

## MEJILLONES A LA CREMA ASTURIANA

### **Ingredientes:**

- ~ 1kg. de mejillones frescos.
- ~ 2 ó 3 chalotas.
- ~ 3 dientes de ajos.
- ~ 200ml. de nata de cocina o leche evaporada.
- ~ 300ml. de sidra natural asturiana.
- ~ 1 cucharadita de Maizena (opcional).
- ~ Cebollino y/o perejil.
- ~ Sal, pimienta y aceite virgen extra.



### **Preparación:**

- Limpiamos y cocemos los mejillones. Reservamos en su caldo tapados para mantener el calor.
- Pochamos las chalotas y los ajos picados en una sartén y cuando está tomando color echamos la nata, la sidra, el caldo de los mejillones y un poco de perejil picado. Si añadimos Maizena la disolveremos antes de incorporarla a la sartén en medio vasito de sidra.
- Cocemos durante cinco minutos y trituramos la salsa.
- Servimos en una fuente los mejillones con su salsa y espolvoreamos cebollino o perejil picado por encima.

## DULCE DE QUESO CON SALSA TOFFEE DE CHOCOLATE Y CROCANTE DE AVELLANA

### **Ingredientes:**

- ~ 200gr. de queso Cottage.
- ~ 200ml. de leche o nata o leche evaporada.
- ~ 1 rama de vainilla o en su defecto una cucharadita de aroma de vainilla.
- ~ 2/3 cucharadas soperas de azúcar.
- ~ 3 hojas de gelatina o 1,5gr. de Agar-Agar (máximo 2gr).
- ~ 150gr. de avellanas.

### **Salsa:**

- ~ 200ml de nata para montar.
- ~ 170gr. de azúcar.
- ~ 2 onzas de chocolate al 70% o 1 cucharada soperas de cacao puro en polvo.
- ~ 25ml. de licor de avellana u otro al gusto (opcional).

### **Preparación:**

- Hidratamos en agua fría las hojas de gelatina durante diez minutos.
- Calentamos hasta hervir la leche con el azúcar y la rama o esencia de vainilla. Retiramos del fuego. Escurrimos la gelatina e incorporamos a la leche removiendo bien hasta su completa disolución.
- Añadimos el queso Cottage y removemos.
- Vertemos en moldes y enfriamos de 4 a 5 horas o más.
- Tostamos las avellanas, las troceamos menuditas y reservamos.

**Salsa:**

- Calentamos la nata, disolvemos el chocolate y añadimos el licor. Reservamos.
- Hacemos un caramelo con el azúcar en un recipiente hondo. Cuando está de color dorado oscuro vertemos la nata con chocolate y licor con muchísimo cuidado y poco a poco pues hace espuma y tiende a subir. Removemos bien y cocemos durante 5 minutos al mínimo. Reservamos en caliente o frío según gustos.
- Desmoldeamos el postre decoramos con el crocante de avellanas y la salsa.

**Nota:**

- Este postre se puede acompañar con frambuesas o fresas troceadas menudas, haciendo una base y colocando sobre ésta el postre de queso.
- También podemos hacer un hueco con un saca bolas o una cucharilla en el queso antes de desmoldarlo y rellenar ese hueco con un puré de frambuesas simplemente machacadas con un tenedor u otra fruta al gusto.

