

# 12.Mayo.2018

---

## GARBANZOS CON AGUACATE Y SALSA ROMESCU

### **INGREDIENTES (4 COMENSALES)**

- 350-400 gramos de garbanzos cocidos
- 3-4 ramitas de cilantro fresco
- 2 c/s de aceite de jengibre
- 1 aguacate grande
- 1 tomate grande (corazón de buey, por ejemplo)
- ½ cebolla tierna
- 6-8 c/s de salsa romesco
- c/n de aceite de oliva virgen extra
- c/n de sal, pimienta negra recién molida.

### **ELABORACIÓN**

Los garbanzos deben estar cocidos con antelación, y fríos o a temperatura ambiente. Estando bien escurridos, ponlos en un cuenco y añade las hojas de cilantro picadas finamente, el aceite de jengibre, un poco de aceite de oliva virgen extra y sal, mezcla bien y reserva.

Pela el aguacate y córtalo en daditos, ponlo en un cuenco o en un plato hondo y aderézalo con aceite de oliva virgen extra para protegerlo de la oxidación mientras preparas el resto de ingredientes.

Lava y pela el tomate, a continuación córtalo en daditos. Puedes retirar las semillas del tomate y utilizarlas en otra receta, por ejemplo para hacer una vinagreta para aderezar otra ensalada. Incorpora el tomate concassé al aguacate. Pela la cebolleta y pícala bien fina, pon la mitad a los garbanzos y la otra mitad a la preparación de aguacate y mezcla ambas preparaciones.

La salsa romesco también tiene que estar hecha con antelación, aquí tienes la receta, es muy fácil de hacer y mucho mejor que si la compras hecha.

### **EMPLATADO**

Sirve en los platos los garbanzos condimentados, y sobre ellos reparte el aguacate con tomate, que condimentarás con sal justo antes de servir, y la salsa romesco. Termina con un poco de pimienta negra recién molida y un hilo de aceite de oliva virgen extra.

# TARTA OREO

## PARA LA BASE

- 1 paquete de galletas oreo de 160 gr (podéis añadirle cereales con choco)
- 50 gr de mantequilla ( temperatura ambiente)

## PARA LA CREMA

- 250 gr de queso crema (tipo philadelphia)
- 500 ml de nata para montar o crema de leche ( 35 % materia grasa)
- 150 gr de azúcar
- 2 sobres de cuajada Royal de 128g ( Podemos sustituir la cuajada por gelatina, crenetina en polvo o en obleas)
- 300 ml de leche entera
- 1/2 paquete de galletas oreo unos 80 gr( para adornar la superficie de la tarta)

## PREPARACIÓN TARTA DE OREO

Separaremos las galletas y reservaremos la crema que lleva en medio.

Trituraremos todas las galletas y reservaremos las que corresponden para decorar la cobertura.

Mezclaremos las galletas con mantequilla a temperatura ambiente para formar la base de la tarta. Rellenaremos la base del molde con la mezcla de la galleta y mantequilla, presionaremos con la yema de los dedos y repartiremos por toda la base. Dejaremos enfriar en el frigorífico hasta su uso.

En un cazo a fuego medio ponemos a calentar la leche, la nata, el queso, la crema de las galletas oreo, el azúcar y la cuajada previamente diluida en un poquito de leche templada. Remover la mezcla de manera constante con unas varillas a fuego medio, en el momento que la mezcla rompe a hervir deberemos apartar del fuego.

Echaremos la mezcla sobre la base de galletas que teníamos reservada en el frigorífico.

Dejaremos templar a temperatura ambiente y cuando haya perdido el calor, meteremos en la nevera como mínimo unas 3 horas.

Una vez transcurrido este tiempo y que nuestra tarta este completamente cuajada es el momento de decorarla con las galletas en polvo que teníamos reservadas, espolvorear con un colador grande de los que solemos utilizar para tamizar harina.

Desmoldar la tarta, quitaremos el aro de alrededor y lista para servir.