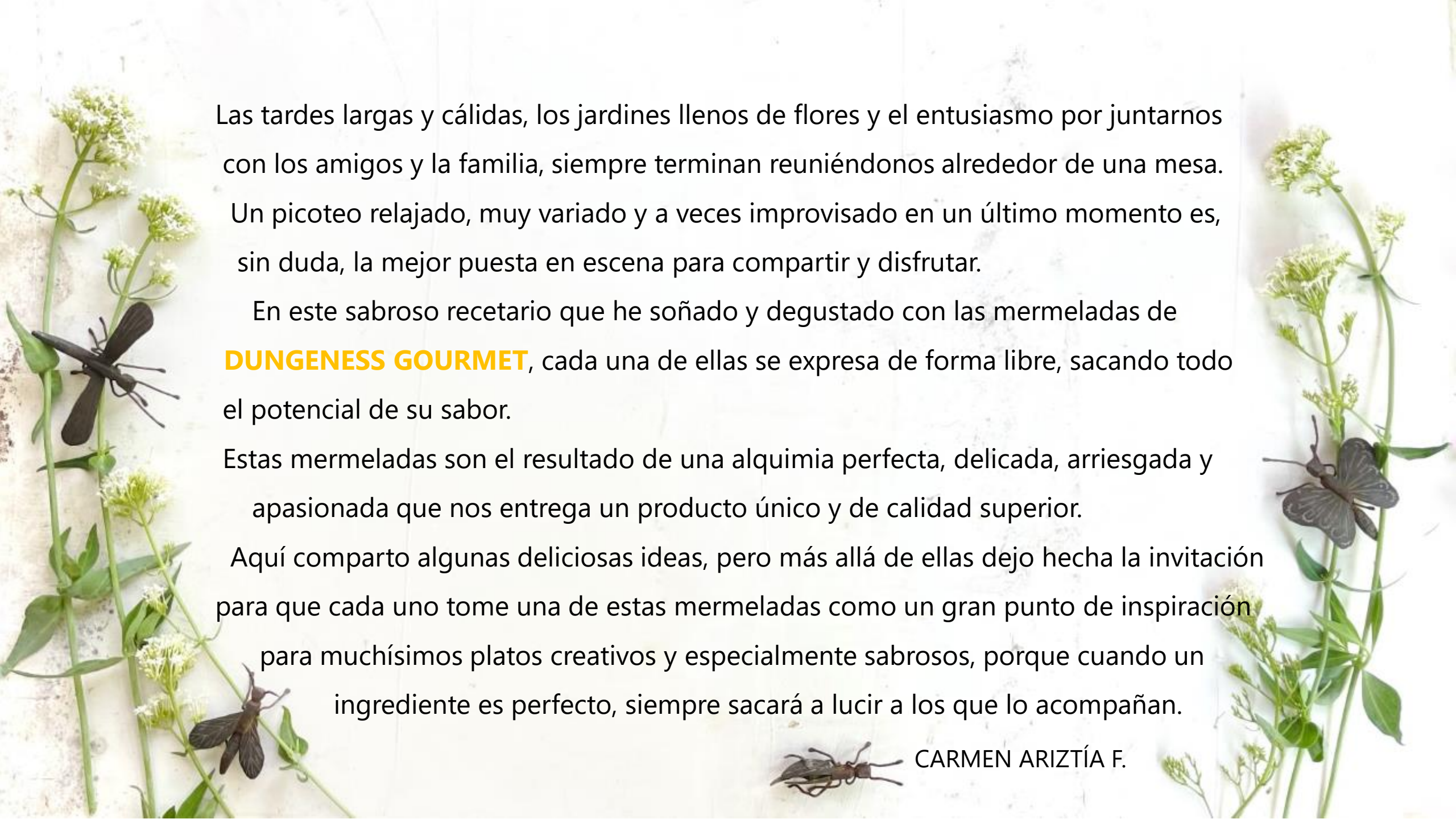


Un recetario inspirado
en las delicias de...

Dungeness

GOURMET

Por @CARMENARIZTIAF

The page features decorative illustrations of green stems with small white flowers and dark brown insects (flies and bees) on the left and right margins. The text is centered on a light, textured background.

Las tardes largas y cálidas, los jardines llenos de flores y el entusiasmo por juntarnos con los amigos y la familia, siempre terminan reuniéndonos alrededor de una mesa. Un picoteo relajado, muy variado y a veces improvisado en un último momento es, sin duda, la mejor puesta en escena para compartir y disfrutar.

En este sabroso recetario que he soñado y degustado con las mermeladas de **DUNGNESS GOURMET**, cada una de ellas se expresa de forma libre, sacando todo el potencial de su sabor.

Estas mermeladas son el resultado de una alquimia perfecta, delicada, arriesgada y apasionada que nos entrega un producto único y de calidad superior.

