

Creador: Babanzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Segunda parte del picoteo hecho en casa.

Ingredientes para 4 personas :

- 1. GRISSINI PIZZA
- 2. CRISPY RAVIOLI
- 3. CHUTNEY DE MANGO
- 4. SPICY CHEDDAR

Preparación:

Paso 1

GRISSINI PIZZA - 350 gr. de harina de fuerza. - 200 ml. de agua tibia. - 3 cucharadas de aceite de oliva. - 1/2 taza de parmesano rallado. - 1 cucharada de orégano. - 2 cucharaditas de levadura seca de panadero. - 1 cucharadita de azúcar. - Sal. 1. En un recipiente disolver el azúcar en el agua tibia, echar la levadura y mover. Reposar 10 minutos. 2. Mezclar la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y agregar la levadura. 3. Incorporar el resto de ingredientes, menos el queso y el orégano y amasar 10 minutos hasta obtener una masa blanda y elástica. Si es necesario echar más agua poco a poco. 4. Incorporar el queso y el orégano y amasar 2 minutos. 5. Poner la masa en un bol engrasado, cubrir con un paño o papel film y dejar reposar 1 hora. 6. Amasar un poco para quitar el exceso de aire y hacer 24 porciones. 7. Hacer bastones con cada porción de unos 30 cm., ponerlos sobre papel de horno separados. 8. Hornear a 200 °C durante 10 minutos, darles la vuelta y hornear durante otros 5-10 minutos.

Paso 2

CRISPY RAVIOLIS - 1 bolsa de raviolis de pasta fresca rellenos. - Aceite de oliva. 1. Pintar los raviolis por ambos lados con aceite de oliva y ponerlos en la placa del horno con papel de hornear. 2. Hornear a 175 °C durante 8 minutos, darles la vuelta y hornear durante otros 8 minutos.

Paso 3

CHUTNEY DE MANGO - 1 mango maduro grande. - 1 lata pequeña de piña en su jugo (NO ALMIBAR). - 1 limón (ralladura y zumo). - 1/2 cebolla. - 1 cucharadita de jengibre rallado. - 50 gr. de azúcar. - 1 cucharada de vinagre blanco. - 1/4 de cucharadita de cúrcuma. - 1/2 cucharadita de chile en polvo. - 1 palo de canela. - 1 clavo. - Sal. 1. Disolver el azúcar con el vinagre y el zumo de limón en un cazo a fuego lento. 2. Añadir las especias, el jengibre, la ralladura de limón y la cebolla muy picada. Agregar también algo del líquido de la piña. 3. Cocer 5 minutos a fuego lento. 4. Añadir la fruta cortada muy pequeña y más líquido de la piña y dejar cocer 30 minutos a fuego lento o hasta que quede como un almíbar. 5. Remover de vez en cuando para que no se pegue. 6. Dejar enfriar y servir. **** Aguenta varios meses en la nevera en un tarro esterilizado y hermético. ****

Paso 4

SPICY CHEDDAR - 250 gr. queso cheddar. - 50 gr. de queso de untar. - 150 ml. de leche. - 2 cucharadas de mantequilla. - 2 cucharaditas de maicena. - 1/2 cucharadita de chile polvo. - Sal. 1. Poner en un cazo la mantequilla y derretirla a fuego lento. 2. Disolver la maicena en la leche. 3. Añadir la leche poco a poco a la mantequilla derretida. 4. Añadir el queso de untar y mover. 5. Cuando todos los ingredientes estén integrados añadir el cheddar troceado. 6. Dejar que se funda a fuego lento, probar de sal y añadir el chile y seguir removiendo hasta obtener una salsa cremosa.