



Martes, 13 de marzo de 2018

## ENSALADA DE SETAS ENCURTIDAS, COGOLLOS Y HUEVO

### Ingredientes para 4 personas:

500 g de setas shiitakes, 100 g de azúcar de caña, 100 g de salsa de soja, 2 dl de vinagre de vino blanco, 1 taco de jengibre, 2 dientes de ajo y ½ de agua mineral.

Para la ensalada, 3 cogollos, 100 g de queso de rulo de cabra mini, pipas de calabaza y 4 huevos camperos.

Además, sal en escamas, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



### Elaboración:

Poner agua a hervir con vinagre y sal. Hervir los huevos a fuego suave durante 7 minutos, para conseguir una yema muy jugosa, es decir, unos huevos mollet. Refrescar en agua con hielo. Pelar y reservar.

Cortar el tallo de las setas y luego en cuartos, y cocerlas en agua hirviendo durante 10 minutos.

Poner ½ l del caldo de cocer las setas y meter el jengibre, los ajos, el vinagre y el azúcar durante 30 minutos. Enfriar, introducir las setas y conservar un mes antes de consumir.

Aparte, cortar en rodajas los cogollos y desmigalar el rulo de cabra.

En la base del plato, colocar una cucharada de shiitakes encurtidas; encima unas rodajas de cogollos y un trozo de rulo de cabra. Dorar con el soplete. Coronar con el huevo mollet, pipas de calabaza y unas hierbas frescas, aliñando con el escabeche de las setas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Martes, 13 de marzo de 2018

## BOCADILLO DE PANCETA CURADA CON QUESO

### Ingredientes para 4 personas:

16 lonchas de panceta curada sin corteza y lonchas de queso emmental.

Para el picadillo, 4 tomates maduros, aceitunas verdes sin hueso, 1 cebolla morada, pan macerado y aceite de oliva virgen extra.



### Elaboración:

Poner a dorar a fuego medio las lonchas de panceta. Han de quedar muy crujientes y con toda su grasa fundida. Para ello, es fundamental no usar fuegos altos.

Hacer mientras un picadillo de tomate, cebolleta y aceitunas verdes que ligaremos con aceite de oliva.

Montar sobre el pan el queso, el picadillo, la panceta y otra capa de queso. Tapa el pan. Poner a dorar por ambos lados en la plancha con peso encima y servir inmediatamente.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV