

TRAMPANTOJOS

Oreo de aceitunas, mascarpone y parmesano

Ingredientes:

Para las galletas

600 gr de aceitunas negras sin hueso

200 gr de harina

90 gr de mantequilla

1 huevo mediano

Para el relleno

175 gr de queso mascarpone

60 gr de parmesano rallado

Elaboración:

Ecurrir las aceitunas negras. Colocar en un bol papel absorbente y cocer a potencia baja en el microondas durante 30-45 minutos. Cambiar el papel absorbente cada 10 minutos. Dejar enfriar y triturar, sin batirlas mucho para que no suelten el aceite y se forme una pasta, dando golpes cortos con la trituradora.

Mezcla en un bol con la harina y añadir el huevo y la mantequilla reblandecida. Amasar un rato y dejar enfriar 10 minutos en el frigorífico.

Extender la masa con un rodillo hasta que quede fina, cortar con un molde circular y colocar en una fuente de horno con papel de horno. Hornear 15 minutos. Sacar sobre papel absorbente.

Mezclar los dos quesos y rellenar las galletas con ayuda de una manga pastelera.

TRAMPANTOJOS

Falso chocolate con churros

Ingredientes:

Para la crema de morcilla

1 cebolla
1 calabacín
1 diente de ajo
½ morcilla de Burgos
½ morcilla asturiana
1 hoja de laurel
1 cs de tomillo
½ litro de caldo de verduras

Para los churros

½ litro de agua
265 gr de harina
5 huevos
180 gr de mantequilla
125 gr de copos de patata
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Para la crema de morcilla

Pochar la cebolla junto con el ajo, el laurel y el tomillo en una sartén con aceite. Una vez pochado, añadir el calabacín en dados, las morcillas desmigadas y freír ligeramente. Agregar caldo hasta cubrir y cocer 6 minutos. Triturar, pasar por el chino y rectificar de sal.

Para los churros

Calentar el agua en un cazo junto con la mantequilla y, cuando rompa a hervir, añadir la harina y el puré de patata. Mezclar bien y dejar enfriar. Seguidamente, añadir los huevos uno a uno y mezclar hasta que queden bien integrados. Poner al fuego una sartén amplia y llena de aceite para freír. Meter la mezcla de los churros en una manga pastelera con boquilla de estrella y formar los churros sobre la sartén. Freír hasta dorar.

TRAMPANTOJOS

Capuchino de setas y queso cremoso

Ingredientes:

Para la crema de setas

400 gr de setas variadas

500 ml de caldo de pollo

1 puerro

1 cebolla

Para la crema de queso

1 vaso de leche

20 gr de queso de untar

Nuez moscada

Elaboración:

Para la crema de setas

Pochar la cebolla junto con el puerro. Añadir las setas y, cuando estén hechas, añadir el caldo de pollo. Dejar que hierva 3 minutos. Triturar.

Para la crema de queso

En un cazo calentar a fuego medio el vaso de leche con la crema de queso, hasta que se integren bien los dos elementos. Retirar del fuego.

Montaje

Verter en los vasitos la crema de setas hasta que casi estén llenos. A continuación, verter la crema de queso con cuidado, con ayuda de una cucharilla: verter la crema de queso sobre la cucharilla para que caiga sobre la crema de setas y no se mezclen ambas cremas. Espolvorear con nuez moscada.

TRAMPANTOJOS

Morcilla de chocolate

Ingredientes:

250 gr de chocolate para repostería

150 ml de leche

150 gr de mantequilla

100 gr de galletas María

150 gr de azúcar

Elaboración:

Calentar la leche al fuego, añadir la mantequilla y remover hasta que se mezcle. Añadir el chocolate en trozos hasta que se derrita.

Mientras, triturar las galletas.

Cuando el chocolate esté derretido, añadir a la mezcla anterior el azúcar y remover hasta que se diluya. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Mezclar con las galletas trituradas y remover. Una vez fría, introducir en el frigorífico 10 minutos.

A continuación, coger film transparente y enrollar la mezcla anterior dándole forma de rulo, prensando bien, y hacer un nudo a ambos lados.

Meter en el congelador 15 minutos y amasar con las manos dando forma de rulo. Introducir de nuevo al congelador hasta servir.