

ENSALADA MEDITERRÁNEA CON PESTO DE ANCHOAS

Ingredientes:

- ~ 1 melón Cantalupo frío.
- ~ 300gr. de queso feta.
- ~ 1 bolsa de ensalada brotes tiernos.
- ~ 1 lata de anchoas.
- ~ 6 u 8 hojas grandes de albahaca fresca.
- ~ 1 cucharada de miel.
- ~ 2 cucharadas de almendras tostadas ligeramente y picadas.
- ~ 3 cucharadas de sésamo tostado.
- ~ 3 cucharadas de semillas de chía.
- ~ 6 u 8 cucharadas de aceite virgen extra.
- ~ 2 cucharaditas de vinagre blanco o zumo de lima.



Preparación:

- Mezclamos y machacamos en un bol las anchoas, las almendras y la albahaca cortada en tiritas muy finas. Nos debe quedar una pasta.
- Añadimos la miel, el vinagre y el aceite. Mezclamos y emulsionamos bien la mezcla. Reservamos.
- Cortamos el queso feta en cubos. Reservamos
- Cortamos el melón en cubitos medianos o hacemos bolitas. Reservamos.
- Repartimos la ensalada de brotes tiernos en los platos, el melón, el queso feta y las semillas de sésamo y chía espolvoreadas por encima y regamos con nuestro pesto.

COPA DE QUESO CON FRUTA DE TEMPORADA

Ingredientes:

- ~ 200gr (1 tarrina) de queso cottage.
- ~ ½ kg de cerezas lavadas, secas y deshuesadas.
- ~ 300gr. de salsa toffee.
- ~ 50gr de azúcar glas (opcional)
- ~ Hojas de hierbabuena



Preparación:

- Reservamos una cucharada de azúcar glas para la decoración final.
- Si deseamos endulzar el cottage, lo mezclamos con el resto de azúcar. Reservamos.
- Colocamos en el fondo de la copa una o dos cucharaditas de toffee.
- A continuación echamos dos cucharadas de queso cottage y cubrimos de nuevo con toffee.
- Repartimos varias cerezas con cuidado sobre la superficie de la mezcla.
- Espolvoreamos el azúcar glas que teníamos reservado sobre la fruta.
- Decoramos con una hojita de hierbabuena y servimos frío

SALSA TOFFEE

Ingredientes:

- ~ 150gr. de azúcar.
- ~ 200gr. de nata 35%.

Preparación:

- Ponemos el azúcar en un cazo alto, pues espuma bastante, para que vaya caramelizando.
- Calentamos la nata y cuando el caramelo empieza a tomar un color dorado la añadimos con mucho cuidado.
- Mantenemos al fuego durante diez minutos para que espese removiendo continuamente. Al enfriar espesará más.
- Vertemos en una salsera y enfriamos.