

SANDWICH DE CHULETA DE CERDO

INGREDIENTES

4 chuletas de cerdo
4 brioches
50 g de mantequilla
1 cebolla tierna
1 zanahoria
1 col de hoja
• PARA LA SALSA ·
2 huevos
200 g de aceite de orujo de oliva
Zumo de ½ limón
1 cuch. de mostaza

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Prepara la mayonesa de mostaza, procurando que tenga una textura ligera y cremosa para facilitar su distribución en el bocadillo.

Lava los vegetales, córtalos en bastones muy finos y salpimienta ligeramente. Reserva hasta el momento del montaje.

Salpimienta las chuletas una hora antes de cocinarlas. Dóralas en una sartén bien caliente junto con unas ramitas de romero fresco, hasta que estén bien marcadas por fuera y jugosas por dentro. Retira del fuego y deja reposar unos minutos.

Mientras tanto, unta el pan con mantequilla y tuéstalo en el horno hasta que esté dorado y crujiente. Deshuesa las chuletas y corta la carne en tacos.

Monta el bocadillo untando el pan con la mayonesa de mostaza, reparte los vegetales cortados en bastones y añade la carne salteada al romero. Cierra el bocadillo y sirve recién hecho.

bonÁrea



NATILLAS DE CAFÉ

INGREDIENTES

300 g de leche
300 g de nata
2 huevos
2 yemas
120 g de azúcar
2 cuch. de café soluble
Canela en rama
Peladura de naranja
20 g de maicena

• ADEMÁS •
Galleta
Chocolate negro

ELABORACIÓN

Calienta la leche y la nata junto con los aromas y deja infusionar para que se impregnen bien de sus sabores. Cuela la mezcla caliente sobre los huevos previamente batidos con el café, el azúcar y la maicena, removiendo continuamente hasta integrar todos los ingredientes.

Vuelve a llevar la preparación al fuego suave y cocina sin dejar de remover hasta que espese y adquiera una textura cremosa, evitando que llegue a hervir.

Reparte la crema en vasitos individuales y deja enfriar en el frigorífico hasta que esté completamente fría y haya adquirido consistencia.

Sirve los vasitos coronados con chocolate y galletas picadas.