



BONITO CON JAMÓN Y PUERROS

INGREDIENTES

1 kg de bonito en tacos,
sin piel ni espinas
50 g de jamón ibérico
250 g de caldo de pescado
1 copa de vino blanco
2 puerros
1 cebolla
4 dientes de ajo
Laurel
2 cuch. de harina
½ cuch. pequeña de bicarbonato

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Salpimienta el bonito 1 hora antes de cocinarlo y deja reposar. Después, dóralo a fuego fuerte por ambas caras en la cazuela donde vayas a preparar el guiso. Retira y reserva.

Separa la parte blanca y verde de los puerros. Corta la parte blanca en juliana y póchala junto con la cebolla, el ajo y el laurel hasta que quede bien caramelizada. Añade dos cucharadas de harina y cocina unos instantes. Incorpora el vino blanco, deja reducir y vierte el caldo de pescado. Cocina durante 8-10 minutos.

Introduce el bonito junto con sus jugos en la salsa y cocina a fuego muy suave durante unos 4 minutos, procurando que quede jugoso en el centro.

Corta la parte verde del puerro en tiras finas y fríelas hasta que queden crujientes. Sirve el bonito con lascas de jamón y termina con el puerro crujiente.



NATILLAS DE HUEVO Y COCO

INGREDIENTES

400 g de leche de coco
200 g de leche
3 huevos
80 g de azúcar
10 g de maicena

• **ADEMÁS** •

Coco rallado
Chocolate negro 72 %
Ralladura de limón
Hojas de menta

ELABORACIÓN

Reserva un poco de leche fría y disuelve en ella la maicena. Calienta el resto de la leche junto con la leche de coco y parte del azúcar.

Bate los huevos con el resto del azúcar y añade la maicena disuelta. Vierte poco a poco la mezcla de leche caliente sobre los huevos, removiendo constantemente para evitar que cuajen.

Devuelve la mezcla al cazo y cocina a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que espese.

Reparte la crema en cuencos, deja enfriar y termina con coco rallado y chocolate negro picado a cuchillo.