RECETARIO

TIERRA — PRODUCTO TRADIC

© de la obra y todos los derechos reservados 2022:
Conservas Vegetales y Salsas de Los Palacios S,L,U

RECETARIO

> No se puede entender la cocina sin hacer caso a la inteligencia de la naturaleza. Tienes que ser honesto y aprovechar las cosas buenas.
> Martín Berasategui

RECETAS

Carnes

1. Carne con tomate al tomillo limonero
2. Confit de pato con mermelada de tomate rojo
3. Cachopo de cabrales y mermelada de tomate verde

Pescados

4. Bacalao confitado con tomate
5. Cazón con tomate
6. Merluza sobre cama de pisto

Verduras

7. Fritá de tomate con huevos y patatas fritas
8. Berenjena gratinada rellena de carne
9. Calabacín relleno de pisto y atún

Pizzas y Pastas

10. Pizza napolitana
11. Tagliatelles salteados con langostinos y pisto
12. Fusilli boloñesa con albahaca y piñones

Arroces

13. Risotto de tomate, albahaca y parmesano
14. Arroz negro express

Empanadas y Entrantes

15. Empanada de pisto con atún y huevo duro
16. Ensalada de mojama, queso de cabra y vinagreta de mermelada de tomate rojo
17. Tabla de quesos con mermeladas
18. Medallón de foie de pato con mermelada

Postres

19. Yogurt griego con mermelada de tomate verde y muesli
20. Tarta de queso con gorgonzola dulce y mermelada de tomate rojo

1

Carne con tomate al tomillo limonero

Baja | 4 | 70' a 80'

INGREDIENTES

800 g de carne de cerdo
1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega
1 bote de Sofrito de Tierra Palaciega
2 vasos de agua
1 vaso de vino blanco
Bouquet de tomillo limonero
Pimienta negra
Sal
1 hoja de laurel
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

1. Corta la carne en trozos y salpimienta. Pon un poco de aceite de oliva en una olla para marcar bien la carne a fuego intenso hasta que esté bien sellada por todas las caras.

2. Añade el laurel, el tomillo limonero y el Sofrito de Tierra Palaciega, remueve un poco y añade los dos vasos de agua y el vaso de vino. Guisa la carne a fuego medio con la tapadera puesta durante una hora aproximadamente. El tiempo dependerá de la calidad de la carne y grosor del corte y si usamos una olla express la duración se reduciría a unos 20 min.

3. Una vez la carne está blanda, añade el bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega y cocina 2 minutos a fuego medio.

4. Por último, emplata y acompaña con unas patatas fritas y un buen pan.

Escanea el QR
para descargar la receta

2

Confit de pato con mermelada de tomate rojo

Baja | 4 | 30'

INGREDIENTES

4 muslos de confit de pato

1 bote de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega

300 g de patata de guarnición

Aceite de oliva virgen extra

Perejil

ELABORACIÓN

1. Atempera la lata de confit abierta calentándola al baño maría con la temperatura al mínimo para poder separar y escurrir la grasa de los muslos con mucho cuidado de no romperlos.

2. Precalienta el horno a 180 C°. Coloca los muslos en una bandeja de horno con la piel orientada hacia arriba y hornea durante unos 10 minutos.

3. Para las patatas de guarnición, se pueden usar patatas envasadas y cocidas o hacerlas caseras, cociéndolas con piel durante unos 20 minutos y pelándolas. Después, saltea las patatas con un poco de aceite y un poco de perejil y aparta.

4. Calienta la Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega en el microondas unos 40 segundos.

5. Emplata los muslos, cubre ligeramente con la salsa de mermelada de tomate rojo y añade las patatas salteadas con ajo y perejil de guarnición.

