



Hola a todo el mundo y gracias por suscribiros al cuarto Recipe Mailer de NoMU y ¡el primero del 2009!

Esperamos que habéis disfrutado de unas buenas fiestas y quizás habéis transmitido a vuestros familiares y amigos información y ganas de suscribirse a NoMU para que ellos/as también reciban nuestro recetario Tri -Mensual y totalmente gratis en Español.

Una vez más hemos recopilado las mejores recetas de los últimos tres meses sacado de nuestro recetario mensual en inglés. De esta manera disfrutéis de golpe de las recetas que más nos han gustado. Esperamos expandir nuestra base de datos en el 2009 así que por favor no olvidéis de reenviar el mailer a todo el mundo que penséis que lo disfrutarán y que le gusta cocinar de forma variado, sano y fácil. Muchas gracias a todas/as que nos apoyaran en el 2008 y esperamos que sigáis disfrutándolo a lo largo del 2009.

Recordad si necesitáis más información envié un mail a Jackie mondosibaris@mondosibaris.com o a Rafa en Chile a rafa@foodies.cl o contactar con nosotros directamente y os ayudaremos cuanto podamos.

Disfrutar y cálidos saludos desde la Ciudad del Cabo



eat. drink. live.



Puré dip de habas y romero

- 2 escalonías
- 3 dientes de ajo
- 1 ramillete de romero
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- NoMU One for All Grinder**
- 2 latas de habas escurridas y lavadas

Picar muy fina las escalonias, ajo y romero y freír con cuidado en una sartén con una cantidad generosa molida del grinder "One For All" hasta que estén tiernas, traslucidas pero no doradas.

Añadir las habas escurridas y sofreír un poco unos dos minutos mas hasta que las habas estén cubiertos del aceite de oliva y han cogido temperatura. Quitar del fuego.

Machacar bien la mezcla con un tenedor o en un termomix o batidora, añadiendo más aceite de oliva hasta conseguir la textura deseada.

La mezcla es deliciosísimo untada en una tostada hecha a la brasa y también acompaña muy bien cordero o cerdo asado.

Consejo: Si quieres un poco más de picor añade un poco de African heat molida

Carpaccio de calabacín

- 6 calabacines verdes /amarillos frescos
- Calabaza
- Un chille rojo sin semillas cortado muy finito
- Ralladura de un limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Zumo de limón
- NoMU One for All Grinder**
- NoMU Just Salt Grinder**
- NoMU Just Pepper Grinder**
- 100g Parmigiano Reggiano
- Hojas de menta tiernas

Usando un pelador de verduras, hacer lazos con los calabacines y la calabaza y ponerlos en un plato grande. Espolvorear con hojas de menta baby. Combinar los chilles, cáscara de limón, zumo de limón y el aceite y rociar sobre las verduras, sazonar con los molinillos One for all, Just salt and just Pepper de NoMU.

Cubrir con virutas de parmesano y servir.



Higos al horno con Camembert y Jamón Ibérico



8 higos maduros
8 lonchas de Jamón Ibérico
8 trozos de camembert
NoMU Rub Italiano o **NoMU Rub Provenzal**
Aceite de Oliva virgen extra

Pre-calentar el horno hasta lo máximo (200°C - 240°C).

Con cuidado cortar cada higo por la mitad y a cuartos dejándoles enteros. Suavemente abre los higos como pétalos. Poner los higos sobre una bandeja de horno y cubrir generosamente con el queso. Espolvorear con Rub Provenzal o Italiano y regar con un chorrito de aceite de oliva. Poner en el horno hasta que se derrite por completo el queso y los higos se ablandecen.

Servir con deliciosas virutas de Jamón Ibérico y un pan de hogaza recién horneado.

Sirve 4

Consejo: Esto es una solución perfecta para cuando el camembert no está lo suficientemente maduro.

Enslada crujiente César

Ensalada:

4 pechugas de pollo deshuesadas y limpias
100g de queso parmesano rallado
1 cucharada de **NoMU Poultry**
2 claras de huevo
1 cucharadita de **NoMU Sal**
1 cucharadita de **NoMU pimienta negra**
2 lechugas /escarola y ice berg por ejemplo
Aceite de oliva
Pan ciabatta

Aliño:

1 huevo
3 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1 diente de ajo molido
2 anchoas picadas muy finas
1 cucharada de **NoMU One for All**
½ taza de aceite de oliva
2 cucharadas de queso parmesano rallado
NoMU pimienta negra a gusto

Precalienta del horno a 180°C.

