



Vine a saber-ne més...

ENROTLLAT DE BLINI FARCIT DE POLLASTRE AMB BEIXAMEL:

INGREDIENTS:

-Pels Blinis:

- 100 de farina de fajol
- 150g d'aigua
- 1 ou
- 3g de llevat
- AOVE per engreixar la paella

-Pel pollastre:

- 1 pit de pollastre
- llorer
- sal i pebre
- AOVE

-Per la beixamel:

- 500g de llet
- 125g de nata
- 25g de mantega
- 20g de farina
- sal
- canyella en pols



Vine a saber-ne més...

-Per la salsa de carn:

- Ossos de pollastre
- Porro
- Ceba
- Pastanaga
- Vi negre
- Aigua mineral
- Sal i pebre
- AOVE

ELABORACIÓ:

Per fer el blinis, juntarem tots els ingredients i els triturarem amb la batidora de ma. Reservarem la massa a la nevera dins de un biberó de cuina i la reposarem durant un mínim de 15 minuts i un màxim de 1 dia.

Per fer el pollastre, el salpebrarem i l'envasarem al buit amb el llorer i l'oli. El cuinarem 30 minuts a 80°C dins d'una olla amb aigua. Si no tenim envasadora, podem fer el mateix procés però embolicant el pollastre amb paper de plata i cuinant-lo al forn. Un cop cuinat, el marcarem a una paella roenta.

Per la beixamel, fondrem la mantega a una olla, afegirem la farina, la cuinarem uns minuts i afegirem la llet, la nata, la sal i un polsim de canyella. La cuinarem a foc mig durant 20 minuts.

Per la salsa de carn, daurarem els ossos de pollastre, afegirem les verdures trossegades i ho saltejarem bé. Afegirem una mica de vi negre i ho cobrirem amb aigua. Ho deixarem bullir a foc fort perquè redueixi durant 20 minuts. La colarem i la reservarem.

Per fer el blini, només haurem de posar la massa a una paella no molt calenta i engreixada amb AOVE i pujar el foc gradualment. Girarem els blinis quan veiem que es desenganxen.

Muntarem aquest aperitiu enrotllant el pollastre amb la massa del blini i napant-lo amb la beixamel i la salsa de carn.



Vine a saber-ne més...

BLINI DE CREMA DE XOCOLATA AMB MADUIXES I GELATINES DE TARONJA:

INGREDIENTS:

-Pels Blinis:

- 100 de farina de fajol
- 150g d'aigua
- 1 ou
- 3g de llevat
- AOVE per engreixar la paella

-Per la ganache de xocolata blanca:

- 200g de xocolata blanca
- 200g de nata

-Per les maduixes:

- Maduixes
- Ratlladura de pell de taronja

-Per les gelatines de taronja:

- 200g de suc de taronja
- Canyella
- 1,5g d'agar agar



Vine a saber-ne més...

ELABORACIÓ:

Per fer el blinis, juntarem tots els ingredients i els triturarem amb la batedora de ma. Reservarem la massa a la nevera dins de un biberó de cuina i la reposarem durant un mínim de 15 minuts i un màxim de 1 dia.

Per la ganache, bullirem la nata i la abocarem sobre de la xocolata, sense parar de moure, fins que ens quedi una crema homogènia. Ho reservarem.

Per la gelatina de taronja, afegirem un polsim de canyella i l'agar al suc de taronja i ho portarem a ebullició. Ho estendrem a una safata i ho refredarem en nevera. Un cop ben fred i solidificat, tallarem unes dauets regulars.

Per fer el blini, només haurem de posar la massa a una paella no molt calenta i engreixada amb AOVE i pujar el foc gradualment. Girarem els blinis quan veiem que es desenganxen.

Muntarem aquest aperitiu/postre disposant el blini a la base, posant una mica de la ganache al damunt, unes maduixes tallades, una mica de ratlladura de pell de taronja i acabant amb les gelatines pel damunt.