



HUEVOS AL CHILINDRÓN

INGREDIENTES

8 huevos camperos

• **PARA EL CHILINDRÓN** •

2 cebollas

4 dientes de ajo

2 pimientos rojos

2 pimientos verdes

1 chorrito de coñac

500 g de tomate triturado

Laurel

Romero

Pimentón ahumado

Comino

2 dl de caldo de ave

• **ADEMÁS** •

8 lonchas de jamón sin grasa

Sal

Pimienta negra

Azúcar

Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cuece los huevos en agua hirviendo con sal y un chorrito de vinagre durante 5 minutos. Luego, sumérgelos en agua con hielo y péralos con cuidado de no romperlos.

En otra olla, pocha la cebolla, el ajo, los pimientos, el pimentón, el laurel, el comino y el tomate triturado, sofriéndolo a fuego medio durante unos 25 minutos. Ajusta el sabor con sal, pimienta y azúcar.

Mientras, prepara la sal de jamón secando las lonchas en el microondas en intervalos de 1 minuto y medio, y luego tritúralas en el procesador hasta obtener una textura fina.

Para servir, coloca el chilindrón en la base del plato, pon los huevos Mollet abiertos por la mitad encima, y espolvorea abundantemente con la sal de jamón.

bonArea



Síguenos en
@PeraLimoneraTV

De lunes
a viernes en



ARAGÓN
TV



HOJALDRES DE FRAMBUESAS CON CHOCOLATE Y ALMENDRAS

INGREDIENTES

1 placa de hojaldre de mantequilla
150 g de mermelada de frambuesas
120 g de chocolate negro 72%
100 g de almendra laminada

• **ADEMÁS** •
Frambuesas
Azúcar glass
Menta fresca

ELABORACIÓN

Extiende el hojaldre y úntalo con una capa uniforme de mermelada. Reparte el chocolate negro picado y la almendra laminada tostada sobre la mermelada. Dobla los extremos del hojaldre hacia el centro hasta que se encuentren en la mitad, luego vuelve a plegar por la mitad. Estira ligeramente con el rodillo y enrolla el hojaldre.

Corta el hojaldre en discos de aproximadamente 3 cm de grosor utilizando un cuchillo de sierra. Coloca los discos en una bandeja de horno y hornea a 200°C durante unos 12 minutos, o hasta que estén dorados.

Saca los discos del horno y sírvelos sobre un punto de salsa de chocolate, coronando con frambuesas frescas, una bola de helado y unas hojas de menta fresca.