

01

RILLETES

de salmón asado mi-cuit



PARA 8 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 4 MINUTOS

EN REPOSO: 30 MINUTOS



02

TARTA SOL CON PESTO, *mozzarella y calabacín*



En el horno a 190 °C

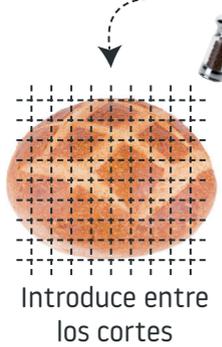
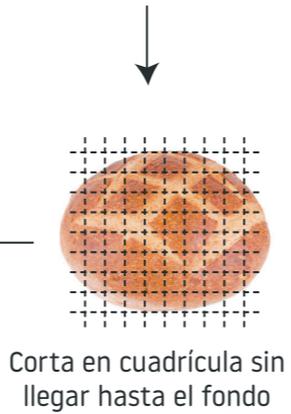
PARA 6 PERSONAS
PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
COCCIÓN: 25 MINUTOS



03

PAN ERIZO

con scamorza, salvia y panceta curada



En el horno a 200 °C



En el horno a 200 °C

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
COCCIÓN: 20 MINUTOS



04

FOCCACIA

con tomates cherry



600 g de masa de pan fresca



Unta con aceite y extiende

+



5 cl de aceite de oliva

+



