

NUEVO LAND ROVER DISCOVERY

LAS PRIMERAS SEÑALES DEL OTOÑO



ABOVE & BEYOND



ENTRANTE

MAZORCA DE MAÍZ ASADA CON MANTEQUILLA Y SAL

PARA 7

Ingredientes:

- 7 mazorcas de maíz
- 125 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal

Colocar el maíz en una parrilla caliente, girándolo a menudo. Después de unos 10 minutos, el maíz debería estar dorado por todas partes. Derretir la mantequilla y añadir sal. Verter sobre el maíz caliente y servir.

PRINCIPAL

TRUCHA ASADA CON HIERBAS Y LIMÓN

PARA 7

Ingredientes:

- 7 truchas frescas, destripadas y limpias
- 7 ramitas de tomillo
- 7 ramitas de romero
- 7 limones
- 7 dientes de ajo, finamente cortados
- 125 g de mantequilla
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra

Sazonar la cavidad de cada pescado con un poco de sal, y después introducir una ramita de tomillo y otra de romero.

Cortar los limones en mitades, y después volver a cortar cada uno en dos partes nuevamente. Rellenar cada pescado con las partes de medio limón, así como con un diente de ajo finamente cortado.

Colocar suavemente el pescado relleno en la parrilla, usando las tenazas de la misma si es posible. Asar en la parrilla el pescado por los dos lados hasta que la piel esté crujiente y la carne jugosa y rosada.

Derretir la mantequilla y mezclarla con el zumo de los limones restantes. Verter sobre el pescado tan pronto como salga de la parrilla y servir.

PRINCIPAL

SALTEADO SURTIDO DE SETAS

PARA 7

Ingredientes:

- 900 g de setas mixtas: porcini, champiñones, etc.
- 2 cebollas rojas
- 50 g de mantequilla
- Un puñado de perejil fresco
- Zumo de 1 limón
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra

Limpiar las setas y cortarlas en trozos grandes.

Cortar las cebollas finamente y freír con la mantequilla. Cuando las cebollas estén translúcidas, añadir las setas y seguir guisando.

Verter sobre el zumo de limón antes de condimentar con una buena pizca de sal y un poco de pimienta recién molida. Espolvorear el perejil fresco sobre las setas y servir.

PRINCIPAL

PATATAS CON MANTEQUILLA

PARA 7

Ingredientes:

- 2 kg de patatas
- 1 hoja de laurel
- 1/2 taza de perejil fresco, picado
- 100 g de mantequilla clarificada
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra

Hervir las patatas el día anterior con una hoja de laurel hasta que estén cocidas. Dejar enfriar.

Al día siguiente, pelar cuidadosamente las patatas enfriadas y cortarlas en rodajas de espesor medio.

Calentar la mantequilla clarificada en una cacerola grande y añadir las patatas. Freír hasta dorar, por ambos lados. Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Cubrir con perejil fresco y servir.

POSTRE

SUEÑO DE BAYAS DE OTOÑO

PARA 7

Ingredientes:

- 200 g de arándanos azules
- 200 g de moras
- 200 g de arándanos agrios
- 500 g de cuajada o yogur natural
- 100 ml de nata
- 2 cucharaditas de azúcar
- Zumo de 1 limón
- Corteza de 1 limón rallada
- 1 paquete de galletas, aplastadas
- 1 ramita de menta

Lavar las bayas y dividir las entre siete vasos.

Batir la nata y mezclarla con la cuajada o yogur, junto al zumo de limón, la corteza de limón y el azúcar para formar una mezcla ligera y cremosa.

Dividir la mezcla entre los vasos, y echar sobre cada uno las galletas aplastadas.

Cubrir con una hoja de menta y servir.

