

## Costillar de cerdo asado con miel y nueces

### Ingredientes

Un costillar de cerdo **Flor** de 2 kg., 250 gr. de miel, 200 gr. de nueces, 250 ml. de agua y sal.

### Así lo cocinamos

Limpia el costillar, sazónalo y colócalo en una bandeja para hornearlo a 180°C hasta que quede bien dorado (unos 30 minutos).

Diluye la miel en 250 ml. de agua y vierte el resultado sobre el costillar.

Mientras se hornea la carne, vamos echándole por encima sus propios jugos para que se glasee. Añade ahora las nueces y deja glasear durante 5 minutos más. Sacamos del horno.



Coloca el costillar sobre una tabla y, con un cuchillo bien afilado, vamos sacando las costillas, las cuales emplataremos y salsearemos con sus propios jugos. Colocamos las nueces alrededor.

Es importante que reguemos el costillar con sus jugos constantemente. Sólo de esta manera nos quedará bien tierno y jugoso.

## Lomo con champiñones

### Ingredientes

1 Kg. lomo **Flor**, 250 gramos de champiñones, ½ litro de nata líquida, aceite y sal

### Así lo cocinamos

Doramos el lomo cortado fino y sazonado, en el mismo aceite salteamos los champiñones laminados, cuando están cocinados se le añaden las cortadas de lomo y la nata líquida, se dan unas vueltas para incorporar bien la nata sin que hierva y se sirve 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 con productos frescos



## Solomillo con mermelada de fresas

### Ingredientes

2 solomillos **Flor**, 1 cebolla picada, 2 cucharadas de mermelada de fresa, aceite y sal

### Así lo cocinamos

En una sartén con aceite ponemos el solomillo sazonado cortado a lonchas, incorporamos la cebolla picada y cuando está a punto se añade la mermelada de fresa. Remover y servir.

## Carrillera de cerdo con puré de boniato

### Ingredientes

12 carrilleras de cerdo **Flor**, 1 cebolla, 1 puerro, 2 dientes de ajo, 100 ml. de brandy, ½ litro de vino tinto, 1 hoja de laurel, tomillo, unos granos de pimienta negra, dos clavos de olor, aceite de oliva y sal. Para el puré de boniato: ½ kg. de boniatos, 100 gr. de mantequilla y sal.

### Así lo cocinamos

En primer lugar, dora las carrilleras en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Una vez doradas, retíralas de la cazuela y resérvalas.

En la misma cazuela donde doramos las carrilleras, rehoga la cebolla, el puerro y el ajo, todo ello bien troceado. Agrega también las especias.

Una vez estén las verduras bien pochadas, vuelve a introducir las carrilleras en la cazuela.

Ahora vierte los alcoholes y deja cocinar a fuego moderado hasta que las carrilleras queden bien tiernas (unas dos horas y media).

Transcurrido el tiempo de cocción, extrae de la cazuela las carrilleras ya cocinadas y pasa por un chino la salsa con las verduras.

Para el puré, pela los boniatos, trocéalos y cuécelos en abundante agua hirviendo con una pizca de sal. Una vez cocidos, tríturalos con la mantequilla hasta que nos quede un puré muy fino.

Emplata la carrillera y cúbreala con la salsa obtenida. Acompañamos con el puré de boniato y unas verduras escaldadas.

## Lomo relleno

### Ingredientes

1 lomo entero **Flor**, 8 lonchas de jamón, 8 lonchas de paté, 8 lonchas de queso, 4 huevos duros/tortilla, 4 manzanas reineta, 2 vasos de vino blanco, ciruelas, pasas, aceite y sal.

### Así lo cocinamos

El lomo cortado para rellenar se extiende, se sazona y se van colocando por capas el queso, el jamón, el paté, y los huevos. Se enrolla, se ata y se cocina 1 hora en el horno con las manzanas cortadas, el vino y las ciruelas. Se deja enfriar la carne, se lamina, y se acompaña con una salsa de manzana triturada.



## Secreto de cerdo con salsa de almendras y vino

### Ingredientes

1 kg de filetes de secreto de cerdo **Flor**, almendras fritas molidas, vino blanco, harina, aceite de oliva, ajos, sal y pimienta negra

### Así lo cocinamos

Se echan dos cucharadas de aceite de oliva, en una sartén y se fríen los filetes de secreto de cerdo **Flor**, previamente pasados por harina que tendremos en un plato, y los echamos sal y pimienta.

Se pasan a una cacerola o bandeja de barro. Y se reservan calientes.

En el mismo aceite se echa una picada que habremos hecho con los dos dientes de ajo y las almendras molidas.

Después se echa un poco de vino blanco y un poco de agua. Se deja que cueza y que espese unos minutos. Cuando ya haya espesado se echa sobre los filetes de secretos que tenemos reservados al calor.

Servir caliente, opcionalmente con patatas fritas o ensalada.

## Costillas Flor

### Ingredientes

2 kg de costillas **Flor**, 3 ajos, pan rallado, perejil, 3 patatas medianas, 1 vaso de vino blanco y sal.

### Así lo cocinamos

Se muele el pan rallado con el perejil y el ajo, bien triturado pero suelto. Con esta mezcla rebozamos las costillas previamente sazonadas. Sobre la bandeja del horno colocamos las rodajas de patatas de un grosor mediano hasta que esté completamente cubierta, luego colocamos las costillas encima y rociamos con el vaso de vino. Hornear durante 45 minutos a 180 grados aproximadamente.

## Lomo o galtas

### Ingredientes

1 lomo entero o 1 Kg. de galtas, 4 zanahorias, 2 tomates cortados, 2 cebollas cortadas, 1 cabeza de ajos, 2 vasos de vino blanco, coñac, pimienta, aceite y sal

### Así lo cocinamos

En una bandeja se ponen las zanahorias, tomates, cebollas, los ajos y encima la carne, previamente sazonada con pimienta negra y sal, seguidamente se rocía todo con el vino blanco y se introduce en el horno, se deja una hora aproximadamente de cocción y 5 minutos antes de sacarlo se rocía con el coñac. Se deja enfriar la carne y se lamina bien fina. Los demás ingredientes se trituran, se ponen en una cacerola se le añade la carne laminada, y se cuece durante 5 minutos.

