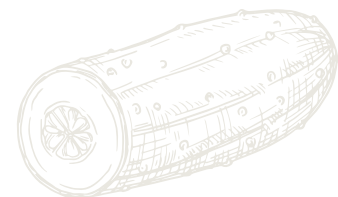
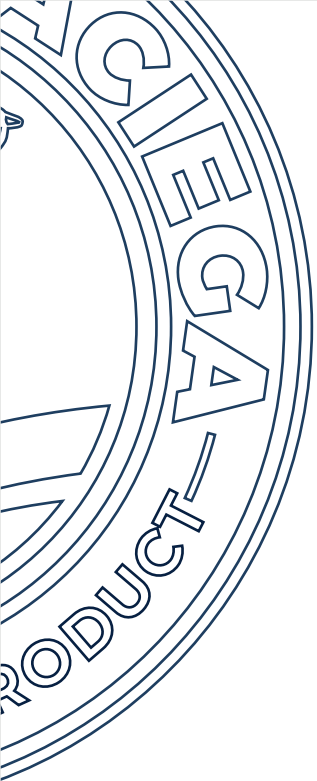


RE
CEP



TIEN
BOE

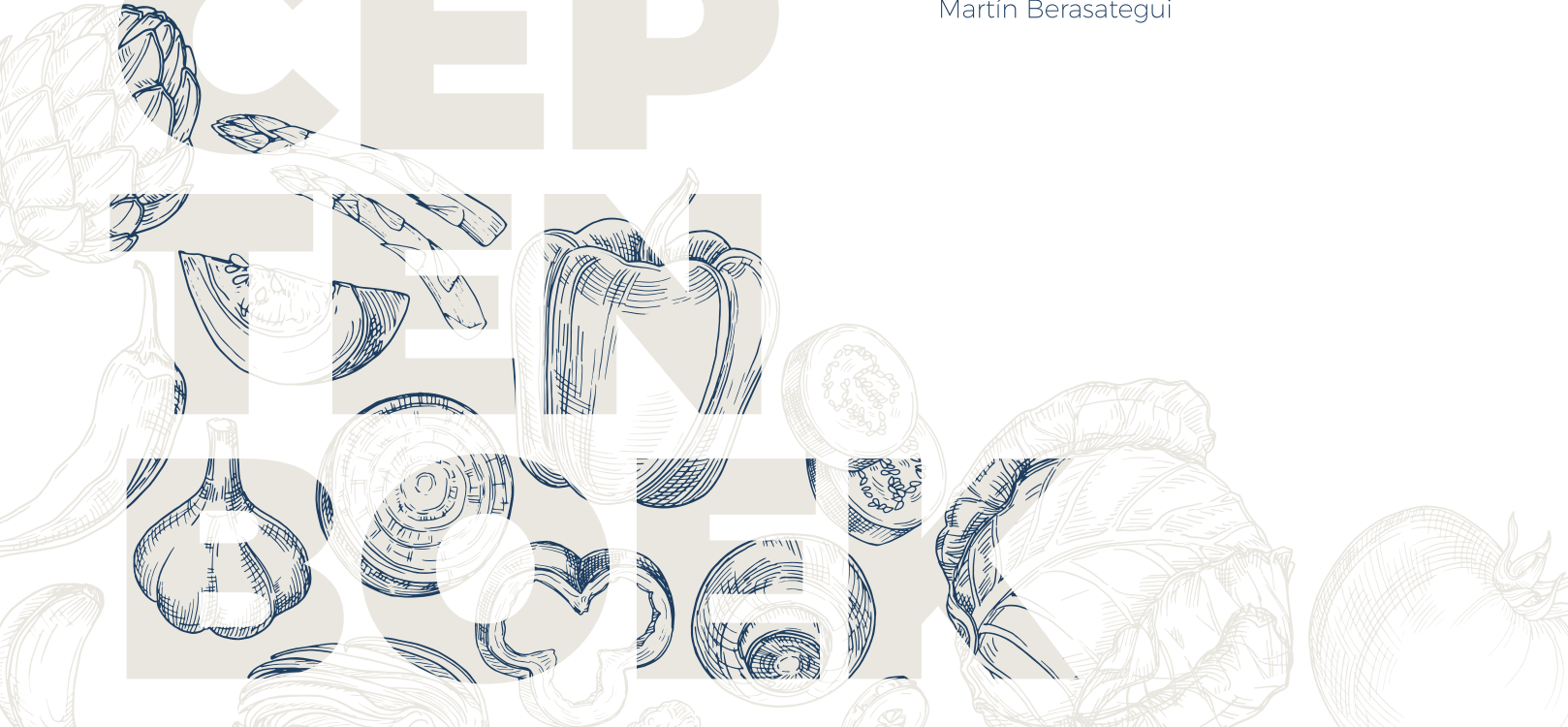


RE C E P E N S E N

“

Je kunt koken niet begrijpen zonder te
luisteren naar de intelligentie van de natuur.
Je moet eerlijk zijn en het goede benutten.

Martín Berasategui





RECEPTEN

Vlees

1. Varkensvlees met tomaat en citroentijm
2. Gekonfijte eend met rode-tomatenjam
3. Cachopo met cabrales en groene-tomatenjam

Vis

4. Gekonfijte kabeljauw met tomaat
5. Hondshaai met tomaat
6. Heek op een bedje van pisto

Groenten

7. Tomatenfrituur met eieren en frietaardappelen
8. Gegratineerde aubergine gevuld met vlees
9. Gevulde courgette met pisto en tonijn

Pizza's en pasta's

10. Pizza napolitana
11. Tagliatelle met langoustines en pisto
12. Fusilli bolognese met kool en pijnboompitten

Rijstgerechten

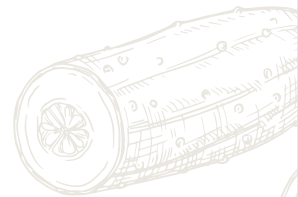
13. Risotto met tomaat, basilicum en Parmezaanse kaas
14. Zwarte rijst express

Empanada's en voorgerechten

15. Empanada met pisto, tonijn en gekookt ei
16. Mojama-salade, tomatenkaas en vinaigrette van rode-tomatenjam
17. Kaasplank met marmelades
18. Meloen met eendenleverpaté en marmelade

Desserts

19. Griekse yoghurt met groene-tomatenjam en muesli
20. Cheesecake met zoete gorgonzola en rode-tomatenjam



Varkensvlees met tomaat en citroentijm



Laag



4



70' a 80'

Ingrediënten

800 g varkensvlees

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

1 pot **Sofrito de Tierra Palaciega**

2 glazen water

1 glas witte wijn

Bosje citroentijm

Zwarte peper

Zout

1 laurierblad

Extra vierge olijfolie

Bereiding

1. Snijd het vlees in stukken en breng het op smaak. Doe een beetje olijfolie in een pan en schroei het vlees kort dicht op hoog vuur, totdat het aan de buitenkant mooi goudbruin is. Haal het daarna uit de pan.
2. Voeg het laurierblad, de citroentijm en de **Sofrito de Tierra Palaciega** toe. Roer kort door en voeg daarna de twee glazen water en het glas wijn toe. Doe het vlees terug in de pan en breng alles op middelhoog vuur aan de kook. De bereidingstijd hangt af van de kwaliteit van het vlees en de dikte van de stukken. Reken op ongeveer 50 minuten.
3. Zodra het vlees mals is, voeg je de pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega** toe. Laat nog 2 minuten zachtjes doorkoken.
4. Serveer het vlees met frietaardappeltjes en goed brood.



Scan de QR
en download het recept





Gekonfijte eend met rode-tomatenjam

☆ Laag 4 30'

Ingrediënten

4 gekonfijte eendenbouten

1 pot **Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega**

300 g krielaardappelen als garnituur

Extra vierge olijfolie

Peterselie

Bereiding

1. Verwarm het geopende blik of de verpakking met gekonfijte eend au bain-marie op lage temperatuur, zodat het vet zachter wordt en je de bouten voorzichtig kunt losmaken zonder ze te breken.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de eendenbouten in een ovenschaal met het vel naar boven en bak ze ongeveer 10 minuten.
3. Voor de aardappelen kun je voorgekookte krieltjes gebruiken of ze zelf bereiden. Kook ze met schil ongeveer 20 minuten en pel ze daarna. Bak ze vervolgens kort met een beetje olie, peterselie en zout.
4. Verwarm de **Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega** ongeveer 40 seconden in de magnetron.
5. erveer de eend glanzend gelakt met de rode-tomatenjam en voeg de aardappelen toe als garnituur.





Cachopo met cabrales en groene-tomatenjam



Gemiddeld



4



30'

Ingrediënten

8 dunne, grote kalfsfilets

100 g cabraleskaas

1 pot **Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega**

3 eieren

200 g bloem

400 g paneermeel

500 ml extra vierge olijfolie

Zout

Zwarte peper

Bereiding

1. Sla de filets voorzichtig plat met een vleeshamer of met de achterkant van een mes om de vezels losser te maken en het vlees malser te krijgen. Afhankelijk van de kwaliteit van het kalfsvlees en het dier waarvan het afkomstig is, kan het vlees sappig en mals zijn of juist wat steviger. Het is daarom belangrijk om het vlees goed voor te bereiden.
2. Breng de filets op smaak, leg ze per twee naast elkaar en smeer één filet in met een royale lepel **Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega**. Leg er stukjes cabraleskaas op en sluit af met de andere filet. Druk rondom goed aan.
3. Doe de bloem in een kom, klop de eieren los in een diep bord en doe het paneermeel in een ander bord. Haal de cachopo eerst door de bloem, daarna door het ei en tot slot door het paneermeel. Herhaal dit indien nodig, zodat de randen goed gesloten blijven en de vulling er tijdens het bakken niet uitloopt.
4. Verhit in een ruime koekenpan voldoende olie tot ongeveer 180 °C. Bak de cachopo's in porties minimaal twee minuten aan elke kant, tot ze goudbruin zijn. Laat ze daarna uitlekken op absorberend papier om overtollige olie te verwijderen.
5. Serveer met gebakken krieltjes, pimientos de padrón, frietaardappelen of gegrilde groenten. Je kunt het bord ook afwerken met een beetje Mermelada de **Tomate Verde de Tierra Palaciega** voor extra smaak.



