



Viernes, 11 de enero de 2019

GRATÉN DE CARNE, PATATA Y GRUYERE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

700 g de picada mixta, 1 cebolla, 1 puerro, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 2 pimientos verdes, 100 g de champiñones, 8 cucharadas de tomate frito, 1 vaso de caldo de ave, 1 chorrito de coñac, romero seco, orégano y pimentón ahumado.

Para el puré de patata, 4 patatas, 2 dl de leche, 100 g de mantequilla, nuez moscada y queso gruyere.

Además, mostaza en grano, hierbas frescas, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



ELABORACIÓN:

Picar la verdura y rehogar. Agregar los champiñones laminados y evaporar su agua. Por último, cocinar la carne con las especias hasta que queden bien sueltas. Agregar el coñac para desglasar y, después, el caldo. Evaporar y terminar con el tomate frito, de manera que quede jugoso. Para el puré, pelar, cascar las patatas y cocerlas en el microondas dentro de un cuenco filmado con sal, pimienta y un poco de aceite de oliva, a máxima potencia durante 7 minutos aproximadamente. Sacar y chafar con la mantequilla, el queso rallado y un poco de leche hasta conseguir una textura cremosa pero consistente.

Poner en bandeja apta para horno la base de salsa de tomate y de carne, y cubrir con el puré de patata. Rallar más queso y meter al horno con el grill hasta que comience a dorarse.

Servir el pastel con una cucharada de mostaza en grano y hierbas frescas.

Síguenos en
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Viernes, 11 de enero de 2019

CREPE ENROLLADA CON FRUTAS, CHOCOLATE Y NATA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

150 g de harina de repostería, 50 g de mantequilla, 225 g de leche, 1 cucharada de azúcar de caña integral y 2 huevos. Para la salsa de cacao, 100 g de chocolate, 2 dl de agua, ralladura de 1 naranja, 1 cucharada de cacao puro en polvo y 2 de azúcar. Además, frambuesas, manzana, arándanos, kiwi, nata montada con un poco de azúcar y brotes de menta fresca.



ELABORACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la masa de tortitas y dejar reposar 30 minutos. Aparte, cocer el agua con el azúcar y la ralladura de 1 naranja. Agregar el cacao, disolver, añadir el chocolate, fundir y reducir hasta espesar, sin dejar de remover. Verter un cacito de masa sobre la sartén y extender para que cuaje uniformemente. Cuajar las crepes. Rellenar de salsa y frutas picadas. Doblar formando una media luna y después, formar un cono. Servir coronando con nata y más salsa de chocolate, brotes de menta y más daditos de fruta.

Síguenos en
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV