

Aventín

GRAUS

#MAYOCELIACO

RECETAS DE COCINA



CROQUETAS DE LONGANIZA

RECETA DE SAMUEL CAMPOS

INGREDIENTES:

- Pollo
- Ternera
- Cebolla
- Pasas
- Longaniza
- Caldo de cocido (previamente hecho con los ingredientes anteriores)
- Harina sin gluten
- Aceite

ELABORACION:

1. Preparamos el caldo de cocido con pollo y ternera (y lo típico para hacer un buen cocido?)
2. Una vez hecho el caldo, sacamos los trozos de pollo y ternera y los cortamos en trozos pequeños
3. Sofreimos la cebolla en una sartén con aceite
4. Agregamos pasas, longaniza y los trozos de pollo y ternera que hemos cortado previamente y dejamos que se haga al fuego durante unos minutos
5. Incorporamos harina para que se fría
6. Incorporamos el caldo que hemos hecho previamente en vez de leche y lo dejamos hasta que se espese
7. Dejamos que se enfríe y formamos bolitas con la masa
8. Freir hasta que queden dorados



GUIISO DE CARNE

RECETA DE BEATRIZ HERRANDO

INGREDIENTES: (PARA 4 PERSONAS)

- 8 trozos de lomo
- longaniza de Aragón sin gluten de Aventin
- 4 huevos
- 1 bote de espárragos pequeños
- 2 ajos
- perejil
- 1 hoja de laurel
- Starlux Knorr sin gluten (sabor clásico carne)

ELABORACION:

1. Colocamos una sartén en el fuego con aceite de oliva para freirlo (vuelta y vuelta)
2. Freir la longaniza de Aragón sin gluten de Aventin
3. Freir 2 ajos en la sartén y posteriormente incorporarlos con aceite de oliva incluido a una sopera
4. En la sopera añadir: 1 hoja de laurel, sal a gusto, starlux sin gluten, un poquito de perejil, agua y media cucharada de harina sin gluten
5. Tiene que hervir el caldo, para añadir 4 huevos abiertos junto con la longaniza y el lomo
6. Acompañar con espárragos por encima para decorarlo

HOJALDRE RELLENO DE LONGANIZA

RECETA DE ANAIDA

INGREDIENTES:

- 1 lámina de hojaldre Schär
- 1 longaniza de Aventin

ELABORACION:

1. Marcamos la longaniza en la sartén sin cortar
2. Abrimos el hojaldre, ponemos la longaniza y la envolvemos con el hojaldre
3. Cortamos en trozos con el tamaño deseado
4. Untamos con yema de huevo y horneamos hasta que se doren.



REVUELTO DE LONGANIZA AVENTÍN CON PATATAS

RECETA DE ROSA SENANTE

INGREDIENTES:

- Longaniza Aventín
- Patatas
- Huevos
- Sal y pimienta

ELABORACION:

1. Cortamos las patatas no muy gruesas y la longaniza a trocitos.
2. Hervimos las patatas pero sin terminar de hacer y escurrir.
3. Freímos la longaniza y retiramos.
4. En el aceite de la longaniza refreír un poco las patatas con sal y pimienta. Cuando ya estén casi hechas añadir la longaniza y hacer todo junto un poco. Intentar no mover mucho para que no se deshagan.
5. A la hora de comer añadir los huevos batidos y hacer un revuelto.



RISOTTO DE LONGANIZA Y SETAS

RECETA DE SANDRA GRACIA

INGREDIENTES:

- 400gr arroz brazal especial risoto
- 150gr longaniza aventin Graus
- 150gr setas mix
- 1 cebolleta
- 1L caldo verduras
- 25gr mantequilla
- 50gr parmesano
- Sal

ELABORACION:

1. Calentar el caldo en un cazo
2. Troceamos la longaniza y la salteamos con poco aceite.
3. Cortamos la cebolleta y pochamos. Añadimos las setas troceadas
4. Añadimos el arroz y sofreímos 5 minutos
5. Añadimos 2 cazos de caldo caliente y cocinamos a fuego medio alto. Removemos continuamente y vamos añadiendo cazos de caldo conforme el arroz se va quedando seco. Seguir añadiendo y removiendo hasta que el arroz este hecho y cremoso. A mitad de cocción añadir la longaniza
6. Cuando este hecho apartamos del fuego y añadimos la mantequilla en dados pequeños y removemos hasta que se desaga y mezcle.
7. Añadir sal al gusto
8. Agregar el parmesano, mezclar bien y listo