

TAPAS Y PINCHOS

ÍNDICE

- Tostada de jamón serrano, queso brie y mermelada de tomate	3
- Pizza de salami sobre un lecho de patatas fritas.....	5
- Montadito sin pan de solomillo ibérico adobado.....	7
- Berenjenas con queso.....	8
- Tosta de Arzúa Ulloa y cebolla caramelizada.....	9
- Solomillo ibérico sobre camembert fundido.....	10
- Receta de croquetas cuadradas de foie.....	11
- Aperitivo de garbanzos refritos.....	13
- Foie como crema catalana.....	14
- Nido de alcachofas con huevo de codorniz.....	15
- Montadito de foie, queso de cabra y mermelada de tomate.....	17
- Pincho de morcilla, puerro y patata a lo pobre.....	19
- Pintxo de presa ibérica, boletus y Arzúa.....	21
- Chipirones rellenos de cebolla caramelizada.....	23
- Mini romanesco con salsa de requesón picante.....	24
- Champiñones rellenos de patata y bacón con huevo de codorniz.....	25
- Pincho de calabacín con crujiente de jamón ibérico de Guijuelo.....	27
- Pintxo de pollo moruno con salsa de yogur y queso.....	29
- Crema de queso de oveja y nueces.....	31
- Rulo de cabra y foie caramelizado con cebolla frita.....	32

- Tostada de jamón serrano, queso brie y mermelada de tomate. Receta



Ingredientes

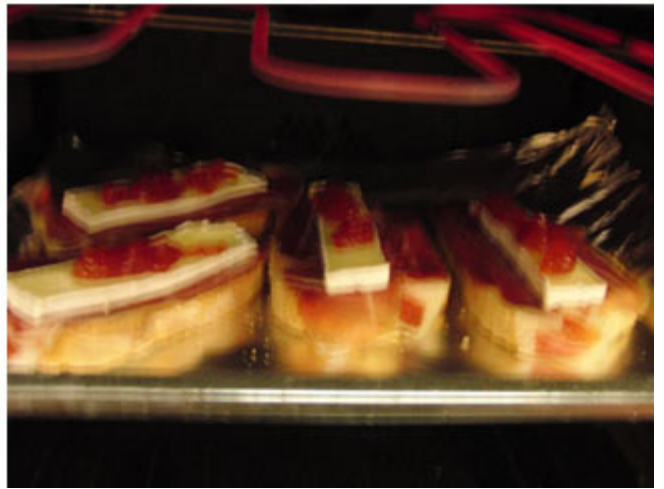
4 rebanadas de pan de pueblo grandes, 8 lonchas finas de jamón serrano, 1 cuña de queso brie, mermelada de tomate.

Cómo hacer tostada de jamón serrano, queso brie y mermelada de tomate

Precaentamos el horno a 180° C, con el gratinador incluido.

Colocamos las rebanadas de **pan sobre la bandeja del horno**.

Sobre el pan colocamos el [jamón](#). Sobre el jamón ponemos **un trozo de queso cortado a lo largo y fino**. Sobre el brie ponemos una cucharada de mermelada.



Ponemos la bandeja en el horno durante unos 5 minutos. El tiempo justo para que se tueste ligeramente el jamón, se derrita el [brie](#) y se deshaga un poco la mermelada de tomate.

Pizza de salami sobre un lecho de patatas fritas. Receta



Ingredientes para 2 personas

7-8 patatas medianas, 200 gr. de mozzarella fresca, 80gr de Salami, aceite de oliva y sal.

Cómo hacer pizza de salami sobre un lecho de patatas fritas

Esta es una de esas recetas que solo con verla sabes cómo hacerla. De hecho, me inspiré en [una foto que encontré en Pinterest](#), y que fue la que me estuvo provocando hasta que acabé rindiéndome a la tentación.

Así pues, lo primero es **pelar, lavar y cortar las patatas**. Luego secamos un poco el agua que sudan y las ponemos a freír en aceite de oliva caliente, pero no en exceso. Conviene dejar las [patatas](#) un poco sin acabar de hacer, ya que luego van a pasar por el horno. Salamos y reservamos.

Mientras se calienta el horno y se fríen las patatas, **cortamos la mozzarella en rodajas**, y el salami en trozos pequeños, salvo que hayamos encontrado lo que los americanos llaman erróneamente “pepperoni”. Después, en una fuente para horno, colocamos una lámina de papel de hornear y, sobre ésta, las patatas, el queso y el salami.



Por último, **horneamos a 225°C durante unos 10 minutos** en la zona media, hasta que el queso se derrita y el salami se dore un poco. Retiramos, aguantamos un poco las ganas de comer una patata para no quemarnos y a disfrutar.

Montadito sin pan de solomillo ibérico adobado. Receta



Ingredientes para 4 personas

- 2 solomillos ibéricos, 2 cucharadas de pimentón dulce, 1 cucharada de orégano, sal, aceite de oliva virgen extra. Además, 1 cebolla, 2 cucharadas de azúcar, vinagre de jerez y queso Arzúa Ulloa.

Cómo hacer un montadito sin pan de solomillo ibérico

Primero adobamos los solomillos. Los pondremos en un bol y añadimos el pimentón, orégano, sal y el aceite. Mezclamos bien y dejamos al menos un par de horas. Pero si queréis lo podéis dejar de un día para otro en frío.

Después del tiempo de adobo, haremos la **cebolla caramelizada**. La pelamos, cortamos en juliana y pochamos. Cuando esté blanda añadimos el azúcar y un poco de vinagre. Reservamos. Cortamos el Arzúa Ulloa en lardones.

Hacemos **el solomillo en trozos a la plancha**. Y cuando esté hecho al punto que deseemos solo quedará montar. Ponemos la tira de [alga nori](#) y con ella envolvemos el queso, la cebolla y el solomillo.

Tiempo de elaboración | 2 horas
Dificultad | Fácil

Berenjenas con queso. Receta



Ingredientes

- 1 berenjena, 8 lonchas de queso, harina, 2 huevos, aceite de oliva y sal.

Cómo hacer berenjenas con queso

Limpiamos las [berenjenas](#) y las secamos bien. Las cortamos en finas lonchas a lo largo. Las sazonamos ligeramente y ponemos una loncha de queso entre dos de berenjena.

Pasamos por harina y después por huevo batido. Freímos en aceite caliente hasta que se doren por los dos lados. Sacamos y dejamos sobre papel de cocina para retirar el sobrante de aceite.

Tosta de Arzúa Ulloa y cebolla caramelizada. Receta



Ingredientes para 4 personas

- 8 rebanadas de pan, 8 trozos de [Arzúa Ulloa](#), 2 cebollas medianas, 2 tomates bien rojos, un poco de vinagre y 3 cucharadas de azúcar moreno.

Cómo hacer una tosta de Arzúa Ulloa y cebolla caramelizada

Empezamos haciendo la **cebolla caramelizada**. Cortamos la cebolla en juliana y la pochamos a fuego suave. Cuando empiece a transparentar añadimos un chorro de vinagre y el azúcar. Removemos y dejamos que caramelice un poco.

Mientras cortamos el queso, el tomate y tostamos el pan.

Cuando la cebolla esté en su punto, ponemos un poco sobre la tosta ya montada. Pan, tomate, el queso y encima la cebolla.

Solomillo ibérico sobre camembert fundido. Receta



Ingredientes para 2 personas

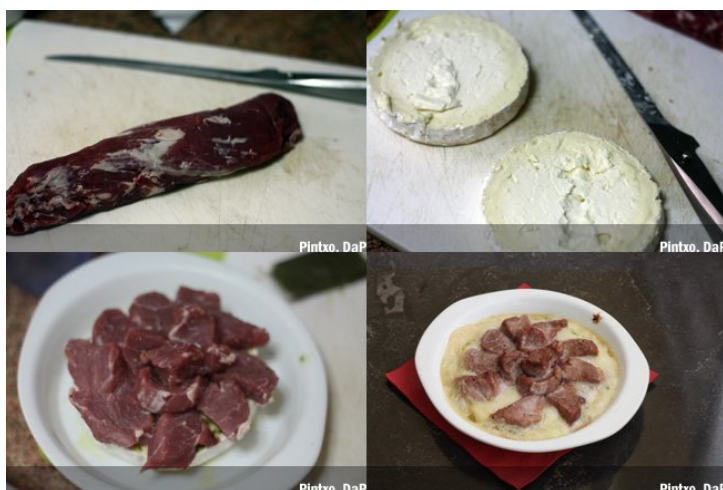
- 1 camembert pequeño, 1 solomillo ibérico, 1 manojo de hojas de albahaca, aceite de oliva, pimienta y sal.

