

“PRESUNTOS” BOMBONES

Ingredientes:

- ~ 200gr de jamón serrano en lonchas finas.
- ~ 1 tarrina de queso crema (de untar) sabor jamón o natural.
- ~ 100gr de almendras o nueces.
- ~ 100gr. de arándanos deshidratados o cualquier otra fruta deshidratada.
- ~ 1 bolsa de rúcula.
- ~ 100gr. de pan frito en cubitos. (opcional)
- ~ 1 o 2 cucharadas de vinagreta de frutos rojos.
- ~ 1 molde para bombones o para cubitos de hielo redondos.
- ~ 1 cucharada de aceite de oliva para los moldes.



Preparación:

- Untamos los moldes ligeramente con aceite para desmoldar mejor.
- Cortamos las lonchas de jamón en trozos algo más grandes que el molde.
- Forramos los moldecitos con el jamón dejando parte del mismo fuera para tapar el relleno. Reservamos.
- Picamos el fruto seco y la fruta deshidratada menuditos.
- Mezclamos esta picada con el queso crema.
- Con una cucharilla pequeña rellenamos los moldecitos y tapamos con el jamón que sobresale del molde.
- Metemos al frigorífico sacándolos al menos veinte minutos antes de servir.
- Preparamos la ensalada de rúcula añadiendo a la misma unos cubitos de pan, unos trocitos de nueces y si se desea algún fruto de los empleados para hacer la vinagreta. Regamos con una cucharada de vinagreta.
- Desmoldamos los “presuntos” bombones y servimos sobre la ensalada de rúcula.

PASTEL “AECOS”

Ingredientes:

- ~ 250gr. de almendra molida.
- ~ 200gr. de azúcar.
- ~ 5 huevos.
- ~ Azúcar glas para decorar.
- ~ 3 gotas de esencia de almendras para dar más sabor (Opcional).
- ~ Ralladura de limón y canela molida (Opcional).
- ~ Plantilla para decorar (Opcional).



Preparación:

- Precalentamos el horno a 180°.
- Batimos los huevos con el azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto, de esta forma quedará más esponjoso. Si deseamos que nos quede menos esponjoso y más húmedo incorporamos los huevos al azúcar uno a uno batiendo poco.
- Incorporamos la almendra molida con las gotas de esencia y si deseamos la ralladura de limón y una cucharadita de canela.
- Vertemos en un molde rectangular de 24x20cm. o redondo de 26cm. de diámetro.
- Horneamos 25 minutos a 180°. Pincharemos con una brocheta en el centro y si sale limpia está cocido.
- Dejamos enfriar para desmoldar y decoramos con azúcar glas.

VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

- ~ 9 cucharadas de aceite de oliva suave.
- ~ 3 cucharadas de vinagre balsámico.
- ~ 2 ó 3 cucharadas de mermelada de frutos rojos.
- ~ 50gr. de frutos rojos frescos o congelados.

Preparación:

- Batir todos los ingredientes a mano o con batidora, según la textura deseada.