



callosa
a Taula

RECETAS ELABORADAS CON NÍSPEROS



AGUACATES RELLENOS DE GAMBAS Y NÍSPEROS CON SALSA DE YOGUR AL PERIFOLLO

Ingredientes para 4 personas

- 4 aguacates medianos
- 4 hojas "lollo rosso"
- 200 gr. de gambas peladas
- 8 nísperos frescos o en almíbar
- 1 yogurt
- ½ limón
- 4 ramitas de perifollo
- zumo de piña
- sal



Preparación:

Cortamos los aguacates por la mitad, les quitamos el hueso y los pelamos.

Lavamos las hojas de lollo y las secamos. Cocemos las gambas peladas con un poco de agua y sal, refrescamos.

Pelamos los nísperos y les quitamos los huesos. Partimos cuatro en cuadritos y los otros cuatro en rodajas. Con el yogurt, el zumo de limón, el perifollo muy picado, un poco de zumo de piña y sal, hacemos la salsa que utilizaremos al final.

En los platos ponemos dos hojas de lollo en cada uno, encima dos medios aguacates y rellenamos con las gambas, los aguacates cortados en cuadritos y los cortados en rodajas los utilizamos para decorar.

Salseamos y servimos.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

ENSALADA DE MARISCO CON NÍSPEROS Y SALSA DE NUECES

Ingredientes para 4 personas

- 200 gr. de colas de gambas
- 200 gr. de colas de langostinos
- 8 nísperos frescos o en almíbar
- 1 pieza de "lollo rosso"
- 100 gr. de hojas de canónigo
- 1 naranja
- 4 ramitas de cebollino
- 100 gr. de nueces peladas
- Aceite de nuez
- Mostaza
- ½ limón
- Sal



Preparación:

Cocemos las colas de gambas langostinos en agua hirviendo con un poco de sal, enfriando rápidamente con hielo. Pelamos y reservamos.

Pelamos los nísperos y deshuesamos, limpiamos bien el lollo rosso, lavamos y escurrimos bien las hojas de canónigo, con todos estos ingredientes formamos la ensalada.

La naranja y el cebollino los utilizamos como decoración.

La salsa la hacemos en un bol poniéndole aceite, mostaza, zumo de limón y sal, batimos muy bien, echamos las nueces y mezclamos.

Preparamos las ensaladas y salseamos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

ENSALADA DE ENDIBIAS CON UVAS Y NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 4 endibias pequeñas
- 200 gr. de uvas
- 200 gr. de nísperos frescos o en almíbar
- 4 filetes de anchoas
- 50 gr. de alcaparras
- ½ limón
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Lavamos las endibias y las cortamos en cuartos. Pelamos las uvas y les quitamos los huesos. Pelamos los nísperos, les quitamos los huesos y cortamos en rodajas.

En un cuenco ponemos las anchoas finamente cortadas, las alcaparras, el zumo de limón, un buen chorro de aceite, una pizca de sal y batimos todo bien.

Montamos las ensaladas al gusto y salseamos al momento de servir.

Decoramos con unas hojas de menta.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

ENSALADA DE POLLO CON NÍSPEROS A LA MOSTAZA

Ingredientes para 4 personas

- 2 pechugas de pollo asado
- 150 gr. de apio blanco
- 150 gr. de nísperos
- Mayonesa
- Mostaza
- Vino blanco
- Pimienta
- Sal



Preparación:

Cortamos en juliana las pechugas, el apio y los nísperos, mezclamos todo y reservamos.

En un bol ponemos tres cucharadas soperas de mayonesa, una de mostaza, un poco de vino blanco, pimienta y sal. Mezclamos todo bien y ya tenemos la salsa que acompaña a la ensalada.

Montamos las ensaladas en los platos, salseamos y decoramos con unas ramitas de cebollino cortadas en pequeños bastones.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

NÍSPEROS RELLENOS CON AGUACATES Y BERBERECHOS

Ingredientes para 4 personas

- 12 nísperos frescos o en almíbar
- 1/4 kg. de aguacates
- 1 lata de berberechos
- 1/2 limón
- 1 chorrito de nata fresca
- Pimienta
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos, los deshuesamos y reservamos.

Pelamos los aguacates y los ponemos en un recipiente junto con los berberechos, el zumo del medio limón, un chorrito de nata, pimienta y sal, lo trituramos todo hasta conseguir una crema.

Echamos este preparado en una manga pastelera y rellenamos los nísperos.

