

## **GRISSINIS CON BUFANDA**

### **Ingredientes:**

- Grissinis
- El mismo numero de lonchas de jamón serrano
- 1 o 2 Tomates rallados
- 200 Gramos de quesos variados en tacos
- Aceite, sal y pimienta

### **Preparación:**

- Colocar sobre una fuente los grissinis con el jamon enrollados como una bufanda
- Rallar el tomate y aderezarlo con el aceite, sal y pimienta
- Decorar la bandeja con los taquitos de queso y en el centro el tomate rallado

## **TARTAR DE LANGOSTINOS CON AGUACATES**

### **Ingredientes:**

- 2 Aguacates grandes
- 300 Gramos de langostinos cocidos
- 1 Manzana Granny Smith
- 1 Cucharada de salsa rosa
- Tomates Cherry (cereza)
- 3 Cucharaditas de aceite de oliva virgen
- ½ Cucharadita de vinagre de jerez
- Cebollino y
- Sal.

### **Preparación:**

- Pelar los langostinos y picarlos en trozos pequeños
- Preparar una vinagreta suave con aceite y vinagre de Jerez
- Pelar y cortar el aguacate en trocitos pequeños
- Pelar y cortar la manzana en trocitos iguales al aguacate
- Mezclar aguacate y manzana y sazonarlo con una poquita vinagreta
- Montar en un plato, primero la mezcla de aguacate y manzana, sobre esto una pequeña cantidad de salsa rosa y encima los langostinos
- Decorar con los tomatitos, lascas de queso y cebollino picado.

## **SORBETE DE QUESO Y MANGO**

### **Ingredientes:**

- Un vasito o sobre de pulpa de mango natural
- 250 Gramos de queso tipo Quark
- 100 Gramos de queso tipo Philadelphia o Mascarpone
- 50 Gramos de azucar (mejor glacé)
- Hierbabuena

### **Preparación:**

- Echamos en un bol los quesos con el azucar y removemos hasta que se disuelva
- Echamos la crema en una manga pastelera y rellenamos una copa o vasito
- Sobre la crema vertemos con cuidado la pulpa de mango
- Servimos decorado con hojas de hierbabuena fresca.

**Nota.-** La pulpa de mango se vende congelada en grandes superficies.