



La Abadía  
IBÉRICOS  
DESDE 1889

# EMPANADILLAS WANTON RELLENAS DE LAGARTO IBÉRICO



MEAT  
COLLECTION





La Abadía®  
IBÉRICOS  
- DESDE 1889 -

# EMPANADILLAS WANTON RELLENAS DE LAGARTO IBÉRICO

## INGREDIENTES (6 comensales)

500 gramos de lagarto ibérico.

30 obleas de pasta wanton o

empanadilla

100 gramos de chalotas.

100 gramos de cebolleta.

10 gramos de jengibre.

1 dl de vino blanco de jerez.

C/s de bimi.

C/s de pimienta Sichuan, pimienta  
negra, pimentón y sal.

Salsa:

100 gramos de mahonesa y una

cucharada de pasta de curry rojo.

## VALORES NUTRICIONALES\*

1.180 Kcal

1.560 Kcal

55 Kcal

50 Kcal

5 Kcal

71 Kcal

5 Kcal

0 Kcal

70 Kcal

404Kcal

Total por comensal ..... 555,00 Kcal

## ELABORACIÓN

1. Cortar la carne en dados pequeños.
2. Limpiar las chalotas y las cebolletas. Cortar en brunoise.
3. Poner en una sartén bien caliente la carne. Cuando empiece a dorar, echar las chalotas y la cebolla, rehogar durante unos minutos y agregar el vino blanco. Cubrir con agua, añadir las especias y dejar cocer a fuego lento hasta que se reduzca todo el caldo.
4. Escaldar los bimis en agua hirviendo de 2 a 3 minutos. Enfriar con agua con hielo y sal y escurrir.
5. Rellenar las obleas de pasta wanton o empanadilla y darle forma de empanadilla.
6. Freír en abundante aceite caliente a 180° C.
7. Acompañar con la salsa de mahonesa con curry rojo y unos bimis.

## TRUCOS

Brunoise, significa cortar en dados pequeños.

Lorem ipsum

# MEAT® COLLECTION

\*Información nutricional  
aproximada, extraída de la  
base de datos española de  
composición de alimentos.

Producto Certificado por Calicer PI/0462/10