

Alitas de pollo con miel

Ingredientes:

12 Alitas de pollo, 4 tomates, 2 limones, 50gr miel, 1dl aceite.

Al gusto: Sal, pimienta negra, cayena

Modo de preparación:

- **Cortar** doce alitas en dos y colocarlas en una fuente de horno con una cama de tomates cortados en rodajas. Se añade aceite de oliva, sal, pimienta negra y cayena al gusto.
- **Dorar** alrededor de 10 min. hasta que se vean algo doradas.
- **Mezclar** el zumo de limón y la miel.
- **Sacar** del horno las alitas y echar el limón y la miel por encima de cada una de ellas teniendo en cuenta que el preparado nape bien las alitas.
- **Meter** en el horno entre 5 y 10 minutos más, hasta que se dore la miel que está encima de las alitas.
- Es conveniente servir las alitas en la misma fuente en que se elaboren, pues éstas quedan ligeramente pegadas o retirarlas de la fuente en caliente.



Aguacates gratinados

Ingredientes:

6 Aguacates, 6 chalotas pequeñas, 2 yemas de huevo, 350gr de langostinos, 100gr de queso parmesano.

Al gusto: Vino blanco, brandy, lechuga

Modo de preparación:

- **Cortamos** los aguacates a lo largo en dos mitades, los vaciamos con cuidado y cortamos su carne en dados de 1cm de lado. Reservamos la carne y las cáscaras.
- Aparte **picamos** las chalotas y las rehogamos en una sartén con aceite de oliva hasta que estén transparentes. Le añadimos los langostinos limpios y cortados; lo rociamos con vino blanco y el brandy e incorporamos la carne de los aguacates. Rehogamos un minuto más y añadimos la nata y la yema de los huevos.
- Entonces **retiramos del fuego**. Con este preparado rellenamos las cáscaras de los aguacates. Espolvoreamos el queso parmesano por encima y lo gratinamos en el grill hasta que esté dorado. Los hervimos guarnecido con unas hojas de lechuga.



Flamenquines

Ingredientes:

8 Filetes de lomo de cerdo, 5 huevos, 80gr jamón, 80gr pimienta roja

Al gusto: Harina, pan rallado, perejil

Modo de preparación:

- **Cocer** 3 huevos 9 minutos dejándolos duros, pelar y cortar longitudinalmente en cuartos. Lavar el pimiento y cortar en tiras largas y finas. De igual modo cortamos el jamón.
- **Disponer** encima de cada filete un cuarto de huevo duro, un puñadito de pimiento y de jamón, enrollar el filete formando un canutillo y pinchar con un palillo para guardar la forma.
- **Batir** los dos huevos restantes y mezclar con el perejil picado. Empanar pasando cada rollito por harina, el huevo batido con perejil y finalmente el pan rallado.
- **Freír** los flamenquines en abundante aceite de oliva, quedando el empanado dorado, el filete hecho y el pimiento caliente pero un poco durito.



Arroz con leche y chocolate

Ingredientes:

500ml Leche, 50gr arroz, 50gr azúcar, 1 canela en rama, 1 piel de limón y naranja, 2 melocotón en almibar, 20gr cacao, 80gr chocolate **Al gusto:** Cacao y canela en polvo, menta fresca

Modo de preparación:

- **Poner al fuego** la leche con la piel de naranja y limón, una rama de canela y el cacao. Cuando hierva se añade el arroz. Reducir el fuego y dejar cocer 10 minutos. Añadir el azúcar, mover con una cuchara de madera y dejar cocer 5 minutos más.
- **Retirar del fuego**, dejar reposar, y cuando haya perdido un poco de temperatura, pero no del todo, incorporarle el chocolate picado a cuchillo, dar una vuelta de cuchara y disponer en unos recipientes individuales con una base de melocotón fresco cortado en dados.
- **Dejar enfriar** en la nevera y decorar con una línea de canela en polvo, cacao y azúcar a partes iguales. Espolvorear una juliana de hojas frescas de menta.



RESTAURANTE



AMAIUR
COCINA VASCA

C/ Pérez Galdós, 2 · TLF: 928 37 07 17 - 928 36 89 37 · Las Palmas de GC



Restaurante

Montaña de Arucas s/n

TLF: 928 60 08 44

Arucas