



TRONCO DE MELBA CON PIQUILLOS

INGREDIENTES

4 patatas medianas
variedad Monalisa
50 g de mantequilla

• **PARA EL RELLENO** •

2 latas de melva en aceite de oliva
1 cebolla tierna
12 pimientos del piquillo
16 aceitunas rellenas de anchoa
2 huevos duros
8 pepinillos pequeños en vinagre
4 cuch. de tomate frito

• **ADEMÁS** •

6 cuch. de mayonesa
Zumo y ralladura de ½ limón
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cuece las patatas hasta que estén bien tiernas. Escurre y deja que pierdan parte del calor.

Prepara un picadillo triturando los pepinillos, las aceitunas, los piquillos, el tomate frito, la melva en conserva y los huevos duros. Añade la cebolla picada y mezcla bien.

Tritura las patatas con ayuda de una prensa y añade la mantequilla, sal y pimienta negra. Mezcla hasta obtener un puré homogéneo.

Extiende el puré de patata sobre papel film, reparte el relleno por encima y forma un rulo, envolviendo bien todo el conjunto.

Deja enfriar el tronco de patata en el frigorífico durante 1 hora.

Mezcla la mayonesa con zumo y ralladura de limón, Aceite de oliva virgen extra y pimienta negra. Emplata el tronco de patata y cubre con la mayonesa aderezada.

Termina con tallo de cebolleta picado y semillas de sésamo.



HELADO DE MELÓN Y COCO

INGREDIENTES

800 g de melón
sin cáscara ni pepitas
400 g de leche de coco
120 g de azúcar
1 rodaja pequeña de jengibre

• **ADEMÁS** •

Ralladura de limón
Menta fresca
Pimienta rosa

ELABORACIÓN

Limpia el melón, retira la cáscara y las pepitas, córtalo en tacos y congela. Disuelve el azúcar en la leche de coco y deja enfriar en el frigorífico.

Pon el melón congelado en el vaso de la batidora junto con la leche de coco azucarada y el jengibre rallado. Tritura hasta obtener una textura de helado suave y cremoso.

Sirve el helado y termina con ralladura de limón y pimienta rosa recién molida.