

RECETAS DE FIESTA

Capricho con Tartar de tomate y bonito

Ingredientes:

16 tomates rojos	Sal y pimienta
2 cebolletas	4 cs de vinagre de Jerez
2 huevos	200 ml de aceite de oliva
20 aceitunas verdes	Cebollino
20 aceitunas negras	Pan de molde o payés
600 gr de bonito en aceite	

Elaboración:

Lavar los tomates y retirar el tallo. Cortar en daditos eliminando las semillas. Reservar.

Picar las aceitunas negras y verdes y añadir a los tomates.

Cocer el huevo en agua hirviendo durante 10 minutos aproximadamente, introducir en un bol con agua fría unos 4 minutos, hasta que se enfríe. Pelar, picar y reservar.

Retirar la capa exterior de la cebolleta y picarla finamente. Añadirla al tomate.

Ecurrir el aceite del bonito, romperlo con un tenedor y un cuchillo en trozos pequeños.

Salpimentar la mezcla de tomate, remover, añadir el vinagre de Jerez y el aceite de oliva.

Picar finamente unos tallos de cebollino, reservar una cucharada y añadir el resto al tomate. Mezclar bien.

Para montar

Cortar el pan de forma regular y tostarlo. Disponer sobre cada tostada un poco del Tartar de tomate, unos trozos de bonito y huevo picado. Servir con cebollino espolvoreado.

RECETAS DE FIESTA

Tosta de Tortilla de Patatas con Lechuga

Ingredientes:

1 kg de patatas	4 tomates maduros
2 cebolla	8 rebanadas de pan de hogaza
8 huevos	Sal y pimienta
6 cogollos de lechuga	Aceite de oliva suave para freír

Elaboración:

Pelar las patatas y cortarlas en láminas finas. Pelar y cortar la cebolla en juliana. Pochar las patatas y cebollas en abundante aceite de oliva suave durante unos 17 minutos o hasta que estén tiernas.

Lavar los cogollos y cortarlos en juliana.

Ecurrir las patatas y las cebollas sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y salpimentar.

Batir ligeramente los huevos, salpimentar, incorporar las patatas y la cebolla y mezclar bien.

Calentar una sartén con unas gotas de aceite de oliva y verter en ella la preparación anterior. Pasados unos minutos, cuando la tortilla esté cuajada por debajo, dar la vuelta con ayuda de un plato. Continuar la cocción hasta que la tortilla esté cuajada por ambos lados, pero procurando que en el centro se mantenga jugosa. Esperar unos minutos a que la tortilla esté tibia y cortarla.

Cortar el pan, tostarlo y frotarlo con los tomates lavados y cortados por la mitad.

Distribuir sobre las tostas un poco de juliana de lechuga y colocar encima los trozos de tortilla de patata y cebolla.

RECETAS DE FIESTA

Chapatitas con espinacas y huevo

Ingredientes:

8 chapatas individuales	600 gr de espinacas
2 cebollas	Sal, pimienta y pimentón
4 ajos	100 ml de aceite de oliva
400 gr de mozzarella fresca	2 cs de mantequilla
18 huevos de codorniz	

Elaboración:

Pelar las cebollas y los dientes de ajo y picar ambos finamente.

A continuación, lavar y secar las espinacas. Trocear las hojas de espinaca con la yuda de un cuchillo.

Calentar una sartén con unas gotas de aceite de oliva y la mantequilla. Sofreír la cebolla y el ajo durante 8 minutos, añadir las espinacas y saltear unos 6 minutos aproximadamente. Salpimentar y añadir una pizca de pimentón.

Eliminar bien el agua de la mozzarella y cortarla luego en rodajas.

Abrir las chapatas por la mitad, untar su interior con un poco de aceite de oliva y tostarlas ligeramente en una sartén durante un par de minutos más o menos.

Cascar los huevos y hacerlos en una plancha previamente untada con aceite de oliva durante unos 2 o 3 minutos.

Distribuir en la parte inferior de las chapatas tostadas la espinaca, encima coloca una rodaja de mozzarella y el huevo a la plancha. Servir inmediatamente, aún calientes, colocando al lado la otra mitad del pan a modo de tapa.

RECETAS DE FIESTA

Club sándwich de jamón, queso y beicon

Ingredientes:

24 rebanadas de pan de molde

8 lonchas de jamón de York

16 lonchas de beicon

16 lonchas de queso

16 hojas de lechuga

4 tomates

8 cucharadas de mayonesa

Elaboración:

Tostar las rebanadas de pan de molde en una tostadora.

En una sartén sin aceite, hacer el beicon en su propia grasa. Marcarlo durante 3 o 4 minutos aproximadamente, hasta que esté dorado y crujiente. Reservar.

Lavar los tomates, secarlos y cortarlos en rodajas finas, procurando que todas queden del mismo grosor. Lavar y secar también las hojas de lechuga.

Untar las rebanadas de pan tostado con un poco de mayonesa. Sobre cuatro de ellas, disponer una hoja de lechuga, dos o tres rodajas de tomates, una loncha de queso y una loncha de jamón de York. A continuación, cubrir con otras cuatro rebanadas de pan.

Seguidamente, colocar encima las restantes hojas de lechuga, dos o tres rodajas de tomate y el queso que quede. Distribuir encima el beicon crujiente y, para finalizar, cubrir con una última rebanada de pan cada sándwich.

Cortar cada uno de los sándwiches en cuatro partes y servirlos.

RECETAS DE FIESTA

Sorbete de Mojito

Ingredientes:

2 partes de zumo de lima
2 partes de hojas de menta
3 partes de azúcar líquido
3 partes de helado de limón
Hielo picado

Elaboración:

Realizar un almíbar con azúcar y agua al 50%.

Colocar en el vaso de la batidora el helado, el zumo de lima, el azúcar líquido y las hojas de menta. Añadir hielo picado y triturar todo.

Limonada de fresas y jengibre

Ingredientes:

1 litro de agua
100 gr de azúcar
40 gr de jengibre fresco pelado
100 gr de fresas
Zumo de 2 limones
1 limón cortado en rodajas
4 hojas de menta cortadas en juliana
Unos dados de jengibre confitado
Hielo picado

Elaboración:

Poner en una cazuela el agua, el azúcar y el jengibre. Hervir durante 5 minutos. Dejar que se enfríe y colar en un vaso americano.

Añadir las fresas y el zumo de limón. Triturar bien y servir.

Añadir unos hielos al vaso y decorar con una rodaja de limón, unos dados de jengibre confitado y unas hojas de menta cortadas en juliana.

RECETAS DE FIESTA

Cóctel Boicot al gluten

Ingredientes:

2 partes de zumo de melocotón
2 partes de zumo de naranja
2 partes de zumo de piña
1 parte de zumo de limón
3 partes de puré de granada roja
Hielo picado

Elaboración:

Batir los granos de granada con los zumos en batidora. Colar con un colador.
Añadir hielo picado y mezclar.

Granizado de frutos rojos

Ingredientes:

2 partes de moras
2 partes de frambuesas
2 partes de fresas
2 partes de zumo de lima
2 partes de azúcar líquido
Hielo picado

Elaboración:

Realizar un almíbar con azúcar y agua al 50%.
Batir todos los ingredientes en la batidora.
Añadir hielo picado y mezclar.