



Lunes, 16 de abril de 2018

## CREMA DE COLIFLOR CON CROQUETA DE QUESO AZUL

### Ingredientes para 4 personas:

1 coliflor grande, 1 puerro y 1 patata. Además, 200 g de queso crema, 50 g de queso azul, pan tostado y aceite de paté de aceitunas negras.



### Elaboración:

Cocer la patata lavada y cascada, la coliflor cortada en arbolitos y el puerro picado, cubiertos de agua durante 12 minutos en la olla exprés. Sacar y triturar con la nata, añadiendo un poquito del agua de cocción si queda muy espesa, añadiendo a hilo fino un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Por otra parte, mezclar en un cuenco el queso crema y el queso azul desmenuzados, con ayuda de una lengua. Formar bolitas y rebozar en el pan tostado picado bien fino con el robot. Para emplatar, servir la crema en el fondo del plato. Repartir encima bolitas de queso. Decorar con aceite de tapenade y semillas.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Lunes, 16 de abril de 2018

## SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SIDRA Y MIEL

### Ingredientes para 4 personas:

1 solomillo de cerdo, 1 cebolla,  
1 vaso de sidra, 2 vasos de caldo de  
carne y 4 cucharadas de miel.  
Además, 1 apionabo, chips  
vegetales, sal en escamas, pimienta  
negra, hierbas frescas y aceite de  
oliva virgen extra.



### Elaboración:

Sofreír la cebolla picada muy finamente. Agregar la miel para caramelizar, el vaso de sidra, dejar evaporar y terminar agregando el caldo de carne. Cocer durante unos 15 minutos, espesando ligeramente si se desea.

Meter los solomillos en una salmuera de 70 g de sal por litro de agua, durante 20 minutos. Sacar, secar y dorar en una sartén junto a unos tacos gruesos de apionabo.

Cuando la carne esté cocinada pero jugosa y los tacos de apionabo dorados, emplatar la carne sobre uno de ellos. Después, salsear generosamente y acompañar de unos chips vegetales.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV