



La mejor formación
está en la calidad

CURRY DE VERDURAS

Ingredientes

- *Aceite de oliva*
- *1 cebolla roja*
- *Curry*
- *Jengibre fresco*
- *3 dientes de ajos*
- *1 pimiento rojo*
- *2 zanahorias*
- *1 boniato*
- *1 coliflor pequeña*
- *2 calabacines medianos*
- *500 g de tomate triturado*
- *Vino blanco*
- *Sal y pimienta*
- *2manojos de espinacas frescas*
- *1 yogur natural griego*

Elaboración

En una olla, rehogamos en aceite la cebolla roja y el ajo picado y el jengibre rallado, incorporar curry y sofreír 10 minutos con un poco de vino blanco.

Añadir el resto de verduras, salvo las espinacas y guisar 1 hora a fuego suave y tapado.
Retirar del fuego, añadir espinacas y el yogur griego



La mejor formación
está en la calidad

PIQUILLOS RELLENOS DE BRANDADA DE BERENJENA

Ingredientes

- *4 berenjenas*
- *1 lata de pimientos del piquillo*
- *1 cabeza de ajos*
- *1 barra de pan*
- *2 dl de aceite de oliva*
- *Perejil*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Poner el aceite y los ajos pelados en un cazo. Freír lentamente. Antes de que los ajos empiecen a dorarse añadir media barra de pan cortada a rebanadas y freír todo junto.

Escalibar las berenjenas. Pelarlas y cortarlas a dados. Dejar que escurran el máximo su jugo. Triturar el pan los ajos y la berenjena. Añadir lentamente el aceite de freír los ajos para montar la brandada. Rectificar de sal y pimienta. Si la textura es demasiado líquida podemos añadir más pan o patata cocida.

Rellenamos una manga pastelera con la brandada y rellenamos los pimientos.

Los disponemos en una bandeja de horno y los rociamos con aceite de ajos picados. Calentamos al horno antes de servir encima de unas rebanadas de pan tostado.



La mejor formación
está en la calidad

BANDA DE HOJALDRE CON CREMA Y FRUTA

Ingredientes

- *2 laminas de hojaldre*
- *Fresas*
- *Kiwis*
- *Brillo neutro*

Para la crema pastelera

- *500 g. de leche*
- *80 g. de azúcar*
- *100 g. de yemas*
- *½ rama de vainilla o canela*
- *40 g. de maicena*
- *40 g. de mantequilla pomada*

Elaboración

Estirar el hojaldre a 3 cm de espesor, obtener un rectángulo y dos tiras de 1,5 cm de ancho del largo del rectángulo. Pincelar los bordes del rectángulo con agua y poner las tiras encima. Pinchar el centro del rectángulo. Cocer a 200 ° C.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena. Hervir la leche con la vainilla o aroma elegido. Infusionar 10 minutos tapado. Volcar la leche encima de las yemas, el azúcar y la maicena.

Cocer todo junto con varillas hasta que esté espesa, fuera del fuego añadir la mantequilla pomada.

Cortar las frutas en láminas, una vez fría la banda poner la crema pastelera en el centro colocar las frutas y glasear con el brillo neutro o napagge.