

## Solomillo de cerdo envuelto en jamón al aroma de tomillo



### Ingredientes

2 Solomillos de cerdo,  
4 Lonchas de jamón,  
Tomillo seco, Aceite,  
1 cuña de queso,  
1 chorrito de brandy,  
1 vaso de nata.

### Preparación

Cortamos los solomillos en medallones. Les ponemos un poco de tomillo seco y los envolvemos en una loncha de jamón, los colocamos en una bandeja de horno y lo horneamos durante 15-20 minutos durante 20 minutos.

Mientras preparamos la salsa: en un cazo ponemos el queso cortado en trozos, agregamos un poco de nata y un chorrito de brandy. Lo dejamos hervir a fuego lento, con una cuchara de madera deshacemos el queso, y vamos añadiendo la nata hasta que esté todo bien mezclado.

Si la salsa está muy fuerte se puede añadir nata para que no tenga un sabor demasiado fuerte.

## Tostadas de jamón con miel

### Ingredientes

8 rebanadas de pan de centeno, 2 tomates rojos, 1 rulo de queso de cabra, 8 lonchas de jamón, Miel, 1 cucharadita de aceite de oliva y Orégano.

### Preparación

Tuesta las rebanadas de pan al horno a 250° durante 3 minutos. Mientras pela los tomates, elimina el tallo y corta la pulpa en trozos, aplasta hasta conseguir un puré, sazonar con sal y aceite. Corta 8 rodajas de queso de rulo de cabra.

Extiende las lonchas de jamón, pon en el centro una rodaja de queso de cabra, vierte media cucharada de miel y cierra las lonchas de jamón formando un paquetito.

Distribuye el tomate triturado sobre las rebanadas de pan y coloca encima el paquetito de jamón

Adorna cada tostada con un poco de orégano y sirve al momento caliente.



[www.embutidosflor.es](http://www.embutidosflor.es)

#### Castellón

C/ Cuadra Salera, 3  
Telf. 964 25 70 13

#### Castellón

C/ Río Palencia, 18 Bajo  
Telf. 964 21 44 79

#### Castellón

C/ Maestro Vives, 3  
Telf. 964 35 13 07

#### Castellón

Avda. Capuchinos, 14D  
Telf. 964 15 52 69

#### Vila-real

Plaza Colom, 8  
Telf. 964 53 73 81

#### Vall d'Uixó

Ctra. Segorbe, 111 bajo  
Telf. 964 66 70 96

#### Els Ibarsos

Avda. Castellón, 29  
Telf. 964 70 86 10

#### Onda

C/ Carta Pobra, 2 bajo  
Telf. 964 60 51 01

#### Lucena del Cid

Ctra. CV 190 Km. 18.8  
Telf. 964 38 11 45

#### Cabanes

C/ Teatro, 7  
Telf. 964 33 19 78

#### Villahermosa del Río

C/ Plano Royo, 20  
Telf. 964 38 25 29

#### Vall d'Alba

Avda. Pasillo, 4  
Telf. 964 32 04 74

#### L'Alcora

C/ Michavila, 4  
Telf. 964 05 44 27

#### Atzeneta

Avda. Castellón, 1  
Telf. 964 37 05 42

#### Betxí

C/ La Pau, 4  
Telf. 964 62 05 95

Atención al Cliente  
**964 38 11 45**



# Recetas de Jamón



## Ensalada de jamón, flores y frutas del bosque

### Ingredientes

4 tazas de lechugas variadas, 4 lonchas de jamón, 1 caja de flores comestibles, 16 frambuesas, 2 ramitas de grosella, Aceite de oliva, Vinagre de Jerez y sal.

### Preparación

Cortar las lonchas de jamón en trozos. Mezcla en una ensaladera las lechugas con las frambuesas y las grosellas y condimenta con aceite, vinagre y sal. Distribuye las flores comestibles por encima y sírvela.

## Hojaldre de jamón y setas

### Ingredientes

1 lámina de masa de hojaldre, 300 gr. de setas, 200 gr. de jamón, 5 huevos, 2 dientes de ajo, Aceite de oliva, Perejil picado y sal.

### Preparación

Precalienta el horno a 200°. Estira el hojaldre y corta en discos redondos (tipo cazuelita formando volovanes), pincélalo con huevo. Dispón en la base un círculo de papel de horno, cubre con legumbres secas y hornea 8 minutos.

Saltea las setas. Pela los ajos, pícalos y dóralos con 2 cucharadas de aceite. Añade las setas, rehógalas 8 minutos e incorpora el Jamón cortado a daditos, salpimenté, agrega un poco de perejil y prosigue la cocción hasta que se consuma el agua que sueltan las setas.

Cuaja los huevos. Retira las legumbres y el papel de los volovanes y rellénalos con el salteado. Casca los huevos en un vasito y deja caer uno en cada hojaldre. Hornéalos a 180° durante 10 minutos, o hasta que la clara esté cuajada.

## Rollitos de langostinos y jamón

### Ingredientes

16 lonchas de jamón, 16 langostinos crudos pelados y con el final de la cola, aceite de oliva.

**Para el aliño:** 2 tomates pelados y sin pepitas, 1 cebolla roja bien picada, 4 cucharadas de perejil fresco, 1 cucharada de alcaparras escurridas, La ralladura de 1 limón, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen y 1 cucharada de vinagre de Jerez.

### Preparación

Precalentamos el horno a 160°, Mientras preparamos el aliño picando bien la pulpa del tomate, lo pondremos en un cuenco. Añadimos la cebolla, el perejil, las alcaparras y la ralladura del limón, lo mezclamos todo bien.

Enrollamos una loncha de jamón en cada langostino y los untaremos con un poco de aceite. Pondremos los langostinos en una bandeja refractaria, de manera que ninguno quede encima de otro. Los horneamos 10 minutos. Fuera del horno lo rociamos con el aliño y lo dejaremos enfriar a temperatura ambiente.

## Truchas rellenas de jamón

### Ingredientes

4 truchas, 4 lonchas de jamón, 2 cucharadas de perejil picado, 4 dientes de ajo, 1 vaso de vino aromático, Aceite de oliva virgen extra y sal.

### Preparación

Limpiamos las truchas de tripas y espina central, las lavamos y las rellenas con el jamón. Les atravesamos el buche con una brocheta de madera. La rebozamos con harina y las freímos en aceite caliente (vuelta y vuelta). Apartamos del fuego, retiramos el aceite sobrante y les añadimos el perejil, ajos picados, y vino. Ponemos al horno a 200° durante 15 minutos, y ya están listas para comer.



## Solomillo de cerdo relleno de jamón y queso

### Ingredientes

2 solomillos de cerdo, 4 lonchas de jamón, 2 lonchas de queso mozzarella o similar, Aceite de oliva virgen, Sal, Pimienta, Finas hierbas, 100 ml. de vino seco aromático, 1 cucharada de piñones tostados, 8 almendras tostadas y 100 ml. de agua ó caldo de verduras.

### Preparación

Limpiamos los solomillos, abrimos por la mitad o en tres partes, sin acabar de cortarlos, salpimentamos por dentro. Rellenamos una parte con dos lonchas de jamón enrollados, para que no sobresalgan. Partir la loncha de queso por la mitad, enrollar y rellenar la otra parte de solomillo, cerrar. Sellar con palillos para que no salga el relleno.

Salpimentar por fuera, espolvorear con finas hierbas. Atar cada rollito con hilo de cocina y quitar los palillos una vez lo tengamos bien atado.

Ponerlos en una bandeja para horno, con un chorrito de aceite. Meter la bandeja en el horno precalentado a 240° durante 30 minutos. Pasados los 30 minutos sacar del horno, darles la vuelta y hornear 20 minutos con el vino, (añadir el agua a medida que se consume el vino). Dejar enfriar y cortar a medallones

Poner la salsa de la bandeja del horno en el vaso de la batidora, añadir los piñones y las almendras peladas, y triturar hasta que quede una salsa fina y cremosa.

## Espárragos con jamón

### Ingredientes

500 gramos de espárragos trigueros, 8 lonchas de jamón, Aceite y sal.

### Preparación

Limpiamos y cortamos la base de los espárragos los escaldamos con agua con sal durante 5 minutos. Los salteamos con un poco de aceite de oliva y sal. Y para terminar los envolvemos con una loncha de jamón.

