

CAPRICHOS DE CIRUELAS

INGREDIENTES

4 lonchas de jamón en dulce
150 gr de ciruelas pasas
200 gr de queso tierno
papel de estaño

Elaboración

Las ciruelas se escaldan unos momentos en agua para que queden muy tiernas. Se escurren y se secan después con un paño. Con ayuda de un cuchillo afilado se sacan los huesos.

Si se desea dar un mejor sabor a esta receta, las ciruelas se pondrán en remojo en un poco de coñac durante dos horas; en este caso no será necesario escaldarlas en agua.

Se coloca una loncha de jamón sobre la madera de la cocina, esparciendo sobre el jamón una generosa capa de queso que se alisa con ayuda de una espátula, metálica o de goma.

En un extremo de la loncha se colocaran las ciruelas, formando una línea compacta. A continuación enrollaremos el jamón para que tome la forma de un canelón bastante grueso.

Este canelón se envuelve cuidadosamente en papel de estaño para que se conserve la forma enrollada.

Se mantendrá en la nevera un mínimo de dos horas antes de servir. Para dar forma a los caprichos se cortara el canelón en lonchas de aproximadamente un dedo de grosor.

PIMIENTOS DE QUESO

INGREDIENTES

4 pimientos verdes
200 gr de queso blanco tierno
pimienta negra molida
finas hierbas molidas

Elaboración

Lavar los pimientos cuidadosamente y secarlos con un paño fino.

Con un cuchillo afilado se cortaran los rabos, quitando también todas las semillas.

El queso se coloca en un recipiente y se sazona con pimienta molida y finas hierbas, trabajándose a continuación con ayuda de un tenedor.

Con ayuda de una cuchara se rellenan los pimientos, presionando el queso a fin de que no queden huecos, pues se notarían al cortarlos.

Poner los pimientos en la nevera un mínimo de 2 horas y cortarlos en lonchas gruesas antes de servirlos.

Tanto los caprichos como, los pimientos se servirán en una fuente cubierta por una blanda de papel o por una servilleta de tela.

Combinado con gracia ambos preparados, se logra una apariencia muy atractiva.