



BURRITO NÓRDICO

INGREDIENTES

• PARA LAS TORTILLAS •

500 g de harina de molino de piedra
300 g de agua
7 g de sal
40 g de manteca de cerdo

• PARA EL RELLENO •

600 g de lomo de salmón sin espinas
100 g de rúcula y canónigo
12 pepinillos pequeños
1 cebolla morada
200 g de yogur griego
Mostaza crema

• ADEMÁS •

Sal
Mezcla de pimientas
Pimentón ahumado
Eneldo seco
Aceite de oliva virgen extra
Rúcula

ELABORACIÓN

Amasa todos los ingredientes de las tortillas hasta obtener una masa homogénea. Tapa y deja reposar 30 minutos. Divide en 6 porciones, forma bolas y deja reposar 1 hora más. Enharina la mesa, estira cada porción muy fina y cocínalas sobre una bandeja de horno o plancha muy caliente hasta que se doren ligeramente.

Salpimenta el salmón, añade pimentón ahumado y eneldo seco y deja reposar unos 30 minutos.

Dóralo a fuego medio por el lado de la piel en una sartén. Cuando la carne empieza a separarse en lascas, retira del fuego y deja reposar. Después, retira la piel y desmenúzalo.

Corta la cebolla en juliana fina y los pepinillos en rodajas.

Unta las tortillas con yogur griego aderezado con sal, pimienta y Aceite de oliva virgen extra. Reparte el salmón, la cebolla, los pepinillos y unos trazos de mostaza. Enrolla y sirve.



PERAS CON CARAMELO DE VINAGRE

INGREDIENTES

- 4 peras conferencia
- **PARA EL CARAMELO** •
 - 165 g de azúcar
 - 60 g de vinagre de Jerez
 - 60 g de agua
- **ADEMÁS** •
 - Helado de vainilla
 - Hojas de menta

ELABORACIÓN

Prepara un caramelo oscuro y, una vez alcanzado el punto deseado, añade el agua con cuidado para disolverlo. Retira del fuego, deja templar y mezcla con el vinagre de Jerez. Guarda en el frigorífico hasta que esté bien frío.

Pela las peras, retira el corazón y córtalas en tacos. Déjalas marinar en el caramelo avinagrado durante 1 hora para que se impregnen de sabor.

Sirve las peras bien escurridas acompañadas de una bola de helado y termina con unos brotes de menta fresca.