

Receta blinis de manzana dulces y salados



La base

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 huevos
- 40 gr. de harina
- 5 gr. de levadura química
- 1 cucharadita de café de azúcar
- 50 gr. de leche
- Aceite de oliva
- 1 manzana solidaria
- Zumo de limón

Procedimiento

Pelamos la manzana solidaria, la cortamos a trocitos pequeños y la salteamos. Mientras lo hacemos, le añadimos un poco de zumo de limón y azúcar. Reservamos.

Batimos la clara a punto de nieve y en otro bol batimos la yema y añadimos la leche, la harina, la levadura, el azúcar y una pizca de sal. Reservamos.

Rallamos la manzana para que haya dentro del blinis y añadimos la yema. Lo mezclamos. Añadimos ahora la clara montada y lo integramos todo.

Con una cuchara, lo freímos con cuidado para que quede dorado y no quemado. Si se dispone de un pequeño molde también se puede hacer con el molde y lucirá más.

Mousse de cheesecake

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 gr. de queso tipo Philadelphia
- 150 gr. de nata líquida (mínimo 35% materia grasa)
- 5 gr. de gelatina
- 80 gr. de azúcar

Procedimiento

Calentamos la nata líquida. Una vez caliente, añadimos una cucharadita de gelatina en polvo y el azúcar. Mezclamos y añadimos el queso. Lo ponemos dentro de una manga pastelera.

Crema de parmesano

Ingredientes (para 4 personas)

- 150 gr. de queso tipo parmesano
- 250 gr. de nata líquida (mínimo 35% materia grasa)
- 5 gr. de gelatina
- 80 gr. de azúcar

Procedimiento

Calentamos la nata líquida i cuando se reduzca, añadimos la gelatina. Cuando se reduzca de nuevo, añadimos el parmesano y lo mezclamos bien. Si quedan grumos se deberá triturar. Lo ponemos dentro de una manga pastelera.

Montaje blinis dulce

Procedimiento

Ponemos sobre el blinis la mousse de cheesecake con la manga pastelera. Encima, ponemos la manzana que habíamos salteado al principio de la receta. Lo culminamos con una pizca de canela.

Montaje blinis salado con butifarra negra

Ingredientes

- Media butifarra negra

Procedimiento

Cogemos la media butifarra negra, le sacamos la piel y la cortamos a trocitos pequeños como hemos hecho anteriormente con la manzana. La salteamos con aceite.

Montamos el blinis con la crema de parmesano. Sobre la crema, añadimos la butifarra y, encima, la manzana. Lo acabamos con una ramita de hi afegim la botifarra i, a sobre, la poma. Ho acabem amb una branqueta de tomillo.