



CALZONE ABIERTO DE SOBRASADA

INGREDIENTES

• PARA LA MASA •

- 150 g de harina de repostería
- 150 g de harina de fuerza
- 50 g de harina integral
- 220 g de agua
- 7 g de sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 4 g de levadura

• PARA RELLENAR •

- 1 cebolla dulce
- 100 g de rulo de cabra
- 150 g de sobrasada
- 1 manzana
- Rúcula

• ADEMÁS •

- Azúcar
- Sal
- Pimienta negra
- Harina de maíz
- Sésamo

ELABORACIÓN

Comienza preparando la masa mezclando las harinas con la levadura diluida en agua y la sal. Deja reposar la masa durante 1 hora y luego divídela en tres bolas. Da pliegues a cada bola y guárdalas en el refrigerador durante 24 horas o déjalas reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 3 horas.

Después, estira la masa con los dedos sobre harina de maíz, dejando un borde de 1 cm sin aplastar. Unta con aceite, dobla por la mitad y hornea en el horno precalentado a máxima potencia durante unos 5 minutos.

Mientras tanto, pocha la cebolla en el microondas en un bol cubierto con papel film, aderezándola con sal, un poco de azúcar y aceite de oliva virgen extra.

Cuando saques el calzone del horno, rellénalo con sobrasada, queso, dados de manzana y rúcula aliñada con sal, aceite de oliva virgen extra y sésamo.



PANACOTA DE KEFIR Y FRESAS

INGREDIENTES

300 g de fresas maduras
 300 g de kéfir natural
 80 g de azúcar
 4 hojas de gelatina neutra

• **PARA CUBRIR** •

120 g de fresas
 Canela molida
 1 cucharada de mermelada de frambuesa
 Menta fresca
 Ralladura y zumo de limón

ELABORACIÓN

Comienza triturando las fresas y luego cuele la mezcla. Agrega el azúcar y la gelatina previamente rehidratada y derretida en el microondas durante unos segundos. Añade el kéfir y mezcla todo a velocidad suave.

Vierte la mezcla en los recipientes deseados y déjalos enfriar en la nevera hasta que cuajen.

Mientras tanto, pica el resto de las fresas y mézclalas con la mermelada de frambuesa, la canela y la ralladura y el zumo de limón. Guarda esta mezcla en el refrigerador hasta que las panacotas estén listas.

Una vez que las panacotas estén cuajadas, sírvelas cubiertas con las fresas preparadas y decora con brotes de menta fresca.