

# Lista de ingredientes para la receta Almuerzo informal

## Coque de centolla

- Patas de centolla 200 g
- Pulpa de centolla 500 g
- Crema de leche 50 grs.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Miga de pan 50 g
- Caparazones de centolla 10 Unidades
- Zanahoria rallada 125 k
- Apio 50 g
- Queso rallado 50 g

## Extrafino de queso gruyere

- Queso Gruyere 200 g
- Rúcula 1 Paquete
- Sal A gusto
- Anchoas 3 Filetes
- Alcaparras 100 g
- Aceitunas verdes descarozadas 200 g
- Tomates secos 200 grs.
- Ajo 2 Dientes
- Pan de campo 1 Unidad
- Aceite De Oliva 300 cc

## Helado de frambuesas y yogur

- Jugo de Limón 1 cdita.
- Azucar 100 grs.
- Agua 100 cc
- Crema de leche 150 grs.
- Yogurt Natural 300 g
- Frambuesas Frescas 150 g

## Sándwich de focaccia y jamón crudo

- Queso feta 300 grs.
- Harina 500 grs.
- Aceitunas verdes descarozadas 200 g
- Agua 250 cc
- Tomates secos 200 grs.
- Sal 12 g
- Levadura 15 grs.

- Berro 100 g
- Cebollas caramelizadas 250 g
- Aceite De Oliva 50 cc
- Jamòn crudo 300 g