

## Ensalada de pollobreseado y kimche de col rizada

### Normatyw surowcowy:

Składniki na kimche z jarmużu:

120g sosu do kimche

300g jarmużu

50g oleju sezamowego

15g soku z limonki

Przeprowadź obróbkę wstępną jarmużu następnie nieregularnie go posiekaj i przełóż do pojemnika z zamknięciem.

Dodaj pozostałe składniki, dobrze wymieszaj.

Całość marynuj przez co najmniej 12 godzin.



Pierś z Kurczaka:

Pierś z kurczaka dokładnie przypraw solą i pieprzem. Pierś przełóż na

blachę do pieczenia i dodaj małą ilość oleju. Piecz kurczaka przez 90 minut w 60°C.

Po upieczeniu wystudź pierś i pokrój w cienkie plasterki.

### Składniki na sałatkę:

100g pokrojonej piersi z kurczaka

w/g japońskiego majonezu

50g kimche z jarmużu

50g sałaty cykorii

2 jajka przepiórcze

1/3 awokado

Orzeszki ziemne

Proszek ze zmielonej kukurydzy

4 pomidorki koktajlowe

Świeże liście kolendry

### Sposób wykonania:

Na dnie talerza ułóż pokrojone awokado, następnie dodaj sałatę cykorię, a na nią pokrojone pomidorki koktajlowe i jajka przepiórcze. Na całość dodaj kimche z jarmużu oraz pierś z kurczaka. Całość posyp proszkiem ze zmielonej kukurydzy oraz orzeszkami ziemnymi.

Majonez przełóż do rękawa cukierniczego i odetnij mały kawałek. Całą sałatkę udekoruj majonezem według uznania. Na górę dodaj rozdrobnione liście kolendry.

## Croquetas de jamón

### Składniki:

- 250 g masła
- 4 kg białej cebuli
- 3 kg hiszpańskiej szynki (jamón)
- 2 litry mleka
- 2 litry śmietanki 30%
- 1 kg mąki
- 8 listków żelatyny
- przyprawy (pieprz, sól) do smaku



### Wykonanie:

Podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebule na maśle, następnie dodajemy naszą szynkę pokrojoną w podobną kostkę, wsypujemy przesianą mąkę a następnie mieszamy. Gotujemy mleko i śmietankę, aż zaobserwujemy zjawisko „mrugania”, dolewamy stopniowo do naszej cebuli oraz szynki mieszając cały czas. Gdy masa zgęstnieje doprawiamy oraz dodajemy żelatynę, gdy żelatyna się rozpuści przekładamy masę do czystego pojemnika na całą noc.

Źródła: <https://elgourmet.com/receta/croquetas-de-jamon-iberico>