



PAN DE BONIATO Y QUESO

INGREDIENTES

• PARA LOS PANES •

210 g de almidón de yuca
 170 g de boniato cocido
 1 huevo talla L
 50 g de leche
 40 g de aceite
 Sal
 Pimienta negra
 150 g de queso Maasdam
 50 g de queso curado

• PARA LA SALSA •

150 g de mango congelado
 Sal
 Aceite de oliva virgen extra
 Pimienta negra
 Zumo y ralladura de limón
 Tallo de cebolleta
 Sriracha

ELABORACIÓN

Envuelve los boniatos lavados en papel de cocina mojado y cocínalos en el microondas hasta que estén tiernos. Después, córtalos por la mitad, saca la pulpa y cháfala.

Mezcla el almidón de yuca con sal y añade la mezcla de leche y aceite caliente. Incorpora el huevo y el boniato cocido, luego agrega los quesos rallados. Trabaja la masa hasta que esté homogénea y déjala reposar en el congelador si está muy blanda.

Forma bolitas con la masa y hornéalas hasta que estén doradas y cocidas.

Para la salsa de mango, tritura mango congelado con limadura y zumo de limón. Añade sal, pimienta y aceite de oliva.

Sirve los panes sobre una base de salsa de mango y decora con puntos de salsa picante y cebolleta picada.



PERAS CON QUESO COTTAGE Y MIEL

INGREDIENTES

4 hojas de pasta filo
80 g de mantequilla
Azúcar
Canela

• **PARA EL RELLENO** •

200 g de queso cottage
2 cucharadas de miel
Ralladura de naranja

• **PARA CORONAR** •

6 peras maduras
2 cucharadas de azúcar moreno
70 g de mantequilla

• **ADEMÁS** •

Ralladura de naranja
Menta fresca

ELABORACIÓN

Pinta las hojas de filo con una mezcla de mantequilla, azúcar y canela, luego pégalas unas sobre otras y córtalas en tiras. Dispón las tiras pegadas al interior de un aro metálico y hornéalas a 170°C durante aproximadamente 8 minutos. Deja enfriar antes de desmoldar.

Mientras tanto, saltea los dados de pera pelada con mantequilla y azúcar moreno hasta que estén dorados.

En el plato, coloca el aro de pasta filo y rellénalo con queso cottage mezclado con miel y ralladura de naranja. Termina agregando la pera salteada y más ralladura de naranja, junto con brotes de menta fresca para decorar.