**MENÚ PARA DIAS DE FIESTA**

**ENSALADA EN FLOR DE JAMÓN**

INGREDIENTES:

* 150GR CHAMPIÑONES
* 150GR DE CEBOLLA
* 100GR DE ZANAHORIA
* 100GR DE CALABACIN
* 400GR DE PECHUGA DE POLLO
* 30GR DE ACEITE DE OLIVA
* NATA, SAL, PIMIENTA, JAMON EN LONCHAS

PREPARACION

1ºTROCEAR TODAS LAS VERDURAS POR SEPARADO Y RESERVAR.

2º SOFREIR Y RESERVAR POR ESTE ORDEN, ZANAHORIA, CALABACIN, Y CEBOLLA.

3º SOFREIR LA PECHUGA EN TIRAS Y AÑADIR TODAS LAS VERDURAS FRITAS.

4º CUANDO ESTE TODO INTEGRADO AÑADIR LOS CHAMPIÑONES Y SAL PIMENTAMOS.

5ºAÑADIR LA NATA.

6º FORRAMOS LOS MOLDES CON JAMON Y AÑADIMOS LA MEZCLA.

7º HORNEAMOS A 180 GRADOS DURANTE 15 MINUTOS.

**COCTEL DE MARISCO CON SALSA AMERICANA**

INGREDIENTES

* 200GR DE GAMBAS
* 30GR DE CEBOLLA
* 25GR DE ACEITE DE OLIVA
* BOLSA DE MEJILLONES
* 800GR DE TOMATE TROCEADO.

PARA EL CALDO DE PESCADO

* CABEZAS DE AGAMBAS
* ACEITE
* UN AJO
* PERJIL, COÑAC Y AGUA.

PREPARACION

1ºSOFREIR LAS CABEZAS DE LAS GAMBAS, FLAMBEAR CON COÑAC, AÑADIR YEL AGUA EL PEREJIL Y COCER.

2º A LOS 20 MINUTOS RETIRAR DEL FUEGO Y TRITURAR PASAR POR UN COLADOR FINO Y RESERVAR EL FUMENT.

3º ABRIR LOS MEJILONES Y RESERVAR.

4º PONER EL ACEITE EN LA SARTEN Y SOFREIR A FUEGO LENTO CON SAL UNA HOJA DE LAUREL Y UN POCO DE GINDILLA.

5º CUANDO YA TENEMOS EL TOMATE INCORPORAMOS EL FUMENT DE PESCADO Y COCER OTRO RATO.

6º MONTAR LAS COPAS LA SALSA AMERICANA, LOS MEJILLONES Y LAS BROCHETAS DE GAMBA QUE PREVIAMENTE HABREMOS HECHO A LAS PLANXA.

**COPAS DE GALLETAS DE CANELA CON CROCANTI**

INGREDIENTES

* GALLETAS DE CANELA
* 1 LITRO DE LECHE
* 1 SOBRE DE CUAJADA
* CROCANTI
* AZUCAR

PREPARACION

1º TRITURAR LAS GALLETAS

2º PONER EN UN CAZO LA LECHE , LA GALLETA EL AZUCAR Y LLEVAR A LA EBULLICION, AÑADIR LA CUAJA Y RETIRAR

3º EN LAS COPAS PONER EL CARAMELO Y EL CROCANTI Y AÑADIR LA MEZCLA.

CURSILLO IMPARTIDO POR: ***DESIRE BOLINCHES CORDOBA***

 ***TEL: 652 922 837.***