Aquí comparto algunas deliciosas ideas, pero más allá de ellas dejo hecha la invitación para que cada uno tome una de estas mermeladas como un gran punto de inspiración para muchísimos platos creativos y especialmente sabrosos, porque cuando un ingrediente es perfecto, siempre sacará a lucir a los que lo acompañan.



CARMEN ARIZTÍA F.



Con sed y ganas de celebrar? Esta **JARRA**
DE CERVEZA CON MERMELADA
POMELO, JENGIBRE Y ROMERO de

DUNGENESS GOURMET es fresca, liviana y alegre.

El romero con la cerveza maridan maravillosamente.

Pon en una jarra una cucharada bien grande de esta adictiva **MERMELADA POMELO, JENGIBRE Y ROMERO** y el jugo de 2 **LIMONES** y mezcla bien hasta disolver y dejar bien homogéneo.

Agrega **HIELO** en cubos grandes y revuelve bien.

Suma 2 latas de **CERVEZA RUBIA** + 1 lata **AGUA TÓNICA LIGHT** y mezcla suavemente para no sacar el gas.

Decora con ramas de **ROMERO** fresco y tajadas de **JENGIBRE** fresco.

Sirve de inmediato y comparte con muchos salud!!



Un inolvidable dulzor y saborcito ahumado en estas

BERENJENAS QUEMADAS CON ROQUEFORT Y MULLED WINE.

Lava y seca un par de **BERENJENAS** y ponlas sobre el quemador de la cocina, directamente su piel contra el fuego. Gíralas cada tanto para que se quemen por todos lados. Cuando su piel este recién carbonizada déjalas enfriar un poco y luego pélalas con cuidado.

Pon las berenjenas sobre un plato y hazles unos cortes como rejilla para que reciban los aliños. Ahí pon varios tozos de **QUESO ROQUEFORT** + **ACEITE DE OLIVA** + **SALPIMENTA**.

Luego rocía con la riquísima **MERMELADA DE MULLED WINE** de DUNGENESS GOURMET y reparte hojas de **ORÉGANO**.

Sirve con tostadas o pan fresco y un buen vino.





Una mezcla inusual es un estimulante desafío a nuestro paladar; aquí te propongo un intenso **CARPACCIO DE TOMATES CON MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS Y ROCOTO** que seguro explotará de sabor en tu boca.

Parte mezclando $\frac{1}{2}$ taza de una rica **MAYONESA CASERA** con 1 cucharada de **MOSTAZA** + $\frac{1}{2}$ cucharadita de **CURRY** en polvo y otra de **CÚRCUMA** y esparce esta salsa en una fuente plana.

Corta en mitades a lo largo unos **TOMATES CHERRY** y en sartén amplio, muy caliente y bien aceitado ponlos a dorar por ambas caras hasta que queden un poco tostados y salpimenta (no deben montarse entre ellos). Luego reparte ordenadamente los tomates sobre la salsa de mayo.

En un pocillo pon un par de cucharadas de **MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS Y ROCOTO** y añádele unas gotas de **AGUA** caliente, mezcla con un tenedor hasta dejar como un aliño liviano y entonces rocía sobre los tomates. También aliña con un poco de **ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN**.

Por último agrega varias hojas de **MENTA** para dar un toque de frescor a este intensísimo bocado y unas escamas de sal de mar.



Combinando texturas e intensos sabores nacen estos

TAQUITOS CON CAMARONES, FETA Y MERMELADA DE COCO, PIÑA Y AJÍ.

Tuesta unos mini tacos de maíz luego úntalos generosamente con una mezcla en partes iguales de **QUESO FETA** (molido con tenedor) + **YOGURT GRIEGO NATURAL**.

Luego muchos cubos de **PALTA** y muchos **CAMARONES** (camarón nacional cocido) aliñados con **PAPRIKA** + **CIBOULETTE** + **ACEITE DE OLIVA** + **SALPIMIENTA**.

Sobre cada uno deja caer una cucharada de la tropical **MERMELADA DE COCO, PIÑA Y AJÍ**.

Seguro disfrutarás cada bocado!





Un clásico siempre puede reinventarse! Delicioso este

TÁRTARO DE CARNE CON CHERRY

CHUTNEY donde se complementan los sabores dulces, agrios y frescos.

Mezcla un **TÁRTARO DE CARNE** sin grasa con un poco de **CEBOLLÍN** picado finamente y lavado en colador bajo el chorro de agua fría. Suma también unas **ALCAPARRAS** picadas toscamente + **PEREJIL** fresco picado + 1 cucharadita de **MOSTAZA DIJON** + **SALPIMIENTA**. Con la ayuda de un anillo de montaje o pocillo, monta una torre en el centro de un plato.

