

ENSALADA BIMI CON QUESO Y NUECES

Ingredientes:

- 150gr. de queso Feta.
- 200gr de Bimi.
- 80gr. de nueces peladas.
- 20 tomates Cherry.
- Mantequilla, aceite virgen extra, sal y pimienta.



Preparación:

- Partimos los tomates a la mitad o en cuartos y el queso en cubos pequeños. Reservamos.
- Cocemos al vapor el Bimi durante 15/20 minutos. Reservamos en caliente.
- Tostamos las nueces con una pizca de mantequilla y unas gotas de aceite de oliva. Reservamos.
- Servimos el Bimi, con el queso, las nueces, los Cherry, aceitamos y salpimentamos.

MEJILLONES A LA CREMA ASTURIANA

Ingredientes:

- ~ 1kg. de mejillones frescos.
- ~ 3 ó 4 chalotas (según tamaño).
- ~ 1 puerro.
- ~ 2 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, puerros 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 nos queda demasiado clara la salsa añadiremos Maizena disolviéndola 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.

CREMA DE LIMÓN (LEMOND CURD)

Ingredientes:

- 200/250gr de azúcar.
- 200 ml de zumo de limón y sus ralladuras.
- 50gr de mantequilla.
- 3 huevos.
- Frambuesas (tantas como tartaletas).
- Azúcar Glas.
- Una pizca de sal.
- Tartaleta, Volovanes... (opcional)



Preparación:

- Batimos los huevos con la pizca de sal y el azúcar hasta que ésta esté bien disuelta.
- Añadimos el zumo y la ralladura de los limones mezclando bien.
- Introducimos en el microondas a potencia máxima 4/5 minutos (dependerá de la potencia del aparato). Removemos de minuto en minuto a partir del segundo minuto. Comprobaremos como va espesando, al enfriarse espesará más.
- Incorporamos la mantequilla cuando la crema esté terminada y aún caliente. Removeremos bien hasta integrarla.
- Vertemos en un recipiente de cristal y una vez templada enfriaremos en nevera.

Notas.:

- Esta crema aguanta mucho tiempo en el frigorífico lo podemos usar como mermelada, para rellenar tartas, galletas, magdalenas, mousses...
- Un postre muy fácil y vistoso sería rellenar unos volovanes pequeños o tartaletas, decorando con una frambuesa en el centro u otras frutas rojas espolvoreadas con azúcar glas.