Corta el pan en pedacitos y ponlos en una bandeja de horno. Riégalos con un buen chorrito de aceite de oliva hasta que queden bien impregnados. Hornéalo durante 15-20 min.

Filetea el pollo en piezas delgadas. Condimentalas con el **NoMU Poultry** y frótalas bien. Bate las claras en un bol y pon el parmesano en un plato liso. Pasa los filetitos por el huevo, por ambas caras, y luego por el queso. En una sartén antiadherente fríe el pollo con un poco de aceite de oliva a fuego medio. Retira la sartén, saca el pollo y reserva.

Para hacer el dressing mezcla todos los ingredientes, exceptuando el queso, y bate bien hasta alcanzar una textura cremosa, añade el queso y mezcla de Nuevo.

Para servir, pon las lechugas cortadas en un bol, pon el queso encima, y añade la vinagreta.

Para 4 raciones



Enslada Tai de carne



Ensalada:

500g de cadera o filete-solomillo de vacuno
1 cucharada de **NoMU Oriental**
3 cucharadas de aceite de oliva
2 chiles-ajíes rojos
250 g de judías-porotos verdes
250 de brotes de bambú
1 pepino

Una mezcla de hojas para ensalada asiáticas

Aliño:

¼ de taza de zumo de limón
½ taza de aceite vegetal
1 cucharada de salsa Tai de chile-ají dulce
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de jengibre rallado
Sal a gusto

Combina el aceite y el **NoMU Oriental** en un bol y la mezcla frótala en la carne. Si tienes tiempo, deja la carne marinando durante un par de horas. Calienta una sartén y sella la carne bien por todos los lados, pero debe quedar cruda en el centro. Sácala y déjala reposar durante unos 15 minutos.

Mientras la carne reposa, usando un cuchillo muy afilado, corta en Juliana los chiles-ajíes. Con un pelador de verduras saca tiras largas del pepino sin piel. Filetea finamente los brotes de bambú.

Para hacer el dressing combina todos los ingredientes y mézclalos bien hasta que el azúcar se haya disuelto.

Divide las hojas de ensalada en 6 bols y añade los chiles-ajíes, el bambú, y las judías porotos picadas en tiras finas. Filetea en muy finas rodajas la carne y corona con varias lonchas cada bol. Adereza con la vinagreta los bols y servir.

Para 6 raciones.

Berenjenas marroquíes con piñones, sultanas y aderezo dressing de cilantro

2 Berenjenas
½ taza de aceite de oliva extra virgen
2 cucharadas de **NoMU Moroccan**
¼ de taza de piñones
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
¼ taza de pasas sultanas
3 cucharadas de azúcar
1 trozo de queso de cabra
Cilantro fresco

Corta las berenjenas en rodajas de ½ cm. Pinceléalas con aceite oliva extra virgen y el **NoMU Moroccan**, sazona con **NoMU Sal** y pimienta. Fríelas a fuego medio hasta que estén doradas, escúrrelas y resérvalas.

Usando la misma sartén añade 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen y los piñones, saltéalos hasta que estén bien dorados. Añade una cucharada más de **NoMU Moroccan**, y continúa cocinando hasta que los piñones terminen de tostarse bien. Añade 3-4 cucharadas de azúcar, el vinagre, y reduce hasta que la salsa alcance la textura de un sirope. Añade un poco de aceite.

Esparce la salsa de piñones sobre las berenjenas. Trocea el queso encima y añade también el cilantro.

Servir a temperature ambiente.

Consejos: Si no es de tu agrado el queso de cabra, puedes utilizar feta, o cualquier queso que se desmiga.



Ensalada de arroz salvaje

250g de arroz salvaje
250g de higos deshidratados
1 taza de Pistacho and Sumac Dukkah
1 taza de perejil
100g de cranberry deshidratados
La cáscara rallada de 1 naranja
La cáscara rallada de de 1 limón
Zum de ½ limón
Zum de ½ naranja
NoMU Sal
NoMU Pimienta negra

Cocina el arroz según las instrucciones del paquete, teniendo mucho cuidado de que no se te queme. Una vez listo, escúrrelo debajo de un chorro de agua fría hasta que se enfríe completamente.

