

**PLATO 1: CARNE CON VERDURAS****INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**

- 800 gr. de babilla de ternera
- 2 cebollas
- 3 pimientos verdes
- 2 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 1/2 vaso de salsa de soja
- aceite de oliva
- sal
- pimienta negra
- jengibre
- perejil (para decorar)

**ELABORACIÓN:**

Corta los otros dos dientes de ajo en láminas y las cebollas en juliana. Pon todo a pochar en una cacerola ancha. Cuando empiecen a tomar color agrega los pimientos verdes y las zanahorias peladas cortados en tiras gruesas. Sazona y deja que se cocine.

Corta la carne en dados no muy pequeños y salpimiéntalos. Retira las verduras de la cacerola a una fuente y agrega un poco más de aceite y la carne. Rehógala a fuego vivo, agrega una pizca de jengibre rallado, riega con la salsa de soja y añade de nuevo las verduras. Deja que se cocine todo junto unos 4-5 minutos.

Sirve la carne con las verduras en un plato y acompaña con el arroz dándole forma con un vaso o molde. Puedes decorar el plato con los dientes de ajo enteros del arroz y una hojita de perejil.

**PLATO 2: REVUELTO DE CHAMPIÑONES****INGREDIENTES (2 RACIONES)**

- 200 gr. champiñones
- 80 gr. jamón serrano a cortadas
- 2 huevos

2 cucharas de aceite de oliva

Toque pimienta

sal la mínima

1 ramita perejil

#### **ELABORACIÓN**

Limpiar los champiñones y cortarlos laminados.

Sartén con el aceite, una vez caliente viertes los champiñones (+sal), dejar a fuego medio, que vayan soltando el agua y de vez en cuando los remueves.

Una vez medio hechos los champiñones, añades el jamón a cortadas y troceados no demasiado grande, y darle unos toque de pimienta a tu gusto.

Sigues removiendo de vez en cuando, cuando ya veas el jamón hecho, viertes dos huevos y los mezclas con el resto, una vez cuajado el huevo, apagar y servir.

Emplatar y decorar con el perejil

#### **POSTRE: MOUSSE DE LIMÓN**

#### **INGREDIENTES**

\* 4 yogures griegos.

\* 2 limones.

\* 1 lata de leche condensada.

\* Trocitos de chocolate.

#### **ELABORACIÓN**

Se exprimen los limones.

Se vacían los yogures.

Mezclamos en un bol el líquido de los limones con los yogures, le añadimos un poco de leche condensada y lo movemos.

Por último, lo decoramos con trocitos de chocolate y listo para servir en un vasito.