

PASTELITO DE BERENJENA, JAMÓN Y QUESO

Ingredientes:

- ~ 1 lámina de hojaldre.
- ~ 1 berenjena grande.
- ~ 1 manzana grande o 2 pequeñas.
- ~ 150gr de jamón ibérico, serrano o bacon.
- ~ 1 puerro grande.
- ~ 150 gr de queso cremoso en cubitos o lonchas finas.
- ~ 1 huevo o yema batida para pintar la masa.
- ~ Queso parmesano rallado.
- ~ Salsa casera de tomate.
- ~ Sal y pimienta.

Preparación:

- Cortamos finamente el puerro y la berenjena, manzanas y jamón en cubitos.
- Sofreímos el puerro tres minutos y añadimos el jamón. Echamos la berenjena y salpimentamos. Mantenemos a fuego suave hasta que esté hecho todo el preparado. Incorporamos las manzanas cinco minutos antes de retirar el rehogado. Dejamos enfriar ligeramente.
- Precalentamos el horno.
- Dividimos en cuatro la lámina de hojaldre y forramos cuatro moldes individuales engrasados dejando caer la masa por fuera para cerrarla posteriormente.
- Repartimos el preparado en los moldes intercalando lonchas o cubitos de queso, terminando con queso Parmesano rallado. Cerramos los moldes con la masa sobrante.
- Pinchamos el hojaldre, pintamos con huevo y horneamos a 200° durante 20 minutos.
- Servimos caliente con tomate frito casero.



CAPRICO DE CALABAZA

Ingredientes:

- ~ 500gr de calabaza cocida u horneada.
- ~ 200gr de almendra Marcona molida y tostada.
- ~ 100gr de azúcar.
- ~ 90gr de harina.
- ~ 1 sobre de levadura.
- ~ 3/4 cucharadas de anís dulce (Opcional).
- ~ Azúcar glas para decorar.

Preparación:

- Precalentamos el horno.
- Trituramos la calabaza y añadimos el anís.
- Incorporamos el azúcar y la harina de almendra. Mezclamos bien y a continuación tamizamos la harina con la levadura y una pizca de sal. Mezclamos suavemente hasta que nos quede una mezcla homogénea. Es una mezcla espesa.
- Engrasamos o forramos un molde y vertemos en su interior la masa.
- Horneamos a 180° durante 20/25 minutos.
- Dejamos enfriar ligeramente, desmoldamos y cubrimos con azúcar glas.
- Servimos templado o frío. Se puede acompañar con un coulis de frambuesas o frutas rojas.

Nota.:

- Este dulce es húmedo. Se puede "secar" algo más en el microondas metiéndolo durante un minuto o poco más.
- Conviene que la masa no tenga demasiada altura una vez en el molde. Lo ideal sería que la masa tuviera una altura de 4 cm máximo, pues se cocerá mejor.
- La calabaza se puede cocer en microondas en un bol sin agua durante 18 minutos aprox. o hasta que comprobemos que esta blanda. En el horno a 180° durante 25 minutos aprox.