Cómo hacer un solomillo ibérico sobre camembert fundido

Precalentamos el horno a 180 °C.

Cortamos el queso por la mitad horizontalmente, separando cada mitad. Picamos la albahaca y la ponemos sobre el [queso camembert](#).

Limpiamos el solomillo y lo cortamos en pequeño filetes de 1/2 cm. Los ponemos sobre el queso y horneamos unos 10 minutos.



Receta de croquetas cuadradas de foie



Ingredientes

- 130 g de mantequilla, 120 g de harina, 700 g de leche, 300 g de nata líquida, un trozo de foie fresco, pimienta negra recién molida, nuez moscada y sal.

Cómo hacer croquetas de foie

Hacemos un **roux** con la mantequilla derretida y tostando la harina ligeramente. Después añadiremos poco a poco la leche con la nata mezclada, removiendo constantemente.

Cuando hayamos incorporado toda la leche sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada al gusto y partimos el foie en dados mientras se cuece la **bechamel**.

Añadimos los dados de **foie** y removemos, pero solo cuando la masa tenga el espesor deseado. Si cocemos la masa para que espese con el foie a la vez, este empezará a soltar mucha grasa y la masa de las croquetas se nos puede dividir. Si eso ocurre, tampoco pasa nada, lo único es que la grasa quedará por encima, por debajo y ligeramente mezclada, una vez fría es muy fácil sacarla con una cuchara la que se haya quedado por arriba.



A continuación dejamos enfriar la masa unas horas en la nevera y en un recipiente cuadrado. La sacamos, cortamos en cuadrados y pasamos por harina, huevo y **panko**.

Pasamos por **aceite bien caliente** durante menos de 1 minuto hasta que estén doradas. Las sacamos y dejamos escurrir el aceite sobre papel de cocina. Servimos caliente.



Tiempo de elaboración | 40 minutos más reposo
Dificultad | Media

Aperitivo de garbanzos refritos. Receta



Ingredientes para 4 personas

- 1 bote grande de garbanzos cocidos, 2 ajos, 1 cucharada de vinagre de jerez, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita de orégano y 1 cucharadita de pimentón dulce.

Cómo hacer garbanzos refritos

En un cazo ponemos los **garbanzos** con su propia agua y los cocemos unos 4 minutos.

Añadimos los **ajos** y trituramos con la batidora, pero no para dejarlo como puré, si no que queden trocitos.

Condimentamos con el **vinagre** y el **aceite** y seguimos cociendo hasta dejarlo de la consistencia deseada y servimos.



Tiempo de elaboración | 15 minutos
Dificultad | Fácil

Foie como crema catalana. Receta



Ingredientes

- 1 medallón de mousse de foie (oca o pato), 1 manzana golden, 3 cucharadas de azúcar y 1/2 limón en zumo.

Cómo hacer foie como crema catalana

Colocamos el **medallón de mousse de foie** en el fondo de un plato, cazuelita, etc.

A parte pelamos y cortamos la **manzana** en trocitos. La ponemos en un tupper, le añadimos el zumo de limón y dos cucharadas de azúcar. Envolvemos en film, e introducimos en el microondas a potencia máxima durante 3-4 minutos.

Sacamos, pisamos con un tenedor y tenemos una compota de manzana muy rica y rápida. Solo tenemos que poner por encima del mousse de foie y dejamos enfriar.

Tiempo de elaboración | 10 minutos

Dificultad | Fácil

Degustación

En el momento de servir ponemos la cucharada de azúcar que faltaba sobre el **foie como crema catalana** y lo quemamos con un soplete o un quemador. Servimos acompañado de unas tostadas de pan.

Nido de alcachofas con huevo de codorniz. Receta



Como estamos fuera de temporada, lógicamente las alcachofas son de conserva. En este caso al natural. En temporada habría que cortar y deshojar las alcachofas, después cocerlas y seguir a partir de los pasos de la receta.

