

19.Mayo.2018

CANAPES FRIOS

* pincho de jamón serrano queso provolone y melón

* jamón en pan de baguete

* ingredientes para la brocheta de gambas con huevo de codorniz con vinagreta de verduras (para 4 brochetas):

- 8 langostinos o gambas cocidas y peladas
- 8 olivas rellenas de anchoa ó deshuesadas
- 4 huevos de codorniz
- 1/2 cebolla tierna
- 1/2 pimiento verde
- 2 pimientos del piquillo en conserva o medio pimiento morrón en conserva.
- Aceite
- vinagre
- 4 palillos para brocheta o mondadientes largos

ELABORACIÓN

Para la vinagreta:

Picamos muy finamente el pimiento verde, la cebolla y los pimientos rojos, y le añadimos un poco de sal y una chorrada de vinagre y aceite, lo mezclamos y dejamos que se macere, durante 1/2 hora.

Montaje de la brocheta de gambas y huevo

Insertamos en el palillo, la oliva, luego el langostino ó gamba cocida y pelada, después el huevo de codorniz que previamente habremos cocido, después otra gamba o langostino y por último la oliva. Así continuaremos con el resto de brochetas. Una hora antes de comer se añade por encima de la brocheta, la vinagreta que hemos preparado, para que se vayan mezclando los sabores.

TARTA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 lámina de masa quebrada
- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche
- 120 gr de azúcar
- Piel de limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 40 gr de harina fina de maíz
- 1 plátano
- 2 kiwis
- 2 naranjas
- Un puñado de cerezas
- Uvas
- 2 cucharadas de mermelada de albaricoque
- 3 cucharadas de agua
- 2 hojas de gelatina

ELABORACIÓN DE LA TARTA DE FRUTAS

Ponemos la lámina de masa quebrada en un molde de tarta, mejor si es desmontable, engrasado. Pinchamos toda la base para evitar que pueda subir algo. Horneamos unos 15 minutos a 200º C. Sacamos y reservamos.

Por otro lado, vamos a preparar una crema. En un cuenco batimos las yemas de huevo con la harina fina de maíz y 150 ml de leche. Ponemos el resto de la leche, 350 ml, en un cazo, con el azúcar y la piel de limón. Llevamos a ebullición, en este momento añadimos poco la mezcla de las yemas, sin dejar de mover, con unas varillas hasta que la crema espese. Dejamos que se enfríe un poco.

Ponemos toda la crema sobre la masa quebrada horneada. Cubrimos toda la superficie con frutas.

Para evitar que la fruta se oxide y darle algo de brillo, vamos a preparar un almíbar ligero. Ponemos en un cazo la mermelada y el agua, dejamos que hierva, apartamos del fuego e incorporamos las hojas de gelatina hidratadas, mezclamos. Pincelamos toda la superficie con este almíbar.