

Charcutería Española - Charcutería Española - Charcutería Española - Charcutería Española

charcutería española



Una manera de hacer Europa

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



UNIÓN EUROPEA



ICEX





**¡BIENVENID@
AL MUNDO DE LA
CHARCUTERÍA
ESPAÑOLA!**



TE INVITAMOS A DISFRUTAR DE LOS PRODUCTOS DE LA
CHARCUTERÍA ESPAÑOLA.

¡TE SORPRENDERÁS LO QUE PUEDES HACER CON ELLOS!
AQUÍ ENCONTRARÁS DISTINTAS RECETAS QUE PODRÁS
PREPARAR EN CASA Y DELEITAR A TUS INVITADOS.

**¡OLVÍDATE DEL CLÁSICO PIQUEO CON AMIGOS Y
VIVE LA VERDADERA EXPERIENCIA DEL
SABOR ESPAÑOL!**

ÍNDICE

- 6** **ARROZ**
- 7** Arroz caldoso de mariscos con chorizo español.
- 8** Arroz a la valenciana con chorizo español.
- 9** Risotto de parmesano y jamón serrano.
- 10** Risotto con jamón serrano y merkén.
- 11** **CARNES**
- 12** Hamburguesas con jamón serrano.
- 13** Croquetas de jamón serrano y bechamel con puré picante.
- 14** Lomo de cerdo mechado.
- 15** Malaya de cerdo rellena con jamón serrano acompañado de papas al cilantro.
- 16** Pechuga de pollo rellena con lomo embuchado.
- 17** Plateada al vino tinto acompañada de papas doradas al cilantro y crocante de jamón serrano.
- 18** Pollo marinado en miel envuelto en jamón serrano con papas doradas al perejil.
- 19** **CREMAS Y LEGUMBRES**
- 20** Crema de lentejas con queso parmesano y salchichón español.
- 21** Espinacas a la crema con chorizo español y papas doradas.
- 22** Crema de Papas con Chorizo Español.
- 23** Crema de zapallo con lomo embuchado.
- 24** Garbanzos con chorizo Español.
- 25** **ENSALADAS**
- 26** Ensalada de jamón serrano, tomate y albahaca.

- 27 Ensalada de rúcula con rollitos de jamón serrano rellenos con atún y manzana.
- 28 Ensalada fresca con hummus.
- 29 Ensalada fresca de rúcula con queso parmesano, lomo embuchado e higos.
- 30 Ensalada mediterránea con damascos turcos o uva y con crocante de jamón serrano.
- 31 Ensalada mediterránea con lentejas verdes.
- 32 Ensalada verde con dressing de miel y mostaza.

33 **PASTAS**

- 34 Fettuccini con crema, camarones y chorizo español.
- 35 Fettuccini con salsa de pollo, maní, castañas de cajú y jamón serrano.
- 36 Lasaña de espinaca a la crema con lomo embuchado y queso parmesano.
- 37 Pastas con chorizo sarta y champiñones.
- 38 Pasta de zapallo italiano al pesto con lomo embuchado.

39 **PESCADOS**

- 40 Papillote de Reineta con jamón serrano.
- 41 Reineta al horno con lomo embuchado y nueces picadas.
- 42 Salmón envuelto en jamón serrano con ensalada fresca.

43 **PIQUEOS**

- 44 Chanco en piedra con chorizo español.
- 45 Nectarines con jamón serrano y albahaca.
- 46 Pimientos rojos rellenos con pavo, queso cabra y lomo embuchado.
- 47 Pinchos de jamón serrano con frutas de temporada.
- 48 Tártaro de res con lomo embuchado.
- 49 Pizza de jamón serrano y rúcula.
- 50 Tortillas de jamón serrano, tomate frito y queso mozzarella.
- 51 Tostadas con jamón serrano y tomate triturado.
- 52 Pan indio relleno de jamón serrano y ensalada.



ARROZ

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

400 G. DE ARROZ / 300 G. DE CHORIZO ESPAÑOL /

400 G. DE ALMEJAS / 400 G. DE CHORITOS / 400 G. DE MACHAS /

300 G. DE CAMARONES / 2 PIMENTONES ROJOS / 2 DIENTES DE AJO / 1 CEBOLLA /

1 RAMA DE APIO / 1 PESCADO ENTERO

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS CON CHORIZO ESPAÑOL

1

Entonces, primero vamos a preparar un fondo o una sopa. Esto se prepara con las espinas y la cabeza del pescado. Es importante que cuando se compre en la pescadería o en el supermercado, decir que reserven estas partes para preparar el caldo. Se reserva también la carne para agregarla después a nuestro arroz.

2

Para el fondo ponemos en una olla cebolla, ajo y pimentón para dorarlos. Cuando estén listos, se añade el arroz y se marca todo a fuego medio, agregar un chorrito de aceite de oliva también. Después se agrega un poco de vino blanco y luego el caldo de pescado (1 L). Este líquido se reducirá para poder ver los granos de arroz, aquí se agregan las conchas: almejas, machas y choritos y se deja cocinar aproximadamente por 15 minutos.

3

Ya pasado este tiempo, se le agregan los chorizos españoles, que pueden ser en redondel o picados en cuadrados. Se vuelve a agregar un poco más de líquido y se determina la cocción de los mariscos y el arroz a fuego lento. Cabe recordar que este arroz tiene una consistencia que es bien líquida, un arroz caldoso.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

ARROZ A LA VALENCIANA CON CHORIZO ESPAÑOL

ARROZ

1

Cortar la cebolla en cubos, cuadraditos o en brunoise, junto con el ajo, agregarlo después de haber rellenado la sartén con aceite de oliva y hacer un sofrito. Una vez que la cebolla esté bien dorada, agregar los pimentones rojo y verde, cortados en tiras largas; cuando agarre color, se agrega el arroz y se marca para que quede todo bien dorado.

2

Una vez dorado, añadir los tomates en cubos o triturados en la juguera. Esperar a que tome la temperatura correcta y verter vino blanco para apagar la preparación y darle sabor. Cuando el alcohol ya se haya evaporado, incorporar las almejas y los choritos. Es ideal tener un fondo, es muy sencillo de hacer, solo se debe preparar con un poco de verduras, con algunos choritos y almejas para crear una sopa. De lo contrario, solo con agua.

3

Una vez esté listo nuestro fondo, agregar hasta que cubra la preparación y dejar cocinar por unos 20 minutos. Recuerda condimentar con sal y pimienta. Es recomendable que la olla o la sartén sean tapados con papel alusa para que no se escape el vapor y que el arroz se cocine completamente. Servir acompañando con trozos de limón encima de estos.

