



CANAPÉS DE MOLUGA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes para cuatro personas: pan de molde, mantequilla, queso en lonchas, cebolla picada, una o dos latas de Moluga.

Elaboración:

Cortar los panes de molde redondos y úntelos con mantequilla ligeramente. Poner un poco de cebolla cortada muy fina y colocar encima un poco de queso. Meter en el horno hasta que empiece a derretirse. Una vez los saque del horno, ponga encima de cada uno un montoncito de Moluga.





VIEIRAS CON MOLUGA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes para cuatro personas: 25g de Moluga, 2 piezas de vieiras, 50 gr de calabacín, 50 gr de champiñón, 50 gr de tomates en dados pelados y despepitados, 2 espárragos verdes hervidos. Todas las verduras cortadas en dados y salteadas por separado. Ecurridas y reservadas para trabajarlas. ingredientes salsa: 50gr de mantequilla, 1/2 vaso de vino blanco, 1/2 vaso de vinagre de jerez, 1 escalonia.

Elaboración:

Limpiar las vieiras. Laminarlas separando el coral (saltear el coral para la decoración). Colocar las verduras salteadas en moldes redondos tipo cortapastas en el centro del plato. Poner las láminas de vieiras encima. Templar en la gratinadora. Poner Moluga encima. Decorar con los espárragos verdes alrededor y el coral de las vieiras salteadas. Terminar el plato con la salsa: Poner en un sotén la escalonia cortada en rodajas, el vino y el vinagre a fuego lento. Cuando reduzca a la tercera parte incorporar la mantequilla poco a poco. Colar y poner a punto de sal.





CARPACCIO DE CARABINEROS CON MOLUGA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes para cuatro personas: ¾ de Kg. de carabineros frescos, 2 boletus medianos frescos, 1 cucharada de vinagre balsámico, 2 cucharaditas de aceite de soja, el zumo de 1/2 limón, 2 cebollinos, 1 lata de 150 g. de Moluga, 4 cucharadas de whisky, sal.

Elaboración:

Pelar los carabineros (si no son congelados, para evitar parásitos en el pescado crudo, habrá que congelarlos primero, extendiéndolos en una bandeja y cubriéndolos con un plástico). Cortar los boletus, saltear a fuego fuerte en una sartén bien caliente con un chorrito de aceite, echar una pizca de sal y flambear con el whisky reservándolos. Macerar los carabineros con sal, el zumo de limón, las gotas de vinagre y el aceite de soja. Servir los carabineros en una fuente junto con los boletus y el cebollino y regar con el jugo en el que lo hemos macerado. Poner Moluga al gusto y adornar. Sugerencia: Este carpaccio se puede servir sobre un lecho de lechugas.





BLINIS CON MOLUGA Y QUESO FRESCO

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes para cuatro personas: 12 blinis, 150cc de nata líquida, el zumo de ½ limón, 175g. de queso cremoso, un yogurt natural, 1 lata de 150 g. de Moluga.

Elaboración:

Crema de queso: mezclar la nata con el zumo de limón, el yogurt y el queso. Batiéndolo todo un poco antes de servir. Untar los blinis con la crema y añadir una cucharadita de Moluga.

