

## DESAYUNO DE QUESO CON UVAS Y SALSA MEDJOOOL

### **Ingredientes:**

- ~ 200gr de dátiles Medjool.
- ~ 200gr de agua.
- ~ 200gr de queso Cottage.
- ~ 200gr de uvas sin semillas.
- ~ 1 flor de anís estrellado (opcional).



### **Preparación:**

- Ponemos a hervir el agua con el anís e inmediatamente echamos los dátiles removiendo bien para que se mojen todos. Retiramos del fuego y tapamos 5 minutos para que se ablanden y se aromaticen con el anís estrellado.
- Sacamos la flor de anís y trituramos. Si deseamos la salsa menos densa añadimos un poco más de agua hasta dejarla a nuestro gusto. Podemos pasar por un tamiz el puré obtenido para que nos quede una salsa más fina. Enfriamos.
- Servimos sobre una tostada de pan caliente, untándola con el puré de dátiles, sobre éste una cucharada de queso y varias uvas troceadas repartidas por encima.

**NOTA:** Esta receta se puede convertir en un postre, procediendo de la misma forma y sirviendo en un vaso bajo o copa.

## HUEVOS RELLENOS DE SALMÓN Y GAMBAS CON ENSALADA DE BROTES

### **Ingredientes:**

- ~ 8 huevos cocidos y pelados.
- ~ 100gr de gambas cocidas y peladas.
- ~ 150gr. de salmón ahumado.
- ~ 1 aguacate pequeño maduro pelado.
- ~ 2 cucharadas de mahonesa (opcional).
- ~ 1 granada pequeña desgranada.
- ~ Un puñado de nueces peladas.
- ~ Mezcla de brotes de rúcula, canónigos y espinacas.



### **Preparación:**

- Partimos en dos los huevos y sacamos la yema. Reservamos.
- Troceamos las gambas y el salmón ahumado. Reservamos.
- Machacamos con un tenedor el aguacate, las yemas y la mahonesa.
- Mezclamos ligeramente las gambas y el salmón con el puré de aguacate.
- Rellenamos los huevos y los servimos acompañados de la ensalada de brotes aliñada con las nueces y la granada repartida por encima.

**NOTA:** Podemos hacer la mezcla con antelación, pero no debemos echar el aguacate si fueran muchas horas antes, pues se pone oscuro. Lo mejor sería añadirlo a la mezcla poco antes. En todo caso para asegurarnos podemos añadir un poco de zumo de limón y con cuidado, pues podría cambiar mucho el sabor.

## **BIZCOCHO DE ZANAHORIA Y ALMENDRA**

### **Ingredientes:**

- ~ 350gr de zanahorias peladas y cortadas en rodajas.
- ~ 250gr de almendras crudas molidas.
- ~ 150gr de azúcar.
- ~ 60gr de harina. 4 huevos.
- ~ 1 sobre de levadura.
- ~ 1 limón (zumo y ralladura).



### **Preparación:**

- En un vaso americano batimos en primer lugar los huevos con el azúcar. A continuación, vamos echando poco a poco las rodajas de zanahorias. Batimos bien y añadimos las almendras molidas, el zumo de limón y la ralladura, volvemos a batir de nuevo ligeramente.
- Vertemos todo el preparado en un bol y añadimos la harina con la levadura pasado todo por un tamiz. Removemos hasta mezclar bien y vertemos en un molde previamente enmantecado o forrado con papel de horno.
- Horneamos 40/45 minutos a 180°
- Dejamos enfriar dentro del horno de 10 a 15 minutos.
- Desmoldamos y servimos con azúcar glas por encima.

### **NOTAS:**

- Si gusta muy dulce el bizcocho se pueden añadir 50gr más de azúcar.
- Se puede sustituir la harina por 50gr más de almendra molida, de esta forma el bizcocho no tendría gluten.