



Farfalle a la pimienta con faisán escabechado

Dificultad



25
min

4
pax



¿Qué necesito?

- 250 g de pasta tipo farfalle (o espirales)
- 1 frasco de faisán escabechado (200 g)
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra o mezcla de pimientas, ligeramente machacados
- 1 diente de ajo (opcional)
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Cebollino o perejil picado para decorar

¿Cómo lo preparo?

Cocer la pasta en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Reservar un poco del agua de cocción

En una sartén, saltear el aceite con el ajo y la pimienta machacada

Añadir el faisán escabechado desmenuzado junto con parte de su jugo y cocinar a fuego medio 3-4 minutos

Incorporar la pasta escurrida y mezclar bien, añadiendo unas cucharadas del agua de cocción para ligar la salsa y darle brillo.

Dejar reposar un minuto para que la pasta absorba los sabores del escabeche y servir caliente, con un poco más de pimienta recién molida y perejil o cebollino picado.



Tequeños de Pata de Mulo con mermelada de membrillo

Dificultad



30
min

4
pax



¿Qué necesito?

-  300 g de queso Pata de Mulo semicurado (Los Payuelos)
- 200 g de harina de trigo (o mezcla sin gluten para masas saladas: 120 g de harina de arroz + 80 g de maicena)
- 50 g de mantequilla
- 1 huevo
- 2–3 cucharadas de agua fría
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- Aceite de oliva suave o de girasol para freír
-  Mermelada de membrillo, para acompañar

¿Cómo lo preparo?

En un bol, mezclar la harina (o la mezcla sin gluten) con la sal y la mantequilla a temperatura ambiente hasta obtener una textura arenosa

Añadir el huevo y el agua poco a poco, mezclando hasta formar una masa homogénea, elástica y que no se pegue a las manos. Dejar reposar 10 minutos tapada

Estirar la masa con un rodillo hasta dejarla fina (2 mm aprox.) y cortar en tiras de unos 2 cm de ancho

Cortar el queso Pata de Mulo en bastones (1 x 6 cm aprox.) y envolver con la masa, sellando los extremos con un poco de agua

Freír los tequeños en aceite caliente (170–175 °C) hasta que estén dorados y crujientes

Servir los tequeños calientes acompañados de mermelada de membrillo

 Ingredientes incluidos en la Selección

SENSIA
EXPERIENCIA