

## CEBOLLA DE FUENTES ASADA CON ROMESCU

### Ingredientes para cuatro personas:

4 cebollas D.O. Fuentes de Ebro, 6 tomates maduros, 2 cucharadas de pulpa de pimiento chorricero, 1 cabeza de ajos, 1 cucharada de avellanas, 1 de almendras tostadas, 1 vasito de aceite de oliva virgen extra, ½ de vinagre de Jerez, 2 rebanadas de pan, 2 chiles y una cucharada de pimentón ahumado.

Además, hierbas frescas.



### Elaboración:

Pelar las cebollas, envolverla en papel de aluminio y asar a 200º durante 35-40 minutos.

Asar también, en otra bandeja, el tomate y los ajos durante otros 30 m, aceitados y salados, también a 200º.

Freír en una sartén dos rebanadas de pan seco con dos cayenas. Meter también los frutos secos. Sacar el pan y los frutos secos y pasarlo por papel de cocina para retirar el exceso de grasa. En el mismo aceite, poner la pulpa de pimiento chorricero y cocinar brevemente. Agregar la cebolla

los frutos secos, el pan, la cayena y las ñoras. Triturar todo junto al aceite de oliva y el vinagre, salpimentar.

3-desenvolver las cebollas con cuidado y servir abiertas con sal en escamas y la salsa romesco

## CARRILLERAS A LA MOSTAZA CON 2 MANZANAS

### Ingredientes para cuatro personas:

12 carrilleras de cerdo sin hueso, zanahoria, puerro, apio, caldo de ave, Pedro Ximénez, 1 chorrito de vinagre de Jerez, romero, laurel, bayas de enebro.

Para la manzana a la mostaza, 2 manzanas Golden, 80 g de mantequilla, 1 cucharada de mostaza en grano y mezcla de pimientas.

Además, 2 manzanas verde doncella, sal, pimienta negra y hierbas frescas.



### Elaboración:

1-salpimentar las carrilleras, dorar a fuego muy fuerte en una sartén y reservar. En esa misma sartén, sofreír los vegetales, desglasar con el px y el vinagre y verter en una olla junto con el caldo, las carrilleras y las especias. Cocer 40 minutos aprox: la carrillera ha de estar tierna pero no deshacerse.

2-mientras, pelar las golden y cocinarlas con la mantequilla, la mostaza y las pimientas hasta que se forme un puré con trozos sin deshacer del todo.

3--sacar las carrilleras de la olla, colar el caldo, reducirlo y espesarlo. Afinar de sal-pimienta.

4-emplatar las carrilleras sobre un lecho de compota de manzana a la mostaza, sal-sear generosamente y terminar con unos bastones de manzana gala y hierbas frescas.