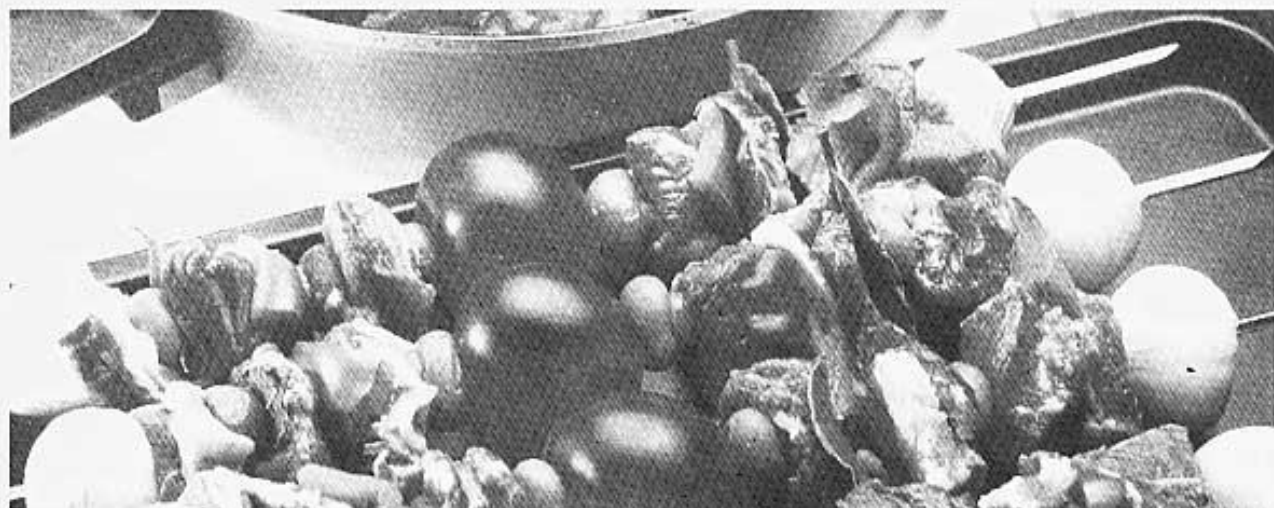


ENTRE CASSOLES



PINCHOS DE CARNE TIPO BARBACOA.

Ingredientes:

- Carne de pierna de cordero
 - Tocino blanco fresco
 - Hígado de cordero
 - Riñones de cordero
- Se necesitan 100 grs. de carne, todo incluido, por pincho.
- Otros ingredientes:
- Tomates
 - Champiñones frescos
 - Cebollas pequeñas.

Preparación:

Cortar toda la carne en cuadraditos y ponerlos en un recipiente hondo, para dejarlo en adobo.

Modo de hacer el adobo: Se mezclan hierbas en especias que son orégano, romero, hierbas provezales, especias para pinchos, pimentón dulce, pimentón picante, pimienta negra, sal y aceite de oliva "Oli d'Or". Se mezclan bien y se dejan unas 5 horas en este adobo.

Colocación en pinchos:

Antes de poner la carne en los hierros para pinchos se escurre bien la carne de la mezcla del adobo para que no esté demasiado graso.

Mientras tanto se cogen los tomates y las cebollitas y se cortan en cuatro, los champiñones se dejan enteros y se aparta todo esto en un plato.

Empezamos a hacer los pinchos poniendo en primer lugar un trozo de tomate y diferentes trozos de carne, cuatro o cinco, la cebolla y 4 o 5 trozos de carne, el champiñón y 4 o 5 trozos de carne y así hasta llenar el primer palo, se acaba con un trozo de tomate, como se empezó.

Cocción:

Se calientan unas placas o planchas para asar, y cuando están muy calientes se ponen los pinchos y se les dan vueltas para asarlos por todos los lados.

Cuando estén dorados por todos los lados se pueden comer, ya

que están muy ricos.

Idea:

Se puede reemplazar la carne de cordero por pechuga de pavo y los riñones e hígado por salchicha fresca y chorizo, es diferente, pero muy bueno.

Truco:

Si no se tienen hierros especiales para pinchos, se pueden hacer con agujas de tricotar, es preferible que sean de hierro.

Como postre os doy una idea de un postre fácil de hacer, bueno y fresco y que se combina muy bien con los pinchos.

PUDIN DE PERAS.

Ingredientes:

- 4 o 5 peras medianas
- 1 vaso de nata de 250 c.c.
- 7 cucharadas de azúcar
- 5 huevos
- 1 naranja
- 1 limón.

Preparación:

Pelar las peras y cortarlas en trocitos, una vez cortadas se ponen a cocer en un cazo con un poco de agua, dos cucharadas de azúcar y el zumo de medio limón, se cuecen con unos 10 minutos.

Se pasan por un colador y se escurren, se baten los cinco huevos, como para tortilla y se mezclan con las 5 cucharadas de azúcar, añadir la rayadura de la naranja y del limón, la nata y las peras y viértelo en una flanera caramelizada.

Se cuece al horno, al baño maría durante 45 minutos aproximadamente.

Desmoldarlo tibio y servir frío.

Y que aproveche.

