

más recetas en: ternascodearagon.es



MILHOJAS DE FILETE FINO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

calabacín y queso fresco con vinagreta de nueces

UNA RECETA DE
JAVIER ROBLES,
MAESTRO DEL
CORDERO



DIFICULTAD:

Baja



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 10'

Cocinado: 6'



INGREDIENTES (4 personas)

- 12 filetes finos de pierna sin hueso de Ternasco de Aragón IGP
- 1 calabacín
- 100 g nueces
- 500 g queso fresco
- 100 ml de DOP Aceite del Bajo Aragón
- 50 ml de vinagre de vino
- Sal fina

ELABORACIÓN:

En primer lugar, vamos a preparar una vinagreta mezclando aceite de oliva, vinagre de vino, sal y nueces rotas a cuchillo. Una vez hecha reservamos.

A continuación, vamos a cortar el queso y el calabacín en láminas finas. Y reservamos también.

Y por último, vamos a cocinar a la plancha los filetes finos de pierna de Ternasco de Aragón, vuelta y vuelta, durante un total de dos minutos (un minuto por cada lado).

EMPLATADO:

Ahora que tenemos todos los ingredientes preparados, simplemente nos queda emplatar la receta. Para ello, vamos a comenzar montando el milhojas de la siguiente forma; una capa de carne, una capa de queso y una capa de calabacín. Repetimos el proceso dos veces.

Y para terminar, salseamos con la vinagreta que hemos preparado.

¡Voilà! Una elaboración súper sencilla, pensada para el día a día, que podemos acompañar de cualquier ensalada o unas verduritas a la plancha.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN» LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS

LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS