

## LANGOSTINOS CON GABARDINA DE HOJALDRE Y ENSALADA DE BIMI

### **Ingredientes:**

- ~ 1 paquete de hojaldre con mantequilla fresco estirado.
- ~ 16 ó 20 langostinos crudos pelados.
- ~ 1 envase de Bimi.
- ~ 3 tomates.
- ~ 1 pimiento verde pequeño.
- ~ 1 pimiento rojo pequeño.
- ~ ¼ de cebolla dulce o un puñado de cebollino.
- ~ 1 huevo para pintar masa.
- ~ Sal, aceite, vinagre y especias al gusto (ajo en polvo, Curry, mostaza...)

### **Preparación:**

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Cocemos al vapor o hacemos a la plancha el Bimi. Reservamos
- Cortamos en cubitos pequeños los pimientos, el cebollino y el tomate. Aderezamos con una vinagreta. Reservamos.
- Cortamos 16 o 20 triángulos pequeños sobre la masa de hojaldre sin quitar el papel que la envuelve.
- Colocamos los langostinos en la base de cada triángulo y enrollamos hacia el vértice (pico), dejando que sobresalga parte del cuerpo de los langostinos por los lados del triángulo.
- Pintamos con una brocha de cocina todos los triángulos con huevo batido al que le habremos añadido sal y especias al gusto.
- Horneamos a 180° unos 12 minutos hasta que el hojaldre esté dorado.
- Mientras tanto vamos emplatando dos o tres ramitos de Bimi por comensal, sobre una cama de vinagreta de hortalizas y los hojaldres calientes.



## **BROWNIE CON NARANJA Y PISTACHOS**

### **Ingredientes:**

- ~ 200gr de chocolate fondant.
- ~ 100gr de mantequilla.
- ~ 100gr de harina de bizcochos.
- ~ 75gr de pistachos pelados.
- ~ 50gr de azúcar.
- ~ 2 huevos.
- ~ 3 naranjas.

### **Preparación:**

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Lavamos y rallamos las cáscaras de naranja y las pelamos retirando la piel blanca separando con un cuchillo los gajos. Los gajos serán solo pulpa, sin pieles. Reservamos.
- Mezclamos los huevos, la harina y el azúcar; batimos bien y añadimos los pistachos troceados groseramente. Reservamos.
- En un bol, troceamos el chocolate con la mantequilla y fundimos en el microondas, de minuto en minuto, durante dos minutos o hasta que se haya fundido.
- Vertemos la mezcla en un molde cuadrado o rectangular forrado con papel de hornear; repartimos los gajos de naranja en la mezcla presionando ligeramente.
- Horneamos a 180°C durante quince minutos.
- Una vez que se haya templado un poco troceamos en cubos o rectángulos no muy grandes.
- Servimos templado uno o varios trozos, por comensal, con azúcar glas por encima con una quenefa de helado o salsa al gusto.