Corta finamente los higos y el perejil. En un bol mezcla el arroz, los higos y el perejil, el Dukkah de Pistacho y sumac, el aceite de oliva extra virgen, los cranberries, los zest, y los zumos. Sazona y mezcla bien para que todos los sabores se combinen de manera deliciosa. Sírvelo en un bol hermoso!!

Consejo: puedes utilizar otro tipo de granos como cous cous o quinoa y emplear las frutas deshidratadas que más te gusten.

Pastel de tomate, pesto y ricotta

500g de de masa de hojaldre
4 tomates grandes
250g de ricotta
4 cucharadas de pesto de albahaca fresco
(mirar receta el en recetario 15 en inglés)
8 lonchas de jamón de Parma, o Serrano.
1 cucharada de **NoMU Italian** o **NoMU Provenzal**
Aceite de oliva extra virgen
NoMU Sal
NoMU Pimienta negra
1 huevo

Precalienta el horno a 220°C.

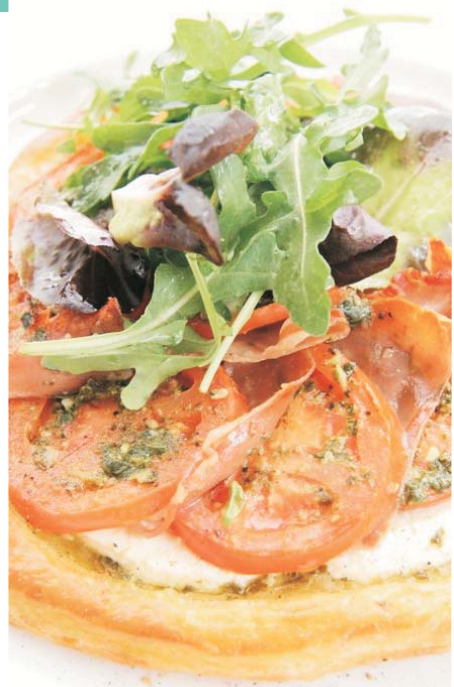
Desenrolla la masa de hojaldre y corta dos círculos de aprox 15 cm de diámetro. Pincha el centro de cada uno con un tenedor para evitar que leve, deja 1 cm de borde sin pinchar.

Pon el hojaldre encima de papel de hornear. Unta las masas con pesto, bien esparcido. Pon la ricotta. De forma concéntrica dispón el jamón y los gajos de tomate alternadamente. Echa un chorrito de aceite de oliva. Espolvorea el **NoMU Italian**.

El borde de las masas pinceléalos con el huevo batido. Pon las masas en una bandeja de horno, hornea durante 10-15 minutos hasta que se dore el hojaldre.

Para servir, puedes coronar los hojaldres con mix de hojas verdes de ensalada aderezadas con aceite de oliva y zumo limón con un poquito de vinagre balsámico.

Nota: si pinchas los bordes, no crecerán en el horno.



Trucha en papel de pergamino servido con espárragos a la plancha



6 Filetes de trucha (150-200g cada una)
6 cucharas de mantequilla
2 Limones
2 cucharas de **NoMU Seafood Rub** o
NoMU Molinillo Hooked
Sazonar con **NoMU Just Salt**
6 folios de pergamino de cocina
Cordón
300g espárragos
2 cucharas del Molinillo **NoMU One for All**
Aceite de oliva virgen extra

Precalentar el horno hasta 180°C.

Frotar el pescado con Seafood rub y NoMU just salt. Engrasar con mantequilla el papel de pergamino y poner el pescado en el centro. Cortar en rodajas finas 2 limones y poner 3 cortes encima de cada filete de pescado. Poner una cuchara de mantequilla encima. Envolver con el papel de pescado y atar con el cordón. Asar al horno durante 15 min.

Usando un pelador de verduras, pelar los tallos de espárragos a unos 2-3 cm. del final. Rociar con aceite de oliva y sazonar bien con el molinillo NoMU One for All. Calentar la plancha y añadir los espárragos y dorar por los dos lados.

Para servir, pon un paquetito de pescado sobre un plato templado con unos tallos de espárragos y servir inmediatamente.

Para 6

Consejos: Delicioso servido con patatas orgánicas baby aliñadas con un poco de mantequilla.

