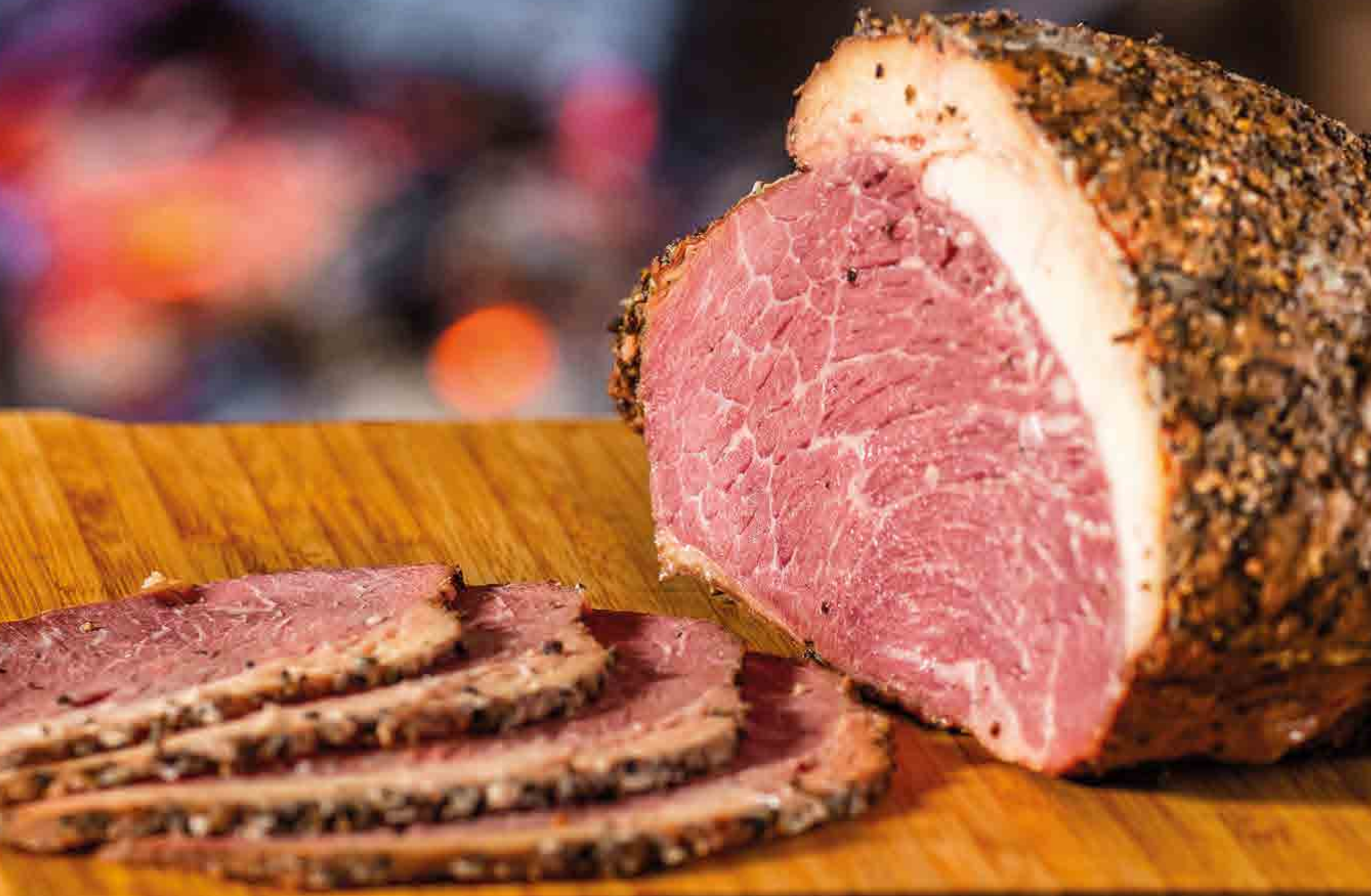


LFNC

PASTRAMI

DE TERNERA



El Pastrami La Finca ha sido elaborado a la manera tradicional, con un proceso de salado lento y posterior ahumado, una cobertura de pimienta negra machacada y hierbas de monte. Se seleccionan picañas con una gran infiltración, lo que da como resultado un alimento jugoso, sabroso y lleno de matices.