½ KG. DE ALMEJAS / ½ KG. DE CHORITOS / 50 CC DE ACEITE DE OLIVA /

200 G. DE ARROZ / 1 PIMENTÓN ROJO Y VERDE / 2 TOMATES /

200 G. DE CHORIZO ESPAÑOL / 100 CC DE VINO BLANCO /

1 CEBOLLA / 1 DIENTE DE AJO

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

3/4 DE TAZA DE PARMESANO RALLADO, Y UN PAR DE REBANADAS EXTRA PARA DECORAR /

5 REBANADAS DE JAMÓN SERRANO / 1 3/4 TAZAS DE ARROZ /

3/4 TAZA DE VINO BLANCO / 1 CDA. DE MANTEQUILLA / PIMIENTA / SAL /

800 ML DE FONDO BLANCO O CONSOMÉ DE POLLO

RISOTTO DE PARMESANO Y JAMÓN SERRANO

1

En una cacerola mediana se precalienta el fondo. Mientras tanto, preparar el jamón serrano usando un cuchillo pequeño y filoso, separar la grasa blanca del jamón, picarla tan finamente como sea posible y reservar. De las partes más grandes de las rebanadas, seleccionar 4 a 5 pedazos medianos para decoración, y dejar de lado. Cortar el jamón restante tan finamente como sea posible.

2

En una cacerola mediana, calentar a fuego medio 1 cda. de mantequilla con la grasa blanca del jamón picado. Cuando esté caliente, agregar el arroz y se debe mezclar bien hasta que empiece a dorarse ligeramente. Agregar después vino blanco en fuego bajo hasta que se reduzca. Agregar generosamente con cucharón el fondo preparado al arroz, mezclar y dejar reducir, debes repetir este proceso hasta que el arroz esté suave y cremoso, pero al dente.

3

Después agrega el queso parmesano rallado y el jamón picado y mezcla bien, ajusta con sal y pimienta al gusto. Servir inmediatamente en tazones calientes, decorando con los trozos de jamón reservados y un par de rebanadas de parmesano.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

RISOTTO CON JAMÓN SERRANO Y MERKÉN

ARROZ

1

Se suda la cebolla con la materia grasa hasta que quede transparente y pierda su crocancia. Una vez que esté lista se agrega el arroz arborio, se marca con el aceite caliente, se añade el vino blanco, se revuelve hasta que se evapora el alcohol.

2

Idealmente en este proceso se debe agregar algún caldo (de ave, vacuno, verduras o pescado) para determinar el aliño del risotto. Este caldo tiene que ser 3 a 4 veces la cantidad de arroz que se haga. Si son 200 g, ocupamos 800 cc de caldo líquido.

3

Se agrega en 4 partes: primero la cebolla sudada, luego el arroz arborio, posteriormente se añade el vino, se evapora un poco el alcohol y de ahí viene el fondo, se revuelve hasta que se evapora el líquido. Una vez que se absorbe se suma otra parte del líquido, se revuelve hasta que nuevamente se absorba y así sucesivamente hasta la cuarta parte.

200 G. DE ARROZ ARBORIO / 60 G. DE CEBOLLA / 1 DIENTE DE AJO /

200 CC DE VINO BLANCO / 5 G. DE MERKÉN /

100 G. DE JAMÓN SERRANO

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES



CARNES

HAMBURGUESAS CON JAMÓN SERRANO



CARNES

1

Cortar la cebolla en pequeños cuadritos, al igual que el ajo. Mientras, calentar un sartén con un poco de aceite para agregar la cebolla y el ajo. Luego, sudar los ingredientes al sartén hasta que queden dorados y blanditos. Esto lo conseguiremos revolviendo constantemente y a fuego bajo.

2

Una vez listos, incorporarlos con la carne mezclando bien para luego tomar pequeños trozos que formarán la hamburguesa. Cuando las hamburguesas estén listas las dejaremos reposar al frío durante unos 20 minutos, para evitar que se peguen te recomendamos ponerlas sobre una alusa.

3

Pasado el tiempo volvemos a calentar la sartén con aceite para cocinar las hamburguesas hasta que ambos lados queden dorados. Ya listas las retiramos para colocarlas sobre el pan seleccionado. Después debemos comenzar a armarla: rodajas de tomate, hojas de lechuga y jamón serrano. ¡Voilà! menú listo.

100 G. DE CARNE / ½ CEBOLLA / ½ DIENTE DE AJO /

30 G. DE JAMÓN SERRANO / HOJAS DE LECHUGA / ½ TOMATE

20 G. DE MAYONESA / 1 PAN FRICA O PAN DE HAMBURGUESA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

PARA LAS CROQUETAS: 250 G. DE JAMÓN SERRANO / 3 L DE LECHE ENTERA /

240 G. DE HARINA / 200 ML DE ACEITE DE OLIVA SABOR SUAVE / 40 G. DE MANTEQUILLA

PARA EL PURÉ: 1 KG DE PAPAS / 250 G. DE MANTEQUILLA /

250 ML DE LECHE ENTERA / SAL / MERKÉN / AJÍ COLOR

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO Y BECHAMEL CON PURÉ PICANTE

1

Para las croquetas:

Picar el jamón en cuadraditos. Freír en una sartén con el aceite y la mantequilla indicados. Cuando se dore, añadir la harina y remover bien mientras se cuece unos 4 minutos. Cuidado con no quemar la harina.

Mientras, calentar la leche en un cazo. Añadir al jamón y a la harina y dejar cocer 15 minutos más a fuego fuerte y otros 15 minutos a fuego lento sin parar de remover. Cuando se forme la bechamel obtenida, colocar en una bandeja y tapar con papel film. Poner la bandeja a enfriar en el refrigerador.

Cuando tenga consistencia, formar las croquetas de manera ovalada, con el tamaño deseado. Bañar la croqueta primero en huevo y luego en pan rallado. Mover en la fuente para que se genere una pequeña película. Dejar reposar en el refrigerador durante tres horas. Una vez listas, puedes freír las croquetas sumergiéndolas en aceite a 180 grados, tan solo unas pocas a la vez, para que no se rompan.

2

Para el puré:

En una olla grande, colocar 2 L de agua, las papas con cáscara y una cuchara de sal gruesa. Dejar que se cocine a fuego lento con la olla tapada por unos 25 minutos aproximadamente. Una vez cocidas, debes escurrir las papas, pelarlas y molerlas. Luego ponerlas en una olla grande a fuego medio y revolver vigorosamente con la ayuda de una cuchara de madera para secarlas, por 4 minutos.

Para finalizar el puré, en una olla pequeña agregar la leche y esperar a que hierva. Bajar el fuego de las papas y agregar la mantequilla fría, poco a poco, revolviéndolas con fuerza para obtener un acabado suave y cremoso.

Una vez derretida la mantequilla, agregar el ají color y la leche caliente con un chorro delgado sobre la mezcla, revolviendo rápidamente hasta que la leche sea absorbida. Apagar el fuego y agregar sal y merkén a gusto.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

LOMO DE CERDO MECHADO

CARNES

1

Picar muy pequeño el ajo con el perejil y después agregar el jamón serrano, que también se pica. Revolver todo esto hasta que quede una especie de pasta con todo incorporado.

2

Luego, tomar el lomo de cerdo y con un cuchillo hacer unos orificios, también debes meter el dedo para agrandar estos orificios y, a presión, meter la mezcla preparada anteriormente. En una olla lo agregas con aceite caliente para cocinar hasta dorarlo. Luego debes añadir vino blanco y dejarlo cocinar por una hora a una hora y media. También se puede hacer en una olla a presión, donde se tarda 45 minutos aproximadamente.

3

Una vez que se haya evaporado el agua y que el cerdo esté blando, sacarlo de la olla, cortarlo en láminas de aproximadamente un centímetro y servirlo acompañado de arroz y papas.

