

## MAGDALENAS SALADAS CON ENSALADA DE BERROS DE AGUA

### **Ingredientes:**

- ~ 2 masas de pizza fresca estirada. (Salen cinco unidades de cada una, si se desean más adaptar la cantidad de ingredientes).
- ~ 1 bolsa grande de berros de agua.
- ~ 150g Queso de cabra.
- ~ 150g Cebolla caramelizada.
- ~ 150g Atún en conserva natural o en aceite.
- ~ 150g Mozzarella.
- ~ Queso en polvo o rallado Parmesano.
- ~ Tomate frito.
- ~ Albahaca u orégano fresco.



### **Preparación:**

- Estiramos las masas y hacemos cortes a lo largo o ancho de las mismas.
- Untamos con el tomate frito las tiras y repartimos la albahaca u orégano picado.
- Troceamos el queso de cabra o el atún y lo colocamos en las tiras.
- Repartimos la cebolla caramelizada y en la de atún el queso mozzarella.
- Enrollamos las tiras y las colocamos en un molde para magdalenas untado de aceite.
- Pintamos con aceite de oliva virgen la parte de masa que sobresale del molde, espolvoreamos con queso Parmesano u otra variedad.
- Horneamos en el horno precalentado anteriormente 10 minutos a 180° durante 15 minutos.
- Servimos calientes con albahaca picada por encima y una ensalada de berros de agua.

## SORBETE DE PIÑA COLADA

### **Ingredientes:**

- ~ 500g piña natural o en su jugo.
- ~ 180/200ml. de leche de coco o crema de coco (más espesa).
- ~ 2 cucharadas de leche condensada. Se puede sustituir por azúcar (opcional).
- ~ Coco rallado tostado y piña para decorar.
- ~ 3 cucharadas de Ron blanco (opcional).



### **Preparación:**

- Trituramos la piña, añadimos la leche de coco y la leche condensada o el azúcar si se desea dulce. Batimos todo nuevamente. Si estuviera demasiado espeso, podemos añadir un poco de jugo de piña. Debe quedar denso.
- Enfriamos varias horas o semicongelamos.
- Servimos el sorbete muy frío con un trocito de piña y coco rallado tostado por encima.