

TERRINA DE CARNE

Ingredientes:

- ~ 750gr. de carne picada de ternera o mixta.
- ~ 2 huevos.
- ~ 100gr. de pan mojado en leche.
- ~ 100gr. de fiambre de pollo en lonchas finas, o pavo, jamón York, etc.
- ~ 50gr. de aceitunas sin hueso.
- ~ 100gr. de queso en lonchas.
- ~ Cebolla crujiente (Opcional).
- ~ 1 huevo cocido picado. (Opcional)
- ~ 1 diente de ajo.
- ~ Perejil picado.
- ~ Sal y pimienta.



Preparación:

- Mezclamos en un bol la carne, los huevos batidos, el pan escurrido, el diente de ajo muy picado, el perejil, sal y pimienta.
- Pintamos el interior de un molde con aceite o forramos con film de cocina.
- Echamos la mitad de la carne en el molde.
- Rellenamos las lonchas del fiambre con el huevo cocido y colocamos las aceitunas en fila a lo largo, cerrando la loncha en forma de tubo. Forramos la misma con el queso.
- Colocamos los “tubitos” sobre la carne a lo ancho y a lo largo del molde.
- Rellenamos con el resto de la carne.
- Metemos 10 ó 12 minutos en el microondas a máxima potencia.
- Dejamos enfriar 5 minutos y desmoldamos.
- Cubrimos la terrina con cebolla crujiente y la presentamos en una fuente sobre hojas de ensalada y puré de patata.

Nota: Podemos cubrir la terrina con otras salsas como tomate frito, bechamel, etc.

DULCE DE KIWI Y MANZANA CON QUESO

Ingredientes:

- ~ 250gr. de manzanas ácidas tipo Grammy Smith, Reineta...
no maduras
- ~ 250gr. de kiwis verdes **no** maduros.
- ~ 200gr. de azúcar.
- ~ 300gr. de queso al gusto (cremoso, fresco, etc.)



Preparación

- Lavamos bien las manzanas, quitamos el corazón y troceamos sin pelar.
- Pelamos los kiwis y los troceamos.
- Mezclamos las frutas en un bol y metemos 5 minutos al microondas a máxima potencia.
- Comprobamos si se han ablandado y si no es así meteremos otros 3 minutos.
- Una vez cocida las frutas incorporamos el azúcar y metemos de nuevo al micro durante 5 minutos.
- Sacamos, removemos y metemos nuevamente otros 5 minutos.
- Sacamos el bol y comprobaremos que ha espesado mucho.
- Batimos para hacer puré y vertemos en un molde pincelado con mantequilla en pomada.
- Dejamos varias horas en frigorífico.
- Servimos el dulce con queso.