

Reinterpretación receta: Escudilla de alubias

ESCUILLA DE JUDIAS TRAPERAS CON AZAFRÁN Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
300gr de judías traperas de Tarazona	cuchillos	1 fogón
2 o 3 dientes de ajos	tabla	
2 cebollas	Perola	
Aove "Goldlis"	cazo	
Azafrán ecológico "la Carrasca"		
1 bote de Espárragos DOP Esparrago de Navarra		
Perlas de aove y azafrán "la carrasca"		
Sal y pimienta		

ELABORACION:

Ponemos las judías a remojo en agua fría un mínimo de 8 horas, las escurrimos y las ponemos a cocer con abundante agua junto a una cebolla y unos dientes de ajo, una vez cocidas retiramos los ajos y la cebolla y las ponemos apunto de sal.

Por otro lado, hacemos un sofrito con un par de dientes de ajo y una cebolla y una chorrada de aove, cuando están bien pochadas añadimos el caldo de los espárragos junto al azafrán infusionado, dejamos cocinar un par de minutos añadimos las judías cocemos todo junto y servimos con unas puntas de espárragos y unas perlas de aove y azafrán.

Reinterpretación receta: Trucha con yerbas

TRUCHA ESCABECHADA CON CITRICOS

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
1 Lomo de trucha Pirynea	cuchillos	1 fogón
2 o 3 dientes de ajos	tabla	
2 cebollas	Perola	
2 puerros	cazo	
2 zanahorias		
1 rodaja de jengibre		
Aove Empeltre		
2 Naranjas y 1 limón		
Vinagre		
Jamon de Teruel dop		
Hierbas aromáticas, Sal y pimienta		

ELABORACION:

En una perola ponemos 2 medias de aove al fuego junto a los ajos, una vez empiezan a dorar añadimos las verduras cebolla, puerro y zanahorias cortadas en juliana, dejamos pochar y añadimos el jengibre, a continuación, añadimos el zumo de las dos naranjas (un poco de ralladura) y de un limón, y la medida de vinagre, dejamos hervir un par de minutos e introducimos la trucha cortada en dados y salpimentada, una vez comienza a cocer apagamos el fuego y dejamos reposar.

Servimos con un poco de jamón de Teruel crujiente.