

EDAMAME

Ingredientes:

- ~ 500gr de Edamame.
- ~ Sal en escamas.



Preparación:

- Cocemos en agua hirviendo la verdura Edamame durante 7 minutos.
- Escurrimos y salamos.
- Servimos caliente, aunque también se puede tomar frío.

Nota:

- > Solo se come el grano no la vaina.
- > Podemos hacer diferentes platos con esta verdura bien en ensalada, rehogada, sopas, etc.
- > También se puede aderezar con salsas como una vinagreta, soja, o también horneadas con bechamel o quesos rallados.
- > En estos casos se deben desgranar, pues las vainas son duras.

TRENZA DE NAVIDAD

Ingredientes:

- ~ 1 base de hojaldre rectangular.
- ~ ½ o 1 tableta de turrón de Jijona (blando).
- ~ 2 yogures naturales o queso crema, queso batido, nata, etc.
- ~ Frutos o frutas secas al gusto (pasas, pistachos...) Opcional.
- ~ 1 huevo para pintar la masa.
- ~ Azúcar glas.



Preparación:

- Calentamos ligeramente el turrón para derretirlo y una vez templado incorporamos a mano el yogur o lo que deseemos. Mezclamos hasta integrar bien. Si se desea se puede triturar con batidora.
- Pre calentamos el horno a 180°.
- Extendemos la base de hojaldre y rellenamos con la crema anterior dejando un centímetro alrededor sin cubrir. Repartimos los frutos secos elegidos.
- Enrollamos en forma de rulo y pintamos con huevo batido el borde final para que al cocerse no se despegue.
- Cortamos longitudinalmente el rulo dejando unos centímetros sin cortar en la parte superior del mismo y aplastamos un poco con los dedos. Con cuidado vamos cruzando a modo de trenza los dos rulos obtenidos. Al final del trenzado aplastamos con los dedos nuevamente la masa para que no se abra al hornearlo.
- Pintamos toda la trenza con huevo batido y horneamos durante 20 minutos a 180°.
- Servimos una vez templado o frío con azúcar glas por encima.