



Viernes, 28 de diciembre de 2018

PIQUILLOS RELLENOS DE LENTEJAS Y QUESO FETA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

12 piquillos grandes y enteros.

Para el relleno, 150 g de lenteja pardina cocida, 70 g de queso feta, 2 cebollas dulces, 4 tomates asados, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de pasta de tomate, semillas de comino, orégano y perejil picado.

Además, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



ELABORACIÓN:

Cocer las lentejas con agua, una cabeza de ajos, laurel y sal a fuego suave y tapadas durante 30 minutos. Dejar enfriar.

Picar la cebolla, el tomate y los ajos, y sofreír, añadiendo la pasta de tomate y las especias. Cocinar durante 30 minutos a fuego suave y dejar enfriar.

Mezclar lentejas, sofrito y perejil con daditos pequeños de queso feta y rellenar los piquillos.

Poner una pizca de azúcar sobre cada piquillo y dorar brevemente en el grill del horno.

Emplatar los piquillos, hierbas frescas y aceite de oliva virgen extra.

Síguenos en
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Viernes, 28 de diciembre de 2018

BUÑUELOS DE ALUBIAS BLANCAS CON SALSA DE FRUTOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

250 g de alubias blancas cocidas y escurridas, 2 dl de leche fresca, 60 g de harina de maíz precocida, 60 g de aceite de girasol, 60 g de azúcar, 8 g de levadura química, 2 huevos talla M, canela molida y ralladura de naranja. Además, aceite de oliva suave, salsa de frutos rojos, canela, cacao en polvo y azúcar glas.



ELABORACIÓN:

Triturar las alubias, la leche, la harina, la canela, el aceite de girasol, la ralladura de naranja, el azúcar con la levadura.

Poner al fuego en una olla y cocinar hasta que se despegue de las paredes. Dejar templar.

Agregar los huevos uno a uno integrando al remover con espátula.

Después, formar bolitas de la masa con 2 unas cucharas y freír en aceite de oliva de girasol.

Sacar, escurrir, secar.

Servir los buñuelos con salsa de frutos rojos y espolvorear con azúcar glas, canela y cacao en polvo.

Síguenos en
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV