



ENSALADA MULTIPASTA CON ALBARICOQUES CARAMELIZADOS

INGREDIENTES

400 g de diferentes pastas
1 cebolla tierna
12 tomates cherry
Mezcla de frutos y frutas secas
4 albaricoques

• PARA LA VINAGRETA •

10 hojas de albahaca
1 zanahoria
Jengibre
1 cuch. de miel
1 parte de vinagre de sidra
3 partes de aceite de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

Cuece las diferentes pastas en abundante agua con sal siguiendo los tiempos indicados por el fabricante. Escurre y refresca inmediatamente en agua con hielo para cortar la cocción. Vuelve a escurrir bien.

Pica los ingredientes de la ensalada y mézclalos con la pasta. Mientras tanto, carameliza los albaricoques lavados, deshuesados y cortados en cuartos en una sartén con un poco de Aceite de oliva virgen extra.

Tritura los ingredientes de la vinagreta hasta obtener una emulsión homogénea y aliña la ensalada. Ajusta de sal y pimienta si fuese necesario.

Emplata la ensalada multipasta y termina coronando con los albaricoques caramelizados.



MOUSSE DE CHOCOLATE CON PARAGUAYOS

INGREDIENTES

250 g de chocolate negro 72 %
250 g de leche
5 yemas de huevo
200 g de nata
80 g de azúcar
2 claras

• **ADEMÁS** •

Más chocolate negro
Paraguayos
Semillas de sésamo
Hojas de menta

ELABORACIÓN

Pon la leche a hervir y viértela poco a poco sobre las yemas batidas con el azúcar, removiendo constantemente para evitar que cuajen. Añade el chocolate negro picado y mezcla hasta que se funda por completo. Deja enfriar sobre un baño maría frío hasta que pierda el calor.

Semimonta la nata bien fría e incorpórala a la crema de chocolate con ayuda de una lengua pastelera, realizando movimientos envolventes para mantener el aire. Reparte en los recipientes elegidos y refrigera un mínimo de 6 horas.

Sirve cubriendo la mousse con melocotón muy maduro cortado en dados o con las frutas de temporada que prefieras.