



TORTILLA COULANT CON ARROZ DE SETAS

INGREDIENTES

• PARA EL ARROZ •

300 g de arroz
550 g de caldo de ave
4 ajetes
2 zanahorias
4 setas de ostra
4 champiñones
4 setas shiitake
50 g de guisantes

• PARA LA TORTILLA •

12 huevos
Perejil fresco

• ADEMÁS •

Pimentón ahumado
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Dora en una cazuela, y en este orden, las setas, la zanahoria, los ajetes y los guisantes. Añade el arroz y nacara el grano. Vierte el caldo de ave, tapa y cocina hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido.

Mientras tanto, bate los huevos con sal, pimienta negra y perejil. Cuaja la tortilla en una sartén pequeña, procurando que quede blanca por fuera y jugosa por dentro. Antes de doblarla, coloca una yema de huevo en el centro, pliega y sella la tortilla sin cocinarla en exceso.

Sirve el arroz en un cuenco y corona con la tortilla coulant.



YOGUR DE CHOCOLATE BLANCO CON PARAGUAYOS Y PIPAS GARRAPIÑADAS

INGREDIENTES

4 paraguayos

• **PARA EL YOGUR** •

375 g de yogur griego
150 g de chocolate blanco

• **PARA LOS GARRAPIÑADOS** •

100 g de pipas peladas de girasol
70 g de azúcar

ELABORACIÓN

Derrite el chocolate blanco al baño maría e incorpora el yogur poco a poco, batiendo enérgicamente con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea. Deja enfriar en el frigorífico durante 2 horas.

Garrapiña las pipas hasta que queden bien doradas y extiéndelas sobre papel de horno. Sepáralas con ayuda de dos tenedores para evitar que se peguen y deja enfriar hasta que estén crujientes.

Cubre la base de un plato hondo con el yogur de chocolate blanco, reparte por encima unos dados de paraguayo y termina espolvoreando las pipas garrapiñadas.