Escanea el QR
para descargar la receta

3

Cachopo de cabrales y mermelada de tomate verde

Media | 4 | 30'

INGREDIENTES

8 filetes finos y grandes de ternera
100 g de queso Cabrales
1 bote de Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega
3 huevos
200 g de harina
400 g de pan rallado
500 ml de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

1. Espalma los filetes con un mazo o con la parte de atrás del cuchillo para romper las fibras y ablandar la carne. Dependiendo de la calidad y del área del animal de dónde sea la carne, más jugosa y blanda quedará y dará un resultado final de más calidad. También se puede usar carne de cerdo.

2. Salpimenta los filetes por los dos lados y extiende una cucharada grande de Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega y unos trozos de queso cabrales u otro similar sobre un filete. Después, coloca otro filete encima.

3. Bate los huevos en un bol y dispón un plato con harina y otro con pan rallado. Enharina el cachopo por las dos caras y sacude para eliminar el excedente, después mójalo en el huevo batido y finalmente empana con el pan rallado y presiona ligeramente para que se selle bien por todos lados.

4. En una freidora o sartén amplia con abundante aceite a unos 180 °C, fríe los cachopos en tandas durante al menos dos minutos por cada lado hasta que estén dorados. Luego, pásalos a un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y estarán listos para servir.

5. Emplata con unas patatas fritas o al horno, unos pimientos del padrón fritos, verduras a la plancha etc. También se puede decorar el plato con un poco de Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega para potenciar el sabor.

Escanea el QR
para descargar la receta

4

Bacalao confitado con tomate

Baja | 4 | 20'

INGREDIENTES

800 g de lomos de bacalao desalado

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

500 ml de aceite de oliva virgen extra

1 rama de romero

2 dientes de ajo

ELABORACIÓN

1. Añade el aceite, el romero y los dos ajos en una sartén y calienta a temperatura baja sin que llegue a quemar, alrededor de unos 80 C°. Añade los lomos de bacalao cortados en trozos de unos 180-200 gramos de forma que los cubra el aceite.

2. Cocina el bacalao durante unos 12 minutos y hasta que se puedan separar bien las lascas.

3. Mientras, calienta el Tomate Frito de Tierra Palaciega en cazo durante un par de minutos a fuego suave o en el microondas durante un minuto.

4. Una vez terminado, pon un par de cucharadas grandes de Tomate Frito de Tierra Palaciega en el plato y coloca el bacalao encima. Se puede acompañar de patatas paja, patatas fritas o al horno y decorar con un poco de perejil picado.

Escanea el QR
para descargar la receta

5

Cazón con tomate

Baja | 4 | 20'

INGREDIENTES

800 g de cazón

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

Aceite de oliva virgen extra

Sal

ELABORACIÓN

1. Corta el cazón en tacos grandes y échales una pizca de sal al gusto. Después, añade un poco de aceite a una sartén y marca los tacos de pescado hasta que estén dorados.

2. Añade el tarro de Tomate Frito de Tierra Palaciega y un chorrito de agua, pon a fuego medio y cubre con una tapa para que se guise durante unos 5 minutos aproximadamente.

3. Destapa la sartén y comprueba que el pescado esté bien hecho. Una vez terminado, emplata y sirve.

4. Como guarnición, acompaña el cazón con unos taquitos de patatas fritas y un buen pan.

Escanea el QR
para descargar la receta

6

Merluza sobre cama de pisto

Baja | 4 | 20'

INGREDIENTES

4 lomos de merluza (800 g aprox.)

1 bote de Pisto de Tierra Palaciega

1 ajo castaño

Perejil

Aceite de oliva virgen extra

Sal

ELABORACIÓN

1. Coloca los lomos de merluza con la piel hacia abajo en la plancha y cocina con un poco de aceite a temperatura fuerte durante unos 2 minutos. Cuando la piel esté dorada, dales la vuelta y cocina por la otra cara durante otros 2 ó 3 minutos a fuego medio. Si la pieza es gruesa, es conveniente cubrir la sartén con una tapa para que se haga bien por dentro.

2. Calienta el Pisto de Tierra Palaciega en el microondas o en una sartén durante 1 minuto aproximadamente. Pica muy fino el ajo y el perejil con un cuchillo o con la batidora eléctrica. Haz una salsa verde mezclando aceite con el ajo y el perejil picados.

3. Para terminar, emplata los lomos de merluza sobre el Pisto de Tierra Palaciega y añade un poco de salsa verde por encima y alrededor para decorar el plato.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
PRODUCTO TRADICIONAL
PISTO CASERO
CON TOMATE DE LOS PALACIOS
ELABORADO A MANO Y COCINADO A FUEGO LENTO
RECETA TRADICIONAL
100% Aceite de Oliva Virgen Extra

7

Fritá de tomate con huevos y patatas fritas

Baja | 4 | 30'

INGREDIENTES

4 huevos frescos de corral

4 patatas grandes

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

500 ml de aceite de oliva virgen extra

Sal en escamas

ELABORACIÓN

1. Pela las patatas y córtalas en bastones gruesos. Lava y escurre bien las patatas. Seguidamente, póchalas a fuego medio (150 C°) durante unos 10 min, hasta que estén jugosas. Saca los bastones de la sartén y escúrrelos, luego sube el calor del aceite para freír a unos 170 C° y vuelve a introducir las patatas hasta que estén doradas.

2. Pon los huevos en una sartén antiadherente con unos 100 ml de aceite de oliva bien caliente, dejándolos caer cerca del fondo para que no salpiquen y no se abran demasiado. Ve cubriendo los huevos con el aceite caliente usando una espumadera para que se cuajen hasta que estén al gusto. Sácalos y escúrrelos un poco para emplatar.

3. Calienta el Tomate Frito de Tierra Palaciega en un cazo a fuego suave durante unos minutos o en el microondas durante 1 minuto.

4. Por último, emplata todos los elementos y añade un poco de sal en escamas sobre el huevo y las patatas fritas. Como guarnición extra, también podría añadirse chorizo frito o a la plancha, o unos pimientos verdes fritos.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
PRODUCTO TRADICIONAL
TOMATE FRITO
DE LOS PALACIOS
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL
100%
Peso Neto 365 g

8

Berenjena gratinada rellena de carne

Media 4 30'

INGREDIENTES

2 berenjenas grandes
1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega
1 bote de Sofrito de Tierra Palaciega
500 g de carne picada mixta
100 g de queso emmental rallado
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÒN

1. Corta las berenjenas a lo largo y colócalas en la bandeja de horno con la piel hacia abajo, haz varios cortes en rombo sobre la carne de la berenjena y rocía bien con aceite de oliva y un poco de sal.

2. Con el horno precalentado a 180 C°, mete las berenjenas a media altura y hornea durante unos 15 minutos. Después, comprueba que estén blanditas y saca del horno para que se atemperen un poco. Separa la carne de la berenjena de la piel con una cuchara y reserva el interior y la piel por separado.

3. Sofríe la carne picada, salpimentada previamente, en una sartén con un poco de aceite durante unos 5 minutos a fuego medio alto hasta que esté casi cocinada. Después, añade el bote de Sofrito de Tierra Palaciega y la carne de la berenjena, mezcla todo bien y aparta.

4. Por último, rellena las pieles de las berenjenas con la mezcla, extiende un poco de Tomate Frito de Tierra Palaciega por encima y espolvorea un poco de queso rallado por encima.

Escanea el QR
para descargar la receta

9

Calabacín relleno de pisto y atún

Media | 4 | 30'

INGREDIENTES

2 calabacines grandes
1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega
1 bote de Pisto de Tierra Palaciega
2 latas de atún al natural
1 lata de anchoas
200 g de queso mozzarella
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 C°, corta los calabacines a lo largo, dejando las dos mitades con la pulpa hacia arriba y haz unos cortes en la carne interior, úntalos de aceite de oliva y echa un poco de sal. Coloca la bandeja del horno a media altura, introduce las mitades con papel de hornear debajo para que no se peguen y hornea durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo, comprueba que se puede vaciar el interior con facilidad y conserva las pieles para rellenarlas, teniendo cuidado de no quitar demasiado para que no se rompan.

2. Calienta el Pisto de Tierra Palaciega, dos latas de atún bien escurridas y el interior del calabacín picado en una sartén durante aproximadamente 2 minutos a fuego medio y aparta cuando esté listo.

3. Por último, rellena el calabacín, cubre con una cucharada de Tomate Frito de Tierra Palaciega y pon un poco de mozzarella por encima. Gratina en el microondas 1 minuto o en un horno precalentado a 180 C° durante unos 4 minutos.

4. Para emplatar, pon un par de cucharadas de Tomate Frito de Tierra Palaciega en el plato y coloca encima el calabacín relleno con unas anchoas por encima para darle un toque extra de sabor.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
TOMATE FRITO
DE LOS PALACIOS
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL
Peso Neto 365 g
100%

10

Pizza napolitana

Baja | 4 | 15'

INGREDIENTES

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

Hojas de albahaca fresca

Base de pizza

250 g mozzarella fresca

Aceite de oliva virgen extra

Sal

ELABORACIÓN

1. Saca la base de pizza 5 minutos antes para que se atempere.

2. Colócala sobre papel de horno, añade el Tomate Frito de Tierra Palaciega y repártelo uniformemente, coloca unos trozos de mozzarella por encima, unas gotas de aceite de oliva, una pizca de sal y unas hojas de albahaca.

3. Pon la bandeja del horno al revés y a media altura y precalienta a máxima temperatura entre 250 y 300 C°. Cuando esté al máximo, deja caer la pizza con cuidado sobre la bandeja precalentada del horno y en unos 8 ó 10 minutos estará lista, dependiendo de la potencia, el grosor de la masa y tipo de dorado que nos guste.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
TOMATE FRITO
DE LOS PALACIOS
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL
Peso Neto 365 g

11

Tagliatelles salteados con langostinos y pisto

Baja | 4 | 30'

INGREDIENTES

400 g de tagliatelles
1 bote de Pisto de Tierra Palaciega
200 g de langostinos
1 ajo castaño
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Perejil

ELABORACIÓN

1. Pela los langostinos, pica el ajo, el perejil y reserva todo por separado.

2. Cuece la pasta en abundante agua y con un poco de sal durante unos 7 minutos y escurre bien.

3. Sofríe el ajo picado en una sartén con un par de cucharadas de aceite de oliva y añade los langostinos troceados. Saltea un poco y añade la pasta. Saltea todo hasta que esté bien integrado y sirve en un plato.

4. Por otro lado, calienta dos cucharadas de Pisto de Tierra Palaciega en un microondas o en una sartén durante un minuto aproximadamente. Añade el Pisto de Tierra Palaciega encima de la pasta colocándolo en el centro.

Escanea el QR para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
PISTO CASERO
CON TOMATE DE LOS PALACIOS
ELABORADO A MANO Y COCINADO A FUEGO LENTO
RECETA TRADICIONAL
100%
Aceite de Oliva
Virgen Extra
PISTO
MAY 2022 / L3/11389

12

Fusilli boloñesa con albahaca y piñones

Baja | 4 | 25'

INGREDIENTES

400 g de fusilli

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

300 g de carne de ternera picada

½ vaso de vino blanco

Aceite de oliva virgen extra

Albahaca

Piñones

Sal

Pimienta

ELABORACIÓN

1. Salpimenta la carne y sofríela en un poco de aceite de oliva durante unos 4 minutos a fuego fuerte. Una vez sofrita, añade el ½ vaso de vino y deja que reduzca y se evapore el alcohol. Seguidamente, añade el Tomate Frito de Tierra Palaciega y remueve hasta que esté todo bien integrado y coja temperatura.

