

HOJALDRE CON QUESO Y TOMATES CHERRY

Ingredientes:

- ~ 1 lámina de hojaldre.
- ~ 300g de tomates cherry.
- ~ 200g de queso crema.
- ~ 1 yogur natural.
- ~ 1 lata de anchoas.
- ~ Albahaca.
- ~ Sal, pimienta blanca y aceite de oliva.
- ~ Huevo para pintar el hojaldre.



Preparación:

- Precalentamos el horno a 200°.
- Mezclamos el queso, el yogur, la albahaca y las anchoas troceadas. Salpimentamos.
- Partimos los tomatitos a la mitad. Reservamos.
- Forramos con papel de horno la bandeja o molde y sobre ésta ponemos el hojaldre.
- Rellenamos dejando libre 1cm alrededor del borde con la mezcla de queso, .
- Colocamos los cherri sobre la mezcla.
- Pintamos los bordes del hojaldre con huevo batido.
- Horneamos durante 20 minutos a 200°
- Una vez sacada del horno rociamos con un poquito de aceite de oliva o del de las anchoas y servimos

Nota: La plancha de hojaldre es de 24x24 cm. aprox. Para una mayor se deben aumentar los ingredientes.

TARTAR DE FRESAS CRUJIENTE

Ingredientes:

- ~ 400g de fresas.
- ~ 1 ó 2 cucharadas de mermelada de naranja.
- ~ 2 ó 3 cucharadas de ralladura de naranja.
- ~ 50g de almendras o pistachos troceados.
- ~ 4 cucharadas de sésamo o ajonjolí.
- ~ Un puñado de cereales corn-flakes, etc.
- ~ 1 tableta de chocolate negro, con leche... al gusto.
- ~ 3 cucharadas de nata o leche
- ~ 200g de nata montada (opcional)



Preparación:

- Derretimos media tableta de chocolate con la leche o nata.
- Añadimos los cereales, el sésamo, la mitad de ralladura de naranja y los pistachos o almendras troceadas.
- Sobre papel sulfurizado hacemos un montoncito con la mezcla de chocolate y extendemos bien para que no quede muy grueso dándole la forma que deseemos redonda, cuadrada, irregular, etc.
- Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que endurezca.
- Partimos en trocitos muy pequeños las fresas.
- Incorporamos la mermelada de naranja y el resto de la ralladura a las fresas dejando en un escurridor para que vayan soltando parte del jugo. Reservamos.
- Sacamos del frío y despegamos del papel con cuidado el chocolate.
- Emplatamos con ayuda de un aro el picado de fresas y sobre éstas colocamos el disco de chocolate.
- Servimos con un poquito de nata montada y rociamos con el jugo que han soltado las fresas.