

	RecetasCui si ne
	2
	20 minutos (aprox.)
	1 Bote de judías verdes (360gr peso escurrido) 2 dientes de Ajo ½ Cebolla pequeña (o cebolleta) Aceite de oliva 75gr de Jamón picado en taquitos 1 pizca de Sal

Hola! A vosotros seguro que también os pasa que hay veces que el tiempo no da para más, y llegamos a casa con el tiempo justo para comer y salir pitando.

Normalmente, suelo planificar bien las comidas, dejándolo preparado el día antes, adelantando cositas, o sacando algo que tenga congelado, si sé que no me va a dar tiempo a cocinar con más margen. Pero en alguna ocasión, el remedio para una comida rápida está en abrir la despensa, coger un bote de conservas y poco más.

Así preparé estas judías verdes con jamón, y además con el robot, mientras avanza el programa, no tuve que estar pendiente como si lo hiciera en el fuego, y puede aprovechar para ir haciendo otras cosas por casa. Genial no?

1. Abrimos las judías y las ponemos en un escurridor para que suelten bien el agua que traen en el bote.
2. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la cebolla en trozos y los ajos enteros. Picamos con PULSE unos segundos. (Velocidad 13 en el modelo [i - Compani on](#))



3. Quitamos la cuchilla y ponemos el mezclador. Añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos. (Sin tapón todos los pasos)



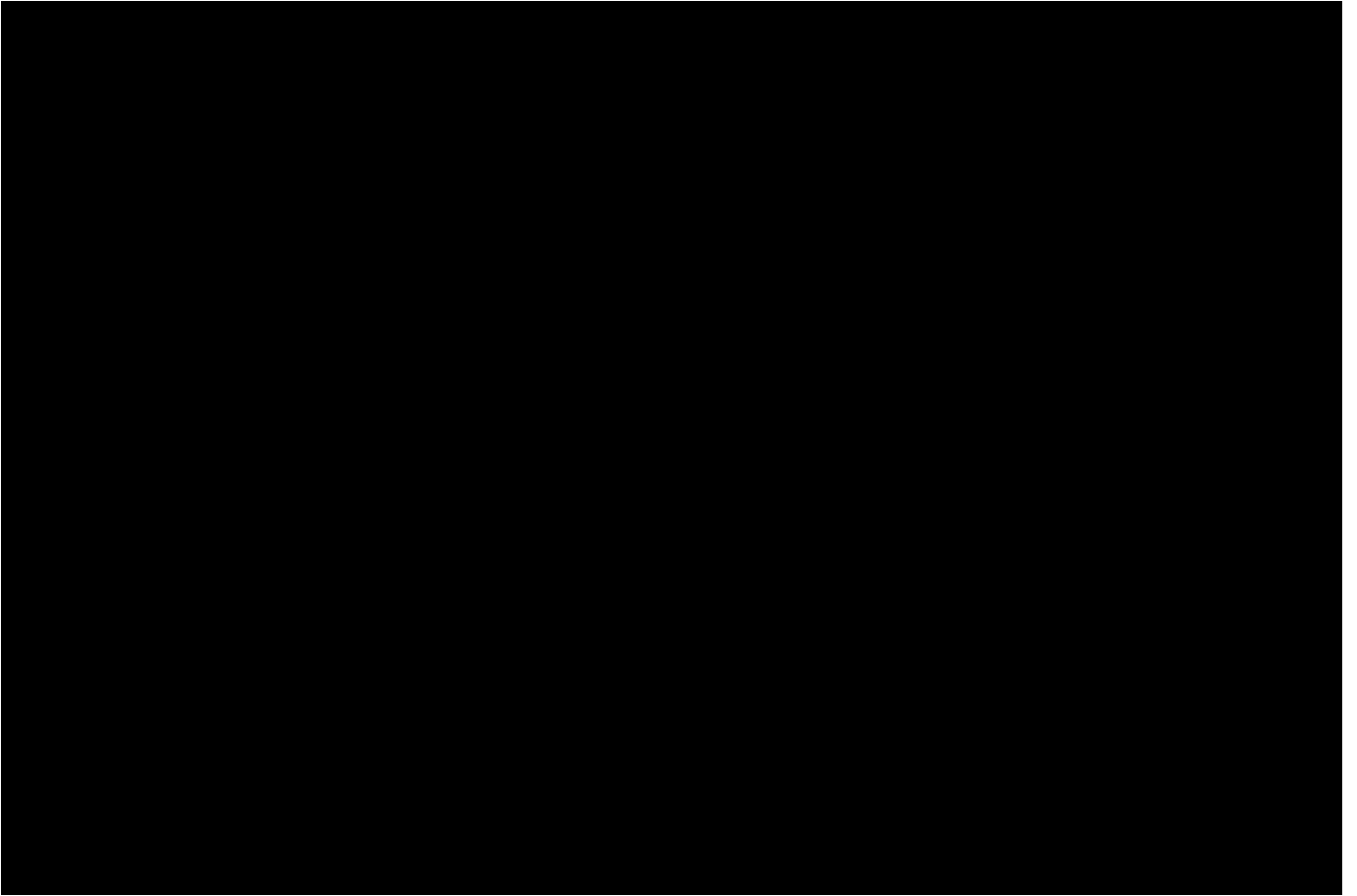
4. Añadimos los taquitos de jamón y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos.



5. Por último, añadimos las judías y una pizca de sal. Programamos velocidad 4, 110°, 3 minutos.



6. Probamos el punto de sal y rectificamos si es necesario.



	Recetas Cui si ne
	2
	20 minutos (aprox.)

	6 Espárragos blancos gruesos 2 Huevos Mezcla de brotes lechugas o brotes tiernos Cuscurreos sabor César (o de otra variedad) 10 moras (o frambuesas) 1 cucharada de Miel 1 chorrito de Aceite de oliva 1 chorrito de Vinagre de manzana (o de otro sabor) Sal Pimienta Unos taquitos o virutas de jamón
--	---

Hola! Esta receta que estáis leyendo, la preparé por primera vez al volver de vacaciones, y surge a raíz de un plato que me pedí en el restaurante del hotel donde nos hospedábamos durante ese tiempo.

Siempre tardo en elegir lo que voy a tomar, porque generalmente, me apetece probar todo lo de la carta, y me cuesta decidirme entre cosas tan apetecibles, pero al leer entre los entrantes: espárragos blancos con huevo poché sal de jamón y vinagreta de moras -bueno, realmente era de frambuesas- no lo dudé y sentencié rápidamente mi elección. Muy acertada, por cierto.

Realmente, este plato no tiene misterio alguno, en su sencillez reside su gracia, como se suele decir. Y vaya gracia! Me encanta partir el huevo y que la yema vaya cayendo por los espárragos, trocearlos, mezclar con la sal de jamón y disfrutar de su sabor con cada boca bocado.

Os animo a que lo probéis en casa, y espero que lo disfrutéis tanto como yo lo he hecho, no solo al comerlo, sino también al prepararlo, reviviendo buenos momentos de unas vacaciones estupendas con la mejor de las compañías.

1. Comenzamos poniendo los espárragos sobre papel absorbente para que escurran bien. Los dejamos allí mientras seguimos cocinando.

2. A continuación, preparamos la vinagreta. Para ello, aplastamos bien las moras, y si no queremos encontrarlas las pepitas, podemos colarlo. En un bol, mezclamos las moras aplastadas con el resto de ingredientes y batimos hasta conseguir una mezcla emulsionada. Probamos de sabor por si queremos corregir de algún ingrediente y reservamos.

