

Cestillos de Cherris Multicolor con Queso fresco, Semillas de Girasol y Albahaca.



«Cestillos de Cherris Multicolor con Queso fresco, Semillas de Girasol y Albahaca».

Ingredientes (para 4 Cestillos):

- 250 gr. de Cherris Multicolor (vienen envasados en vasitos y los puedes encontrar en hipermercados).
- Unas Hojas de Albahaca Fresca.
- 1 Queso fresco tipo Burgos de 250 gr.
- 75 gr. de Pipas de Girasol peladas.
- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen extra.
- 1 Cucharada de Miel de caña.
- 1 Cucharada de Vinagre de Módena.
- Media cucharadita de Sal.

Para los cestillos:

- 8 Obleas de Masa de Empanadillas refrigerada (yo he usado de «La cocinera»).
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva.
- 1 Cucharada de salsa de Soja.
- Una pizca de Ras el-Hanout (especia Marroquí).



Para preparar los cestillos, pon en un vaso el aceite con la salsa de soja y el Ras el-Hanout y con esa mezcla pinta las obleas por las dos caras. Usando como molde 4 cazuelitas de las que se puedan meter al horno pon 2 obleas pintadas en cada una como indica la foto y hornealas a 180º grados (con el horno precalentado) hasta que estén doraditas. Retíralas del horno y deja que se enfríen antes de desmoldarlas. Reservar hasta emplatar.



En una sartén a fuego medio tuesta un poco las pipas de girasol con cuidado de no dorarlas demasiado (con un par de minutos es suficiente) y con el fuego apagado añadirles la miel de caña mezclándolas bien y colocalas en un vaso para que se enfríen (se harán un bloque que luego tendrás que romper con ayuda de un cuchillito). Reserva.



Lava, seca muy bien y pica la albahaca (reserva 4 hojitas enteras para decorar), ponla en un vaso con el aceite, el vinagre de módena y la sal; mezcla con un tenedor hasta emulsionar y reserva. Lava, seca y corta en cuartos los tomates, corta también el queso en pequeñas porciones y en un bol grande mezclas los tomates con el queso, la emulsión de aceite y el bloque de pipas troceado. Repartes la mezcla entre los cuatro cestillos rellenándolos bien y sírvelos decorados con la hojita de albahaca reservada.





