

Acelgas rellenas de crema de champiñones



- **Ingredientes:**
 - 2 kilos de acelgas
 - jamón cocido
 - queso de fundir en láminas
 - huevos
 - harina
 - aceite
 - sal
 - 1 kilo de champiñones
 - jamón serrano
 - nata
 - ajos

Preparación:

Cortar las acelgas, solamente las pencas, en trozos de unos 15 cm. de largo, unos cuatro trozos por comensal, cocerlas en agua salada, de forma que queden un poco tiesas y escurrirlas.

Cortar el jamón del tamaño de las acelgas. Poner entre medio de dos pencas de acelga una loncha de jamón y otra de queso, pasar por harina y huevo y freír. Colocarlas sobre papel absorbente para escurrir el aceite sobrante y reservar.

Preparación de la crema:

Cortamos los champiñones en láminas y los freímos en la sartén en un poco de aceite, reservamos una cuarta parte de los champiñones para servirlos.

Añadimos el jamón partido en trocitos, la nata y lo pasamos por la batidora.

En una cazuela de barro poner las acelgas, la salsa y el resto de los champiñones, dar un hervor y a comer.

Alcachofas con gambas y jamón



- **Ingredientes:**
 - 2 kg. de alcachofas
 - 100 gr. de jamón ibérico
 - 300 gr. de gambas
 - 400 ml. de aceite de oliva
 - 1 limón
 - Caldo de pescado (puede ser de pastilla)
 - Harina
 - ajo
 - perejil

Preparación:

Limpiamos las alcachofas y las partimos a cuartos untándole limón para que no se pongan negras. Cocinarlas en una sartén con aceite de oliva sin que lleguen a hacerse demasiado.

Troceamos el jamón en virutas y pelamos las gambas. Hacemos una salsa verde con el caldo de pescado, harina, ajo y perejil, y añadimos las gambas.

Incorporamos a continuación las alcachofas y dejar cocinar a fuego lento hasta que estén tiernas.

Servir bien caliente.

Calabacines rellenos



- **Ingredientes:**
 - 2 calabacines grandes
 - 1 cebolla
 - 1 bolsa de gambas cocidas congeladas
 - Harina
 - Leche
 - Aceite
 - Sal

Preparación:

Se lavan los calabacines. Se parten longitudinalmente en dos.

Hacemos unos cortes en la pulpa y añadimos un poquito de sal y aceite. Metemos en el microondas a temperatura media durante varios minutos 3 o 4 hasta que la pulpa esté blanda y se pueda sacar sin romper la piel del calabacín.

La cebolla se pica y la rehogamos en una sartén. Cuando ya está blandita se incorpora la pulpa de los calabacines y cuando esta esté bastante desecha las gambas descongeladas ellas pedazos.

Añadimos un poquito más de sal.

Rellenamos los calabacines con esta pasta.

Hacemos una bechamel no muy espesa con harina y leche.

Los gratinamos en el horno hasta que queden dorados.

Cardo con almejas y langostinos



- **Ingredientes:**

- Cardo
- aceite
- ajos
- harina
- leche
- langostinos
- almejas
- perejil

Preparación:

Una vez limpio y cocido el cardo, se pone en una cazuela grande y plana. Se le añade el aceite frito con ajos y una cucharada de harina. Se le pone un chorrillo de leche y se deja cocer a fuego lento.

Previamente se cuecen los langostinos y se pelan. Se cuecen las almejas en muy poquita agua con objeto de añadirles al cardo para potenciar el sabor. Se añaden tanto las almejas como el agua de cocción de las mismas y se deja cocer unos minutos.

Se adorna con langostinos por encima y perejil muy picado.

Cardo con besamel



- **Ingredientes:**
 - 1 cardo mediano
 - aceite
 - harina
 - 1 ajo
 - leche
 - almendras
 - nueces

Preparación:

Se limpia el cardo y se parte en trozos pequeños, dejándolos 10 minutos en agua fría. Mientras tanto, se pone agua a hervir y se añade el cardo.

Cuando está cocido, se escurre bien, y se apaña.

Preparación de la besamel: En una sartén se fríe aceite y los ajos. Una vez fritos, se retiran. Añadimos 2 cucharadas de harina y se vierte poco a poco la leche sin dejar de remover. Cuando obtenemos la consistencia adecuada, mezclamos uniformemente con el cardo y decoramos con las nueces y almendras picadas.

Puerros en vinagreta



- **Ingredientes:**
 - 1 docena de puerros
 - 2 dientes de ajo
 - 1/2 cebolla
 - 1 pimiento rojo y otro verde
 - 10 cucharadas de aceite de oliva virgen
 - Vinagre de Módena
 - Sal

Preparación:

Ponemos una cazuela a fuego vivo con dos litros de agua y sal.

Cuando rompa a hervir, añadimos, los puerros ya limpios y se dejamos hervir un cuarto de hora.

Picamos la cebolla muy fina, los dientes de ajo y los pimientos.

Lo majamos todo en un mortero. Añadimos el aceite y el vinagre, salar y revolver todo.

Disponer los puerros en platos y verter la vinagreta encima.

Tempura de espárragos trigueros



- **Ingredientes:**
 - espárragos
 - 250 gr. de harina
 - 1 cucharada de aceite
 - 3 huevos
 - 2 dl. de cerveza

Preparación:

Se prepara primero una pasta ligera para freír, con 250 g. de harina, una cucharada de aceite, tres huevos y dos dl. de cerveza.

Mezclamos todos estos ingredientes y se aligeran con un poco de agua fría.

Dejamos reposar la pasta durante tres horas.

Los espárragos se cortan en trozos de unos cinco centímetros, despreciando las partes duras, y se ponen en una cazuela con agua fría y sal.

Cuando comience a hervir, se mantiene en este punto durante cinco minutos o justo hasta que estén blandos al pincharlos.

Se escurren, se secan y se rebozan con la pasta, friéndolos en aceite muy caliente (190°C), justo hasta que se doren.