

# *J. P. Fernando Quiñones*

## *Aromas de azahar*

*(Menú 27 marzo 2014)*



### *Aperitivos*

*Bombón de Jamón*

*Crepes manchego*

*Tosta de boquerón con guacamole*

### *Entrante*

*Ensalada de mango, queso y menta*

### *Primer Plato (pescado)*

*Tartar de salmón y pistachos con salsa agri dulce de melocotón*

### *Segundo Plato (carne)*

*Solomillo de cerdo con glaseado de arándanos y parmentier de romero y ajo*

### *Postre*

*Tiramisú primaveral*



## Bombones de jamón

Ingredientes 6 personas	Elaboración
<p>10 Lonchas de jamón 100 gr. queso Philadelphia 12 nueces</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Coloca papel film sobre la cubitera, y coloca en cada cuenco media loncha de jamón y una cucharadita de queso.</li> <li>➤ Introduce una nuez y aprieta bien para que encaje.</li> <li>➤ Tapa los bordes con jamón y cúbrelo con papel film todo.</li> <li>➤ Refreigerar.</li> </ul>

## Tosta de sardinas y guacamoles

Ingredientes 6 personas	Elaboración
<p>6 sardinas 1 aguacate 2 chalotas aceite c/s zum de limón c/s Sal y pimienta c/s 2 tomates 6 tostas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Primero, hacemos el guacamole, aplastando el aguacate con un tenedor y añadiéndole el tomate y la chalota picados.</li> <li>➤ Añadimos un chorro de zumo de limón, un chorro de aceite, sal y pimienta.</li> <li>➤ Hacer las sardinas en el horno con la piel hacia arriba.</li> <li>➤ Por último, colocar sobre la tosta el guacamole y la sardina.</li> </ul>

## Ensalada de mango, queso y menta

Ingredientes 4 personas	Elaboración
<p>1 mango maduro. 1 pepino fresco Mediano 16 tomates cherrys Queso de cabra tierno 1 manojito de menta fresca. Vinagre balsámico. Aceite de oliva virgen. 1 pizca de Sal y pimienta blanca. Manojito de perifollo fresco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pelar el mango y cortarlo en tacos pequeños, reservar.</li> <li>➤ Pelar el pepino y cortarlo en tacos pequeños, reservar.</li> <li>➤ Mezclar el mango con el pepino</li> <li>➤ Partir los tomates en dos y añadir sobre el mango y pepino.</li> <li>➤ Pellizcar el queso de cabra y colocarlo encima</li> <li>➤ Picar toscamente la menta sobre la tabla.</li> <li>➤ En un tarro de rosca mezclar vinagre balsámico + sal + menta + aceite de oliva para que emulsione para la vinagreta.</li> <li>➤ Rociar la ensalada con la vinagreta.</li> <li>➤ Espolvorear con briznas de perifollo fresco. Listo.</li> </ul>

## *Solomillo con glaseado de arándanos y parmentier de romero y ajo*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p> <i>150g. solomillo de cerdo</i>  <i>1ud. Patata</i>  <i>1/2ud. Cebolla morada</i>  <i>50ml. Oporto</i>  <i>10g. mermelada de arándanos</i>  <i>10g. azúcar moreno</i>  <i>1ud. Diente de Ajo</i>  <i>1ud. Ramita de romero</i>  <i>50ml. Leche</i>  <i>Aceite aromatizado al ajo</i>  <i>Aceite de oliva virgen extra</i>  <i>Pimienta negra</i>  <i>Sal</i> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Pela las patatas, trocéalas, y ponlas a cocer con un poco de agua, sal y la ramita de romero. Cuando estén tiernas, retíralas del fuego y pásalas a un cuenco escurriendo el agua que haya quedado.</i></li> <li>➤ <i>Chafa las patatas con un tenedor y añadir el ajo en brunoise sofrito. Agrega un chorrito de aceite aromatizado al ajo, y mezcla bien. Ve añadiendo leche y mezclando hasta obtener la textura deseada, rectifica de sal si fuera necesario y reserva.</i></li> <li>➤ <i>En una sartén con aceite de oliva, pochá la cebolla picada a fuego lento, una vez pochada regar con el oporto, agrega la mermelada de arándanos, el azúcar moreno y sal, mezclar bien hasta que reduzca. Después cuele el glaseado para que quede fino.</i></li> <li>➤ <i>Corta el solomillo en medallones y salpimientalos. Hazlo en una sartén con aceite de oliva a fuego fuerte para marcarlo por todos los lados</i></li> </ul> <p style="text-align: center;"><u><i>Observaciones: Emplatado</i></u></p> <p><i>Con una manga pastelera poner la parmentier haciendo un dibujo en forma de luna y gratinar, colocar los medallones en un lado y verter la salsa por encima, adorna con una rama de romero.</i></p>

## *Tartar de salmón con salsa agridulce de melocotón*

<i>Ingredientes</i>	<i>Elaboración</i>
<p><i>Salmón 100g</i>  <i>Alcaparras 30g</i>  <i>Cebolla morada 40g</i>  <i>Yema de huevo 15g</i>  <i>Germinados 5g</i>  <i>(decoración)</i>  <i>Pistachos 5g</i>  <i>(Decoración)</i>  <i>Limón</i>  <i>Sal</i>  <i>Aceite</i>  <i>Eneldo</i>  <i>Salsa</i>  <i>Mayonesa 15g</i>  <i>Mermelada 10g</i>  <i>Mostaza 5g</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Despiezar el salmón y cortarlo finamente junto con las alcaparras y la cebolla.</i></li> <li>➤ <i>Macerar el salmón en zumo de limón y sal 30 minutos.</i></li> <li>➤ <i>Añadirle las alcaparras, las cebollas y la yema de huevo y mezclarlo.</i></li> </ul> <p style="text-align: center;"><u><i>Para la salsa</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Mezclar una cucharada de mostaza con 2 de mermelada y 3 de mayonesa.</i></li> <li>➤ <i>Presentar el tartar en molde y decorar con germinados en la parte superior de este. Triturar pistacho y espolvorearlo a modo de decoración. Añadir decoración con la salsa usando una brocha de pvc.</i></li> </ul>