

TORTA DE PIMIENTO MOLÍO CON ENSALADA DE SARDINAS

INGREDIENTES

• PARA LA TORTA •
500 g de harina para todo uso
300 g de agua
10 g de sal
5 g de levadura fresca de panadero
2 cuch. soperas
de pimentón dulce murciano
1 tacita de aceite
de oliva virgen extra

• PARA LA ENSALADA •
1 racimo de uva blanca
4 pepinillos
Queso fresco de cabra
2 sardinas rancias

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Disuelve la levadura en el agua y mezcla con la harina y la sal. Amasa mediante pliegues y reposos hasta obtener una masa lisa. Tapa y deja fermentar unas 2 horas a temperatura ambiente, hasta que duplique su volumen.

Mezcla el pimentón con el aceite de oliva virgen extra. Extiende la mitad sobre una bandeja con papel de horno y coloca encima la masa, formando una torta de 1-2 cm de grosor.

Pincha la superficie con un tenedor, reparte el resto del aceite de pimentón y deja fermentar durante 30-45 minutos. Hornea a 200 °C durante 20-25 minutos, hasta que la base esté cocida y dorada, evitando que el pimentón se queme.

Mientras tanto, corta las uvas por la mitad y retira las pepitas. Pica los pepinillos, trocea el queso y mezcla con las sardinas cortadas en taquitos. Adereza al gusto.

Deja templar la torta sobre una rejilla, corta en porciones y sirve acompañada de la ensalada de sardinas, uvas, queso y pepinillos.



CREMA DE MANZANA ASADA CON HELADO Y GALLETA

INGREDIENTES

6 manzanas Golden
60 g de mantequilla
80 g de azúcar
1 rama de canela
Ralladura de limón

• ADEMÁS •
4 galletas caramelizadas
4 bolas de helado de nata
Canela molida

ELABORACIÓN

Lava y descorazona las manzanas. Colócalas en una fuente ajustada y reparte la mantequilla y el azúcar en los huecos. Añade la rama de canela y la piel de limón y cocina en el microondas durante unos 15 minutos, hasta que estén bien tiernas.

Deja templar, retira la canela y la piel de limón y tritura la pulpa con todos los jugos de cocción hasta obtener una crema fina y homogénea.

Reparte la crema templada en cuencos, corona con una bola de helado de nata y termina con las galletas desmenuzadas y una pizca de canela molida. Sirve inmediatamenteaa.