

ENSALADA FRANCESA

Ingredientes:

- ~ 1 bolsa de mezclum de lechugas
- ~ 1 paquete de jamón de pato laminado.
- ~ 40 g de nueces peladas y troceadas.
- ~ Tomates cherry.
- ~ 200 g de queso de cabra rulo (cuatro rodajas gruesas)
- ~ Aceite de oliva virgen.
- ~ Vinagre balsámico.
- ~ 2 cucharadas de miel.
- ~ 250g de frutos del bosque frescos o congelados.
- ~ Sal.

Preparación:

- Cortamos a la mitad los tomates, la mezcla de lechugas menuditas y lo colocamos en una bandeja junto con las nueces bien repartidas.
- Hacemos la vinagreta con 6 cucharadas de aceite, 3 de vinagre balsámico, 2 de miel y sal; batimos para mezclar todo bien y añadimos los frutos del bosque. Reservamos.
- Doramos las rodajas de queso en una sartén caliente con una gota de aceite.
- Colocamos las láminas de jamón de pato sobre la lechuga.
- Vertemos sobre la ensalada unas cucharas de la vinagreta y por último las rodajas de queso.
- Presentamos la ensalada acompañada de la vinagreta de frutos del bosque en una salsera.



CLAFOUTIS

Ingredientes:

- ~ 400g.de cerezas.
- ~ 100ml de leche.
- ~ 100ml de nata.
- ~ 100gr de azúcar.
- ~ 3 huevos.
- ~ 1 cucharadita de agua de azahar.
- ~ 50gr de harina de almendra.
- ~ 30gr. de harina.
- ~ 1 vaina de vainilla.
- ~ 10gr de mantequilla.
- ~ ½ cucharadita de levadura (opcional)
- ~ Azúcar glas.

Preparación:

- Deshuesamos las cerezas. Reservamos.
- Precaentamos el horno.
- En un bol batimos los huevos, azúcar, leche y nata.
- Añadimos al bol las semillas de la rama de vainilla, la levadura y las harinas. Batimos.
- En una sartén rehogamos a las cerezas con la mantequilla dos minutos aprox.
- Vertemos la mezcla del bol en un molde de 20cm. Aproximadamente y vamos colocando las cerezas en la mezcla.
- Horneamos a 180° durante 20 ó 25 minutos.
- Una vez templada, espolvoreamos con azúcar glas.

Nota: Esta tarta se puede preparar en una sartén engrasada a fuego muy bajo.
Una vez cuajada en su mayoría dorar ligeramente con el grill la parte superior.

