



SOLMOREJO

Normatyw surowcowy:

- 3 kromki wiejskiego chleba
- 6 dużych dojrzałych pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 50ml oliwy z oliwek
- 150ml soku z pomidorów
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 2 plastry szynki dojrzewającej
- sól i pieprz



Źródło: www.recetasalmorejo.es

Sposób przygotowania:

Umyć pomidory a następnie odciąć górę pomidorów. Tak przygotowane pomidory przeciąć w pół i wrzucić do garnka. Chleb rozdrabniamy w rękach i wrzucamy do pomidorów. Wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy sok z pomidorów. Rozgniatamy czosnek i wrzucamy do reszty składników. Gdy wszystko dodaliśmy to blendujemy składniki na jednolitą masę. Uzyskany krem przecedzamy przez drobne sito. Do przecedzonego kremu dodajemy sól i pieprz do smaku. Całość schładzamy przez min 3h. Podajemy z drobno pokrojonym jajkiem i szynka

La Mamunia

Czokajło Adrian IIE



LAGRIMA DE CHOCOLATE BLACO Y FRESAS

Normatyw surowcowy na mus z białej czekolady:

- 200g białej czekolady
- 2 żółtka jaj
- 2 łyżki stołowe cukru
- 75ml śmietanki kremówki

Normatyw surowcowy na mus z truskawek:

- 200g truskawek
- 30g cukru
- 3 listki żelatyny
- 50ml śmietanki kremówki

Sposób przygotowania musu z białej czekolady:

Rozdrabniamy czekoladę. Ucieramy żółtka z cukrem do momentu uzyskania jasno żółtego koloru, 25ml śmietanki delikatnie podgrzewamy (nie może zawrzeć). Częścią podgrzanej śmietanki hartujemy utarte żółtka. Zahartowaną masę jajeczną dodajemy do reszty podgrzanej śmietanki. Całość precedzamy przez sito. Powstałą masą zalewamy czekoladą i mieszamy do momentu całkowitego rozpuszczenia jej. Pozostałe 50ml śmietanki ubijamy. Ubitą śmietankę dodajemy stopniowo do masy czekoladowej i mieszamy. Powstałą masę rozlewamy w foremki do połowy jej wysokości. Schładzamy.

Sposób przygotowania musu z truskawek:

Odcinamy szypułki wcześniej umytych truskawek, przecinamy truskawki w pół i wrzucamy do miski. Przekrojone truskawki zasypujemy cukrem i odstawiamy do lodówki na 1h, po upływie tego czasu truskawki wraz z cukrem i powstałym sokiem blenderujemy a następnie przecedzamy przez sito. Żelatynę namaczamy w wodzie. Część masy z truskawek przelewamy do garnka i zagotowujemy. Do wrzących truskawek dodajemy namoczoną a następnie odcisniętą żelatynę i mieszamy do momentu jej rozpuszczenia. Truskawki z żelatyną wlewamy do reszty truskawek i dokładnie mieszamy. Ubijamy śmietankę i dodajemy porcjami do truskawek i delikatnie ale dokładnie mieszamy. Powstałą masę przelewamy do wcześniej przygotowanego i schłodzonego musu z białej czekolady. Schładzamy. Przed podaniem dekorujemy świeżymi truskawkami.



La Mamunia

Czokajło Adrian IIE