



MAGRAS CON TOMATE Y HUEVOS TONTOS

INGREDIENTES

400 g de jamón serrano
en filetes gruesos
200 g de leche

• PARA LA SALSA •

4 dientes de ajo
1 kg de tomate pera bien maduro
1 hoja de laurel

• PARA LOS HUEVOS TONTOS •

4 rebanadas de pan sin su corteza
2 huevos
100 g de leche del remojo
1 diente de ajo
Perejil fresco

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Azúcar
Aceite de oliva virgen extra
Aceite de orujo de oliva

ELABORACIÓN

Pon las lonchas de jamón a remojo en la leche durante 1 hora. Después, retira, seca bien y dora brevemente en una cazuela. Reserva.

En la misma cazuela, dora 4 dientes de ajo y añade los tomates previamente lavados y picados. Cocina a fuego suave hasta obtener una salsa bien espesa. Ajusta de sal, pimienta negra y azúcar y pasa la salsa por un colador fino para conseguir una textura homogénea.

Vuelve a incorporar las lonchas de jamón a la salsa y deja estofar durante 5 minutos más. Retira del fuego y reserva.

Para preparar los huevos tontos, mezcla el pan con la leche del remojo, 2 huevos, ajo rallado y perejil fresco picado hasta obtener una masa homogénea. Forma pequeñas quenelles con ayuda de dos cucharas y fríelas en aceite bien caliente hasta que estén doradas por fuera y jugosas por dentro. Retira y escurre sobre papel de cocina.

Sirve las magras con su salsa de tomate y corona con los huevos tontos recién fritos.



MOCHIS DE ARAGÓN

INGREDIENTES

- **PARA LA MASA DE MOCHIS** •

- 240 g de azúcar
- 300 g de agua
- 150 g de harina de arroz glutinoso
- 1 cuch. de aceite neutro
- Fécula de maíz para amasar

- **ADEMÁS** •

- 200 g de nata para montar
- 40 g de azúcar
- 6 gajos de naranja y chocolate

- **ADEMÁS** •

- Fruta de temporada
- Ralladura de limón
- Menta fresca

ELABORACIÓN

Monta la nata con el azúcar hasta que quede bien firme e incorpora las frutas de Aragón picadas. Forma pequeños montones sobre papel de horno y lleva al congelador hasta que estén semicongelados.

Mezcla el agua con el azúcar, batiendo con unas varillas hasta que se disuelva por completo. Añade la harina de arroz y continúa batiendo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Cubre con film transparente apto para microondas y cocina durante 2 minutos a máxima potencia.

Retira del microondas, destapa con cuidado y remueve bien para repartir uniformemente la masa cocida. Vuelve a cubrir y cocina en unas 3 tandas más de 30 segundos, removiendo entre cada una, hasta conseguir una masa elástica y homogénea.

Estira la masa sobre una superficie bien espolvoreada con almidón, ayudándote de un rodillo, y corta en cuadrados. Coloca una porción del relleno semicongelado en el centro de cada uno y cierra bien los bordes para formar los mochi.

Sirve los mochi y termina con ralladura de limón, un brote de menta fresca y una rodaja de uva.