

ESCALOPINES ESTILO PIZZA SOBRE TORTITA DE PATATA

Ingredientes:

- 4 u 8 filetes finos de lomo de cerdo fresco
- 1 loncha de queso hawarti light por cada filete (escalopín)
- ½ loncha de jamón serrano por cada escalopín
- 1 ó 2 tomates maduros en rodajas
- 4 patatas medianas
- Aceite
- Sal y pimienta.



Preparación:

- Rallamos las patatas y hacemos unas tortitas planas. Reservamos.
- A continuación, hacemos a la plancha los escalopines de lomo. Salpimentamos.
- Ponemos en una bandeja, los filetes, encima los tomates, el jamón y el queso.
- Gratinamos hasta que el queso esté fundido.
- Mientras se gratina, freímos las tortitas de patata en aceite caliente. Salamos y escurrimos en un plato con papel de cocina.
- Ponemos uno o dos escalopines sobre la tortita (depende del tamaño de las mismas).
- Acompañamos con verduritas salteadas o con mezclum de ensaladas.

Nota: Se puede variar la receta con filetes empanados. Además es una buena forma de reciclar sobras de carne.

TARTA NACE

Ingredientes:

- 1l. de leche
- 8 quesitos
- 6 sobaos pequeños
- 5 ó 6 cucharadas de azúcar
- 2 sobres de cuajada



Preparación:

- Caramelizamos un molde.
- Reservamos medio vaso de leche.
- Ponemos al fuego en un cazo el resto de la leche con los quesitos, sobaos y el azúcar.
- Diluimos la cuajada en el medio vaso de leche.
- Cuando empieza a hervir la mezcla del cazo, apartamos e incorporamos la cuajada.
- De nuevo ponemos al fuego hasta que vuelva a hervir, removiendo constantemente para que no se agarre.
- Pasamos por un chino o colador la crema y llenamos el molde caramelizado
- Dejamos enfriar en el frigorífico varias horas.
- Desmoldamos y servimos decorando con frutos secos y/o fruta fresca cortada en trozos pequeños.