Scande QR
en download het recept





Gekonfijte kabeljauw met tomaat



Ingrediënten

800 g ontzoute kabeljauwfilets

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

500 ml extra vierge olijfolie

1 takje rozemarijn

2 teentjes knoflook

Bereiding

1. Doe de olie, de rozemarijn en de knoflook in een koekenpan en verwarm op lage temperatuur, zonder dat de olie gaat koken. Voeg de kabeljauwfilets toe met het vel naar boven en zorg dat ze volledig met olie bedekt zijn.
2. Konfijt de kabeljauw ongeveer 12 minuten, totdat de lamellen gemakkelijk van elkaar loskomen.
3. Verwarm ondertussen de **Tomate Frito de Tierra Palaciega** in een pan gedurende een paar minuten op het vuur of ongeveer 1 minuut in de magnetron.
4. Schep een paar royale lepels **Tomate Frito de Tierra Palaciega** op het bord en leg de kabeljauwfilet erbovenop. Serveer met strooeraardappeltjes, frietaardappelen of Hasselback-aardappelen en werk af met een beetje gehakte peterselie, de perejil picado.

 Scan de QR
en download het recept





Hondshaai met tomaat



Ingrediënten

800 g hondshaai

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

Extra vierge olijfolie

Zout

Bereiding

1. Snijd de hondshaai in grote stukken en voeg naar smaak een snufje zout toe. Doe daarna een beetje olie in een pan en bak de vis aan alle kanten tot hij goed is dichtgeschroeid.
2. Voeg de pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega** en een scheutje water toe. Zet op middelhoog vuur en dek af met een deksel, zodat de vis ongeveer 5 minuten zachtjes kan garen.
3. Haal het deksel van de pan en controleer of de vis goed gaar is. Serveer zodra hij klaar is.
4. Serveer als garnituur met blokjes frietaardappel en goed brood.



Scan de QR
en download het recept





Heek op een bedje van pisto

☆ Laag 4 20'

Ingrediënten

4 heekfilets (ongeveer 800 g)

1 pot **Pisto de Tierra Palaciega**

1 teen bruine knoflook

Peterselie

Extra vierge olijfolie

Zout

Bereiding

1. Leg de heekfilets met de huid naar beneden op de grillplaat en bak ze met een beetje olie ongeveer 2 minuten op hoog vuur. Zodra de huid goudbruin is, draai je de filets om en bak je de andere kant nog 2 tot 3 minuten op middelhoog vuur. Als het stuk vis dik is, kun je de pan het beste afdekken met een deksel zodat de vis ook vanbinnen goed gaar wordt.
2. Verwarm de Pisto de Tierra Palaciega ongeveer 1 minuut in de magnetron of in een pan. Hak de knoflook en peterselie zeer fijn met een mes of met een elektrische mixer. Maak een groene saus door de olie te mengen met de fijngehakte knoflook en peterselie.
3. Leg de heekfilets op de **Pisto de Tierra Palaciega** en werk af met een beetje groene saus over en rondom de vis om het bord mooi te presenteren.

Scan de QR
en download het recept





Tomatenfrituur met eieren en frietaardappelen



Ingrediënten

4 verse scharreleieren

4 grote aardappelen

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

500 ml extra vierge olijfolie

Vlokkenzout

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in dikke frieten. Was ze en laat ze goed uitlekken. Pocheer ze vervolgens ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur (150 °C), tot ze sappig en zacht zijn. Haal de frieten uit de pan en laat ze uitlekken. Verhoog daarna de temperatuur van de olie tot ongeveer 170 °C en bak de aardappelen opnieuw tot ze goudbruin zijn.
2. Doe de eieren in een koekenpan met antiaanbaklaag met ongeveer 100 ml zeer hete olijfolie. Laat ze dicht bij de bodem in de pan glijden, zodat ze niet spatten en niet te veel uitlopen. Schep met een schuimspaan steeds hete olie over de eieren tot ze naar wens gestold zijn. Haal ze uit de pan en laat ze kort uitlekken voordat je ze serveert.
3. Verwarm de **Tomate Frito de Tierra Palaciega** enkele minuten in een pannetje op laag vuur of ongeveer 1 minuut in de magnetron.
4. Schik tot slot alle onderdelen op het bord en voeg een beetje vlokkenzout toe over het ei en de frietaardappelen. Als extra garnituur kun je ook gebakken chorizo of chorizo van de grill toevoegen, of een paar gebakken groene paprika's.



 Scan de QR
en download het recept





TOMATE FRITO DE LOS PALACIOS

RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL

100%
Acaite de Oliva
Virgen Extra

Peso Neto **365 g**

TOMATE FRITO

Ingredientes:
con 230 g por ración
aceite de oliva
cebolla, pimiento
verde y ajo.

INFORMACIÓN

Valor energético
Grasas
de las cuales
Hidratos de
de los cuales
Proteínas
Sal
Consumir preferentemente
antes del fin de la vida útil.



Gegratineerde aubergine gevuld met vlees

☆☆ **Gemiddeld**  4  30'

Ingrediënten

2 grote aubergines

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

1 pot **Sofrito de Tierra Palaciega**

500 g gemengd gehakt

100 g geraspte emmentaler

Extra vierge olijfolie

Zwarte peper

Zout

Bereiding

1. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en leg ze met de schil naar beneden op de ovenplaat. Maak ruitvormige inkepingen in het vruchtvlies, besprenkel goed met olijfolie en voeg een beetje zout toe.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats de aubergines halverwege in de oven en bak ze ongeveer 15 minuten. Controleer daarna of ze zacht zijn en haal ze uit de oven om iets af te koelen. Schep het vruchtvlies met een lepel uit de schil en houd het vruchtvlies en de schillen apart.
3. Bak het vooraf met zout en peper gekruide gehakt in een pan met een beetje olie ongeveer 5 minuten op middelhoog tot hoog vuur, tot het bijna gaar is. Voeg daarna de pot **Sofrito de Tierra Palaciega** en het vruchtvlies van de aubergine toe. Meng alles goed en haal de pan van het vuur.
4. Vul de aubergineschillen met het mengsel, verdeel er een beetje **Tomate Frito de Tierra Palaciega** overheen en bestrooi met geraspte kaas.

 **Scane de QR**
en download het recept





Gevulde courgette met pisto en tonijn

☆☆ **Gemiddeld**  4  30'

Ingrediënten

2 grote courgettes

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

1 pot **Pisto de Tierra Palaciega**

2 blikjes tonijn op water

1 blikje ansjovis

200 g mozzarella

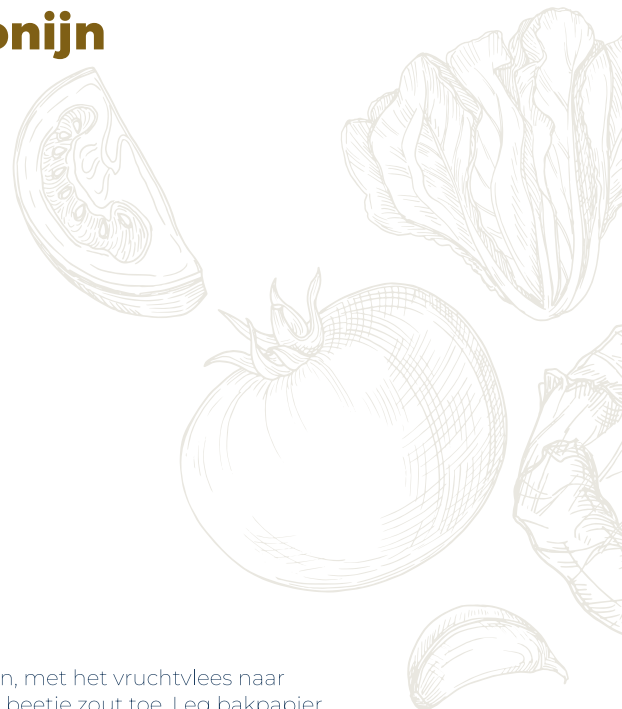
Extra vierge olijfolie

Zwarte peper

Zout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de courgettes in de lengte doormidden, met het vruchtvlees naar boven. Maak inkepingen in het vruchtvlees, bestrijk ze met olijfolie en voeg een beetje zout toe. Leg bakpapier op de ovenplaat zodat ze niet vastplakken, plaats de courgettehalften halverwege in de oven en bak ze ongeveer 5 minuten. Controleer daarna of je de binnenkant makkelijk kunt uithollen. Bewaar de schillen om ze later te vullen en let erop dat je niet te veel vruchtvlees verwijdert, zodat ze niet breken.
2. Verwarm de **Pisto de Tierra Palaciega** samen met de twee goed uitgelekte blikjes tonijn en het fijngesneden vruchtvlees van de courgette ongeveer 2 minuten in een pan op middelhoog vuur. Haal van het vuur zodra het mengsel klaar is.
3. Vul de courgettes, dek ze af met een lepel **Tomate Frito de Tierra Palaciega** en leg er een beetje mozzarella bovenop. Gratineer 1 minuut in de magnetron of ongeveer 4 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.
4. Voor het serveren leg je een paar lepels **Tomate Frito de Tierra Palaciega** op het bord en plaats je de gevulde courgette erop. Werk af met enkele ansjovisfilets bovenop voor een extra smaakaccent.



