



## PUERRO ASADO CON SALSA DE ALMENDRAS

### INGREDIENTES

4 puerros no demasiado gruesos  
Romero fresco

#### • PARA LA SALSA •

150 g de almendra cruda sin sal  
1 diente de ajo  
1/2 cebolla  
1/2 litro de caldo de verduras  
1 vasito de coñac

#### • ADEMÁS •

Queso curado de oveja  
Perejil fresco  
Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra  
Mantequilla

### ELABORACIÓN

Limpia los puerros retirando la parte verde y la primera capa. Después, unta los puerros con aceite, sazónalos con sal y pimienta, y añade unas ramitas de romero fresco. Envuelve cada puerro en papel de aluminio y ásalos en un horno precalentado a 180°C durante unos 45 minutos. Si la primera capa está seca, retírala antes de servir.

Para hacer la salsa, pocha en una sartén con mantequilla y aceite de oliva el ajo y la cebolla picados finamente. Agrega las almendras y un chorrito de coñac. Deja evaporar el alcohol y luego vierte el caldo. Cocina la mezcla a fuego suave durante unos 20 minutos. Luego, tritura la salsa junto con los jugos que hayan desprendido los puerros asados y añade dados de queso curado para darle sabor y cremosidad.

Coloca los puerros asados en platos individuales y cúbrelos generosamente con la salsa preparada. Por último, espolvorea almendras laminadas tostadas y un poco de queso curado rallado recién rallado por encima antes de servir.



## CANUTILLOS RELLENOS DE CREMA DE CAFÉ

### INGREDIENTES

16 láminas de pasta wonton

• **PARA EL RELLENO DE CAFÉ** •

5 dl de leche

4 huevos camperos

40 g de maicena

2 sobres de café soluble

Canela molida

30 g de mantequilla

110 g de azúcar

• **ADEMÁS** •

Cacao puro en polvo

Azúcar glas

Menta fresca

Ralladura de mandarina

Aceite para freír

### ELABORACIÓN

Para la crema, comienza haciendo una papilla con la maicena, los huevos, el azúcar, la canela molida y el café. Hierva la leche y luego viértela sobre la mezcla batida, asegurándote de mezclar bien. Vuelve a poner la mezcla en el fuego y remueve constantemente hasta que espese y cuaje. Una vez lista, agrega la mantequilla y sigue batiendo hasta que se disuelva por completo. Cubre la crema con film transparente en contacto directo y déjala enfriar.

Enrolla las láminas de wonton en cilindros de metal previamente aceitados, sellando las juntas presionando con los dedos para que queden bien cerradas. Fríe los cilindros en aceite muy caliente hasta que se inflen y estén dorados. Luego, escúrrelos, sécalos y retira con cuidado los cilindros de metal, reservándolos para después.

Rellena los canutillos con la crema de café utilizando una manga pastelera. Una vez rellenos, sírvelos en los platos y finaliza espolvoreando un poco de cacao puro en polvo y azúcar glas por encima. Decora cada plato con hojas de menta fresca y ralladura de mandarina para dar un toque de frescura y aroma.