



Miércoles, 13 de junio de 2018

## PUDIN DE SETAS CON CALÇOTS Y ALIOLI DE ROMERO Y MIEL

### Ingredientes para 4 personas:

400 g de champiñones Portobello, 1 cucharada de boletus deshidratados, 1 cebolla, 3 huevos, 3 dl de nata, 60 g de mantequilla y nuez moscada.

Para el alioli de romero y miel, 2 huevos, 2 dientes de ajo, 3 partes de aceite de girasol, 1 parte de aceite de oliva virgen extra de romero y 2 cucharadas de miel de romero.

Además, 1 manojo de calçots, 50 g de champiñones Portobello, sal, pimienta negra, aceite de oliva virgen extra y hierbas frescas.



### Elaboración:

Pochar en un poco de aceite de oliva virgen extra la cebolla y las setas, todo picado grueso, hasta que queden bien tiernas. Añadir la mantequilla y la nata, salpimentar, poner nuez moscada rallada, y terminar de cocinar. Triturar junto a tres huevos.

Verter en un molde de silicona y cocer en el horno al baño de María, a 160° durante 40 minutos aproximadamente. Dejar templar antes de desmoldar.

parte, rehidratar los boletus durante 1 hora, escurrir y meter a la sartén, para pocharlas junto a la cebolla y el resto de setas.

Por otro lado, hacer el alioli batiendo 2 huevos, 2 dientes de ajo, 3 partes de aceite de girasol, 1 de aceite de oliva virgen extra de romero y 2 cucharadas de miel de romero. Reservar en la nevera.

Para la guarnición, dorar los calçots en una sartén junto a las setas cortadas en cuartos y salpimentar.

Para emplatar, cortar un taco de pudin de setas y cubrir con el alioli de roero y miel. Gratinar con el grill del horno y servir junto al salteado de calçots y setas, decorando con hierbas frescas.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Miércoles, 13 de junio de 2018

## GELATINA DE NARANJA Y MIEL

### Ingredientes para 4 personas:

6 dl de zumo de naranja, ralladura de naranja, 150 g de miel de azahar y 4 g de agar agar.  
Además, 1 naranja, menta fresca, 1 yogur griego y 4 nueces peladas.



### Elaboración:

Calentar una pequeña parte del zumo con la miel. Agregar el agar, varillar, retirar del fuego, añadir el resto del zumo y triturar con la batidora. Verter en moldes para que enfríen un mínimo de 4 horas.

Para emplatar, desmoldar la gelatina, emplatar y cubrir con gajos de naranja fresca. Servir acompañada de una cucharada de yogur, nueces peladas y brotes de menta fresca.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV