



# **MENÚ NOCHE VIEJA**

## **ENTRANTES Y APERITIVOS**

Ensalada de gambas con mango y piña

## **PRIMER PLATO**

Crema de boniato con pera

## **SEGUNDO PLATO**

Lasaña con espinacas, ricotta y mozzarella

## **POSTRE**

Trufas de chocolate y crema de cacahuete





# ENSALADA DE ESPINACAS, GRANADA Y QUESO DE CABRA



## INGREDIENTES

DIFICULTAD  
FÁCIL

TIEMPO  
5' APROX

RACIONES:  
4 RACIONES

- 200g de hojas de espinacas
- 30g de queso de cabra
- 2 Cs de granada pelada
- 50g de remolacha cocida

## ELABORACIÓN

1. Lavar y cortar las hojas de espinacas.
2. En un bol, añadir la espinaca, el queso de cabra y la remolacha cortados en dados, y la granada bien repartida.
3. Añadir un chorreón de aceite y ¡listo para devorar!

Notas: Puedes usar ACEITE DE OLIVA MACERADO para que tu ensalada tenga esté aún mucho más sabrosa.

Por ejemplo, puedes macerar tu aceite añadiendo a la botella 2 dientes de ajo, 3 granos de pimienta negra, 1 trozo de cúrcuma y hojitas de orégano (dejar reposar 1 semana y listo para aliñar ensaladas).



# LASAÑA CON ESPINACAS, RICOTTA Y MOZARELLA



## INGREDIENTES

DIFICULTAD  
MEDIA

TIEMPO  
45' APROX

RACIONES:  
2 RACIONES

- 400g de espinacas congeladas
- 6 láminas de lasagna (unos 100g aprox)
- 250 g de ricotta fresca
- 200 g de mozzarella fresca
- 1 huevo
- 40 g de parmesano rallado
- 1 diente de ajo
- Aceite virgen de oliva
- Pimienta negra y Sal

Para la bechamel:

- 500ml de leche
- 25g de mantequilla
- 30g de harina
- Pizca de nuez moscada y sal

## ELABORACIÓN

1. Para la bechamel: Calentar la mantequilla en una sartén, añadir la harina y remover bien hasta que coja un poco de color (vigilar que no se queme) . Añadir un chorrito de leche y remover bien (que no se formen grumos). Repetir hasta que esté toda la leche. Añadir una pizca de sal y nuez moscada y parar antes de que hierva, para que no espese demasiado.

2. Para la lasaña: En una sartén con un poco de aceite dorar el ajo picado y retirar. Agregar las espinacas a la sartén, saltearlas hasta que estén hechas, escurrirlas e incorporarlas en un bol con la ricotta, 25g de parmesano, un huevo y una pizca de sal y pimienta (mezclar bien).

Untar una bandeja apta para horno con un poco de aceite y esparcir un cucharón de bechamel por el fondo de la bandeja, repartir por encima un par de cucharadas de la mezcla de ricotta y espinacas y unos cuantos daditos de mozzarella.

Colocar dos láminas de lasaña encima de la mozzarella, una al lado del otro, y repetir la operación, hasta hacer 3 capas de cada ingrediente. Cubrir la lasaña con el parmesano rallado que ha sobrado. Hornear a 220° durante 20 minutos y listo!



# TRUFAS DE CHOCOLATE Y CREMA DE CACAHUETE



## INGREDIENTES

DIFICULTAD  
MEDIA

TIEMPO  
45' APROX

RACIONES:  
4-6 RACIONES

- 285g de chocolate negro (mínimo 70% cacao)
  - 225g de queso mascarpone
  - 150 de mantequilla de cacahuete (sin azúcar)
  - Canela, jengibre, ralladura de cítricos, chile, vainilla, etc. al gusto
- Para rebozar: frutos secos molidos (cacahuete, pistacho, avellana, etc.), semillas, cacao en polvo, coco rallado, chocolate fundido...

## ELABORACIÓN

1. Lo primero de todo bate el queso mascarpone para que esté cremoso.
2. Luego funde el chocolate negro al baño maría o al microondas a muy baja potencia en intervalos de 30 segundos.
3. Añade al chocolate fundido la mantequilla de cacahuete y mezcla bien. Después mezcla con el queso mascarpone batido hasta que esté uniforme.
4. Coloca la mezcla en un recipiente amplio, cúbrelo con film y guarda en la nevera toda la noche para que se enfríe completamente y se endurezca.
5. Una vez fría la mezcla, con las manos ve haciendo bolitas y rebózalas en cacao, frutos secos, semillas, etc.

Consejos: puedes guardar en el frigorífico durante unos días o congelar y sacarlas cuando quieras consumirlas.

