

ENTRADAS

TACITAS DE MASO PHILLO CON RICOTA, PISTACHO Y VERDURAS



Ingredientes:

- Mantequilla
- 1 hoja completa de masa phillo
- Espárragos
- 1/4 de taza de soya
- 200 g de ricota
- 1 atado de cibulette
- 1 cebollín
- 1/2 de taza de pistachos pelados
- 1/3 de taza de almendras laminadas
- Zetze o ralladura de 1 mandarina
- Sal
- Pimienta
- 1/2 tomate cherry
- 1 trozo de choclo baby
- Pistacho
- Ralladura de mandarina

Preparación

- Pincelar con mantequilla derretida 1 hoja completa de masa phillo. Con un cuchillo, cortar cuadrados un poco más grandes que los moldes que vas a usar.
- Poner 2 cuadrados superpuestos, uno arriba de otro, y rellenar el interior de los moldes, apretar y arrugar la masa para forrar todo el fondo y las paredes.



- Pincela nuevamente con un poco más de mantequilla derretida y llevar al horno a 180° hasta que estén dorados.
- Las puedes guardar en una lata bien tapada por varios días.
- Cortar la parte fibrosa de los ESPÁRRAGOS y descartar.
- Cortar espárragos en tres o cuatro partes y poner en un sartén grande, sin nada más, a fuego medio/alto por tres o cuatro minutos.
- Pasado ese tiempo agregar 1/4 de taza de soya. Remover el sartén y retirar del fuego. Estarán al dente, súper crunchy y con un color intenso.
- En un Bowl poner 200 g de ricota +1 atado de cibulette picado +1 cebollín incompleto con lo verde incluido, cortado, muy fino + 1/2 de taza de pistachos pelados y picados + 1/3 de taza de almendras laminadas + el zetze o ralladura de 1 mandarina, + sal y pimentar a gusto, mezclar todo muy bien.
- Puedes reservar en el refrigerador hasta un día antes de servir.
- Para servir, rellenar cada tacita de masa, con una cucharadita de la mezcla de ricota y decorar con 1 o 2 espárragos + 1/2 tomate cherry +1 trozo de Choclo Baby o las verduras que tengas o las que más te gustan.
- Terminar con pistacho, picado y ralladura de mandarina, ¡¡y ya están listas para disfrutar!!