1 KG DE LOMO DE CERDO / ½ DIENTE DE AJO /

½ PAQUETE DE PEREJIL / PIMIENTA EN GRANO /

3 RODAJAS DE JAMÓN SERRANO / ½ L DE ACEITE DE OLIVA /

½ L DE VINO BLANCO / 1 PIZCA DE SAL

PECHUGA DE POLLO RELLENA CON LOMO EMBUCHADO



CARNES

1

Cortar la pechuga de pollo en forma de mariposa, buscando extender el grosor de nuestra pechuga. Reposar el producto sobre un trozo de alusa foil. Luego, posicionar los champiñones, espinaca y el lomo embuchado, previamente cortado en tiritas, sobre el pollo. Recuerda condimentar con sal y pimienta al gusto.

2

Una vez que todos nuestros ingredientes estén puestos comenzaremos a enrollar la pechuga, con la ayuda de la alusa foil, para cerrarla en forma de burrito. Una vez listo, metemos al horno a 180 grados durante 30 minutos.

3

Cumplido el tiempo, retiramos del horno, procedemos a quitar la capa de alusa foil, rebanamos en forma de medallones y listo para acompañar con lo que más nos guste.

1 PECHUGA DE POLLO / 100 G. DE CHAMPIÑÓN /

100 G. DE LOMO EMBUCHADO / ACEITE DE OLIVA /

ALUSA FOIL / HOJAS DE ESPINACA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

PARA LA CARNE: 1 KG DE CARNE PLATEADA DE VACUNO / 1 L DE VINO TINTO /
1 CEBOLLA / 1 PIMIENTO ROJO / 2 DIENTES DE AJO / 50 G. DE AZÚCAR / 1 TOMATE

PARA LAS PAPAS: 1 KG DE PAPAS / 1 PAQUETE DE PEREJIL O CILANTRO
400 G. DE JAMÓN SERRANO / 100 CC DE ACEITE DE OLIVA

PLATEADA AL VINO TINTO ACOMPAÑADA DE
PAPAS DORADAS AL CILANTRO Y
CROCANTE DE JAMÓN SERRANO

1

Limpia el exceso de grasa de la plateada, después sellarlo en la olla con aceite. Luego, agrega vino tinto hasta que se evapore, y una vez listo, debes incorporar cebolla, pimentón, los dientes de ajo, 50 g de azúcar y los tomates picados sin cáscara para dar cocción: por 35 minutos en olla de presión o 1 hora y 15 minutos en olla normal. Cuando la carne esté blanda, retirar del jugo y esperar que este se enfríe para formar una salsa en la juguera.

2

Para las papas debes cortarlas con piel, en cuartos y dar cocción a partir de agua fría. Dejar al dente. Una vez que estén listas, enfriar y al mismo tiempo calentar la sartén con aceite de oliva y ajo picado. Por último, se agregan las papas y se doran, para que el paso final sea esparcir cilantro por encima.

3

Finalmente, para el jamón serrano, se corta y se mete al horno o al microondas por unos minutos, hasta que se obtenga la crocancia que esperamos.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

POLLO MARINADO EN MIEL ENVUELTO EN JAMÓN SERRANO CON PAPAS DORADAS AL PEREJIL

CARNES

1

Cortar la pechuga en trozos grandes para luego marinarla en miel, mostaza, ají de color y aceite de oliva por un par de horas para que absorba los ingredientes. Pasado el tiempo, tomar el pollo marinado y envolverlo en las láminas estiradas de jamón serrano. Cruzar estos con un mondadientes para mantener la forma. Una vez que estén todos enrollados, colocar en una budinera, aplicar sal y llevar al horno por 25 minutos a 180 grados.

2

Para acompañar, cortar papas en chips o rondel, con cáscara idealmente y no muy gruesas (menos de ½ centímetro de grosor). Cuando estén todas laminadas, calentar en un sartén las papas con aceite de oliva y ají de color, a fuego medio bajo para dar cocción. Al momento en que estén listas, picar el perejil y espolvorear encima junto con la sal.

3

Finalmente, retirar el pollo del horno y montar el plato junto con las papas, sacando los mondadientes para comer con más facilidad.

1 PECHUGA DE POLLO / 100 G. DE MIEL / 1 CDA. DE MOSTAZA /

300 G LÁMINAS DE JAMÓN SERRANO DE CERDO ESPAÑOL DE CAPA BLANCA /

1 CDA. DE MOSTAZA / 1 PIZCA DE AJÍ DE COLOR / 300 G DE PAPAS / PAQUETE DE PEREJIL

/ 100 ML DE ACEITE DE OLIVA / SAL / PAQUETE DE MONDADIENTES



CREMAS Y LEGUM BRES

CREMA DE LENTEJAS CON QUESO PARMESANO Y SALCHICHÓN ESPAÑOL

1

Primero se hace un sofrito con cebolla y ajo, hasta que la cebolla esté transparente, es decir, bien sudada.

2

Luego se le agregan las lentejas y un poco de agua para cocinar, una vez que estén blandas, se le agrega sal, pimienta y aceite de oliva, se deja enfriar y en una licuadora se hace un puré. Podemos agregar líquido de la cocción para que vaya tomando consistencia de crema. Una vez que tenga la consistencia deseada se agrega a una olla, se le agrega el queso parmesano y el salchichón español.

3

Una vez que esté todo listo se sirve bien caliente con un poco de perejil picado.

100 G. DE LENTEJAS / ½ CEBOLLA / 1 DIENTE DE AJO

100 G. DE QUESO PARMESANO / 100 G. DE SALCHICHÓN ESPAÑOL

SAL / PIMIENTA / PEREJIL PICADO /

ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

½ KG DE ESPINACAS / ½ CEBOLLA / 1 DIENTE DE AJO / 50 G. DE MANTEQUILLA /

80 G. DE HARINA BLANCA / 80 ML DE ACEITE / 100 CC DE CREMA /

100 G. DE QUESO PARMESANO RALLADO / 500 CC DE LECHE /

300 G. DE PAPA / SAL / PIMIENTA

ESPINACAS A LA CREMA CON CHORIZO ESPAÑOL Y PAPAS DORADAS

1

Para hacer la salsa blanca usamos la mantequilla y la harina, revolvemos con una cuchara de madera sobre un sartén hasta que se mezclen los ingredientes, se formará un puré y agregaremos leche de a poco para transformar en una salsa blanca. Se cocina durante 20 minutos.

2

Luego sudar la cebolla con el ajo en un sartén, pero sin que la cebolla pierda crocancia. Después agregar la espinaca cortada en forma irregular hasta que pierda resistencia, y condimentar con sal y pimienta. Cuando esté cocida, mezclar con la salsa blanca, para luego mezclar la preparación, daremos 10 minutos de cocción a fuego lento y agregaremos la crema y el queso parmesano.

3

Una vez incorporado, rectificamos la condimentación y finalmente, antes de que esté listo agregamos el chorizo español cortado para agregar sabor. Para terminar el plato, preparamos el acompañamiento, hirviendo papas en agua hasta que queden al dente, luego se pelan y se meten en el horno o se cocinan en un sartén con aceite caliente hasta que logren la crocancia deseada.