Atún marcado con chille y perejil servido con linguini y cáscara de limón

500g linguini
500g lomo de atún fresco
2 limones
2 chilles rojos picados.
1 puñado de perejil picado
1 cuchara de **NoMU Hooked molinillo**
o **NoMU Rub Seafood**
1 cuchara **NoMU Just Salt**
1 cuchara **NoMU Just Pepper**
1 cucharadita de ajo bien picado
Aceite de oliva virgen extra
1 paquete de rucula o berros

Cocinar el linguini hasta que este al dente y escurrir.

Usando un rallador, rallar en tiras finas los dos limones utilizando solamente la corteza y no la parte amarga de abajo. Cortar en tiras finas la mitad del limón. Limpiar el atún quitando restos de grasa y secar bien. Rociar con aceite de oliva y sazonar con NoMU Just Salt y Pimienta y a tu elección NoMU Seafood rub o el molinillo Hooked.

Espolvorear la mitad del chille y perejil picado y la corteza de limón picada muy fina y en tiras encima del pescado. Dale golpecitos al pescado para que los ingredientes se adhieran bien. Marcar en una sartén muy caliente hasta que el atún este dorado por fuera pero rosado y bastante crudo por dentro. Retirar del fuego y dejar reposar 5-10 min. antes de cortar.

Para aliñar la pasta, añadir generosos chorros de aceite al sartén y el resto del chille, perejil y ajo picado. Cuece hasta que el ajo este hecho. Agregar el resto de las hierbas y limón y al final la pasta.

Saltear bien hasta que la pasta queda bien bañada en el delicioso aceite de limón y ajo. Sazonar con NoMU Just Salt and Pepper.

Para servir, pon el linguini en un plato hondo con el atún encima y acompañado de rucula o berros. Exprimir un poco de zumo de limón encima, un chorro de aceite de oliva y servir inmediatamente.



Cordero al estilo Marroquí con canela y albaricoques

3 virutas de canela
1 cabeza de ajo, separar los dientes.
1 taza de albaricoques secos
5 cucharas de **NoMU Moroccan Rub**
3 cucharaditas de azúcar moreno
¼ taza de aceite de oliva extra virgen
1 pieza de cordero
½ litro de caldo de carne o pollo
NoMU Just Salt Molinillo
NoMU Just Pepper Molinillo

Precalentar el horno a 140°C

Combinar las cebollas, ajo, canela y albaricoques y la mitad del NoMU Moroccan Rub y algo del aceite de oliva en la bandeja del horno removiendo bien para que se mezcle. Sazonar con NoMU Just Salt & Pimienta.

Coger el rub y aceite de oliva sobrante y frotar la pieza de cordero. Se puede hacer esto uno o dos días antes para que se impregne bien de todo el sabor. Una vez marinado y listo poner encima las escalonias y los albaricoques. Verter encima el caldo y cubrir con papel de plata. Asar en el horno a 140°C durante 3-4hrs hasta que el cordero sea tierno y cae del hueso.

Cuando la carne esta hecha, quitar el papel de plata y poner toda la salsa en una sartén. Dejar el cordero debajo del grill durante 10-15 min. a dorarse. Mientras se dore el cordero reducir la salsa hasta que se espese, rociar sobre el cordero y servir.

Schiacciata de uvas

10g de levadura seca

200ml de agua templada

2 cucharaditas de azúcar impalpable o azúcar glasé

½ taza de aceite de oliva extra virgen

1 cucharada de de romero fresco picado

1 diente de ajo aplastado ligeramente con piel

500g de uvas tintas sin semilla, lavadas

40g de harina

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de azúcar impalpable o glasé

1 cucharadita de NoMU One for All

Mezcla la levadura y el azúcar con el agua templada. Mezcla bien hasta conseguir que disuelva el azúcar y reserva durante 10 minutos hasta que espumee.

Cocina suavemente el romero, el One for All y el ajo en una sartén con aceite de oliva. Reserva hasta que se enfríe, en ese momento retira el ajo. En un bol grande echa la harina y la sal. Añade el agua con levadura y azúcar y la mitad del aceite de oliva infusionado con romero y ajo. Comienza a amasar hasta conseguir una masa homogénea, sácala del bol y continúa amasando durante unos diez minutos en una superficie bien enharinada.

