

menú **nochevieja**

cogollos de Tudela

a la plancha con navajas en conserva

4 cogollos pequeños de tudela.
3 latas de navajas al natural
aceite de oliva virgen

para la vinagreta:

½ pimiento verde picado fino
½ pimiento rojo picado fino
½ cebolleta picada fina
1 huevo cocido picado fino
1 c/s de mahonesa
¾ vaso de aceite de oliva virgen
¾ vaso de vinagre de manzana
¾ vaso de agua mineral
1 cucharada de café de mostaza
sal fina

Mezclarlo todo en un bol y reservar.
Cortar los cogollos a la mitad y dorarlos por una cara con un poco de aceite en una sartén.
Poner dos mitades por plato y colocar sobre estas las navajas y la vinagreta.



vieira rellena

al horno con ajos tiernos

4 vieiras
12 ajetes
1 c/s de pimiento rojo picado
1c/s de pimiento verde picado
1 c/s de cebolla picada
1 diente de ajo
1 sobrecito de azafrán
¾ cucharada café de pimentón dulce
¾ cucharada sopera de harina
leche entera
pan rallado
aceite de oliva virgen extra

Pochar las verduras en un poco de aceite.
Una vez pochadas se les añade el azafrán y el pimentón.
Incorporar la harina, rehogar y echar la leche caliente poco a poco hasta que esté cremoso, pero ligeramente espeso.
Sazonar.



miguel sierra
SWEET WORLD

Limpiar las vieiras y reservar el coral y la carne blanca. Sazonar y saltear.
Poner uno de cada en cada vieira limpia, rellenar con un poco de crema de verduras.
Poner el pan rallado y un chorrito de aceite de oliva.
Poner a gratinar. A parte se limpian los ajetes y se trocean, dorar y sazonar.
Una vez estén las vieiras gratinadas se les ponen los ajetes y se colocan sobre un plato con piedras calientes.



secreto a la plancha

con pera y vinagre de modena

4 peras conferencia medianas
4 secretos de cerdo
aceite de oliva virgen extra
sal Maldon
vinagre de modena

Pelar las peras y retirarles el corazón. Echarles un poco de aceite de oliva y dorarlas a la plancha en una sartén, reservar



Sazonar ligeramente las piezas y dorarlas en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Ponerlas en una placa de horno junto con las peras, las cuales las rociamos con un poco de vinagre de modena. Hornear a horno máximo durante 8 minutos aprox. Con el horno precalentado



dulces navideños

