

ENSALADA TEMPLADA DE BROTES TIERNOS CON PERA, BACON Y QUESO GAMONEU



Ingredientes para cuatro personas:

- ~ 2 peras
- ~ 4 lonchas de bacon
- ~ 200 g de queso Gamoneu o queso Azul o Gorgonzola
- ~ 1 bolsa de ensalada de brotes tiernos
- ~ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ~ 1 cucharadita de mantequilla
- ~ 2 cucharadas de miel
- ~ ½ cucharada de vinagre balsámico de Módena
- ~ 1 cucharada de mostaza
- ~ 4 cucharadas de piñones tostados
- ~ 2 cucharadas de bayas de goyi
- ~ Sal y pimienta

Preparación:

- Freímos el bacon hasta que esté crujiente. Reservamos caliente.
- Echamos el aceite, mantequilla y la miel en la misma sartén del bacon una vez retirada la grasa que ha soltado y dejamos que hierva.
- Añadimos a la sartén las peras peladas cortadas en gajos a lo largo y cocinamos durante unos tres minutos hasta que se caramelicen. Reservamos las peras en caliente.
- Echamos el vinagre en la sartén donde tenemos los jugos de caramelizar las peras, añadimos la mostaza, mezclamos bien y reducimos la salsa. Salpimentamos.
- Añadimos los piñones tostados y las bayas de goyi y lo mantenemos un minuto en la salsa.
- Emplatamos los brotes tiernos y sobre éstos las peras, el queso a trozos grandes y las lonchas de bacon.
- Regamos con la salsa de piñones y bayas y servimos.

Nota.:

- El queso Gamoneu es un tipo de queso azul artesanal de exquisito sabor, suave y ligeramente ahumado procedente de la comarca de Onís en Asturias. Tiene D.O. y se elabora a partir de la mezcla de tres leches: vaca, oveja y cabra, madurando en cuevas naturales a gran altitud.

BOMBONES ANTICRISIS



Ingredientes para cuatro personas:

- ~ 250gr de zanahorias
- ~ 150gr. de coco rallado
- ~ 100 ó 150gr. de azúcar (mejor si es glas)
- ~ Capsulas de papel
- ~ Sésamo tostado (Opcional)
- ~ Chocolate blanco
- ~ Chocolate negro al 70%
- ~ Un puñado de frutos secos (piñones, pasas, pistachos...) Opcional
- ~ Fideos de chocolate (Opcional)
- ~ Dos gotas de esencia de Ron (Opcional)

Preparación:

- Pelamos y cocemos las zanahorias en la olla a presión 10 o 15 minutos (mejor al vapor para que tengan menos líquido).
- Las trituramos (debe quedarnos un puré muy fino) y dejamos en un colador para que suelten la mayor parte de líquido.
- Una vez bien escurridas, mezclamos con el azúcar, el coco rallado y la esencia.
- Derretimos los chocolates por separado en el microondas. Reservamos
- Hacemos unas cuantas bolitas, las rebozamos en coco rallado y las vamos metiendo en cápsulas de papel.
- Repetimos la operación sin rebozarlas en el coco y una vez metidas en sus cápsulas echamos sobre ellas un poquito de chocolate alternando los mismos.
- Sobre el chocolate templado podemos poner piñones, sésamo, almendra fileteada, fideos de colores, pistachos, etc.
- Rebozamos otras pocas en fideos de chocolate y las encapsulamos también.
- Servimos una variedad de bombones por cada comensal. Se sugiere que las bolitas que hagamos sean pequeñas para que todos prueben las diferentes variantes que hayamos hecho.

Notas.:

- Otra forma de presentarlas sería: una vez hechas las bolitas sin rebozar, podríamos congelarlas y bañarlas con los diferentes chocolates, sirviéndolas una vez seco el fondant como trufitas.
- Existen unas esencias de diferentes licores que se podrían añadir a la mezcla dándoles un toque diferente. Estas esencias se venden en herbolarios y en hipermercados.
- Un sabor muy original es poner una escama de sal Maldon sobre el chocolate negro.

