



TIMBAL HORNEADO DE PATATA, TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO DE CODORNIZ

- 1/2 Kg de patata cortada en cascots
- 2 Cebollas cortadas en tiras
- 2 huevos de gallina bien batidos
- 1 huevo de codorniz por persona
- Taquitos de Jamón "Distraído", 1 cucharada por persona.
- Pimienta blanca

ELABORACION:

- Confitamos la cebolla cortada en tiras, friéndola en Aceite de Oliva Virgen Extra a fuego muy lento, sin que llegue a quemarse. Escurrir sobre papel absorbente y reservar.
- En el mismo aceite estofar las patatas cortadas en cascots, hasta que queden cremosas por dentro y doraditas por fuera.
- Mezclar con la cebolla en un bol grande. Añadir los huevos batidos y los taquitos de jamón y remover.
- Precalentar el horno a 180°.
- En unos aros de cocina, 1 por persona, colocados sobre la bandeja, disponer la mezcla del bol e introducir al horno para cocinar unos 15 minutos.
- Mientras hacer a la plancha un huevo de codorniz por persona.
- En cada plato colocar el timbal cuajado con el huevo de codorniz encima y un pellizco de pimienta blanca sobre la yemita.
- Decorar con unos taquitos de jamón sin cocinar y acompañar de pan de pueblo.

EL DISTRAÍDO

- Tomate maduro
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pan de Pueblo en rebanadas
- Taquitos de Jamón "Distraído"

ELABORACION:

- Trituramos el tomate con un rallador para obtener la pulpa.
- Cortamos el pan en rebanadas de 1 cm. de grosor y tostamos uniformemente cuidando de que no se queme. (si es en brasa de carbón mejor que mejor).
- Sobre la tostada ponemos una cucharada generosa de carne del tomate. Añadimos los taquitos de jamón, a gusto y rociamos con un buen Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Es ideal para acompañar este plato un vino joven.



EL REY DEL TAQUITO
TAQUITO KING



"Distraído"

C/ Mascareta, 53 • 41940 Tomares (Sevilla) - Spain
Tel./Fax: +34 95 415 01 98
E-mail: yeye@losalcalarenos.e.telefonica.net

EL REY DEL TAQUITO
TAQUITO KING



"Distraído"

Cubitos perfectos de jamón 4 mm.

Recetas

con el auténtico taquito de jamón

Ideal para platos como:

Salmorejos	Habitas	Ensaladas
Tortillas	Espaguetis	Cabrillas
Revueltos	Croquetas	Canapés
Alcachofas	Consomés	Tostas con tomate



HABITAS BABY CON TAQUITOS DE JAMÓN

- Habitas Baby al natural (bote)
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Cebolla fresca
- Perejil o cebollino fresco picado
- Taquitos de Jamón "Distraído"

ELABORACION:

- Picamos la cebolla finamente.

En una sartén ponemos dos cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra y sofreímos la cebolla a fuego medio, sin dejar que tome color.

- Cuando esté transparente incorporamos las Habitas y subimos un poco el fuego.
- Removemos levemente para mezclar todo bien.
- Subimos el fuego. Añadimos los taquitos de Jamón y removemos de nuevo. Tapamos la sartén unos segundos y seguidamente servimos.
- Espolvorear con un pellizco de cebollino fresco o perejil muy picado.



TAQUITOS DE JAMÓN CON ALCACHOFITAS EN ACEITE

- Alcachofitas en aceite (bote)
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Cebolleta fresca
- Pimienta negra recién molida
- Taquitos de Jamón "Distraído"

ELABORACIÓN:

- Picamos la cebolleta en aritos finos.
- Sofreímos la cebolleta, a fuego medio, en unas cucharadas del mismo aceite de oliva de las alcachofitas, hasta que tomen color.
- Añadimos las alcachofitas escurridas y mezclamos con cuidado de que no se deshagan, pues son muy delicadas.
- Incorporamos los taquitos
- Removemos con cuidado.
- Tapamos la sartén unos segundos para que el jamón desprenda todo su aroma y apartamos del fuego.
- Servimos, en platitos individuales y espolvoreamos levemente con pimienta negra recién molida.
- Acompañar con unas rebanadas de pan de pueblo.



SALMOREJO CON TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO DURO

- 2 kgs. de tomate maduro
- 2 Rebanadas de pan asentado
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Vinagre de vino de Jerez
- 1 diente de ajo
- Sal
- Huevo cocido picado o en gajos.
- Taquitos de Jamón "Distraído"

ELABORACION:

- En una trituradora colocamos los ingredientes por este orden: el pan partido en trozos sin la corteza, los tomates cortados en cuadrados grandes, la sal, el diente de ajo y un chorreón de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Presionamos sobre el tomate con una cuchara para que suelte su jugo y el pan se impregne de él.
- Aguardar unos minutos a que al pan esponje. Tras esto trituramos hasta obtener un salmorejo de consistencia fina y cremosa. Pasamos por el chino y reservamos en la nevera.
- Servimos el salmorejo en un cuenco por persona. Rectificar con unas gotas de vinagre a gusto del comensal.
- Añadimos el huevo duro, colocado en el centro.
- Incorporamos unas cucharadas de taquitos de jamón, decoramos con unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra y listo...