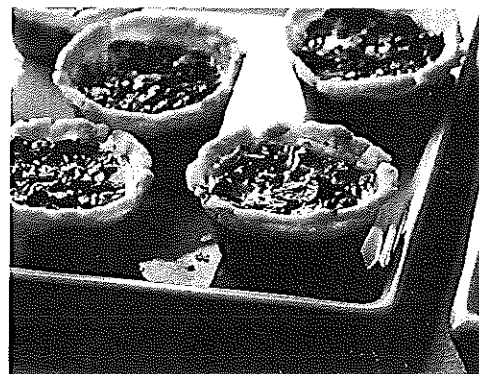


PASTELITOS SALADOS

INGREDIENTES: Ración para 4 personas

- Media bolsa de espinacas.
- Un tomate grande o dos medianos.
- 3 huevos.
- 150 grs. de bacón en lonchas.
- 100 grs. de queso rallado.
- 200 ml. de nata líquida para cocinar (baja en grasa).
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Pimienta.



CÓMO HACERLO:

1º.- En un molde para horno (de los de magdalenas), extendemos bien un poquito de aceite por todo el molde.

2º.- Forramos el molde con hojas de espinaca.

3º.- Cortamos el bacón y el tomate en daditos y dejamos escurrir el tomate.

4º.- Ponemos el tomate escurrido y el bacón dentro del molde.

5º.- Batimos los huevos, mezclamos con la nata, salpimentamos y lo ponemos también en el molde, sin llenar éste demasiado.

6º.- Cubrimos con el queso rallado.

7º.- Con el horno a 170°C o 180°C introducimos el molde y horneamos unos 15 minutos.

Para comprobar si los pastelitos están listos, los pinchamos con un punzón, si éste sale limpio ya están listos para sacar.

ENSALADA CALIENTE-FRÍA DE OTOÑO

INGREDIENTES:

Ración para 4 personas

- Una bolsa de brotes de espinacas.
- Dos tomates rojos.
- 50 grs. de pasas.
- 50 grs. de piñones (mandarina si se quiere)
- Tres quesitos frescos (Burgos).
- 50 grs. de nueces limpias.
- Aceite de oliva.
- Crema de vinagre.
- Sal
- Cebollita.



CÓMO HACERLO:

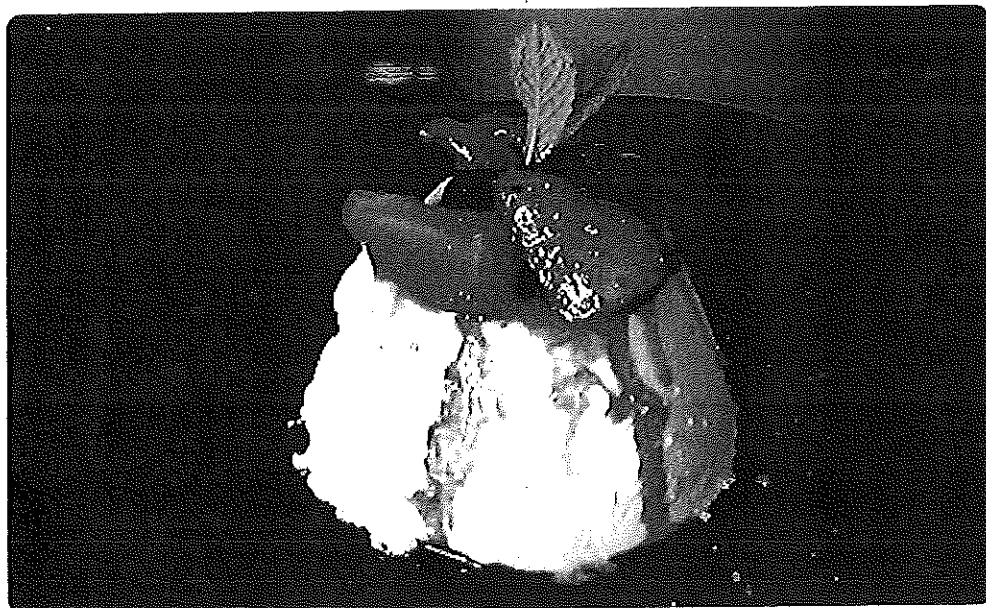
1º.- Ponemos una sartén, con un poco de aceite, al fuego. Cortamos la cebollita en brunolse (daditos muy pequeños), salteamos y una vez salteada, ponemos las pasas, los piñones y las nueces; salteamos un poco más y reservamos.

2º.- En una bandeja ponemos las espinacas, el queso y los tomates todo cortado en dados.

3º.- Colocamos en la misma bandeja, con mucho cuidado, el rehogado de frutos secos que hemos reservado. Aliñamos con sal, crema de vinagre, y según el gusto, pues los frutos secos rehogados ya tienen, un poco más de aceite.

NOTA: Se puede poner un poco de bacón muy crujiente en daditos

Receta de panna cotta italiana casera



De textura similar al flan, la **panna cotta** (literalmente "nata cocida") es un delicioso postre típico de la región italiana del Piemonte. Es muy sencillo de preparar, así que en L'Aldilà queremos compartir nuestra propia receta de panna cotta italiana casera para que puedas prepararla en casa:

Ingredientes de la receta de panna cotta:

Para 4 comensales

Tiempo de preparación: 15 min.

Tiempo de reposo: Mín. 3 horas.

1/2 l de nata líquida

125 ml de leche

4 láminas de gelatina

50 g de azúcar

1 vainilla en rama (opcional)

Preparación de la panna cotta italiana

Introduce las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría durante 10 minutos.

Agrega la nata, la leche y la vainilla en un olla y ponla al fuego hasta llevarla a ebullición. Una vez hirviendo, baja el fuego y deja que se cocine unos 5 minutos más, removiendo bien para que no se pegue. Si no tienes vainilla, podrás agregarle después azúcar avainillado.

Quita la olla del fuego y añade las placas de gelatina ablandadas y el azúcar. Remueve hasta que se hayan disuelto completamente. Posteriormente reparte la mezcla en 4 recipientes para postres y deja que se temple antes de enfriar en la nevera, donde reposarán al menos 3 horas.

Sirve la **panna cotta** casera con sirope, salsa o coulis de fresa u otras frutas. Para ello sólo tienes que cocinar la fruta en una olla con varias cucharadas de azúcar durante 10 minutos y triturarlas (opcional) al servir.

¿Problema para desmoldar la panna cotta? Introduce el molde varios segundos en agua caliente para que también se desprege del fondo del recipiente y de esta manera saldrá de forma sencilla, sin romperse.