

LA LUNA DE

LA REVISTA DE OCIO (EN CASA) DE EL MUNDO. N° 829. DEL 20 AL 26 DE MARZO DE 2020



#YOMEQUEDOENCASA



BIZCOCHO DE YOGUR Y CACAO

RECETAS

GU
17

INGREDIENTES: (PARA 6 PAX) 1 YOGUR; 3 HUEVOS; 1 MEDIDA DE YOGUR DE ACEITE DE MAÍZ; 2 MEDIDAS Y 1/2 DEL YOGUR DE AZÚCAR; 1 MEDIDA DEL YOGUR DE HARINA; 1 MEDIDA DEL YOGUR DE CACAO PURO; 1 CUCHARADITA DE LEVADURA QUÍMICA; SAL. (PARA LA COBERTURA DE MASCARPONE) 250 G DE QUESO MASCARPONE; 100 G DE AZÚCAR GLAS; 1 CUCHARADA DE CAFÉ SOLUBLE; UNA MANZANA REINETA; AZÚCAR; MANTEQUILLA.



60 MIN

ELABORACIÓN: Batir el yogur, el aceite y el azúcar. Añadir los huevos de uno en uno. Incorporar la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal. Mezclar. Rellenar 2/4 del molde con la mezcla anterior y hornear al baño maría a 180° C, durante 40 min. Pinchar con aguja. Untar el bizcocho con el queso. Hornear la manzana pelada y en rodajas con azúcar y mantequilla a 180° C. Cubrir el pastel y servirlo.

CONSEJO: SE PUEDE CAMBIAR LA COBERTURA POR NARANJA CONFITADA.

DIFICULTAD



FÁCIL



FERNANDO PÉREZ,
«LA CABEZONA»
(MADRID)

LOS CHEFS
COCINAN PARA
METRÓPOLI

BERENJENAS FRITAS CON HUMMUS Y MIEL DE CAÑA

INGREDIENTES: 8 LÁMINAS DE BERENJENA; 1 G DE SAL; 1 G DE ACEITE DE OLIVA; 100 G DE GARBANZOS; 5 G DE LIMA; 1 G DE COMINO; 1 G DE MIEL CAÑA; 1 G DE PIMENTÓN; 1 G DE ACEITE DE SÉSAMO.



20 MIN

ELABORACIÓN: Poner los garbanzos en la Thermomix con todos los ingredientes menos las berenjenas (si no tiene este electrodoméstico, puede usar una batidora). Triturarlo todo y conservar en frío. Cortar las berenjenas en láminas muy finas. Añadir sal y tapar. Dejar tres o cuatro horas para que pierdan su amargor. Rebozar las láminas de berenjenas en harina y freír hasta que queden crujientes. Para servir, colocar el hummus en el centro del plato y alrededor las láminas de berenjena. Aderezar con miel de caña.

CONSEJO: SUSTITUIR EL PIMENTÓN DULCE POR EL PICANTE PARA QUE EL CONTRASTE CON LA MIEL SEA MAYOR.

DIFICULTAD



FÁCIL