



## BONIATO PICANTE CON HUEVOS

### INGREDIENTES

2 boniatos medianos  
1 cebolla morada  
2 dientes de ajo  
8 piquillos  
Jengibre  
4 huevos camperos

• **ADEMÁS** •

Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra  
Mezcla de semillas  
Hojas de perejil

### ELABORACIÓN

Lava los boniatos y colócalos en una bandeja tapada. Cócinalos en el microondas durante unos 10 minutos, hasta que estén bien tiernos. Luego, péralos y córtalos en tacos.

En una sartén, carameliza la cebolla y luego añade los ajos y el jengibre picado. Agrega también los pimientos del piquillo cortados en juliana y los tacos de boniato. Aplasta un poco los trozos de boniato con una espátula para que se doren bien.

Prepara unos huevos poché perfectos sumergiéndolos en agua con vinagre y sal, y cocinándolos durante aproximadamente 4 minutos.

Por último, emplata el refrito de boniato y coloca los huevos poché por encima antes de servir.



## CREMOSO DE CHOCOLATE CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS

### INGREDIENTES

#### • PARA LA CREMA MONTADA DE CHOCOLATE •

350 g de nata para montar  
80 g de chocolate negro al 75%  
1 cucharada de cacao en polvo  
20 g de azúcar

#### • PARA RELLENAR •

100 g de fresas  
Frambuesas congeladas  
1 cucharada de mermelada de frambuesas  
1 cucharada de azúcar

#### • PARA TERMINAR •

1 placa de hojaldre  
80 g de azúcar  
Canela molida  
Ralladura de mandarina  
Hojas de menta

### ELABORACIÓN

Hierve la nata con la vainilla y luego viértela a través de un colador sobre el chocolate negro picado, el cacao puro y un poco de azúcar. Tritura la mezcla hasta que quede suave y homogénea. Deja enfriar la mezcla a temperatura ambiente y luego refrigérala durante 6 horas antes de montarla e introducirla en una manga pastelera.

Para el relleno, tritura las frambuesas ya descongeladas junto con la mermelada de frambuesas y las fresas picadas.

Para el hojaldre, esparce el azúcar, la canela y la ralladura de mandarina sobre la masa de hojaldre. Luego, pliega la masa sobre sí misma y amásala. Pincha la masa con un tenedor y hornéala a 200°C durante aproximadamente 15 minutos. Cuando esté lista, corta la masa con un aro de metal.

Para servir, coloca un montón de cremoso de chocolate en un plato. Haz un hueco en el centro y rellénalo con los frutos rojos triturados. Cubre el relleno con un aro de hojaldre, una fresa y unas hojas de menta fresca.