Ingredientes para 4 personas

- 4 alcachofas, 1/2 manojo de brotes de ajo tiernos, 50 g de lomo curado, 4 huevos de codorniz, 4 rebanadas de pan de molde, aceite de oliva y sal.

Cómo hacer un nido de alcachofas con huevo de codorniz

Empezamos cortando en trocitos los ajos tiernos y los salteamos en una sartén con un poco de aceite durante un par de minutos sin que cojan color.

Añadimos las alcachofas escurridas y picadas. Mezclamos durante otros dos minutos más.

Mientras hacemos agujeros en las rebanadas de pan de molde. Y las ponemos sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado.

Ponemos una cucharada de alcachofas en cada hueco y encima un huevo de codorniz. Horneamos durante unos 4 minutos a 200 °C con el horno puesto con corriente de aire y si no unos 6 minutos sin aire.



Tiempo de elaboración | 20 minutos
Dificultad | Fácil

Degustación

Antes de servir las **alcachofas con huevo de codorniz** les ponemos un poco de lomo curado picado bien pequeño por encima. Podemos servir con alguna salsa como mayonesa o alioli que le viene muy bien.

Montadito de foie, queso de cabra y mermelada de tomate. Receta



Ingredientes para 8 montaditos

80 gr de micuit de pato, 1 rulo de queso de cabra, mermelada de tomate, 8 rebanadas de pan

Elaboración del montadito de foie y queso de cabra

El otro día me di cuenta de que rara es la vez que una de mis recetas sobrepasa el umbral de dificultad media, y que normalmente son más bien fáciles y rápidas, como este **montadito de foie**, cuyo único misterio es ser rápido a la hora de pasar por la plancha el queso de cabra.

Para que quede dorado por fuera sin llegar a derretirse, conviene **cortar el queso en rodajas no demasiado finas** (unos 5 o 7 milímetros) y calentar mucho la sartén o la plancha antes de empezar.



El truco consiste en hacerlos de cuatro en cuatro, pero colocando cada corte uno a uno. Cuando hayamos colocado el último le damos la vuelta al primero, y cuando hayamos dado la vuelta a todos, los sacamos de la sartén por el mismo orden y listo.

Luego **tostamos un poco las rebanadas de pan** para que estén crujientes y procedemos a montar el pincho. Primero el pan, luego el queso, luego un buen trozo de foie y por último un poquito de mermelada de tomate.

Si queremos algo más sencillo —tanto de preparar, como en el paladar— **podemos eliminar el queso de cabra** de la ecuación.

Tiempo de elaboración | 10 minutos

Dificultad | Fácil

Degustación

El **montadito de foie, queso de cabra y mermelada de tomate** tiene un paso por la boca muy alegre, van apareciendo diferentes sabores y texturas hasta que finalmente el foie se apodera de todas ellas y se declara el amo y señor del paladar. Imprescindible un vino tinto para hacerle compañía.

Pincho de morcilla, puerro y patata a lo pobre. Receta



Ingredientes para seis pinchos

Dos patatas medianas, seis huevos de codorniz, medio puerro, una morcilla de Burgos, pan de molde fino, aceite de oliva virgen extra, sal gorda y sal maldon.

Elaboración del pincho de morcilla, puerro y patata a lo pobre



Pelamos las patatas, las lavamos y las cortamos en rodajas. Limpiamos el puerro y lo cortamos en rodajas muy finas. En una sartén ponemos el puerro y sobre él las rodajas de patata, añadimos un dedo de aceite de oliva y espolvoreamos con sal gorda. Tapamos y ponemos a fuego medio durante 30 minutos o hasta que las patatas estén hechas.



Cortamos el pan utilizando un vaso o copa de la medida deseada, similar al diámetro de la morcilla. Ponemos los panes en la plancha caliente y los rociamos con un chorrito de aceite. Damos la vuelta y reservamos. Cortamos la morcilla en rodajas finas y las pasamos por la plancha. Hacemos los huevos en la plancha dejando la yema sin cuajar.

Montaje del pincho. En la base ponemos una rodaja de pan, y sobre ella en el siguiente orden: patata, puerro, morcilla, patata, puerro, morcilla y huevo de codorniz. Ponemos en la yema una lámina de sal maldon.

