

BABA GANOUSH: (HUMMUS DE BERENJENA) Cocina Tradicional



Dificultad: fácil

Nº personas: 6 pax

Tiempo de preparación: 45 minutos

Accesorios: batidora de varillas

Ingredientes:

- 6 berenjenas
- 10 gr sal
- 10 gr comino molido
- 150 ml aceite de oliva virgen extra
- 20 ml de aceite de sésamo

Preparación:

1. Precalentar el horno a 200°C durante 10 min. Lavar las Berenjenas enteras, pincharlas con una puntilla hasta llegar al corazón.
2. Introducir las berenjenas en el horno durante 35 min a 200°C, una vez transcurrido la mitad del tiempo, darles la vuelta para que se cocinen de manera homogénea.
3. Seguidamente partir las berenjenas por la mitad y sacar con ayuda de una cuchara la carne.
4. Introducir la carne de las Berenjenas, Sal y Comino en el bol y con la batidora de varillas triturar a velocidad 3 y mientras tanto añadir el aceite de oliva con un chorro fino y continuo para que emulsione.
5. Servir tibio en una fuente, con verduras (crudités) alrededor.

KENWOOD

CHEESECAKE DE RICOOTTA CON UN TOQUE CÍTRICO

Cocina Tradicional



Nº personas: 6 pax

Tiempo de preparación: 100 minutos

Accesorios: gancho de amasar, batidora de varillas, bol

Ingredientes:

- 100 gr mantequilla fundida
- 6 huevos
- 2 yemas
- 65 gr harina
- 2 paquetes galletas María
- 300 gr queso crema
- 200 gr de queso ricotta
- 125 gr de yogur natural
- 150 gr Azúcar
- 125 ml nata para montar

Preparación:

1. Triturar las galletas María y mezclar con la mantequilla, cubrir el fondo del molde.
2. Montar la nata con ayuda de las varillas a velocidad nº4 durante 1min. Reservar.
3. Montar los huevos con el azúcar con ayuda de las varillas. Mezclar con el queso crema y ricota.
4. Añadir y mezclar con la nata y el yogur.
5. Mezclar con la harina.
6. Verter despacio encima de la capa de galletas y mantequilla.
7. Cocinar a 170°C durante 35/40 min. Sacar del horno ligeramente tostada.
8. Dejar reposar 30 min, enfriar, desmoldar y servir.

Observaciones:

- Se puede servir así, o rellenar de nata montada una vez esté a temperatura ambiente, abierto por la mitad.

TZATZIKI

Cocina Tradicional



Dificultad: Media

Nº personas: 4 pax

Tiempo de preparación: minutos

Accesorios: pala flexible, bol

Ingredientes:

- 1 pepino
- 250 gr de yogur griego
- 1 diente de ajo
- Medio limón
- Menta o perejil picado, al gusto
- 5gr de Eneldo
- 4 gr de Sal
- 20 ml de aceite de oliva virgen extra

Preparación:

1. Pelar el pepino, extraer las pepitas, rallar muy finamente y dejar escurriendo con algo de sal.
2. Picar el ajo finamente, extraer y reservar el zumo de limón.
3. En el bol coloca el pepino, el aceite, el yogur griego, los ajos, especias y zumo de limón.
4. Mezclar con la pala flexible a velocidad nº2 hasta que quede una crema lo más homogénea posible.
5. Dejar reposar en la nevera durante al menos 1 hora para que adquiera consistencia.

Observaciones:

Se puede servir así, o utilizar como aderezo de carnes, pescados y ensaladas.