



GARBANZOS SALTEADOS CON OREJA CRUJIENTE

INGREDIENTES

400 g de garbanzos cocidos
con su caldo
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 rodaja de jengibre
1 cuch. de tomate concentrado
1 cuch. de pimentón ahumado
Vino rancio
400 g de oreja de cerdo cocida

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Cilantro fresco
Zumo de limón
Romero
Cayena
Laurel

ELABORACIÓN

Coloca tres cuartas partes de la oreja precocida sobre una bandeja forrada con papel de horno y asa a 160° durante unos 30 minutos, hasta que quede bien crujiente.

Mientras tanto, prepara un sofrito con la cebolla, el ajo y el jengibre. Añade el romero, la cayena y el laurel y cocina suavemente. Incorpora el pimentón y el tomate concentrado y reduce el conjunto hasta que quede bien concentrado.

Desglasas con el vino rancio y añade los garbanzos cocidos, un poco de su líquido de cocción y la oreja restante cortada en trozos. Estofa durante unos 10 minutos para que los sabores se integren.

Sirve los garbanzos en el plato, corona con la oreja crujiente y termina con cilantro fresco y un chorrito de zumo de limón.



ENSALADA DE TOMATE CON GAZPACHO DE AGUACATE Y CECINA

INGREDIENTES

4 tomates para ensalada
4 lonchas de cecina

• **PARA EL GAZPACHO** •

4 tomates pera
½ cebolla tierna
½ pimiento verde
½ pepino
½ diente de ajo
½ aguacate

1 vasito de aceite de oliva virgen extra
Vinagre al gusto

• **ADEMÁS** •

Pipas de girasol
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Pon en el vaso de la batidora todos los ingredientes sólidos del gazpacho previamente refrigerados, incluido el aguacate congelado en dados. Añade los líquidos y tritura hasta obtener una crema muy fina. Ajusta de sal y pimienta.

Lava los tomates de ensalada, córtalos en gajos, sazona y refrigera durante unos 10 minutos antes de servir.

Sirve el gazpacho bien frío, reparte los gajos de tomate por encima y termina con finas lonchas de cecina, pipas de girasol y un chorrito de Aceite de oliva virgen extra.