

## **PAN DE NUBE**

### **Ingredientes:**

- ~ 150gr de queso crema natural.
- ~ 2 huevos L.
- ~ Una pizca de levadura o bicarbonato.
- ~ 1 cucharada de azúcar (opcional).

### **Preparación:**

- Separamos yemas y claras, batiendo éstas a punto de nieve con la pizca de levadura. Reservamos.
- Batimos las yemas con el queso, añadimos el azúcar e incorporamos las claras. Mezclamos con cuidado hasta que nos quede una masa homogénea.
- Rellenamos moldes o sobre papel de horno hacemos montoncitos.
- Horneamos a 170° durante 15 o 20 minutos.



**Nota:** Podemos dar distintos sabores a este pan con especias, semillas o diferentes quesos.  
Sirve para desayunos, meriendas, aperitivos...

## **TALLARINES DE CALABACÍN CON SALMÓN**

### **Ingredientes:**

- ~ 400 gr de calabacines.
- ~ 1 chalota o un puerro.
- ~ 400gr de salmón.
- ~ Sal y pimienta.
- ~ Eneldo.

### **Preparación:**

- Lavamos los calabacines, cortamos los extremos y los pelamos.
- Con un pelapatatas vamos sacando tiras finas a lo largo del mismo. Reservamos.
- Limpiamos de espinas y piel el salmón. Cortamos en cubos. Reservamos.
- Sofreímos la chalota con unas cucharadas de aceite y añadimos los tallarines de calabacín. Rehogamos y salpimentamos.
- Mientras rehogamos los tallarines, doramos en una sartén con unas gotas de aceite virgen el salmón. No debemos pasarlo mucho, pues se nos quedaría muy seco.
- Servimos de inmediato con los tallarines y un poco de eneldo por encima.



## **PANCHINETA**

### **Ingredientes:**

- ~ 2 láminas de hojaldre.
- ~ ½ l de crema pastelera fría.
- ~ 50gr de almendras ligeramente tostadas y troceadas o crocanti de almendras.
- ~ 150gr de almendras fileteadas crudas.
- ~ 1 huevo batido para pintar.
- ~ Azúcar Glas.



### **Preparación:**

- Cortamos las dos hojas hojaldre en redondo u ovalado.
- Rellenamos una base con la crema pastelera y las almendras tostadas dejando un borde de dos cm aprox. sin cubrir.
- Pintamos con huevo el borde anterior y tapamos con la otra lámina presionando ligeramente para que se pegue.
- Pintamos con el huevo batido y repartimos las almendras fileteadas por encima.
- Horneamos a 190° durante 25 minutos.
- Dejamos templar y espolvoreamos azúcar glas por encima.
- Servimos caliente o frío.

**Nota.:** También podemos añadir frutas y frutos secos en el relleno.

Si comprobamos que se tuestan demasiado las láminas de almendra cubrimos con papel de horno.