

Fiambre Rojo



INGREDIENTES

Verduras

- 2 Zanahorias
- 1 lechuga
- 1 manojo de perejil
- ½ libra de arvejas
- 4 rábanos
- 1 repollo
- 4 remolachas
- 4 pacayas tiernas
- 4 cebollas
- 4 onzas de habas
- 4 repollitos
- 4 chiles pimiento
- 4 chiles morrón
- 1 ½ libra de ejote
- 1 coliflor

Embutidos y carnes

- 1 libra de chorizo colorado
- 1 libra de jamón
- 1 libra de pollo
- 1 libra de lengua
- 1 libra de lomo de marrano
- 1 libra de longaniza
- 1 libra de butifarra
- 1 libra de copetines
- ½ libra de mortadela
- ½ libra de salchichón

Enlatados

- 1 lata de espárragos
- 1 lata de maíz dulce
- 1 lata de aceitunas
- 1 lata de palmito
- 1 lata de cebollitas en escabeche
- 1 paquete de alcaparras

Otros

- 4 huevos duros
- 1 queso fresco
- ½ queso seco
- 4 rodajas de queso tipo americano amarillo
- 4 rodajas de queso tipo americano blanco
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Consomé de pollo al gusto
- 1 cucharada de mostaza
- Laurel
- Tomillo
- Sal y pimienta al gusto
- Vinagre

PREPARACIÓN

1. Verduras

Pica y cuece todas las verduras, excepto el repollo y la remolacha, estos deben picarse y estar cada uno en una olla por separado hasta quedar al dente. No cocer el rábano.

Mezcla todos los vegetales junto con las habas y el queso fresco cortado en pequeños cuadros y vierte vinagre al gusto, después revuelve.



2. Embutidos

Corta en rodajas los embutidos y cuece todos los embutidos, excepto el jamón, en ollas por separado.

Reserva el agua de cada olla.

Revuelve ¾ partes de los embutidos con la mezcla de las verduras y caldillo.

Refrigera durante 24 horas.



3. Caldillo

En una olla agrega el caldo donde se cocieron todas las verduras y embutido, luego agrega el agua donde se coció la remolacha, que además de color le dará sabor al fiambre.

Agrega 2 cucharadas de mostaza, 1 cabeza de ajo entera, laurel, tomillo, vinagre (la proporción es 1 taza de vinagre por 1 taza de caldo). Agregar más agua de ser necesario.

Revuelve, deja hervir y cuela.

Vierte la cantidad necesaria a la mezcla de verduras y embutidos.

Refrigera durante 24 horas.



Montaje

Al día siguiente, coloca en un pírex o platos individuales las hojas de lechuga escarola como base.

Sirve la mezcla de vegetales y embutidos sobre la lechuga y decora con tiras de queso tipo americano, chile pimiento, chile morrón, pacayas, palmito y espárragos.

Coloca de forma creativa los embutidos, previamente reservados, agregar cebollitas, queso seco, granos de maíz, alcaparras y perejil, este último finamente picado.

Corta en forma de corona los rábanos y colócalos junto con rodajas de huevo duro en el centro del platillo.

