

## **TERRINA BICOLOR**

### **Ingredientes:**

- ~ 1 bote de espárragos (210 gr. escurridos aprox.)
- ~ 1 tarro de pimientos del piquillo (250 gr. escurridos aprox.)
- ~ 1 pepino
- ~ 6 hojas gelatina
- ~ 6 cucharadas mayonesa light



### **Preparación:**

- Hidratamos las hojas de gelatina en un bol con agua fría.
- Escurremos muy bien los espárragos y cortamos en trocitos. Reservamos.
- Escurremos los pimientos y los trituramos con la batidora.
- Escurremos bien la gelatina y derretimos 30 segundos en el microondas a máxima potencia.
- Mezclamos con la mayonesa poco a poco. Primero echamos unas cucharadas de mayonesa en la gelatina y luego incorporamos el resto.
- Dividimos en dos la mezcla de mayonesa y gelatina.
- Una parte la mezclamos con los espárragos picados.
- Vertemos en un molde esta mezcla y metemos al frigorífico para que tome cuerpo, aproximadamente 20 minutos.
- La otra parte de mayonesa con gelatina la mezclamos el batido de pimientos. Reservamos fuera del frío.
- Cuando comprobamos que ha adquirido algo de consistencia la mezcla de espárragos, vertemos la mezcla de pimientos sobre aquella.
- Metemos nuevamente al frío y dejamos una o más horas para que cuaje.
- Desmoldamos la terrina y podemos decorarla con pepino, unas puntas de espárragos, aceitunas... al gusto

## **TRUFAS DE QUESO**

### **Ingredientes:**

- ~ 300 g de queso de cabra en rulo sin corteza
- ~ Pimienta negra recién molida
- ~ Miel seis cucharadas
- ~ Agua 1 o dos cucharadas
- ~ Cebollino picado
- ~ Semillas de ajonjolí blanco y negro.
- ~ Nueces, avellanas, almendras picadas.



### **Preparación:**

- En unos cuencos repartimos todo aquello con lo que vayamos a rebozar el queso: cebollino, ajonjolí, nueces, etc.
- En otro cuenco echamos la miel y mezclamos con agua. No debe quedarnos demasiado clara la mezcla.
- En un bol mezclamos el queso con la pimienta y aplastamos con un tenedor.
- Formamos bolitas hasta acabar el queso (como una nuez más o menos).
  
- Echamos las bolitas en el cuenco con la miel, las vamos sacando y rebozando en las diferentes mezclas de los cuencos. Haremos al menos cuatro para cada comensal con diferentes rebozados.
- Ponemos en una bandeja y enfriamos hasta el momento de servir.

### **MORCILLA VEGANA**

#### **Ingredientes:**

- ~ 2 berenjenas
- ~ 3 cebollas
- ~ 100g de piñones
- ~ Nuez moscada
- ~ Cominos molidos
- ~ Orégano
- ~ Rebanadas de pan
- ~ Queso rallado.
- ~ Pimentón semidulce.
- ~ Aceite virgen.
- ~ Sal y pimienta.



#### **Preparación:**

- Cortamos las cebollas y berenjenas a pequeño tamaño.
- Echamos cuatro cucharadas de aceite en una sartén y sofreímos las cebollas hasta que se pongan blandas y a continuación echamos las berenjenas. Salpimentamos.
- Cuando esta mezcla esté tierna lo machamos un poco con un tenedor o el canto de la espumadera.
- Mezclamos los piñones (mejor si los hemos tostado antes ligeramente).
- Echamos una cucharadita de cominos, orégano, nuez moscada rallada y una punta de cucharilla de pimentón. Le damos una par de vueltas y retiramos.
- Tostamos unas rebanadas de pan.
- Repartimos un poco de queso rallado sobre las tostaditas de pan y sobre éstas echamos una cucharada de “morcilla”.
- Servimos en bandeja las tostadas con la mezcla de “morcilla” restante con queso rallado alrededor.

**Nota:** Éste plato se puede tomar frío o caliente.

## **COPA DE MELON**

### **Ingredientes:**

- ~ 1 melón de Galia, Cantalupo... (Necesitaremos la mitad)
- ~ 200 ml de leche.
- ~ 40 gr. de maicena.
- ~ 1 huevo
- ~ 50 gr de azúcar.



### **Preparación:**

- Partimos medio melón, lo pelamos, partimos y trituramos. No debemos apurar demasiado al pelarlo pues amargará bastante.
- Reservamos unas cucharadas de leche fría y calentamos el resto de la leche con azúcar.
- Batimos el huevo, la leche reservada y la maicena.
- Cuando la leche esté caliente vertemos un poquito sobre la mezcla de huevo; a continuación mezclamos todo y calentamos hasta que espese.
- Una vez templada la crema, mezclamos con el batido de melón.
- Pasamos por el chino la crema para que quede más fina. Enfriamos.
- Hacemos unas bolitas (con un sacabolos) o cortamos unos triángulos con parte del resto de melón.
- Servimos muy frío en vasito de zurito o copa con unas bolitas o triángulos de melón. También podemos servir con nata montada.