

ESPARRAGOS GRATINADOS CON BECHAMEL Y QUESO

INGREDIENTES (para 4 personas):

24 espárragos frescos, hermosos, cocidos al dente
¼ l. de bechamel
2 yemas de huevo
150 gr. de queso Gruyère (o Idiazábal) rallado
50 gr. de mantequilla
Sal

PREPARACION:

1. Cocer los espárragos en agua hirviendo con punto de sal, dejándolos al dente.
2. Escurrirlos sobre un paño y cubrirlos con salsa bechamel, a la que habremos incorporado las 2 yemas de huevo y 100 gr. de queso rallado.
3. Espolvorear con los 50 gr. de queso restante y con la mantequilla en trocitos por encima.
4. Gratinar en salamandra u horno fuerte.

GALLINA EN PEPITORIA

INGREDIENTES:

1 gallina pequeña o media hermosa
1 copa de Jerez
2 yemas de huevo cocido
12 almendras crudas
1 cebolla
1 diente de ajo
Unas hebras de azafrán
Harina
Caldo
Laurel
Perejil
Aceite
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Trocear y salpimentar la gallina. Enharinar y freír hasta dorar los trozos. Retirar y reservar.
2. En el mismo aceite, freír la cebolla picada y, cuando se haya dorado, añadir otra vez la gallina.
3. Añadir el laurel, el Jerez, y cuando reduzca, el caldo hasta cubrir. Echar el perejil picado y dejar cocer hasta que esté tierno.
4. En el mortero, machacar el diente de ajo previamente dorado y las almendras sin piel.
5. Añadir las yemas de huevo cocido y el azafrán.
6. Machacar bien y desliar con un poco de caldo.
7. Agregar al guiso y dejar cocer un rato.

FRESAS A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

zummo de 2 naranjas
50 gr. de azúcar
50 gr. de mantequilla
25 granos de pimienta verde
500 gr. de fresas
un chorrito de Cointreau o Grand Marnier
un chorrito de nata líquida

PREPARACION:

1. Ponemos el azúcar en un sauté con la mitad del zumo de naranja y dejamos que cueza hasta que coja color avellana.
2. Añadimos la mantequilla y el resto del zumo; una vez que se haya mezclado bien agregamos la pimienta en bolas y las fresas lavadas y partida;, rehogamos un poco, rociamos con el licor, dejando reducir, y por último vertemos la nata.
3. Escurrimos las fresas y las emplatamos.
4. Reducimos la salsa hasta el espesor deseado y con ella napamos las fresas.