



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 geblammt werden, bis die Flamme been-

