

TARTA SALADA DE VERANO

Ingredientes:

- ~ 150gr de salmón marinado o ahumado loncheado.
- ~ 150gr de mahonesa.
- ~ 100gr de aceitunas.
- ~ 1 aguacate en rodajas finas.
- ~ 1 tarrina de queso crema.
- ~ 1 lata de anchoas en aceite escurridas.
- ~ 2 ó 3 pimientos de Piquillo.
- ~ Lechuga picada en cantidad al gusto.
- ~ Pan de molde de semillas o integral.
- ~ Eneldo o cebollino fresco.
- ~ Nueces troceadas (opcional).

Preparación:

- Forramos el molde donde vayamos a hacer la tarta con film de cocina. Untamos de mahonesa una cara de una rebanada de pan de molde la “pegamos” en el suelo del molde. Así haremos con tantas rebanadas como necesitemos hasta cubrir todo el fondo.
- Sobre éstas podemos untar algo más de mahonesa y repartir la lechuga y las nueces picadas.
- Colocamos otro piso de rebanadas pan hasta cubrir la lechuga.
- Untamos o no mahonesa sobre el pan y repartimos el aguacate en rodajas y lo cubrimos con el salmón.
- Volvemos a cubrir con rebanadas de pan hasta tapar la mezcla anterior.
- Untamos el queso crema sobre estas rebanadas, repartimos los pimientos de Piquillo y las anchoas.
- Finalmente cubrimos de nuevo con rebanadas de pan.
- Tapamos con film de cocina y ponemos peso sobre la toda la tarta. Metemos en frío varias horas o mejor de un día para otro.
- Cuando vayamos a servirlo lo sacamos del molde, quitamos el film y untamos ligeramente con mahonesa toda la tarta tanto por arriba como por los lados.
- Cubrimos los laterales con lechuga y nueces picadas muy pequeñas.
- La parte superior la forramos con salmón loncheado hasta cubrirla.
- Decoramos con las aceitunas y la hierba fresca elegida muy menudita.
- Servimos un trozo por comensal o partimos en cuadraditos a modo de canapé acompañado por una ensalada variada.



TARTA-MOUSE HORNEADA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- ~ 150gr de chocolate al 52% mínimo.
- ~ 4 huevos.
- ~ 2 claras (opcional).
- ~ Nata, frutas de temporada para acompañar (opcional).
- ~ Azúcar glas.

Preparación:

- Precalentamos el horno a 180°.
- Forramos un molde **no desmontable** con papel de horno.
- Separamos las yemas de las claras montando éstas a punto de nieve muy firme.
- Fundimos en periodos de 30 segundos el chocolate en el microondas.
- Removemos un poco el chocolate para bajarle la temperatura y mezclamos las yemas.
- Incorporamos poco a poco en 6 ó 7 veces las claras montadas hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Vertemos en el molde y lo horneamos al baño María durante 30 minutos sin aire; bajando la temperatura del horno los primeros 15 minutos a 170° y los siguientes 15 minutos a 160°.
- Una vez horneado lo dejamos en el interior del horno durante 10/15 minutos dejando la puerta entreabierta para que no se forme humedad.
- Servimos con fruta de temporada y nata o helado, yogur natural o algún tipo de queso crema ligeramente endulzado o con miel.
- También se puede servir espolvoreado solamente con azúcar glas.

