

Pate de atún

Ingredientes:

- 500 gr atún (o caballa) en aceite
- 2 huevos
- 2 cucharadas puré de patatas
- 2 cucharadas de harina
- Perejil picado
- Mayonesa
- Tostadas o pan

Preparación

- Triturar la pulpa del pescado
- Agregarle los huevos batidos, el perejil picado, la harina y el puré de patas y amasar todo.
- Envolver la mezcla en tela blanca y hervirla en agua salada durante 10 minutos
- Dejar enfriar.
- Servir con mayonesa.

Knedailaj de patata y manzana – postre 12 personas

Ingredientes:

- 1 kg Puré de pata ,
- 2 huevos batidos,
- 1 vaso harina,
- 1 cucharita sal
- 6 manzanas peladas y troceadas a cuadrados
- 50 gr mantequilla
- Azúcar
- Canela
- Agua
- Pan rallado frito en mantequilla
- Sésamo tostado
- Yogurt griego

Elaboración:

- Hacer una masa
- Polvorizar las manzanas con azúcar y freírlas en la mantequilla
- Extender una hoja de la masa de patas a grosor de unos 1,5 cm
- Cortar círculos y rellenarlos con la manzana
- Polvorizar la canela y el azúcar
- Hacer pelotas alrededor de la manzana
- Cocinar en agua hirviendo 10 minutos
- Sacar y rebozar con el pan rallado frito y el sésamo.
- Servir caliente con yogurt y azúcar.

Vino frutado para fiesta Tabernáculos

Ingredientes:

- ¾ L vino tinto
- ½ L zumo pomelo
- ½ L zumo naranja
- Miel

Elaboración:

- Mezclar y endulzar con miel a gusto.
- Servir con bordes decorados de azúcar y una rodaja de naranja