Si los nísperos son grandes los podemos partir por la mitad.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

NÍSPEROS EN ADOBO FRITOS AL PERFUME DE AZAFRÁN, RELLENOS DE BACALAO

Ingredientes para 4 personas

- 12 nísperos frescos o en almíbar
- Azafrán
- Pan rallado
- Comino molido
- 2 huevos
- Curry
- Harina
- Aceite
- Vino blanco
- Sal

Preparación:

En un recipiente ponemos el azafrán bien picado, los cominos, el curry, el aceite, el vino y la sal.

A continuación ponemos los nísperos a macerar durante 2 o 3 horas.

Bacalao para el relleno. Ingredientes

- 250 gr. de bacalao desalado
- 1 cebolla mediana
- Harina
- Leche
- Aceite
- Sal



Relleno de bacalao. Preparación:

En una sartén ponemos un poco de aceite, pelamos la cebolla y la ponemos a sofreír, a continuación echamos el bacalao, un poco de harina damos unas vueltas y ponemos la leche.

Trituramos bien y rellenamos los nísperos. Finamente empanamos, freímos y montamos los platos decorando con salsa romesco.

PEBRERETAS CON SANGACHO, NÍSPEROS Y PERAS

Ingredientes para 4 personas

- ¼ de sangacho
- 1 kg. de tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 2 peras pequeñas
- 8 nísperos frescos o en almíbar
- Pimentón
- Pebrella
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

La noche anterior ponemos el sangacho a desalar cambiando el agua de vez en cuando. Cuando esté desalado lo cortamos en cuadraditos.

Pelamos los tomates maduros, quitamos las vinzas, cortamos en trozos pequeños y reservamos.

Asamos el pimiento, pelamos, cortamos en cuadraditos muy finos y lo ponemos en aceite.

Pelamos las peras y las partimos en cuartos, pelamos los nísperos, los deshuesamos y reservamos.

En una cazuela ponemos un poco de aceite, echamos el tomate, el pimentón y dejamos cocer lentamente 5 minutos. A continuación ponemos los trozos de pera, los nísperos y el sangacho y dejamos cocer unos veinte minutos lentamente y apartamos. Probamos de sal y perfumamos con pebrella.

Montamos los platos decorando con el pimiento.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

REVUELTO DE NÍSPEROS Y CALABACÍN

Ingredientes para 4 personas

- ¼ de nísperos frescos o en almíbar
- ¼ kg. de calabacines
- ¼ kg. de cebolla
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos, deshuesamos y cortamos en trozos.

Lavamos bien los calabacines y los cortamos como las patatas para tortilla. Pelamos las cebollas y las cortamos finamente.

Ponemos una sartén al fuego, echamos un chorro de aceite que cubra el fondo de la sartén, cuando esté caliente ponemos la cebolla y damos unas vueltas, a continuación echamos el calabacín, dejamos freír lentamente. Cuando falten 5 minutos para terminar ponemos los nísperos, salteamos y al final echamos los huevos, damos unas vueltas con la cuchara de madera hasta que cuajen, ponemos a punto de sal y apartamos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

LOMOS DE SALMONETES CON VINAGRETA DE NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 4 salmonetes medianos
- 6 nísperos frescos o en almíbar
- 8 hojas de espinacas
- Aceite de oliva
- Vinagre de vino
- Media naranja
- Perejil
- Sal



Preparación:

Limpiamos bien los salmonetes sacándoles los lomos y quitándole muy bien las espinas y sazonomos.

Pelamos y deshuesamos los nísperos y los cortamos en cuadritos pequeños. Limpiamos y lavamos muy bien las espinacas y escurrimos.

En una sartén con unas gotas de aceite salteamos las espinacas sin cortar las hojas, procuramos que se calienten nada más.

En otra sartén con un poco de aceite, ponemos los lomos para que se hagan, procurando que queden crujientes.

Con el níspero, el zumo de naranja, el vinagre, aceite de oliva, perejil picado y sal, se hace la vinagreta, batiéndolo todo bien.

Montamos los platos poniendo las espinacas de fondo, encima los salmonetes y por encima vertemos la vinagreta.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

TARRINA DE NÍSPEROS CON ATÚN

Ingredientes para 4 personas

- ½ kg. de nísperos frescos o en almíbar
- ¼ kg. de puerros
- ¼ de atún de lata
- ½ litro de leche
- 4 huevos
- ½ limón
- ½ naranja
- 100 gr. de mantequilla
- Pimienta
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos y los deshuesamos. Limpiamos los puerros y los cortamos finamente.

Ponemos al fuego una sartén y echamos la mantequilla, cuando esté derretida ponemos los puerros, a fuego moderado hasta que pierdan su textura.

