

## ENSALADA PRIMAVERA CON PANCAKES DE QUESO

### **Ingredientes:**

- ~ Hojas de lechugas variadas (Mezclum)
- ~ Hojas de col china
- ~ Tomates Cherry de varios colores
- ~ Semillas de sésamo tostado
- ~ Un puñado de nueces
- ~ 125g de arándanos deshidratados
- ~ 250g de queso Ricotta
- ~ 125g de queso Parmesano rallado
- ~ 1 cucharada rasa de Maizena
- ~ 1 huevo
- ~ 1 limón (ralladura)
- ~ 1 vaso de agua o algo más
- ~ Pimienta blanca y nuez moscada rallada
- ~ Aceite de oliva y sal



### **Preparación:**

- Ponemos a hervir un vaso de agua y echamos los arándanos, deben quedar cubiertos tan solo. Bajamos el fuego y cocemos sin que hiervan durante 5 minutos. Comprobaremos si al hidratarse es necesario añadir más agua caliente. Reservamos.
- Cortamos las hojas de lechuga y col bien escurridas y repartimos en una ensaladera.
- Añadimos las nueces y el sésamo. Reservamos.
- Mezclamos en un bol los quesos, la harina, el huevo, la ralladura de limón, una pizca de pimienta blanca y la nuez moscada rallada.
- Calentamos una sartén con una cucharada de aceite y echamos porciones de la mezcla anterior con una cuchara. (Salen de ocho a diez tortitas)
- Doramos a fuego bajo sin mover de lo contrario se nos desmoronaría la masa.
- Una vez dorada la parte de abajo le damos la vuelta a la tortita con cuidado y doramos de nuevo.
- Trituramos los arándanos una vez que comprobemos que se han reblandecido. La salsa debe quedarnos espesa, pero algo fluida.
- Aliñamos la ensalada.
- Servimos la ensalada con las tortitas de queso calientes acompañadas de la salsa de arándanos.

**Sugerencia:** Si deseamos más sabor podemos añadir 50g de queso cabrales o roquefort a la mezcla.

## **DULCES BOCADITOS CRUJIENTES**

### **Ingredientes:**

- ~ Pasta Won-Ton
- ~ Tabletas (onzas) de chocolates variados
- ~ Frutos secos picados variados
- ~ Queso de untar
- ~ Azúcar y canela
- ~ Mantequilla

### **Preparación:**

- Derretimos la mantequilla.
- Disponemos sobre la mesa dos tres obleas de pasta won-ton por cada comensal y con una brocha pintamos los bordes de la oblea.
- Rellenamos con una onza de chocolate y/o frutos secos picados, queso cremoso...
- Doblamos la oblea y cerramos haciendo presión en los bordes pintados de mantequilla.
- Pintamos toda la superficie de la oblea con mantequilla.
- Espolvoreamos azúcar y canela por encima.
- Horneamos a 180°C. durante 6 u 8 minutos.
- Servimos dos o tres bocaditos por comensal.

**Nota:** La pasta Won-Ton es muy económica. Se encuentra con facilidad en tiendas de alimentación chinas. Es una pasta congelada de obleas muy finas.

**Sugerencia:** El relleno de este crujiente postre puede ser muy variado: frutas picadas y escurridas, chocolate fundido mezclado con queso quark, yogur natural o queso tipo Philadelphia, pasas, piñones, membrillo, mermeladas variadas, etc. Podemos también servirlo como acompañamiento de un café, una merienda, como complemento de postres de frutas, etc.

