**Cena para 10 en una hora**

Tarta de 3 quesos con tomates cherry Dip cremoso de jamón serrano

Ajo blanco de avellana con compota de manzana Salmón a la naranja con cuscús de brócoli

Brownie con crema de mascarpone y frutos rojos

Nota: Los ingredientes de cada receta están enumerados con iconos diferentes pero si se quieren hacer individualmente, se tiene que repasar la elaboración porque hay ingredientes comunes a otras recetas.

INGREDIENTES

* 4 tiras pequeñas de piel de lima o de limón
* 250gr de azúcar
* 500gr de queso mascarpone
* 500gr de queso filadelfia
* 125gr de arándanos frescos
* 125gr de frambuesas frescas
* 50gr de harina de repostería
* 180 gr de mantequilla en trozos
* 3 huevos
* 250gr de chocolate fondant
* 100gr de nueces peladas y troceadas a mano
* 100gr de galletas saladas (craker, tuc de Lu etc…)
* 20gr de tomates secos
* 100gr de queso parmesano
* 200gr de queso de cabra en rulo sin corteza
* 200gr de requesón
* Pimienta molida
* 400gr de tomates cherry cortados en cuartos
* Cebollino fresco cortado
* Albahaca cortada pequeñita
* 150gr de nata
* 150gr de jamón serrano en trozos (1 loncha gruesa en mercadona)
* 100gr de avellanas crudas
* 1 manzana pelada y cortada en cuartos
* 4 dientes de ajo
* Pellizco de sal
* 50gr de pan blanco de molde o barra
* 130gr de aceite de oliva
* 15gr de vinagre
* 350gr de agua
* 150gr de cubitos de hielo
* 500gr de ramilletes de brócoli
* 1 cucharadita de pimentón dulce
* 5gr de jengibre fresco
* 6-8 tiras de piel de naranja
* 40gr de zumo de naranja
* 40gr de salsa de soja
* 10 lomos de salmón fresco sin piel ni espinas

Elaboración:

1. Precaliente el horno a 200º. **Tarta de brownie:** Forre una bandeja de horno de 30x40cm con papel de hornear y reserve.
2. Ponga en el vaso la piel de limón y lima y 150gr de azúcar y pulverice 10 seg. vel10. Retire el azúcar glas de lima del vaso y reserve.
3. Ponga en el vaso la manzana y una cucharada del azúcar de lima, y trocear 2seg. vel 4. Retire el cubilete y programe 3 minutos 100º vel. Cuchara giro inverso para hacer la compota que nos servirá de base para el **ajoblanco**. Mientras tanto reserve una cucharada de azúcar glass de lima en un bol que nos servirá para espolvorear el postre.
4. Añada el queso mascarpone y 250gr de queso cremoso filadelfia con el azúcar glass de lima, y con unas varillas o espátula mezcle bien, reserve la crema de mascarpone en el frigorífico, nos servirá para la cobertura del postre.
5. Para el **ajoblanco**, reparta la compota de manzana en 10 vasos de chupito y reserve.
6. **Brownie:** ponga en el vaso 100gr de mantequilla, la harina, 100 de azúcar, 3 huevos y el chocolate fondant, triture 30 seg. vel. 5. Vierta en la bandeja preparada y con la espátula extienda la masa hasta obtener un rectángulo de aprox 25x30cm- después espolvorear por encima las nueces troceadas, hornear durante 8 minutos a 200º.
7. Mientras tanto lave el vaso y continúe. **Tarta de 3 quesos**: Forre con papel de hornear la base de un molde desmontable cuadrado de 24 cm y reserve.
8. Ponemos en el vaso los crackers y triture 6 seg. vel. 8, añada el tomate seco, un poco de albahaca y cebollino al gusto y 80gr de mantequilla, triturar 20 seg. vel. 8. Vierta en el molde cuadrado, cubra con papel de hornear para facilitar que se extienda mejor con el dorso de una cuchara para que quede compacto, reserve en el frigorífico.
9. **Relleno tarta 3 quesos:** Ponga en el vaso el queso parmesano y ralle 10 seg. vel 10, cuando finalice el tiempo ya habrá terminado el brownie y reserve. Suba la temperatura a 250º para tenerlo listo para el salmón. Continue con la receta
10. Añada al vaso el queso de cabra, requesón, pimienta molida, pellizco de sal, 50gr de nata y mezcle 10 seg. vel. 4. Vierta en el molde reservado sobre las galletas trituradas y con la espátula extienda la mezcla de quesos sobre la superficie. Reserve la tarta de 3 quesos en el frigorifico.
11. **Dip de jamón:** Ponga el jamón en el vaso y trocee turbo, 2 segundos, 4 o 5 veces. Añada el queso cremoso, 100gr de nata y 2-3 pellizcos de pimienta y mezcle 15 seg, vel 4. Retire el vaso el dip cremoso de jamón y reserve en el frigorifico. Aclare el vaso
12. **Ajoblanco:** Ponga en el vaso las avellanas, 1 diente de ajo, dos pellizcos de sal, el pan de molde, 70gr de aceite, el vinagre, el agua y 150gr de cubitos de hielo y triture 2 min vel. 10.
13. **Postre:** Mientras tanto retire el brownie de la bandeja del papel y póngalo en una tabla de cortar. Vierta el ajoblanco de avellanas en una jarra y reserve en el frigorifico
14. **Plato principal salmón:** ponga en el vaso 250gr de ramilletes de brócoli y trocee 10 seg. vel. 5 . retire a un bol y reserve.
15. Repita el proceso con el resto de brócoli. Reserve.
16. Ponemos en el vaso 40gr de aceite y 1 diente de ajo. Trocee 5 seg. vel. 7 y sofría 3 minutos 120º vel. 1. Mientras tanto retire la **tarta de 3 quesos** del frigorifico. En un bol ponemos los cherrys, espolvoreamos con un poco de sal, aceite y pimienta y las hierbas troceadas, mezclar y poner encima de la tarta salada de 3 quesos. Reserve en el frigorifico
17. Añada al vaso el brócoli troceado, el pimentón, dos pellizcos de sal, dos-3 pellizcos de pimienta molida y 50gr de agua y mezcle 10 seg. vel 3 ½. Extienda en una bandeja de horno.
18. Ponemos en el vaso el jengibre, la piel de naranja, el zumo de naranja, la salsa de soja y 2 ajos, triture 5 seg. vel. 8. Con la espátula baje los ingredientes hacia en fondo del vaso y repita la operación de triturar 5 seg. vel. 8
19. Mientras tanto coloque los lomos de salmón, sobre el brócoli y vierta la marinada sobre el salmón. Hornear durante 10-12 minutos a 250º y continúe con la receta.
20. **Montaje postre:**si se hacen individuales, corte con el mismo vaso discos del brownie que nos servirán de base del postre, reparta en cada vaso la crema de mascarpone con azúcar de lima, decoramos con los arándanos y las frambuesas y troceamos con las manos el resto del brownie que nos ha quedado y lo colocamos encima de los vasitos adornando el postre. Espolvorear los 10 vasos con el azúcar de lima reservado para decorar.
21. **Montaje ajo blanco:** reparta el ajoblanco de avellana, en los vasos de chupito sobre la compota de manzana, riegue con aceite y reserve en el frigorífico.

Sirva el dip cremoso de jamón, el ajoblanco como aperitivo. La tarta 3 quesos y tomates cherry como entrante, el salmón a la naranja con cuscús de brócoli de plato principal y el brownie con crema de mascarpone y frutos rojos de postre.