2. Llena una olla con abundante agua, añade una pizca de sal al gusto y pon a hervir. Cuando esté en el punto de ebullición, añadir los fusilli y cocinar durante unos 8 o 9 minutos, aproximadamente, o bien siguiendo las indicaciones del paquete.

3. Mientras tanto, tuesta los piñones ligeramente en una sartén con un poco de aceite de oliva y reserva.

4. Para finalizar, pon la pasta en un plato y añade la salsa bien caliente en el centro, un chorrito de aceite con los piñones tostados y unas hojas de albahaca picada, que le darán un aroma fabuloso.

Escanea el QR para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
TOMATE FRITO
DE LOS PALACIOS
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL
Peso Neto 365 g
100%
Aceite de Oliva
Virgen Extra

13

Risotto de tomate, albahaca y parmesano

Media | 4 | 30'

INGREDIENTES

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

400 g de arroz arborio o carnaroli

100 g de queso parmesano rallado

800 ml de caldo de pollo

½ vaso de vino blanco

12 hojas de albahaca

Sal

ELABORACIÓN

1. Sofríe un poco el arroz con el Tomate Frito de Tierra Palaciega y el vino. Incorpora el caldo poco a poco y cocina a fuego medio durante unos 17 minutos aproximadamente, dejando un poco de caldo de sobra para corregir al final hasta que el arroz esté en el punto deseado.

2. Cuando esté casi hecho, añade las hojas troceadas de albahaca, el queso parmesano rallado y una pizca de sal y remueve hasta que todo quede bien integrado.

3. Emplata y decora con alguna hoja de albahaca fresca y unas cuantas lascas de queso parmesano.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
TOMATE FRITO®
DE LOS PALACIOS
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL
Peso Neto 365 g
100%
Aceite de Oliva
Virgen Extra

14

Arroz negro express

Media | 4 | 25'

INGREDIENTES

400 g de arroz bomba

4 latas de calamares en su tinta

1 bote de Tomate Frito de Tierra Palaciega

1 bote de Sofrito de Tierra Palaciega

1 L de fumet de pescado

ELABORACIÓN

1. Añade medio tarro de Sofrito de Tierra Palaciega y tres cucharadas grandes de Tomate Frito de Tierra Palaciega en una paellera o sartén grande. A continuación, añade el contenido de las cuatro latas de calamares en su tinta, pon a fuego medio y, una vez esté bien caliente, incorpora el arroz y remueve todo bien.

2. Calienta el fumet en un cazo y mantenlo al fuego. Añade unos 800 ml al arroz y reserva el resto para añadirlo más tarde, en caso de ser necesario.

3. Una vez añadido el fumet al arroz, sube la temperatura al máximo hasta que hierva. Una vez ocurra esto, cocina a fuego medio durante 17 minutos aproximadamente, y remueve con cuidado de vez en cuando para que no se pegue el arroz al fondo. Dependiendo de la intensidad del fuego y del tipo de arroz, habrá que ir añadiendo un poco más del fumet reservado previamente.

4. Para decorar, se pueden añadir unos pulpitos en aceite de oliva, unas puntas de espárrago, una cucharada de alioli al gusto, etc.

Escanea el QR
para descargar la receta

15

Empanada de pisto con atún y huevo duro

Media | 4 | 40'

INGREDIENTES

1 bote de Pisto de Tierra Palaciega

2 latas de atún al natural

3 huevos frescos

2 láminas de hojaldre (2 x 230 g)

100 g de queso rallado

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 250 C° y coloca la bandeja boca abajo a media altura para que se caliente y cree un efecto como de horno de leña en la base de la empanada.

2. Pon dos huevos a cocer durante unos 8 ó 10 minutos en un cazo con agua y sal una vez que alcance el punto de ebullición. Después, deja que se atemperen, pélalos y déjalos apartados.

