

## **TOMATES RELLENOS HORNEADOS**

### **Ingredientes:**

- ~ 4 tomates grandes y maduros
- ~ 150 gr. de judías verdes cocidas o en conserva
- ~ 1 puerro ( parte blanca) o cebolleta
- ~ 1 tarro de setas en conserva
- ~ 100 gr. de queso parmesano rallado
- ~ 200 gr. de cecina en un trozo
- ~ 1 vaso de leche
- ~ 1 cucharada de harina
- ~ Una pizca de nuez moscada
- ~ aceite virgen extra
- ~ sal y pimienta



### **Preparación:**

- Cortamos por la mitad los tomates y quitamos las semillas que reservaremos en un bol para utilizar más adelante.
- Cortamos la parte blanca del puerro o cebolleta finamente y rehogamos con las judías, las setas bien escurridas y la \*cecina en taquitos, durante diez minutos aprox.; añadimos la pulpa de tomates que teníamos reservada y cocemos durante unos minutos más. Salpimentamos.
- Rellenamos los tomates con la mezcla y metemos al horno a 180°C durante 15 minutos.
- Espolvoreamos el queso rallado sobre el relleno, (también se puede incorporar al rehogado y después rellenar).
- Hacemos una bechamel espesa con una pizca de nuez moscada.
- Sacamos los tomates del horno, los cubrimos con la salsa bechamel y gratinamos hasta que se doren.
- Servimos los tomates sobre una cucharada de salsa bechamel espolvoreada con cecina, muy picada, frita en unas gotas de aceite.

**\*Nota:** Reservaremos unos taquitos de cecina que picaremos muy menudo y freiremos para acompañar al plato.

## **PERAS BELLE DONNA**

### **Ingredientes:**

- ~ 4 peras conferencia
- ~ Zumo de un limón
- ~ ½ l de agua
- ~ 1 clavo
- ~ 1 cucharadita de anís verde en grano o estrellado
- ~ 2 ó 3 semillas de cardamomo abiertas
- ~ 3 hojas de gelatina neutra
- ~ 1 rama de canela
- ~ 150 g de chocolate negro 70%
- ~ 150 ml de nata líquida o leche evaporada
- ~ 100g de azúcar
- ~ Una cucharada de licor Baileys u otro al gusto (opcional)



### **Preparación:**

- Ponemos a calentar el agua, el clavo, el anís, la canela, el cardamomo y tres cucharadas soperas de azúcar.
- Pelamos las peras dejando el rabito; Rociamos bien con zumo de limón para que no ennegrezcan; Cocemos lentamente durante veinte minutos tapadas (deben quedar cocidas, pero tersas al tacto).
- En un bol apto para microondas ponemos el chocolate con la leche evaporada y dos cucharadas de azúcar (opcional) durante dos minutos aprox. (dependerá de la potencia del mismo).
- Ponemos las hojas de gelatina en un bol con agua fría; Cuando se hayan hinchado escurrimos bien.
- Escurrimos las peras. Rociamos de nuevo con zumo de limón. Reservamos.
- Incorporamos el licor al caldo de cocción de las peras, damos un hervor y echamos las hojas de gelatina (la gelatina no debe hervir). Metemos al frío de inmediato para que vaya cogiendo cuerpo el caldo.
- Servimos las peras con unas cucharadas del almíbar de su cocción y cubiertas con la salsa de chocolate caliente.

### **Sugerencia:**

- Se pueden servir estas peras sobre moldes de barquillo acompañadas de una bola de helado de leche merengada o nata espolvoreada con canela y gotas de chocolate.
- El almíbar también se puede reducir al fuego hasta que espese.