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!

×

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!!