Vuelve a poner la masa en un bol e incorpora las uvas, y amasa hasta que se hayan incorporado bien. Lleva la masa a hora a un bol limpio, engrasado con el aceite infusionado. Pincelea la parte superior de la masa con un poco más de aceite. Cúbrela con un trapo limpio y deja que leve durante dos horas en un lugar en un lugar tibio hasta que doble su tamaño.

Pincelea una bandeja redonda de horno (las que utilizas para hacer tartas) incorpora la masa levada, pincelea de nuevo la parte superior con el aceite y espolvorea un poco de azúcar y de sal. Deja que crezca un poco más, unos 30 minutos antes de llevarla al horno a 200°C durante 30 minutos.



Consejo: Pon una bandeja de hornear debajo del pan para retener el jugo de las uvas.

Melocotones-duraznos de la pasión

Pulpa de fruta de la pasión o maracuyá aprox 250 g

250ml de champagne-cava

1 taza de azúcar glasé o flor

1 cucharada de NoMU Sweet rub

1 palo de canela

4 duraznos-melocotones

En una sartén pequeña, combina la pulpa, el champagne, el azúcar y el NoMU Sweet y llévalo a ebullición a fuego medio, hasta que se disuelva bien el azúcar. Apaga el fuego y deja que repose durante 30 minutos.

Corta la fruta por la mitad. Saca los huesos sin romper la carne. Añade la fruta a la sartén, cúbrela con una tapa y cocínalos a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que estén tiernos.

Retira la sartén, deja que repose y se enfríe antes de servir, y decóralos con un poco de menta fresca.

Para 4 raciones.

Consejo: Están deliciosos con un poco de yogurt griego y helado de vainilla casero!!



Tarta Tatin

500g de hojaldre para pastelería

7-8 manzanas pequeñas

200 g de azúcar glasé o flor

125g de mantequilla

50g de NoMU Sweet

Una forma fabulosa de finalizar una cena en casa! Lo mejor es que puedes prepararla con anterioridad y ponerla en el horno cuando tus invitados estén comiendo el plato principal. Un buen hojaldre te dará un resultado genial. Tradicionalmente la tarta Tatin está hecha de un a manera un poco diferente, pero esta es nuestra manera, con el toque especial de NoMU.

Precalienta El horno a 190°C.

Suavemente desenrolla la masa de hojaldre y corta una circunferencia de 3cm más de diámetro que tu sartén. Ponla en un plato y deja que se enfríe hasta que la necesites. En una sartén para hornear, derrite suavemente la mantequilla y el azúcar a fuego lento, simplemente mueve la sartén poco a poco para que se mezclen bien. Una vez que empiece a caramelizar y se teuste ligeramente, pon las manzanas, con la parte redonda hacia abajo en contacto con el caramelo, espolvorea con el NoMU Sweet y cocina durante 10 minutos. Retira del fuego y reserva.

Con mucho cuidado pon la masa sobre las manzanas y aplasta el borde alrededor de las manzanas dentro de la sartén para que quede bien cerrada. Pon la sartén en el horno y cocínala durante 30 minutos hasta que veas que el hojaldre se infló un poco y se tostó. Sácala del horno y deja que se enfríe durante 10 minutos. Pon tu plato debajo sobre la sartén, y con cuidado dale vuelta para que se desmolde y caiga la tarta.

Consejo 1: Si no tienes una sartén para horno, puedes hacer la tarta en una "lata" para hornear.

Consejo 2: Si quieres preparar la tarta con tiempo, deja que las manzanas caramelizadas se enfríen en la sartén antes de poner el hojaldre. Cúbrela con papel film y refrigérala hasta que lo necesites.



De regreso a lo básico: Tarta de Limón



Cáscara rallada de 2 limones
Zumo de 2 limones
10 yemas de huevo grandes
300g azúcar blanca fino
1 cucharadita de **NoMU extracto de vainilla**
250ml nata fresca

Masa dulce:

350g harina blanca
175g mantequilla sin sal, directa de la nevera
y cortada a dados.
100g azúcar fina
2 yemas de huevo
2 cucharadas de agua helada
1 cuchara de corteza de limón

Pre-calentar el horno hasta 180°C.

Para hacer la masa, poner la harina y la mantequilla en una picadora y pulsar hasta que la mezcla parece un pan rallado grueso. Añade el azúcar y pulsar otra vez. Batir las yemas con el agua y añadirlo a la mezcla poco a poco hasta que este todo incorporado y ligado. Verter sobre una superficie fría y formar rápidamente una bola sin trabarlo mucho. Aplanara para formar un disco, tapar con film y enfriar una hora por lo menos.

