

LANGOSTINOS ENCAMISADOS CON ENSALADA CHERRY Y SEMILLAS

Ingredientes:

- ~ 400 g de pasta kataifi (sobrar ). Debemos dejarla a temperatura ambiente 1 hora antes de usar.
- ~ 16 langostinos.
- ~ 1 pimiento amarillo.
- ~ 16 brochetas pequeñas
- ~ 4 cucharadas de sésamo blanco y negro, pipas de calabaza y girasol.
- ~ Tomates cherry.
- ~ 2 cucharaditas de miel.
- ~ 2 cucharadas de salsa de soja.
- ~ Ralladura de lima.
- ~ Aceite de oliva suave.
- ~ Unas gotas de aceite de sésamo (opcional).
- ~ Hojas de albahaca fresca.
- ~ Sal y pimienta.

Preparación:

- Tostamos un poquito las diferentes semillas. Reservamos.
- Cortamos el pimiento en tiritas y salteamos en una sartén con unas gotas de aceite. Reservamos.
- Hacemos una vinagreta con la salsa de soja, el aceite y la miel. Batimos bien para que sea una mezcla homogénea. Reservamos.
- Desenvolvemos con cuidado la madeja de pasta kataifi. Hacemos una especie de tiras, tantas como langostinos vayamos a cubrir.
- Pelamos los langostinos, salpimentamos y ensartamos en las brochetas; envolvemos los langostinos uno a uno con la pasta kataifi; apretamos ligeramente con la mano para que no se desenvuelvan y las vamos dejando en una bandeja.
- Fre mos las brochetas con abundante aceite caliente escurri ndolas sobre papel absorbente.
- Poco antes de servir espolvoreamos la ralladura de lima por encima de los langostinos.
- Partimos los tomates a la mitad.
- Servimos los langostinos con los cherry, las semillas y el pimiento, todo ello regado con la vinagreta de miel y las hojas de albahaca.

Nota: Para que la pasta Kataifi se deslie bien debemos frotar la pasta con las manos aceitadas ligeramente y con los dedos vamos separando los hilos. Podemos encontrarla en la tienda gourmet de El Corte Inglés.

BUDIN DE MANZANA SALSEADO CON PERA

Ingredientes:

- ~ 2 manzanas Reineta.
- ~ 3 peras conferencia maduras.
- ~ 4 huevos.
- ~ 2 brioches pequeños o restos de un bizcocho.
- ~ 200 g de leche condensada.
- ~ 100 ml de leche.
- ~ 200 ml de zumo de pera o manzana.
- ~ Licor (opcional)
- ~ 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- ~ Ralladura de limón.

Preparación:

- Precalentamos el horno
- Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón y las partimos en cubitos pequeños.
- En un bol echamos los huevos, la vainilla, la leche condensada y la leche. Mezclamos bien.
- Añadimos los brioches en trocitos o desmenuzados y la ralladura de limón. Mezclamos suavemente e incorporamos las manzanas.
- En un molde ligeramente caramelizado vertemos la mezcla anterior.
- Horneamos el budín al baño maría a 180°C durante 30 minutos.
- Pelamos las peras y las cocemos con el zumo hasta que estén blandas, aproximadamente 10 minutos; después las trituramos (debe quedar espesito) y echamos en una salsera.
- Servimos el budín con la salsa de peras por encima.

Notas:

- Este budín se puede cocer en microondas procediendo de la misma forma y cociéndolo al 80% de potencia de cinco a ocho minutos. Dependerá de la potencia del microondas.
- Las manzanas quedan al dente, si se desean más blanditas podemos cocerlas en microondas unos cinco minutos.
- Otra variante sería cocer las peras con un vaso de vino dulce (200 ml aprox) en este caso prescindiríamos del zumo.
- También podríamos hacer la salsa triturando peras en almíbar y añadiéndole su jugo hasta conseguir el espesor deseado.
- La leche condensada se puede sustituir por la misma cantidad de leche y 75g de azúcar.