

PATÉ DE MARISCO

Ingredientes:

- ~ 2 latas de bonito al natural
- ~ 2 huevos grandes
- ~ 200ml de nata para cocinar
- ~ 8 palitos de surimi
- ~ 2 cucharadas de tomate frito
- ~ 6 langostinos ó gambón mediano crudos
- ~ Mahonesa
- ~ Sal y pimienta blanca



Preparación:

- Batimos los huevos, la nata y el tomate.
- Añadimos el resto de ingredientes, batiendo hasta que quede una mezcla fina y homogénea.
- Echamos la mezcla en un molde apto para microondas y cocinamos durante seis minutos. (Dependerá de la potencia del microondas). Durante la cocción sacamos el molde y comprobamos si los lados se despegan ligeramente del molde. Pinchamos en el centro para saber si está cocido. Debe quedarnos con un aspecto parecido al flan, pues al enfriarse se vuelve más compacto.
- Se puede servir frío o templado sobre lechuga muy picada y decorado con mahonesa.

BROCHETITAS CAPRESE

Ingredientes:

- ~ Tomates Cherry
- ~ Mozzarella en bolitas.
- ~ Hojas de albahaca.
- ~ Aceite virgen extra.
- ~ Brochetas pequeñas.



Preparación:

- Lavamos los tomatitos y pinchamos en la brocheta de la siguiente forma: Cherry-hoja de albahaca-Bolita de mozzarella.
- Servimos en una bandeja las brochetas como aperitivo, acompañamiento de un plato o ensalada.

CHARLOTA HELADA

Ingredientes:

- ~ 1 brazo de gitano de chocolate y nata. (Sin cobertura de chocolate)
- ~ 1 litro de helado de limón, o nata, chocolate, etc. (Dependerá del sabor del bizcocho.)
- ~ Frutas del bosque naturales o congeladas.
- ~ Licor o zumo al gusto para mojar el bizcocho.
- ~ Natillas (Opcional)
- ~ Film de cocina.

Preparación:

- Sacamos el helado del congelador para que se ablande diez o quince minutos antes.
- Forramos un bol o ensaladera mediana con el film de cocina. Debe sobresalir el plástico por los lados.
- Cortamos el brazo de gitano en rodajas de un centímetro.
- Colocamos dichas rodajas en el fondo y laterales del molde hasta cubrirlo totalmente. Los espacios que nos quedan entre las rodajas se pueden rellenar con trocitos del mismo bizcocho.
- Humedecemos ligeramente con una brocha las rodajas de bizcocho con el zumo o licor escogido.
- Rellenamos con el helado y las frutas del bosque hasta llenar el molde.
- Cubrimos con el plástico y metemos al congelador varias horas.
- A la hora de servir, desmoldamos quitando con cuidado el film.
- Servimos acompañando el postre con unas natillas templadas, el contraste es exquisito.