RECETARIO

LFNC PASTRAMI DE TERNERA



CANELON DE TERNERA AHUMADA RELLENO DE DUXELLE CON QUESO

- Laminar el Pastrami muy fino.
- Enrollar los canelones con una cucharada del relleno dentro.
- Hornear hasta que se derrita el queso.
- Servir con unos brotes por encima.



CACHOPO AHUMADO

- Laminar el pastrami fino.
- Montar el cachopo poniendo de base unas lonchas de Pastrami, después una dececina, una de queso ahumado, una de cecina y terminar con más lonchas de Pastrami.
- Pasar por harina, huevo y panko (Pan rallado japonés).
- Freír a 175° durante cinco minutos o hasta que tenga un dorado apetecible.



ENSALADA DE PASTRAMI CON PATATA

- Cortar el Pastrami en dados pequeños y templar.
- Colocar de base en un plato patata cocida templada.
- Poner encima una capa de salsa tártara.
- Echar unos dados de Pastrami.
- Añadir cebollino picado y unas hojas de menta.
- Regar con un poco de aceite de oliva virgen extra.



ENSALADA DE PASTRAMI CON VERDURAS ASADAS

- Cortar el Pastrami en lascas.
- En un plato poner las trozos de berenjena y pimientos asados, pelados y cortados en trozos.
- Repartir por encima el Pastrami.
- Salsear con una vinagreta de frutos secos.
- Poner por encima unas aceitunas



MILHOJAS MARGARITA

- Laminar el Pastrami en lonchas finas.
- Hacer una milhoja alternando capas de Pastrami con salsa de tomate, pan crujiente y queso mozzarella.
- Poner un poco de orégano y aceite de oliva.
- Hornear hasta que se derrita el queso.



GILDA

- Cortar el Pastrami en láminas finas.
- Hacer un aliño triturando ajo, perejil con aceite de oliva virgen extra.
- Montar las gildas pinchando una aceituna gordal, dos piparras, una loncha de pastrami enrollada, una Gilda y terminar con otra loncha de Pastrami.
- Salsear con el aliño y servir.

PASTRAMI BRASEADO CON BIMBI Y CEBOLLA ENCURTIDA

- Cortar el pastrami en lonchas finas.
- Saltear el pastrami en una sartén a fuego vivo hasta que tome un ligero dorado.
- Saltear el bimi hasta que quede cocinado.
- En un bol mezclar cebolla roja en juliana con zumo de lima y cilantro.
- Servir el bimi de base, poner encima el pastrami y terminar con la cebolla encurtida.



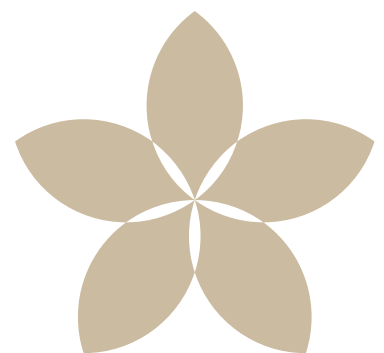
SANDWICH FRIO CON QUESO FETA

- Cortar el pastrami en lonchas finas.
- Sobre la base del pan untar el relish.
- Encima poner el tomate en rodajas y los brotes tiernos.
- Colocar el pastrami formando una capa gruesa.
- Poner encima el queso feta.
- Tapar con la otra rebanada de pan untada con mayomostaza.



PASTRAMI TONATO

- Preparar una salsa con bonito en aceite, nata, yema de huevo, salsa Worcestershire, anchoas y alcaparras encurtidas.
- Cortar el Pastrami en láminas finas.
- Colocar estirado en un plato.
- Salsear y añadir unas alcaparras por encima.



MOLLETE DE PASTRAMI CON CREMA DE QUESO Y OLIVADA

- Cortar el pastrami en lonchas finas.
- En una sartén saltear un poco el pastrami para templar.
- Poner encima la crema de queso para que funda.
- Tostar el mollete abierto en la misma sartén.
- Poner sobre la base del mollete cebolla caramelizada.
- Colocar encima el pastrami con el queso fundido.
- Poner un poco de olivada en la mitad del pan y cerrar.



LA FINCA
jiménez barbera

www.carnedelafinca.com



www.facebook.com/carnedelafinca



[carnedelafinca](https://www.instagram.com/carnedelafinca)



[@carnedelafinca](https://twitter.com/carnedelafinca)