En un pocillo mezcla un poco de jugo de **LIMÓN** + **ACEITE DE OLIVA** + **MERMELADA DE CHERRY CHUTNEY** y luego rocía abundantemente la carne.

A medida que vas comiéndolo anda integrando el aliño y armando ricos canapés en unas crujientes tostadas. ¡Que lo disfrutes!



Para brindar por la vida y los amigos este alegre y floral

cóctel de **GIN CON FRAMBUESA,** **JENGIBRE Y ROSAS.**

Pon en tu copa una cucharada de la delicada y sugerente **MERMELADA DE FRAMBUESA, JENGIBRE Y ROSA** y luego un chorrito de jugo de **LIMON SUTIL**. Con un mezclador disuelve bien la mermelada, luego añade **GIN** a gusto y vuelve a revolver. Suma varios cubos de hielo y tajadas de **LIMÓN** y termina la copa con **SPRITE** o **TÓNICA**.

Muchos brindis y capas de sabor en cada trago!





Es fascinante cuando un pequeño gesto intencionado cambia todo lo que ya conocemos. Estos **PINCHOS DE**

MOZARELLA CON MERMELADA DE

KIWI CON NARANJA de DUNGENESS

GOURMET son un buen ejemplo.

La cremosidad de la MOZARELLA FIOR DI LATTE, el sabor intenso y salado del PROSCIUTTO y la frescura de las FRUTILLAS; todo bañado por el sabor cítrico y tropical de esta deliciosa

MERMELADA DE KIWI CON NARANJA.

Para rematar un chorrito de ACETO BALSÁMICO y unos crocantes PISTACHOS. Todo esto se vuelve un bocadito sublime, con un pequeño giro, incorporando un ingrediente de tanta calidad y sabor como estas originales y sofisticadas mermeladas.



Cuando hay un producto tan bueno y con tanto carácter, encuentra siempre distintas formas de expresarse y complementarse. Es lo que pasa con las Mermeladas de DUNGENESS GOURMET . Esta vez fue un match simple, pero

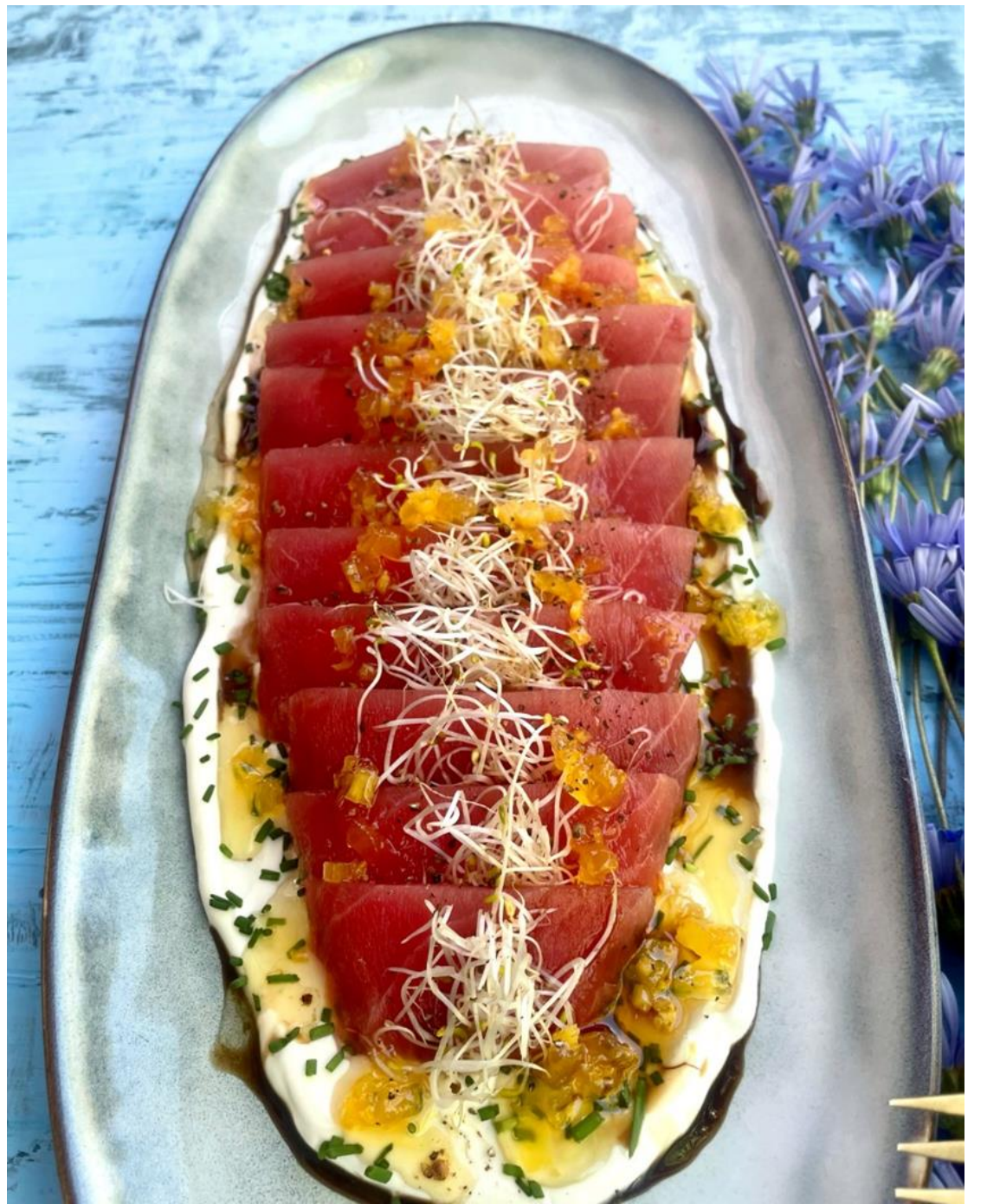
glorioso para conseguir este **TIRADITO DE ATÚN CREMOSO CON MERMELADA DE PIÑA CON JENGIBRE.**

