



GARBANZOS GUISADOS CON 2 SETAS

INGREDIENTES

500 g de garbanzos cocidos
Jugo de cocción de los garbanzos
12 setas shiitake
4 setas de ostra
Laurel
Romero fresco
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 cuch. de pimentón ahumado
1 cayena molida
2 cuch. de tomate concentrado

• **PARA LA PICADA** •

1 cuch. de kikos
2 dientes de ajo
20 hojas de perejil

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Sofríe la cebolla y el ajo picados con Aceite de oliva virgen extra, laurel y romero. Añade las setas de ostra troceadas y cocina hasta que estén ligeramente tostadas.

Incorpora el pimentón, la cayena y el tomate concentrado. Rehoga brevemente y vierte el caldo de setas junto con las setas.

Añade los garbanzos y guisa durante 15-20 minutos, hasta que el caldo quede bien trabado.

Prepara una picada triturando los kikos con los ajos y el perejil, e incorpórala al guiso. Ajusta de sal y pimienta negra y termina con abundante perejil picado.



FRISEL DE STRACCIATELLA

INGREDIENTES

16 galletas al gusto
500 g de nata
80 g de azúcar
100 g de chocolate negro 72 %
1 tapón de esencia de vainilla

ELABORACIÓN

Monta la nata bien fría con el azúcar y la vainilla hasta que quede firme.

Pica el chocolate a cuchillo en pequeñas lascas e incorpóralo a la nata con movimientos envolventes.

Monta capas alternas de galleta y crema de stracciatella en un molde cuadrado forrado con film. Congela durante un mínimo de 6 horas.

Desmolda, corta en porciones y sirve.