



TORTILLA DE PATATA RELLENA DE QUESO AHUMADO Y PIQUILLOS

INGREDIENTES

6 huevos camperos
3 patatas grandes variedad Agria
1 cebolleta

• **PARA EL RELLENO** •

8 piquillos
150 g de queso tierno ahumado de vaca

• **ADEMÁS** •

Aceite de orujo de oliva para freír
Sal
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Comienza pelando las papas y córtalas en láminas de aproximadamente medio centímetro de grosor. Luego, sazona las papas y dóralas en una sartén con aceite de oliva caliente. Agrega la cebolla picada finamente y cocina todo hasta que las papas estén doradas, con partes crujientes y la cebolla caramelizada.

Para confitar los pimientos del piquillo, colócalos en el microondas a una potencia de 180 W durante unos 15 minutos, cubiertos con papel film y un chorrito de aceite de oliva. Deja que se cocinen hasta que estén tiernos y suelten su salsa, similar a un pilpil.

Bate los huevos con un poco de sal. Vierte la mezcla de papas y cebolla recién cocida sobre los huevos batidos, permitiendo que comiencen a cuajarse en el recipiente. Mezcla ligeramente con un batidor manual para formar una especie de puré cremoso de papas y huevos. Calienta la mitad de esta mezcla en una sartén a fuego alto. Rellena con los pimientos del piquillo rotos y trozos de queso ahumado. Agrega el resto de la mezcla de tortilla y cuaja brevemente. Da la vuelta a la tortilla y cocina por un minuto más a fuego alto antes de voltearla sobre un plato. ¡Y listo para servir esta deliciosa tortilla!



MERLUZA EN ESCABECHE EXPRÉS

INGREDIENTES

600 g de lomos
 de merluza congelados
 1 cebolleta
 6 ajetes
 1 zanahoria
 4 shiitakes
 1 tacita de vino blanco
 1 tacita de vinagre
 de vino blanco
 1 tacita de aceite de
 oliva virgen extra
 Romero
 Tomillo
 Laurel
 Pimentón ahumado dulce
 Sal fina y en escamas
 Pimienta negra
 Cogollos
 Tomates cherry

ELABORACIÓN

En una bandeja apta para microondas, coloca los líquidos: vino blanco, vinagre de vino blanco y aceite de oliva virgen extra, junto con las especias como granos de pimienta, pimentón ahumado, tomillo, romero, laurel, sal, y los vegetales en juliana fina: cebolleta, setas y zanahoria. Cubre la bandeja con film transparente y cocina en el microondas a máxima potencia durante 7 minutos.

Con cuidado, destapa la bandeja para evitar quemaduras por los vapores y luego introduce los lomos de merluza, previamente sazonados al menos 15 minutos antes. Vuelve a tapar la bandeja y cocina en el microondas durante 2 minutos más a potencia media. Es ideal dejar reposar el plato para servir al día siguiente.

Una vez reposado, calienta nuevamente la merluza escabechada en el microondas a potencia media durante 2 minutos. Sirve la merluza templada acompañada de una ensalada de cogollos y tomates cherry aliñada con el jugo del propio escabeche. ¡Listo para disfrutar!