

Roast Beef

Ingredientes

1 trozo de lomo bajo atado
2 cebollas
Sal y pimienta
Aceite de oliva
Coñac o jerez



Preparación

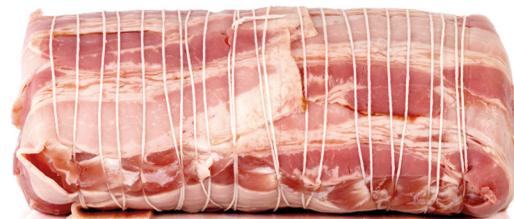
Adobar la carne con sal y pimienta negra unas horas antes de cocinar.

Calentar aceite en una sartén de hierro y sofreír la carne agregándole unos cascotes de cebolla.

Cuando este bien dorada, bajar el fuego y añadir un vaso de coñac o un buen jerez. Seguir dorando la carne para que vaya absorbiendo el coñac.

El tiempo de cocción dependerá del punto que se desee dar a la carne (aprox. 20 minutos por Kg).

Pasar la salsa por el chino



Lomo con manzana y bacon, o con ciruelas y bacon

Ingredientes

Lomo preparado con bacon y ciruelas o manzana
1 Kg naranjas
1 cebolla
2 cucharadas de miel
Jerez o coñac
Aceite



Preparación

Sofreír el lomo con un poco de aceite en una cazuela. Sacarlo y en ese mismo aceite freír la cebolla cortada a gajos. Una vez terminado, volver a introducir el lomo en una cazuela, cubrirlo con una copita de jerez y dejar cocer unos minutos. Añadir el zumo del kilo de naranjas mezclado con la miel y dejar cocer todo junto a fuego lento durante $\frac{3}{4}$ o 1 hora.

La salsa, una vez terminada, tiene que quedar espesa y haberse reducido, si esto no fuera así subir el fuego y dejarlo hervir para reducir la salsa. Pasar la salsa por el chino.

Cortar el lomo en frío y calentarlo con la salsa.



Presa rellena de rulo de cabra y arándanos

Ingredientes

Presa rellena
1 cebolla
1 botellín de cava
Nata para cocinar



Preparación

Sellar la presa en una cazuela con aceite.

Sacar la carne y dorar en ese aceite la cebolla cortada en juliana.

Añadir otra vez la presa y regar la carne con el cava, dejar cocer todo junto durante 20 min.

Sacar la presa y reducir la salsa al fuego si fuera necesario.

Pasar la salsa por el chino y si se quisiera más cremosa añadirle un poco de nata y dejar llevar a ebullición durante 5 o 10 minutos .

Cortar la carne fría.



Solomillo relleno de foie y trufa

Ingredientes

Solomillo relleno de foie
1/2 kg cebollas moradas
Vino Pedro Ximénez o similar



Preparación

Sellar el solomillo en sartén.

Reservar y dorar en ese mismo aceite la cebolla cortada en juliana.

Cuando este dorada añadir el solomillo y regar con 1/4 de litro de vino.

Rehogar todo dando vueltas unos 20 minutos.

Retirar el solomillo y reducir la salsa en el fuego. Pasar la salsa por un colador.

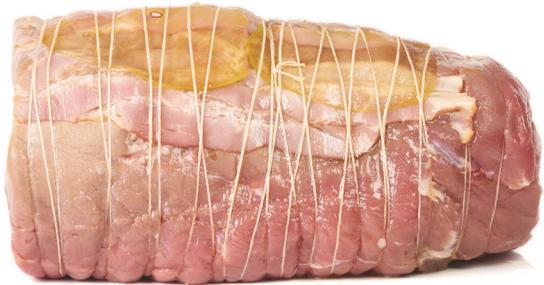
El solomillo debe cortarse muy frío y calentar en el horno o el microondas.



Catálogo de preparados Navideños



PALANCA
CARNISSERS DES DEL 1914



Redondo relleno de manzana y bacon, o relleno de frutos secos

Ingredientes

Redondo de ternera relleno
500g de cebolla francesa
60g de mantequilla
1 vaso de agua y 1 copita de brandy
Tomillo fresco
Demi-glace o miel
Aceite de oliva, sal y pimienta

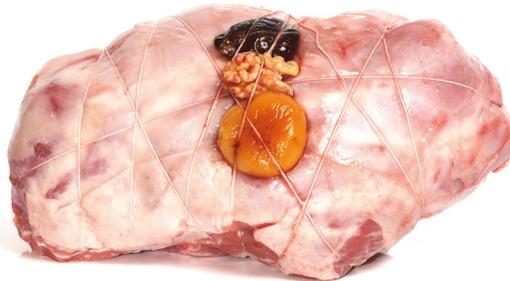


Preparación

En una fuente colocamos el redondo de ternera y las cebollas. En el fondo de la cazuela vertemos el agua y el brandy. Salpimentamos las cebollas.

Con el horno precalentado a 180°C colocaremos la fuente y encima de la carne colocaremos la mantequilla. La tendremos de 45 a 75 minutos, dependiendo del tamaño del redondo.

Durante los últimos minutos de cocción lo pincelaremos con miel o demi-glace.



Pierna rellena con ciruelas, orejones y nueces

Ingredientes

Pierna de cordero rellena
1 Vaso de los de agua de coñac
2 Cebollas medianas
1 Ciruela y 1 Orejón
Aceite
Sal

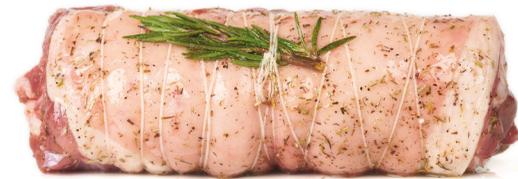


Preparación

Calentar el horno a 250° durante 10 minutos.

Poner en una fuente de horno la pierna, las cebollas cortadas a gajos, el coñac, un chorro de aceite, la ciruela y el orejón.

Tiempo de cocción 1 hora y media a 160°-180°. Pasar la salsa por el chino incluyendo la ciruela y el orejón, reducir al fuego si fuese necesario.



Costillar de cordero aromatizado

Ingredientes

Costillar de cordero
1 vaso de los de agua de coñac
2 cebollas medianas
Aceite
Sal



Preparación

Calentar el horno a 250° durante 10 minutos.

Poner en una fuente de horno el costillar, las cebollas cortadas a gajos, el coñac y un chorro de aceite.

Tiempo de cocción 45 minutos a 160°-180°. Pasar la salsa por el chino y reducir al fuego si fuese necesario



Carré

Ingredientes

Carré de cordero
Para el marinado
2 cucharadas de romero fresco picado
2 cucharadas de tomillo fresco picado
3 ajos pelados picados, ralladura de la piel de un limón
Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto



Preparación

Mezclamos los ingredientes del marinado y pincelamos con este el carré.

Cubrimos las puntas de las costillas con papel de aluminio para que no se quemen y lo horneamos unos 40 minutos a 160°-180°C.



todas las recetas de Palanca carnissers



PALANCA
CARNISSERS DES DEL 1914

Mercado Central de Valencia
puestos 1, 2, 3, 4, 5 y 6
www.palanca-carnissers.com