Tiempo de elaboración | 40 minutos
Dificultad | Baja

Degustación

Me he quedado muy satisfecha del resultado de este **pincho de morcilla, puerro y patata a lo pobre**, y estoy segura de que lo voy a repetir en más de una ocasión. Las patatas a lo pobre me encantan y el puerro les da un sabor algo diferente que hace un buena pareja con el punto picante de la morcilla.

Pintxo de presa ibérica, boletus y Arzúa



Hay que ver la mala fama que tenía antaño la carne de cerdo, y lo exquisita y exclusiva que se nos está poniendo. La **presa de cerdo ibérico** es una de mis carnes preferidas, y cuando encuentro una buena pieza entera en el mercado me siento como una adolescente ante los **Jonas Brothers**, quiero que sea mía y reprimiendo un gritito histérico, la meto en mi carro y me voy a casa corriendo y dando saltitos.

La última fechoría que he hecho con esta carne ha sido este **pintxo de presa ibérica, boletus y Arzúa**, un bocado perfecto para dar cuerpo a unas cañitas entre amigos, o como parte de unos entrantes.

Ingredientes para 4 personas

200 grs. de presa ibérica en una pieza, 150 grs de boletus frescos, queso de Arzúa-Ulloa, cuatro rebanadas de pan payés, perejil picado, aceite de oliva virgen extra y sal gorda.

Elaboración del pintxo de presa ibérica, boletus y Arzúa

Encendemos el grill. Calentamos la plancha o una sartén, y ponemos encima las rebanadas de pan con un chorrito de aceite. Cuando estén hechas por un lado, volvemos a poner otro poco de aceite en el pan crudo y le damos la vuelta. Cuando ambos lados estén dorados, sacamos y reservamos.



*Fiera * Directo al Paladar*

Cubrimos la pieza de presa de cerdo con un poco de sal gorda y ponemos en la plancha. dejamos que se haga unos siete minutos a fuego fuerte por cada lado y retiramos. Limpiamos la plancha y cocinamos en ella los boletus cortados en láminas con un poco de aceite. Mientras estos se cocinan, cortamos la presa en lonchitas.

Montamos los pintxos así: sobre el pan ponemos un fondo de boletus, encima de estos cubrimos con lonchas de presa y coronamos con una tajada de queso Arzúa-Ulloa. Introducimos los pintxos en el grill hasta que el queso se funda, espolvoreamos con perejil picado y los servimos aún calientes.



*Fiera * Directo al Paladar*

Tiempo de elaboración | 30 minutos
Dificultad | baja

Degustación

Cuando hablo de la **presa ibérica** me pasa lo que a las abuelas con sus nietos, que todo son alabanzas. Este pintxo auna tres productos excelentes, dando como resultado una amalgama de sabores muy interesante. Es importante que la presa se cocine en una pieza, para que conserve en el interior todos sus jugos.

Chipirones rellenos de cebolla caramelizada. Receta



Ingredientes para 4 personas

- 8 chipirones, 2 cebollas medianas, 3 dientes de ajo, 1 pimiento verde, 100 ml de vino blanco seco, un ramillete de perejil, sal y aceite de oliva.

Elaboración de los chipirones rellenos

Empezamos picando dos de los ajos muy finamente, muy pequeñito, también cortamos en juliana fina la cebolla y el pimiento verde igual que los ajos. En una cazuela echamos los ajos y sin que cojan color añadiremos la cebolla y el pimiento verde. Dejamos pochar lentamente durante unos 40 minutos. La cebolla debe quedar marrón pero no de tostado. Queremos conseguir que la cebolla se caramelice sin necesidad de añadir azúcar.

Al final añadimos el vino blanco y dejamos reducir. Apartamos del fuego y dejamos enfriar. Mientras podemos preparar los **chipirones**. Les quitamos la cabeza, cortamos los tentáculos y los limpiamos con mucho cuidado. Lo normal es darles la vuelta pero se nos pueden romper algunos, si veis que se lavan bien sin darles la vuelta mejor.

Cuando la cebolla esté fría y se pueda manipular rellenos los chipirones. Picamos el ajo que quedaba y el perejil.

