

BLINIS CON AHUMADOS

Ingredientes:

- ~ 2 aguacates maduros
- ~ 100 g de salmón ahumado
- ~ 100 g de trucha ahumada
- ~ 100 g de bacalao ahumado
- ~ 100 g de anchoas ahumadas
- ~ 1 tarro de huevas arenque
- ~ 1 tarro de huevas salmón
- ~ 250 g de harina de alforfón (trigo sarraceno)
- ~ 1 sobre de levadura seca
- ~ 1 huevo grande
- ~ 1 lima o limón
- ~ 15 g de mantequilla o aceite de oliva
- ~ 200 ml de leche (300ml si no echamos cerveza)
- ~ 100 ml de cerveza (opcional)
- ~ 200 gr de creme fraiche
- ~ Sal
- ~ Eneldo y cebollino



Preparación:

- Picamos el cebollino, el eneldo y mezclamos con la creme fraiche; salamos y añadimos unas gotas de zumo de lima o limón. Reservamos en frío.
- Templamos la leche y la cerveza.
- Mezclamos la harina con la levadura y una pizca de sal.
- Incorporamos la leche a la harina poco a poco mezclando bien. Dejaremos fermentar durante 10 minutos en lugar templado.
- Separamos la clara de la yema; en un bol batimos a punto de nieve la clara; en otro bol derretimos la mantequilla y la mezclamos con la yema.
- Una vez fermentada la masa (tiene agujeritos) añadimos la yema poco a poco.
- Incorporamos la clara batida suavemente.
- Calentamos una sartén antiadherente y vertemos unas gotas de aceite o mantequilla y echamos dos o tres cucharadas de masa.
- Dejamos que se doren; cuando veamos que salen burbujas en la masa le damos la vuelta para que se hagan por el otro lado. Reservamos en caliente.
- Pelamos y cortamos el aguacate en lonchas finas rociamos con unas gotas de lima.
- Sobre cada blini ponemos: una cucharadita de creme fraiche, una loncha de aguacate, una loncha de trucha ahumada y encima una pequeña cantidad de huevas. Vamos alternando con los distintos ahumados y huevas. Es aconsejable preparar un blini de cada ahumado para cada comensal.
- Servimos la variedad de blinis con la salsa creme fraiche para acompañar.

Nota: Con estas cantidades deben salirnos unos dieciséis blinis pequeños. También podemos hacer cuatro blinis grandes. En ese caso procederíamos de la misma forma y repartiríamos los diferentes ahumados en un mismo blini (uno por comensal).

BROWNIE CON SORBETE HELADO DE FRUTOS DEL BOSQUE

Ingredientes:

- ~ 500gr de frutos del bosque congelados
- ~ 500gr. yogur cremoso azucarado (tipo griego)
- ~ 8 o más, al gusto, cucharadas de miel
- ~ Menta o hierbabuena fresca.
- ~ 3 huevos
- ~ 90g de azúcar
- ~ 3 cucharadas grandes de leche
- ~ 125g de mantequilla
- ~ 70g de harina
- ~ Dos cucharadas de cacao
- ~ 150g de chocolate negro postres
- ~ Nueces



Preparación para el sorbete:

- Trituramos los frutos del bosque congelados con la miel y unas hojas de menta o hierbabuena.
- Añadimos el yogur y mezclamos bien.
- Congelamos.

Preparación para el brownie:

- Derretimos el chocolate con la mantequilla en el microondas o al baño maría.
- Batimos los huevos con el azúcar hasta que la mezcla duplique o triplique su tamaño.
- Vertemos el chocolate fundido poco a poco a la mezcla anterior.
- Añadimos la leche, el cacao, la harina y las nueces. Mezclamos sin batir.
- Rellenamos un molde enmantequillado con el preparado.
- Metemos al microondas de cuatro a cinco minutos al 80% de potencia. Dependerá de la potencia del aparato este tiempo es para una potencia de 750W-800W. Debe quedarnos jugoso no seco como un bizcocho.
- Sacamos y dejamos templar; espolvoreamos con azúcar glas.
- Servimos un trozo de brownie acompañado con una quenefa de sorbete helado de frutos del bosque.

Nota:

- El molde que utilicemos debe ser alto, de lo contrario lo llenaremos a la mitad, pues la masa sube bastante al cocerse. Al enfriarse bajará.
- Para poder servir el sorbete helado debemos sacarlo al menos media hora antes del congelador.
- Para hacer la quenefa calentaremos un vaso de agua (no demasiado) y meteremos una cuchara; a continuación escurrimos un poco y deslizaremos el filo de la cuchara por el sorbete formando una onda que se doblará en forma de rulo según vamos desplazando la cuchara. Para separarlo de la cuchara frotaremos el dorso de ésta sobre nuestra mano, el calor de la misma despegará la quenefa de sorbete helado.