Para la base cremosa mezcla en minipymer en partes iguales **QUESO CREMA** + **YOGURT GRIEGO** sin endulzar + mucho **CIBOULETTE** y extiende sobre una hermosa fuente plana dejando un grosor generoso para recibir el resto de los ingredientes.

Descongela parcialmente un bistec de **ATÚN**. Cuando aún está un poco firme por el frío córtalo en láminas delgadas, luego deja que termine de descongelarse.

Sobre la salsa intercala láminas de atún con montoncitos de **BROTOS DE ALFALFA** (aportarán crocancia y un rico sabor terroso) y **SALPIMIENTA**. Por último rocía todo con la maravillosa **MERMELADA DE PIÑA CON JENGIBRE** y luego con unas gotas de **SALSA DE SOYA**.

Disfrútalo frío, celebrando la vida y acompañado de unas crujientes galletas.





Sorprendentes y llenos de sabor estos maravillosos

OSTIONES CON MARACUYÁ PICANTE

Y VODKA. También muy simples de preparar gracias al toque maestro de esta mermelada de DUNGENESS GOURMET.

Seca con toalla de papel unos **OSTIONES**, luego píntalos con **ACEITE DE OLIVA** y ponlos a sellar por un lado en un sartén aceitado y muy caliente. Rápidamente dálos vuelta para dorar por el otro lado, **SALPIMIENTA** y mientras báñalos generosamente con **MERMELADA DE MARACUYÁ PICANTE**.

Resérvalos fuera del fuego apenas se tuesten, luego rocía el sartén con un buen chorro de **VODKA** para soltar todos los sabores, agrega otro poco de mermelada y deja que la salsa se reduzca mientras mueves el sartén.

Pon los ostiones en pocillos y báñalos con la salsa, **SÉSAMO NEGRO** y la parte verde de un **CEBOLLÍN** cortada finamente.

Sirve con cascós de **LIMÓN DE PICA**.



Para un final feliz estos adictivos **CUADRADITOS**
CREMOSOS DE COCO, LIMÓN Y
LAVANDA.

Muele finamente 1 ½ paquete de **GALLETAS DE LIMÓN** y luego mézclalos con 100g de **MANTEQUILLA SIN SAL** derretida y la **RALLADURA DE 1 LIMÓN**. Une bien hasta formar una masa y con una cuchara aplástala en la base de un molde desmontable, luego refrigera.

En una olla pon 1 tarro **LECHE CONDENSADA** + 200cc **CREMA DE COCO** + 200gr **COCO RALLADO** + 4 **YEMAS**. Revuelve a fuego bajo durante 10 -15 minutos aproximadamente o hasta que al pasar la cuchara se desprege bien de la base. Agrega 1 cucharadita de **ESENCIA DE COCO** y mezcla bien.

Vierte la crema de coco sobre la masa fría dejando lo más pareja posible. Luego baña toda la superficie con la deliciosa **MERMELADA DE LIMÓN CON LAVANDA** y refrigera hasta enfriar muy bien.

Para desmoldar pasa primero un cuchillo húmedo por alrededor y luego corta en cuadrados. Puedes decorar con pétalos de lavanda del jardín.



Dungeness
GOURMET

@DUNGINESS.GOURMET
WWW.DUNGINESSGOURMET.COM
info@dungenessgourmet.com

**ESTAMOS EN
CONTACTO PARA
SEGUIR
INSPIRÁNDOTE!**

Encuentra mas ideas en
Instagram
@carmenariztiaf

