

El preocupante estado de salud de MANOLO SANTANA



Alba Díaz cumple 18

LA HIJA DE EL CORDOBÉS Y VICKY

Todo sobre su desconocida vida



LETIZIA

**Se gasta
130.000€
en ropa
este año**

Analizamos todos los modelos y joyas que ha estrenado la Reina en 2017



CARPACCIO CON SALSA DE GRANADA

4 personas 350 calorías 45min

INGREDIENTES

- 250 gr. de carpaccio de lomo loncheado
- pimienta negra recién molida -sal Maldon
- aceite de oliva virgen extra -virutas de queso manchego curado
- Salsa de granada:**
- 1 chalota -2 cucharadas de aceite -1 cucharada de harina -1 vaso de vino de zumo de naranja
- 1 copa de oporto -sal o de oloroso dulce
- 2 granadas medianas

PREPARACIÓN

Salsa de granada: Picar la chalota, estofarla en el aceite y cuando esté cristalina, rehogar encima la harina hasta que se dore. Añadir el zumo de naranja y el oporto, mover hasta que se forme una salsa y sazonar.

Cortar las granadas, sacar los granos y añadir a la salsa (reservar los de la otra) dar unos hervores, comprobar el punto y triturar.

Añadir los granos de la otra granada a la salsa, ponerla en el centro de los platos. Regar con el aceite de oliva virgen, espolvorear la pimienta y las escamas de sal Maldon y colocar encima las virutas de queso.



ENSALADA DEL MAR CON HUEVAS DE SALMÓN

4 personas 300 calorías 25 min

INGREDIENTES

- 10 gambas rojas
- 1 pata de pulpo
- 8 mejillones
- mahonesa
- huevas de salmón
- Spherika Gourmet

PREPARACIÓN

Pelar y cortar las gambas. Sacar un poco del jugo de las cabezas y reservar. Cortar el pulpo y los mejillones ya cocidos en trozos no muy grandes.

Poner en un bol las gambas, el pulpo y los mejillones, echar un poco del jugo de las cabezas de las gambas, añadir sal al gusto y mezclar con una mahonesa ligera.

Emplatar y acompañar con las huevas de salmón.



Más recetas en www.pescaviar.es



CAVIAR ROJO

Las huevas naturales de salmón Spherika Gourmet proceden de la variedad keta, conocido como caviar rojo. Contienen todos los matices y una textura que permite que se fundan en el paladar en una pequeña explosión de sabor.