



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.	1.180 Kcal
30 obleas de pasta wanton o empanadilla	1.560 Kcal
100 gramos de chalotas.	55 Kcal
100 gramos de cebolleta.	50 Kcal
10 gramos de jengibre.	5 Kcal
1 dl de vino blanco de jerez.	71 Kcal
C/s de bimi.	5 Kcal
C/s de pimienta Sichuan, pimienta negra, pimentón y sal.	0 Kcal
Salsa:	
100 gramos de mahonesa y una cucharada de pasta de curry rojo.	70 Kcal 404Kcal

## VALORES NUTRICIONALES\*

Lorem ipsum

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.

# MEAT® COLLECTION

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

Producto Certificado por Calicer PI/0462/10