

PIZZA OSITO



Ingredientes

- Pan de molde, 1 rebanada por pizza
- Salsa de tomates
- Mozzarella rallada
- Jamón de york
- Olivas negras
- Queso en lonchas



Receta paso a paso para hacer pizzas en forma de ositos

Lo primero que haremos es darle al pan de molde forma de oso.



Tostamos un poco el pan en una tostadora o en el horno, y luego agregamos los ingredientes: salsa de tomate, jamón de york en trocitos y la mozzarella, u otro queso que se derrita, y llevamos al horno hasta que le queso se funda.

Cortamos un círculo en el queso en lonchas y lo ponemos sobre la pizza recién salida del horno para simular el hocico. Con una rodaja de la punta de las olivas hacemos el hocico y los ojos.



También podemos hacerle otros detalles, como las mejillas rosadas con un trocito de pimiento o tomate.

¡LISTAS PARA COMER!

Gusanito de atún



Ingredientes

- 3 latas de Atún Claro al natural
- 180 gramos de queso crema para untar
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite de oliva virgen o virgen extra
- Uvas pasas



Cómo hacer un gusanito de atún

Empezamos poniendo en un recipiente el Atún Claro al natural al que le escurrimos el caldo. Incorporamos el queso, el pan rallado y el orégano y mezclamos todo con el tenedor, no lo hagáis con una batidora ya que quedaría poco consistente.



Cogemos porciones de esta mezcla y formamos bolitas que pasamos por pan rallado primero, luego por huevo batido y por último, de nuevo por pan rallado.



Una vez que tenemos todas las bolas hechas y empanadas las freímos en abundante aceite de oliva virgen o virgen extra bien caliente hasta que estén doradas. Sacamos y dejamos sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Ponemos las bolitas una detrás de otra en línea y a la primera le ponemos con dos palillos un par de uvas pasas simulando los ojos.



IY YA TENEMOS NUESTRO GUSANITO!

Galletitas saladas de queso



Ingredientes

- 1 ½taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en cubitos
- 200 g de queso cheddar rallado
- 2 yemas de huevo



Preparación

Mezcla la harina con la sal, el ajo y la cebolla en polvo en un cuenco. Añade la mantequilla y mezcla hasta integrarla. Incorpora las yemas de huevo y 2 cucharadas de agua fría, y sigue mezclando.

Agrega el queso y amasa con las manos hasta obtener una pasta elástica. Divídela por la mitad, forma dos bolas, reserva una en la nevera envuelta en film transparente.

Pon la otra entre dos hojas de papel de horno y estírala con el rodillo hasta obtener una plancha de unos dos milímetros de grosor.

Despega el papel superior y corta la masa dándole la forma que tú prefieras. Ponlas en la placa del horno forrada con papel vegetal, separadas entre sí. Déjalas en la nevera treinta minutos.

Procede igual con la bola de masa que habías reservado en la nevera. Precalienta el horno a 180°C.

Cuece las galletas de queso en el horno, en dos tandas, unos veinte minutos, hasta que estén doraditas. Puedes servir las calientes o frías.

¡A COMER!

Croquetas de brócoli al horno



Ingredientes:

- 300 g de brócoli
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de pan rallado
- 100 g de queso rallado
- 2 zanahorias
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta



Preparación:



Precalentamos el horno a 180° C y engrasamos una bandeja de horno con un poco de aceite de oliva. Pelamos y picamos fino las zanahorias, el diente de ajo y la cebolla. Cocemos el brócoli un par de minutos, lo escurrimos y picamos fino.

A continuación ponemos en un bol la cebolla, el ajo, la zanahoria y el brócoli. Agregamos el huevo, 100 g de queso rallado, sal y pimienta al gusto. Mezclamos todo muy bien y, con las manos, hacemos unas pequeñas bolitas.



Colocamos las croquetas sobre el papel vegetal en la bandeja del horno y horneamos durante 25 minutos, hasta que queden bien dorados y crujientes, dándoles una vuelta cuando quede la mitad del horneado. Retirar y servir calientes.

¡BUEN PROVECHO!