

Solomillo de cerdo envueltos en jamón al aroma de tomillo

Ingredientes

2 solomillos de cerdo
4 lonchas de JAMON,
Tomillo seco
Aceite
1 cuña de queso
cabrales o cualquier
otro queso
1 chorrito de brandy
1 vaso de nata.

Preparación

Cortamos los solomillos en medallones. Les ponemos un poco de tomillo seco y los envolvemos en una loncha de JAMÓN, los colocamos en una bandeja de horno y lo horneamos durante 15-20 minutos durante 20 minutos.

Mientras preparamos la salsa: en un cazo ponemos el queso cortado en trozos, agregamos un poco de nata y un chorrito

de brandy. Lo dejamos hervir a fuego lento, con una cuchara de madera deshacemos el queso, y vamos añadiendo la nata hasta que esté todo bien mezclado.

Si la salsa está muy fuerte se puede añadir nata para que no tenga un sabor demasiado fuerte.

Tostadas de jamón con miel

Ingredientes

8 rebanadas de pan
de centeno
2 tomates rojos
1 queso de rulo de
cabra
8 lonchas de JAMON
miel de flores
1 cucharada de aceite
de oliva
Orégano

Preparación

Tuesta las rebanadas de pan al horno a 250° durante 3 minutos. Mientras pela los tomates, elimina el tallo y corta la pulpa en trozos, aplasta hasta conseguir un puré, sazonar con sal y aceite. Corta 8 rodajas de queso de rulo de cabra.

Extienda las lonchas de JAMÓN, pon en el centro una rodaja de queso de cabra, vierte media cucharada de

miel y cierra las lonchas de jamón formando un paquetito.

Distribuye el tomate triturado sobre las rebanadas de pan y coloca encima el paquetito de jamón

Adorna cada tostada con un poco de orégano y sirve al momento caliente.

Recetas de Jamón



Castellón

C/ Cuadra Salera, 3
Telf. 964 25 70 13

Castellón

C/ Río Palencia, 18 Bajo
Telf. 964 21 44 79

Castellón

C/ Maestro Vives, 3
Telf. 964 35 13 07

Castellón

Avda. Capuchinos, 14D
Telf. 964 15 52 69

Vila-real

Plaza Colom, 8
Telf. 964 53 73 81

Vall d'Uixó

Ctra. Segorbe, 111 bajo
Telf. 964 66 70 96

Els Ibarsos

Avda. Castellón, 29
Telf. 964 70 86 10

Onda

C/ Carta Pobra, 2 bajo
Telf. 964 60 51 01

Lucena del Cid

Ctra. CV 190 Km. 18.8
Telf. 964 38 11 45

Cabanes

C/ Teatro, 7
Telf. 964 33 19 78

Villahermosa del Río

C/ Plano Royo, 20
Telf. 964 38 25 29

Vall d'Alba

Avda. Pasillo, 4
Telf. 964 32 04 74

L'Alcora

C/ Michavila, 4
Telf. 964 05 44 27

Atzeneta

Avda. Castellón, 1
Telf. 964 37 05 42

Betxí

C/ La Pau, 4
Telf. 964 62 05 95

Recetas de Jamón



Atención al Cliente
964 38 11 45



Hojaldre de setas y jamón

Ingredientes

1 Lámina de masa de hojaldre
300 gramos de setas
200 gr. de JAMÓN
5 huevos
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
Perejil picado
Sal

Preparación

Precalienta el horno a 200°. Estira el hojaldre y corta en discos redondos (tipo cazuelita formando volovanes), pincélalo con huevo. Dispón en la base un círculo de papel de horno, cubre con legumbres secas y hornea 8 minutos.

Saltea las setas. Pela los ajos, pícalos y dóralos con 2 cucharadas de aceite. Añade

las setas, rehógalas 8 minutos e incorpora el JAMÓN cortado a daditos, salpimenté, agrega un poco de perejil y prosigue la cocción hasta que se consuma el agua que sueltan las setas.

Cuaja los huevos. Retira las legumbres y el papel de los volovanes y rellénalos con el salteado. Casca los huevos en un vasito y deja caer uno en cada hojaldre. Hornéalos a 180° durante 10 minutos, o hasta que la clara esté cuajada.

Ensalada de jamón, flores y frutas del bosque

Ingredientes

4 tazas de lechugas variadas
4 lonchas de JAMÓN
1 caja de flores comestibles
16 frambuesas
2 ramitas de grosella
Aceite
Vinagre de jerez
Sal

Preparación

Cortar las lonchas de JAMÓN en trozos. Mezcla en una ensaladera las lechugas con las frambuesas y las grosellas y condimenta con aceite, vinagre y sal. Distribuye las flores comestibles por encima y sírvela.

Rollitos de langostinos y jamón

Ingredientes

16 lonchas de JAMÓN
16 langostinos crudos pelados y con el final de la cola, aceite de oliva.

Para el aliño:

2 tomates pelados y sin pepitas
1 cebolla roja bien picada
4 cucharadas de perejil fresco
1 cucharada de alcaparras escurridas
La ralladura de 1 limón
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
1 cucharada de vinagre de jerez

Preparación

Precalentamos el horno a 160°, Mientras preparamos el aliño picando bien la pulpa del tomate, lo pondremos en un cuenco. Añadimos la cebolla, el perejil, las alcaparras y la ralladura del limón, lo mezclamos todo bien.

Enrollamos una loncha de JAMÓN en cada langostino y los untaremos con un poco de aceite. Pondremos los langostinos en una bandeja refractaria, de manera que ninguno quede encima de otro. Los horneamos 10 minutos. Fuera del horno lo rociaremos con el aliño y lo dejaremos enfriar a temperatura ambiente.

Truchas rellenas de jamón

Ingredientes

4 truchas
4 lonchas de JAMÓN
2 cucharadas de perejil picado
4 dientes de ajo
1 vaso de vino aromático
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Preparación

Limpiamos las truchas de tripas y espina central, las lavamos y las rellenas con el JAMÓN. Les atravesamos el buche con una brocheta de madera. La rebozamos con harina y las freímos en aceite caliente (vuelta y vuelta). Apartamos del fuego, retiramos el aceite sobrante y les añadimos el perejil, ajos picados, y vino. Ponemos al horno a 200° durante 15 minutos, y ya están listas para comer.

Solomillo de cerdo relleno de jamón y queso

Ingredientes

2 solomillos de cerdo
4 lonchas de jamón
2 lonchas de queso mozzarella o similar
aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta
finas hierbas,
100 ml de vino seco aromático
1 cucharada de piñones tostados
8 almendras tostada
100 ml de agua ó caldo de verduras

Preparación

Limpiamos los solomillos, abrimos por la mitad o en tres partes, sin acabar de cortarlos, salpimentamos por dentro. Rellenamos una parte con dos lonchas de JAMÓN enrollados, para que no sobresalgan. Partir la loncha de queso por la mitad, enrollar y rellenar la otra parte de solomillo, cerrar. Sellar con palillos para que no salga el relleno.

Salpimentar por fuera, espolvorear con finas hierbas. Atar cada rollito con hilo de cocina y quitar los palillos una vez lo tengamos bien atado.

Ponerlos en una bandeja para horno, con un chorrito de aceite. Meter la bandeja en el horno precalentado a 240° durante 30 minutos. Pasados los 30 minutos sacar del horno, darles la vuelta y hornear 20 minutos con el vino, (añadir el agua a medida que se consume el vino). Dejar enfriar y cortar a medallones

Poner la salsa de la bandeja del horno en el vaso de la batidora, añadir los piñones y las almendras peladas, y triturar hasta que quede una salsa fina y cremosa.

Espárragos con jamón

Ingredientes

500 gramos de espárragos trigueros
8 lonchas de JAMÓN
Aceite
Sal

Preparación

Limpiamos y cortamos la base de los espárragos los escaldamos con agua con sal durante 5 minutos. Los salteamos con un poco de aceite de oliva y sal. Y para terminar los envolvemos con una loncha de JAMÓN