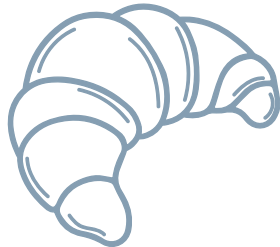
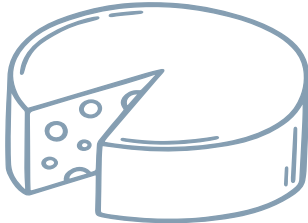
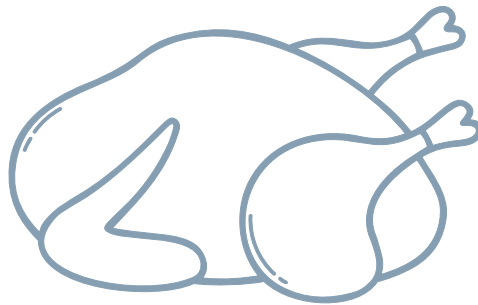
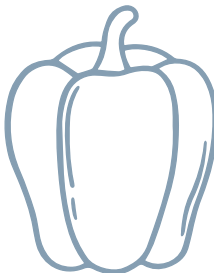
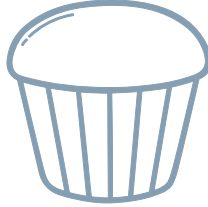
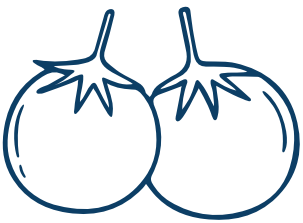




RECETAS DE
APROVECHAMIENTO
De nuestros hoteles

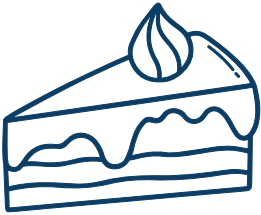

ILUNION
Hotels

			ÍNDICE
			
			
			



FAMILIA SALADOS

Empanada de chacinas	2
Tortilla de arroz cocido	3
Minicaracolas de hojaldre	6
Quiche de aprovechamiento	7
Clafoutis de verduras y queso	10
Panini	11
Escabeche tico	14
Tacos con pollo asado	15
Almogrote canario	18
Paté de pescado y frutos secos	19
Paté de pescado y tomate	22
Soufflé de humus	23



FAMILIA DULCES

Bizcocho de zanahoria	26
Mousse vegetal de frutas	27
Pastel de pan	29
Pudin de aprovechamiento con nata y canela	32
Pan de plátano	33
Tortitas de avena	36
Confitura de frutas de aprovechamiento	39
Banda de frutas	42
Pastel de cruasán	43



EMPANADA DE CHACINAS

Y sus recortes

Preparación

Descongelar las placas de hojaldre en refrigeración hasta que sean manipulables. Mientras tanto, descongelar el pisto y cocinarlo junto con el tomate triturado y el aceite de oliva hasta obtener una preparación concentrada y con poca humedad.

Incorporar los embutidos procedentes de las mermas de corte y de los sobrantes del buffet de desayunos, previamente picados en *brunoise* fina. Cocinar el conjunto durante unos minutos para integrar los sabores y reducir cualquier exceso de líquido. Rectificar de sal y pimienta, teniendo en cuenta la potencia sávida de los embutidos, y dejar enfriar completamente el relleno.

Disponer una placa de hojaldre sobre una bandeja de horno provista de papel sulfurizado y extender uniformemente el relleno, dejando libres unos 2 cm en todo el perímetro. Cubrir con la segunda placa de hojaldre y sellar los bordes presionando ligeramente o ayudándose de un tenedor.

Practicar pequeños cortes en la superficie para facilitar la salida del vapor durante la cocción y pintar con huevo batido para favorecer un acabado brillante y uniforme.

Hornear a 190 °C durante 30-35 minutos, o hasta que el hojaldre presente un aspecto dorado, uniforme y crujiente.

Dejar reposar unos minutos antes de cortar y servir.

Ingredientes

- 2 placas de hojaldre congelado
- 800 g de pisto congelado
- 400 g de tomate triturado
- 30 ml de AOVE
- 5 g de pimienta negra molida
- 10 g de sal fina
- 800 g de embutidos de aprovechamiento

Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

Trazas: Soja, sulfitos, mostaza, apio, altramuces, frutos de cascara, sésamo

TORTILLA DE ARROZ

Y cebolleta

Preparación

Pelar y picar finamente la cebolleta y pocharla suavemente en una sartén con el aceite de oliva virgen extra hasta que quede tierna y ligeramente transparente. Añadir el arroz cocido sobrante y saltearlo durante unos minutos para eliminar el exceso de humedad y potenciar su sabor.

Batir los huevos en un bol junto con la sal, la pimienta negra y el perejil picado, incorporar la mezcla de arroz y cebolleta y remover hasta obtener un conjunto homogéneo.

Verter la preparación en una sartén antiadherente ligeramente engrasada y cocinar a fuego medio hasta que la base esté cuajada.

Dar la vuelta con ayuda de un plato o tapadera y terminar la cocción por la otra cara hasta obtener una tortilla dorada en el exterior y jugosa en su interior.

Dejar reposar unos minutos antes de cortar y servir.

Ingredientes

- 120 ml de huevo pasteurizado
- 60 g de arroz sobrante del día anterior
- 40 g de cebolleta
- 15 g de AOVE
- 5 g de perejil fresco
- 2 g de sal fina
- 2 g de pimienta negra molida

Alérgenos: Huevo





MINICARACOLAS DE HOJALDRE

Con embutidos de aprovechamiento

Preparación

Descongelar la plancha de hojaldre en refrigeración hasta que resulte flexible para su manipulación.

Picar finamente los embutidos sobrantes del buffet de desayunos procurando obtener una distribución homogénea de los diferentes productos. Extender los embutidos sobre toda la superficie de la plancha de hojaldre dejando libre aproximadamente un centímetro en uno de los bordes más largos para facilitar el sellado. Enrollar firmemente formando un cilindro uniforme y humedecer ligeramente el borde final para sellarlo correctamente.

Introducir el rulo en refrigeración durante 30 minutos para facilitar el corte. Una vez frío, cortar medallones de aproximadamente 1 cm de grosor y disponerlos sobre bandejas de horno con papel sulfurizado.

Pintar ligeramente con huevo batido y hornear a 190 °C durante 15-18 minutos hasta obtener una coloración dorada uniforme y un desarrollo adecuado del hojaldre.

Retirar del horno, dejar templar y servir.

Ingredientes

- 1 placa de hojaldre congelado
- 250 g de embutidos de aprovechamiento
- 40 ml de huevo pasteurizado

Alérgenos: Gluten, huevo

Trazas: Lactosa, sulfitos, mostaza, soja, apio, sésamo, altramuces

QUICHE DE APROVECHAMIENTO

De verduras / quesos / embutidos

Preparación

Forrar una placa de horno o un molde con la masa de hojaldre previamente descongelada y pinchar la base para evitar que se hinche durante la cocción.

Saltear las verduras de aprovechamiento cortadas en *brunoise* con un poco de aceite de oliva hasta eliminar parte de su humedad y potenciar su sabor, o añadir los embutidos sobrantes del buffet o de otras elaboraciones previamente picados y cocinar brevemente el conjunto, o añadir los quesos de aprovechamiento rallados o cortados en pequeños dados.

En un recipiente aparte, mezclar los huevos, la nata y la leche, condimentando con sal, pimienta negra y nuez moscada hasta obtener una preparación homogénea. Distribuir la mezcla de verduras, embutidos o quesos sobre la base de masa de hojaldre y cubrir con la mezcla resultante de huevo, nata y leche.

Hornear a 180 °C durante aproximadamente 35-40 minutos hasta que la superficie quede dorada y el relleno perfectamente cuajado.

Dejar reposar unos minutos antes de desmoldar, cortar y servir.

Ingredientes

- 200 g de verduras, embutidos o queso de aprovechamiento
- 120 ml de huevo pasteurizado
- 1 placa de hojaldre de
- 20 ml AOVE
- 300 g huevo pasteurizado
- 400 ml nata 35%
- 150 ml leche entera
- 4 g sal fina
- 4 g pimienta negra molida
- 1 g nuez moscada

Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

Trazas: Soja, sulfitos, mostaza, apio, cacahuete, sésamo, altramuces





CLAFOUTIS DE VERDURAS Y QUESO

Preparación

Picar las verduras de aprovechamiento en *brunoise* uniforme y saltearlas en una sartén con aceite de oliva virgen extra hasta eliminar parte de su humedad y potenciar su sabor. Dejar enfriar ligeramente y mezclar con el queso de aprovechamiento rallado o cortado en pequeños dados.

Batir los huevos junto con la nata y la leche hasta obtener una mezcla homogénea, incorporar la harina tamizada y remover hasta eliminar cualquier grumo.

Añadir las verduras y el queso a la preparación, sazonar con sal y pimienta teniendo en cuenta la intensidad del queso utilizado y mezclar cuidadosamente.

Verter la elaboración en una bandeja Gastronorm o moldes individuales previamente engrasados y hornear a 180 °C durante aproximadamente 25-30 minutos hasta que el clafoutis quede cuajado, ligeramente dorado y con una textura jugosa en su interior.

Dejar templar antes de cortar las porciones de servicio o desmoldar.

Ingredientes

- 500 g verduras de aprovechamiento (desayunos, guarniciones, etc.)
- 200 g queso de aprovechamiento (desayunos, recortes, etc.)
- 300 ml huevo pasteurizado
- 250 ml nata 35%
- 150 ml leche entera
- 5 g pimienta negra molida
- 20 ml AOVE
- 10 g sal fina

Alérgenos: Huevos, lactosa, gluten

Trazas: Sulfitos, soja, mostaza

PANINI

Con embutidos y quesos de aprovechamiento

Preparación

Cortar el pan sobrante del día anterior longitudinalmente.

Extender sobre la base del pan una capa fina de tumaca aprovechada del buffet de desayunos.

Distribuir uniformemente los embutidos de aprovechamiento previamente picados o loncheados y cubrir con los quesos de aprovechamiento rallados o cortados en láminas finas.

Espolvorear ligeramente con orégano seco y disponer los paninis en bandejas de horno.

Hornear a 200 °C durante aproximadamente 8-10 minutos o hasta que el queso quede completamente fundido y ligeramente gratinado y el pan recupere una textura crujiente.

Servir inmediatamente una vez finalizada la cocción.

Ingredientes

- 1 kg pan del día anterior
- 400 g embutidos de aprovechamiento (recortes, embutido del bufet, etc.)
- 400 g quesos de aprovechamiento
- 250 g tumaca sobrante
- 40 ml AOVE
- 5 g orégano seco

Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

Trazas: Soja, sulfitos, apio, huevo, frutos de cáscara, altramuces, cacahuetes, sésamo





ESCABECHE TICO

Con verduras de aprovechamiento

Preparación

En una cazuela se calienta el aceite y se sofríen la cebolla roja y el chile dulce hasta que queden tiernos y ligeramente pochados.

A continuación, se incorporan las verduras cocidas procedentes del aprovechamiento de guarniciones o menestra y se mezclan cuidadosamente para integrarlas con el sofrito.

Seguidamente se añade el vinagre junto con el laurel, los clavos de olor y la pimienta en grano, dejando cocer el conjunto durante aproximadamente 2 minutos para que las verduras absorban los aromas del escabeche.

Posteriormente se incorpora el tomate frito, la sal y el azúcar, removiendo bien para obtener una mezcla homogénea.

Se continúa la cocción durante unos 10 minutos más, hasta que la salsa quede ligada y las verduras queden bien impregnadas del escabeche.

Una vez finalizada la elaboración, se deja enfriar antes de su servicio o conservación.

Ingredientes

- Verduras sobrantes de guarniciones/menestra/ etc.
- 200 g de pimiento rojo
- 200 ml de vinagre de vino blanco
- 50 ml de AOVE
- 250 g de cebolla roja
- 300 g de tomate frito
- 3 g de clavo de olor
- 5 g de pimienta negra en grano
- 20 g de azúcar
- 8 g de sal fina
- Laurel

Alérgenos: Sulfitos

TACOS

Con pollo asado de aprovechamiento

Preparación

Se desmenuza el pollo asado sobrante con los dedos para obtener trozos irregulares que aporten una presentación más artesanal.

A continuación, se macera con una mezcla elaborada a base de aceite, comino, pimentón dulce, chipotle y cilantro fresco picado, dejando reposar la preparación para que el pollo absorba los aromas y sabores de las especias.

Posteriormente, se saltea el pollo en un wok o sartén amplia hasta que quede caliente y ligeramente dorado.

Mientras tanto, se calientan las tortillas y se rellenan con el pollo especiado.

Para finalizar, se incorporan por encima tiras de cebolla roja y lechuga, dados de aguacate y un chorrito de zumo de lima recién exprimido.

Se termina la elaboración espolvoreando cilantro fresco picado antes del servicio.

Ingredientes

- 1 kg pollo asado sobrante desmigado
- 20 tortillas de trigo de 12 cm
- 50 ml AOVE
- 5 g comino molido
- 10 g pimentón dulce
- 15 g chipotle en conserva
- 20 g cilantro
- 250 g cebolla roja
- 200 g lechuga
- 150 ml de zumo)
- Aguacate en dados

Alérgenos: Sulfitos, gluten

Trazas: Soja, apio, mostaza





ALMOGROTE CANARIO

De recortes de queso

Preparación

Si utilizas pimientos secos o pimienta palmera, ponlos en remojo en agua caliente durante unos 20 minutos.

A continuación, retira la piel y las semillas y conserva únicamente la pulpa.

Tritura el queso hasta obtener una textura fina.

Incorpora el ajo y el tomate, y continúa triturando hasta conseguir una mezcla homogénea. Añade el aceite de oliva virgen extra poco a poco, sin dejar de triturar, hasta que la mezcla emulsione.

Incorpora la pimienta picona o la guindilla y ajusta la textura si fuera necesario.

Conservar refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Consumir preferentemente antes de los 5 días posteriores a su elaboración.

Ingredientes

- 500 g queso curado o recortes de aprovechamiento
- 150 g de tomate maduro
- 180 ml AOVE
- 4 dientes de ajo
- 2 g pimienta negra molida
- 5 g pimentón dulce
- 2 pimientos secos o ñoras o pimienta palmera (Canarias)

Alérgenos: Sulfitos

PATÉ DE PESCADO

Y frutos secos

Preparación

Cocer el pescado junto con la cebolla y la hoja de laurel. Ecurrir bien y desmenuzar.

Introducir en el vaso de la batidora el pescado, el queso azul, los frutos secos, la albahaca fresca, un poco del caldo de cocción y salpimentar al gusto. Triturar hasta obtener una textura fina y homogénea.

Servir con un chorrito de AOVE aromatizado y decorar con frutos secos picados.

También puede utilizarse como relleno para cruasanes de aprovechamiento o para untar sobre tostadas de pan.

Ingredientes

- 500 g pescado blanco
- 1 hoja de laurel
- 100 g cebolla
- 150 g queso azul
- 60 g frutos secos (nueces o avellanas)
- 6 g sal y pimienta
- 100 ml de caldo de cocción del pescado
- 10 g albahaca fresca
- 30 ml AOVE aromatizado para el acabado

Alérgenos: Pescado, lacteos, frutos de cáscara





PATÉ DE PESCADO

Y tomate

Preparación

Cuece el pescado en agua con sal durante unos minutos o en el microondas hasta que esté tierno. Retira las posibles espinas, piel y desmenuza el pescado con un tenedor.

Coloca en el vaso de la batidora el pescado, el queso crema, la mayonesa y si se quiere, para aportar más consistencia y sabor, el huevo cocido y la salsa de tomate.

Tritura todo muy bien hasta que no queden grumos y logres una textura cremosa.

Guarda el paté en la nevera al menos dos horas antes de servir para que tome consistencia y sabor.

Ingredientes

- 500 g pescado de aprovechamiento (merluza, atún, salmón, sardinas, etc.)
- 60 g mayonesa
- 50 g queso crema
- 1 huevo cocido (opcional)
- 75 g salsa de tomate (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Alérgenos: Huevo, soja, fructosa, pescado, lactosa

SOUFFLÉ DE HUMUS

Preparación

Separar las yemas de las claras de los huevos y mezclar con 400 g de humus hasta obtener una preparación homogénea. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y añadirlas delicadamente al humus mediante movimientos envolventes para conservar la aireación de la mezcla.

Forrar con papel de horno engrasar los ramequines para soufflé, rellenarlos con la preparación y hornear a 180 °C 20 a 25 minutos, hasta que haya aumentado de volumen y presente una superficie ligeramente dorada.

Servir inmediatamente para aprovechar al máximo su textura ligera y esponjosa.

Ingredientes

- 400 g de humus sobrante del bufé
- 150 ml de huevo pasteurizado
- 1 g de sal fina

Alérgenos: Huevo, sésamo





BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Preparación

Triturar la zanahoria junto con la almendra cruda pelada y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y ligeramente granulosa.

A continuación, incorporar los huevos a la mezcla y remover hasta conseguir una masa uniforme. Añadir la maizena, la canela en polvo, el jengibre fresco rallado y la levadura química, previamente mezclados, integrando todos los ingredientes sin trabajar en exceso la preparación.

Verter la masa en un molde previamente engrasado o revestido con papel de horno y cocer en horno precalentado a 170 °C durante aproximadamente 35-40 minutos, (o hasta que al pinchar el centro con una brocheta esta salga limpia).

Retirar del horno, dejar templar dentro del molde durante unos minutos y desmoldar sobre rejilla hasta su completo enfriamiento antes del corte y servicio.

Ingredientes

- 250 g de zanahoria sobrante de crudités del buffet
- 180 g de almendra granillo
- 180 g de azúcar
- 5 g de almidón de maíz
- 5 g de canela en polvo
- 2 g de jengibre rallado
- 4 huevos

Alérgenos: Huevo, frutos de cáscara

Trazas: Cacahuete, sésamo, altramuces

MOUSSE VEGETAL

De frutas

Preparación

Preparar un sirope llevando a ebullición el agua junto con el azúcar hasta alcanzar aproximadamente punto de hebra fuerte. En este punto, añadir el agar agar y remover hasta su completa disolución.

Seguidamente, incorporar el puré de fruta elegido y el zumo de limón, mezclando hasta homogeneizar la preparación. Llevar nuevamente a ebullición durante 1-2 minutos para activar correctamente el agar.

Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente, removiendo de forma continua para evitar la formación de grumos y conseguir una textura uniforme. Cuando la mezcla alcance una temperatura templada, incorporar la nata vegetal previamente semimontada mediante movimientos envolventes para conservar el aire y obtener una textura ligera.

Repartir la preparación en moldes o vasos individuales y mantener en refrigeración durante un mínimo de dos horas, o hasta que la panna cotta adquiera la consistencia adecuada.

Ingredientes

- 800 g de puré de frutas sobrantes del desayuno
- 300 g de azúcar
- 150 ml de agua
- 14 g de agar agar
- 100 ml de zumo de limón
- 1,5 l de nata vegetal

Alérgenos: Soja, lactosa



PASTEL DE PAN

Preparación

Introducir la leche junto con la canela en rama en un cazo y llevar a ebullición suave para aromatizarla. Retirar del fuego y dejar infusionar durante unos minutos antes de retirar la canela.

Trocear el pan del día anterior e incorporarlo a la leche caliente para que absorba completamente el líquido. Añadir el azúcar y mezclar hasta su disolución. Incorporar los huevos previamente batidos y la nata para montar, triturando el conjunto hasta obtener una mezcla homogénea, lisa y sin grumos.

Verter la preparación en un molde previamente engrasado y hornear a 170 °C durante aproximadamente 45 minutos o hasta que el pastel esté completamente cuajado y presente una ligera coloración dorada en la superficie.

Dejar enfriar antes de desmoldar y conservar refrigerado hasta el momento del servicio.

Ingredientes

- 200 g de pan del día anterior
- 500 ml de leche entera
- 22 g de rama de canela
- 200 g de azúcar
- 180 ml de huevo pasteurizado
- 250 ml de nata 35%

Alérgenos: Soja, lactosa





PUDIN DE APROVECHAMIENTO

Con nata y canela

Preparación

Preparar un caramelo calentando el azúcar junto con el agua hasta obtener un color dorado uniforme y repartirlo en el fondo del molde.

Hervir la leche junto con la canela y la vainilla, retirar del fuego y dejar infusionar durante unos minutos.

Trocear la bollería sobrante del buffet de desayuno e introducirla en la leche caliente para que absorba el líquido y se ablande completamente. Añadir el azúcar, los huevos previamente batidos y la nata, triturando el conjunto hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

Verter la preparación sobre el molde caramelizado y cocer al baño maría en horno precalentado a 170 °C durante aproximadamente 50 minutos o hasta que el pudín quede completamente cuajado.

Retirar del horno, enfriar y conservar refrigerado hasta el momento del servicio para que alcance la textura y consistencia adecuadas.

Ingredientes

- 500 g bollería sobrante del desayuno
- 750 ml leche entera
- 300 ml huevo pasteurizado
- 150 g azúcar
- 250 ml nata 35%
- 100 g azúcar
- 30 g canela en rama
- 5 g vainilla
- Caramelo
- Agua

Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

Trazas: Altramuces, soja, frutos de cáscara, cacahuete

PAN DE PLÁTANO

Con nueces y dátiles

Preparación

Triturar los plátanos maduros junto con los dátiles, la bebida de avena, el extracto de vainilla, el vinagre de manzana y el puré de manzana hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Incorporar los huevos y mezclar nuevamente hasta integrar completamente.

Añadir la harina de avena, el gasificante, el bicarbonato, la canela y la sal, removiendo hasta conseguir una masa uniforme.

Por último, incorporar las nueces troceadas reservando una pequeña cantidad para la decoración si se desea.

Verter la preparación en un molde previamente engrasado o forrado con papel de horno, disponer el plátano de decoración cortado longitudinalmente sobre la superficie y hornear a 175 °C durante aproximadamente 40-45 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro esta salga limpia.

Retirar del horno, dejar enfriar sobre rejilla y porcionar una vez haya alcanzado temperatura ambiente.

Ingredientes

- 350 g plátano maduro (aprovechamiento)
- 150 g dátiles sin hueso
- 125 ml bebida de avena
- 5 ml vinagre de manzana
- 75 g puré de manzana (aprovechamiento)
- 120 g huevo pasteurizado
- 200 g harina de avena
- 2 g levadura química
- 2 g bicarbonato
- 5 g canela en polvo
- 3 g sal fina
- 90 g nueces peladas

Alérgenos: Gluten, frutos de cáscara, huevo

Trazas: Cacahuetes, sésamo, altramuces





TORTITAS DE AVENA

Con plátanos maduros

Preparación

Triturar los plátanos maduros hasta obtener un puré homogéneo, añadir los huevos y la bebida de avena y mezclar bien. Incorporar los copos de avena, la canela y el sirope de agave, removiendo hasta conseguir una masa uniforme y ligeramente espesa.

Dejar reposar la mezcla durante 10 minutos para que la avena absorba parte del líquido.

Cocinar pequeñas porciones en una plancha o sartén antiadherente ligeramente engrasada, dorándolas por ambos lados a fuego medio hasta obtener unas tortitas esponjosas y de color dorado uniforme, listas para servir solas o acompañadas de fruta fresca, yogur o miel.

Ingredientes

- 240 g plátano maduro
- 250 ml bebida de avena sobrante del buffet
- 600 g huevina
- 500 g copos de avena
- 5 g canela molida
- 80 g sirope de agave

Alérgenos: Gluten, huevo

CONFITURA DE FRUTAS DE APROVECHAMIENTO

Preparación

Seleccionar la fruta especialmente madura y los recortes, eliminando las partes deterioradas y retirando huesos, pieles o cualquier otro elemento no comestible, conservando únicamente las partes aptas para el consumo. Trocear la fruta en dados regulares e introducirla en una marmita o cazo junto con el azúcar y el zumo de limón.

Cocinar a fuego medio removiendo periódicamente para evitar que la mezcla se adhiera al fondo y favorecer la extracción natural de la pectina presente en la fruta. Mantener la cocción durante aproximadamente 40-50 minutos hasta obtener una textura espesa y brillante, ajustando el grado de trituración en función de la textura final deseada.

Una vez alcanzada la consistencia adecuada, retirar del fuego y enfriar rápidamente o envasar en caliente en recipientes higienizados. Conservar refrigerada hasta su utilización.

Ingredientes

- 1000-1500 g de frutas maduras, recortes o sobrantes
- 450 g de azúcar
- 200 g de limón para zumo





BANDA DE FRUTAS

Con crema y recortes de hojaldre

Preparación

Preparar la crema reservando aproximadamente 250 ml de leche fría y llevando el resto a ebullición. Disolver el almidón de maíz en la leche reservada y añadir la mezcla a la leche caliente removiendo continuamente hasta que espese. Incorporar las yemas previamente batidas con el azúcar y continuar mezclando hasta obtener una crema homogénea. Añadir la mantequilla hasta su completa integración y, finalmente, incorporar el zumo del cítrico elegido, mezclando hasta conseguir una textura uniforme. Enfriar la crema y colocarla en una manga pastelera.

Disponer los recortes de hojaldre sobre bandejas entre dos placas para evitar que suban en exceso y hornearlos a 200 °C durante 10 minutos hasta que estén dorados. Una vez fríos, rellenarlos con la crema, cubrir la superficie con fruta fresca cortada en gajos o rodajas finas.

Pincelar con almíbar para aportar brillo, mejorar la presentación y favorecer su conservación.

Ingredientes

- 500 g recortes de hojaldre
- 300 g fruta sobrante o recortes del buffet
- 1.000 ml leche entera
- 40 g almidón de maíz
- 60 g yema de huevo
- 150 g azúcar
- 150 g mantequilla
- 180 ml de zumo de limón

Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

Trazas: Frutos de cáscara, soja, cacahuete

PASTEL DE CRUASÁN

Con bollería de aprovechamiento

Preparación

Se distribuye la bollería sobrante de desayunos en moldes de horno, preferiblemente entera o con un ligero corte para que se identifique claramente como una elaboración de aprovechamiento.

En un recipiente aparte se mezcla la leche caliente sobrante con la huevo pasteurizada, la nata líquida y el azúcar hasta obtener una preparación homogénea.

La mezcla se vierte sobre la bollería, procurando que quede bien impregnada, y se hornea a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos. Transcurrido este tiempo, se retira del horno y se espolvorea azúcar sobre la superficie para favorecer la cristalización.

Se introduce nuevamente en el horno durante unos 40 minutos más, comprobando el grado de cuajado según el tamaño y profundidad del molde utilizado.

Una vez cocida, se deja enfriar completamente. En el momento del servicio se espolvorea con azúcar glas y se presenta en porciones individuales sobre platos pequeños.

Ingredientes

- 800 g de cruasán y bollería variada sobrante del buffet de desayunos
- 1.000 ml de leche caliente de los termos de desayunos
- 250 g de huevo pasteurizado
- 150 ml de nata 35%
- 120 g de azúcar (para el aparejo)
- 50 g de azúcar (para cristalizar la superficie)
- 20 g de azúcar glas

Alérgenos: Gluten, frutos de cáscara, huevo

Trazas: Cacahuets, sésamo, altramuces

