



RECETAS CURSO COCINA GOURMET

30 noviembre 2013

WON-TON A LA PLANCHA DE CEVICHE DE LANGOSTINOS CON JENGIBRE, AGUACATE Y LIMA

Ingredientes:

- 12 obleas wonton
- 12 langostinos
- 1 clara de huevo
- 1 pizca de pimienta
- Jengibre fresco
- 1 lima
- aguacate
- Sal

Preparación:

Primero, quitaremos las cabezas de los langostinos y pelaremos las colas.

Picamos el langostino muy fino. Troceamos $\frac{1}{4}$ del aguacate en trocitos muy pequeños. Aliñamos esta mezcla con el zumo de media lima. Y le vamos a mezclar una cucharadita de clara de huevo, una pizca de jengibre fresco rallado y una pizca de pimienta.

El resto de la pulpa del aguacate lo vamos a pasar por la batidora, junto con sal y el resto de zumo de la otra mitad de la lima.

Hacemos los wonton, y usamos clara de huevo para pegar los bordes correctamente. Los pasaremos por la plancha con una gota de aceite de oliva. Servir calientes acompañados del guacamole de lima.



BROWNIE DE CHOCOLATE CON MASCARPONE, VAINILLA Y ALMENDRA CROCANTI

Ingredientes:

- 150 g de chocolate para fundir repostería
- 125 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- Extracto de vainilla o vainilla en vaina
- 150 g de harina
- Mantequilla para el molde
- 50 g de nueces peladas o almendras
- 50 g de azúcar
- 100 g de mascarpone
- 4 cucharadas de nata líquida

Preparación:

Precalentar el horno a 200ºC. Untar con mantequilla un molde para horno.

Fundir el chocolate (menos un par de onzas) y mezclarlo con la mantequilla. Batir el azúcar con los huevos hasta que estén espumosos. Incorporar la harina poco a poco. Verter finalmente la mezcla de chocolate y mantequilla. Por último añadir el mascarpone y la vainilla.

Hornear unos 30 minutos o hasta que cuaje. No dejar demasiado tiempo en el horno para evitar que se seque demasiado. Calentar el azúcar con una cucharadita de agua hasta que se convierta. Caramelizar las nueces o almendras. Dejar enfriar. Decorar cada brownie con el resto del chocolate fundido con la nata y con almendras o nueces caramelizadas.

**Gracia
s por tu asistencia**

Dositeo

Amoedo González

Caterina Ruzza