3. Estira la masa conservando debajo el papel de horno que trae en el paquete. Esparce el bote de Pisto de Tierra Palaciega por encima, reparte el contenido de las latas de atún muy bien escurrido, añade el huevo duro picado o troceado en trozos pequeños y, por último, reparte un poco de queso rallado tipo emmental o mozzarella para ayudar a compactar los ingredientes y darle un extra de sabor.

4. Cubre todo con la otra lámina de hojaldre encima y sella los bordes bien usando un tenedor o plegándolos sobre sí mismos poco a poco hasta que estén completamente cerrados. Pincha con un tenedor en varios sitios sobre la capa superior de la empanada y pinta con un huevo batido para que brille y se dore bien en el horno.

5. Coloca la empanada con cuidado sobre la base de la bandeja precalentada en el horno. Una vez dentro, baja la temperatura a 180 C° y deja hornear alrededor de unos 15 a 20 minutos.

6. Una vez esté el hojaldre hecho y dorado al gusto, sácalo del horno con cuidado y sírvelo.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIEGA
PISTO CASERO
CON TOMATE DE LOS PALACIOS
ELABORADO A MANO Y COCINADO A FUEGO LENTO
RECETA TRADICIONAL
100%
Aceite de Oliva
Virgen Extra

16

Ensalada de mojama, queso de cabra y vinagreta de mermelada de tomate rojo

Baja | 4 | 10'

INGREDIENTES

1 bote de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega
125 g de brotes tiernos de lechuga o similar
70 g de mojama de atún
8 tomates cherry
1 rulo pequeño de queso de cabra
50 g de nueces
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
Sal
Azúcar

ELABORACIÓN

1. Lava los brotes de lechuga y escurre bien. Trocea y coloca en una ensaladera.

2. Corta los tomates cherry por la mitad, trocea un poco las nueces y corta láminas finas de mojama. Reparte los ingredientes sobre los brotes tiernos.

3. Corta el queso de cabra en rodajas (también puedes caramelizarlo un poco con azúcar y un soplete de cocina), y colócalo por encima de los brotes de lechuga.

4. Para la vinagreta, puedes utilizar un tarro. Añade una parte de vinagre, una parte de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega, una parte de aceite de oliva y un poco de sal al gusto. Después, cierra bien y agita hasta conseguir una mezcla uniforme y espárcela sobre la ensalada.

Escanea el QR para descargar la receta

TIERRA PALACIOS
MERMELADA DE TOMATE
DE LOS PALACIOS
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL
Mermelada extra
de tomate rojo
Ingredientes
INFORMACIÓN

17

Tabla de quesos con mermeladas

Baja | 4 | 20'

INGREDIENTES

1 bote de Mermelada Tomate Rojo de Tierra Palaciega

1 bote de Mermelada Tomate Verde de Tierra Palaciega

80 g de queso azul

80 g de queso brie

80 g de queso de oveja al tomillo

80 g de queso de oveja

80 g de queso gouda al comino

ELABORACIÓN

1. Corta los quesos con cortes variados (en triángulos, en dados, trozos irregulares, etc.), usando un cuchillo fino para los más cremosos y pasando la hoja previamente por agua caliente para un corte preciso y sin que se pegue, especialmente en el caso del tipo brie, roquefort, queso de cabra, etc.

2. Deja la corteza de aquellos quesos aromatizados con hierbas o especias. Los quesos aromatizados con tomillo, romero, pimentón, etc., suelen tener una corteza comestible, por lo que no se recomienda cortarla para poder disfrutar de todo el sabor.

3. Dispón los quesos de forma vistosa y apetecible, combinando colores, cortes, etc., u ordenando los sabores de más suave a más intenso para degustar toda la gama. Es importante tomarlos a temperatura ambiente para disfrutar más de su sabor.

4. Añade las Mermelada Tomate Rojo de Tierra Palaciega y Mermelada Tomate Verde de Tierra Palaciega junto con frutos rojos, frutos secos variados, etc., al gusto y crea un sinfín de combinaciones que siempre triunfan en cualquier ocasión.

