



Viernes 14. de septiembre de 2018

## SALMOREJO CON BURRATA RELLENA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 kg de tomates maduros, 1 diente de ajo, la miga de 2 rebanadas de pan de hogaza de semillas, 4 cubitos de hielo, 2 dl de aceite de oliva virgen extra y 1 chorrito de vinagre de Jerez. Para la burrata, 1 burratas, 1 pepino, tomate seco en aceite, aceitunas negras y albahaca. Además, jamón ibérico en lonchas, sal fina, sal en escamas, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



### ELABORACIÓN:

Lavar y picar el tomate. Dejar macerando junto a un chorrito de vinagre de Jerez, 2 dl de aceite de oliva virgen extra, la miga del pan. Macerar durante unas 8 horas en nevera. Después, triturar junto a los cubitos de hielo para evitar que se caliente, colar, afinar de salpimienta y reservar en nevera. Deshuesar las aceitunas y picar los tomates secos. Picar también el pepino. Mezclar con el aceite del tomate seco y la albahaca. Reservar. Cortar las burratas por la mitad y colocar en cuencos. Cubrir con el relleno picado y coronar con hojas de albahaca tiernas. Rodear salseando con el salmorejo y salpicar con trocitos de jamón ibérico.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Viernes 14. de septiembre de 2018

## DUMPLINGS DE CHORIZO Y QUESO

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

12 láminas de empanadillas, 150 g de chorizo fresco, 1 cebolla, 1 taza de vino blanco, 2 tazas de nata, queso parmesano, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



### ELABORACIÓN:

Cocer el chorizo en agua con un ligero hervor durante 40 minutos para desgrasarlo y hacerlo así más ligero.

Aparte, pochar la cebolla picada gruesa con un poco de sal. Cuando esté bien tierna, añadir el chorizo desgrasado y rehogar 10 minutos más. Verter un vasito de vino blanco, evaporar, mojar con la nata y cocer a hervor suave durante 10 minutos, removiendo a menudo para evitar agarrones.

Por último, y ya con el fuego apagado, añadir el parmesano en polvo y triturar bien toda la salsa en el vaso americano. Dejar enfriar.

Pincelar con agua los bordes de cada lámina de empanadilla para que se pegue bien al sellar. Dosificar en el centro de la lámina una bolita de relleno de chorizo y cerrar dándole una forma atractiva. Meter en el horno a 190° hasta que se doren y queden bien crujientes. Dejar enfriar un poco antes de comer. Poner queso parmesano rallado por encima.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV