

01

RILLETES

de salmón asado mi-cuit



PARA 8 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 4 MINUTOS

EN REPOSO: 30 MINUTOS



02

TARTA SOL CON PESTO, *mozzarella y calabacín*



En el horno a 190 °C

PARA 6 PERSONAS
PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
COCCIÓN: 25 MINUTOS



03

PAN ERIZO

con scamorza, salvia y panceta curada



12 hojas de salvia

+



2 cucharadas de aceite de oliva



1 bola de queso scamorza

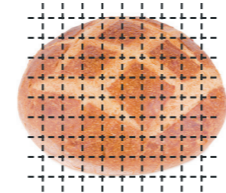
+



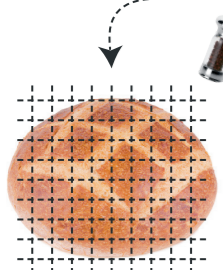
15 lonchas de panceta curada



1 hogaza de pan



Corta en cuadrícula sin llegar hasta el fondo



Introduce entre los cortes

+



Cubre con papel de aluminio

+



En el horno a 200 °C

→



Retira el papel de aluminio

+



En el horno a 200 °C

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 20 MINUTOS



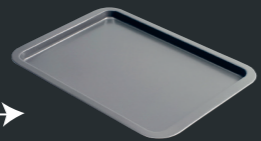
