



Picadillo de Jamón

Verhackstückter Schinken

Enviado por

RICHARD MÖTTINGDÖRFER
(GERN)

JAMONIA hat sich für Sie gewiedervereignet, die eingestellten Rezepte einer Küche, die mit unseren Produkten IBERICO IBERICO del BRILLANTE, vorzügliche Platten der Garantien zu ihm.

Iberisches angefülltes Lubina des Speckes mit Koriander, Gemüse in der Beschaffenheit und crujiente des kurierten Schinkens IBERICO Del BRILLANTE und Mais

Sie werden gesäubert und die Leisten entfernen von den lubinas, sind reserviert.

Verläßt vom puerro sind escaldan im Salzwassergrün und sie werden fein, als Netzkabel oder Streifen geschnitten.

Beicon in der Bratpfanne wird bis Vergoldung übersprungen.

Verläßt vom Spinat, die puerros in Julian werden gebraten im Öl, in den Spänen der roter Rübe und in den nabos.

Die crujientes werden aus Pilzen und der Schinken, der im Ofen während 10 Millimeter zu C. gedrehten Kartoffeln 150° und zu Karotten iberisch ist, kochen.

Sie füllen oben, jede zwei Leisten von lubina mit einem loncha des Speckes und verlassen vom frischen

Koriander, salpimienta und sind geschlossen und sie werden mit den Streifen der grünen puerros gebunden. Sie nehmen zu einer

Bratpfanne mit wenig iberisches Fett von und Olivenöl. Sie werden bis Vergoldung der Hautbrunnen gebraten. Unterdessen wird der Wein in einem Dipper verringert.

Ein erscheint in einer Platte mit den Gemüsezutaten in der Beschaffenheit, im iberischen und salseadocrujiente des Schinkens.

BESTANDTEILE

Lubina 2.500 GR.

Iberischer Speck 150 GR.

Koriander 75 GR.

Puerro 250 GR.

SPANCGemüse:

Rote Rübe 200 GR.

Nabo 200 GR.

Karotte 200 GR.

Spinat 25 GR.

Blatt 25 GR Basilisco.

Puerro 100 GR.

CRUJIENTES:

Iberischer kuriertes Schinken 200 GR.

Pilz 200 GR.

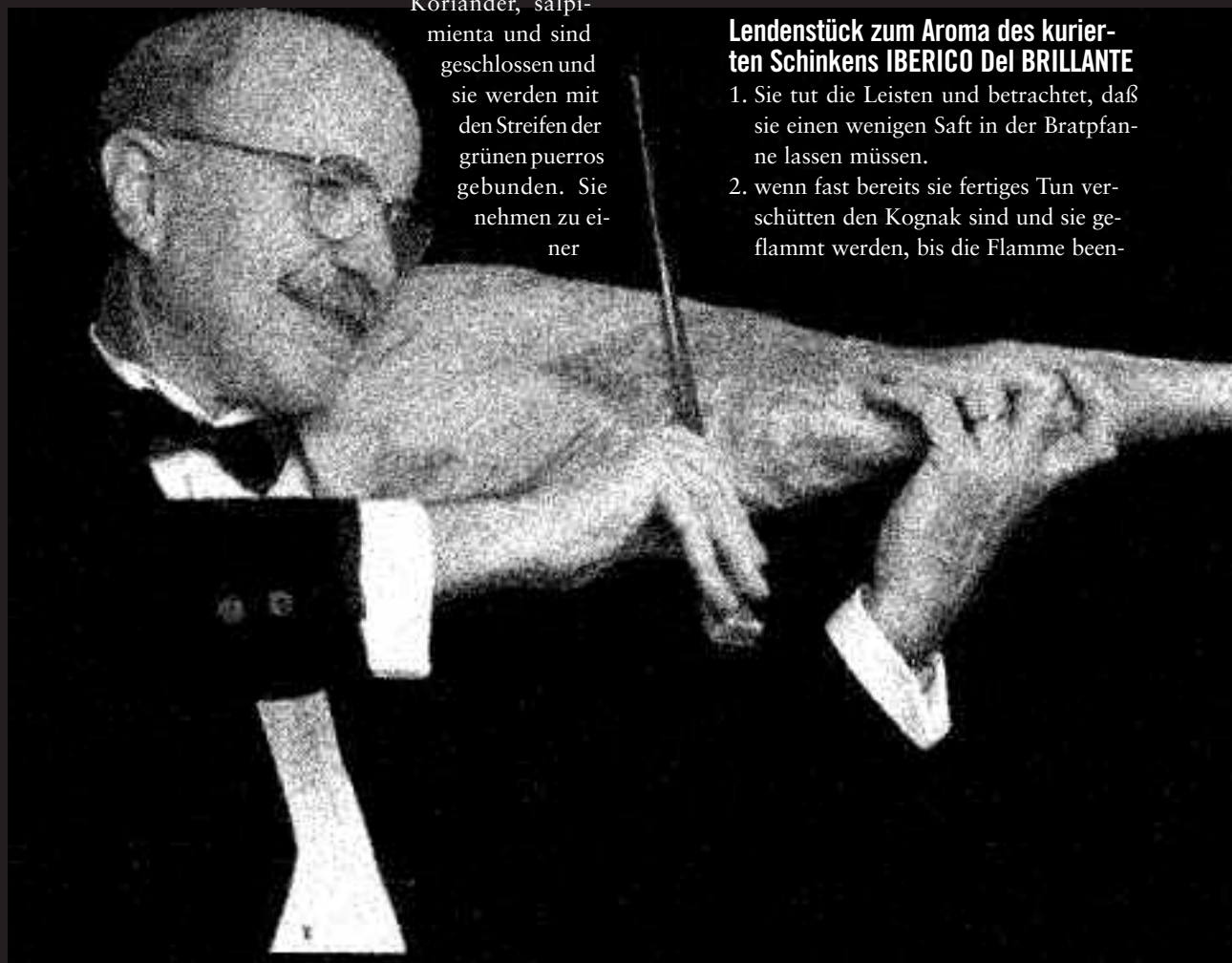
Aubergine 250 GR.

FÜR DIE SOSSE:

Butter , Olivenöl und Mais

Lendenstück zum Aroma des kurierten Schinkens IBERICO Del BRILLANTE

1. Sie tut die Leisten und betrachtet, daß sie einen wenigen Saft in der Bratpfanne lassen müssen.
2. wenn fast bereits sie fertiges Tun verschütten den Kognak sind und sie geflammt werden, bis die Flamme been-



det ist und hin und wieder die Bratpfanne entfernen, damit der ganze Kognak gut brennt. Wenn der Kognak beendet, zu alles ein Paar Minuten mit dem Feuer nach links zu brennen zum Minimum, setzen das Ändern des Gesichtes jedes die 1-/2leisten aber oder kleiner auf.

3. die Leisten zu einer Platte zum Zerlegen ziehen zurück sich und die taquitos des kurierten Schinkens werden in die Bratpfanne eingesetzt, das lassen wir Koch von 3, oder 5 Minuten (mit den der Farbe Seiten bereits, wenn sie bereit sind), nicht lassend verschieben sie.
4. später verschütten wir die Creme wenig durch wenig im Bratpfannengeben zurückgebracht mit einem Löffel. Während dieses Prozesses müssen wir die Soße entfernen, bis sie verdickt, und das durchschnittliche Feuer nicht übertreffen (wenn es nicht lange Zeit gibt und die Geduld kann verwendet werden ein Paar Spoonfuls Mehl verloren ist).
5. einmal verdickt worden ihm warf einen Spoonful Karamel, das ich beseitige, damit es wenig von der Farbe nimmt, obgleich nicht Zwangs ist.
6. die Leisten ein Paar Minuten innerhalb der Soße einführen und dienen.

BESTANDTEILE

- 4 Leisten Lendenstück
- 200 Gr. vom iberischen kurierten Schinken schneiden Sie zu den kleinen tacos.
- 1 Schale Coñac/Brandy,
- 3 kleine Boote Creme beseitigen zum Koch
- 1 Spoonful Karamel, das ich beseitige.

Goldenes thistle mit Artischocken und kuriertem Schinken IBERICO VOM LEUCHTENDEN

In erster Platz, säubern wir Gemüse und wir kochen sie.