 **Scande QR**
en download het recept





Pizza napolitana



Ingrediënten

Tierra Palaciega · Traducción al neerlandés

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

Verse basilicumblaadjes

Pizzabodem

250 g verse mozzarella

Extra vierge olijfolie

Zout

Bereiding

1. Haal de pizzabodem 5 minuten van tevoren uit de koelkast zodat hij op temperatuur kan komen.
2. Leg de bodem op bakpapier, voeg de **Tomate Frito de Tierra Palaciega** toe en verdeel deze gelijkmatig. Leg er stukken mozzarella op, voeg enkele druppels olijfolie toe, een snufje zout en een paar blaadjes basilicum.
3. Plaats de ovenplaat omgekeerd op halve hoogte en verwarm de oven voor op de hoogste stand, tussen 250 en 300 °C. Zodra de oven goed heet is, schuif je de pizza voorzichtig op de voorverwarmde plaat. Na ongeveer 8 tot 10 minuten is de pizza klaar, afhankelijk van het vermogen van de oven, de dikte van het deeg en hoe goudbruin je de pizza wilt hebben. goudbruin je de pizza wilt hebben.

 Scande QR
en download het recept





TOMATE FRITO DE LOS PALACIOS

RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL ★★ ★

100%
tomate de clima
templado

Peso Neto **365 g**

Gebakken tagliatelle met langoustines en pisto



Ingrediënten

400 g tagliatelle

1 pot **Pisto de Tierra Palaciega**

200 g langoustines

1 teentje knoflook

Extra vierge olijfolie

Zout

Peterselie

Bereiding

1. Pel de langoustines, hak de knoflook en de peterselie fijn en houd alles apart.
2. Kook de pasta in ruim water met een beetje zout ongeveer 7 minuten en laat goed uitlekken.
3. Fruit de fijngehakte knoflook in een pan met een paar eetlepels olijfolie en voeg de in stukken gesneden langoustines toe. Bak kort mee, voeg de pasta toe en schep alles om tot het goed gemengd is. Serveer op een bord.
4. Verwarm apart twee eetlepels Pisto de Tierra Palaciega ongeveer één minuut in de magnetron of in een pan. Schep de **Pisto de Tierra Palaciega** boven op de pasta en plaats hem in het midden.

 Scan de QR
en download het recept





TIERRA PALACIEGA
PRODUCTO TRADICIONAL

PISTO
CON TOMATE DE LOS PALACEROS

ELABORADO A MANO Y COCINADO A FUEGO LENTO

RECETA TRADICIONAL

100%
Aceite de Oliva
Virgen Extra

Consumir preferentemente
antes del fin de línea y caducidad

MAY 2022 / LOT 1002

INGREDIENTES: Tomate
(83%), calabacín, pimiento
rojo, aceite de oliva virgen
extra, ajo, azúcar, sal, ajo
pico, cebolla, pimiento
verde, guindilla, laurel, comino
negro, comino blanco, pimienta
negra, perejil, cilantro, sal.

INFORMACION NUTRICIONAL
(Valores medios por 100g)

Valor energético	100 kcal
Grasas	10g
de las cuales saturadas	2g
Hidratos de carbono	10g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	2g
Sal	0g

Fusilli bolognese met basilicum en pijnboompitten



Ingrediënten

400 g fusilli

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

300 g fijngehakt rundvlees

½ glas witte wijn

Extra vierge olijfolie

Basilicum

Pijnboompitten

Zout

Peper

Bereiding

1. Kruid het vlees met zout en peper en bak het ongeveer 4 minuten op hoog vuur in een beetje olijfolie. Voeg daarna de halve beker wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg vervolgens de **Tomate Frito de Tierra Palaciega** toe en roer tot alles goed gemengd en warm is.
2. Vul een pan met ruim water, voeg een snufje zout toe en breng aan de kook. Zodra het water kookt, voeg je de fusilli toe en kook je ze ongeveer 8 tot 9 minuten, of volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Rooster ondertussen de pijnboompitten kort in een pan met een beetje olijfolie en houd ze apart.
4. Serveer de pasta op een bord en schep de hete saus in het midden. Werk af met een scheutje olie, de geroosterde pijnboompitten en wat fijngehakte basilicumblaadjes voor een heerlijke geur.

 **Scan de QR**
en download het recept





Tomatenrisotto met basilicum en Parmezaanse kaas

☆☆ **Gemiddeld**  4  30'

Ingrediënten

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

400 g arborio- of carnarolirijst

100 g geraspte Parmezaanse kaas

800 ml kippenbouillon

½ glas witte wijn

12 basilicumblaadjes

Zout

Bereiding

1. Bak de rijst kort aan met de **Tomate Frito de Tierra Palaciega** en de wijn. Voeg de bouillon beetje bij beetje toe en kook ongeveer 17 minuten op middelhoog vuur. Houd wat bouillon achter om aan het einde te corrigeren tot de rijst precies de gewenste gaarheid heeft.
2. Wanneer de rijst bijna gaar is, voeg je de gesneden basilicumblaadjes, de geraspte Parmezaanse kaas en een snufje zout toe. Roer tot alles mooi is opgenomen.
3. Serveer en garneer met een vers basilicumblaadje en enkele dunne schaafsels Parmezaanse kaas.

 **Scan de QR**
en download het recept





Preparado lento con tomates y
aceite de oliva. Tomates
maduros 100% en la planta y
recogidos en su punto óptimo de
madurez.

