

TAGARNINAS ESPARRAGAS CON HUEVO ESCALFADO

Ingredientes:

- 100 grs. de tagarninas.
- 50 grs. de chorizo rama.
- 20 grs. de cebolla.
- 20 grs. de ajo.
- Sal.
- Pimienta.
- Cominos.
- Vino Blanco.
- Huevo.



Elaboración:

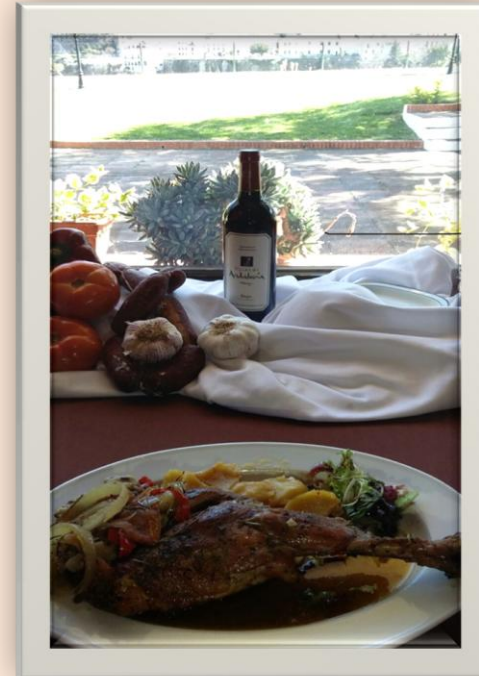
Para elaborar las tagarninas esparragas, comenzamos picando la cebolla y el ajo en daditos muy pequeños, rehogamos, añadimos el chorizo, tagarninas, el vino blanco, sal, pimienta, cominos y se reduce.

Cuando haya reducido, se le añade un poco de agua y se deja cocer hasta que estén tiernas las tagarninas. Por último se añade el huevo y dejar cocer durante 5 min.

PATITA DE CORDERO LECHAL AL ROMERO

Ingredientes:

- **Una patita de cordero lechal.**
- **2 dientes de ajos.**
- **30 grs. de cebolla.**
- **30 grs. de pimiento rojo.**
- **30 grs. de tomate.**
- **1 patata pequeña.**
- **Sal.**
- **Pimienta.**
- **Aceite Oliva.**
- **Romero fresco.**
- **Coñac.**
- **Vino Blanco.**



Elaboración:

Comenzamos limpiando la carne, lavando las verduras y troceando las mismas en rodajas. En una bandeja especial para horno, montar una capa con las patatas, cebolla, pimiento rojo, tomate y el ajo, salpimentamos y por último colocamos la pata de cordero. Añadimos el aceite, vino, coñac y ramitas de romero.

Metemos en el horno precalentado a 180° C durante 1 h. o hasta que la misma este tierna.

HELADO DE HIGOS SECOS

Ingredientes:

- 500 grs. higos secos.
- 6 yemas y un huevo entero.
- 200 grs. de azúcar glas.
- 700 grs. de nata para montar.
- 20 dl de coñac.

Elaboración:

En un cazo poner 250 grs. de higos cubiertos de agua a cocer para hidratarlos. Cuando los higos estén hidratados, antes de que se enfríen pasarlos por la batidora hasta obtener una pasta tierna y dejar enfriar.

En un bol, montar las yemas con el azúcar glas hasta que queden blancas. En otro bol, montar la nata. A continuación, agregamos poco a poco las yemas montadas con azúcar glas a la nata y pasta de higos, removemos con movimientos envolventes y por último agregamos el coñac.

Colocamos la masa en una placa y al congelador. En un cazo colocar el resto de los higos con canela en rama, un chorreón de coñac, azúcar y vino dulce, hacer un almíbar ligero, dejar enfriar.

Para el montaje del plato, cortamos 2 cuñas de helado, un poco de nata montada, un higo en almíbar, una ramita de canela y aderezamos con el almíbar.

