

CHUPA CHEESE

Ingredientes:

- ~ 200gr de queso Cottage, Ricota u otro queso blanco natural en crema.
- ~ 60gr. de crema de queso Camembert.
- ~ 60gr. de queso Parmesano en polvo o en crema.
- ~ 100gr. de nueces molidas.
- ~ 100gr. de avellanas molidas.
- ~ 250gr. de jamón serrano en lonchas finas.
- ~ 20 Palillos o brochetas pequeñas.



Preparación:

- Repartimos el queso natural en dos cuencos. Mezclamos en uno de ellos la crema de Camembert y en el otro, el Parmesano.
- Hacemos bolitas y metemos al congelador. No se deben congelar sólo enfriar.
- Deshidratamos las lonchas de jamón bien en el microondas o bien en una sartén caliente sin nada de aceite. Para deshidratarlas en el micro se colocan entre hojas de papel de cocina con un peso encima (puede ser un plato), durante cuatro o cinco minutos o hasta que comprobemos que están crujientes.
- Lo troceamos con las manos y trituramos con picadora eléctrica hasta que quede reducido a polvo no muy grueso.
- Dividimos en dos cuencos el jamón triturado y mezclamos en uno las nueces molidas y en el otro las avellanas.
- Sacamos las bolitas de queso y rebozamos en la mezcla anterior de forma variada según nuestras preferencias.
- Colocamos las bolitas rebozadas sobre una bandeja insertando una brocheta en cada una de ellas.
- Servimos como aperitivo o complemento de una ensalada.

Nota:

- Podemos hacer la mezcla con el o los quesos que más nos gusten y variarlos con distintos sabores y productos, por ejemplo: queso Gorgonzola o azul, Brie, aceitunas picadas, frutos y frutas secas, hierbas aromáticas, pimentón, pasta Harissa, etc.
- Con la cantidad de esta receta suelen salir unas 16/ 18 bolitas. Dependerá del tamaño que las hagamos.

POPIETAS DE FLETAN AL CAVA

Ingredientes:

- ~ 4 lomos de fletán congelados.
- ~ 8 langostinos crudos y pelados.
- ~ 1 ó 2 cebolletas.
- ~ 200ml de cava.
- ~ 150ml de nata para cocinar o leche evaporada.
- ~ 2 cucharadas de harina.
- ~ 250ml de caldo de pescado.
- ~ Cebollino picado (opcional)
- ~ Aceite, sal y pimienta blanca.



Preparación:

- Una vez descongelados los filetes, los partimos a la mitad y salpimentamos.
- Colocamos los langostinos, uno sobre otro, en la parte más estrecha del lomo y envolvemos con cuidado hacia la parte más ancha. Atravesamos con un palillo para que no se abra. Repetimos los mismos pasos con el resto de lomos.
- Picamos la cebolleta y rehogamos con unas cucharadas de aceite hasta que esté transparente.
- Añadimos las cucharadas de harina, rehogamos.
- Incorporamos el cava y el caldo de pescado removiendo hasta que espese ligeramente.
- Añadimos la nata o la leche evaporada y dejamos cocer a fuego lento durante diez minutos removiendo a menudo.
- Metemos el pescado en la salsa y cocemos durante tres minutos.
- Servimos las popietas napadas con la salsa y cebollino muy picado.

COPA DE PERA CON CHOCOLATE BLANCO Y CRUJIENTE DE AVELLANAS.

Ingredientes:

- ~ 600gr. de peras escurridas en almíbar.
- ~ 100gr. de nata para montar 35%.
- ~ 200gr. de chocolate blanco para postres.
- ~ 100gr. de avellanas picadas.
- ~ 5 cucharadas de azúcar.



Preparación:

- Batimos las peras con la batidora. Enfriamos.
- Fundimos el chocolate blanco en microondas durante un minuto o poco más. Esto dependerá de la potencia del aparato.
- Montamos la nata y poco a poco mezclamos con el chocolate fundido una vez templado éste.
- Metemos esta mezcla en una manga pastelera. Enfriamos.
- Caramelizamos el azúcar hasta que esté dorado, incorporando las avellanas partidas.
- Repartimos el crujiente de avellanas sobre papel sulfurizado. Dejamos endurecer y partimos en trozos grandes.
- Servimos el puré de pera en copa y decoramos con la crema de chocolate y un trocito de crujiente de avellana.