

Receptari

By Ada Parellada

Showcooking



LA
MOGUDA
GASTRO-
NÒMICA

DOS BLINIS AL PREU D'UN!

Ingredients

2 ous

40g de farina

Un pessic de llevat químic

Una culleradeta de sucre

50g de llet

1 pessic de sal

Un raig d'oli d'oliva

200g de carbassa



Preparació per la massa dels blinis

- Separem els rovells de les clares i batem les clares a punt de neu amb una mica de sucre.
- Barregem els rovells amb la llet i hi afegim la farina barrejada amb la sal i el llevat.
- Ratllem la carbassa, la barregem i integrem les clares muntades a poc a poc.
- En una paella untada, hi posem una culleradeta de massa i esperem que agafi crosteta per una banda, donem la volta i esperem que faci crosteta per l'altra banda.

Blinis de cheesecake amb melmelada de carbassa



Ingredients

200g de nata líquida
300g de formatge d'untar
50g de sucre
Menta fresca

Per la melmelada:
500g de carbassa
200g de sucre
Una llimona

Preparació dels blinis dolços

- Comencem amb la melmelada de carbassa: tallem la carbassa ben petita i la coem lentament, tapada, amb el sucre i el suc de la llimona durant mitja hora. Triturem i ja ho tindrem.
- Ara fem la mousse de cheesecake: muntem la nata amb el sucre, la barregem lentament amb el formatge d'untar i omplim una mànega pastissera.
- Muntem la tapa: a la base posem el blinis, a sobre hi posem la melmelada de carbassa, coronem amb el cheesecake i acabem amb una fulleta de menta fresca.

Blinis de de botifarra negra i formatge de cabra



Ingredients

1 botifarra negra

200g de formatge de cabra

200g de carbassa

Farigola fresca

Botifarra negra, formatge i carbassa saltada

Preparació dels blinis salats

- Tallem a daus petits la botifarra negra i la saltem a la paella.
- Repetim el procés amb la carbassa amb una mica de farigola fresca.
- Per servir el plat posarem un blinis a la base, una mica de formatge de cabra, la botifarra negra i la carbassa.
- Servim amb unes fulles més de farigola.