Finalmente, para montar el plato se sirven las espinacas a la crema y encima las papas. ¡Listo para comer!

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

CREMA DE PAPAS CON CHORIZO ESPAÑOL

CREMAS Y LEGUMBRES

1

Preparar el fondo de ave con huesos de pollo y verduras, y reservar. Cortar el chorizo español en cuadrados pequeños. Luego debemos picar las papas en cubos pequeños, el ajo y la cebolla finamente, y picar y/o moler el tomate.

2

En una olla agregar aceite y calentar, agregar la cebolla con el ajo y cocer sin que tome mucho color, agregar vino blanco y dejar que se evapore el alcohol, agregar los tomates, las papas y el chorizo español (dejar un poco para decorar) y revolver constantemente, recuerda agregar el fondo de ave en esta parte.

3

Una vez que estén las papas cocidas, colar y agregar lo sólido en el jarro de una juguera con un poco de líquido y licuar para transformar la mezcla en una crema incorporando poco a poco el caldo de la cocción. Finalmente sirve decorando con chorizo español y perejil picado finamente.

100 G. DE CHORIZO / 2 TOMATES / 1 CEBOLLA /

1 DIENTE AJO / 30 CC DE ACEITE /

1 L DE FONDO DE AVE / PEREJIL

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

3/4 DE TAZA DE PARMESANO RALLADO, Y UN PAR DE REBANADAS EXTRA PARA DECORAR /
5 REBANADAS DE JAMÓN SERRANO / 1 3/4 TAZAS DE ARROZ /
3/4 TAZA DE VINO BLANCO / 1 CDA. DE MANTEQUILLA / PIMIENTA / SAL /
800 ML DE FONDO BLANCO O CONSOMÉ DE POLLO

**CREMA DE ZAPALLO CON
LOMO EMBUCHADO**

1

Colocar en una olla el zapallo/camote, agregar la cebolla y un poco de agua para cocinar hasta que todo esté blando. Una vez que baje la temperatura de la preparación se agrega a la juguera para moler.

2

Cuando todo esté molido, lo vertemos nuevamente a la olla, toma temperatura nuevamente y agregamos la crema. Revolvemos y condimentamos con sal, pimienta y aceite de oliva.



3

Una vez lista la crema, se sirve en un pocillo cuando esté bien caliente y ponemos encima las láminas de lomo embuchado.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

GARBANZOS CON CHORIZO ESPAÑOL

1

Hacer un sofrito con la cebolla y el ajo hasta que esté todo bien dorado. Una vez que lleguen a ese punto, se agregan los chorizos cortados en rondel hasta que se cocinen.

2

Luego, se reduce la preparación con el vino blanco hasta que se evapore el alcohol. Cuando eso ocurra, se agregan los garbanzos además de agua, hasta que cubra la preparación por completo.

3

Se incorporan los pimentones y la zanahoria cortada a los garbanzos, esto para darle más sabor a la preparación. Esto va condimentado con sal, pimienta, orégano y un poco de ají color. Su tiempo de cocción va a depender de la cantidad de ingredientes, pero si es en una olla común, toma alrededor de 1 hora y 30 minutos, mientras que en una olla de presión, 45 minutos aproximadamente.

½ KG DE GARBANZOS (PREVIAMENTE REMOJADOS) /

50 CC DE ACEITE DE OLIVA / 100 CC DE VINO BLANCO /

200 G. DE CHORIZO ESPAÑOL / 2 HOJAS DE LAUREL / 1 CEBOLLA /

1 PIMENTÓN ROJO / 1 DIENTE DE AJO / 1 ZANAHORIA

A vibrant salad is presented on a black plate. The salad consists of fresh green arugula leaves, bright orange grapefruit segments, deep red pomegranate seeds, and light-colored pine nuts. The ingredients are tossed together and appear to be coated in a dressing. The plate is set against a dark, textured background. On the right side of the image, a pair of black chopsticks is visible. Overlaid on the right side of the image is the text 'EN SALADA' in large, white, bold, sans-serif capital letters. The text is partially framed by a white geometric shape consisting of a triangle and a square.

EN SA LA DA



ENSALADA DE JAMÓN SERRANO, TOMATE Y ALBAHACA

ENSALADA

1

Primero se hace un sofrito con cebolla y ajo, hasta que la cebolla esté transparente, es decir, bien sudada.

2

Luego se le agregan las lentejas y un poco de agua para cocinar, una vez que estén blandas, se le agrega sal, pimienta y aceite de oliva, se deja enfriar y en una licuadora se hace un puré. Podemos agregar líquido de la cocción para que vaya tomando consistencia de crema. Una vez que tenga la consistencia deseada se agrega a una olla, se le agrega el queso parmesano y el salchichón español.

3

Una vez que esté todo listo se sirve bien caliente con un poco de perejil picado.

100 G. DE LENTEJAS / ½ CEBOLLA / 1 DIENTE DE AJO

100 G. DE QUESO PARMESANO / 100 G. DE SALCHICHÓN ESPAÑOL

SAL / PIMIENTA / PEREJIL PICADO /

ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

½ KG DE ESPINACAS / ½ CEBOLLA / 1 DIENTE DE AJO / 50 G. DE MANTEQUILLA /

80 G. DE HARINA BLANCA / 80 ML DE ACEITE / 100 CC DE CREMA /

100 G. DE QUESO PARMESANO RALLADO / 500 CC DE LECHE /

300 G. DE PAPA / SAL / PIMIENTA

ENSALADA DE RÚCULA CON ROLLITOS DE JAMÓN SERRANO RELLENOS CON ATÚN Y MANZANA

1

Para hacer la salsa blanca usamos la mantequilla y la harina, revolvemos con una cuchara de madera sobre un sartén hasta que se mezclen los ingredientes, se formará un puré y agregaremos leche de a poco para transformar en una salsa blanca. Se cocina durante 20 minutos.

2

Luego sudar la cebolla con el ajo en un sartén, pero sin que la cebolla pierda crocancia. Después agregar la espinaca cortada en forma irregular hasta que pierda resistencia, y condimentar con sal y pimienta. Cuando esté cocida, mezclar con la salsa blanca, para luego mezclar la preparación, daremos 10 minutos de cocción a fuego lento y agregaremos la crema y el queso parmesano.

3

Una vez incorporado, rectificamos la condimentación y finalmente, antes de que esté listo agregamos el chorizo español cortado para agregar sabor. Para terminar el plato, preparamos el acompañamiento, hirviendo papas en agua hasta que queden al dente, luego se pelan y se meten en el horno o se cocinan en un sartén con aceite caliente hasta que logren la crocancia deseada.

Finalmente, para montar el plato se sirven las espinacas a la crema y encima las papas. ¡Listo para comer!

ENSALADA

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN



ENSALADA FRESCA CON HUMMUS

ENSALADA

1

Colocar en un plato toda la rúcula bien limpia y sobre la misma añadir las escamas de queso parmesano. Luego, pasar los garbanzos remojados por una moledora, minipimer o juguera para lograr un hummus.

2

Finalmente, agregar las láminas de lomo embuchado, que pueden estar cortadas en cuatro para que el plato luzca mejor, al igual que el durazno.