Einmal Tatsache dieses, in einem perola setzen uns wir zum Öl, zur Zwiebel, zum Knoblauch und zum kurierten Schinken, der zu den cuadrillos geschnitten wird. Wir ließen vergolden, addierten wir das

Mehl, geben wir Rückkehr und wir fügen Suppe des Gemüses hinzu, bis wir eine in Verbindung stehende Soße gelassen haben, aber glatt, wir geben ein fervor, reiften wir vom Salz, addierten wir die Creme und das Gemüse, geben wir ein bereites fervor und.

BESTANDTEILE

- drei Viertel des sauberen goldenenthistle.
- Dutzend von Artischocken.
- ein Spoonful Mehl.
- hundert Gramm des iberischen kurierten Schinkens.
- drei Spoonfuls Olivenöl.
- ein Spoonful der sehr feinen perforierten Zwiebel.
- ein Zahn des sehr feinen perforierten Knoblauchs.
- Spoonful drei flüssige Creme.

Zurück vom IBERISCHEN Schwein von larded BRILLANTE

Schnitte werden ihn zur Rückseite angehtan, in der die Pilze, jamón, die Mandeln und der Zimt sich einführen.

Sie wird sehr gut mit Schweinbutter eingefettet, abwischt weg vom Salz, vom schwarzen Pfeffer und von der Zitrone.

Eins wird in einem befeuchteten Papier des Bartes beteiligt und es wird zum mittleren Ofen gesetzt, damit es langsam gebildet wird.

ANMERKUNG: genommen zu werden ist möglich, mit kalten Schnitten, oder sie wärmt auf, begleitet von einer Soße zum Beispiel der Mandeln.

BESTANDTEILE

- eine Rückseite des iberischen Schweins.
- 100gr der perforierten Pilze.
- gr 50. von kuriertem Schinken mit Speck.
- 6-8 geröstet und machadasmandeln.
- Staubzimt, -salz und -butter.

IBERISCHER kuriertem Schinken mit Kremeis der rauchigen Lachse

Zur sehr feinen Zwiebel und zu den Lachsen zu schneiden rauchte in den kleinen trocitos. Mantequilla schmelzen und das glatte Feuer der Zwiebel suchen sehr. Die Lachse, das Salz, den Pfeffer, die Soße der Tomate und den Weinbrand später einführen. Sobald verringert, ohne sie, ist gesetz-

tes starkes, um den Gelatin einzuführen verläßt getränkt und es zu zerquetschen genug gut. Nahe bei Durchlauf es durch ein feines metallisches Sieb, eine sehr glatte und feine Creme folglich erhalten. Zur Reserve beiseite und abkühlen.

Zur Kälte während zwei Stunden aufheben, ein loncha des kurierten Schinkens später oben füllen IBERICO DEL BRILLANTE wenn der Hülse und gekräuselte Sicherungsgoldener Schraubendrahtform iberischen kurierten Schinken geben.

BESTANDTEILE

- Sehr fein IBERISCHER kuriertem Schinken in den lonchas
- 100 Gramm rauchige Lachse (Schnitt sehr fein)
- Liter 1? frische Creme
- Gelatin 3 verläßt
- 3 Spoonfuls Tomatensauce
- 50 Gramm Butter
- 1 zarte Zwiebel
- cotoots 1 des olorosoweinbrands
- Salz und weißer Pfeffer des Bodens

IBERICO Del BRILLANTE mit Stadtbrot

Den IBERISCHEN kurierten Schinken in den lonchas sehr fein schneiden, in der Lage SEIN, sein intensives Aroma und seinen Geruch besser zu schmecken unmißverständlich. Er ist sehr ratsam, der nie in der Kälte bleibt, weil das Aroma und das Aroma beseitigt würden.

Das Brot zu den Eichenkohle-Phasenkohlen etwas rösten. Restregar ein weniger Knoblauch und eine fällige Tomate und Tau richtig mit reinem Olivenöl dort oberflächlich sein.

Das wesentliche dieser Verordnung ist die Einfachheit seiner Vorbereitung und der ausgezeichneten Qualität der Produkte, die geraten werden, um in ihrer Ausarbeitung zu verwenden.

BESTANDTEILE

- 200 Gramm sehr fein des IBERISCHEN kurierten Schinkens in den lonchas
- 100 Gramm Brot der Stadt kochten im Brennholzofen
- 1 fällige Tomate
- 1 Zahn frischer Knoblauch
- Reines Extraolivenöl