



Hola a todo el mundo y una cálida bienvenida a los nuevos suscriptores de nuestro recetario trimestral de NoMU.

Esperemos que hayas disfrutado de los anteriores. A juzgar por la increíble velocidad con que se subscriben a diario nuevos suscriptores quizás pronto habrá suficiente demanda para hacer uno mensual en el futuro. Para este recetario que será el último de este año, el próximo será en Enero 2009, ha sido especialmente difícil elegir entre mis recetas favoritas de los últimos tres meses. Para facilitarlo y hacer la elección mucho más fácil decidí incluir prácticamente ¡todas!

El énfasis esta en dos áreas. "El sutil arte del remedio rápido" que se ha centrado en comidas ligeras y sanas para gente que nunca tienen suficiente tiempo de disfrutar de comidas o cenas deliciosamente largas y tendidas. Después dedicamos mucha atención a una gran pasión mía, el café y sus múltiples aplicaciones en la cocina

¡Disfrutad!



eat. drink. live.



Linguini con broccoli y piñones.

- 500g de linguini
- 400g de brócoli
- 1 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 taza de piñones
- NoMU One for All**
- 1 cucharadita de ají-chile verde
- 8 filetes de anchoas
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de albahaca fresca
- Parmesano

Pon agua con un poco de sal hervir en una olla grande, blanquea los brócolis hasta que estén al dente. Sácalos con una espumadora, e introdúcelos en un bol con agua fría para retengan su color y detengan su cocción.

Escúrrelos y reserva. Introduce los linguini en la misma olla con agua hirviendo y cocínalos hasta que estén al dente.

Por último pica las anchoas y corta el ajo en finas láminas. Mientras la pasta se cocina, calienta el aceite de oliva e incorpora las anchoas hasta que estén lo bastante blandas que se puedan deshacer en el aceite.

Añade el ajo y los piñones, fríelos hasta que se tuesten, ojo que no se quemen! Añade los ajíes-chiles y el brócoli y sazona con el NoMU One for All.

Remueve todo bien hasta que los brócolis se impregnen del delicioso aceite completamente. Escurre la pasta e incorpórala a sartén con la salsa, mezcla bien y sírvela en boles calientes con queso fresco parmesano rallado.

Para 4

Sopa de garbanzos, chorizo y cebolla morada

Fácil y saludable. Puedes variar el sabor completamente añadiendo diferentes especias. Sírvela con pan caliente crujiente!

- 2 cucharadas de aceite de olive extra virgen
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de cebolla morada picada
- 6 tomates maduros
- 1 bote de garbanzos, escurridos
- Una pizca de azafrán
- 1 litro de caldo de verduras o pollo
- 1 taza de chorizo

En una cacerola, calienta el aceite y la mantequilla. Añade las cebollas y saltéalas hasta que estén traslúcidas. Añade el ajo y el Rub de NoMU que más te guste y fríe durante 1 minuto.

Finalmente trocea los tomates e incorpóralos junto a los garbanzos, el caldo y la pizquita de azafrán. Cubre y cocínalo unos 20 minutos.

Mientras tanto, corta finas lonchas de chorizo y fríelas hasta que estén ligeramente tostadas. No es necesario que le echese aceite a la sartén ya que el chorizo contiene suficiente grasa.

Sirve la sopa en boles calientes coronados con las rodajas de chorizo.

Para 4.



Calamares sellados al aji(chile)

500g de cabeza de calamar fresco

NoMU Hooked

2 ajíes-chiles picados

Aceite de oliva extra virgen

NoMU Sal

NoMU Pimienta Negra

Rúcula fresca

Abre la cabeza del calamar haciendo un corte longitudinal en uno de sus lados.. Con cuidado corta "las alas". Lávalo y sécalo. Con un cuchillo de sierra, cuidadosamente marca el interior del calamar haciendo pequeñas cruces, cuidando de no cortar totalmente la carne. Sazónalo con NoMU Hooked.

Pica en daditos los chiles-ajíes, ponlos en un bol y maceralos con aceite de oliva, incorpora un poco de NoMU sal y de NoMU pimienta negra. Reserva y deja que se maceren bien.

Calienta una sartén hasta que comienza a humear ligeramente, incorpora el calamar con la cara en la que marcaste las cruces hacia abajo. No se necesita aceite ya que el calamar se cocina mejor en una sartén "seca". No toques el calamar hasta que observes que está bellamente tostado antes de girarlo.

Inmediatamente comenzará a "rizarse", entonces sírvelo rápidamente en un plato tibio y añade un chorro generoso del aceite con aji-chile. Sírvelo con rúcula.



Brochetas de pollo con tomate y balsámico

4 pechugas de pollo sin hueso

2 cucharadas de **NoMU Tomato & Chili Stir**

5 cucharadas de agua caliente

4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Un chorrito de vinagre balsámico

1 cebolla morada en gajos

12 hojas de laurel(opcional)

12 brochetas de madera

Corta el pollo en dados medianos.

Pon el Stir en un bol y añade el agua caliente y revuelve bien. Aguarda unos 20 segundos e incorpora el aceite de oliva, mézclalo bien para crear tu pesto de tomate. Añade un chorrito de vinagre balsámico y tendrás una marinada ideal para el pollo. Cubre los dados de pollo con la marinada en un bol grande y déjalo reposar 1 hora o 2 para que se marine bien en la nevera.

Monta las brochetas de madera alternando un trozo de pollo con la cebolla y las hojas de laurel. Ásalas en el horno o en la parrilla hasta que estén bien doradas. Sírvelas calientes.

Para 12 brochetas.

Consejo: para que no se te quemen las brochetas, remójalas antes en agua tibia.

Escalopes de cerdo al Marsala

800 g de filete de cerdo

2 cucharadas de **NoMU Pork**

NoMU Sal

Harina

2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

4 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de alcázaras

1 taza de perejil (bien picado)

Corta los filetes de cerdo en 8 piezas de aproximadamente 100g. Ponlos en una tabla entre dos trozos de papel film. Utilizando un "martillo" para carnes aplana cuidadosamente cada filete hasta conseguir escalopos de 1cm de grosor.

Sazona bien cada cara de los filetes con NoMU Pork y NoMU sal. Espolvóralos ligeramente con harina. Rápidamente, echa un chorrito de aceite en una sartén muy caliente y sella los escalopes durante 2 minutos por cada cara. Añade la mantequilla y en cuanto comience a burbujear, echa un chorro de Marsala (vino dulce). Si quieres los puedes flambear. Incorpora el perejil y las alcázaras y cocer un minuto más.

Sírvelos inmediatamente con pasta o con un puré cremoso de patatas junto al jugo restante que queda en la sartén.

Para 4.

Consejos: Cuando aplanes la carne, no golpees perpendicularmente. En su lugar golpea oblicuamente para que la carne se expanda hacia fuera. Necesitarás dos sartenes grandes para poder sellar las escalopos a la vez.



"Tortillas" plegadas

12 tortillas

Queso cheddar rallado

Salami

NoMU Tomato & chili stir

Aceite de oliva extra virgen

Ok, no podrían ser más fáciles y con queso derretido... un verdadero éxito!

Precalienta tu horno a 220°C.

Prepara el pesto de tomate según las instrucciones de la lata. Calienta las tortillas en el micro ondas durante 20 segundos y así estarán más suaves para plegar. Corta las tortillas por la mitad.

Esparce el pesto en el centro de cada una. Pon encima una o dos rodajas de salami e incorpora el queso cheddar. Pliega los lados formando un triángulo. Pintar con aceite de oliva. Ponlas en una bandeja de hornear. Hornéalas de 5 a 10 minutos, observándolas continuamente para que no se te quemen.

Sírvelas como snack o acompáñalas con guacamole para una comida ligera.

24 porciones.

Wok de salmón salteado con ensalada asiática.

400g de filete de salmón sin piel ni espinas
Un poco de aceite vegetal
1 cucharada de jengibre picado
12 maíces baby, divididos transversalmente

1 taza de cebollitas tiernas (verdeo) picada en finas láminas
1 cucharadita de **NoMU Oriental**

1 cucharada de vinagre de arroz
4 cucharadas de salsa de soja

Una selección de hojas asiáticas para ensalada
Sésamo tostado

Corta el salmón en bocados grandes.
Calienta el aceite en el wok hasta que comience a humear. Añade el salmón y fríelo rápido pero cuidadosamente, moviendo bien los trozos para que se doren bien y cocinen por todos los lados.

