

Hummus Brocoli

×

Hummus Brocoli

Ingredientes para 4/6 personas

- 400 grs de tronco de Brocoli
- 2 dientes de ajo
- 45 grs de limón
- Pimentón
- 100 ml de aceite de oliva
- Comino en polvo
- Sal

Tiempos

Dificultad

10 minutos

Fácil

Elaboración

Cortar y limpiar los troncos de brócoli. Hervir hasta que estén tiernos. Dejar enfriar.

Triturar los troncos en una picadora con el ajo, el zumo de limón, aceite de oliva, un poco de comino y sal, hasta

conseguir una textura cremosa y espesa.

Servir en un recipiente y decorar el hummus con pimentón dulce espolvoreado.

Acompañar con crudites de verduras... ¡a disfrutar!

×

Tarta de nata y galletas

Esta tarta la hacemos mucho en casa, pero os diré la verdad, no la hago yo, la hacen mis chicos. Pero quiero compartirla con todos por que es muy fácil de hacer y queda buenísima.

Os animo a que la hagáis, sobre todo si tenéis niños pequeños en casa y os apetece que colaboren en su preparación.

No necesita horno!!!! Una vez montada es bueno dejarla un par de horas en la nevera antes de consumirla.

Las cantidades son para una tarta de 16 cm x 24 cm.

Ingredientes:

1. 500 ml de nata para montar
2. Un paquete de galletas tipo tosta rica
3. Leche
4. Cacao en polvo
5. Virutas de colores

Preparación:

Empezamos **montando la nata**, aunque si compráis nata montada de pastelería también vale, pero no la hagáis con la de bote de spray, no sirve.

Ponemos la **leche con el cacao en un plato** y diluimos bien.

Pasamos las galletas por la leche y las colocamos en la bandeja hasta cubrir una primera capa. **Mojar las galletas una a una para que no se deshagan.**

Extendemos una capa de nata encima de las galletas, no muy gruesa y repetimos. **Nosotros solemos poner unas 5 capas de galletas.**



Cuando hayas puesto la última capa de galletas, **cubre toda la tarta con la nata restante**, paredes incluidas. Ayúdate con una paleta para que quede lo más lisita posible.

Ya sólo queda adornarla con lo que queráis, nosotros solemos echar por encima virutas de colores, pero podéis poner lo que más os guste.

Y aquí os dejo el resultado. **Ya me contaréis lo buena que os queda a vosotros!!!!**



Champiñones rellenos

Champiñones rellenos!!!! muy ricos, rápido y fácil!!!

El fin de semana pasado aprovechando que se jugaba el derbi de Madrid, aproveché para preparar una comida de picoteo para ver el partido sin problemas.

Entre las cosas que preparé, hice unos champiñones rellenos al horno ¡¡Un poco de innovación con un buen resultado!!

Ingredientes:

1. 9 champiñones gordos.
2. Jamón serrano, beicon o panceta.
3. Tomatitos cherry.
4. Queso cabrales o queso rallado para fundir

Preparación:

Precalentamos el horno a 170º.



Quitamos los troncos a los champiñones y los limpiamos bien para evitar que quede algo de tierra.



Ponemos en cada champiñón dos cuartos de loncha de beicon en forma de cruz.



Encima ponemos medio tomatito cherry



Espolvoreamos con queso rallado para fundir o ponemos un poco del queso elegido. En nuestro caso pusimos queso cabrales. Un poquito nada más, para que no mate el resto de los sabores.

Introducir en el horno durante 15 minutos



¡Y listo!!!!!! Espero que os guste!!!!!!

Croissant rellenos de chocolate

Este fin de semana estábamos viendo una peli por la tarde y nos apetecía algo dulce para merendar. Llevaba tiempo con ganas de preparar croissant, ya que nos gustan a todos, eso sí, a mi sin chocolate, que no me gusta.

Últimamente, tengo algunos tipos de masa hecha en casa, y aprovechando que tenía hojaldre fresco, me puse manos a la obra.

Son súper fácil de hacer, si tienes masa de hojaldre, además se preparan en un periquete. Son de ese tipo de recetas que a

mí me gustan, rápidas y sencillas.

Ingredientes:

1. Masa de hojaldre.
2. 1 tableta de chocolate.
3. 1 huevo.



Preparación:

Coge una lámina de masa de hojaldre, si es circular mejor, pero sino no pasa nada.

Con la ayuda de una regla y un cuchillo grande haz 4 cortes diagonales.



En cada porción coloca una porción de chocolate en su parte exterior, y empieza a enrollar hacia la punta.

Presiona las puntas dándoles la forma de los croissant.



Colócalos sobre papel vegetal en una bandeja apta para el horno.

Píntalos con huevo batido.

Introducir en el horno, previamente calentado a 180º, unos 12 minutos.



Déjalos enfriar unos minutos, y ¡¡¡listos para comer!!

Bolitas de pollo

Pensando en que cenar, he encontrado una receta de **bolitas de pollo fritas**, y aprovechando que tenía unos filetes que sobraron ayer, me he decido hacerla.

Puedes **acompañar las bolitas con cualquier salsa** que te apetezca, barbacoa, ketchup, mayonesa, ali oli, americana,.... Con la que más te guste!!!!, aunque sólo también están muy ricos.

Ingredientes:



1. 500 grs de pechuga de pollo.
2. 2 lonchas de panceta o beicon.
3. 1 cucharadita de ajo en polvo.
4. Pan rallado.
5. Sal.
6. Pimienta.
7. 3 huevos.
8. Aceite para freír.

Preparación

Tritura el pollo con el beicon y pásalo a un bol grande. Incorpora 1 huevo batido, el ajo en polvo y 3 cucharadas de pan rallado. Mézclalo todo bien hasta que quede una masa homogénea.



Déjalo reposar unos 5 minutos para que coja cuerpo la masa.

Con las manos, **ve formando bolitas pequeñas.**



En un plato por pan rallado y en otro los 2 huevos batidos.



A continuación pasa **cada bolita de pollo primero por el pan rallado, seguido por el huevo y por último, otra vez por el pan rallado.**

Fríe en una sartén durante 6 minutos con el aceite a temperatura media. Pon las bolas de pollo encima de un plato cubierto con papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite.



Si lo acompañas de una buena ensalada, tienes una estupenda cena para toda la familia. **¡Qué aproveche!**