



POLENTA CON SETAS, SOBRASADA Y HUEVO

INGREDIENTES

- **PARA LA POLENTA** •
 - 200 g de polenta
 - 400 g de caldo de ave
 - 300 g de leche
 - 100 g de mantequilla
 - 100 g de queso parmesano
- **PARA LA BASE** •
 - 4 champiñones
 - 4 setas de ostra
 - 4 setas shiitake
 - 4 zanahorias
 - 100 g de sobrasada
 - 4 dientes de ajo
 - Laurel
 - Romero fresco
- **ADEMÁS** •
 - 4 huevos camperos
 - Sal
 - Pimienta negra
 - Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Dora las setas junto con las zanahorias cortadas en dados y las hierbas frescas. Añade los ajos laminados y 100 g de sobrasada, y cocina hasta que quede bien caramelizada.

Para la polenta, lleva a ebullición el caldo y la leche y añade la polenta en forma de lluvia. Remueve hasta que espese y quede bien ligada. Incorpora la mantequilla y el resto de la sobrasada para darle untuosidad. Ajusta de sal y pimienta.

Cubre el fondo de una bandeja con el guiso de setas y reparte la polenta por encima. Añade abundante queso rallado y gratina en la parte alta del horno a 210° hasta que quede bien dorado.

Prepara unos huevos a la plancha y sirve colocándolos encima de la polenta gratinada.



CREMOSO DE CAFÉ Y CACAO CON BIZCOCHO AL AMARETTO

INGREDIENTES

• PARA EL CREMOSO •

500 g de nata
1 cuch. de cacao puro en polvo
2 sobres de café soluble
100 g de azúcar
1 rama de canela
Ralladura de naranja

• PARA ACOMPAÑAR •

1 bizcocho de buena calidad
Licor de almendra amarga
2 onzas de chocolate negro

ELABORACIÓN

Hierve la nata con la rama de canela. Añade el azúcar, el cacao en polvo, el café soluble y la ralladura de naranja, y remueve hasta que todo quede bien disuelto. Deja enfriar en el frigorífico durante un mínimo de 8 horas. Retira la rama de canela y monta con ayuda de un robot de varillas.

Tuesta el bizcocho en una sartén con mantequilla y, una vez fuera del fuego, emborráchalo con amaretto.

Sirve el cremoso de café y cacao en un vaso o cuenco, coloca encima el bizcocho emborrachado y termina con unas onzas de chocolate negro picadas.