





Fiambre Blanco



 7 Tiempo

 12 Porciones

Ingredientes

Preparación

VERDURAS

- 1 lata (8 oz) Zanahorias Cortadas Del Monte® (Sliced Carrots Del Monte®)
- 1 lata (15 oz) de Espárragos Enteros Del Monte® (Asparagus Spears Del Monte®), escurridos
- 1 lata (8.5 oz) de Habichuelas Del Monte® (Habichuelas / Ejotes / Vainicas enteras) (Whole Green Beans Del Monte®), escurridas
- 1 lata (8.5 oz) de Guisantes Dulces Del Monte® (Arvejas / Guisantes / Chícharos / Petit Pois) (Sweet Peas Del Monte®), escurridos
- 4 pacayas tiernas
- 1 coliflor mediana
- ½ libra de habas tiernas
- ½ libra de coles de bruselas
- Vinagre, laurel, jengibre, azúcar, sal, fenogreco

CARNES Y QUESOS

- ½ libra de cecina
- ½ posta de marrano
- 1 libra de pechuga de pollo
- 3 chorizos negros
- 3 chorizos colorados
- 3 butifarras
- Jamón, salchichón y salchicha (según preferencia)
- Queso fresco y de capas
- 4oz de queso amarillo tipo americano
- 8oz de queso seco

ADORNOS

- 1 lata (15oz) de Sardinias en Salsa de Tomate Del Monte®
- 3 chiles pimientos cortados en tiras
- Chiles chamborote (1 por plato)
- Lechuga escarola
- 1 manojo de rábanos
- Aceitunas rellenas
- Alcaparras sin salitre
- Perejil picado

VERDURAS

- Corte las zanahorias en juliana gruesa. Separe las ramitas de la coliflor y pase por agua hirviendo por 2 minutos y las coles de Bruselas por 5 minutos. Guarde el agua en la que cocinó los vegetales. Agregue caldo de pollo y cocine las pacayas por 10 minutos. Escorra todo y reserve.
- En una sartén con aceite, saltee brevemente los vegetales con las cebollas.
- Agregue vinagre al agua de los vegetales y ahogue las semillas de fenogreco, jengibre rallado, laurel, sal, mostaza y ponga a hervir por 5 minutos.

CARNES Y QUESOS

- Cocine toda la carne por separado, corte y parta en rodajas los chorizos y los jamones en tiras
- Los quesos suaves se cortan en tiras . Espolvoree el queso seco al final.

PLATILLO

- Coloque una base de vegetales alternados con los demás ingredientes. Adorne con rábano en forma de flor, chile chamborote, perejil picado y rocíe con el aderezo y queso en polvo.