

RECETARIO

bienmesabe



SOLOMILLO DE RES ENVUELTO EN BACON CON CREMA DE LOMBARDA

**2 coles
(lombarda)**
**2 kg. de solomillo
de res**
ajo
200 ml. de nata
**300 grs. de
mantequilla**
**4 papas
pequeñas**
aceite
sal
pimienta
**600 grs. de
tomates cherry**
**1 ramillete de
romero**

Racionamos el solomillo y pelamos las verduras. Confitamos los tomates con ajo y romero. Envolvemos el solomillo con el bacon. En un cazo doramos los ajos, añadimos las papas y dejamos cocer. Marcamos el solomillo y lo cocinamos 12 minutos al horno.

Cuando la papa esté cocida añadimos la lombarda. Lo pasamos todo por el triturador y añadimos la mantequilla, la nata y corregimos de punto de sal.

Emplatamos la crema de lombarda y el solomillo coronado con una ramita de romero.





TARTA DE MARACUYÁ

200 ml. jugo de maracuyá
500 grs. queso crema
crema de leche
2 latas leche condensada
2 sobres de gelatina sin sabor
300 grs. galletas de chocolate
200 grs. manteca /mantequilla
pulpa de maracuyá
azúcar
agua

Procesamos las galletas y mezclamos con la manteca previamente diluida en el microondas. Colocamos esta preparación en el fondo de un molde desmontable forrado con papel.

Presionamos las galletas con las manos para que quede bien adherido al molde. Enfriamos en la nevera. Hidratamos la gelatina sin sabor y luego disolvemos por 10 segundos en el microondas.

Cortamos la maracuyá en dos y sacamos toda la pulpa. Separamos 3 cucharadas para la decoración.

Sacamos el molde de la nevera. En un bol batimos la crema a punto medio. Agregamos el queso crema, la leche condensada y el jugo de maracuyá. Mezclamos y luego incorporamos la gelatina sin sabor.

Agregamos a la pulpa de maracuyá reservado, 2 cucharadas de azúcar, 3 de agua y 2 de gelatina.

120 MIN x 4 pers.

h
HECANSA
Estadía en el mundo real

101
bienmesabe
Mundo Artesanal





VIEJA A LA SAL

2 viejas
4 kg. de sal gruesa
3 kg. de sal fina
pimienta blanca
200 ml. de vino blanco
2 kg. de papas para arrugar
2 ramilletes de cilantro
ajo
comino
aceite de oliva
6 limones

La vieja debe ser fresca. Cubrimos el pescado de sal y ponemos el horno a temperatura alta. Hay que precalentarlo a unos 240 grados.

Ponemos una capa de 1,50 cm de sal y la humedecemos un poco. Lo calentamos unos 20 minutos y lo servimos recién sacado del horno.

Rompemos con cuidado la costra de sal. Le damos unos golpes por un lado y levantamos la costra para que la sal no se rompa sobre el pescado. Este es el momento más delicada.

Al mismo tiempo se van arrugando unas papas para acompañar el pescado.



TARTAR DE PEPINO CON QUESO DE CABRA Y SALSA DE YOGUR

4 pepinos grandes
2 tomates de ensalada
400 grs. de queso crema
28 grs. de pepinillos
2 cebollas rojas
800 grs. de salmón
200 grs. de cebollino
20 grs. de mostaza cilantro
yogur natural
savia de palma
sal
pimienta
comino
aceite de oliva
azúcar

Escaldamos los tomates y pelamos el pepino. Cortamos el salmón y el queso de cabra en rodajas gruesas.

Cortamos los pepinillos, el cebollino, el cilantro y la cebolla roja. Mezclamos todos los ingredientes en un bol y añadimos el aguacate y el queso crema.

Para la salsa de yogur añadimos en un bol los yogures, la miel y el aceite de oliva. Salpimentamos.

Para el emplatado, montamos el preparado del bol y coronamos con el queso de cabra marcado y encima la cebolla roja.

h
HECANSA

bienmesabe
Manual Artistas



25
MIN x 4 pers.



CREMA DE ESPINACAS CON PICATOSTES

2 cebollas
1,2 kg. de puerros
ajo
papas
2kg. de espinacas
200 ml. de nata
aceite de oliva
sal
pimienta blanca
2 rebanadas de pan de molde
600 grs. de maicena

Deshojamos las espinacas y troceamos las verduras. Añadimos el agua y dejamos cociendo. Cuando esté todo cocinado añadimos las espinacas. Trituramos y colamos.

Ponemos la crema a hervir en un caldero, añadimos un poco de nata y reservamos. Para los picatostes cortamos el pan de molde y cocinamos o con aceite en la sartén o bien al horno.

Para la tempura de espinacas seleccionamos las hojas más grandes. Las lavamos bien. Añadimos agua a la maicena hasta obtener una pasta espesa y freímos con abundante aceite y reservamos.

En un plato sopero servimos la crema y coronamos con los picatostes.



HECANSA.COM
