



LA TEJEA

Productos Artesanales

¡Pequeños Detalles!

Recetario, Ideario

Te acercamos los productos que se utilizan en las mejores cocinas del mundo.

Les proponemos algunas sugerencias con nuestras mermeladas, desde los sabores más tradicionales como higo, naranja, frambuesa y mora. Hasta nuestros productos más innovadores, pimientos confitados, cebolla caramelizada, manzana caramelizada, higos enteros caramelizados, mermelada de tomate y cebolla.

Aquí les presentamos un pequeño recetario que preferimos denominar Ideario ya que únicamente aportamos una serie de ideas sobre nuestros productos.



ENTRANTES Y APERITIVOS

BOCADITOS DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CAMELIZADA

Ingredientes:

- ◆ 1 Lámina de hojaldre
- ◆ Rodajas mini de queso rulo de cabra
- ◆ Cebolla caramelizada
- ◆ Encendemos previamente el horno a 180°C.
- ◆ Cortamos con un cortapastas o algo similar varias piezas de hojaldre en forma circular. Calcularemos 2 por persona aproximadamente.
- ◆ Ponemos papel de horno en una placa de horno, colocamos los discos de hojaldre y metemos al horno hasta que suba y se dore ligeramente. Podemos pintar el hojaldre con huevo batido para que quede un bonito color más dorado, es optativo.
- ◆ Abrimos por la mitad.
- ◆ Cambiamos la temperatura del horno al máximo
- ◆ Colocamos el queso en una fuente y cuando esté el grill bien caliente y la bandeja del horno en la parte más alta, metemos el queso para que se gratine.
- ◆ Colocamos una pieza de queso encima de cada mitad de hojaldre, cebolla caramelizada encima y cubrimos con la tapa del hojaldre.

RECETA DE TOSTA DE ROQUEFORT Y SALMÓN CON MERMELADA DE TOMATE O MERMELADA DE PIMIENTO

Ingredientes (4 personas):

- ◆ 4 rodajas de pan de molde.
- ◆ 1 bote de mermelada de tomate o pimiento LA TEJEA
- ◆ 100 gramos de queso roquefort
- ◆ 4 lonchas de salmón ahumado.
- ◆ 8 rodajas de calabacín.
- ◆ Unas tiras de cebollino

Como se elabora:

Tostamos las rebanadas de pan y las cortamos en forma circular con un cortapastas.

Sobre la tosta, disponemos la mermelada de tomate y la rodaja de calabacín ligeramente cocinada a la plancha o en una sartén antiadherente. Sobre el calabacín añadiremos queso Roquefort y, por último, el salmón ahumado junto con el cebollino.

Servimos ligeramente templado

REVUELTO DE MORCILLA CON PIMIENTOS CONFITADOS

Ingredientes (4 personas aprox):

- ◆ 1 kg. de morcilla de cebolla.
- ◆ 1 bote de 270 gr. de pimientos asados en almíbar LA TEJEA.
- ◆ Piñones.

Procedimiento:

Esta receta también es muy sencilla, pero con un éxito garantizado.

Abrimos las morcillas “rajando la tripa” y las añadimos en una sartén con poquito aceite de oliva, vamos removiendo para que se vaya haciendo la morcilla, antes de que termine de hacerse le añadimos el bote de pimientos confitados incluyendo por supuesto el almíbar que le va a dar un gusto fantástico y los piñones (si no tenemos piñones también podemos hacerlo con nueces). Removemos bien toda la mezcla en la sartén dejando que la morcilla se empape bien con los pimientos, emplatamos y listo.

PLATOS FUERTES

TERRINA DE FOIE, FAISÁN Y MANZANA CARAMELIZADA

Ingredientes

- ◆ 1 bandeja de foie desvenado de medio kg.
- ◆ 200 gr. de pechuga de faisán deshuesada, cortada a daditos pequeños y salteada en una sartén.
- ◆ 1 bote de manzana laminada caramelizada LA TEJEA.

Elaboración:

Cogemos el foie y a temperatura ambiente lo sazonamos procurando que penetre en el interior.

Cogemos una bandeja de metal y las forramos de papel film, cortamos el foie y extendemos encima de esta bandeja aplanándolo bien formando una capa de 1 cm. de altura.