Usando una espumadera, saca los pedazos y reserva. Mezcla el jengibre, el ajo y el NoMU Oriental en el wok y fríe durante unos pocos segundos antes de añadir las cebollitas tiernas (verdeo).

Vierte el el vinagre de arroz y la salsa de soja y fríe hasta que todos los sabores se hayan integrado y las verduras estén crujientes pero no muy cocidas.

Vuelve a introducir el salmón en el wok y mezcla con cuidado hasta que esté bien impregnado de la deliciosa salsa.

Reparte tus hojas de ensalada oriental en boles y, todavía caliente, corónalas con el salmón, asegurándote que cada plato tenga la suficiente salsa para tapar las hojas,.

Decora con sésamo tostado y agarra tus palillos!!



Sandwich de carne

500g de churrasco
2 cucharadas de aceite de olive extra virgen
Una cucharada de **NoMU Beef**

NoMU sal
NoMU Pimienta Negra

Pan de chapata
4 cucharaditas de mostaza de Dijon
4 cucharaditas de mayonesa
Rúcula

Frota bien el churrasco con el NoMU Beef. Sazona con sal y pimienta. En una sartén bien caliente sella la carne, hasta que se cocine a tu gusto. (El tiempo de cocción dependerá del grosor de la carne, para llevarla a punto si tiene aproximadamente 3cm tardará 4 minutos cada cara).

Sácala del fuego y deja que repose durante unos diez minutos antes de trocearla. En ese tiempo, corta el pan y tuesta en la sartén con el aceite de la carne las rebanadas para que se impregnen de todo el sabor.

Frota el ajo en cada rebanada riégalas ligeramente con el aceite de oliva. Unta la cara interior de arriba con mayonesa y la de abajo con mostaza. Pon la carne encima de la mostaza. Incorpora rúcula, cierra el sándwich y deleítate!

No se necesita cubiertos!

Cebollas caramelizadas.

A fuego lento, saltea las cebollas hasta que estén translúcidas. Añade la sal y el azúcar. Cúbrelas con papel de hornear con un agujero en el centro para permitir que el vapor se escape. Controla que no se quemem, y simplemente deja que se cocinen lentamente hasta que estén tiernas y pegajosas.

2 cebollas grandes finamente picadas
Un chorrito de aceite de olive
2 cucharadas de mantequilla

Una pizca de sal
Una cucharadita de azúcar
(para una caramelización más rápida!)

Tacos de pollo con crema ácida (fraíche) y guacamole

4 filetes de pechugas de pollo
1 cucharada de **NoMU Mexican**
3 cucharadas de aceite de olive extra virgen
12 tacos
1 pedazo de queso cheddar
250ml de crema ácida (fraíche)
Cilantro (opcional)

Mezcla el NoMU Mexican con el aceite
Frota la mezcla en el pollo y deja marinar durante media hora.

Fríe en la plancha el pollo hasta que esté dorado y bien cocido.
Déjalo reposar de 5 a 10 minutos antes de filetearlo.

Rellena los tacos con el pollo, el queso rallado y un poco de crema.

Servir con una cerveza muy fría!



Costillas con una salsa de Jack Daniels Borbón y café



- 2 Kg. costillas de la carne de tu elección
- 3 cucharas de aceite
- 1 cebolla grande picada fina
- 1 cucharada **NoMU Pork Rub**
- 1 cucharadita de ajo machacado
- 1 cucharadita de limón rallado
- ½ taza ketchup
- ½ taza de café fuerte y fresco
- 5 cucharas de azúcar moreno
- 1 cucharada de zumo de limón exprimido.
- 1 cucharada salsa Perrins
- 2 cucharas de sirope de caña o molases
- ½ cucharadita **NoMU Just Salt**
- ½ cucharadita **NoMU Just Pepper**
- 125ml Jack Daniels, reducido en un cazo

Puedes usar cordero, ternera, buey o costillas de cerdo para esta receta. La salsa también es deliciosa con cualquier carne a la BBQ. En una cazuela grande calentar el aceite y sofreír las cebollas hasta que estén traslúcidas. Añade el ajo y el NoMU Pork Rub y sofreír un par de minutos más. Añade el resto de los ingredientes y hervir a fuego lento hasta derretir el azúcar. Añade el Jack Daniels previamente reducido y cocinar un poquito más. Retirar del fuego y procesar en la licuadora hasta que quede fino. Comprobar el sabor y condimentar a gusto. Poner las costillas en una bandeja para horno y cubrir generosamente con la salsa de BBQ. Si tienes tiempo dejar marinando unas horas o toda la noche. Si no hay tiempo tapar con papel de plata y poner en el horno precalentado a 160°C durante una hora. Quitar el papel de plata, subir el horno a 200° 15-20 min. mas hasta que las costillas están muy doradas y ¡pegajosas! Agarrar un babero y bol para los dedos y ¡a atacar!