3. Preparamos la sal de jamón, que consiste nada más que en poner los taquitos de jamón en papel de cocina y meter en el microondas a máx. potencia durante 2-3 minutos, hasta que veamos que está crujiente. Reservamos. Yo he utilizado unos taquitos que venden ya muy picados, y me ha quedado como se aprecia en la foto, pero si utilizáis los tacos más gruesos, o bien los picáis un poco con el cuchillo antes de meterlos al micro, o después, los machacáis en el mortero para que quede más pequeño, como si fuera sal gorda. También se puede hacer con un loncha de jamón, necesitará menos tiempo,

4. Para hacer los huevos poché, echamos agua en el bol hasta cubrir la pieza donde se ponen los accesorios. Equipamos el robot con el batidor y programamos velocidad 2, 100°, 10 minutos con el tapón puesto.



5. Mientras, cortamos un cuadrado de papel film por cada huevo, lo untamos con una pizca de aceite y lo colocamos en una flanera metálica o en un vasito. Cascamos el huevo dentro del vaso y hacemos un saquito que cerraremos con un hilo o con un alambre de estos que usamos para cerrar las bolsas.



6. Aunque no hayan pasado los diez minutos del tiempo, si tenemos los huevos listos, y vemos que el agua ya está hirviendo, haciendo burbujas, cancelamos el programa y metemos los huevos dentro del bol. Programamos velocidad 2, 100°, 3 minutos, ahora sin el tapón.



7. Mientras, vamos montando el plato. Ponemos en cada uno una cama de mezcla de lechugas o de brotes tiernos, salteamos con la vinagreta y ponemos encima los espárragos escurridos. Cuando los huevos estén cocinados, los sacamos del bol con unas pinzas de cocina para no quemarnos, agarrándolos por la punta del saco, y rápidamente, nada más sacarlos, quitamos el film que los envuelve y colocamos sobre los espárragos.

8. Repartimos unos cuscurros en cada plato y esparcimos la sal de jamón. Servimos en la mesa al momento, porque si no, el propio calor del huevo, haría que se fuera cuajando y



Claudia Paolini

4-6

30 minutos (aprox.)

150gr de Polenta precocida

700ml de Caldo

3 cucharadas soperas de Aceite de oliva

3 cucharadas soperas de Queso rallado tipo
parmesano

1 pizca de Pimienta

1 cucharada soperas de orégano

4 cucharadas soperas de tomate triturado o frito

150gr de Jamón de york en rodajas finas

150gr de queso tipo mozzarella



3. Añadi mos el jamón y programamos velocidad 2, 100°, 5 minutos.



4. Cortamos las rodajas de piña en taquitos, si son de bote, las escurrimos un poco sobre papel absorbente. Añadi mos al bol y programamos velocidad 2, 100°, 1 minuto.