04

FOCCACIA

con tomates cherry



600 g de masa de pan fresca



Unta con aceite y extiende

+

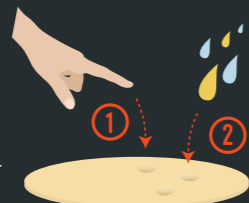


5 cl de aceite de oliva

+



2 cucharadas de agua



Crea pequeños huecos con los dedos y reparte la mezcla

+



250 g de tomates cherry

+



10 ramitas de tomillo

+



Flor de sal



En el horno a 230 °C

PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

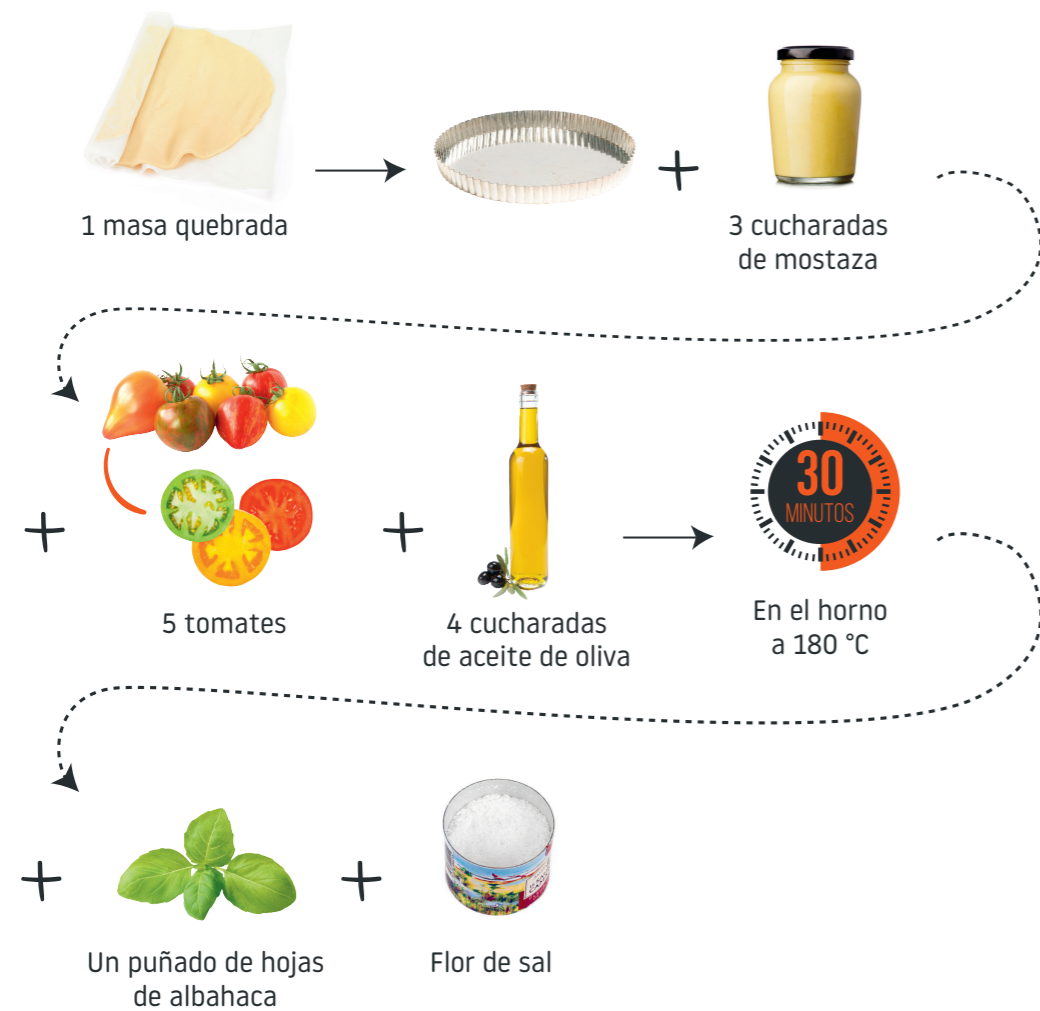
COCCIÓN: 25 MINUTOS



05

TARTA FINA

de tomates multicolores



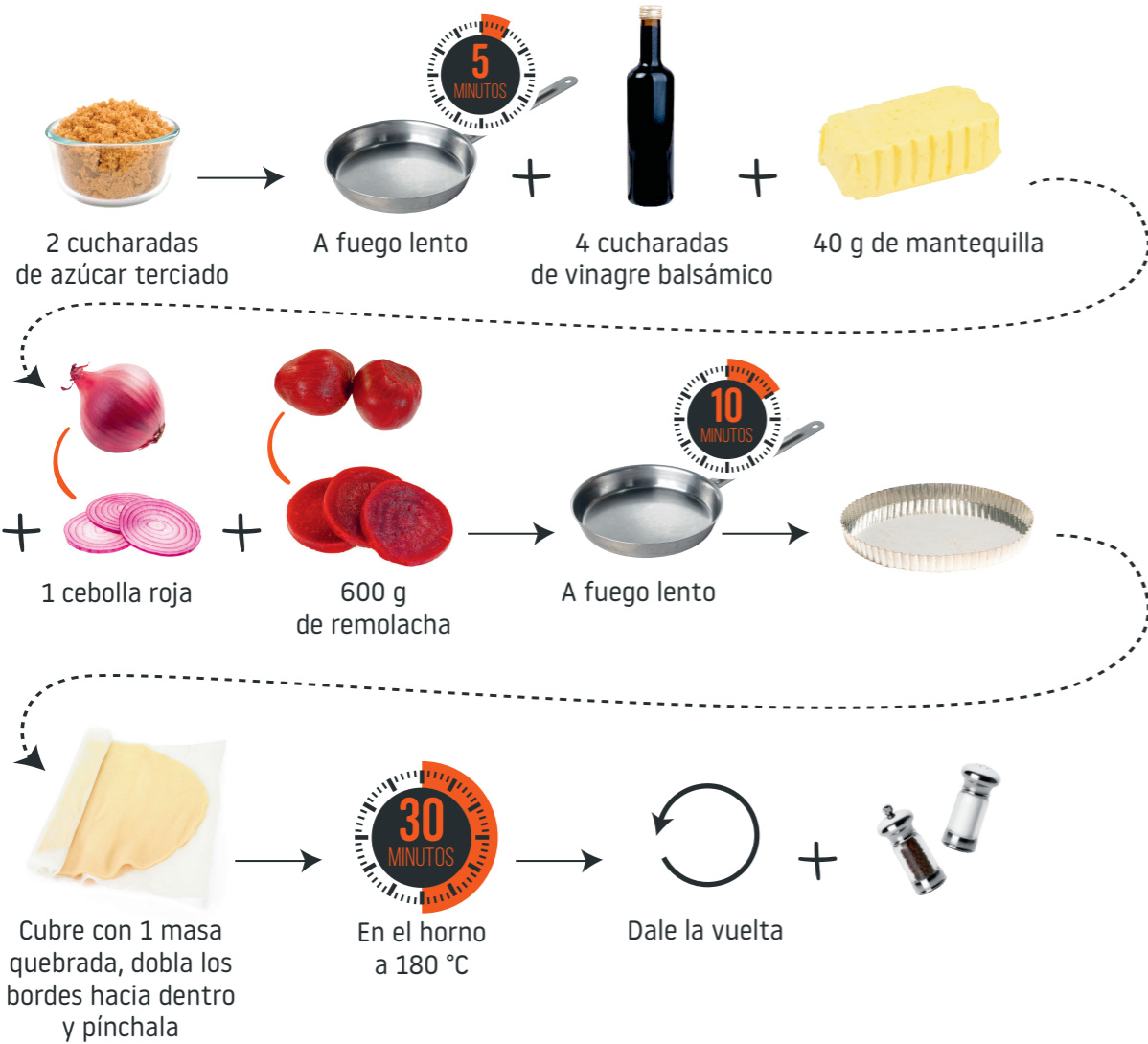
PARA 8 PERSONAS
PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
COCCIÓN: 30 MINUTOS



06

TATIN DE REMOLACHA

con vinagre balsámico



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 45 MINUTOS



07

PASTEL DE FETA *con calabacín y piñones*



PARA 8 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 40 MINUTOS

