

MÓJATE CON AQUADEUS

Receta

Canapé de falsa sobrasada y pera

RECETA

Canapé de falsa sobrasada y pera



Ingredientes por unidad:

- 70-80g lacón
- 40g pimiento rojo asado
- 35g tomates secos (hidratados en agua caliente)
- 40g anacardos
- 1cg aove
- 1cp pimentón dulce
- 1/3cp pimentón picante
- 1/3cp sal
- 1/2cp ajo en polvo
- 1/2cp orégano
- 1pz nuez moscada
- pan tostado
- queso de cabra
- pera



Preparación:

1. Hidratar los tomates secos en agua caliente (como si fuera una infusión), dejar hidratar unos 5 minutos.
2. Mientras tanto, preparamos y pesamos el resto de ingredientes en el vaso de la batidora.
3. Añadir los tomates hidratados, sin el líquido (aunque no lo tiramos, lo usaremos si queremos una textura menos espesa).
4. Triturar e ir rectificando
5. Si está demasiado espeso, añadiremos un poco del líquido de los tomates.
6. Si sabe demasiado a tomate o a pimiento, añadiremos más lacón.
7. Montar las tostas de pan son sobranada, queso de cabra y pera a la plancha/microondas.



Disfruta de la receta ganadora del primer
concurso de cocina de Mojate con Aquadeus

MÓJATE
CON
AQUADEUS