



CREMA FRÍA DE GUISANTES Y HUEVO POCHÉ

INGREDIENTES

400 g de guisantes congelados
4 huevos camperos
100 g de queso tierno de cabra
2 cuch. de pipas de girasol
Brotos de hierbabuena

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Un chorrito de vinagre

ELABORACIÓN

Cuece los guisantes durante 2 minutos en agua hirviendo con sal y enfríalos inmediatamente en agua con hielo. Tritura mientras incorporas Aceite de oliva virgen extra para emulsionar y ajusta de sal.

Prepara 4 huevos poché en agua hirviendo y, una vez cocidos, pásalos al mismo agua con hielo donde has enfriado los guisantes para cortar la cocción.

Sirve la crema de guisantes, coloca encima el huevo poché y termina con el queso desmigado, las pipas de girasol tostadas y unos brotes de hierbabuena.



VOLCÁN DE CHOCOLATE NEGRO Y CACAHUETE CON NECTARINA

INGREDIENTES

4 huevos medianos
65 g de mantequilla de cacahuete
75 g de azúcar
75 g de mantequilla
125 g de chocolate negro 72 %
65 g de harina
Pizca de sal

• ADEMÁS •

Azúcar glas
Cacao en polvo
Menta fresca
2 nectarinas
2 cuch. de cacahuetes
garrapiñados

ELABORACIÓN

Derrite el chocolate y mézclalo con la mantequilla. Incorpora la mezcla a los huevos previamente triturados con el azúcar y los pistachos. Añade la sal y la harina tamizada, mezcla bien y reparte en aros forrados con papel de horno. Congela durante unas 2 horas.

Hornea los coulant a 200° durante unos 8 minutos y desmolda con cuidado.

Espolvorea con azúcar glas y cacao. Acompaña con los melocotones pelados, deshuesados y cortados en dados, aderezados con un poco de mermelada de melocotón, y termina con cacahuetes garrapiñados picados.