Fiambres especial navidad

Selección

Mediterraneo

Ibérico

Disfruta de un gran surtido de productos que hemos elaborado especialmente para ti

Selección de Patés Supreme

Con arandanos

Finas Hierbas

Roquefort

Selección de Productos Extremeños

La Encina Blanca
CARNICERÍAS - CHARCUTERÍAS
Calidad Asegurada

Siguenos www.facebook.com/laencinablanca.

La Encina Blanca
CARNICERÍAS - CHARCUTERÍAS
Calidad Asegurada

Navidad 2013

En estas fechas, lo mejor para tu mesa

La Encina Blanca
CARNICERIAS - CHARCUTERIAS
Calidad Asegurada

Para disfrutar de lo mejor de la tierra

SELECCIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS

jamones Ibéricos y de bodega

Salchichón ibérico

Chorizos y lomos ibéricos

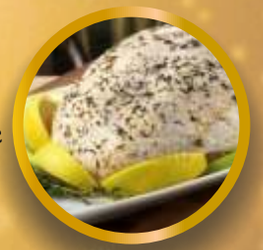
Pavo Relleno

Pavo relleno con jamón de york, jamón serrano, bacon y queso

A la hora de hornear la proporción peso y tiempo sería de aproximadamente de una hora de horno por cada kilogramo de carne.
La carne de pavo siempre que la hagamos a una temperatura de horno baja será más tierna y jugosa cuanto más tiempo tenga de cocción.
Cuando se haya acabado el tiempo de horneado, es importante tapar con papel de aluminio durante quince minutos el pavo. Esto hará que se queden retenidos los jugos que suelta la carne en ese rato de enfriamiento entre el horno y la mesa.

Para nuestro pavo al horno vamos a hacer una salsa de piñones y trufa.... de acompañamiento. Ingredientes: 1 trufa, 1 brick de nata de 200-.250 gr, un puñado de piñones, medio a 1 vaso de Jerez (de los de agua), una cebolla pequeña.
Se sofríe bien la cebolla, toda cortadita con aceite de oliva.

Mientras, machacas en el mortero un buen puñado de piñones(como la mitad de un botecito), y una trufa (en el botecito de cristal suelen salir dos pequeñas o una grande(, lo añades a la cebolla, añades también el brik de nata y el Jerez, lo dejas cocer unos minutos y ya está.....



Pechugas de Pavo

Chuletas de pavo

Pavo

La Encina Blanca
CARNICERIAS - CHARCUTERIAS
Calidad Asegurada

Muslos Relleno

Piñones, jamón serrano,
ciruelas pasas y huevo duro .

Para acompañar a tus muslos de pollo rellenos te proponemos esta salsa.
Ingredientes 1 cebolla, 3-4 zanahorias, 2 pimientos verdes, 1 vaso de vino blanco, aceite de oliva, sal, pimienta negra, 1 hoja de laurel
Para hacer la crema, pica la cebolla y las zanahorias y ponlas a pochar en una sartén con un chorrito de aceite.

Pon a dorar los muslos en una sartén con un chorrito de aceite. Introduce la verdura pochada en la sartén. Agrega el vino blanco y la hoja de laurel. Tapa y guisa durante unos 15-20 minutos.

Para hacer la salsa, retira los muslos y el laurel de la sartén y resérvalos. Tritura todo bien con la ayuda de una batidora. Cuela y reserva.

Corta los pimientos en juliana y fríelos en una sartén con un chorrito de aceite. Escurre bien y sazona. Para emplatar, retira la cuerda de los muslos y córtalos en taquitos. Coloca en el plato los taquitos de muslo de pavo y salsea. Acompaña con los pimientos verdes y sirve.

