



RECETAS DE COCINA PARA EL VERANO CON VINAGRE DE JEREZ


FRESAS AL VINAGRE DE JEREZ

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Kg. Fresas • 250 gr. Azúcar • 50 cc. Vinagre de Jerez 	<p>Paso 1: Lavar las fresas y partir en trozos</p> <p>Paso 2: rociar con el Vinagre de Jerez y el azúcar</p> <p>Paso 3: Mover bien y dejar macerar por lo menos durante una hora antes de servir las.</p>	


ENSALADA CON MOZARELLA

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • Lechuga, • Gulas, • Mozzarella, • Sal • Guindilla, • Pimienta, • Aceite de oliva • Vinagre de Jerez 	<p>Paso 1: Poner a calentar una sartén con el aceite, añadir los ajos y la guindilla.</p> <p>Paso 2: Cuando comience a tomar color el ajo, separar del fuego y dejar que se enfríe.</p> <p>Paso 3: Colocar la ensalada, gulas, la mozzarella y aliñar con el aceite reservado, unas gotitas de Vinagre de Jerez y pimienta.</p>	

ENSALADA CON CHAMPIÑONES Y PALITOS DE CANGREJO

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada • Manzana, • Palitos de Cangrejo • Champiñones laminados • Vinagre de Jerez • Aceite de oliva • Sal 	<p>Paso 1: Colocamos la ensalada en una fuente y añadimos los palitos de cangrejo troceados.</p> <p>Paso 2: Hacemos una vinagreta con el aceite, el Vinagre de Jerez, la sal y lo aliñamos.</p> <p>Paso 3: Por otro lado, salteamos los champiñones laminados en una sartén (echando un poquito de sal) y lo añadimos a la ensalada.</p>	


ENSALADA DE NARANJA Y GRANADA

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • 1escarola grande • 1naranja • 1granada grande • Vinagre de Jerez • Aceite de oliva extra virgen • 1 pizca comino en polvo • una pizca de caldo concentrado de Verduras 	<p>Paso 1: Pela una naranja, córtala en rodajas y trocea cada rodaja en "quesitos". Pela una granada. Mezclar la granada con la naranja y la escarola</p> <p>Paso 2: Aliña con aceite de oliva, mezclado con el Vinagre de Jerez y una pizca de comino y otra pizca de Caldo concentrado de Verduras, todo bien batido. Sirve de inmediato.</p>	

ENSALADA DE PAN CON TOMATES ASADOS

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • 8 rebanadas grandes de pan • 4 tomates • Aceite de oliva • 1 diente de ajo • 50 g. de rúcula • 50 g. de brotes de espinacas • Vinagre de Jerez • Queso parmesano a tiras 	<p>Paso 1: Colocar en el grill del horno precalentado una bandeja con los tomates y el pan aliñados con aceite y pimienta.</p> <p>Paso 2: Tostar el pan por ambos lados, no más de un minuto por lado.</p> <p>Paso 3: Tostar los tomates durante 12 minutos y frotarlos con el ajo.</p> <p>Paso 4: Colocar las hojas de rúcula y los brotes de espinacas en platos de servir y cubrir con las tostadas y los tomates.</p> <p>Paso 5: En una taza, mezclar el aceite de oliva virgen, el Vinagre de Jerez y aliñar. Rematar la ensalada con el parmesano cortado en tiras.</p>	

CARPACCIO DE SALMÓN FRESCO CON ENSALADA DE ENDIBIAS

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • Salmón fresco • Piel de naranja • Piel de limón • Ramillete de cebollino • Endibias • Pepino • Sal • Pimienta • Vinagre de Jerez 	<p>Paso 1: Picar el cebollino y bañar en abundante aceite en un recipiente</p> <p>Paso 2: Echar varios trozos de la piel de la naranja y el limón en el aceite. Dejar macerando durante al menos 6 horas.</p> <p>Paso 3: Cortar el salmón en finas lonchas, como si fuese ahumado, e ir añadiéndolo en el bol del aceite y el cebollino. Añadirle sal y pimienta</p> <p>Paso 4: Para la ensalada de endibias: Cortar en finas láminas el pepino, aliñar con sal y Vinagre de Jerez, por último enrollar. Meter en un molde redondo e ir colocando hojas de endibia dentro. Poner sobre el salmón y sacar el molde.</p>	

ENSALADA DE REMOLACHA

INGREDIENTES	ELABORACIÓN	IMAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • 2 remolachas • 2 patatas • medianas • 12 langostinos • 8 anchoas • Un manojo de judías verdes • Aceite • Vinagre de Jerez 	<p>Paso 1: Limpiamos y cocemos las judías verdes durante unos cincuenta minutos, mejor que estén tiernas, lavamos las patatas y las cocemos enteras con sal durante 35 minutos.</p> <p>Paso 2: una vez cocida la patata alternamos las patatas con la remolacha alrededor de un plato, en el centro colocamos las judías verdes y decoramos con las anchoas y los langostinos, añadimos aceite, Vinagre de Jerez y sal.</p>	