

# RecetaKA

## BLINIS NAVIDEÑOS

**Ingredientes para 12 unidades:** 1 huevo / 175 ml de leche / 125 gr de harina / 40 gr de mantequilla / 40 gr de azúcar / 1/2 sobre de levadura en polvo / sal

**Ingredientes paté de jamón:** 200 g de jamón ibérico / 200 g de jamón de York / 2 huevos duros / 100 cl de nata líquida / pimienta negra / nuez moscada

**Ingredientes Hummus (para unas 6 u 8 personas):** 2 vasos de garbanzos cocidos de bote (unos 400 gr) / 2 cucharadas grandes de tahini / 1 diente de ajo / 1/3 de una cucharada pequeña con sal / 1/2 cucharada pequeña de comino molido / el zumo de medio limón / un poco de pimentón dulce



### Elaboración:

1. En un bol tamizar la harina junto a la levadura y añadir el azúcar y una pizca de sal
2. Incorporar a la mezcla la leche junto con el huevo y la mantequilla y batir bien, (se puede usar la batidora) hasta conseguir una masa homogénea. Tapar el bol con papel film y guardar en la nevera media hora
3. Calentar a fuego medio-fuerte una sartén antiadherente. Engrasar la sartén con un pincel untado en aceite y echar aproximadamente dos cucharadas de masa para cada blini. Primero una y la siguiente la viertes poco a poco en el centro de la primera
4. Cuando el borde de los blinis empiezan a dorarse, no a tostarse, darles la vuelta. Unos segundos más y reservar

### Para elaborar el hummus:

1. Enjuagar los garbanzos, escurrirlos y echarlos en el vaso de la batidora. Añadir el diente de ajo pelado, la sal, el comino, el zumo de limón y la salsa tahini. Batir bien e ir añadiendo agua poco a poco hasta que quede una mezcla cremosa pero con cuerpo
2. Pasar el hummus a un bol y con una cuchara presionar el centro mientras se hacen círculos.
3. Decorar con un poco de perejil picado y pimentón al gusto. Terminar el hummus con un chorrito de aceite de oliva

### Para elaborar el paté de jamón:

1. Picar el jamón ibérico y el jamón de York en brunoise.
2. En una cacerola con agua cocer dos huevos hasta textura de huevo duro y luego picarlos en trozos
3. Batir los dos tipos de jamón y el huevo picado mientras se van añadiendo los 100 cl de nata líquida hasta que quede una pasta homogénea. Verter el contenido en un recipiente tipo flanera y meterlo a la nevera para que se enfríe

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos*