Taller COCINA Básica
13/12/2016
TALLER PARA PADRES
"DISFRUTA CON NOSOTROS COCINANDO"
SALSAS Y CREMAS
serunion educa
Taller impartido por personal de Serunion
Ntra. Sra. del Socorro
BENETÚSSER

Taller COCINA Básica
15/12/2016
TALLER PARA PADRES
"DISFRUTA CON NOSOTROS COCINANDO"
CARNES PARA NAVIDAD
SOLOMILLO WELLINGTON
CARRILLADA AL VINO DULCE
serunion educa
Taller impartido por personal de Serunion
Ntra. Sra. del Socorro
BENETÚSSER

SALSAS, CREMAS Y VINAGRETAS – MARTES, 13 DICIEMBRE

Chimi churri de mango	
Ingredientes	
1 pimiento rojo, verde y amarillo	
1 cebolla morada	
½ manojo de perejil	
2 dientes de ajo o 3 ajos tiernos.	
Orégano fresco	
2 cdas de mirin o vinagre de manzana	
30 cl de aceite	
Ralladura de lima, limón o lima keffir	

Vinagreta de granada	
Ingredientes	
25 g de azúcar moreno	
1 granada	
200 zumo de naranja o de granada	
50 g de aceto balsámico	
200 g de aceite de oliva	
50 g vinagre de sidra	
Encurtidos	
Aceituna cuquillo	

Vinagreta de frutos rojos	
Ingredientes	
200 gr de frutos rojos	
50 gr de azúcar	
Unas gotas de limón	
50 gr de miel	
2 cdas. mostaza preferiblemente antigua	
8 cdas. de aceite de oliva	
3 cdas. vinagre manzana	
Pimienta negra, sal	

Salsa meniere con tomate seco y aceituna negra	
Ingredientes	
100 g de mantequilla	
1 limón o 1 naranja	
Perejil	
Aceituna negra	
Tomate seco	

Salsa de albaricoques y zanahoria	
Ingredientes	
1 kg de zanahoria	
5 cebollas	
250 g de orejones	
75 cl de vino blanco	
Nuez moscada, pimienta negra	

Crema de calabaza y jamón	
Ingredientes	
1 calabaza de cacahuete	
250 g de mantequilla	
2 cebolla	
2 litros de caldo de ave	
1 hueso grande de jamón	
Pimienta negra, sal.	

CARNE PARA NAVIDAD – JUEVES, 15 DICIEMBRE

Solomillo Wellington	
Ingredientes	
1 solomillo de cerdo (mejor ibérico)	25 gr. de pasas sultanas
1 masa de hojaldre comercial	6 lonchas de jamón ibérico
1 cebolla grande	200 ml de nata (18% M.G.)
1 bandeja de champiñón fileteado	100 ml de vino blanco
1 tarrina pequeña de paté (por ejemplo mousse de oca)	1 cucharada rasa de mostaza antigua
	Sal, AOVE, pimienta
8 nueces	1 huevo para pintar el hojaldre
25 gr. de piñones	70 gr. de mantequilla.

Carrilleras de cerdo al vino dulce	
Ingredientes	
6 carrilleras o carrilladas de cerdo	1 diente de ajo
400 ml de vino dulce tipo Oporto, o si quieres arriesgarte vermut rojo.	1 hoja de laurel
	Unas ramitas de tomillo fresco
2 zanahorias	500 ml. de caldo de cocido o de carne (hasta cubrir)
2 puerros	
2 cebollas	Sal, pimienta, harina y aceite de oliva virgen extra.
1/2 pimiento rojo	