Pollo relleno

Jamoncitos de pollo

Brochetas de pollo

Lomo de Cerdo Relleno

Lomo relleno con jamón de york,
jamón serrano, bacon y queso

Vamos a acompañar este Jugoso lomo relleno con una receta sencilla y muy agradecida a todos los paladares, necesitaremos, Lomo relleno, aceite de oliva virgen extra, sal de romero, Pimienta molida, 1 pimiento verde, 1 zanahoria, 1 cebolla, 1 vaso de vino fino

En una bandeja apta para el horno ponemos la zanahoria, cebolla y pimiento, todo troceado. Sobre las verduras ponemos la carne.
Agregamos un poco de sal de romero y pimienta molida, un chorro de aceite de oliva virgen extra y un vaso de vino fino.
Llevamos al horno, durante 1 hora mas o menos, a 200 grados.
Vamos dando vueltas al rollo del lomo para que se cocine por todos sus lados.
Sacamos el lomo, cortamos en rodajas.
La verdura la trituramos junto al jugo de la bandeja y obtenemos una salsa.
Servimos la carne junto a la salsa.

Cabezada

Solomillo

Cochinillo

La Encina Blanca
CARNICERIAS - CHARCUTERIAS
Calidad Asegurada

Relleno de Ternera Asado

Redondo de ternera metido en malla ,relleno de tocino de jamon, ajo y perejil infiltrado

Preparamos nuestro relleno de ternera con esta salsa. necesitaremos, 1 zanahoria 1 tomate maduro, 2 ó 3 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, un chorrito de jerez agua, aceite de oliva, sal, pimienta, verduras variadas para la guarnición

Pelamos los dientes de ajo. Calentamos aceite en la olla y doramos el rulo de carne y los ajos simultaneamente y a fuego vivo, cuando doramos el rulo no debemos darle la vuelta hasta que está bien tostado por cada lado. Si vamos dando muchas vueltas se pierden los jugos de la carne y si añadimos una cucharadita de azúcar la carne quedará mucho más tierna. . Cuando todas los lados del rulo estén tostados añadimos un chorrito de jerez y dejamos que se evapore el alcohol. Incorporamos la cebolla laminada y la zanahoria y el tomate pelados. Añadimos una hoja de laurel, agua (más o menos debe cubrir un algo más de la mitad del rulo). Cerramos la olla y dejamos cocinar unos 20 minutos a partir de que empiece a salir el vapor (depende de la olla, es tiempo orientativo).
Dejamos enfriar la olla, abrimos y sacamos el rulo. Pasamos la salsa y corregimos el punto de sazón. Si queda muy líquida se puede espesar a fuego vivo. Una vez esté fría la carne la cortamos en lonchas y servimos. Aquí os dejo una foto del

Chuletón de vaca

Solomillo de ternera

Entrecot de vaca

Cabezadas Rellenas

Rellenos de jamón y queso

A nuestra cabezada le vamos a poner salsa de manzana una receta muy rica.
1 rama de apio, 1 cebolla, 1 puerro, 2 manzanas (reineta en mi caso, pero usar la que más os guste), sal, aceite, 1 copa de mistela (vino dulce), 3 copas de agua.

Cortamos el apio en trozos pequeños, en una sartén con un poco de aceite lo ponemos a pochar, añadimos un poco después la cebolla cortada en trozos y el puerro, dejar unos minutos y pasado este tiempo añadir las manzanas cortadas en trozos, salpimentar, cocinar unos 5 minutos y pasar a una fuente de horno honda, para desgrasar la sartén añadimos la mistela y dejamos hasta que hierva, le añadimos una copa de agua y pasamos a la fuente con las verduras.

En una sartén ponemos una cucharada de manteca de cerdo y doramos en ella la carne, una vez dorada la pasamos a la fuente con las verduras y la manzana. Ponemos al horno precalentado a 200grados con aire y calor inferior, durante al menos una hora, vamos dando vueltas a la carne para que se dore por todos sitios, iremos añadiendo agua si vemos que nos queda excesivamente seco.

Cuando veamos que la carne esta lista la sacamos. Trituramos todas las verduras y las pasamos por el chino, ponemos la salsa a calentar y le añadimos una cucharadita de maicena desleída en un poco de agua para espesar un poco más.

Lechal por medios y enteros

Piernas de Cordero

Chuletas de Cordero