

ALCACHOAS CON AOVE Y JAMÓN

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
Alcachofa cocida o confitada	Vaso batidor	Túrmix eléctrica
Ajo	Cuchillos	microondas
Huevo	Tabla	
Parmesano	Papel cocina	
AOVE blanqueta		
Sal y pimienta		
Pan tostado		
Lonchas de jamón serrano		

En un vaso batidor, elaboramos una mahonesa con el huevo $\frac{1}{2}$ diente de ajo, sal y pimienta y tres partes de AOVE respecto del volumen del huevo.

Una vez tenemos la mahonesa preparada, añadimos las alcachofas cocidas o confitadas bien escurridas y un poquito de queso parmesano rallado, turbinamos todo rectificamos de sal y pimienta. si queréis, podéis añadir una vez tenemos el "pate", unos trocitos de alcachofa picados para dar una textura más divertida a la elaboración, montamos el paté en una base de pan tostado, aliñamos con un poquito de AOVE y decoramos con un poquito de jamón crujiente

Para el **jamón crujiente**, ponemos un plato cubierto con papel absorbente y lo cubrimos con jamón muy fino, a su vez volvemos a tapar el jamón con papel absorbente y lo metemos un minuto al microondas, repetimos esta operación hasta obtener un jamón totalmente seco, una vez frio lo molemos en un molinillo o lo desmenuzamos con las manos.

CAQUI, YOGURT Y AOVE

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
Caqui	Cuchillos	
Yogurt griego	Tabla	
AOVE serrana	boles	
Miel	Cucharas	
Canela en polvo	Manga pastelera	
Galletas caramelizadas "lotus" o de jengibre		
Menta fresca etc...para decorar		

En un bol, mezclamos el AOVE con yogurt griego al gusto (recomiendo una cucharada sopera de aove por un yogur de 125 gr).

Por otro lado, pelamos y cortamos el caqui en daditos, lo probamos y dependiendo del grado de maduración y dulzor del mismo añadimos más o menos miel, espolvoreamos con canela al gusto y mezclamos bien.

Solo nos queda ya preparar las galletas para dar el toque crujiente, así que rompemos las galletas en trocitos ni muy grandes ni muy pequeños.

Por último, el montaje; si lo vamos a consumir al momento, pondríamos una capa de caqui en la base del vasito o copa, después otra capa de galleta troceada y por último el yogur, pero, si por el contrario lo vamos a dejar montado para más tarde u otro día, pondríamos en la base el caqui, después el yogur y, por último, pondríamos la galleta cuando se consuma, justo al momento antes de servir.

*** El caqui se puede sustituir por Papaya, Nectarina o melocotón (natural o en almíbar).