



SOPA DE QUESO CON SETAS Y GAMBAS

INGREDIENTES

8 gambones
4 setas de ostra
8 shiitakes
4 ajetes
4 huevos camperos

• **PARA LA SOPA** •

1 puerro
250 g de quesos
curados y semicurados
1 chorrito de vino blanco
500 g de caldo de ave
200 g de nata
1 cuch. de maicena

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Romero fresco

ELABORACIÓN

Pocha el puerro, añade los líquidos y cocina durante 10 minutos. Tritura bien fino junto con los quesos, unas gotas de vino blanco y una cucharadita de maicena hasta obtener una crema homogénea. Ajusta de sal y pimienta y vuelve a poner a fuego muy suave.

Saltea los gambones cortados en taquitos y retira. En la misma cazuela, dora las setas y los ajetes con romero fresco picado. Reincorpora los gambones y ajusta de sal y pimienta.

Prepara 4 huevos poché en agua a punto de hervir y coloca uno en el fondo de cada plato hondo. Cubre con la sopa de queso bien caliente y termina con el salteado de setas y gambones.



DORAYAKIS CON SALSA DE FRESAS

INGREDIENTES

- **PARA LAS TORTITAS** •
 - 2 huevos
 - 2 dl de leche entera
 - 200 g de harina
 - ½ sobre de levadura química
 - 50 g de aceite de orujo de oliva
 - 100 g de miel
- **PARA LA SALSA DE FRESAS** •
 - 200 g de fresas congeladas
 - 60 g de azúcar
 - Zumo y ralladura de ½ limón
- **ADEMÁS** •
 - Frutos rojos
 - Chocolate negro
 - Nata montada con azúcar

ELABORACIÓN

Bate los huevos con la miel hasta que estén bien espumosos. Añade la leche, el azúcar y el aceite de orujo de oliva. Incorpora poco a poco la harina mezclada con la levadura, removiendo constantemente hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Deja reposar en el frigorífico durante 1 hora.

Engrasa una sartén antiadherente con un poco de mantequilla y calienta a fuego medio. Vierte un cacito de masa y cocina hasta que aparezcan pequeñas burbujas en la superficie. Dale la vuelta y dora por el otro lado. Repite hasta terminar la masa.

Para el coulis, cocina las fresas con el azúcar, el zumo y la ralladura de limón durante 10 minutos a fuego suave. Tritura hasta obtener una salsa fina y reserva en el frigorífico.

Sirve los dorayakis sobre una buena cantidad de nata montada y termina con el coulis de fresas y chocolate rallado.