

Cocina

POR ÁNGELES ÁLAMOS. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ



ENSALADA DE MOZZARELLA, ALMENDRAS Y ALIÑO DE BALSÁMICO



Con los 5 quesos estrella de Italia

RICOTA, GRANA PADANO, BURRATA, GORGONZOLA Y **MOZZARELLA**. ÁNGELES ÁLAMOS ELABORÓ ESTAS RECETAS CON DISTINTOS QUESOS CON SELLO ITALIANO, QUE BUSCAN RESALTAR SU SABOR E INDIVIDUALIDAD INDISCUTIDA.

Carpaccio de betarraga y ricota

1 betarraga cocida al dente; puñado de nueces picadas; 1 cucharada de eneldo fresco; 150 g de ricota.

Aliño: 2 cucharadas de mermelada de frambuesa; 1/2 cucharada de vinagre de manzana; sal y pimienta; 1 cucharada mostaza en granos; 1/2 taza de aceite de oliva.



SOPA FRÍA DE PALTA Y PEPINO
CON GRANA PADANO



CARPACCIO DE BETARRAGA Y RICOTA

1. Cortar la betarraga lo más fina posible. Poner en un bol y aliñar con aceite de oliva, sal y limón.
2. En un plato esparcir la mostaza de granos con un cuchillo y montar la betarraga en forma de *carpaccio*.
3. Mezclar la mermelada de frambuesa, el vinagre de manzana, aceite de oliva, mostaza en granos, sal y el eneldo fresco.
4. Rociar sobre nuestro *carpaccio* para aliñar perfectamente.

5. Agregar la ricota aliñada con sal y pimienta y espolvorear con las nueces tostadas cortadas rústicamente.
6. Servir con tostadas.

Sopa fría de palta y pepino con Grana Padano

2 pepinos; 1 palta grande; 1 cebolla morada; 1/2 pimentón verde; 500 ml de agua; jugo de 1 limón; 100 g de

jamón serrano; aceite de oliva; unas hojas de albahaca fresca; sal y pimienta negra; queso Grana Padano.

1. Pelar el pepino retirando las semillas. Cortar en trozos, aproximadamente en cuartos, y llevar a la procesadora.
2. Pelar la cebolla y añadir 1/4 de ella a la procesadora, incorporar también el pimentón verde, las hojas de albahaca, el agua y la palta; procesar todos

- los ingredientes a máxima velocidad y luego reservar.
3. Rectificar sazón. Dejar la mezcla en el refrigerador para mantenerla fresca y fría.
4. Para preparar el crujiente de Grana Padano. Picar los pistachos y rallar el queso Grana Padano en un bol. Añadir los pistachos picados al queso rallado.
5. Sobre papel para hornear poner las tiras de jamón y la mezcla de Grana Padano con



ENSALADA DE BURRATA FRITA



CHEESECAKE DE GORGONZOLA

los pistachos, tapar con otro papel para hornear y hornear hasta que estén crujientes.
 6. Servir en un plato hondo y sobre él poner el crujiente de Grana Padano.

Ensalada de burrata frita

250 g de tomates cherry, cortados por la mitad; aceite de oliva; 1/4 taza de pesto de albahaca; 1/4 taza de parmesano; aceite para freír; ? taza de panko; ? taza de pan rallado; ? taza de harina común; 1 huevo; 1 burrata; queso parmesano rallado.

1. Poner en una olla abundante aceite. Calentar.
2. En una sartén poner aceite de oliva y agregar los tomates. Saltear los tomates.
3. En un bol poner el panko, el pan rallado, 1/4 de cucharadita de sal. Mezclar.
4. Poner la harina en otro bol. Sazonar con sal y pimienta.
5. Agregar el huevo y el agua a otro bol pequeño. Batir todo junto.
6. Cubrir la burrata con harina. Secar el exceso. Sumergir en el huevo. Dejar que escurra el

- exceso. Cubrir con pan rallado, quitando el exceso. Sumergir nuevamente en huevo y luego en pan rallado.
 7. Usar una espumadera para sumergir el queso en el aceite. Freír hasta que se dore por todos lados, aproximadamente 5 minutos, dándole vuelta de vez en cuando. Escurrir sobre papel absorbente.
 8. En un plato poner la rúcula, tomates cherry y la burrata, rociar con el pesto y espolvorear con queso parmesano. Servir con tostadas.

Cheesecake de gorgonzola

100 g de galletas tipo Cracker; 40 g de ricota; 25 g de mantequilla derretida; 300 ml de crema para batir; 250 g de queso gorgonzola; 200 g ricota; 70 g de almendras picadas.

1. Poner las galletas junto con el parmesano en una procesadora y triturar hasta conseguir un polvo fino. Añadir la mantequilla derretida y triturar de nuevo para mezclar bien. Reservar.
2. Poner el queso gorgonzola junto con la ricota en una

Para los vasitos de cheesecake rellenar con la mezcla de queso y decorar con almendras y gorgonzola.

- procesadora y mezclar hasta conseguir una mezcla uniforme y cremosa.
 3. Batir la crema hasta estar semimontada.
 4. Añadir la mezcla de quesos a la crema en forma envolvente, pero que todo esté muy bien mezclado.
 5. Picar las almendras y las añadimos a la mezcla anterior. Mezclar todo bien con ayuda de una espátula para que las almendras queden bien repartidas. Meter la mezcla en una manga pastelera y reservar.
 6. Poner dos cucharadas de la mezcla de galleta y parmesano en el fondo de cada vasito y presionar un poco para que quede firme. Rellenar cada vasito con la mezcla de queso y terminar decorando con almendras y gorgonzola.

Ensalada de mozzarella, almendras y aliño de balsámico

Para la ensalada: 70 g de hojas verdes; 30 g aceitunas verdes; 1 palta; 100 g queso mozzarella o también puede ser cualquier tipo de mozzarella en cubos; 10 hojas de albahaca; 100 g de almendras laminadas; 1 taza de fondos de alcachofa.

Para el aderezo: 1/2 cdta. mostaza Dijon; 1 cdta. vinagre balsámico; sal y pimienta a gusto; 3 cdas. aceite de oliva; 1 cdta. orégano seco; 50 g de almendras.

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol. Para el aderezo: En un bol pequeño mezclar la mostaza con la sal, pimienta, orégano, usando un batidor de mano. Agregar el aceite de oliva de a poco, mezclando constantemente con el batidor. Agregar las almendras. Aliñar en el minuto de servir. ■