



Reyno
Gourmet

AQUÍ ESTÁ
NAVARRA



Saborea

lo más auténtico de Navarra

Disfruta las **4 RECETAS**
que hemos preparado para ti



VER RECETAS E INFORMACIÓN EN:
www.reynogourmet.com

 **BM**
Muy fresco, muy nuestro.



RECETAS

Reyno Gourmet
AQUÍ ESTÁ NAVARRA

Espárrago blanco de Navarra con parmentier de queso Roncal

Cocemos el espárrago o utilizamos espárrago enlatado. Para la parmentier coceremos las patatas en una olla con abundante agua con sal. Cuando la patata esté bien cocida, la escurrimos y añadimos mantequilla y leche para que quede cremosa y con textura de salsa espesa. Añadimos abundante queso roncal rallado y ajustamos de sal y pimienta blanca. Para emplatar, colocamos el espárrago, napamos con la salsa y decoramos con unas almendras fritas.

Salmorejo de pimiento de Piquillo con crujiente de torrezno de Soria

Elaboraremos un salmorejo tradicional con tomate maduro, pan, aceite de oliva, ajo y sal o usaremos uno envasado de calidad. Por cada litro de salmorejo añadiremos una lata de unos 300 g de Pimientos de Lodosa y trituraremos con batidora de mano. Para el emplatado, echaremos un poco de aove y unos torreznos o cortezas picados finamente.

Alcachofas con alioli de ajo tostado y sal de jamón

Para la sal de jamón, colocaremos en la bandeja del horno lonchas de jamón entre dos hojas de papel de horno y cocinamos por unos 20 min a 180°, al mismo tiempo, pondremos una cabeza de ajos entera envuelta en papel de aluminio. Con la pulpa del ajo hacemos una mayonesa, (un huevo, un vaso de aceite de girasol, dos cucharadas de aove, unas gotas de vinagre, sal al gusto y la pulpa del ajo) usando una batidora de mano. Pasamos las alcachofas en conserva por la plancha hasta que estén doraditas y calientes. Emplatamos acompañando la alcachofa de un poco de la mahonesa de ajo tostado y la sal de jamón.

Cuajada con mermelada de higo y pacharán

En una olla añadiremos un vaso grande de pacharán y dejaremos que hierva hasta perder todo su alcohol, sobre este pacharán reducido, echaremos un bote de la mermelada de higo y un par de cucharadas de azúcar moreno o panela. Dejamos enfriar en la nevera, y disfrutarla por meses. Para el emplatado, mezclaremos cuajada con azúcar blanco al gusto, añadimos un poco de la confitura y se puede decorar con hierba buena, menta o incluso albahaca.



VER MÁS RECETAS EN: www.reynogourmet.com