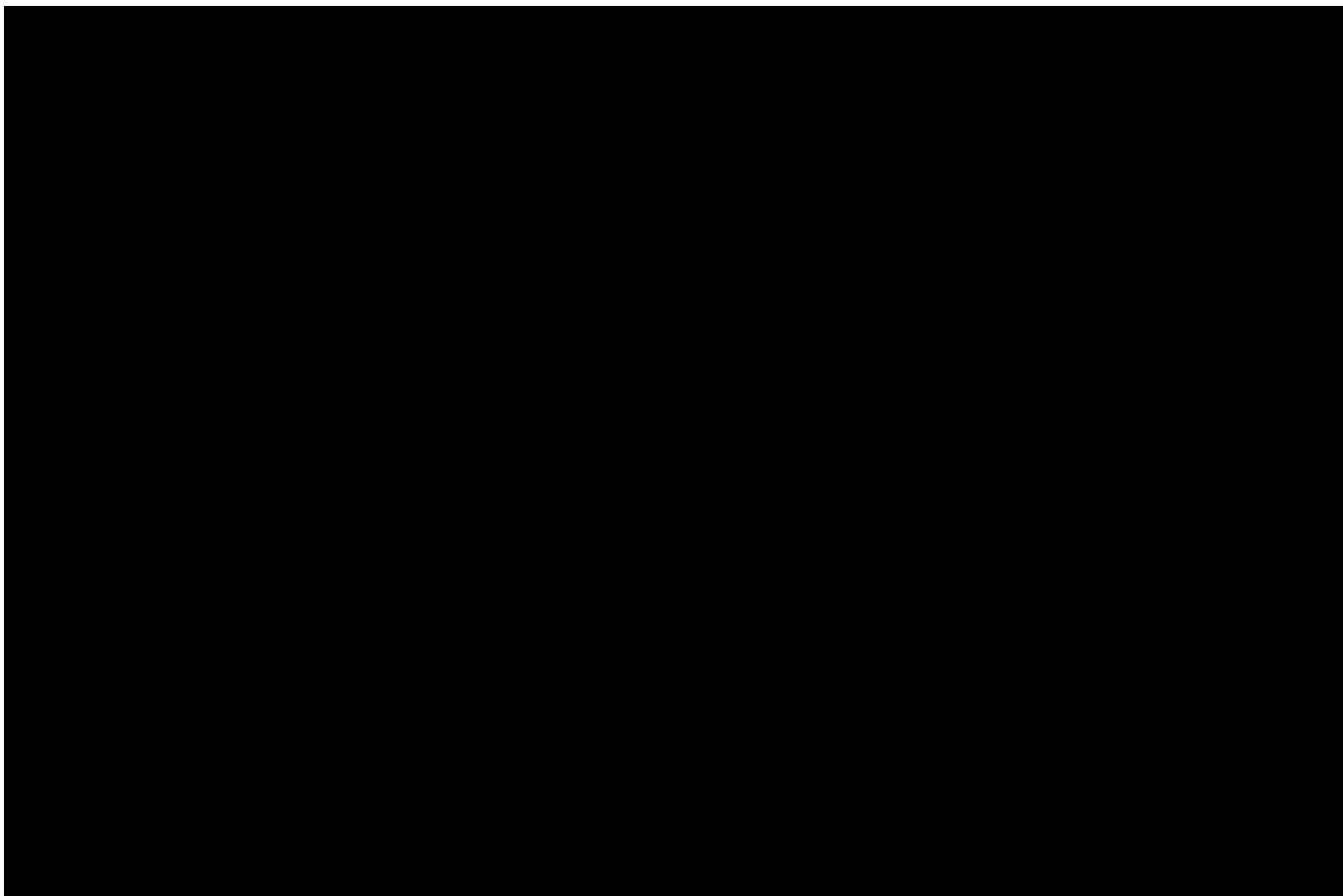
5. Diluimos el Boveril en los 100ml de agua. Si no tenemos, podemos utilizar agua y media pastilla de caldo, o 100ml de caldo de carne en lugar de agua y la pastilla. Pero os recomiendo probarlo con el Boveril que lo venden den cualquier supermercado y lo podéis usar en más recetas. Añadi mos al bol y programamos velocidad 4, 100°, 2 minutos.



6. Finalizado el programa, ponemos el tapón y dejamos reposar tapado unos minutos.

7. Añadi mos la ternera reservada y sin el tapón, programamos velocidad 2, 100°, 3 minutos.





	Claudia Paolini
	8-10
	35 minutos aprox. (más levado)
	10gr de Levadura fresca 20cl de Nata de soja 350gr de Harina de fuerza 50gr de Mantequilla a temperatura ambiente 180gr de Queso comtè rallado 100gr de Jamón 1 cucharadita de Sal

Hola! Hoy compartimos con vosotros un pan de jamón y queso que nos enseña a preparar [Claudia Paolini](#). Sus recetas ya son habituales en nuestro blog, y siempre aprendemos mucho con ellas.

Si tu también quieres que tus recetas estén disponibles aquí y que otros CuCoLovers puedan disfrutar de ellas, no dudes en

hacernos llegar desde el apartado [Comparte tus recetas](#) y las publicaremos encantadas.