

## **CHIPIRONES A LA PELAYO**

**(Receta originaria del Rte. IRIBAR de Guetaria)**

### **INGREDIENTES(para 4 personas):**

16 piezas de chipirón (tamaño medio), limpios y desprovistos de interiores y tinta

2 cebollas hermosas, cortadas en fina juliana y sudada en aceite suavemente

4 pimientos verdes, en juliana e igualmente sudados con la cebolla

sal

pimienta

2 dl. de aceite de oliva virgen

1 pizca de perejil picado

(Para completar el plato, cabe hornear suavemente unas patatas cortadas en rodajas finas, que una vez hechas colocaremos como base debajo de los chipirones)

## **TAGLIATELLE CARBONARA**

### **INGREDIENTES:**

350 gr. de pasta fresca cocida al dente (aprox. 80 gr. por persona)  
100 gr. de bacon troceado en bastones  
50 gr. de mantequilla  
2 huevos batidos  
1 dl. de nata líquida  
½ dl. de aceite  
Sal  
Pimienta blanca

### **PREPARACION:**

1. Cocer los tagliatelle al dente en abundante agua con sal y unas gotas de aceite.
2. Escurrirlos y, sin refrescarlos, ponerlos en una cazuela y añadirle la mantequilla a pellizcos (remover con cuchara de madera para que no se peguen).
3. Cortar el bacon en tiras finas y saltearlo con unas gotas de aceite. A continuación, añadirlo a los tagliatelle.
4. En un bol de acero inoxidable, batir los huevos, añadir la nata y salpimentar.
5. Poner la cazuela al fuego y verter la mezcla sobre la pasta, remover con la cuchara y dejar que vaya cuajando lentamente. Retirar del fuego cuando todavía esté sin cuajar del todo.
6. Servir de inmediato y acompañar de queso Parmesano o Gruyère rallado en un bol aparte.

### **Nota:**

TAGLIATELLE es la pasta estirada muy fina y cortada en cinta de anchura mediana con la máquina laminadora.

## TARTA DE QUESO Y MEMBRILLO

### INGREDIENTES:

#### Para la pâte sucrée :

200 gr. de harina  
100 gr. de mantequilla  
80 gr. de azúcar glase  
2 yemas de huevo  
Unas gotas de agua  
En el horno 15 minutos a 200° C

Dulce de membrillo

#### Para el relleno de queso:

200 gr. de queso de Philadelphia  
1 yogur natural  
50 gr. de azúcar glass  
¼ l. de nata líquida  
50 gr. de azúcar  
8 gr. de gelatina en hojas

Medias nueces para adornar la tarta

### PREPARACIÓN:

1. Forramos un aro de pastelero con la pasta sucrée y cocemos "a blanco".
2. Dejamos enfriar, mientras preparamos el relleno.
3. Mezclamos en el robot el queso con el azúcar, fuera le mezclamos el yogur natural.
4. Montamos la nata a 3/4 y le añadimos el azúcar, aparte diluimos la gelatina previamente remojada con un chorrito de leche caliente y lo mezclamos a la nata.
5. Mezclamos ambas cremas, sobre la pasta ya fría, ponemos una primera capa de pasta de membrillo.
6. Sobre esta capa ponemos una segunda de la crema de queso y guardamos en el frigorífico para que cuaje, antes le habremos colocado las nueces en mitades.