3

Para hacer el dressing, usar aceite de oliva, jugo de limón y la ralladura de la cáscara del cítrico para aumentar la frescura del plato.

100 G. DE LOMO EMBUCHADO / 100 G DE QUESO PARMESANO CORTADO EN ESCAMAS /

50 ML DE ACEITE DE OLIVA / 50 G. DE GARBANZOS /

200 G. DE RÚCULA / 2 LIMONES / RALLADURA DE CÁSCARA DE LIMÓN /

150 GR DE DURAZNO / SAL

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

100 G. DE LOMO EMBUCHADO /

100 G. DE QUESO PARMESANO CORTADO EN ESCAMAS /

50 CC DE ACEITE DE OLIVA / 200 G. DE RÚCULA /

2 LIMONES / RALLADURA DE CÁSCARA DE LIMÓN / 150 G DE HIGOS

ENSALADA FRESCA DE RÚCULA CON QUESO PARMESANO, LOMO EMBUCHADO E HIGOS

1

Primero se coloca en la parte de abajo toda la rúcula bien limpia y sobre esta se ponen las escamas de queso parmesano.

2

Luego se agregan las láminas de lomo embuchado, que pueden estar cortadas en cuatro para que el plato se luzca mejor y los higos también de la misma forma.



3

Para hacer el dressing, usar aceite de oliva, jugo de limón y la ralladura de la cáscara del cítrico para aumentar la frescura del plato y hacer una deliciosa combinación de sabores en el paladar.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

ENSALADA MEDITERRÁNEA CON DAMASCOS TURCOS O UVA Y CON CROCANTE DE JAMÓN SERRANO

ENSALADA

1

Primero se cortan los tomates en rodajas, dientes o cuartos, dependiendo de cómo se quiera montar, al igual que los damascos turcos si es que se va a elegir esta fruta.

2

Deshidratar el jamón serrano en el microondas por un par de minutos para obtener crocancia, una vez listo cortarlo en láminas. Luego, debes proceder con el dressing que se prepara con aceite de oliva, el diente de ajo picado muy fino, el jugo de los limones con un poco de albahaca picada y se mezcla para incorporar todos los ingredientes.

3

Una vez listo, coloca en unos pocillos los tomates cortados con los damascos o uvas, las aceitunas y las hojas de albahaca restantes, y finaliza dándole altura con el jamón serrano, bañando todo esto con el dressing preparado previamente.

2 TOMATES / 100 G. DE ACEITUNAS NEGRAS SIN CAROZO /

2 DAMASCOS TURCOS O 100 G. DE UVAS /

30 G. DE JAMÓN SERRANO / 7 HOJAS DE ALBAHACA /

2 LIMONES / DIENTE DE AJO / 50 CC DE ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

2 TOMATES / 100 G DE ACEITUNAS NEGRAS SIN CAROZO /

2 DAMASCOS TURCOS O 100 G. DE UVAS / 30 G DE JAMÓN SERRANO /

50 G. DE LENTEJAS VERDES COCIDAS / 7 HOJAS DE ALBAHACA /

2 LIMONES / 1 DIENTE DE AJO / 50 ML DE ACEITE DE OLIVA

ENSALADA MEDITERRÁNEA CON LENTEJAS VERDES

1

Cortar los tomates en rodajas, dientes o cuartos, dependiendo de cómo se quiera montar el plato. Lo mismo con los damascos turcos si es que se va a elegir esta fruta.

2

Laminar el jamón serrano, idealmente hidratado con anterioridad. Para que quede crocante, meterlo en el microondas por un par de minutos para conseguir una bella decoración del plato. Una vez estén listos los pasos anteriores, procede ahora a hacer el dressing con aceite de oliva, el diente de ajo picado muy fino, el jugo de los limones con un poco de albahaca picada y mezclar para incorporar todos los ingredientes.

3

Finalmente, en unos pocillos se colocan los tomates cortados con los damascos o uvas, las aceitunas, las lentejas verdes y las hojas de albahaca restantes, y termina tu plato añadiendo el jamón serrano y aliñar con el dressing.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

ENSALADA VERDE CON DRESSING DE MIEL Y MOSTAZA

ENSALADA

1

Se lavan los ingredientes de la ensalada, a excepción de los palmitos. Lo importante es secar las hojas verdes para luego ponerlas en un bowl bien mezclados.

2

Para la elaboración del dressing se pone la mostaza y la miel, para emulsionar todo esto. Luego se agrega el aceite de oliva y por último, se suma el jugo de limón y se condimenta con una pizca de sal. El proceso de emulsionado es relevante porque todos estos ingredientes tienen distintas densidades. La idea es que con este proceso queden todos lo más homogéneos posible porque se tienden a separar, estos pasos harán la diferencia en el dressing.

3

Finalmente, se pone a tostar el pan cortado para usarlo como acompañamiento ¡Y listo para comer!

PARA LA ENSALADA: 150 G. DE LOMO EMBUCHADO / 100 G. DE LECHUGA / 100 G. DE RÚCULA / 100 G. DE BERRO / ½ PAQUETE DE RABANITOS / 100 G. DE PALMITOS

PARA EL DRESSING: 100 ML DE ACEITE DE OLIVA / 3 LIMONES / 50 G. DE MIEL / ½ CDA. DE MOSTAZA / SAL / PAN CORTADO

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES



PAS TAS



FETUCCINI CON CREMA, CAMARONES Y CHORIZO ESPAÑOL

PASTAS

1

Se pica el ajo y se introduce en el aceite de oliva hasta dorarlo. Luego se incorporan los camarones, para cocinarlos y sellarlos por ambos lados, idealmente con un poco de vino blanco para darle más gusto. Una vez que estén listos, se agrega el chorizo que se desea utilizar cortados en rondel para que suelten su sabor. Se vierte la crema y se reduce hasta que tenga un espesor de salsa.

2

Se agregan los fettuccini en una olla aparte con abundante agua caliente. Se cocinan durante 15 minutos aproximadamente, y posteriormente, se mezclan con la salsa de camarones con el chorizo seleccionado, ya sea el español para un gusto más neutro, o bien, el sarta para mayor picor.

3

Idealmente para finalizar el plato agregar un poco de queso parmesano para decorar arriba el plato para una mejor presentación y sabor.

200 G. DE CHORIZO ESPAÑOL / 200 G. DE CAMARONES /

100 CC DE CREMA / 50 CC DE ACEITE DE OLIVA /

1 DIENTE DE AJO / 300 G. DE FETUCCINI /

SAL / PIMIENTA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

100 G. DE JAMÓN SERRANO / 50 G. DE MANÍ /

50 G. DE CASTAÑAS DE CAJÚ / 1 PECHUGA DE POLLO / 1 CEBOLLA /

1 DIENTE DE AJO / 300 CC DE CREMA / 300 G DE FETUCCINI /

100 G DE QUESO PARMESANO

FETUCCINI CON SALSA DE POLLO, MANÍ, CASTAÑAS DE CAJÚ Y JAMÓN SERRANO

1

Colocar la cebolla junto con el ajo y preparar un sofrito en un sartén con aceite. Una vez que la cebolla esté cocinada agregar el pollo cortado en tiras pequeñas y dar cocción.

