

MINESTRONE DE SETAS Y VERDURAS

INGREDIENTES

200 g de setas variadas
1 calabacín
2 zanahorias
1 puerro
2 ramas de apio
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 tomates maduros
150 g de judías blancas cocidas
Laurel
1 litro de caldo de verduras
4 huevos camperos

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Laurel
Romero fresco
Queso Comté
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Sofríe en una cazuela la cebolla, el ajo, el puerro, la zanahoria y el apio, todo bien picado, junto con una hoja de laurel. Cocina a fuego medio hasta que las verduras estén tiernas. Incorpora el tomate rallado y continúa sofriendo hasta que pierda toda su agua y quede bien concentrado.

Añade las setas troceadas y el calabacín cortado en dados. Salpimienta y rehoga a fuego fuerte para potenciar los sabores. Vierte el caldo de verduras y deja cocinar a fuego medio durante unos 20 minutos, hasta que todos los ingredientes estén tiernos y el caldo haya adquirido cuerpo y sabor.

Incorpora las judías blancas y el romero fresco. Cocina durante 5 minutos más para integrar los sabores y rectifica de sal y pimienta negra recién molida.

Sirve la minestrone bien caliente en platos hondos. Casca un huevo en el centro de cada plato y tapa durante unos 3 minutos para que se cocine suavemente con el calor residual de la sopa, dejando la yema jugosa.

Termina con unos daditos de apio fresco, queso Comté recién rallado y un hilo de aceite de oliva virgen extra. Sirve inmediatamente.



CREMA DE FRUTOS SECOS CON UVAS

INGREDIENTES

700 g de leche de almendras
60 g de almendras tostadas
60 g de avellanas tostadas
60 g de nueces
60 g de azúcar
1 rama de canela
Peladura de limón

• ADEMÁS •
12 uvas
30 g de pistachos
Canela molida

ELABORACIÓN

Calienta la leche de almendras junto con la rama de canela y la piel de limón. Deja infusionar a fuego suave durante unos 10 minutos, sin que llegue a hervir, para que se impregne bien de los aromas. Retira la canela y la piel de limón.

Tritura las almendras, las nueces y las avellanas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla fina. Incorpora poco a poco la leche de almendras infusionada y mezcla hasta integrar todos los ingredientes.

Vuelve a llevar la preparación al fuego suave y cocina sin dejar de remover hasta que espese y adquiera una textura cremosa y homogénea, evitando que llegue a hervir.

Reparte la crema en cuencos individuales y deja enfriar completamente. Sirve coronada con las uvas cortadas, los pistachos picados y una pizca de canela molida.