Extendemos encima de la terrina los daditos de faisán fríos y con los dedos apretamos un poco hacia adentro para que se compacte con el foie. Aparte cogemos unas láminas de manzana caramelizada y las ponemos encima de la placa de foie, sobrepuestas una encima de la otra hasta formar una capa de manzana que cubrirá todo el foie, así debemos montar 3 capas.

Una vez hayamos hecho este paso, filmamos bien por encima y por debajo las bandejas de foie y cocemos a 90 grados durante 8 min., enfriamos en abundante agua con hielo y reservamos en la nevera un mínimo de 12 horas, para conseguir que las capas liguen bien.

Después, déjalo enfriar una hora en la nevera.

Quita el film transparente, cubre los higos de foie con la gelatina al oporto ayudándote de un pincel. Mételo en la nevera.

Corta el hojaldre en cuatro porciones iguales, y pínchalo con un tenedor para que se haga por dentro. Déjalo dorar en el horno durante diez minutos a 240 °C.

Por último, sirve el foie sobre las placas de hojaldre y acompáñalo de higos enteros caramelizados al vinagre de Jerez.

RECETA DE PIZZA CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS

Ingredientes:

Masa de pizza, pimientos confitados, queso de rulo de cabra, bacon en taquitos, espárragos verdes, salsa de tomate casera, mozzarella rallada, emmental rallado y orégano.

Elaboración:

Una vez tengas la base de la pizza preparada, procede a cubrir la masa primero con tomate, reparte los daditos de bacon y los espárragos. Introduce la pizza en el horno precalentado a 200° C y deja cocer unos 15 minutos, así se hará un poco la masa, el bacon y los espárragos.

Retira la pizza del horno y dispón unas finas rodajas de queso de rulo de cabra y unas tiras de los pimientos confitados.

Vuelve a introducir en el horno y deja cocer hasta que el queso y la masa se hayan dorado.

Cuando saque la pizza del horno, espolvorea un poco de orégano y sirve. ¡Buen provecho!

LUBINA CON VERDURAS Y MERMELADA DE ACEITE

Ingredientes:

- ◆ 1 lubina limpia de 1 kilo
- ◆ 1 zanahoria
- ◆ ½ cebolla
- ◆ 1 puerro
- ◆ 1 huevo
- ◆ Laurel
- ◆ Perejil
- ◆ 1 ramita pequeña de apio
- ◆ Pimienta en grano
- ◆ 150 mililitros de vino blanco
- ◆ ½ limón
- ◆ Sal
- ◆ Mermelada de AOVE LA TEJEA

Para la guarnición:

200 gramos de zanahorias
200 gramos de nabos
Tomatitos cereza
200 grs de calabacines
1 limón

Modo de preparación:

Primero tenemos que limpiar muy bien la lubina y sazónarla.

Cogemos una cazuela con 1 litro y medio de agua y durante 15 minutos, cocemos las verduras con laurel, el perejil, unos granos de pimienta, el zumo de limón y el vino.

A continuación, añadimos la lubina a la cazuela y cocemos durante 10 minutos más. Lo dejamos enfriar y escurrimos la lubina. Procedemos a colar el caldo.

Nos queda retirar la piel a la lubina y colocarla en una fuente.

Cubrimos con una capa de mermelada de aceite de oliva y la servimos acompañada con la guarnición de verduras hervidas a nuestra mesa. Buen provecho.

LOMO DE VENADO ASADO, CON FRITADA CAMELIZADA

Ingredientes:

- ◆ 200 gr. de fritada caramelizada LA TEJEA.
- ◆ 800 gramos de lomo de venado, sin huesos ni nervios.
- ◆ Una cebolla cortada en trocitos.
- ◆ Una ramita de apio cortada en trocitos.
- ◆ Una zanahoria cortada en trocitos.
- ◆ Tres dientes de ajos.
- ◆ Vino blanco, sal, pimienta, laurel, tomillo y tallos de perejil.

Modo de preparación:

Adobar el lomo la víspera con las verduras y las hierbas aromáticas, y cubrirlo con vino. Seguidamente, sacarlo bien escurrido, secarlo y sazonarlo con sal y pimienta. Mientras se pone una placa de asar a calentar, con aceite o manteca de cerdo. Freírlo a fuego vivo por toda la superficie y terminar asándolo en el horno a 200° de cinco a ocho minutos, regándolo un par de veces con su propia salsa y con el jugo de la fritada caramelizada.

