

RECETARIO



bienmesabe



MACARRONES CON SALSA DE TOMATES CHERRY

250 grs. de macarrones
2 dientes de ajo
40 grs. de aceite de oliva
500 grs. de tomates cherry
100 grs. de aceitunas negras deshuesadas
1 manojo de albahaca fresca
sal
pimienta negra
queso parmesano
carne picada
1 zanahoria
1 cebolla
brandy

Cocemos la pasta durante 10 minutos en agua con sal y un chorro de aceite, removiendo de vez en cuando.

Reservamos. Para la salsa, sofreímos el ajo picado con un poco de aceite, añadimos los tomates partidos por la mitad, la carne picada, la zanahoria, la cebolla y cocinamos durante 10 minutos a fuego medio.

Cuando esté la salsa espesa con la textura deseada se añaden los aceitunas, la albahaca picada, sal y pimienta. Dejamos un minuto más y estará lista.

Se sirve la pasta con la salsa y el queso parmesano rallado encima.

HOJALDRE DE CARNE Y QUESO DE OVEJA

2 paquetes de hojaldre
1 cebolla
800 grs. carne picada mixta
champiñones
200 grs. de guisantes
2 botes de tomate frito
vino blanco
sal
aceite
pimienta
cilantro
2 botes de nata para cocinar
800 grs. queso de oveja
2 huevos
semillas de sésamo

Pochamos el ajo picado, la cebolla y los champiñones. Añadimos la carne, el tomate frito y los guisantes.

Salpimentamos y cocinamos hasta que la carne esté. Estiramos el hojaldre en una bandeja de horno. Colocamos el queso en el hojaldre y el relleno. Enrollamos y pintamos con huevo, añadiendo las semillas de sésamo. Horneamos durante 20 minutos a 180°.

Mientras se hornea el hojaldre añadimos nata a un caldero y dejamos hervir. Introducimos parte del queso de oveja y cilantro picado para hacer la salsa que acompañará al rollito.

Retiramos del horno el hojaldre, lo cortamos en porciones y lo emplatamos acompañado de la salsa.

40
MIN x 4 pers.



CHOPA A LA SIDRA

2 chopas
12 langostinos
12 almejas
2 cebollas
1 sidra seca
4 dientes de ajo
2 pimientos
6 papas
harina
perejil
tomillo
vino blanco
aceite de oliva

Cortamos la cabeza del pescado e introducimos en un caldero con un poco de aceite para que sofría.

Añadimos agua y parte de las verduras enteras para hacer el caldo.

Cortamos el resto del pescado en rodajas, las pasamos por harina y sofreímos para que se marquen. Es ese mismo caldero o sartén añadimos la verdura picada en trozo pequeños hasta que se pochen. Añadimos vino blanco y las especias.

Cortamos las papas en rodajas e incorporamos a las verduras para que se marquen un poco. Retiramos las verduras del caldo junto con la cabeza e incorporamos el sofrito y las papas.

Cuando las papas casi estén añadimos las rodajas del pescado.

Finalmente introducimos las almejas y los langostinos y decoramos el plato con perejil.

40
MIN x 4 pers.



SALMÓN CON SALSA DE LIMA Y MILHOJAS DE VERDURAS

4 piezas de salmón
10 limas
vino blanco
aceite de oliva
sal
pimiento
2 botes de leche de coco
2 berenjenas
2 calabacines
2 tomates medianos
cilantro
guindilla
jengibre

Cortamos la cebolla y pochamos a fuego lento. Por otro lado marcamos el salmón hasta dorarlo con sal y pimienta. Cortamos las verduras en rodajas.

Para la salsa exprimimos el zumo de las limas, le añadimos la cebolla, la leche de coco, la sal y la pimienta. Posteriormente trituramos la salsa y la colamos.

Introducimos el salmón en el horno unos minutos hasta que se cocine.

Reservamos para el emplatado. Marcamos las verduras en una sartén. Retiramos y colocamos una encima de la otra haciendo dos pequeñas milhojas.

Emplatamos las verduras, el salmón y la salsa de lima con la leche de coco. Decoramos con el cilantro sobre el pescado.



TORTITAS DE CARNAVAL CON MIEL Y MERENGUE

2 calabazas
500 grs. harina
15 huevos
levadura
aceite
750 grs. azúcar
anís
licor 43
miel

Ponemos la calabaza a guisar durante 15 minutos. En una batidora pondremos la harina, 5 huevos, anís, 250 grs de azúcar y trituramos.

Cuando esté la calabaza guisada, la escurrimos y la incorporamos a la mezcla, triturando hasta conseguir una textura homogénea. Con esta masa elaboramos las tortitas que freiremos en una sartén con poco aceite.

Mientras, montaremos un merengue con 5 huevos y azúcar. Cuando las tortitas estén doradas las colocamos en un recipiente. Las mojamos con miel y terminamos quemando el merengue con el licor caliente a fuego que añadiremos por encima.



HECANSA.COM