Jarretes de cordero

- 6 Jarretes de cordero
- harina para harinar
- NoMU Just Salt**
- NoMU Just Pepper**
- Aceite de oliva extra virgen
- 30g mantequilla
- 2 cucharadas **NoMU Lamb Rub**
- 2 cebollas, picadas
- 2 zanahorias picadas,
- 1 tallo de apio picado,
- 2 membrillos, pelados, extraído el corazón y picados
- 3 dientes de ajo picados
- 1 botella de vino tinto corpulento y rico
- 1 taza de oporto
- 500ml caldo de carne
- 500g hojaldre
- 2 huevos para vidriar la masa

Precalentar el horno hasta 170°
Harinar los jarretes con la harina sazónada. Pon un poco de aceite de oliva en una cazuela pesada y dorarlo bien. Apartar.
En la misma cazuela, añade la mantequilla y sofreír las cebollas hasta traslúcidas. Añade el NoMU Lamb Rub, zanahorias, membrillo, apio y ajo, sofríe un par de minutos mas antes de añadir los jarretes.
Verter el vino tinto, oporto y caldo de carne y condimentar bien con la sal y la pimienta. Llevar a la ebullición antes de meter la cazuela tapada herméticamente en el horno durante 2 horas.
Con cuidado amasar el hojaldre a un grosor de 5ml y cortar 6 círculos del tamaño de los bols para servir. Haz un agujero en cada uno de los círculos. Pon un jarrete en cada bol y llenar con la salsa. Tapar con su hojaldre dejando asomar por el agujero el hueso.
Batir los huevos con una gota de leche y pintar el hojaldre antes de meter otra vez en el horno durante 20 min. o hasta que el hojaldre este doradito e inflado.



Calabaza caramelizada B'stilla

- 6 laminas de pasta filo
- 1 calabaza pequeña
- 1 cebolla roja laminada
- 3 cucharas de aceite de oliva
- 3 cucharas de **NoMU Sweet Rub**
- 3 cucharas **NoMU Egyptian Dukkah**
- 100g queso de cabra
- 50g mantequilla

Precalentar el horno hasta 180°C.
Pelar y cortar la calabaza en trocitos y poner sobre una bandeja de horno junto con la cebolla. Rociar con aceite de oliva y espolvorear con Sweet Rub. Voltear bien para distribuir bien el Sweet rub y asar en el horno durante 30-40 minutos hasta que estén doradas y caramelizadas.
Dejar enfriar, poner en un bol y mezclar con el queso fresco y Egyptian Dukkah. Pon una lámina de filo sobre una superficie plana y pintar con la mantequilla. Pon otra lámina de filo al lado dejando que se sobrepongan en unos 2 cm para formar un rectángulo largo y una vez mas pintar bien con mantequilla.
Pon dos láminas más de filo exactamente encima de las hojas de abajo y una vez más pintar con la mantequilla.
Coger la mezcla de calabaza y poner con forma de salchicha sobre el filo asegurando que no quede demasiado gruesa pero que esté uniforme. Pida a un amigo/a o familiar que te ayude a enrollar el filo con cuidado para que quede con forma de serpiente. Una vez más pintar con mantequilla derretida para ablandar un poco el filo antes de enrollarlo en forma de espiral. Poner sobre una bandeja de horno, espolvorear con virutas de almendras.
Hornear durante 25 min. Hasta que esté dorada. Cortar y servir como un delicioso tentempié antes de cenar.





- 2 aguacates
- 1 taza de tomate fresco en daditos
- 1 taza de cebolla morada picada
- Zumo de 2 limas
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**
- 1 cucharadita de **NoMU Mexican**(opcional)
- 1 chile-ají rojo picado muy fino

Pela los aguacates y mételos en un bol, con un tenedor aplástalos hasta crear un puré. Añade el resto de ingredientes, y mezcla cuidadosamente. Sazona con la sal y la pimienta, y una pizquita de NoMU Mexican y finalmente añade el chile-ají, que le dará un toque picante. Lo mejor es prepararlo justo antes de consumirlo, para mantener su frescura, y asegúrate añadir las limas para mantener su color!