SIN COLORANTES
SIN GLUTEN

Conservación:
Consumir antes de 5 días.
Fecha de caducidad:
Ver etiqueta.
Tierra Palacios S.L.U.
C/Alameda 11, Nave 1 41720
Palacios de Guzmán (Sevilla)
www.tierrapalacios.com



**TOMATE FRITO®
DE LOS PALACIOS**
RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL

100%
Aceite de Oliva
Virgen Extra

Peso Neto **365 g**

TOMATE FRITO
100% NATURAL
SIN GLUTEN
SIN COLORANTES

100g
150g
200g
250g
300g
350g
400g
450g
500g



Zwarte rijst express

☆☆ **Gemiddeld**  4  25'

Ingrediënten

400 g bombarijst

4 blikjes inktvis in eigen inkt

1 pot **Tomate Frito de Tierra Palaciega**

1 pot Sofrito de Tierra Palaciega

1 L visfumet

Bereiding

1. Voeg een halve pot Sofrito de Tierra Palaciega en drie royale eetlepels **Tomate Frito de Tierra Palaciega** toe aan een grote paellapan of koekenpan. Voeg daarna de inhoud van de vier blikjes inktvis in eigen inkt toe, zet op middelhoog vuur en voeg, zodra alles goed warm is, de rijst toe. Roer alles goed door.
2. Verwarm de visfumet in een pan en houd hem warm. Voeg ongeveer 800 ml toe aan de rijst en bewaar de rest om later toe te voegen indien nodig.
3. Zodra de fumet bij de rijst zit, zet je het vuur hoog tot het geheel kookt. Laat daarna ongeveer 17 minuten op middelhoog vuur koken en roer af en toe voorzichtig, zodat de rijst niet aan de bodem blijft kleven. Afhankelijk van de intensiteit van het vuur en het type rijst kan het nodig zijn om wat extra fumet toe te voegen.
4. Ter decoratie kun je kleine inktvisjes in olijfolie, aspergepunten, een lepel aioli of andere garnituren naar smaak toevoegen.





Empanada met pisto, tonijn en gekookt ei

☆☆ **Gemiddeld**  4  40'

Ingrediënten

1 pot **Pisto de Tierra Palaciega**

2 blikjes tonijn in water

3 verse eieren

2 vellen bladerdeeg (2 x 230 g)

100 g geraspte kaas

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 250 °C en plaats de bakplaat halverwege laag in de oven, zodat deze warm wordt en een soort oveneffect creëert op de bodem van de empanada.
2. Kook twee eieren ongeveer 8 tot 10 minuten in een pan met water en zout zodra het kookpunt is bereikt. Laat ze daarna afkoelen, pel ze en zet ze apart.
3. Rol het deeg uit en laat het bakpapier uit de verpakking eronder liggen. Verdeel de pot **Pisto de Tierra Palaciega** erover, verspreid de goed uitgelekte tonijn, voeg het gekookte ei fijngehakt of in kleine stukjes toe en strooi er tot slot wat geraspte emmentaler of mozzarella over om de ingrediënten te binden en extra smaak te geven.
4. Dek alles af met het tweede vel bladerdeeg en sluit de randen goed af met een vork of door ze voorzichtig naar binnen te vouwen tot ze volledig dicht zijn. Prik met een vork op verschillende plekken in de bovenkant en bestrijk met een losgeklopt ei, zodat de empanada mooi glanst en bruin wordt in de oven.
5. Leg de empanada voorzichtig op de bodem van de voorverwarmde bakplaat in de oven. Verlaag de temperatuur daarna naar 180 °C en bak ongeveer 15 tot 20 minuten.



 **Scan de QR**
en download het recept





Salade met mojama, geitenkaas en vinaigrette van rode-tomatenjam

★ Laag  4  10'

