

ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y ALMEJAS

INGREDIENTES (para 6 personas) :

18 almejas (las abrimos al vapor y les quitamos las cáscaras)
3 tomates de ensalada maduros
3 aguacates maduros
1 cebolla
Zummo de 2 limones
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

PREPARACION :

1. Picar finamente la cebolla y colocarla en un recipiente de cristal amplio.
2. Añadir los tomates en trozos pequeños.
3. Añadir también los aguacates en trozos pequeños.
4. Sazonar con la sal, pimienta, aceite y zumo de limón.
5. Mezclar todo y por último echar las almejas.
6. Dejar macerando durante media hora y servir fría.
7. Decoración al gusto.

ENSALADA DE MOLLEJAS DE PATO Y SETAS AL AGRIDULCE

INGREDIENTES :

1 lechuga
Hojas de treviso
Escarola
Berros
2 mollejas de pato
150 gr. de setas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
2 chalotas picadas
1 cucharada de miel
1 chorrito de vinagre de Jerez
Perejil y perifollo picados
Un poco de demi-glacé
Virutas de jamón fritas

PREPARACION:

1. En una cacerola, con un poco de aceite, rehogar la chalota picada, añadiendo antes de que se dore las setas y seguidamente las mollejas cortadas en juliana fina. Mojar con el vinagre y la miel y poner a punto de sal, pimienta etc.
2. Terminar, ligando con unas gotas de demi-glacé y verter todo el conjunto sobre la verdura puesta en el plato con gusto y aliñada.

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y SETAS

INGREDIENTES :

6 langostinos

1 pieza de hongo (Boletus Edulis) o, en su defecto, 3 champiñones hermosos

Verdura para la ensalada en pequeñas proporciones de lechuga, escarola, treviso y lolo

Vinagreta: Aceite de Oliva Virgen, vinagre de Jerez, sal y pimienta, cebollino picadito, perifollo y un poco de mostaza de Dijon

PREPARACION :

1. Una vez cocidos los langostinos en agua con sal, un poco de limón (zumo) y un chorrito de vino blanco seco, proceder a pelarlos.
2. Sazonar los hongos con sal y pimienta y pasarlos ligeramente por la plancha con una gota de aceite.
3. Colocar ahora langostinos y hongos, alternativamente, sobre un centro de verdura variada.
- 4 . Para finalizar, sazonar el conjunto con la vinagreta.

ENSALADA TEMPLADA DE ESPINACAS Y CIGALITAS

INGREDIENTES (para 4 personas):

20 cigalitas pequeñas limpias
½ kg. de espinaca cruda
100 gr. de bacon en finas tiras
3 chalotas picadas finamente
Sal, pimienta, aceite, vinagre de yema

PREPARACION :

1. En una sartén, poner un poco de aceite acercándola al fuego. Una vez caliente, verter la chalota picada y el bacon en tiras coloreándolo un poco, para echar seguidamente las cigalitas crudas, e inmediatamente, las espinacas previamente limpias.
2. Sazonar con sal y pimienta y añadir un poquito de vinagre de yema.
3. Cocinar brevemente y servir inmediatamente para que se mantenga templada.

TORRIJAS CAMELIZADAS

INGREDIENTES:

2 BRIOCHE GRANDES

1 litro de leche

1 litro de nata

6 huevos

400 gr. de azúcar

Para caramelizar dejamos unos 250 gr. de azúcar y algo de mantequilla

ELABORACIÓN

Cortamos el brioche en rebanadas de unos 5 cm. y lo colocamos en un bol.

Mezclamos la leche, nata, unos 200 gr. de azúcar y una vez todo mezclado, cubrimos el brioche con la mezcla. Lo dejamos durante 24 h remojándose. 12 horas por un lado y otras 12 h. por el otro lado en el frigorífico.

Pasado ese tiempo espolvoreamos un lado del brioche con azúcar y lo ponemos por el lado del azúcar en la sartén que previamente hemos puesto a calentar a fuego lento con un poco de mantequilla. Lo tenemos el tiempo suficiente para que se caramelice.

La mezcla que ha sobrado donde hemos tenido el brioche durante 24 horas la colamos porque habrán quedado restos de migas y ponemos un poco de esa “salsa” en un plato hondo y encima la torrija que acabamos de sacar del fuego caramelizado. Luego se puede adornar el postre con una bola de helado.

Es muy importante que cada vez que se hacen una o varias torrijas en la sartén cuando se van a poner otra tanda se limpia la sartén con un poco de papel y se añade otra vez mantequilla.