Pad Tai con Gambas

- Paquete de fideos celofán
- Salsa:
- 3 cucharas de puré de Tamarindo
- 3 cucharas de salsa de pescado
- 3 cucharas de azucar de caña
- 1 cuchara de **NoMU Oriental Rub** (Opcional, no es tradicional pero delicioso)
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 300g de gambas peladas
- 1 cuchara de ajo machacado
- 1 cuchara de jengibre rallado o en rodajas finas
- Taza de cebollino cortado en trocitos de unos 4cm.
- 1 taza de brotes de soja
- 2 chillis rojos - en juliana
- 5 cebollas tiernas cortadas en diagonal.
- 2 huevos grandes
- Taza de cacahuets tostados (o anacardos)
- Puñado de cilantro
- Gajos de lima para servir.

Pon en remojo los fideos de celofán "noodles" en agua caliente durante unos dos minutos hasta que estén blandos, escurrir muy bien. Combinar los ingredientes de la salsa en un cazo pequeño y calentar suavemente para derretir el azúcar de palma con los demás ingredientes. Mantener templado. Calentar un wok grande a fuego vivo hasta que este tan caliente que saque humo. Añade el aceite y una vez caliente, echa el jengibre y el ajo y enseguida las gambas. Freír hasta que las gambas estén de color rosa y doradas. Añade los fideos y verter una taza de salsa templada. Remover rigurosamente, manteniendo todo en movimiento en el wok. Una vez que los fideos estén bañados en salsa empujarlos hasta un lado y romper los huevos dentro del wok. Revolverlos con suavidad hasta que se cuajen, unos 10-15 segundos máx, antes de mezclar todo. Echar los brotes de soja, cebolla tierna y los cacahuets tostados. Poner en cuencos, rociar con un poco mas de cacahuete, hojas de cilantro y rodajas de lima fresca.

Affogato

Significa "ahogado" en italiano, el affogato es una bebida o también un postre, es un helado de vainilla "ahogado" en un buen espresso. Para hacerlo un poco más goloso, corónalo con crema y pedacitos de chocolate!

- 4 bolas de helado de vainilla
- 4 espressos muy cortos
- 200ml de nata
- 3 gotas de Pasta de **Vainilla NoMU**
- 1 cucharada de **NoMU Hot Chocolate Chunks**
- o 1 cucharada de **NoMU Cocoa**
- Bate ligeramente la vainilla con la crema, generando una textura suave.
- Pon una bola de helado en un bol pequeño o vaso. Actuando rápido para que no se derrita, vierte el café, y corónalo con l mezcla de vainilla y crema y el chocolate.
- Sírvelo inmediatamente con biscotti o un buen bizcocho!
- Para 4.



Café Alaska

- 600 ml de helado casero de café
- 1 molde de Brioche en rebanadas,
- Taza de licor de café kahlua
- 4 claras de huevo
- 1 taza de azúcar glas
- Sacar 6 bolas de 100ml de helado y poner en 6 moldes individuales aptos para horno.
- Ponlos sobre una bandeja. Congelar hasta que las bolas de helado estén duras. Sacar las bolas y envolver todo el helado con rebanadas de brioche, incluso la parte de abajo.
- Pintar con el licor de Kahlua y congelar durante una hora más. Mientras sirves el segundo plato, pre-calentar el horno hasta que este muy caliente (220-250°)
- Batir las claras hasta que estén suaves, cremosas y firmes y añadir poco a poco el azúcar y batir hasta que brille.
- Untar el brioche y hornear en la parte superior del horno durante 5 min. o hasta que el merengue cuaje y dore.
- Para 6



Cremas de café



Galletas: Precalentar el horno hasta 200°

65g mantequilla en dados

Taza azúcar glas

Taza harina

2 cucharaditas de maicena

1 cucharada grande de cacao

1 yema

Crema de café:

60g mantequilla

2 tazas de azúcar glas

1 cucharada grande de café MUY FUERTE

1 cucharada de NoMU extracto de vainilla.

