



MUTTABAL CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES

16 langostinos
1 manzana
1 cebolla
Pimentón ahumado

• **PARA EL MUTTABAL** •

2 berenjenas grandes
1 diente de ajo
1 cuch. de tahini
Zumo y ralladura de 1 limón
Comino

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Perejil fresco
Mezcla de semillas

ELABORACIÓN

Asa las berenjenas a 200° durante 25 minutos en el horno. Después, utiliza un soplete para tostarlas y darles un toque ahumado.

Una vez asadas, saca la carne de las berenjenas con una cuchara y deja que se enfríe. Tritura la carne de las berenjenas junto con el ajo, el comino, el tahini, la ralladura y el zumo de limón, el aceite de oliva virgen extra, la sal y la pimienta negra hasta obtener una pasta suave y homogénea.

Carameliza la cebolla picada en una sartén. Luego, añade los dados de manzana y el pimentón ahumado para dar sabor.

Para servir, coloca la pasta de berenjena en un cuenco y añade por encima la cebolla caramelizada, el perejil picado, los langostinos, los dados de manzana, espolvorea un poco de pimentón ahumado y una mezcla de semillas.



TORTITAS JAPONESAS CAMELIZADAS

INGREDIENTES

• PARA LAS TORTITAS •

40 g de harina de repostería
1/2 sobre de de levadura química
50 g de azúcar
3 huevos talla L
20 g de leche
Esencia de vainilla
20 g de mantequilla

• ADEMÁS •

Sal
Vinagre
Azúcar glas
Fresas
Hojas de menta

ELABORACIÓN

Bate las 3 yemas con un poco de azúcar y esencia de vainilla hasta que estén bien integradas. Añade la leche, la mantequilla derretida y la mezcla de harina y levadura tamizada. Mezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

En otro recipiente, monta las claras de huevo con el azúcar, una pizca de sal y unas gotas de vinagre. Continúa batiendo hasta que las claras estén firmes y formen picos suaves.

Integra cuidadosamente las claras montadas con la mezcla de yemas y harina, realizando movimientos envolventes para que la masa quede aireada y ligera.

Vierte la mezcla en una sartén profunda y tapa. Cocina a fuego medio-bajo hasta que la masa esté cuajada por ambos lados, volteando la tortilla a la mitad del tiempo de cocción para asegurarte de que se cocine de manera uniforme.

Una vez lista, retira la tortilla de la sartén con cuidado y colócala en un plato. Espolvorea azúcar glas sobre la superficie y carameliza con un soplete de cocina hasta que el azúcar se derrita y forme una capa dorada.

Decora la tortita con unas láminas de fresa y unas hojas de menta antes de servir.