

PATATAS RELLENAS DE CIGALITAS

Ingredientes:

- ~ 8 patatas medianas.
- ~ 600gr. de cigalas pequeñas.
- ~ 100gr. de jamón serrano muy picado.
- ~ 100gr. de Crème Fraiche.
- ~ 500gr. de tomate frito casero o pisto triturado.
- ~ 1 trozo de queso Pecorino (para rallar).
- ~ 3 cucharadas de Brandy.
- ~ ½ vaso de fumet de pescado (opcional).



Preparación:

- Cocemos las patatas en el microondas o en agua hasta que estén tiernas. Reservamos calientes.
- Pelamos las cigalitas. Reservamos.
- Salteamos con aceite de oliva las cigalas troceadas y el jamón brevemente. Apartamos del fuego y reservamos.
- A continuación en la misma sartén sofreímos las cabezas y las cáscaras durante cinco minutos. Añadimos el brandy y dejamos que reduzca un poco el líquido.
- Pasamos esta salsa por un chino o tamiz apretando bien las cabezas para suelten su sabor.
- Añadimos el tomate frito o pisto a esta salsa. Reservamos en caliente.
- Cortamos las patatas por la mitad (también podemos dejarlas enteras) y las vaciamos con una cuchara con cuidado de no romperlas.
- Chafamos con un tenedor la patata sobrante añadiendo el jamón y las cigalitas que teníamos reservadas, la creme fraiche y varias cucharadas de la salsa de tomate frito.
- Rellenamos con esta mezcla las patatas, rallamos queso Pecorino por encima y gratinamos hasta que estén doradas.
- Añadimos el fumet si se desea aligerar la salsa de tomate y servimos las patatas nada más salir del horno sobre unas cucharadas de salsa de tomate caliente.

STRUDEL DE MANZANA CON CREMA DE YOGUR

Ingredientes:

- ~ 6 u 8 láminas de pasta Filo.
- ~ 6 manzanas al gusto.
- ~ 1 yogur natural.
- ~ 50gr. de azúcar.
- ~ 50gr. de azúcar glas.
- ~ 100gr. de pasas.
- ~ 150gr. de nueces peladas y picadas.
- ~ 200gr. de Mascarpone.
- ~ 2 cucharadas de nata o leche.
- ~ Ralladura de naranja y limón.
- ~ Mantequilla derretida.



Preparación:

- Precalentamos el horno a 180°.
- Pelamos (opcional) y cortamos en dados pequeños las manzanas.
- Doramos las manzanas, con las nueces y las pasas con el azúcar en una sartén durante unos minutos. Las manzanas deben quedar blanditas pero enteras.
- Mezclamos el azúcar glas con el Mascarpone y añadimos la nata si viéramos que está demasiado espeso.
- Sobre papel de horno pintamos una a una las láminas de pasta Filo con mantequilla derretida y las superponemos.
- Rellenamos extendiendo una fina capa de Mascarpone y reservamos el resto de crema.
- Añadimos el preparado de manzanas y las ralladuras por encima.
- Enrollamos la masa dejando los bordes por debajo.
- Pintamos de nuevo con mantequilla por encima si fuera necesario.
- Horneamos durante 15/20 minutos.
- Mientras se hornea mezclamos el yogur con el queso que teníamos reservado y enfriamos.
- Servimos el postre caliente acompañado de dos o tres cucharadas de crema de yogur.

NOTA: No debemos batir o mezclar durante mucho tiempo el queso Mascarpone, pues se nos quedaría con grumos y es desagradable al paladar.