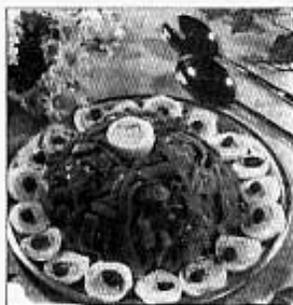




ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DEMAMÁ CELIA

En este número de Tossal Gros os doy ideas de platos frescos para poder disfrutar del verano y de sus días de calor.



JUDÍAS VERDES CON HUEVOS

INGREDIENTES

3/4 kg. de judías verdes.
6 huevos duros.
2 lonchas de jamón dulce.
Aceite, vinagre, sal, pimienta, alcaparras.

PREPARACIÓN

Lavar y trocear las judías verdes, ponerlas a hervir en agua con sal; cuando estén tiernas, escurrirlas y dejarlas enfriar.
Cortar los huevos en rodajas.
En una fuente poner las judías en forma de montaña, cubrir con el jamón dulce cortado a dados, poner las rodajas de huevo por los lados en forma de círculo y poner una alcaparra encima de cada rodajita de huevo, regar con la vinagreta.
Se sirve frío.



FILETES DE POLLO CON PIÑA

INGREDIENTES

1/2 kg. de filetes de pollo
3 cebollas. 4 rodajas de Piña.
1/2 vaso de vino blanco.
Mantequilla, Aceite.
Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN

Sazona los filetes de pollo con sal y pimienta y fríelos ligeramente en mantequilla y un poco de aceite, retíralos en un plato.
Corta las cebollas en tiras muy finas y doradas al fuego muy suave donde hemos cocido los filetes, cuando estén doraditas añade las rodajas de piña cortada en trocitos.
Pon de nuevo el pollo y vierte el vino, déjalo cocer todo junto unos diez minutos.
El plato está listo para comer.



CREMA RÁPIDA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

1 bote grande de melocotón.
4 yogures naturales.
1 bote pequeño de leche condensada.

PREPARACIÓN

Pon a triturar el melocotón con una batidora, añade los yogures y el bote de leche.
Cuando estén todos los ingredientes bien mezclados, ponerlo todo en una fuente, adornarlo con unos fideos de chocolate.
Dejarlo enfriar durante tres horas aproximadamente en la nevera.
Te sorprenderá lo rico que está este postre.

Este pasado mes de julio, tuve el placer de conocer en una cena con unos amigos, a un gran cocinero, tanto a nivel nacional como internacional. Se trata de Salvador Sais Monquina, jefe de cocina del Hotel Princesa Sofía. Salvador viene muy a menudo aquí en Coves, porque está casado con una hija de Covarxins, se trata de Fina Nos Pastor. Después de hablar un buen rato me prometió mandarme una receta para los lectores de Tossal Gros. Pocos días después cumplió su palabra y desde aquí y con estas líneas le doy las gracias.

HIGOS FRESCOS EN HOJALDRE CON TURRÓN AL CULIS DE FRAMBUESAS

4 piezas de higos frescos pelados. 40 grs. de azúcar glacé. 2 yemas de huevo. 4 cuadrados de pasta de hojaldre cruda de 6 cms. de lado

TURRÓN

Hacer una mezcla con 100 grs. de almendra molida cruda, 100 grs. de azúcar, rayadura de la piel de medio limón, 2 cucharadas de crema pastelera, 20 grs. de mantequilla, 1/2 dl. de Kirs. Mezclar en un bol todos estos ingredientes. Extender el hojaldre, colocar encima de cada hoja un poco de pasta de turrón, encima de cada una un higo, untar los lados con un poco de huevo batido, juntar los bordes en la parte de arriba terminado con un pequeño detalle decorativo de la misma pasta de hojaldre.

Poner a cocer al horno durante doce minutos a una temperatura de 250 grs. A media coción espolvorear con azúcar lustre. Poner en el fondo de 4 platos el culis de frambuesas, encima un hojaldre de higo y servir templado.

CULIS DE FRAMBUESAS

Hervir 1/4 grs., de frambuesas, 50 grs. de azúcar. Hervir durante 10 minutos, pasar por un turmix y después por un colador, dejar enfriar.