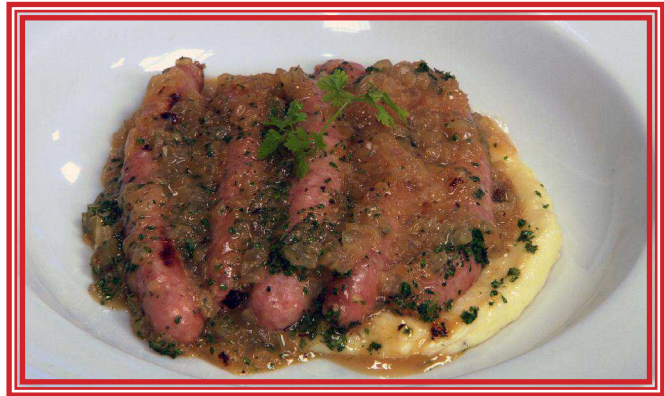


SALCHICHAS DE CARNE CON ALIGOT

Ingredientes para cuatro personas:

18 salchichas frescas, 2 cebollas, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de caldo de ave y harina

Para la guarnición, 2 patatas, 2 dientes de ajo, 200 g de queso gruyere, 100 g de nata y 100 g de mantequilla. Además, sal, pimienta negra, perejil picado y aceite de oliva virgen extra. Maridado con vino tinto Ecológico de Aragón



Elaboración:

Pelar y lavar las patatas y cascarlas. Cocerlas en abundante agua con sal. Dejar templar y rallar la patata. Rallar también el ajo.

En una olla, poner un pelín de aceite de oliva y la mantequilla. Verter la patata rallada, la nata, corregir de salpimienta y remover sin parar para ligar los ingredientes. Rallar los quesos y añadirlos a la salsa. A fuego muy suave, seguir removiendo para que ligue la salsa. Reservar.

Por otro lado, pinchar las salchichas y dorarlas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Sacar, secar en papel de cocina y reservar.

En la misma sartén, cocinar la harina con un poco más de aceite de oliva y añadir 1 cebolla picada muy fina. Pochar durante unos 20 minutos. Agregar un poco de harina, después el vino blanco y el caldo de ave, y volver a remover para evaporar el alcohol. Estofar las salchichas en este pochado, a fuego suave, hasta que reduzca la salsa. Poner perejil picado muy fino.

Para emplatar, poner la salsa en la base del plato y colocar encima las salchichas. Poner también un poco de pochado y decorar con hierbas frescas.

LASSI DE MELOCOTÓN

Ingredientes para cuatro personas:

200 g de melocotón pelado, deshuesado y maduro, 200 g de yogur griego, ralladura de 1 limón, 1 pizca canela, 1 pizca cúrcuma, 1 clavo, 4 cubitos de hielo y sésamo blanco y negro.



Elaboración:

Meter 10 minutos al congelador el yogur griego.

Pelar, deshuesar y cortar los melocotones.

Moler los clavos muy finos y meterlos en el vaso americano. Añadir la canela, la cúrcuma y la ralladura de limón. Poner los melocotones troceados, 4 cubitos de hielo y el yogur griego. Batir todo muy fino.

Verter el batido en una copa cóctel con un poquito sésamo blanco y negro y una hoja de menta fresca.