

TARTELETAS VARIADAS

DE SALMON:

INGREDIENTES

250 g de salmón ahumado
El zumo de un limón
Pimienta molida una pizca
500 g de leche
un diente de ajo
150 g de queso Philadelphia

PREPARACIÓN

En velocidad 6-8 y con ayuda de la espátula, batir hasta conseguir una mezcla homogéneas con todos los ingredientes descritos, rellenar la tartaleta y adornas con una gambita o anchoa, y un poquito de caviar rojo (imitación baratita)

DE JAMON Y QUESO:

INGREDIENTES

150 g de jamón serrano
150 g de queso manchego
cuatro huevos
150 g de nata líquida
150 g de leche
sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Picar el jamón y el queso por separado y reservar ambas cosas (El jamón con 5 golpes de turbo y el queso en velocidad 10 hasta un picado no demasiado pequeño). Reservar.

Verter en el vaso el resto de los ingredientes y en velocidad 4 batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Mezclar el resultado con el jamón y el queso y rellenar las tartaletas... Servir con jamón y huevo picado...

