

LANGOSTINOS ERIZADOS

Se pelan los langostinos y se quita el intestino
Salpimentamos
Se rebozan en harina, huevo y fideo cabellini
Freímos y servimos con salsa alioli

LAMINAS DE BONITO ENCEBOLLADO CON VINAGRETA DE PIQUILLOS

INGREDIENTES (para 4 personas):

1 kg. de bonito
1,5 kg. de cebolla
1 bandeja de pimientos de Gernika
½ docena de pimientos de piquillo
2 dl. de aceite de oliva virgen
0,75 dl. de vinagre
sal.

PREPARACION:

1. Picar la cebolla en juliana fina y ponerla a pochar a fuego muy suave con un poco de aceite y sal.
2. Pasar los pimientos por la sartén, triturarlos y hacer una vinagreta con el aceite y el vinagre.
3. Escalopar los lomos de bonito y reservar.
4. Una vez hecha la cebolla, colocarla en plato, pasar por la plancha los escalopes de bonito sazonados y colocarlos sobre la cama de cebolla.
5. Freír los pimientos de Gernika y colocarlos junto al bonito. Añadir la vinagreta y espolvorear con perejil o cebollino picado.
6. Se puede decorar con unos aros de cebolla fritos.

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO

7 dl. de nata
1 litro de leche
½ kg. de chocolate blanco
8 yogures naturales

Elaboración:

Hervimos la nata en una cazuela
Echamos el chocolate blanco en un bol.
Una vez hervida la nata la mezclamos con el chocolate y revolvemos hasta que se funda.
Mientras tanto en otro bol hemos mezclamos los yogures con la leche fría.
Juntamos todo y dejamos enfriar.

Lo servimos con frutos rojos (cerezas sin hueso, frambuesas, etc...)