2

Luego que el pollo esté dorado, añadir las castañas de cajú, el maní y el jamón serrano picado, todo lo revuelves hasta que quede incorporado. Cuando todo esté cocido, se agrega la crema y el queso parmesano. Dar cocción durante cinco a siete minutos, hasta que el pollo esté bien cocido y reservar la salsa.

3

Cocina los fetuccini en agua hirviendo hasta que estén al dente, luego escurre el agua y mezclar la pasta con la salsa recién preparada. Finaliza sirviendo tu plato y disfruta de esta deliciosa pasta.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

LASAÑA DE ESPINACA A LA CREMA CON LOMO EMBUCHADO Y QUESO PARMESANO

1

Para preparar la salsa blanca usamos la mantequilla y la harina y revolvemos con una cuchara de madera sobre un sartén hasta que se mezclen los ingredientes, al hacer esto se formará un puré y agregaremos leche de a poco para transformar en una salsa blanca. Esta salsa se cocina durante 20 minutos.

2

Cortar la cebolla en brunoise o cuadraditos y llevarlas al sartén hasta sudar sin perder crocancia. Lavar las hojas de espinaca, recuerda sacar el tallo y agregarlas a la mezcla de cebolla. Dar cocción hasta que la espinaca pierda su resistencia y quede al dente. Una vez que esté lista, agregar la salsa blanca para cocinar todo a fuego lento, por último añadir el queso parmesano y cocinar hasta que espese la preparación.

3

Aparte, colocar en la budinera una lámina de masa de lasaña, donde debes agregar la crema de espinaca y poner encima lomo embuchado, luego repite este proceso en el mismo orden hasta llegar al borde de la bandeja que estamos utilizando. Al final, rocía un poco de queso parmesano y lleva al horno por 25 minutos a 170 grados o hasta que se cocine la masa. Una vez que esté listo, retira del fuego, porciona los pedazos y sirve los platos.

2 KG DE ESPINACAS / 1 CEBOLLA / 250 G. DE LOMO EMBUCHADO /

1 DIENTE DE AJO / 60 G. DE HARINA / 40 G. DE MANTEQUILLA /

1 L DE LECHE / 300 G. DE QUESO PARMESANO /

2 CAJAS DE PASTA PARA LASAÑA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

UN PAQUETE DE PASTAS AL GUSTO / MATERIA GRASA (ACEITE O MANTEQUILLA) /

½ CEBOLLA / ¼ DE CHORIZO SARTA /

250 G. DE CHAMPIÑONES / SAL /

ORÉGANO / MERKÉN / QUESO PARMESANO RALLADO

PASTA CON CHORIZO SARTA Y CHAMPIÑONES

1

Cocer las pastas hasta que estén al dente. Simultáneamente calentar la materia grasa en un sartén y saltear la cebolla cortada en cubos junto con el chorizo sarta.

2

Una vez que la preparación bote toda la grasa, añadir los champiñones cortados en cuartos hasta que tomen un poquito de cocción, de modo que no boten tanto líquido. Recuerda condimentar con sal, orégano y merkén.



3

Por último, vierte la pasta sobre el salteado y mezclar todo para luego llevar hasta la mesa con queso parmesano rallado a gusto.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

PASTAS

PASTA DE ZAPALLO ITALIANO AL PESTO CON LOMO EMBUCHADO

PASTAS

1

Para preparar la salsa primero debemos deshojar y lavar bien las hojas de albahaca, luego secarlas y agregarlas en una juguera con los dientes de ajo pelados, el queso rallado y aceite de oliva. Procedo a encender la juguera y hacer una pasta homogénea hasta que todo esté mezclado. No olvides condimentar con sal en este paso. Además, se puede guardar en frascos de aceite de oliva o congelar en bolsas herméticas en el refrigerador.

2

Una vez esté este paso listo, con ayuda de un espiralizador, corta los zapallos italianos en forma de fideos, o bien en tiras muy finas. Luego, en un sartén con aceite de oliva, dorar las tiras por unos minutos hasta que estén al dente. Procedo a retirar del fuego para agregar algunas cucharadas de pesto y mezclar muy bien.

3

Finaliza tu preparación sirviendo los fideos de zapallitos con el lomo embuchado en un plato, esto añadirá sabor y consistencia, luego espolvorear más queso parmesano rallado encima.

1 MATA DE ALBAHACA / 2 DIENTES DE AJO /

1 SOBRE DE QUESO RALLADO /

200 ML DE ACEITE DE OLIVA / 100 G. DE LOMO EMBUCHADO /

2 ZAPALLOS ITALIANOS / SAL / PIMIENTA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES



**PES
CA
DOS**

PAPILLOTE DE REINETA CON JAMÓN SERRANO

PESCADOS

1

Corta el papel aluminio de unos 20 centímetros y coloca el filete de reineta sobre este.

2

Luego debes agregar los trozos de mantequilla, aceite de oliva y vino blanco. Sobre esto debes colocar las láminas de queso y el jamón serrano cortado en tiras, y, por último, condimentar con sal y pimienta. Cierra el papel aluminio y lleva al horno durante 15 minutos a temperatura alta.

3

Finalmente, antes de servir, espolvorea el perejil picado y disfruta de tu plato cuando lo hayas hecho.

150 G. DE JAMÓN SERRANO / 200 G. DE REINETA / 50 G. DE MANTEQUILLA /

100 CC DE VINO BLANCO / 150 G DE QUESO LAMINADO /

150 CC DE ACEITE OLIVA / PAPEL ALUMINIO /

PEREJIL / SAL / PIMIENTA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

2 FILETES DE REINETA / 30 G. DE MANTEQUILLA /
100 G. DE LOMO EMBUCHADO / 50 G. DE NUECES PICADAS /
500 CC DE VINO BLANCO / 1 CEBOLLA / 1 TOMATE /
SAL / PIMIENTA / ACEITE DE OLIVA.

REINETA AL HORNO CON LOMO EMBUCHADO Y NUECES PICADAS

1

Primero, debes colocar en una lata la cebolla con el tomate y le agregas sal, pimienta y aceite de oliva. Una vez listo este proceso, lleva al horno por 15 a 20 minutos para que tenga una cocción.

2

Luego que haya pasado el tiempo, saca tu preparación del horno, para después montar tus filetes de reineta sobre esto, además debes agregar la mantequilla, las nueces y el lomo embuchado.



3

Cuando lo hayas hecho, lleva nuevamente al horno a 180 grados por 10 minutos o hasta que los filetes de reineta estén cocidos. Hay que tener mucho cuidado de que los filetes no se sequen por una cocción excesiva en el horno. Una vez que esté todo listo, sirve y disfruta de tu plato.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

SALMÓN ENVUELTO EN JAMÓN SERRANO CON ENSALADA FRESCA

PESCADOS

1

Primero debes envolver cada trozo de salmón con el jamón serrano.

2

Procede a calentar el aceite de oliva en un sartén y coloca tus trozos de salmón para cocinarlos por ambos lados.

3

Mientras haz la ensalada mezclando las hojas verdes y prepara su dressing con jugo de limón, aceite de oliva, mostaza miel, sal y pimienta. Por último, una vez tengas todo listo, separa todo en dos porciones y disfruta.

