

RECETARIO



bienmesabe





TARTAR DE GAMBAS Y AGUACATE Y CHUPETES DE QUESO DE CABRA

- 2 tomates
- 1 cebolla
- 2 aguacates
- 24 gambas
- zumos de 1 limón
- aceite de oliva
- sal
- mayonesa
- pimentón picante
- laurel
- 200 grs. de queso de cabra
- 200 grs. de crema de queso
- 60 grs. de pistachos pelados y picados
- pimienta
- hierbas aromáticas
- 200 grs. de almendras

Cocemos las gambas en abundante agua con sal y una hoja de laurel durante 10 minutos.

Pelamos un tomate. Le quitamos las semillas y lo picamos bien. Picamos fina la cebolla. Sacamos la pulpa de un aguacate y lo picamos grueso con un cuchillo. Lo ponemos en un bol y le añadimos el zumo de medio limón. Añadimos dos cucharadas de la cebolla, 2/3 de los tomates y un poco de sal y de aceite de oliva. Mezclamos bien intentando no romper el aguacate.

Pelamos las gambas y le quitamos la tripa y los picamos a cuchillo. Colocamos en un bol dos cucharadas de mayonesa, añadimos ½ cucharadita de pimentón picante (al gusto) y mezclamos bien.

Para los chupetes rallamos el queso de cabra y picamos los pistachos. Refrigeramos la mezcla en el congelador durante una hora. Pasado este tiempo sacamos el bol del frío y, con ayuda de las manos, hacemos bolitas con la masa.

Pasamos las bolas de queso por almendras en cubos para rebozarlos y que los chupetes queden compactos. Finalmente, atravesamos las bolitas de queso con unas brochetas y servimos.

45 MIN x 4 pers.



GAZPACHO DE HIGO CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO Y PERLAS DE HUEVO

**8 tomates
canarios pelados**
**14 higos tunos o
picos**
**1/2 cebolla
blanca**
1/2 diente de ajo
**200 ml. aceite de
oliva virgen extra
sal**
**200 grs. de
jamón ibérico**
4 huevos

Pelamos los higos, el tomate y cortamos la verdura.

Trituramos para emulsionar todo con el aceite y salamos. Disponemos el jamón en papel de horno sobre una bandeja y cubrimos con otro papel de horno y prensamos con otra bandeja.

Lo metemos en el horno durante 15 minutos a 190 grados o en microondas un par de minutos. Para el huevo, separamos yemas y claras.

Calentamos ligeramente aceite en una sartén y goteamos clara y yema para ir formando las perlas. Para acabar cortamos un higo en cuatro y lo presentamos.



TRUCHAS DE BATATA Y CABELLO DE ÁNGEL

**obleas de empanadilla
pantana**
1,5 kg. azúcar
corteza de limón
canela en rama.
2 kg. batata
300 grs.
almendra molida
80 ml. de anís del mono
200 grs. pasas moscatel
(opcional)

Para conseguir el cabello de ángel cocemos la pantana en trozos grandes hasta que esté blanda.

Escurremos y dejamos enfriar para sacarle la pulpa y quitamos las pipas. Se deja escurrir la pulpa y se pesa ya que se utiliza la mitad del peso en azúcar. Se meten pulpa y azúcar en una olla junto a la canela y el limón.

Cocemos durante aproximadamente hora y media, vigilando por si es necesario añadir un poco de agua.

Cuando coja un color dorado se retira y está listo. Con este relleno se hacen las truchas que luego freiremos.

Por otro lado, para las truchas de batata cocemos la batata hasta que esté blanda con un poco de sal.

Añadimos el azúcar, la ralladura de limón, las almendras molidas, un poco de canela en polvo y las pasas. También se le puede poner un chupito de anís. Se mezcla todo energícamente y está listo para rellenar las truchas.

40
MIN x 4 pers.



ROSCÓN DE REYES

1 kg. de harina de fuerza
150 grs. de azúcar
3 huevos
75 grs. de mantequilla
8 grs. mejorante panario
15 grs. sal fina
20 grs. levadura liofilizada
zumo de naranja
canela en polvo
ralladura de limón
y naranja
agua de azahar
esencia de naranja
y de limón
guindas verdes y rojas (fruta confitada)
azúcar
1 l. leche
9 yemas de huevo
90 grs. maicena

Amasamos hasta que la masa esté elástica. Si es necesario para refinar la masa añadimos un poco de aceite al final del amasado. Dividimos la masa en dos. Reposamos 5 minutos con aceite debajo para que pierda elasticidad. Hacemos un agujero en el centro y vamos estirando con las dos manos. Colocamos la masa en papel de horno sobre la placa, pintamos con huevo batido y decoramos con los ingredientes escogidos. Horneamos durante más de una hora.

Para la crema pastelera mezclamos las yemas con el azúcar, la maicena y un poco de leche fría. Calentamos la leche sin que llegue a hervir, la añadimos a la mezcla y removemos.

Pasamos por un colador y removemos. Para finalizar, rellenamos el roscón.



HECANSA.COM
