

TORTITAS DE GARBANZOS

Ingredientes:

- ~ ¼ kg. de harina de garbanzos
- ~ 1 cucharadita de comino molido
- ~ 1 cucharadita de levadura en polvo
- ~ 4 cucharadas de aceite
- ~ Leche (la que admita)
- ~ sal y pimienta

Preparación:

- Mezclamos el comino, la levadura, la sal y la pimienta.
- Añadimos el aceite y la leche hasta que adquiera una consistencia como para hacer tortitas.
- En una sartén caliente y con poco aceite echamos dos o tres cucharadas, cuando empiecen a hacer burbujitas le damos la vuelta.
- Servimos templados.

Sugerencia: Podemos untarlas con quesos, patés...

Si dejamos reposar la mezcla, saldrán y sabrán mejor.

PASTEL DE ATÚN CON GUACAMOLE

Ingredientes:

- ~ 1 aguacate grande maduro
- ~ 1 cucharada de cebollino picado
- ~ 1 tomate fresco grande
- ~ 3 huevos
- ~ 200gr de atún en aceite o natural (escurrido)
- ~ 4 pimientos del piquillo en conserva pequeños
- ~ 5 cucharadas de queso crema
- ~ 3 cucharadas de tomate frito
- ~ Sal



Preparación:

- Batimos o aplastamos el aguacate con un tenedor y lo mezclamos con dos cucharadas de queso. Echamos el cebollino picado y salamos.
- En otro bol batimos los huevos, los pimientos, tres cucharadas de queso y el tomate frito. Añadimos el atún sin batir sólo mezclar.
- Vertemos en un molde e introducimos al microondas durante 8 o 10 minutos. El tiempo dependerá de la potencia del microondas.
- Dejamos enfriar o templar.
- Desmoldamos y servimos el pastel con la mezcla de aguacate (guacamole) y el tomate cortado sin semillas.

Sugerencia.: Este pastel se puede tomar templado o frío.

MARIQUITAS DE FRESA CON QUESO STRACCIATELLA

Ingredientes:

- ~ Fresas
- ~ 1 envase de queso tipo Kiri (cubitos de queso)
- ~ Bolitas o fideos de chocolate
- ~ Dos o más onzas de chocolate negro derretido (depende del número de fresas que vayamos a decorar.)

Preparación:

- Derretimos el chocolate en el microondas.
- Partimos las fresas a la mitad y cubrimos de chocolate la punta.
- Con un palillo o manga con boquilla pequeña hacemos puntitos de chocolate sobre las fresas y le pintamos unos ojitos con un poquito de queso. Dejamos enfriar.
- Desenvolvemos los quesitos y los rebozamos en palitos de chocolate. Podemos partir en cuatro cada quesito si deseamos cubitos más pequeños.
- Servimos las fresas-mariquitas acompañados por quesitos rebozados en chocolate.