En un recipiente ponemos los puerros, los nísperos, el atún, la leche, los huevos, el zumo de naranja, el zumo de limón, la pimienta y la sal, trituramos bien con una batidora y echamos en un molde de aluminio o uno de loza.

Lo ponemos al horno al baño María a una temperatura de 180° C durante 40 minutos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

BROCHETAS DE NÍSPEROS CON RAPE EN ADOBO AL PERFUME DE ORÉGANO Y ACEITE DE ÑORAS

Ingredientes para 4 personas

- 12 nísperos "El Tossal"
- 400 gr. de rape
- 24 tomatitos cherry
- 100 gr. de beicon ahumado
- 8 brochetas de madera
- 2 ñoras
- orégano
- comino
- vinagre
- pimentón
- aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Cortamos los nísperos por la mitad y quitamos los huesos.

Cortamos el rape en trozos cuadrículados medianos y los ponemos en un recipiente con orégano, comino, pimentón, sal, vinagre, y un poco de agua; si el vinagre es muy fuerte dejamos macerar durante tres horas aproximadamente.

Cortamos el bacón en trocitos pequeños, limpiamos las ñoras quitándole bien las vinzas.

En una sartén ponemos un poco de aceite, echamos el beicon y dejamos freír hasta que esté crujiente, sacamos y reservamos.

En ese mismo instante freímos las ñoras y apartamos. Reservamos el aceite para salsear las brochetas.

Troceamos las ñoras, cuando estén frías guardamos juntamente con el beicon para decorar el plato. Seguidamente hacemos las brochetas alternando los nísperos con el rape y los tomatitos.

Cocinamos las brochetas a la plancha o a la parilla a una temperatura media alta. Pondremos dos en cada plato decorándolas al gusto con los ingredientes preparado para eso.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

CENTRO DE SALMÓN CON NÍSPEROS Y ALMEJAS EN SALSA DE PEREJIL

Ingredientes para 4 personas

- 4 rodajas de salmón
- 12 nísperos medianos frescos o en almíbar
- 1 vasito de vino blanco
- 12 almejas marinera
- 1 vaso de caldo de pescado
- Harina
- Perejil
- aceite
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos y quitamos los huesos, en una sartén ponemos un chorrito de aceite.

Pasamos el salmón por harina y lo echamos en la sartén cuando el aceite este caliente.

Seguidamente le damos la vuelta, ponemos el vino blanco, dejamos reducir y echamos el caldo, el perejil, las almejas y los nísperos partidos por la mitad.

Dejamos cocer unos ocho minutos, ponemos a punto de sal y servimos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

DORADA A LA ESPALDA CON SOFRITO DE NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 4 medias doradas de unos 300 gr. cada una
- 12 nísperos frescos o en almíbar
- Perejil
- 12 ajos
- Vinagre de vino
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Sazonamos la dorada, ponemos la plancha a una temperatura media alta, pasamos la dorada por aceite y la ponemos sobre la plancha, dejamos hacer por una cara y le damos la vuelta.

Ponemos la dorada en una fuente. En una sartén ponemos un poco de aceite, echamos los ajos tiernos y dejamos freír unos minutos.

Pelamos los nísperos, los deshuesamos, los cortamos en juliana y los mezclamos con los ajos. Dejamos hacer unos minutos, echamos un chorro de vinagre, ponemos a punto de sal y dejamos reducir un poco.

Ponemos cada media dorada en un plato y salseamos.

Picamos el perejil y espolvoreamos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

HÍGADO DE PATO A LA SARTÉN

AL VINO DE OPORTO CON MERMELADA DE NÍSPERO PICANTE

Ingredientes para 4 personas

- 8 Medallones hígado de Pato
- 4 Nísperos
- 1 Tarro de mermelada de nísperos
- 1 guindilla
- 1 vasito de vinagre de fruta del bosque
- Pimienta negra molida
- 1 vasito de vino Oporto
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos y los deshuesamos, pelamos la mitad de los nísperos finamente.

En un cazo ponemos ocho cucharadas de mermelada, guindilla, vinagre y un poco de sal, dejamos cocer dos minutos y apartamos.

Salpimentamos los trozos de hígado y en una sartén puesta al fuego los hacemos por ambos lados y apartamos.