Sobre una superficie enharinado y frío, con cuidado apisonar la masa hasta que este fina y lo bastante grande para forrar un molde de 24 cm. Poner la masa en el molde aplanado las esquinas con cuidado de no agujerear la masa con las uñas. (Usar un trocito de la masa para hacerlo) dejar que la masa cuelgue sobre los bordes por si se encoje en la coccion. Con cuidado pinchar con un tenedor las base de toda la tarta pero sin perforar.

Cubrir la tarta con papel de pergamino y llenar de alubias. Hornear a ciegas durante 15-20 minutos hasta que la masa esta dorada. Sacar del horno y quitar el pergamino y las alubias y hornear 10 minutos mas para dorar la base. Una vez que la masa esta hecha cortar los bordes que sobran para que quede pulida.

Reducir la temperatura del horno hasta 140°C.

Para el relleno, batir juntos el azúcar y las yemas hasta que la mezcla este pálida y cremosa. Utilizando una cuchara de madera, añadir y remover el extracto de vainilla, la cáscara de limón y el zumo y combinar bien. Añadir la nata y mezclar otra vez. Verter la mezcla a una jarra. Ahora yo pongo la base de la tarta en el horno y vierto la mezcla dentro para que llegue totalmente al borde. Intentar llenar la base al máximo. Hornear durante 45 minutos hasta que este dorada por encima. Retirar del horno y dejar enfriar y cuajar en un sitio templado durante al menos 2 horas. No te preocupes en absoluto si la tarta parece tambalear cuando la sacas del horno ¡Cuajara!

Servir con un pegote de nata o crême fraiche.

Consejos: Al servir puedes espolvorear con azúcar y caramelizar utilizando un soplete.

Puding de chocolate con centro líquido

250g de chocolate amargo (60-70%
de Buena calidad
250g de mantequilla sin sal
5 yemas de huevo
5 huevos (clara y yema)
125 g de azúcar glasé o flor
60g de harina
Mantequilla extra para engrasar los moldes
NoMU Cocoa
Para 8 porciones

Creo que si tuviera que escoger mi última comida, sería ésta!! De verdad, tienes que probarlo!! La primera vez que lo preparé fue en un Weber en el 2004 en el campeonato sudafricano de BBQ.

Basta decir, que el jurado se volvió loco con el puding y... ganamos el concurso!!!

En un bol al Baño María derrite el chocolate con la mantequilla hasta que queden bien mezclados.

Bate en otro bol los 5 huevos, las cinco yemas, y el azúcar hasta conseguir un color pálido. Lentamente añade el chocolate al huevo, y mezcla bien. Con cariño añade la harina a la mezcla. Viértela sobre los moldes.

Enfríalos en la nevera como mínimo 4 horas.

Hornéalos de 8 a 10 minutos a 200f(previamente el horno ha sido precalentado). La parte superior debe estar firme, pero todavía un poco blanda y el centro estará líquido.

Sácalos del molde y sírvelos con helado de vainilla, o con fruta fresca y mucha nata-crema!!!



Brownies de chocolate

250 g **NoMU Chocolate Chunks**
200 g de mantequilla sin sal
250 g de azúcar impalpable
4 huevos batidos
1 cucharadita de **NoMU extracto de vainilla**
120g de harina
1 pizca de sal
60 g de **NoMU Cocoa**
100g de dátiles picados (opcional)
100g de anacardos picados (opcional)

Precalienta el horno a 190°C.

Mezcla el chocolate y la mantequilla en un bol a baño María. Incorpora el azúcar, mezcla y retira hasta que se enfríe.

Bate los huevos levemente con el extracto de vainilla y añádeselos a la mezcla de chocolate, mezclando continuamente.

Añade al chocolate los ingredientes secos y mezcla bien. Vierte sobre los dátiles y los anacardos e incorpora la mezcla a una bandeja de hornear sobre papel cera o papel para hornear. Hornea durante 20-25 minutos. Ojo, que no se sobrecojan!!!

