



La Noche  
**ROMÁNTICA**  
LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA

Cada año, con motivo de La Noche Romántica, creamos un postre especial, en este caso "Pensamiento de amor".

Sésamo picado	50	Gr
Harina de almendras	30	Gr
Harina	15	Gr
Azucar	30	Gr
Huevo	1	Nr
Albume	1	Nr
Sal		Qb

Batir bien el huevo, clara de huevo con azúcar. Mezcle los demás ingredientes y agréguelos al batido. Extienda la mezcla en una sartén y hornee a 180 ° C durante 10-15 minutos.

#### EMULSIÓN DE FRESA

Puré	150	Gr
Azucar	60	Gr
Agar	1,5	Gr

Hierva y gelifique los ingredientes. Una vez que esté frío, mezcle y agregue:

Puré de fresas	150	Gr
Aceite de semillas	80	Gr
Fresas cortadas		Qb

#### PARA LAS FRESAS

Fresas	100	Gr
Azucar	80	Gr
Fresas frescas		

Saltee las fresas y el azúcar lo suficiente. Una parte de las fresas las mantiene frescas para decorarlas.

CHEF : VALERIA PICCINI  
RISTORANTE CAINO MONTEMERANO ITALIA