

## **BROCHETA RÁPIDA VEGETAL**

### **Ingredientes:**

- ~ 16 alcachofas en conserva pequeñas.
- ~ 8 yemas de espárragos (Dependerá del número de brochetas que hagamos).
- ~ 2 huevos cocidos.
- ~ 8 filetes de anchoa.
- ~ 8 tomates cherry.
- ~ 4 cucharadas de aceitunas negras picadas o tapenade.
- ~ 4 cucharadas de cebollino picado.
- ~ 2 pimientos del piquillo picados.
- ~ Aceite de oliva virgen extra.
- ~ Vinagre y sal.
- ~ Palitos medianos de brochetas.



### **Preparación:**

- Preparamos una vinagreta batiendo aceite, sal y vinagre.
- Incorporamos a la vinagreta los pimientos, el cebollino y las aceitunas. Reservamos.
- Partimos los huevos en cuatro partes y los tomatitos a la mitad.
- Pinchamos en cada brocheta: una mitad de cherry, una alcachofita, una yema de espárrago, otra mitad de alcachofa, otra de cherry y un trozo de huevo.
- Regamos con la vinagreta reservada.
- Colocamos un filete de anchoa sobre la brocheta.
- Servimos dos brochetas por persona.

## **YEMA TOSTADA SOBRE CREMA DE LIMÓN.**

### **Ingredientes:**

- ~ 100gr. de leche condensada.
- ~ 4 yogures de limón.
- ~ 1 limón (zumo y cáscara).
- ~ 3 hojas de gelatina neutra.
- ~ 3 huevos
- ~ 20 gr. de Maizena
- ~ 100gr. de agua.
- ~ 100gr. de azúcar.
- ~ 1 palo de canela
- ~ 4 cucharadas de azúcar glas.
- ~ Agua fría



## **Preparación:**

- En un bol hidratamos la gelatina.
- Mezclamos los yogures, la leche condensada y el zumo de limón sin batir demasiado.
- Escurrimos la gelatina y la disolvemos en el microondas 10 segundos. Debemos tener cuidado, pues nunca debe hervir.
- Mezclamos tres cucharadas de la mezcla de yogur con la gelatina, removemos bien e incorporamos al resto de la mezcla removiendo con unas varillas.
- Rellenamos los moldes (Vasitos, cazuelitas de barro, etc.) y enfriamos.
- En un cazo mezclamos el agua, el azúcar, la cáscara de limón y la canela. Llevamos a ebullición el almíbar durante 5 ó 6 minutos. Apartamos y dejamos templar.
- Separamos las yemas de las claras.
- Batimos las yemas con la Maizena hasta que se haya disuelto completamente.
- Vertemos el almíbar poco a poco sobre las yemas batiendo con las varillas hasta que lo hayamos incorporado en su totalidad.
- A continuación lo echamos en un cazo y ponemos a fuego bajo removiendo constantemente hasta que espese (alrededor de ocho minutos).
- Pasamos esta mezcla a un recipiente y lo metemos en un baño María de agua fría para que se enfríe lo antes posible, pues de lo contrario la crema se oxidaría y cambiaría su color.
- Sacamos la crema de yogur y con cuidado echamos una o dos cucharadas de la crema de yemas sobre la de limón.
- Espolvoreamos una cucharada de azúcar glas sobre la yema y quemamos con un soplete o quemador.
- Servimos frío.

**Nota:** Si lo deseamos podemos batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de yogur. Nos quedará una crema muy esponjosa.