



## TORRE DE JITOMATE

### Ingredientes:

- 200 gr de queso de cabra
- ¼ de taza de crema para batir
- 3 jitomates bola, rebanados
- 1 aguacate, cortado en rebanadas
- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Sal y pimienta, al gusto

### Preparación:

- Bate el queso de cabra con la crema para batir hasta que acreme, formas bolas y aplástalas hasta que alcancen el tamaño del jitomate bola.
- Coloca una rebanada de jitomate bola después una capa de queso de cabra, una capa de aguacate y repite de nuevo el mismo procedimiento para formar una torre.
- Con la ayuda de un batidor globo mezcla el aceite de oliva con el vinagre y sazona al gusto.
- Sirve la torre y acompaña con la vinagreta.





## TORRIJAS

### Ingredientes:

- Pan brioche 4 rebanadas gruesas.
- Leche 1lt
- Cascara de limón Eureka 1 para mediana
- Azúcar 1 tza
- Canela 1 ramita
- Huevo 3 pzas
- Aceite de oliva c/n
- Canela en polvo c/n

### Preparación:

- En una olla poner el litro de leche con la cáscara de limón, azúcar y canela.
- Calentar hasta disolver la azúcar.
- En un refractario poner las rebanadas de pan y bañar con la mezcla anterior, deja que absorban el líquido por cada lado aproximadamente 1 hr.
- En un bowl revolver los huevos y pasar el pan en el huevo. En un sartén previamente caliente y con aceite poner las torrijas por un min o hasta ver que este un dorado cada cara del pan.
- Servir con un poco de canela en polvo.





## ENSALADA DE ESPINACA CON VINAGRETA DE MOSTAZA DULCE

### Ingredientes:

Ensalada:

- 2 manojo chicos de espinaca, limpia y troceada
- 1 lechuga sangría, limpia y troceada
- 2 manzanas rojas, en rebanadas
- 100 g de cacahuetes
- 200 g de queso panela, en cubos

Vinagreta:

- 2 cucharaditas de mostaza Dijón
- ½ taza de miel de abeja
- ¼ de salsa de soya
- 1 taza de aceite de oliva

### Preparación:

Para la ensalada, acomoda todos los ingredientes en un platón de forma decorativa y reserva.

Para el aderezo, licúa la mostaza con el resto de los ingredientes hasta integrar por completo.

Ofrece la ensalada acompañada con la vinagreta.



## FILETE DE ATÚN CON PESTO DE CILANTRO

### Ingredientes:

- ½ taza de aceite de oliva (125 ml)
- 1 diente de ajo
- ½ taza de hojas de cilantro, desinfectado
- 50 gr de nuez ó piñones
- ½ taza de queso parmesano, rallado
- 2 cucharadas de aceite
- 6 filetes de atún fresco
- Sal y pimienta, al gusto

### Preparación:

- Licúa el aceite de oliva con el ajo, las hojas de cilantro, la nuez o piñones y el queso parmesano hasta integrar por completo reserva.
- En una sartén calienta el aceite y fríe el atún previamente salpimentado al término de tu elección.
- Ofrece bañado el atún con un poco de pesto.



## PASTA CON AJO Y TOCINO

### Ingredientes:

- 400g. de pasta penne
- 1 cucharada de sal de grano
- 3 dientes de ajo picados finamente
- 8 rebanadas de tocino ahumado
- 5 ramas de perejil picado
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cucharada de mantequilla

### Preparación:

- Cuece la pasta en agua hirviendo con la sal de grano de acuerdo a las instrucciones del empaque. Cuela y rocía la mitad del aceite de olivo, reserva.
- Saltea con el resto del aceite y la mantequilla el ajo picado, agrega la pasta y el perejil picado.
- Fríe las tiras de tocino y quita con una toalla de papel la grasa excedente.
- Sirve la pasta y agrega el tocino frito, ofrece.

