

BUFFET (para 4 personas)

TORRIJAS DE TOMATE

Ingredientes:

- 2 baguettes
- 3 tomates maduros pelados
- 2 huevos para rebozar
- 1 anchoas

Elaboración:

Cortar el pan en rodajas de dos dedos de grosor aproximadamente. En una batea poner un poco de tomate y el pan encima y echamos el resto del tomate por encima. Dejar empapar una hora más o menos.

Pasarlas cuidado por huevo batido.

Pasarlas por la plancha que se doren por los dos lados.

Retirar y poner sobre un papel de celulosa.

Poner encima de cada torrija una anchoa o queso de cabra con jamón serrano

PIRULETAS DE PIPAS Y DE NUECES

Ingredientes:

- 200 gr de queso Philadelphia
- 100 gr de queso crema camembert
- 125 gr de nueces
- 150 de pipas de calabaza tostadas

Elaboración:

1. Mezclar los quesos
2. Forma bolitas del tamaño de una canica y pásalas por la nuez de forma que se cubran completamente. Y otras las pasamos por las pipas machacadas.
3. Pincharlas en una manzana.

PULPO CON CACHELOS

Ingredientes:

- 500 gr de pulpo cocido
- 2 patatas enteras
- aceite de oliva
- sal gorda o Maldón
- pimentón picante y dulce

Elaboración

Cocer las patatas partidas en cascós pequeños durante 15 minutos dependiendo del tipo de patata y el grosor de los cascós.

Se condimenta con el aceite, la sal y el pimentón dulce y picante al gusto del comensal.

TAPA DE JAMÓN SERRANO CON ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 8 tapas de pan rústico un poco tostado
- 2 Aguacates maduros
- Zumo de $\frac{1}{2}$ limón
- 8 lonchas de jamón serrano
- 8 espárragos trigueros o blancos

Elaboración:

Pelar los aguacates y machacarlos con un tenedor con el zumo del limón

Cocer los espárragos en agua hirviendo cinco minutos. Pelarlos en agua fría y pasarlos por la plancha.

Poner encima del pan una cama de aguacate, envolver los espárragos en jamón serrano que se vea la yema y ponerlo encima de la tosta de pan.

TOSTA DE SOLOMILLO Y MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 2 Tomates grandes y duros
- 8 lonchas de queso tipo Gouda
- Calabacín
- Mermelada de tomate
- huevos
- Harina
- Pan de semillas una barra

Elaboración:

El solomillo lo sazonamos y lo hacemos al horno, cuando está asado lo cortamos en ruedas.

Cortar rodajas de tomate natural, rebozar en harina y huevo y freír.

Hacer lo mismo con el calabacín.

Poner sobre una rebanada de pan una rodaja de tomate, un trozo de queso, una lonchita de jamón serrano, una rodaja de calabacín y para terminar un poco de mermelada de tomate.

MOUSSE DE PALOMITAS DE MAÍZ

- 100 gr. de Palomitas.
- 1 Litro de Nata Liquida.
- 2 Huevos.
- 70 gr. de Azúcar.
- 4 Hojas de Gelatina Neutra.

Para hacer nuestra mousse de palomitas, lo primero que haremos será poner en un cazo grande 750 ml de nata liquida (reservamos los 250 ml. restantes), el azúcar y todas las palomitas. Cazo a fuego medio, removiendo de vez en cuando, durante unos 20 minutos aproximadamente.

Mientras, hidratamos las hojas de gelatina (colocamos las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría durante 10 minutos y seguidamente las sacamos y escurrimos en papel de cocina). Reservamos.

Separamos las claras de las yemas de los huevos. Reservamos.

Una vez han pasado los 20 minutos, añadimos las yemas de huevo y mezclamos durante 2-3 minutos. A continuación, retiramos el cazo del fuego y trituramos la mezcla resultante. Observaréis que la mezcla resultante es un poco densa.

Esta mezcla la pasaremos a través de un colador fino, para apartar y desechar las cascarillas que pueda haber por culpa de los granos de palomitas. Seguidamente volvemos a poner la crema en un cazo a fuego medio, justo antes de que empiece a hervir, apartamos del fuego y echamos las hojas de gelatina hidratadas. Mezclamos hasta observar se han disuelto perfectamente.

Mientras esperamos a que la crema se temple, en un bol, montamos la nata restante (unos 250ml.), seguidamente la incorporamos a la crema y removemos con movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, hasta integrarla.

Ahora montamos las claras de huevos y las incorporamos también a la mezcla. Como anteriormente, lo haremos con movimientos suaves hasta integrarla.

Por último, vertemos la mouse sobre el molde y la meteremos en la nevera el día anterior.

También se puede hacer con anterioridad y congelarlo. Sacarlo por la noche a la nevera.

Echar por encima salsa de tofe.