Mezclar la mantequilla, azúcar glas, harina, maicena, cacao y yemas en la batidora hasta que formen una masa suave. Dar a la masa una forma de pelota, cubrir con film y dejar reposar durante 30 min. en la nevera antes de hornear.

Hacer pelotitas pequeñas del tamaño de una nuez y ponerlas sobre una bandeja de hornear aplastándolas un poquito.

Hornear durante 5-7 min. o hasta que estén duras. Quitar del horno y dejar enfriar. Para elaborar la crema de café, batir la mantequilla ablandada hasta que esté pálida y esponjosa.

Añade el azúcar glas, extracto de vainilla y el café templado.

Mezclar bien hasta dejar sin grumuelos.

Juntar dos galletas con crema en el centro

Crème Brulee de café

4 tazas (1 ltr) nata

60ml expreso café muy fuerte

1 cucharada NoMU extracto o pasta de vainilla

8 yemas de huevo

½ taza de azúcar glas

Azúcar extra para caramelizar

Precalentar el horno hasta 140°

Calentar la nata a fuego lento hasta que este muy caliente. No dejar que hierva. Retirar del fuego y añadir el expreso.

Batir las yemas hasta que estén pálidas y cremosas. Añadir el extracto de vainilla seguido por el azúcar y batir bien hasta que estén los ingredientes mezclados. No lo hagas demasiado para evitar tener muchas burbujas en la mezcla.

Con cuidado y despacio verter la crema dentro de la mezcla de huevo, removiendo o batiendo sin parar. Pon otra vez en el cazo y remover a fuego lento hasta que la mezcla haya espesado lo suficiente para recubrir la cuchara de madera. Verter dentro de moldes (ramekins) y ponerlos en un recipiente a baño maria con el agua cubriendo hasta 2/3 partes de los moldes.

Hornear durante 30 min. o hasta que las cremas estén ligeramente cuajadas. Retirar del horno, enfriar un poco y guardar enfriando en la nevera por lo menos dos horas. Cuando los quieras servir espolvorear con azúcar demerara y caramelizar con un soplete. Servir inmediatamente.

Para 8



Tiramisu

5 yemas de huevo X grandes

5 claras de huevo X grandes

180g azúcar glas

500g queso mascarpone

1 taza café fuerte

Taza de licor de café o coñac

2 cajas de melindros

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén pálidas y esponjosas. Añadir el queso mascarpone y mezclar bien hasta que la mezcla quede fina.

Batir las claras en un bol limpio y seco hasta que formen puntos como cucuruchos.

Verter un poquito de la clara dentro de la mezcla de mascarpone para aflojarla un poco y después ir añadiendo el resto con mucho cuidado para que la mezcla quede ligera y con aire. Con una cuchara poner una capa de mezcla en un recipiente grande (o boles individuales).

Bañar bien las galletas con el café y el licor y que queden empapadas. Con cuidado colocarlas sobre la mezcla de mascarpone cubriéndola por completo ir repitiendo el proceso hasta terminar la mezcla capa a capa.

Finalmente espolvorear con NoMU cacao y refrigerar durante 4 horas hasta que se enfríe y cuaje bien.

Para 8



Brioche tostado con nectarinas frotadas con sweet rub y frutos rojos

4 nectarinas

cucharada de mantequilla sin sal

cucharada **NoMU Sweet Rub**

brioche en rebanadas

higos

arándanos

moras

miel o sirope de arce

crème fraîche o mascarpone

Cortar cada nectarina en 6 gajos. Añade NoMU Sweet Rub y sacudir bien para bañar todo. Derretir la mantequilla en una sartén antiadherente, añade las nectarinas y cocinar hasta que estén ligeramente doradas.

Dar la vuelta a cada rebanada y espolvorear con Sweet Rub y caramelizar debajo el grill. Para servir, poner cada tostada de brioche en un plato, encima poner 6 gajos de nectarinas, un higo en cuatro y un puñado de frutos rojos. Añade un pegote de crème fraîche, rociar un poco de miel encima y servir inmediatamente.

PD: Este receta funciona perfectamente con una variedad de frutas, (manzanas, peras, membrillo, mangos, plátanos, melocotones o ciruelas). Si no son frutas muy dulces puedes añadir un poco de azúcar a gusto. Experimentar con fresas, frambuesas o grosellas.

