

Menú Cena con Amigos

Entrante:

Ensalada de Tomate y queso de Cabra con Reducción de Vinagre de Jerez



Ingredientes 4 per:

½ kg de tomates de Ensalada

200grs de Queso de Cabra Rulo

Reducción de Vinagre de Jerez

Orégano

Tomates Sherrys

AOVE

Ajo

Perejil

Sal

Elaboración:

-Cortamos el Tomate por la mitad y luego en Rodajas, ponemos estirado bien puesto en el plato, rallamos el queso de rulo de cabra sobre el tomate, espolvoreamos con orégano, regamos con la reduccion de vinagre y aceite verde (AOVE ajo, perejil y Sal), decoracion al gusto

Principal:

Solomillo de Cerdo, relleno de Jamón dulce y Piquillo con Salsa de Vino tinto
Y Manzana rebozada.



Ingredientes para 4 pers:

1kg de solomillo de Cerdo

200 grs de pimientos del piquillo

150 grs de jamón dulce

½ vino tinto

1/vaso de nata de cocinar

2 Cucharadas soperas de azúcar

4 manzanas

Harina de freír

AOVE

Sal y pimienta

Elaboracion:

- Primero debemos limpiar los solomillos de exceso de grasa, luego los abrimos en libro, salpimentamos y ponemos el piquillo y jamón dulce encima, enrollamos y hornearemos a 180° durante 30min aprox. Con AOVE, mientras el solomillo esta en el horno, prepararemos la salsa y las manzanas, para la salsa ponemos el tinto con el azúcar disuelta en frio, luego ponemos al fuego fuerte y reducimos hasta la 3ª parte del liquido inicial, ponemos la nata de cocinar y cocinamos 5 min mas, reservamos, por otro lado, cortamos las manzanas en medias lunas y harinamos para que no se oxiden, ponemos en una sartén AOVE bien caliente y freímos las manzanas, cuando salga el solomillo del horno, cortaremos en rodajas de 1 cm de grueso, salsearemos por encima y acompañaremos de la manzana frita, decoración al gusto.

POSTRE:

Voulevant de Chantilly de Pedro Ximenez



Ingredientes 4 pers:

1 plancha de hojaldre

½ nata de montar

2 cucharadas de azúcar soperas

1 copa de Pedro Ximenez

1 huevo

Aroma de Vainilla o Azúcar avainillado

Elaboración:

- Primero con un molde redondo cortamos el hojaldre necesitamos 8 moldes Ponemos los primeros 4 en una placa de horno con papel sulfurizado o de horno, los otras 4 moldes debemos sacarle el centro del molde con otro mas pequeño, para que quede como un donuts, sin nada en el centro, pinchamos con un tenedor todos los moldes de la placa del horno para que no suban y ponemos encima pegado con huevo batido los moldes de hojaldre que le hemos quitado el centro y volvemos a pintar el borde con huevo batido, horneamos a 180° unos 20min. Hasta que suba el hojaldre y dore, mientras , preparamos en un bol la nata para montar con el azúcar, unas gotas de aroma de vainilla y la copa de Pedro Ximenez y montamos con una batidora o mejor una varillas mecánicas, cuando el hojaldre salga del horno y este frio, rellenamos con la chantilly de Pedro Ximenez montada y acompañamos de grosellas o algún fruto rojo.