



TORTILLA DE QUESO RELLENA DE ESPINACAS CON CHISTORRA

INGREDIENTES

- **PARA LA TORTILLA** •
8 huevos
200 g de queso emmental
- **PARA EL RELLENO** •
400 g de espinacas
4 dientes de ajo
200 g de chistorra
2 cuch. de pasas
2 cuch. de almendra laminada
tostada
100 g de nata
- **ADEMÁS** •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cocina en este orden la chistorra cortada en taquitos, el ajo laminado y las espinacas, dejando que se evapore toda el agua que suelten. Añade las almendras laminadas, las pasas y la nata, y cocina hasta que reduzca y quede todo bien ligado.

Bate los huevos con el queso y salpimienta. Vierte una capa de la mezcla en una sartén caliente ligeramente aceitada y, cuando empiece a cuajar, reparte por encima el guiso de chistorra y espinacas. Deja que la base quede bien dorada y crujiente, dobla por la mitad y sirve.



BAVAROIS DE CHOCOLATE CON PARAGUAYOS

INGREDIENTES

300 g de leche
3 yemas
90 g de azúcar
3 hojas de gelatina
300 g de nata
100 g de chocolate negro

• **PARA CORONAR** •

2 paraguayos
Ralladura de naranja
Semillas de sésamo
Hojas de menta

ELABORACIÓN

Prepara una crema inglesa, añade el chocolate negro picado y remueve hasta que se funda por completo. Incorpora las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría, bien escurridas y secadas con papel de cocina. Deja enfriar en el frigorífico durante 1 hora y bate con unas varillas para romper el cuajado.

Semimonta la nata con el azúcar e incorpórala a la crema inglesa con movimientos envolventes. Refrigera de nuevo durante 8 horas.

Sirve la crema de chocolate y termina con gajos de paraguayo y ralladura de naranja.