En la misma grasa saltemos todos los nísperos, ponemos el oporto dejamos reducir y montamos los platos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

JAMONCITOS DE POLLO CON NÍSPEROS Y SETAS

Ingredientes para 4 personas

- 8 muslos de pollo
- 12 nísperos naturales o en almíbar
- 1/4 Kg. de setas
- 50 gr. de almendras fritas
- Harina
- Hebra de azafrán
- 1 vasito de cava
- Aceite de oliva
- Pimienta molida
- Sal



Preparación:

Deshuesamos los muslos dejando el hueso final dándole forma al jamoncito.

Pelamos los nísperos y quitamos los huesos, lavamos las setas y las troceamos, salpimentamos el pollo y lo pasamos por harina.

En una sartén ponemos un poco de aceite cuando esté caliente echamos los jamoncitos, dejamos freír unos minutos y los ponemos en una cazuela; en este mismo aceite echamos las setas le damos unas vueltas y ponemos también en una cazuela.

Ponemos un vasito de cava dejamos reducir y echamos un poco de agua sin que llegue a cubrir los ingredientes, ponemos también los nísperos enteros, dejamos cocer unos quince o veinte minutos a fuego moderado.

En un mortero ponemos una pizca de sal, las almendras y el azafrán, machacamos bien y un momento antes de apartar la cazuela espolvoreamos por encima, ponemos a punto de sal y servimos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

LOMO DE MERLUZA CON MANTEQUILLA DE NÍSPEROS Y BERROS

Ingredientes para 4 personas

- 4 lomos de merluza
- 8 nísperos
- 100 gr. de berros
- 100 gr. de mantequilla
- 1 limón
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Sazonamos los lomos de merluza y reservamos. Pelamos los nísperos, quitamos los huesos y cortamos en rodajas. Lavamos bien los berros y los secamos.

En una sartén ponemos un poco de aceite, cuando esté caliente ponemos la merluza. En la misma sartén con mantequilla, salteamos los nísperos y los berros, cuando estén hechos les exprimimos el limón y apartamos.

Al montar los platos ponemos como lecho el salteado de nísperos y berros, encima la merluza y decoramos con unas rodajas de níspero.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

MEDALLONES DE MERLUZA SOBRE LECHO DE NÍSPERO Y CEBOLLITAS TIERNAS

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg. de merluza
- 400 gr. de nísperos
- 500 gr. de cebollitas
- 1/2 limón
- Vino blanco
- Cebollino
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Limpiamos la merluza y la hacemos cuatro medallones sazonamos. Pelamos los nísperos los cortamos en juliana le ponemos el zumo de limón y reservamos.

Pelamos las cebollas las cortamos en juliana, picamos el perejil finalmente.

En una sartén ponemos el aceite, a continuación echamos la cebolla, dejamos sofreír lentamente, cuando este medio hecha ponemos los nísperos, salteamos durante diez minutos aproximadamente a fuego moderado, poniendo a punto de sal.

A continuación encima de este frito ponemos los medallones de merluza rociamos de vino, y tapamos dejamos cocer durante ocho o diez minutos y apartamos.

También podríamos terminar su cocción al horno.

Finalmente mostraríamos los platos poniendo como lecho el sofrito, encima el medallón con unas ramitas de cebollino, espolvoreamos con perejil y salseamos con el jugo de la cocción.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

PECHUGA DE PATO FLAMBEADA

AL AGUARDIENTE DE NÍSPEROS, GUARNECIDA CON NÍSPEROS ESTOFADOS AL VINO DE MADEIRA

Ingredientes para 4 personas

- 2 pechugas de pato
- 12 nísperos pequeños
- 12 granos de pimienta
- 1/4 varilla de canela en rama
- Piel de limón
- Piel de naranja
- 1 copa de licor de níspero
- 1 vasito de vino Madeira
- Aceite
- Pimienta
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos y le quitamos los huesos, los ponemos en un cazo; echamos los gramos de pimienta, canela, piel de limón, de naranja y el vino de Madeira, tapamos y dejamos estofar lentamente hasta que el vino reduzca tres cuartas partes.

Salpimentamos las pechugas. En una sartén ponemos un poco de aceite. Cuando esté caliente echamos las pechugas, dejamos dorar por ambas caras, flambeamos y apartamos.

Fileteamos las pechugas las repartimos en los nísperos estofados, decoramos con las especias del cocinado y salseamos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE NÍSPEROS CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes para 4 personas

- 4 pechugas de pollo
- 12 nísperos frescos o en almíbar
- 2 naranjas
- ½ limón
- 1 vasito de vino de oporto
- Azúcar
- Mantequilla
- Sal



Preparación:

Pelamos los nísperos y los deshuesamos.

Limpiamos las pechugas y las abrimos, las aplastamos un poco y las rellenamos con los nísperos partidos por la mitad, sazonomos. Envolvemos bien las pechugas en papel film transparente dándole forma cilíndrica.

