



CARRILLERAS GUISADAS AL VERMÚ ROJO

INGREDIENTES

4 carrilleras
1 cebolla
1 rama de apio
1 pimiento verde
1 zanahoria
4 dientes de ajo
1 cuch. de maicena
1 vaso de vermouth rojo
1/2 l de caldo de ave

• PARA LA GUARNICIÓN •

2 manzanas golden
12 champiñones
Mantequilla
Romero

• ADEMÁS •

Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN

Salpimienta las carrilleras, úntalas con Aceite de oliva virgen extra y colócalas en una bandeja junto con los vegetales picados y las hierbas aromáticas. Hornea a 220° hasta que estén bien doradas. Añade un vaso de vermouth rojo, desglasa y vierte el caldo de ave. Tapa la bandeja con papel de aluminio y cocina durante 2 horas más a 160°.

Saca las carrilleras, retira los huesos y cuela la salsa. Espésala con maicena disuelta en un poco más de vermouth, batiendo energicamente con unas varillas hasta obtener la textura deseada.

Para la guarnición, pela la manzana Golden, córtala en medios gajos y saltéala junto con los champiñones pequeños en un poco de mantequilla, Aceite de oliva virgen extra y romero fresco. Salpimienta una vez que estén bien dorados.

Sirve las carrilleras deshuesadas, napa con la salsa y termina con la guarnición de champiñones y manzana.

bonArea



ZOQUE MALAGUEÑO

INGREDIENTES

1 kg de tomate pera
2 zanahorias
1 vasito de vinagre de Jerez
1 pimiento rojo
2 rebanadas de pan duro
1 diente de ajo

• **PARA EL PICADILLO** •

8 langostinos cocidos
12 aceitunas verdes sin hueso

• **ADEMÁS** •

Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal
Semillas de sésamo
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Corta todos los ingredientes del zoque, previamente lavados, y deja macerar en el congelador durante unos 30 minutos. Tritura mientras incorporas el Aceite de oliva virgen extra a hilo fino para emulsionar. Cuela y reserva en el frigorífico.

Pela los langostinos, córtalos en taquitos y mézclalos con las aceitunas cortadas por la mitad para preparar el picadillo.

Sirve el zoque bien frío y acompaña con los picatostes y el picadillo de langostinos y aceitunas.