



## FIAMBRE BLANCO

Rinde 4 porciones

### INGREDIENTES:

#### Verduras:

- 1 ½ libra de ejote a la juliana
- 1 libra de arveja pelada
- 1 ½ libra de zanahoria a la juliana
- 1 repollo mediano rallado
- 1 coliflor desmenuzada en ramitas
- 1 pacaya tierna pelada y desmenuzada en ramas
- 1 libra de coles de bruselas pequeñas
- 3 cebollas grandes en rodajas
- 1 remolacha pequeña en tiras
- 1 manojo de perejil
- 1 apio mediano en rodajas
- 1 puerro mediano en rodajas
- 1 diente de ajo pelado y picado
- 1 manojo de cilantro
- 1 tomate
- 1 manojo de laurel
- 1 manojo de tomillo

#### Escabeche:

- 8 chiles jalapeño
- 1 manojo de cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo

#### Carnes:

- 1 libra de lomo de marrano partido en tiras
- ½ libra de cecina partida en tiras
- 1 libra de filete de pescado
- 1 pollo de 3 libras
- 1 docena de longaniza cocida y cortada en

#### rodajas

- 1 docena de chorizo colorado cocido y cortado en rodajas
- 1 docena de chorizo negro cocido y cortado en rodajas
- 1 docena de butifarra cocida y cortada en rodajas
- 1 libra de jamón de pavo en tiras
- 1 libra de salami en tiras
- 1 libra de salchichón en rodajas
- 1 libra de salchicha en rodajas

#### Adornos

- 5 chiles pimientos rojos
- 1 lata de sardina
- 1 lata pequeña de champiñones
- 1 lata de espárragos
- ½ libra de alcaparras
- ½ libra de aceitunas
- 1 libra de queso blanco o amarillo en tiras
- ½ libra de queso duro
- 3 huevos duros

#### Condimentos

- 4 onzas de pimienta negra
- 4 onzas de pimienta blanca
- 1 frasco de salsa inglesa
- 1 botella de aceite de oliva
- ½ libra de sazónador
- ½ libra de sal
- 1 galón de vinagre de manzana
- ½ libra de azúcar

**La diferencia entre el fiambre rojo y el blanco es la cantidad de remolachas que se usan. En el fiambre rojo se usan 6 remolachas y en el blanco solo se usa una.**

### PROCEDIMIENTO

**1.** Se preparan las verduras y se ponen a cocer por grupos. En el primer grupo el ejote, la arveja y la zanahoria. En el segundo grupo la pacaya, las bruselas y la coliflor, todos sazonados con un poco de sal.

**2.** Ya listas las verduras se ponen a escurrir en recipientes diferentes.

**3.** La remolacha, se sazona con un poco de sal, azúcar, pimienta y una ½ taza de vinagre de manzana.

**4.** En un recipiente aparte se pone agua con sal y el repollo rallado; y cuando está a punto de hervir se apaga el fuego para que de solo un hervor.

**5.** El repollo ya escurrido se coloca en un recipiente hondo, se le agrega perejil picado, y 2 cebollas en rodajas, pimienta negra, sal y aceite de oliva. Queda como una ensalada.

**6.** Se colocan en recipientes separados las 3 cebollas grandes en rodajas y el perejil picado. Se ralla el queso duro y se coloca en un recipiente separado. Así mismo se ponen a endurecer los huevos, luego se pelan y se cortan en rodajas.

**7.** Se prepara el chile pimiento poniéndolo al fuego con agua, sal y una pizca de azúcar. Cuando ha hervido se retira, se pela inmediatamente, se corta en tiras y se sazona con sal, azúcar, una pizca de pimienta blanca y media cucharada de aceite de oliva. Se dejan reposar en un recipiente aparte.

#### PREPARACIÓN DE LAS CARNES:

**1.** Se ponen a cocer por separado el lomo de marrano, la cecina y el filete de pescado con agua y sal.

**2.** Cuando esta lista se escurre, se espera que se enfríe y se cortan en tiras, colocándolas en recipientes separados. Puede ser una bandeja grande que permita su separación.

**3.** Los embutidos procesados (jamón, salchichón, salami) se cortan en tiras no muy gruesas y se colocan en una bandeja que permita su separación. Las salchichas, chorizo colorado, chorizo negro, butifarra y longaniza cocidos y cortados en rodajas se separan por grupos.

**4.** El pollo se le quita la piel, se lava y se pone a cocer en una olla, colocándole una cebolla, tomate,

un diente de ajo, se le agrega el cilantro, el apio y el puerro picados. Se sazona con sal y sazónador. Cuando ya está cocido se retira del caldo se espera que se enfríe y se desmenuza en tiras no muy gruesas.

#### PREPARACIÓN DE LAS CONSERVAS:

**1.** Las conservas sin su jugo se colocan en recipientes separados.

#### PREPARACIÓN DEL CALDILLO:

**1.** Donde se coció el pollo se deja reposar un tiempo y luego se cuele y se coloca en un recipiente hondo, se le agregan los jugos de las conservas a excepción del caldillo de la sardina. Se le agrega dos tazas de vinagre, una taza de agua, una pizca de sazónador, una pizca de pimienta negra, 2 hojas de laurel y 2 ramas de tomillo y se sazona al gusto.

#### PREPARACIÓN DEL ESCABECHE:

**1.** Se abren los chiles jalapeño crudos, se les retira la semilla se pasan por agua con sal y se prepara el manojo de cebolla pequeña limpiándola y haciéndoles una cruz en la parte superior. Se coloca en un sartén con dos dientes de ajo pelados, aceite de oliva y sal. Después de una salteada se agrega 1 taza vinagre diluido en ½ taza de agua, 5 hojas de laurel y tres ramas de tomillo y se deja en un hervor. Luego lista se espera que enfríe. Si lo desea puede agregar zanahoria cruda en rodajas.

#### PREPARACIÓN DEL PLATO

**1.** Se coloca la verdura cocida y colada del primer grupo y se les agrega el grupo dos, procurado dejar unas tiras para el adorno.

**2.** Se prepara el plato para servir se coloca en una mesa todos los ingredientes separados, el caldillo y los sazónadores. Se coloca la verdura, las carnes por capas sazonándolas con un poco de caldillo, sal, una pizca de azúcar, salsa inglesa, sazónador, pimienta negra y aceite de oliva. Se espolvorea perejil picado y cebolla en rodajas, una ramita de laurel y tomillo.

**3.** Se repite el procedimiento procurando que queden dos o tres capas. La ensalada de repollo se coloca alrededor de las verduras. Al final en la parte superior se adorna el plato con todas las carnes, el escabeche, la remolacha y las conservas, luego se espolvorea perejil, cebolla en rodajas, queso duro y rodajas de huevo duro y se coloca las tiras de chile pimiento y queso amarillo.