

## CECINA CON QUESO Y FRUTOS SECOS

### **Ingredientes:**

- ~ 4 lonchas grandes y muy finas de cecina no muy curada.
- ~ 50g de queso suave y cremoso.
- ~ 50g de queso de Valdeón.
- ~ Un puñado de nueces peladas.
- ~ 15g (2u.)de orejones de albaricoque.
- ~ 20g de membrillo.
- ~ 20 pasas sin semillas blanditas o humedecidas con antelación.
- ~ Cebollino.
- ~ Rúcula.
- ~ Trufa rallada (opcional).
- ~ Aceite de trufa o en su defecto aceite virgen extra.
- ~ 4 rebanadas de pan de hogaza. (Opcional)



### **Preparación:**

- Cortamos en trocitos pequeños los orejones. Reservamos.
- Partimos en daditos los quesos y el membrillo. Reservamos.
- Picamos las nueces en trocitos. Reservamos.
- Picamos el cebollino. Reservamos.
- Tostamos ligeramente las rebanadas de pan.
- Colocamos en el plato o fuente las rebanadas de pan, sobre éste las hojas de rúcula y encima las lonchas de cecina dándoles forma de paquetito.
- Rellenamos con los cubitos de queso, orejones, nueces, membrillo, pasas y cebollino.
- Rallamos la trufa y regamos con el aceite de trufa o de oliva.
- Espolvoreamos un poquito de cebollino por encima y servimos.

## SOLOMILLO WELLINGTON

### **Ingredientes:**

- ~ 200g aprox. de solomillo de ternera o buey por persona.
- ~ 1 ó 2 láminas (según tamaño) de hojaldre estirado, mejor rectangular o cuadrado.
- ~ 250g de setas.
- ~ 4 dientes de ajo.
- ~ 150g de queso tipo Valdeón, Cabrales, etc.
- ~ 150ml de leche evaporada o nata de cocina.
- ~ Huevo batido.
- ~ Sal y pimienta.



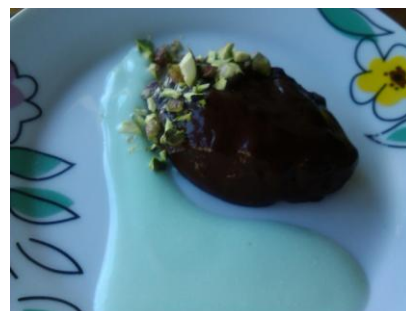
**Preparación:**

- Precalentamos el horno a 220°.
- Picamos el ajo y freímos ligeramente con unas cucharadas de aceite virgen. Poco antes de que se dore echamos las setas (troceadas si son grandes) y las rehogamos durante 25 minutos. Reservamos.
- Hacemos la salsa echando el queso y la leche evaporada o nata en un cazo y a fuego bajo removemos hasta que se haga una mezcla homogénea. Reservamos.
- Sellamos a fuego fuerte por las dos caras los solomillos salpimentados. Reservamos.
- Extendemos el hojaldre y lo partimos en cuatro trozos iguales a ser posible cuadrados.
- Repartimos las setas en cada cuadrado de masa y sobre éstas un filete de solomillo.
- Doblamos las puntas del hojaldre sobre el solomillo y damos la vuelta quedándonos las puntas hacia abajo.
- Pintamos con huevo batido y le hacemos unos pequeños cortes en la parte superior.
- Horneamos 20 ó 25 minutos a 200°.
- Servimos con la salsa de queso caliente.

**Nota:** Es muy importante que tanto las setas como la carne esté templada o casi fría, de lo contrario el hojaldre se nos derretiría al rellenarlo.

**CREMOSO DE CHOCOLATE CON SALSA MENTOLADA****Ingredientes:**

- ~ 200g de chocolate al 72%.
- ~ 180g de leche evaporada.
- ~ 1 tarrina de queso Quark.
- ~ Azúcar glas.
- ~ Sirope de menta o licor Peppermint.
- ~ Pistachos tostados.

**Preparación:**

- Partimos el chocolate, lo mezclamos con la leche evaporada y lo fundimos al baño María o al microondas durante 40 segundos.
- Metemos al frigorífico durante una hora al menos. Una vez frío debe estar muy espeso, pero cremoso.
- Mezclamos tres o cuatro cucharadas (al gusto) de sirope de menta con el quark. Probamos, pues el sirope es muy dulce y si fuera necesario añadimos una o dos cucharadas de azúcar glas.
- Enfriamos.
- Servimos en un plato una quenefa de chocolate con la salsa de menta y los pistachos.

**Nota:** El sirope de menta se encuentran en grandes superficies o centros Makro.