PARA EL PESCADO: 2 TROZOS DE 200 G. DE SALMÓN /

100 G. DE LÁMINAS DE JAMÓN SERRANO / 40 CC DE ACEITE DE OLIVA /

PARA EL ACOMPAÑAMIENTO: 40 G. DE RÚCULA / 40 G. DE LECHUGA / 40 G. DE BERROS /

2 LIMONES / 40 CC DE ACEITE DE OLIVA / 10 G. DE MOSTAZA MIEL / SAL / PIMIENTA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

PI QUE OS



CHANCHO EN PIEDRA CON CHORIZO ESPAÑOL

PIQUEOS

1

Primero machaca el tomate pelado, junto con los dientes de ajo y la cebolla en un mortero o en un chanco en piedra hasta que quede como un puré. Luego condimenta con sal y añade el chorizo español picante cortado finamente en cuadritos. Por último, mezcla todos los ingredientes y estará listo para picotear.



1 TOMATE PELADO / 150 G. DE CHORIZO ESPAÑOL PICANTE /

2 DIENTES DE AJO / ½ CEBOLLA / 1 PIZCA DE SAL

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

6 NECTARINES / UN PAQUETE DE ALBAHACA FRESCA /

100 G. DE JAMÓN SERRANO / 50 CC. DE ACEITE DE OLIVA /

100 G. DE QUESO DE CABRA / SAL / PIMIENTA /

UN BAGUETTE O UNA HOGAZA CORTADA

NECTARINES CON JAMÓN SERRANO Y ALBAHACA

1

Comienza pelando los nectarines para luego partirlos por la mitad para que puedas retirar el hueso. Procede a colocarlos en una fuente de vidrio y agrega un par de hojas de albahaca. Una vez hayas hecho esto condimenta con sal y pimienta, y entonces enrolla con una lámina de jamón serrano y el queso de cabra.

2

Cuando hayas terminado este procedimiento, llévalo al horno precalentado a 180 grados durante 5 o 7 minutos hasta que esté dorado el jamón serrano.

3

Finalmente, sirve todo sobre un corte de pan de baguette u hogaza para que la crocancia se combine con el sabor agrídulce de esta preparación.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

PIMIENTOS ROJOS RELLENOS CON PAVO, QUESO CABRA Y LOMO EMBUCHADO

PIQUITOS

1

Primero tenemos que hacer un sofrito con 1 pimentón picado en cuadraditos o brunoise, cebolla picada, ajo y calentamos todo esto en la sartén. Una vez que esté listo el sofrito, sacamos el sartén y reservamos. Después, colocamos la carne de pavo, agregamos 3 huevos, el sofrito y el pan rallado para hacer una pasta homogénea bien mezclada.

2

Luego de haber completado el paso anterior, se corta el lomo embuchado en cuadraditos pequeños también o en brunoise, y se lo agregamos a la mezcla. Además, rallamos el queso de cabra o lo cortamos en cubos bien pequeños y lo mezclamos junto con la pasta.

3

Cortamos los pimientos por la parte del tallo, los colocamos en una budinera mirando hacia arriba y agregamos la mezcla de carne de pavo con lomo embuchado y queso de cabra, para ingresarlos al horno por unos 25 a 30 minutos a 180 grados. También podemos agregar un poco de vino blanco o agua en la parte de abajo para que no se nos seque tanto. Una vez que todo esté listo, puedes servir y disfrutar de tu rica preparación.

5 PIMENTONES ROJOS GRANDES / 400 G. DE CARNE DE PAVO MOLIDA /

3 HUEVOS / 300 G. DE LOMO EMBUCHADO / 100 G. DE PAN RALLADO /

100 CC DE ACEITE DE OLIVA / 250 G. DE QUESO DE CABRA / 1 CEBOLLA /

2 DIENTES DE AJO / SAL / PIMIENTA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

100 G. DE JAMÓN SERRANO / 100 G. DE QUESO MOZZARELLA /

100 G. DE MELÓN TUNA / 100 G. DE DÁTILES /

100 G. DE HIGO O BREVAS /

HOJITAS DE MENTA

PINCHOS DE JAMÓN SERRANO CON FRUTAS DE TEMPORADA

Frutas que funcionan bien de preferencia:

Melón tuna / Melón calameño / Higo/ brevas /Dátiles

1

La preparación es muy simple y deliciosa, solo necesitas unos pinchos o brochetas. Existen unos que están siendo tendencia que son de mimbre, verde o amarillo, y que terminan enrollados en la punta.

2

La fruta se corta en no más de 2 centímetros máximo, o se hacen unas bolitas con una herramienta que se llama sacabocados o noisette -parecida a la que se usa para sacar helado- y así obtener una forma redonda más llamativa.

3

Luego se pincha la lámina de jamón, se pincha la fruta, el queso y finalmente una hojita de menta para decorar. Simplemente un estallido en el paladar, sencillo, de moda y muy rico.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN /PREPARACIÓN /PREPARACIÓN

TÁRTARO DE RES CON LOMO EMBUCHADO

PIQUEOS

1

Colocar la cebolla dentro de un bowl, se recomienda rebajar el sabor de la cebolla anteriormente con un poco de agua, esto para que no quede tan fuerte. Luego agregamos el jugo de limón, la mostaza y el aceite de oliva para proceder a introducir la carne molida para revolver todo.

2

Una vez este paso esté listo se deja descansar aproximadamente unos 20 minutos para que la carne absorba el limón y cambie de color.

3

Ahora colocamos el lomo embuchado picado finamente y se esparce sobre el tártaro de res. Cuando lo hayas hecho te recomendamos montarlo en pequeñas porciones en un plato y acompañarlo con unas tostadas para que sea más agradable y más fácil comérselo.

1 CEBOLLA / 100 G. DE LOMO EMBUCHADO /

150 G. DE CARNE MOLIDA (IDEAL 3% DE GRASA) / 1 KG DE LIMÓN /

20 G DE MOSTAZA / ½ DIENTE DE AJO / ¼ PAQUETE DE CILANTRO /

50 CC DE ACEITE DE OLIVA / SAL / PIMIENTA

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

PARA LA MASA: 250 G DE HARINA INTEGRAL / 100 G. DE HARINA TRIGO /

3 G. DE LEVADURA / 200 CC DE AGUA / UNA PIZCA DE SAL

PARA EL RELLENO: 200 G. DE QUESO MOZZARELLA / 150 G. DE JAMÓN SERRANO /

100 ML DE SALSA DE TOMATE / 20 ML DE ACEITE DE OLIVA

PIZZA DE JAMÓN SERRANO Y RÚCULA

1

Primero para hacer la masa debemos unir todos los ingredientes hasta que formen una masa homogénea. Luego debes dejar reposar tapado, durante dos horas a temperatura ambiente. Una vez que se haya completado el tiempo, debes estirar sobre una lata de horno agregando un poco de harina para que no se pegue.

***También puedes comprar la masa de pizza lista.**

2

Ahora, precalentamos el horno a 180 grados, y después de unos minutos con el horno caliente, llevamos la masa para que se cocine entre 15 a 20 minutos (no apagamos el horno). Cuando hayan pasado los minutos, se retira del horno y una vez que baje la temperatura, agregamos la salsa de tomate cuidadosamente sobre la masa y luego el queso mozzarella.

