

CRUJIENTE DE QUESO CON ENSALADA DE RÚCULA Y BERROS

Ingredientes:

- ~ 200g en dos lonchas o rallado de queso Hushall, Provolone, Hawarti, o cualquier otro queso fundente.
- ~ 1 ó 2 tomates maduros (según tamaño).
- ~ 1 bolsa de rúcula.
- ~ 1 bolsa de berros.
- ~ 6 láminas de pasta Filo (Phillo)
- ~ 1 huevo.
- ~ 6 lonchas finas de jamón ibérico.
- ~ Albahaca u/y orégano fresco.
- ~ 3 cucharadas de semillas de sésamo.
- ~ Aceite virgen extra y sal.



Preparación:

- Precaentamos el horno a 200°.
- Cortamos los tomates en rodajas finas. Reservamos.
- Juntamos y untamos dos hojas de pasta filo con un poco de aceite de oliva. Cortamos dos o tres tiras a lo largo. Esto dependerá del tamaño del relleno.
- Colocamos un trozo de queso o un montoncito de queso rallado en una tira de filo, repartimos el tomate, la hoja de albahaca y el jamón.
- Repetimos el mismo proceso con el resto de hojas filo.
- Envolvemos dándole forma de paquetito. Saldrán nueve paquetitos de queso aproximadamente, pues dependerá del tamaño que le hayamos dado.
- Pintamos con el huevo y espolvoreamos con el sésamo y/o con el orégano.
- Horneamos a 200°, 15/20 minutos aproximadamente hasta que esté dorado.
- Servimos caliente con la ensalada de berros y rúcula aliñada.

Nota: Debemos tener mucho cuidado con la pasta Philo, pues se reseca muy rápidamente. Para que esto no suceda envolveremos en un paño húmedo aquella que no estemos utilizando.

PERAS RELLENAS

Ingredientes:

- ~ 4 peras no muy maduras
- ~ ½ l. de vino dulce o ¼ l de vino dulce y ¼ de agua
- ~ 100gr. de queso mascarpone o queso crema
- ~ ½ yogur griego natural (opcional)
- ~ 30gr. de pasas sin pepitas
- ~ 12 nueces peladas
- ~ 55gr. de azúcar
- ~ 55gr. de azúcar glas
- ~ Aceite virgen extra



Preparación:

- Hidratamos las pasas en agua o en el vino y cuando están blanditas e hinchadas las picamos. Reservamos.
- Pelamos las peras dejando el rabito, las metemos en un bol con el vino dulce y las cocemos en el microondas durante 5 ó 10 minutos, (según potencia).
- Sacamos las peras y ponemos al fuego el vino durante 8 ó 10 minutos para que reduzca y espese ligeramente.
- Una vez frías las peras, las partimos a la mitad y les quitamos el corazón. Reservamos.
- Echamos el azúcar en una sartén hasta que adquiriera un color dorado clarito e incorporamos las nueces envolviéndolas bien en el caramelo. Una vez caramelizadas las vamos colocando separadas sobre papel sulfurizado hasta que se enfríen.
- Mezclamos el queso con el azúcar glas, las pasas y las nueces muy picaditas.
- Rellenamos las peras con esta mezcla y regamos con la salsa de vino.