

## 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

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



CHEESECAKE DE GORGONZOLA

## 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. ■