

TARDALETAS DE AVENA Y SÉSAMO CON PISTO, HUEVO DE CODORNIZ Y QUESO

Ingredientes:

- ~ Pisto: 1 calabacín, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 4 tomates de pera maduros, 2 dientes de ajo, aceite y sal.
- ~ 200 gr. de queso suave y cremoso
- ~ 4 u 8 huevos de codorniz
- ~ 100 gr. de salvado de avena
- ~ 100 gr. de harina
- ~ 2 cucharadas colmadas de semillas de sésamo tostadas.
- ~ 150 ml. de agua (poco más de medio vaso de agua)
- ~ 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- ~ Sal y pimienta
- ~ Papel de horno
- ~ Garbanzos (peso tartaletas)

Preparación:

- Hacemos el pisto, cortando las verduras en trozos pequeños. Pochamos la cebolla y el ajo, añadimos los pimientos y a los cinco minutos el calabacín. Rehogamos unos minutos más y a continuación echamos los tomates. Cocinamos durante veinte minutos. Reservamos en caliente.
- En un bol mezclamos el salvado de avena, la harina, el aceite y la sal.
- Vertemos el agua poco a poco hasta según nos pida la mezcla, nos debe quedar una masa compacta, pero no excesivamente dura. Dejamos reposar alrededor de una hora.
- Dividimos la masa en cuatro o cinco trozos dependiendo del tamaño de los moldes.
- Estiramos los trozos con el rodillo hasta que nos quede una masa fina.
- Colocamos la masa sobre los moldes de tartaleta, presionando sobre el fondo y las paredes recortando la masa que sobresale del molde.
- Precalentamos el horno a 180° C.
- Recortamos círculos de papel de horno algo más grandes que los moldes, los metemos dentro de cada uno y rellenamos con garbanzos para que no suba la masa en el horno.
- Horneamos durante veinte minutos a 180°C. (Comprobaremos que la masa está seca y crujiente, antes de sacarlas.)
- Desmoldamos las tartaletas y las rellenamos con el pisto.
- Freímos a baja temperatura uno o dos huevos de codorniz por comensal.
- Servimos las tartaletas rellenas de pisto con un huevito frito y con el queso cortado en cubitos.



PUDING DE LIMÓN

Ingredientes:

- ~ 200 ml. zumo de limón
- ~ 100 ml de agua (½ vaso de agua)
- ~ 200 ml de nata líquida
- ~ 12 sobaos
- ~ 1 sobre de gelatina de limón
- ~ 4 cucharadas colmadas de azúcar
- ~ Caramelo líquido
- ~ Hojas de menta, nata y/o fruta fresca para decorar

Preparación:

- Extendemos sobre el molde a utilizar el caramelo líquido.
- Ponemos a calentar el zumo de limón, el azúcar y el agua. Cuando empiece a hervir, agregamos la gelatina y mezclamos bien hasta que no haya grumos. No debe hervir una vez incorporada la gelatina.
- Añadimos fuera del fuego la nata poco a poco y sin dejar de remover.
- Vertemos en el fondo del molde un poco de gelatina, colocamos seis sobaos, volvemos e echar sobre ellos la mitad del preparado de gelatina; Ponemos encima otros seis sobaos y cubrimos con el resto del preparado.
- Dejamos enfriar un poco a temperatura ambiente y luego lo refrigeramos durante dos o más horas.
- Desmoldamos y lo adornamos con nata y/o fruta fresca y menta.

