

SANDWICH EN MOLDE

Ingredientes:

- ~ 4 rebanadas de pan de sandwich sin corteza
- ~ 4 lonchas finas de jamón de York, pavo, lomo Sajonia, etc.
- ~ 4 huevos pequeños (uno por comensal)
- ~ 200ml de salsa bechamel
- ~ 200g de queso rallado cheddar, gouda, etc.
- ~ Mantequilla o aceite de oliva (opcional)



Preparación:

- Untamos ligeramente las rebanadas de pan con mantequilla o aceite de oliva.
- Colocamos las rebanadas en moldes de magdalenas (una por molde), de forma que sobresalgan las puntas del pan.
- Ponemos la loncha de jamón de York y una cucharada de queso rallado encima.
- Echamos el huevo y sobre éste una o dos cucharadas de bechamel.
- Repartimos el resto de queso rallado sobre la bechamel y horneamos a 170° durante 15 ó 20 minutos, según se desee de cuajada la yema del huevo.
- Desmoldamos y servimos caliente.

TARTA-MOUSSE DE FRESAS

Ingredientes:

- ~ 300g de fresas
- ~ Entre 100g y 200g de azúcar (según gustos)
- ~ 2 claras de huevos (65 u 80 gr aprox.)
- ~ 1 cucharada de zumo de limón
- ~ 150g de galletas al gusto
- ~ Mantequilla dos cucharadas



Preparación:

- Molemos las galletas y mezclamos con la mantequilla derretida para formar una pasta.
- Cubrimos con esta pasta el fondo de un molde desmontable. Enfriamos.
- En un bol mezclamos las fresas troceadas, el azúcar, el zumo de limón y las dos claras.
- Batimos con las varillas eléctricas hasta que la mezcla quede muy espumosa.
- Vertemos la mezcla en el molde y metemos al congelador durante cuatro o más horas.
- Sacamos del congelador diez o quince minutos antes de servir, pues se descongela con mucha rapidez.
- Servimos y como sugerencia podemos decorar la tarta con una fresa en el centro en forma de abanico o fresas partidas alrededor, etc.