Escanea el QR
para descargar la receta

MERMELADA DE TOMATE
DE LOS PALACIOS
MERMELADA DE TOMATE
VERDE DE LOS PALACIOS

18

Medallon de foie de pato con mermelada

Baja | 4 | 5'

INGREDIENTES

150 g de medallón de foie

1 bote de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega

1 bolsa de tostas de pasas

Sal maldon

ELABORACIÓN

1. Coloca el medallón de foie y pon unas lascas de sal maldon por encima.

2. Con una cuchara sopera, haz una buena lágrima de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega a un lado del foie.

3. Sirve el plato acompañado de unas tostas de pasas.

Escanea el QR
para descargar la receta

19

Yogurt griego con mermelada de tomate verde y muesli

Baja | 4 | 5'

INGREDIENTES

4 yogures griegos (500 g)

100 g de muesli

1 bote de Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega

ELABORACIÓN

1. Coge cuatro vasos o boles bonitos y pon un par de cucharadas soperas de Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega en el fondo de cada uno, deja caer un poco por las paredes interiores del vaso.

2. Seguidamente, añade unos 125 gramos de yogurt griego sobre la mermelada de tomate.

3. Para finalizar, añade unos 25 gramos de muesli encima del yogurt.

Escanea el QR
para descargar la receta

20

Tarta de queso con gorgonzola dulce y mermelada de tomate rojo

Media | 8 | 40'

INGREDIENTES

200 g de queso cremoso tipo Philadelphia
200 g de gorgonzola dulce
1 bote de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega
4 huevos frescos
1 cucharada sopera de harina de maíz
200 ml de nata
100 ml de leche entera
130 g de azúcar

PARA LA BASE:

40 g de mantequilla
150 g de galletas tipo digestive
50 g de azúcar

ELABORACIÓN

1. Forra un molde de tarta o bizcocho con papel de horno desde la base hacia las paredes y reserva. Tritura las galletas y, por otro lado, calienta ligeramente la mantequilla hasta que se diluya. Con la ayuda de un robot de cocina o a mano, mezcla la galleta triturada con la mantequilla templada y el azúcar. Una vez esté todo bien integrado, extiende la mezcla en el fondo del molde aplastándola bien y creando una capa fina y homogénea.

2. Coge un bol y añade los quesos bien atemperados, el azúcar y la harina de maíz y mezcla todo poco a poco. Después incorpora los huevos, la nata y la leche. Puedes usar un robot de cocina a baja intensidad para realizar esta parte del proceso. Una vez bien integrado todo, vierte la mezcla en el molde cerquita del fondo para no levantar la base.

3. Con el horno precalentado a 250 C°, coloca el molde a media altura y deja hornear unos 20 minutos con la temperatura a 200 C°. Tiene que quedar tostado por arriba y un poco jugoso pero firme en el centro. Deja enfriar a temperatura ambiente y corta las raciones para servir. Cubre la superficie de la tarta con una capa de Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega.

Escanea el QR
para descargar la receta

TIERRA PALACIOS
MERMELADA DE TOMATE
DE LOS PALACIOS
100% NATURAL

BON
APE
TIT

Elaboración de recetas y presentación de platos:
Chef Roberto Carlos Rodríguez Cano
@robertocarlosrodriguezcano

Diseño, maquetación y fotografía
Francisco Granados Cid
@gradocreativo

Redacción de textos
Sara de la Flor Plata

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este libro por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión sin la autorización previa y por escrito de los titulares del *copyright*.

Ejemplar gratuito, prohibida su venta.

TIERRA PALACIEGA®
- PRODUCTO TRADICIONAL -

TIERRA PALACIEGA®
- PRODUCTO TRADICIONAL -

Escanea el QR
Para comprar nuestros productos

Cooperación, 51 - Nave 1 - Pol. Ind. El Muro
41720 Los Palacios y Villafranca (Sevilla)
630 27 90 05
info@tierrapalaciega.com
www.tierrapalaciega.com