

## ANILLO HOJALDRADO DE SALCHICHA

### **Ingredientes:**

- ~ 1 hoja de hojaldre estirado.
- ~ 4 salchichas.
- ~ Queso rallado o en polvo Parmesano.
- ~ Huevo batido para pintar.
- ~ 2 palillos chinos.



### **Preparación:**

- Cortamos tiras de hojaldre dos centímetros más largos que el tamaño de las salchichas.
- Envolvemos las salchichas pegando bien los bordes de las tiras.
- Ponemos la salchicha envuelta sobre papel de horno y debajo de éste los dos palillos chinos de forma de la salchicha quede sobre éstos.
- Con un cuchillo afilado hacemos cortes transversales a todo el largo de la salchicha hasta tocar los palillos.
- Quitamos los palillos y giramos ligeramente la salchicha uniendo los dos extremos. Debemos hacerlo despacio para que no se nos rompa el hojaldre.
- Pintamos con huevo batido y espolvoreamos con el queso en polvo.
- Horneamos a 200° durante 10/12 minutos.
- Servimos caliente. Como sugerencia se puede acompañar con una salsa al gusto y/o una ensalada variada o verdura.

## MOUSSE DE YOGUR Y CREMA DE LIMÓN (LEMOND CURD)

### **Ingredientes:**

- ~ 300gr de crema de limón (Lemond Curd).
- ~ 100ml de nata montada azucarada.
- ~ 3 yogures naturales sin azúcar.
- ~ 3 claras de huevo montadas y ligeramente azucaradas (opcional).
- ~ Ralladura de limón, frutos rojos y hojas de menta para decorar.
- ~ Azúcar Glas.



### **Preparación:**

- Mezclamos los yogures, batidos ligeramente, con la nata montada poco a poco a mano con la varilla. Una vez mezclado incorporamos las claras de la misma forma hasta que la mezcla sea homogénea.
- Vertemos la mezcla en una manga pastelera y metemos a enfriar media hora o más.
- Rellenamos copas o vasitos poniendo unas cucharadas de crema de limón en la base y sobre ésta la mousse de yogur.
- Espolvoreamos ralladura de limón y decoramos con frambuesas y las hojitas de menta.
- Servimos frío.

