**Musaka griega vegetariana (6 porciones)**

**Ingredientes**: 4 berenjenas medianas- 100gr de arroz integral, 50 gr de lentejas, 1 puñado de alga kombu o wakame (opcional), 1 cebolla, 1 pim. Colorado, 1 pim. Verde, 5 tomates maduros, 6 dientes de ajo, 15 olivas negras o verdes, 2 puñados de perejil y romero, 2 cditas de pimentón ahumado, 3 papas medianas, muza200 gr, parmesano 50 gr, 4 cdas. de levadura de cerveza, 1 cdita de cúrcuma, 1 cdita de canela (opcional), pim, sal marina, y aceite de oliva cantidad necesaria.

**Procedimiento**: lavar bien los vegetales, picar la cebolla, el pimiento colorado, los tomates, el ajo, las olivas y el perejil. Cortar las brenjenas en finas láminas y dorarlas por los dos lados en una sartén con un chorrito de aceite o agua. Reservar.

En una sarten caliente dorar la cebolla con un chorrito de aceite. Luego agregar los pimientos y el ajo (reservar un poco de ajo para la salsa)

Despues de dos minutos, incorporar el arroz, las lentejas,el pimentón, un poco de perejil y 750cc de caldo de verduras. Cocinar a fuego moderado durante 40 minutos o hasta que el arroz este al dente. Si fuera necesario agregar un poco más de liquido.

En una cacerola pequeña dorar el ajo que queda con un poco de aceite. Agregar el tomate y cocinar a fuego bajo durante 5 minutos. Apagar el fuego y agregar 2 cucharadas de la levadura, las olivas un poco de romero, sal , pimienta, y mezclar bien (opcional un poquito de canela)

Para el queso(\*) de papa

Lavar 2 papas y cocinarlas con la piel en agua hirviendo hasta que estén cocidas (guardar una papa para la base\*). Procesarlas en caliente con 2 cucharadas de levadura, la cúrcuma, 30 cm3 de oliva,20cc de agua, sal y pim, durante 1 min., hasta que adquiera consistencia chirle. Si fuera necesario agregarle un poco de agua.

\*(para la base usaremos una papa cortada bien finita con la mandolina o cuchillo)

**Armado**

En una fuente para horno poner solo una capa de la papa cortada con la mandolina…una capa de las berenjenas, otra de arroz , y un poco de salsa. Repetir todo una vez mas (berenjenas arroz y salsa, la papa no) y terminar con una capa de berenjenas. Agregar por arriba el queso de papa, agregar muzzarela o parmesano (opcional), y llevarlo a horno fuerte durante 10 minutos.

Cuando salga del horno decorar con un chorro de aceite de oliva, perejil picado y romero.

**Croquetas a la española**

Salsa blanca: Harina leudante 150 grs - Manteca 150 grs- Leche1 litro- Sal - Pimienta - Nuez moscada

Para rebozar: Harina 200 grs - Huevo 3 -Pan rallado 200 grs- Sal

Para rellenar: Mozzarela 200 grs Cebolla de verdeo 1 Espinaca 1 atado (la idea es que se haga una salsa bechamel bien espesa por eso las cantidades de manteca y harina son 150 gr en vez de 50 gr)

Procedimiento

Derretir la manteca en una sartén, incorporar la harina y unir, ir agregando leche, batiendo, para que se forme una salsa espesa. Condimentar.

Separar la salsa en dos bols distintos. Mezclar una mitad con espinaca y el verdeo. Y el otro con mozzarella. Llevar a la heladera. Una hora aprox. Formar bolas no muy grandes y pasar por harina, huevos condimentados y pan rallado. Llevar a la heladera un rato mas. Freir en abundante aceite.

**KETCHUP NATURAL o KETCHUP RAW:**

Ingredientes: tomates frescos 2 – tomates secos 7 – aceite ½ taza aprox – dátil remojado 1 (o 1 cucharadita de azúcar mascado integral o común) – vinagre 2 cditas – sal y pimienta a gusto.  
Mixear todos los ingredientes y usar con lo que más nos guste para acompañar o untar…Opcional: agregar unas gotas de aji picante o medio chile picado a la preparación.

**Tarta de frutillas y chocolate blanco**

Ingredientes para 8 personas

Tarta: 100 gr de harina integral – 100 gr de harina 0000 – 100 gr de manteca – 100 gr de azúcar impalpable – 1 huevo

Relleno: 300 gr de frutilla

Para el chocolate blanco: 150 crema 300 gr de chocolate blanco

Precalentar el horno a 180 grados . Hacer la ganache colocando la crema a fuego en una ollita hasta q rompa hervor retirar de fuego inmediatamente. Agregar el chocolate blanco picado y dejar q se derrita. Luego revolver y reservar hasta el momento de usar.

Hacer la masa de tarta mezclando todos los ingredientes. Lleva a heladera mínimo 30 min o una hora.

Luego colocar en molde previamente enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave 20 minutos hasta que este dorada y bien seca. Una vez fría untar con la ganache y agregar las frutillas en laminas o cuartos.

Tambien se puede hacer con chocolate negro y frambuesas frescas.

**DESPERTA TU CHEF INTERIOR**

Cuando te pongas a cocinar prepara el ambiente poniendo música linda!

Música recomendada para cocinar estas exquisiteces: Nick Drake “pink moon” para bajar un cambio…sino para levantar y entrarle a esas hermosas croquetas “Los Planetas” (banda de indie rock española).

Lugar para ir a comer: escondido en Villa Warcalde, entre arboles autóctonos y clima serrano tenemos “Boca a Boca”, un lugar hermoso para ir viernes o sábado por la noche previa reserva. Se cocina puertas adentro. Facebook: Cocina boca a boca.

Seguinos en Facebook como REINA MORA Cocina y en instagram REINAMORACOCINA.