

PASTEL FRIO DE “CENTOLLO” CON ENSALADA DE BROTES TIERNOS

Ingredientes:

- ~ 8 varitas de carne de cangrejo (Surimi)
- ~ 4 aceitunas negras sin hueso (Opcional)
- ~ 4 aceitunas rellenas de anchoa (Opcional)
- ~ 6 hojas de gelatina neutra.
- ~ 1 lata de mejillones grandes al natural.
- ~ 1 lata de anchoas (5 filetes aprox.)
- ~ 1 huevo cocido (Opcional).
- ~ 1 paquete galletas Mariñeiras.
- ~ 1 bolsa de brotes tiernos.
- ~ 2 cucharadas de Quark y yogur 0%
- ~ 2 cucharadas de mayonesa.
- ~ 2 cucharadas de vino Ribeiro o Albariño o Manzanilla, sidra...



Preparación:

- Ponemos en remojo la gelatina en agua muy fría.
- Batimos la mitad de las varitas de surimi, los mejillones con su líquido y las anchoas escurridas de su aceite y lavadas ligeramente para asegurarnos que no estén demasiado saladas.
- Mezclamos, sin batir, la mezcla anterior con el Quark, la mayonesa, el huevo cocido y las aceitunas picadas.
- Partimos en dos o tres trozos el resto de varitas de cangrejo y picamos a mano en juliana. Deben quedarnos una especie de fideos no muy gruesos. Incorporamos a la mezcla anterior.
- Escurrimos la gelatina, mezclamos con el vino y calentamos diez segundos en el microondas. No debe hervir sólo debe calentarse para que se diluya bien la gelatina.
- En el cuenco de la gelatina una vez derretida, incorporamos varias cucharas del preparado de mejillones y demás. Removemos y volcamos sobre toda la mezcla. Removemos ligeramente.
- Aceitamos un molde, vertemos todo el preparado y enfriamos hasta que tome consistencia.
- Si nos queda mayonesa podemos hacer una salsa mezclando cuatro o cinco cucharadas con un yogur natural sin azúcar y una cucharadita de cebollino picado.
- Con un aro de emplatar cortamos porciones del pastel y servimos sobre la ensalada de brotes aliñada con la salsa de yogur y las Mariñeiras.

Nota.:

- Este pastel de sabor muy parecido al centollo, puede convertirse en un paté, que untaríamos sobre las Mariñeiras, procediendo de la misma forma, pero **no** incorporando la **gelatina**.
- Si se desea que el pastel tenga más sabor a marisco las aceitunas picadas y el huevo cocido se añadirán por encima de los pastelitos o en la ensalada, **no** en la **mezcla**.

DELICIA FRIA DE KIWI CON SALSA DE CEREZAS DEL JERTE.

Ingredientes:

- ~ 4 kiwis maduros.
- ~ 4 cucharadas de queso Mascarpone
- ~ 1 limón o lima (zumo y ralladura).
- ~ 100gr. de azúcar.
- ~ 2 claras.
- ~ **Salsa:**
- ~ 500g de cerezas maduras del Jerte.
- ~ 4 cucharadas de anís dulce
- ~ 4 cucharadas de azúcar.



Preparación:

- Pelamos y troceamos los kiwis, quitándoles la parte blanca central, pues es más dura.
- Batimos con dos golpes de batidora, de lo contrario amargará mucho.
- Mezclamos el azúcar con el Mascarpone y el zumo de limón.
- Incorporamos esta mezcla a los kiwis y mezclamos a mano.
- Batimos las claras a punto de nieve e incorporamos a la mezcla anterior poco a poco y suavemente.
- Metemos en el congelador y sacamos a la hora más o menos para removerlo y volvemos a meter hasta que lo vayamos a consumir.
- Deshuesamos las cerezas, mezclamos con el azúcar y el anís y calentamos durante unos veinte minutos a fuego suave. Batimos y reservamos.
- Sacamos del congelador el postre diez minutos antes y con una cuchara metida en agua muy caliente formamos una quenelle sobre dos cucharadas de salsa de cerezas y servimos.