El centro debe estar todavía húmedo y blando. Retira del horno y deja que se enfríe. Corta en cuadrados y espolvorea azúcar o Cocoa para servirlos



Pastel de olivas y champagne

5 yemas de huevo
7 claras de huevo
100g de azúcar glasé o flor
75ml de aceite de oliva extra virgen
150ml de champagne o cava brut
1 cucharadita de **NoMU Vainilla extract**
100g de harina
¼ cucharadita de sal
½ cucharadita de bicarbonato de potasio
o polvos de hornear.

Sirope de vainilla:

1 taza de champagne cava brut
½ taza de azúcar glasé o flor
3 gotas de **NoMU pasta de vainilla**

Precalienta el horno a 180°C.

Engrasa con mantequilla un molde de aprox 20 cm y unos 7cm de profundidad y cúbrelo con papel mantequilla o de hornear. Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que tenga un color pálido y su textura sea espesa.

Mézclalo con el champagne-cava y con el aceite de oliva. Incorpora la harina y la sal. Bate las claras con el resto del azúcar y los polvos de hornear hasta que tenga un textura ligeramente gruesa o semi montadas.

Vierte todos los ingredientes en el molde y cócinalo en el horno durante 20 minutos, después baja la temperatura a 180°Cf y cocina 20 minutos más. Apaga el horno cubre el pastel con papel de hornear engrasado y déjalo reposar 10 minutos dentro. Sácalo, desmóldalo y deja que se enfríe.

Para servir, espolvorea el pastel con el azúcar y sírvelo con un poco de queso mascarpone o cualquier otro queso cremoso que te guste, y el sirope de vainilla.

Para el sirope pon todos los ingredientes en una sartén pequeña y a fuego medio redúcela hasta conseguir una textura gruesa.



Merengues Divinos

260g azúcar fino
140g azúcar demerera
200g claras de huevo, 6/7 huevos más o menos
50g avellanas picadas a trocitos.

NoMU Cacao

NoMU Rub Sweet

Precalentar el horno hasta 110°C.

Poner todo el azúcar y las claras de huevo en un bol encima de agua hirviendo asegurando que la base del bol no toca el agua. Mezclar durante exactamente 8 minutos dando la vuelta a la mezcla, asegurando sobre todo que no se cuecen las claras. Cuidado aquí de no pasar del punto.

Pasar todo la mezcla a una batidora eléctrica y mezclar a velocidad máxima durante 10 minutos hasta que la mezcla sea espesa, blanca y brillante. Dividir la mezcla en dos partes iguales. En una parte añadir una cuchara colmada de NoMU Sweet. Pon la mezcla sobre una bandeja engrasada y espolvorear con las avellanas. En la otra mitad añadir una cuchara colmada de NoMU Cacao.

Hornear durante 1 hora a 110°Cf. Cuando estén listos apagar el horno para que se enfríen, mas o menos 40 minutos y a comer.

Mousse de chocolate blanco en una sopa veraniega de bayas

15ml de gelatine
3 cucharadas de agua
200g de chocolate blanco
500ml de yogurt griego
5ml de **NoMU Pasta de Vainilla**
250ml de crema-nata

sopa de bayas:

250g de bayas variadas (fresas, frambuesas, arándanos, grosellas)
⅓ taza de agua
⅓ de azúcar flor-glasé

Engrasa una bandeja honda de hornear y cúbrelo con papel film. Mezcla la gelatina con el agua, deja que espese hasta que esté esponjoso.

Rompe el chocolate en trocitos y ponlos en bol, ponlo al baño María y mezcla bien hasta que se hasta que este bien derretido. Retira y ahora pon el bol de gelatina, y espera que se disuelva. Mezcla el yogurt y la vainilla con el chocolate derretido, seguido de la gelatina disuelta. Bate la crema hasta que monte ligeramente e incorpórala a la mezcla.

Vierte la mezcla en el molde engrasado y enfría hasta que solidifique.

En una olla/cazo pequeño disuelve el azúcar con el agua y lleva a ebullición durante 5 minutos. Añade la mitad de las berries, excluyendo las frambuesas, y cuece durante 3-5 minutos, de esta manera la fruta comenzará a soltar sus jugos, pero las cocines demasiado. Retira del fuego y reserva hasta que se enfríe y añade el resto de la fruta.

Para servir, pon una rodaja de mousse en el centro de un plato sopero. Con cuidado vierte con un cuchara la sopa alrededor de la mousse y sirve inmediatamente.