El lomo debe quedar sonrosado. A continuación, y una vez retirado el lomo y la grasa, se agrega el caldo del adobo, salsa de carne y la fritada caramelizada.

Presentación:

Servir cortado en lonchas finas con unas tiras de fritada caramelizada encima y agregar la salsa.

POSTRES

ARROZ CON LECHE Y MERMELADA DE HIGOS

Ingredientes (4 personas):

- ◆ 2 l de leche
- ◆ 300 grs de arroz
- ◆ 500 grs azúcar.
- ◆ 2 ramas de canela
- ◆ Cascara de naranja
- ◆ 1 bote de mermelada de higo

Preparación:

Cocemos el arroz con la leche, las ramas de canela y la cascara de naranja. Una vez cocido añadimos el azúcar y volvemos a hervir.

Depositamos el arroz en vasitos y lo cubrimos con una capa de mermelada de higo, dejamos reposar 12 h. en el frigorífico y a comer.

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE.

Ingredientes:

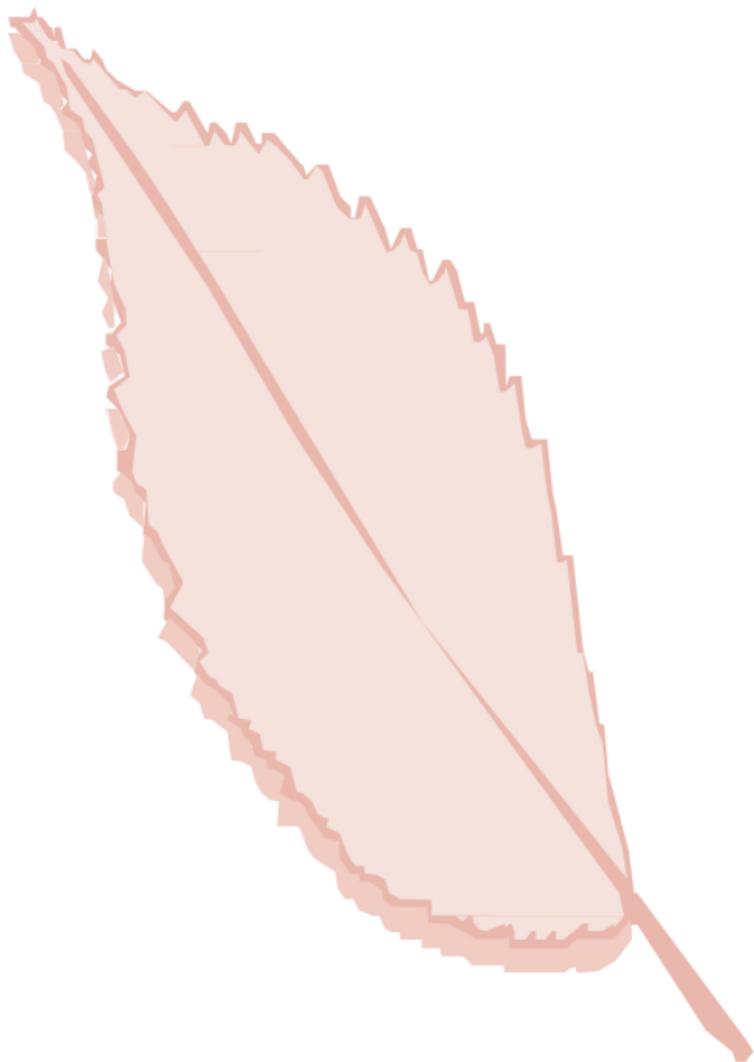
- ◆ 600 gramos queso tipo Philadelphia.
- ◆ 100 gramos queso manchego (de untar)
- ◆ 250 gramos azúcar
- ◆ 6 huevos
- ◆ 250 gramos nata líquida
- ◆ 1 bote mermelada de tomate LA TEJEA.

Modo de preparación:

Mezclamos todos los ingredientes (excepto la mermelada de

tomate) y los batimos, añadimos la mezcla a un bol y metemos en el horno a 100°C durante 45 min. Y a continuación a 150 °C durante 15 min.

Cubrimos toda la tarta con una buena capa de mermelada de tomate y dejamos enfriar.



lateja

C. TURMAL, S.L. C/ Rafael Sánchez, 49 • 45640 El Real de San Vicente,
(TOLEDO) Teléfono: 925 88 21 00 • Fax: 925 88 21 67 www.lateja.com •
comercial@lateja.com