

Raciones: 4 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Tabla de corte, cuchillo cocinero, triturador de carne, pincel, cuchara, biberón, paleta, molde circular y banderitas de madera.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



Torresin

Ingredientes

- 1 contramuslo de pollo (con piel).
- 1 cucharada de mermelada de fresa.
- 1 cebolla.
- 150 g. de queso.
- 450 g. de jamón york.
- 1 taza de mermelada de tomate.
- 4 rebanadas de pan de molde.
- 4 hojas de lechuga.
- 1 tomate.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

Elaboración

PASO 1: Cogemos 2 rebanadas de pan de molde y lo tostamos.

PASO 2: Seguidamente le hacemos la forma del molde y le añadimos la mermelada.

PASO 3: Salpimentamos los contramuslos y lo cortamos en trozos pequeños.

PASO 4: Luego lo envolvemos con su propia piel (una vez retirada) y lo freímos para que la corteza tenga ese toque crujiente y la carne se haga.

PASO 5: Ponemos el queso encima del pollo una vez cocinado y el jamón york.

PASO 6: Freímos un poco de cebolla para hacerla crujiente.

PASO 7: Colocamos en la rebanada de pan la carne, el queso, jamón york, la lechuga, el tomate y para finalizar una rebanada la cual lleva la cebolla encima para que los comensales puedan comérsela junto a la mermelada.

Emplatado y observaciones

- Una vez montada la torre, colocamos una banderita para que no se desmorone.
- El emplatado va en una pizarra mediana y decoramos con unas líneas de mermelada.
- Ponemos unas cortecitas al lado de las líneas.