Ingrediënten

1 pot **Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega**

125 g jonge slascheuten of vergelijkbare jonge sla

70 g mojama van tonijn

8 cherrytomaten

1 klein rolletje geitenkaas

50 g walnoten

Extra vierge olijfolie

Azijn

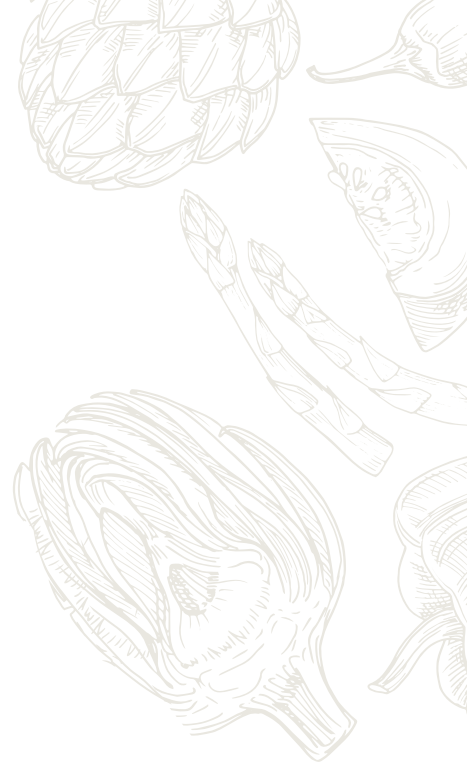
Zout

Suiker

Bereiding

1. Was de jonge sla en laat goed uitlekken. Snijd grof en doe in een slakom.
2. Snijd de cherrytomaten doormidden, hak de walnoten grof en snijd de mojama in dunne plakjes. Verdeel alle ingrediënten over de jonge sla.
3. Snijd de geitenkaas in plakjes. Je kunt de kaas ook licht karamelliseren met wat suiker en een keukenbrander. Leg de plakjes vervolgens boven op de sla.
4. Voor de vinaigrette kun je een potje gebruiken. Voeg één deel azijn, één deel **Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega**, één deel olijfolie en een beetje zout naar smaak toe. Sluit het potje goed, schud tot je een egale mengeling krijgt en verdeel de vinaigrette over de salade.

 **Scan de QR**
en download het recept





Kaasplank met marmelades

☆ Laag 4 20'

Ingrediënten

1 pot **Mermelada Tomate Rojo de Tierra Palaciega**

1 pot **Mermelada Tomate Verde de Tierra Palaciega**

80 g blauwschimmelkaas

80 g brie

80 g schapenkaas met tijm

80 g schapenkaas

80 g gouda met komijn

Bereiding

1. Snijd de kazen in verschillende vormen, zoals driehoeken, blokjes of onregelmatige stukken. Gebruik een fijn mes voor de romigste kazen en haal het mes vooraf door warm water voor een nette snede zonder dat de kaas blijft plakken, vooral bij brie, roquefort of geitenkaas.
2. Laat de korst zitten bij kazen die op smaak zijn gebracht met kruiden of specerijen. Kazen met tijm, rozemarijn, paprikapoeder en vergelijkbare smaken hebben vaak een eetbare korst, waardoor je nog meer van de volle smaak kunt genieten.
3. Leg de kazen op een mooie en aantrekkelijke manier neer. Combineer kleuren en snijvormen, of orden de smaken van mild naar intens zodat de hele selectie goed tot zijn recht komt. Serveer de kazen bij kamertemperatuur voor de beste smaak.
4. Voeg de **Mermelada Tomate Rojo de Tierra Palaciega** en de **Mermelada Tomate Verde de Tierra Palaciega** toe, samen met rood fruit, verschillende noten of andere garnituren naar smaak. Zo creëer je eindeloos veel combinaties die bij elke gelegenheid werken.



Scan de QR
en download het recept





Medaillon van eendenfoie met marmelade



Ingrediënten

150 g medaillon van eendenfoie

1 pot **Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega**

1 zakje rozijentoastjes

Maldonzout

Bereiding

1. Leg het medaillon van eendenfoie op het bord en strooi er enkele vlokken Maldonzout overheen.
2. Maak met een eetlepel een royale streep **Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega** aan één kant van de foie.
3. Serveer het gerecht met rozijentoastjes.

 Scan de QR
en download het recept





Griekse yoghurt met groene-tomatenjam en muesli

☆ Laag  4  5'

Ingrediënten

4 Griekse yoghurts (500 g)

100 g muesli

1 pot **Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega**

Bereiding

1. Neem vier mooie glazen of kommetjes en doe in elk glas een paar eetlepels **Mermelada de Tomate Verde de Tierra Palaciega**. Laat de jam een beetje langs de binnenkant van het glas naar beneden lopen.
2. Voeg daarna ongeveer 125 gram Griekse yoghurt toe boven op de tomatenjam.
3. Werk af met ongeveer 25 gram muesli boven op de yoghurt.

 Scan de QR
en download het recept





Cheesecake met zoete gorgonzola en rode-tomatenjam

☆☆ **Gemiddeld**  4  40'

Ingrediënten

200 g roomkaas type Philadelphia
200 g zoete gorgonzola
1 pot Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega
4 verse eieren
1 volle eetlepel maïzena
200 ml room
100 ml volle melk
130 g suiker

Voor de bodem:

40 g boter
150 g digestive koekjes
50 g suiker

Bereiding

1. Bekleed een taart- of cakevorm met bakpapier, vanaf de bodem tot aan de wanden, en zet apart. Verkruiemel de koekjes. Verwarm ondertussen de boter lichtjes tot hij smelt. Meng de verkruiemelde koekjes met de lauwe boter en de suiker met behulp van een keukenmachine of met de hand. Verdeel het mengsel over de bodem van de vorm en druk goed aan tot je een dunne, egale laag krijgt.
2. Doe de kazen op kamertemperatuur in een kom en voeg de suiker en de maïzena toe. Meng alles beetje bij beetje. Voeg daarna de eieren, de room en de melk toe. Je kunt hiervoor een keukenmachine op lage snelheid gebruiken. Zodra alles goed gemengd is, giet je het mengsel voorzichtig in de vorm, dicht bij de bodem, zodat de koekjesbodem niet omhoogkomt.
3. Verwarm de oven voor op 250 °C. Zet de vorm op halve hoogte in de oven en bak ongeveer 20 minuten op 200 °C. De bovenkant moet mooi geroosterd zijn en het midden licht smeugig maar stevig. Laat de taart afkoelen op kamertemperatuur en snijd hem in porties. Bedek de bovenkant van de taart met een laag Mermelada de Tomate Rojo de Tierra Palaciega.



