



FIAMBRE ROJO

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
- 6 remolachas grandes 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 filete de pescado
- 1 pollo de 3 libras
- 1 docena de longaniza cocida y cortada en

rodajitas

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

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 primer grupo el ejote, la arveja y la zanahoria. En segundo grupo la pacaya, las bruselas y la coliflor. En tercer grupo las remolachas, todos sazonados con un poco de sal.

2. Ya listas las verduras se ponen a escurrir en recipientes diferentes. La remolacha se pela y se corta en cuadritos.

3. 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.

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

5. 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.

6. Se prepara el chile pimiento poniéndolo al fuego con agua, sal y una pizca de azúcar. Cuando ha hervido se retira, se pelan inmediatamente, se cortan 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 están listas se escurren, se espera que se enfríen 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 rodajitas y 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 espe-

ra 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 cuela 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 saltar, se agrega 1 taza de vinagre diluido en ½ taza de agua, 5 hojas de laurel y tres ramas de tomillo y se deja en un hervor. Luego 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 la remolacha, se revuelve a modo que se mezclen los vegetales. Luego se agrega el segundo grupo, procurando dejar unas tiras para el adorno.

2. 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 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.