



BURGUER DE BUTIFARRA CON BOLETUS

INGREDIENTES

1 butifarra fresca con boletus
4 panes de brioche
2 cebollas tiernas
1 cogollo de lechuga
Queso curado de oveja

• ADEMÁS •

Un chorrito de nata
Otro de vino rancio
1 cuch. de mostaza en crema
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Saca la carne de las butifarras, forma bolas y dóralas en la plancha, aplastándolas como si fueran una smash burger. Al darles la vuelta, cubre con queso rallado y deja que se funda. Dora también unas rodajas de cebolla tierna y colócalas sobre el pan brioche junto con la lechuga.

Desglasa la plancha de las hamburguesas con vino rancio, añade la nata y la mostaza y deja reducir hasta que la salsa espese. Coloca las hamburguesas sobre la cebolla, salsea y cierra con la tapa del brioche. Plancha por ambas caras, cubriendo una de ellas con más queso rallado para que se funda y quede tostado junto al pan.

bonArea



PERAS CAMELIZADAS AL AMARETTO CON HELADO

INGREDIENTES

4 peras conferencia maduras
50 g de mantequilla
80 g de azúcar
100 g de licor de almendra
200 g de agua
1 rama de canela
Zumo y ralladura de 1 limón

• **ADEMÁS** •

Helado de fruta al gusto
Hojas de menta o perifollo
Chocolate blanco

ELABORACIÓN

Pela las peras y retira el corazón. Prepara un caramelo oscuro, añade la mantequilla y deja que se funda hasta obtener un toffee.

Incorpora las peras y caramelízalas. Añade el amaretto y el agua y cocina durante unos 20 minutos, dándoles la vuelta para que se hagan por ambas caras.

Sirve las peras tibias acompañadas de una buena bola de helado y unos dados de chocolate blanco.