 **Scande QR**
en download het recept





Mermelada elaborada a
base de tomates de Los Palacios,
materia prima propia, madurada 100%
en sus instalaciones manualmente en
sus propios hornos de maduración.

SIN LACTOSA
SIN GLUTEN

Contiene: ni colorantes, ni pectinas,
ni otros aditivos nocivos en el organismo.

BARCELONA EN ESPAÑA

Elaborada por: Compañía Vegetales y Salinas de
Los Palacios S.L. Ind. EL MUÑO
Carretera N.º 14720 Los Palacios y Yca.
Tel. 93 827 91 05 info@lospalacios.com

TERRA PALACIOS
EL PRODUCTO TRADICIONAL

**MERMELADA DE TOMATE
DE LOS PALACIOS**

RECETA TRADICIONAL ELABORADA A MANO
100% NATURAL

Mermelada de Tomate de Los Palacios
Ingredientes: Tomates, Azúcar, Agua.
Nº de lote: 10/2024
Validez: 12 meses
Código: 3560000000000
Elaborada en: España
País de origen: España
Sal: Presente

Receptontwikkeling en presentatie van de gerechten:
Chef Roberto Carlos Rodríguez Cano

 @robertocarlosrodriguezcano

Ontwerp, opmaak en fotografie
Francisco Granados Cid

 @gradocreativo

Tekstredactie
Sara de la Flor Plata

De volledige of gedeeltelijke reproductie van dit boek is verboden, ongeacht het middel of de procedure, elektronisch of mechanisch, de digitale verwerking of elke andere vorm van overdracht, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de houders van het **auteursrecht**.

Gratis exemplaar, verkoop verboden.





FEDER. Fondo Europeo de Desarrollo Regional



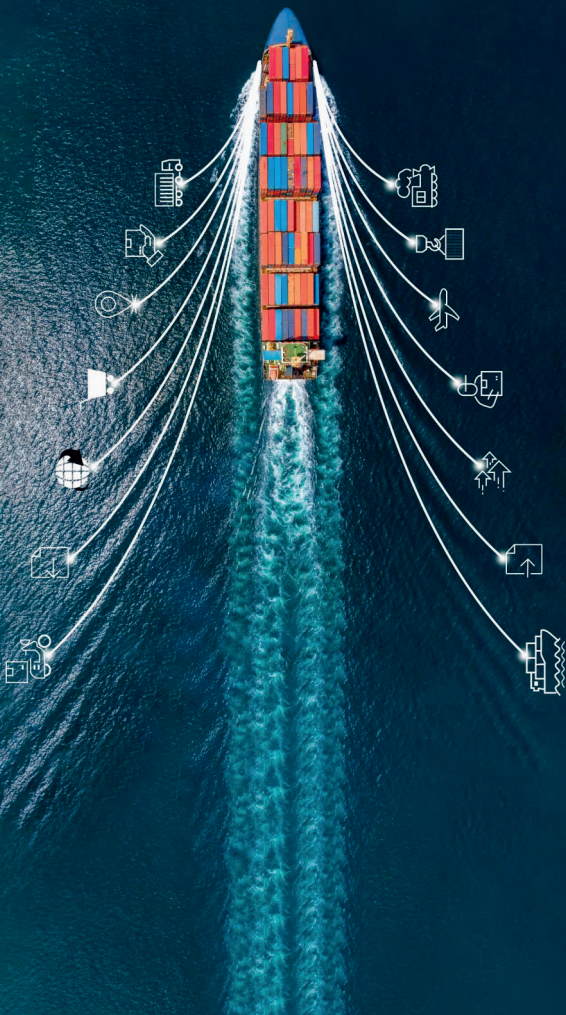
Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA



Fondos
Europeos



Programa Xpande

CONSERVAS VEGETALES Y SALSAS DE LOS PALACIOS, S.L. ha sido beneficiaria de Fondos Europeos, cuyo objetivo es el refuerzo del crecimiento sostenible y la competitividad de las PYMES, y gracias al que ha puesto en marcha un Plan de Internacionalización para mejorar su posicionamiento competitivo en el exterior durante el año 2025. Para ello ha contado con el apoyo del Programa Xpande de la Cámara de Comercio de Sevilla.

Duración

04/2025 – 04/2026

Inversión

8.560 €

Ayuda UE

7.276 €

#EuropaSeSiente

Cámara
de Comercio de España

Cámara
Sevilla



Scan de QR
en koop onze
producten



Cooperación, 51 - Nave 1 - Pol. Ind. El Muro
41720 Los Palacios y Villafranca (Sevilla)



630 27 90 05



info@tierrapalaciega.com



www.tierrapalaciega.com

