

RECETARIO



bienmesabe





QUESO FRITO CON MERMELADA DE CEBOLLA

**1 queso tierno
pimentón
2 huevos
80 ml. de leche
pan rallado
sal
500 grs. de
cebolla roja
250 grs. de
azúcar
100 grs. de
mantequilla
pimienta negra
en grano
mostaza**

Cortar el queso tierno de la forma que más nos guste.

A la harina le añadimos una cucharadita de pimentón y mezclamos. Removemos el huevo con la leche, la mostaza y un poquito de sal y batimos.

Pasar los trozos de queso por la harina, huevo y, por última, por el pan rallado. En este punto, vamos a dar una segunda capa de empanado pasando los trozos de queso por huevo y pan rallado.

Poner abundante aceite en una sartén, calentar bien y freír el queso hasta que tome un color dorado por ambos lados.

Para la mermelada:

Poner a fuego suave la mantequilla junto con el aceite. Cuando se deshaga, añadir la cebolla cortada en láminas finas, la sal y la pimienta.

Cuando esté blanda y empiece a secar, añadir el azúcar y dejar que reduzca el líquido.

Servir el queso en una fuente con la mermelada de cebolla en salsera.



ARROZ CON VERDURA Y BOLETUS

**600 grs. de arroz
bomba**
**300 grs. de
boletus**
2 berenjenas
2 calabacines
**2 pimientos del
piquillo**
2 cebollas
**200 grs. de
aceitunas negras**
aceite de oliva
sal
**2 l. de caldo de
verduras**

Picamos la cebolla en cuadros pequeños. Mientras se dora, limpiamos y cortamos en dados la berenjena y el calabacín. Lo incorporamos al sofrito junto con los pimientos del piquillo cortado en trozos pequeños, sazonamos y removemos.

Dejamos que se haga a fuego medio 3-4 minutos, removiendo de vez en cuando.

Cortamos los boletus en trozos y lo añadimos a la sartén junto con el arroz y las aceitunas negras.

Removemos con suavidad e incorporamos poco a poco el caldo, según nos lo pida el arroz, hasta que esté hecha.

Servir muy caliente con cebollino picado y unas aceitunas negras para decorar.



BIZCOCHITOS DE PIÑA CON SALSA DE MIEL

8 huevos
600 grs. de
harina
600 grs. de
azúcar
2 sobres de
levadura
300 ml. de aceite
de girasol o de
oliva suave
100 ml. de leche
o jugo de piña
2 piñas naturales
1 taza de miel
mantequilla
maicena
ralladura de un
limón

Empezamos precalentando el horno a 180°C y haciendo un caramelo con 200 gr. de azúcar y un chorrito de agua. Cuando el caramelo está listo, ponemos un poco en el fondo del molde.

En un bol echamos los huevos y los batimos hasta que espumen un poco. En este momento agregamos el azúcar y seguimos batiendo hasta que se disuelva. Añadimos el aceite.

Aparte, mezclamos la harina con la levadura y la vamos integrando poco a poco a la mezcla de los huevos. Si espesa demasiado, introducimos los 100 ml. de leche o jugo de piña y seguimos batiendo hasta que quede una masa uniforme.

En el fondo del molde y sobre el caramelo ponemos la piña en rodajas o en trozos y la cubrimos con la masa sin llegar a los bordes. Horneamos durante unos 25 min.

Mientras tanto, vamos haciendo la salsa de miel. Para ello, disolvemos la maicena en el agua y ponemos el fuego suave y vamos agregando la miel, la mantequilla y la ralladura de limón y batimos hasta obtener una masa suave.

Una vez hechos los bizcochitos, los dejamos enfriar fuera del molde y los presentamos acompañados por la salsa de miel caliente.

CHICHARROS A LA PLANCHA CON PAPAS ARRUGADAS Y MOJO

1 chicharro por persona

1 ajo
pimentón
aceite de oliva
sal

papas para arrugar

2 pimientos rojos
2 pimientos piconos
pimentón dulce
comino

500 ml. aceite de oliva suave

100 ml. de vinagre blanco
sal gorda

Limpiamos los chicharos y les quitamos la espina central y la cabeza.

Pelamos el ajo y lo pasamos por el mortero o los picamos muy finos.

Ponemos un chorrito de aceite en una sartén y añadimos los ajos hasta dorarlos sin quemarlos. Apagamos el fuego, agregamos el pimentón y movemos. Echamos un chorrito de vinagre, volvemos a mover y reducimos a fuego bajo.

Mientras, salamos los lomos de chicharro en otra sartén con un poco de aceite. Lo dejamos un par de minutos por cada lado teniendo cuidado de que no se pasen para que no queden secos.

Apagamos el fuego, añadimos el refrito, dejamos unos segundos y servimos. Mientras hacemos los chicharos, cocinamos las papas arrugadas y el mojo.

Con una batidora picamos el pimiento, el ajo, la pimienta picona, el comino, el pimentón, la sal gorda y el vinagre. Cuando esté todo bien triturado, vamos añadiendo poco a poco el aceite hasta que la salsa emulsione.

Servir los chicharos acompañados con las papas arrugadas y su mojo picón.





HAMBURGUESAS DE ZANAHORIA CON SALSA DE AGUACATE

1 kg. de zanahorias
4 dientes de ajo
4 huevos
sal
pimienta
orégano
aceite
2 aguacates
1 lima
mostaza

Lavar, pelar y rallar las zanahorias; picar los ajos finamente y mezclar las especias.

En un bol, mezclar las zanahorias con las especias y dejar reposar 15 min.

Batir los huevos y unir a la mezcla anterior. Remover hasta hacer una masa. Si se quiere aumentar la consistencia, agregar un poco de pan rallado, harina o papa rallada.

Calentar aceite en una sortén y freír las hamburguesas 3 minutos por cada lado. Retirar a un plato para eliminar el exceso de aceite y reservar.

En un vaso de batidora introducir el aguacate troceado, el zumo de lima, la sal y la mostaza y triturar.

Cuando esté totalmente triturado, añadir el aceite de oliva poco a poco y en forma de hilo sin dejar de batir hasta obtener una crema consistente.

Servir las hamburguesas con esta salsa y pan tierno.



HECANSA.COM