En una plancha doramos los chipirones por un lado. Les damos la vuelta, añadimos el ajo y el perejil picado y los doramos. Todo esto debería durar dos minutos a lo sumo.

Tiempo de elaboración | 1 hora y media
Dificultad | Media

Mini romanesco con salsa de requesón picante. Receta



El sabor del romanesco es suave y bien cocido queda incluso un sabor tierno. Acompañado del requesón con toque ácido y agrio más el picante quedo un contraste muy curioso. Indudablemente repetiré.

Ingredientes

1 mini romanesco, 50 gr de requesón, 50 gr de nata, 1 cucharadita de pimentón picante, una pizca de sal y un poco de queso parmesano para acompañar.

Elaboración del mini romanesco

Primero debemos despojar el mini romanesco de todas sus hojas, innecesarias en nuestra preparación. Cortamos hoja por hoja y además cortamos lo que sobre de “tronco”.

Como es un mini romanesco lo coceremos entero. Esta variedad de col la podemos comer cruda, de hecho cualquier col la podemos comer cruda pero lo vamos a cocinar para darle un toque más al dente. Durante 7 minutos en agua hirviendo con sal será suficiente.

Mientras mezclamos los ingredientes de la salsa: el requesón, la nata, la cucharadita de pimentón y la sal. Y cocemos para que se unan y reducimos a fuego lento. Tampoco hace falta mucho.



Tiempo de elaboración | 20 minutos
Dificultad | Fácil

Champiñones rellenos de patata y bacón con huevo de codorniz. Receta



No se trata de hacer un puré y ya está, de hecho no queremos puré. Además podemos mezclarla con jamón, bacón como he hecho, u otros ingredientes, por ejemplo con queso.

Ingredientes para 4 personas

- 2 patatas medianas, 100 gr de bacón en trocitos, 12 champiñones para rellenar, una cucharada de cebollino fresco, 12 huevos de codorniz, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración de los champiñones rellenos

Empezamos cociendo las patatas, dependerá el grosor así que las coceremos 5 minutos más de lo que necesiten para estar al dente. Después las refrescamos con agua fría, las pelamos y las pisamos con un pisa patatas o con un tenedor. Da igual que queden trocitos.

En la patata machaca ponemos el bacón frito, el cebollino, sal, pimienta molida y un chorrito de aceite de oliva. Mezclamos y reservamos.

A los champiñones les quitamos la piel y los limpiamos. En este caso no he utilizado el pie, pero podríamos rehogarlo y mezclarlo con la patata.

Rellenamos los champis con la patata. Yo he utilizado un aro para ayudarme y darle mejor forma. Introducimos en el horno a 200 grados durante unos 10 minutos.

Hacemos los huevos de codorniz a la plancha. Y ponemos encima de los champis rellenos de patata cuando los saquemos del horno.



Tiempo de elaboración | 40 minutos
Dificultad | Fácil

Degustación

La verdad que estos **champiñones rellenos de patata y bacón con huevo de codorniz** pueden considerarse una tapa ideal. Pero también un primero o incluso un acompañamiento como guarnición en algún plato de carne. Y no digamos si le ponemos alguna [salsa, por ejemplo la brava](#).

Pincho de calabacín con crujiente de jamón ibérico de Guijuelo. Receta



El **jamón de Guijuelo** es otra historia. Se trata de un jamón de **pata negra** con un profundo color rojo y un sabor espectacular que se deshace en la boca. Es una joya gastronómica indiscutiblemente.

En mi reciente viaje a tierras charras me he venido cargada, como no podía ser de otra manera, de excelentes productos de esas tierras, como este jamón de Guijuelo, de pata negra, con el que hoy he preparado este **pincho de calabacín con crujiente de jamón de pata negra de Guijuelo**, al que he acompañado con un magnífico **Coto de rioja**, crianza de 2004. Menudo maridaje.

Los ingredientes

1 calabacín, 4 rebanadas de pan de hogaza, 4 lonchas de jamón ibérico de Guijuelo, pimienta negra recién molida, aceite de oliva virgen extra (AOVE) y sal. Y una botella de Coto para mojar el evento.

La preparación

Abrimos el Coto para que vaya respirando.