2 cucharadas de agua



Crea pequeños huecos con los dedos y reparte la mezcla

+



250 g de tomates cherry

+



10 ramitas de tomillo

+



Flor de sal



En el horno a 230 °C

PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

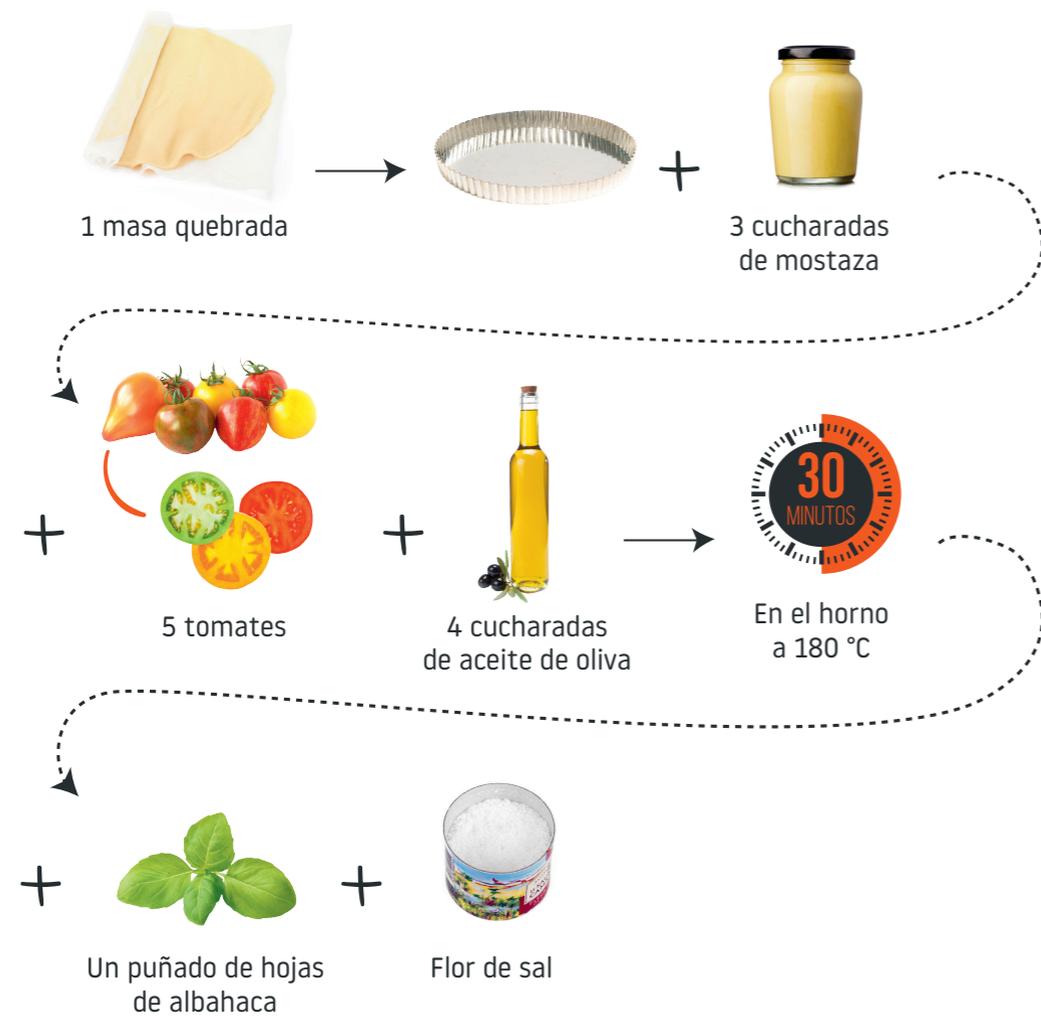
COCCIÓN: 25 MINUTOS



05

TARTA FINA

de tomates multicolores



PARA 8 PERSONAS

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS

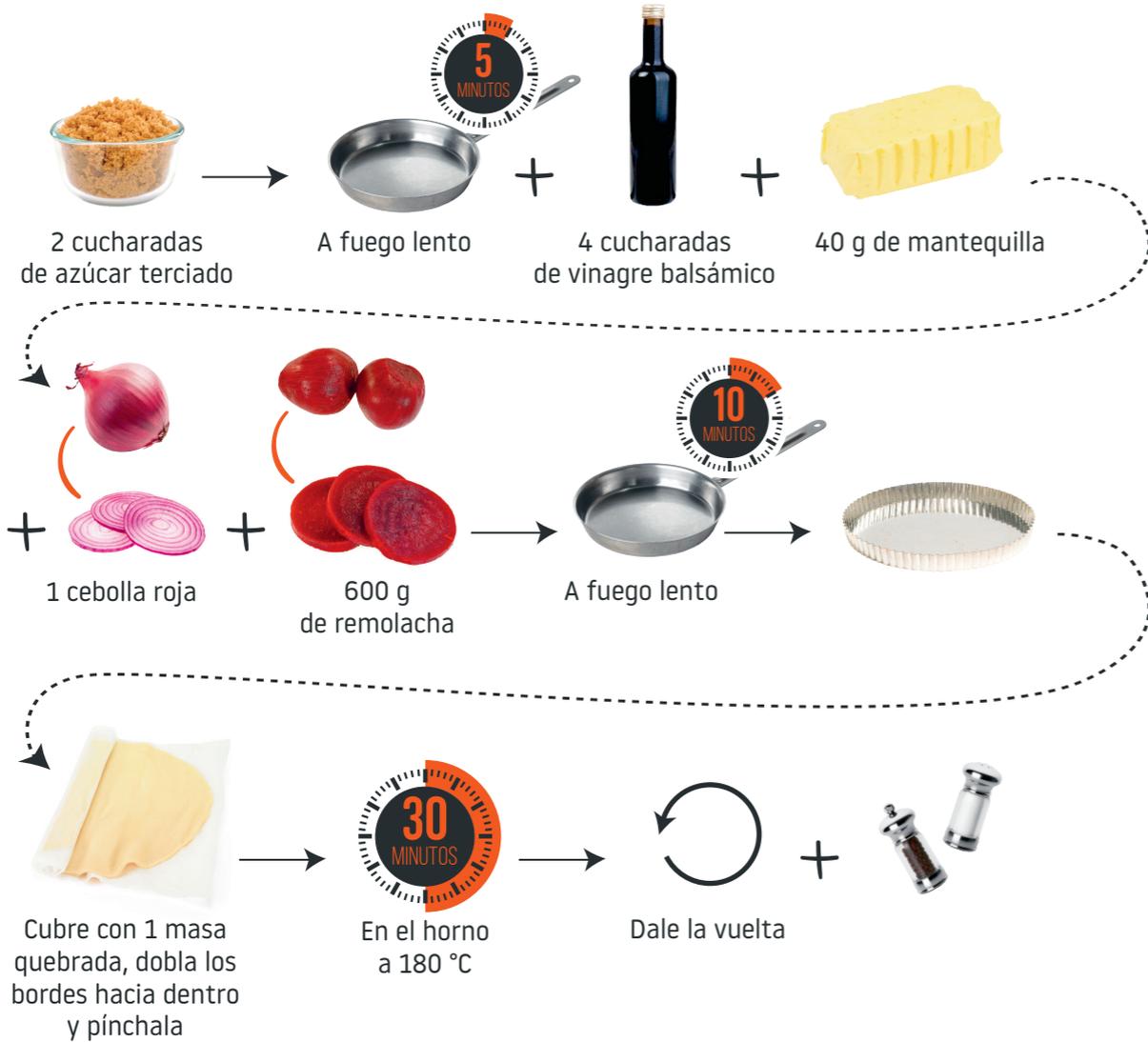
COCCIÓN: 30 MINUTOS



06

TATIN DE REMOLACHA

con vinagre balsámico



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 45 MINUTOS



07

PASTEL DE FETA *con calabacín y piñones*



PARA 8 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 40 MINUTOS

