



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 acrete, 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 manojos chicos de espinaca, limpia y troceada
- 1 lechuga sangría, limpia y troceada
- 2 manzanas rojas, en rebanadas
- 100 g de cacahuates
- 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 caliente 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.