Precalentamos el horno a 200°.

Lavamos, cortamos el calabacín y lo pochamos en AOVE con sal, movemos de vez en cuando. Cuando esté casi listo, espolvoreamos con abundante pimienta, movemos y retiramos del fuego.

Metemos el jamón al horno, apenas unos minutos, sobre una bandeja hasta que se retuerza de calor y quede crujiente. Cuidado con no quemarlo.

Tostamos el pan y montamos sobre el calabacín y coronamos con el crujiente de jamón. Escanciamos vino en nuestra copa y nos damos un buen regalo al paladar.



Tiempo de elaboración | 20 minutos

Dificultad |Fácil

La degustación

La degustación de esta **receta de pincho de calabacín con crujiente de jamón ibérico de Guijuelo** es un placer para los sentidos. El contraste es espectacular. Por un lado las texturas, lo meloso del calabacín con el crujir del jamón y el pan. Por otro lado el dulce herbal del calabacín y el salado dulzón del jamón. El pan modera el asunto y el vino lo realza y lo lleva a su máxima expresión. La pimienta lo dispara todo. Un placer.

Pintxo de pollo moruno con salsa de yogur y queso. Receta



El **pintxo de pollo moruno con salsa de yogur y queso** que os presento es una forma diferente y divertida de comer nuestro plato principal. No todos los aperitivos tienen que ser para tomar la caña al mediodía.

Ingredientes para 6 pintxos

- Para el **pintxo de pollo** necesitaremos: 1 pechuga de pollo, pimienta negra, una pizca de cayena en polvo, tres cucharadas de pimentón dulce, una cucharada de orégano y aceite de oliva.
- Para la **salsa de yogur y queso** necesitaremos: 75 gr de yogur griego, 150 gr de crema de queso, 1 cebolleta, dos cucharadas de cebollino picado.

Elaboración de la salsa de yogur y queso

Picamos la cebolleta y el cebollino, Que queden bien finos.

Mezclamos el yogur y la crema de queso. Después, le añadimos la cebolleta y el cebollino. Terminamos de mezclar y reservamos.



Elaboración del pintxo de pollo moruno

Limpiamos las **pechugas de pollo** y las cortamos en tiras.

En un bol le añadimos todos los ingredientes para el adobo. Y las cubrimos con aceite de oliva. Mezclamos bien, y reservamos durante un día en frío o unas 4 horas a temperatura ambiente.

Transcurrido el tiempo de adobo, pinchamos las tiras de pechuga de pollo en forma de “S” y las freímos a la plancha.

Tiempo de elaboración | 15 minutos más 4 horas mínimo de adobo.
Dificultad | Fácil.

Degustación

Solo queda montar nuestra **receta de pintxo de pollo moruno con salsa de yogur y queso**. Yo me he decidido por poner la salsa en unos chupitos y encima el pintxo de pollo. También podéis poner la salsa en un ramiquín al centro y los pintxos alrededor.

Crema de queso de oveja y nueces.

Receta de aperitivo



Los ingredientes.

200 gr. de queso de oveja fresco o semicurado, 100 gr. nueces peladas, 80 cc. aceite de oliva, 50 cc. agua fría, 1 guindilla. Perejil y pimiento rojo, para decorar.

La elaboración.

Corta en queso en dados medianos y **tritura** en la batidora junto con las nueces peladas, el aceite de oliva y la guindilla. Si quedara muy espesa añade un poco de agua, debe quedar de consistencia cremosa y ligera.

No hace falta añadir sal ya que el queso aporta ya la suya al plato. Pasa a un cuenco y deja **enfriar** un rato en el frigorífico antes de servir.

La degustación.

Sirve en un cuenco, bien frío, acompañado de pan de pitta, decorando con daditos de pimiento rojo, nueces peladas y perejil picado, a gusto

Rulo de cabra y foie caramelizado con cebolla frita



Corta el queso en rodajas no muy gruesas y extiende sobre ellas una buena capa de azúcar, igual si elaboras el foie. Calienta el azúcar con el soplete hasta que se convierta en caramelo.

Sirve acompañado de tostas o tostaditas y combínalo con cebolla frita crujiente, está delicioso también con un poco de balsámico de Módena.

