

## **Bruschetta de Bonito, Aceto, Mermelada de Pimientos Asados HERO, Huevo y Aceite de Ajos**

### **Ingredientes 4 PAX**

4 Rodajas de Pan de Campo o Payés  
1 lata de Bonito en Aceite de Oliva  
Reducción de Aceto Balsámico  
4 cucharadas de Mermelada de Pimientos HERO  
1 huevo duro  
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
1 diente de ajo  
Sal  
Pimienta

### ***Elaboración y Montaje***

Tostamos en el horno o en una plancha bien caliente el pan. Cuando esté bien crujiente, untamos con la mermelada de Pimientos HERO y encima ponemos lascas del bonito, huevo duro troceado, sal y pimienta. Mojamos con unas gotas del aceite de oliva -previamente infusionado con el ajo en láminas- y decoramos con alguna hojita verde.

## **Escalivada con Mermelada de Pimientos Asados HERO y Gratin de Queso de Cabra**

### **Ingredientes 4 PAX**

1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
1 cebolla  
1 berenjena  
1 rulo de cabra pequeño  
4 cucharadas de mermelada de Pimientos HERO  
Aceite de oliva suave  
Azúcar Moreno  
Cebollino  
Sal  
Pimienta

### ***Elaboración y Montaje***

En el horno a 200°C cocinaremos las verduras lavadas y envueltas por separado en papel aluminio. Apenas es necesario mojarlas con un poco de aceite de oliva y algo de sal y pimienta. Pasados unos 25 minutos, retiramos del horno y dejamos que enfríen dentro del mismo papel aluminio. Cuando ya se puedan tocar sin quemarnos las manos, las cortamos en tiras (ojo, hay que pelar los pimientos y sacarles las pepitas y las partes blancas!) y las condimentamos con un poquito de aceite de oliva, sal y pimienta. Montamos con un aro pequeño en un plato bonito. Por encima, pondremos una rodaja generosa de queso de cabra. Espolvorearemos con una pizca de azúcar y quemaremos con un soplete. Si no tenemos soplete podemos dorar en una sartén antiadherente. En un bol aligeraremos un poco de la mermelada de Pimientos HERO con unas cucharadas de agua hasta lograr la consistencia de una salsa fluida. Salsearemos con ella la escalivada y decoraremos con cebollino bien picado.

## **Secreto Ibérico con Mermelada de Cebolla HERO al PX**

### **Ingredientes 4 PAX**

Secreto Ibérico 200 gr  
Hojas de Menta  
Sal Maldon  
Aceite de Oliva  
Pimienta  
Mermelada de Cebolla HERO  
1 cucharada de Pedro Ximénez  
1 toque de Tabasco

### ***Elaboración y Montaje***

Cortaremos tiras de secreto ibérico y sellaremos todos sus lados. Dejaremos el centro crudo para que podamos hacer un tataki. Mojaremos la mermelada de Cebolla HERO con unas gotas de Pedro Ximénez y otras de Tabasco. En un plato pondremos una cama de la mermelada y unos trocitos finos del secreto intercalado con hojas de menta. Salaremos con sal en escamas y serviremos rápidamente!

## **Mousse de Queso, Mermelada de Tomate HERO y Aire de Albahaca**

### **Ingredientes 4 PAX**

200 gr de queso crema  
100 gr de nata  
100 cc de leche  
1 lámina de gelatina  
Mermelada de Tomate HERO  
1 manojo de albahaca  
200 cc de agua  
100 cc de aceite de oliva  
10 gr de lecitina de soja  
Polvo de Aceitunas  
Croutons

### ***Elaboración y Montaje***

Calentaremos la leche apenas para poder disolver la hoja de gelatina (previamente hidratada). Agregaremos la leche y la gelatina a los 200 gr de queso crema y agregaremos también la nata. Sólo debemos mezclar bien y asegurarnos de que no queden grumos que obstruirían el sifón.

Haremos el aire de albahaca con la albahaca, el agua, el aceite y la lecitina, todo pasado por una licuadora potente. Filtraremos para poder obtener un líquido fino. En el momento del montaje airearemos con una turmix para hacer burbujas que se sostengan.

En una copa de Martini pondremos una cucharada de mermelada de Tomate HERO, una buena cantidad de la mousse de queso y por último un poco del aire de albahaca. Terminaremos con unos croutons bien crujientes y polvo de aceituna seca (que podemos hacer en el horno durante unas 6 horas a 100°C).

## **Huevo Trufado, Plátano Macho y Mermelada de Cebolla HERO**

### **Ingredientes 4 PAX**

4 huevos  
Aceite de trufa  
Sal  
Pimienta  
1 Plátano Macho  
Aceite para freir  
4 cucharadas de Mermelada de Cebolla HERO

### ***Elaboración y Montaje***

Ponemos a hervir a fuego medio una ollita con agua. Envolveremos los huevos con un film y dentro les pondremos unas gotas de aceite de trufa, sal y pimienta. Los cocinaremos 4 minutos.

Mientras tanto, freiremos el plátano macho cortado finamente con la mandolina o a cuchillo hasta que quede crujiente.

En un plato hondo pondremos de fondo una cucharada generosa de Mermelada de Cebolla HERO, el huevo poché por encima y los plátanos crujientes acompañando y dándole altura al plato. Disfrutamos rápidamente!

## **Bocaditos crujientes de Morcilla y Mermelada de Manzana y Romero HERO**

### **Ingredientes 4 PAX**

1 morcilla de arroz  
4 cucharadas de mermelada de Manzana y Romero HERO  
2 láminas de pasta brick  
1 cucharada de piñones tostados  
1 huevo para pintar  
Romero para decorar

### ***Elaboración y Montaje***

Cortaremos a la mitad las láminas de pasta brick.  
En un bol mezclaremos la morcilla con la mermelada de Manzana y Romero HERO. Agregaremos los piñones también. Dispondremos la mezcla en una mitad de la pasta brick y con la ayuda de huevo para pegar la masa, haremos unos rollitos que freiremos o haremos en el horno muy caliente hasta que la masa quede dorada. Presentaremos sobre una cucharada de mermelada de Manzana y Romero (batida para que quede más fluida) y decoraremos con una ramita de Romero.