3

Vuelve a meterla en el horno para que se derrita el queso por 6 minutos. Finalmente puedes retirar la masa cuando se haya completado el tiempo, y ahora solo debes agregar las lonchas de jamón serrano y encima la rúcula para servir con unas gotas de aceite de oliva encima.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

TORTILLAS DE JAMÓN SERRANO, TOMATE FRITO Y QUESO MOZZARELLA

PIQUEOS

1

Corta el tomate, agrégalo en un sartén, luego pon el orégano y cocina por 5 minutos. Reserva y déjalo enfriar.

2

Después rellena las tortillas, incorpora el tomate frito, el jamón serrano cortado en láminas y el queso rallado. Esto se dobla y se pone al horno por 2 a 3 minutos hasta que queden crocantes.

3

Una vez esté listo, solo te queda disfrutar de esta sencilla y rica receta.

5 TORTILLAS PARA TACOS / 200 G. DE JAMÓN SERRANO /

2 TOMATES / 200 G. DE QUESO MOZZARELLA RALLADO / ORÉGANO

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

1 BAGUETTE / 30 ML DE ACEITE DE OLIVA /

1 DIENTE DE AJO PICADO / 1 TOMATE MADURO

TOSTADAS CON JAMÓN SERRANO Y TOMATE TRITURADO

1

Primero corta el pan y "pinta" los cortes con aceite de oliva, también añade ajo picado y tritura el tomate (en la juguera, hacerlo jugo pero no tan líquido, sino que quede más espeso), esto lo colocas sobre el pan cuando esté listo, y arriba colocas el jamón serrano. ¡Listo para disfrutar!



PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

PAN INDIO RELLENO DE JAMÓN SERRANO Y ENSALADA

PIQUEOS

1

Primero disolver la levadura con agua tibia, miel y leche. Luego deja reposar a temperatura ambiente por 20 minutos o hasta que la mezcla quede espumosa. Después, agregar aceite de oliva y yogur para revolver y mezclar. Posteriormente, añadir la harina junto con la sal hasta formar una masa y amasar entre 10 a 15 minutos.

2

Dejar reposar dentro de un bowl con aceite de oliva tapado con un paño por una hora y media, la masa duplicará su volumen. Después que esté listo, en un mesón enharinado cortar ocho trozos iguales y hacer bolitas. Estira cada bolita con un uslero, tratando de no dejarlas muy finas (de alrededor de 0,5 centímetro). Luego en un sartén, agregar aceite de oliva o mantequilla para cocinar los panes, es normal que la masa se infle en este proceso.

PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN / PREPARACIÓN

INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTES

PARA EL PAN: 600 G. DE HARINA DE TRIGO / 200 CC DE AGUA TIBIA / 200 CC DE LECHE /

1 CDA. DE MIE. / 1 CDTA. DE SAL / 1 YOGUR NATURAL INDIVIDUAL /

10 G. DE LEVADURA FRESCA (O 3-4 G DE LEVADURA INSTANTÁNEA) /

25 CC DE ACEITE DE OLIVA / 1 DIENTE DE AJO / CILANTRO

PARA EL RELLENO: ½ LECHUGA / 3 RABANITOS / 1 TOMATE /

100 G. DE JAMÓN SERRANO / 100 G. DE BERROS / 1 LIMÓN

3

Cuando estén listos los panes por ambos lados, debes sacarlos del sartén y pintar con una mezcla de mantequilla, ajo picado y cilantro. Si se quieren mantener blandos, déjalos en un lugar tibio, de lo contrario, quedarán como tortillas.

4

Para preparar el relleno empieza cortando la lechuga en tiras delgadas, los rabanitos en redondelitas, el tomate en cuadraditos y el jamón serrano en tiras largas. Después que tengas todo cortado, debes mezclar cada uno de estos ingredientes hasta hacer una especie de ensalada. Cuando lo hayas hecho, reserva. Por otra parte, también recuerda rallar la cáscara del limón y agregarla a la mezcla.

5

Por último, rellena cada pan con la ensalada más un poco de berros. Además, como dato, para dar humedad a la preparación se le puede añadir mayonesa o salsa ácida, y lo ideal es llevar cada sándwich envuelto individualmente y agregar el yogur o salsa al momento de servir.



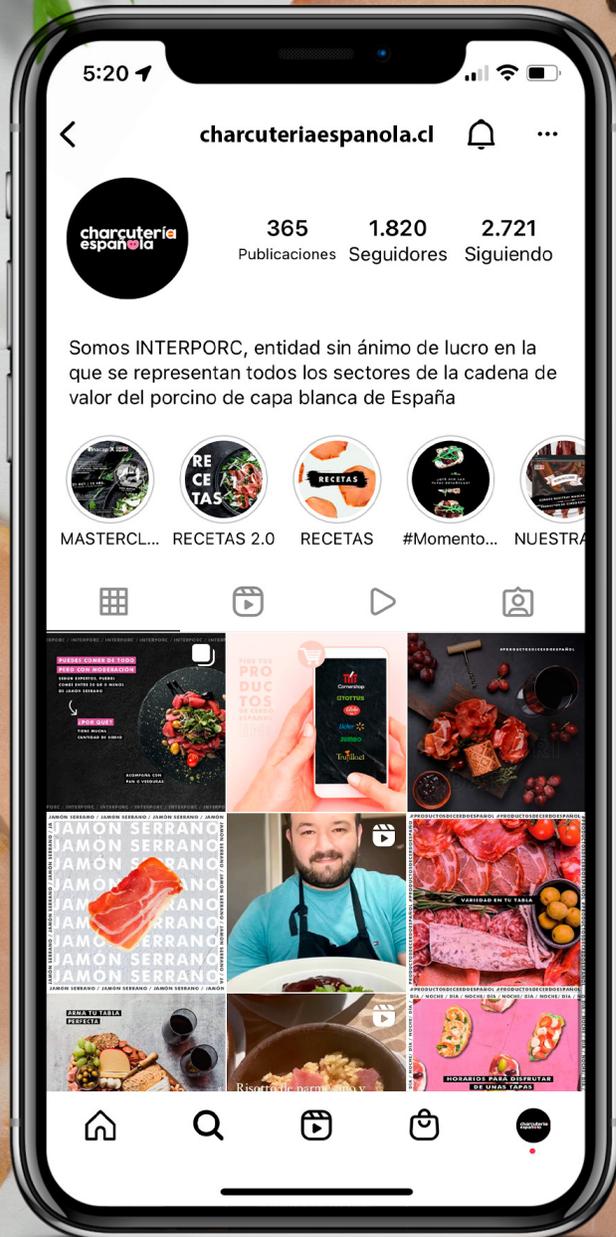
**SI
GUE
NOS
EN:**

 [@charcuteriaespanola.cl](https://www.instagram.com/charcuteriaespanola.cl)

 [Charcutería Española](https://www.facebook.com/Charcutería Española)

 [Charcutería Española](https://www.linkedin.com/company/Charcutería Española)

@charcuteriaespanola.cl



Charcutería Española - Charcutería Española - Charcutería Española

