



Carnes

Cordero con manzanas

Ingredientes:

- 2 piernas de cordero pequeñas
- 4 manzanas
- 1/2 limón
- 1/2 cebolla
- 1 pastilla de caldo de carne
- Sal
- Aceite
- Pimienta

Elaboración:

Salpimentamos la carne con sal y pimienta y la doramos en una cazuela con aceite, a fuego vivo. Añadimos las manzanas peladas y troceadas en cuartos, el zumo de limón, 1/2 de cebolla y tres vasos de agua caliente.

Cuando comience a hervir, disolvemos una pastilla de caldo concentrado de carne. Lo cocemos a fuego suave durante aproximadamente 1,5 horas, regándolo con su jugo de vez en cuando.

Lo servimos en una fuente, con los trozos de manzana alrededor, y vertemos por encima el jugo del cordero.

Hojaldre de carne y frutos secos

Ingredientes:

- 200 gramos de carne
- 1 cucharada sopera de piñones
- 1 cucharada sopera de uvas pasas
- 3 dátiles
- 100 ml de nata de cocinar
- 1 lámina de hojaldre congelada
- 1 huevo



- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Cortar la carne que hayamos asado o que haya sobrado de otra receta en trocitos muy pequeños o triturlarla un poco en la picadora.

Poner un poco de aceite en una sartén, poner la carne, los piñones, las uvas pasas, y rehogar hasta que las pasas se hinchen. Entonces, añadir la nata y dejar reducir poco. Añadir los dátiles troceados. Salpimentar al gusto.

Precalentar el horno a 170º grados.

Estirar la lámina de hojaldre una vez descongelada, según indicación de la marca. Cortarla por la mitad y quitarle los bordes, igualándola.

Poner papel vegetal en una bandeja para el horno y poner la mitad de la lámina de hojaldre encima del papel, pinchar encima de la lámina con un tenedor y seguidamente poner el relleno encima de la misma.

Tapar el relleno con la otra mitad de la lámina, que la pincharemos con el tenedor y sellaremos los bordes con los dedos y con un tenedor terminaremos de cerrarla.

Con la masa que hemos cortado sobrante, podemos hacer unas tiras para adornar. Batir el huevo y pintar el hojaldre. Meter en el horno a 170º grados hasta que esté bien dorada. Servir caliente.

Pechugas de pavo navideñas

Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo
- 4 salchichas frescas
- 1/2 botella de cava
- 250 g de frutos secos (almendras, piñones, cacahuetes, nueces, etc.)
- 1/2 cebolla
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración:



Salpimentar la pechuga y mecharla con las salchichas. Sujetarlas con un palillo.

Dorarla dentro de una cazuela.

Añadir la cebolla (cortada en trozos grandes) y rehogar.

Agregar los frutos secos y cubrirlo con el cava.

Hornear hasta su total cocción.

Si el cava se redujera demasiado, agregarle un poquito de caldo de ave.

Cuando esté hecho, pasar los frutos secos y la cebolla por el pasapuré.

Por último, cortar en filetitos y cubrir con la salsa.

Referencias y más información:

<http://www.gallinablanca.es/>

<https://elpais.com/especiales/recetas-de-navidad/>

<http://www.recetasdemama.es>

<http://www.directoalpaladar.com/>

<http://saborgourmet.com>