El resto de los nísperos los picamos para la salsa, cocemos las pechugas al vapor y reservamos.

En una sartén ponemos mantequilla, azúcar y dejamos que se haga caramelo, a continuación ponemos el zumo de naranja, el zumo de limón, dejamos reducir y por último ponemos a los nísperos, el oporto, dejamos reducir, ponemos al punto de sal y reservamos.

Cortamos las pechugas biselando el corte, montamos en los platos y salseamos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

SALTEADO DE ANGULAS CON TRUFAS Y NÍSPERO

Ingredientes para 4 personas

- 300 gr. de angulas
- 100 gr. de trufa negra
- 12 nísperos frescos o en almíbar
- 4 dientes de ajo
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Cebollino
- Sal



Preparación:

Cortamos la trufa en Juliana.

Pelamos los nísperos, deshuesamos y los cortamos en juliana.

En una cazuela ponemos un poco de aceite, sofreímos los ajos y apartamos.

En el aceite de haber sofrido los ajos ponemos los nísperos, damos unas vueltas hasta que estén sofritos. A continuación echamos la trufa, movemos bien, ponemos a punto de sal, echamos las angulas, dejamos calentar bien y apartamos.

Montamos los platos con el revuelto en el centro, el ajo a un lado el cebollino cortado en bastoncitos y espolvoreamos con pimentón.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

SOLOMILLO DE CERDO SOTÉ CON NÍSPEROS EN ESCABECHE AL VINAGRE DE JEREZ

Ingredientes para 4 personas

- 4 solomillos
- 12 nísperos
- 2 hojas de laurel
- 12 granos de pimienta
- 1 vasito de vinagre de jerez
- Aceite de oliva
- 4 ramitas de tomillo fresco
- Sal
- Pimienta molida



Preparación:

Pelamos los nísperos, deshuesamos, los ponemos en un cazo con las hojas de laurel, los granos de pimienta, vinagre, aceite y sal, dejamos cocer unos minutos y apartamos dejándolo reposar en su propia salsa.

Salpimentamos los solomillos, ponemos al fuego un soté con un chorrito de aceite, cuando esté caliente ponemos los solomillos, dejamos dorar hasta que estén hechos.

Fileteamos los solomillos y los emplatamos poniendo los nísperos como guarnición, las hojas de laurel, los granos de pimienta y las ramitas de tomillo como decoración.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

BOMBONES DE NÍSPERO

Ingredientes para 4 personas

- 150 gr. de nísperos
- 50 gr. de miel de nísperos
- 10 gr. de aguardiente de nísperos
- 10 gr. de mantequilla
- 50 gr. de nata
- 60 gr. de cobertura de leche
- 40 gr. de cobertura negra de chocolate



Preparación:

Saltear los nísperos con la miel y la mantequilla, flambeare con el licor, reservar.

Hervir la nata y mezclar con el chocolate fundido.

Terminar la crema mezclando los nísperos salteados. Dejar enfriar en nevera.

Con una cuchara formar pequeños bombones.

Espolvorear con cacao en polvo y azúcar molido.

BUÑUELOS CON MERMELADA DE NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 200 gr. de harina
- 1 docena de huevos
- 3 gr. de sal
- 20 gr. de azúcar
- 10 gr. de levadura
- 40 gr. de zumo de nísperos
- 40 gr. de mantequilla fundida
- Mermelada de níspero
- Azúcar molido



Preparación:

Hacer una masa con todos los ingredientes, dejar fermentar.

Calentar el aceite para freír los buñuelos. Nos untamos las manos con aceite para que no se nos pegue la masa a los dedos y hacemos bolitos que vamos echando en el aceite. Cuando estén fritos retirar del aceite y poner en papel absorbente.

Cortar los buñuelos por la mitad, untar de mermelada de nísperos y espolvorear con azúcar molido.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

COCA DE NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 100gr. de almendra molida
- 250 gr. de azúcar
- 175 gr. de mantequilla
- 5 huevos
- 225 gr. de harina
- 5 gr. de impulsor
- Nísperos



Preparación:

Emulsionar la almendra con el azúcar y la mantequilla, incorporar los huevos uno a uno, mezclar el impulsor con la harina y mezclar todo.

Rellenar los moldes hasta la mitad y cubrir con nísperos cortados por la mitad.

Cocer en horno suave a 180°C.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

CREMA DE YOGUR Y NÍSPEROS CON MIEL

Ingredientes para 4 personas

- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de miel de níspero
- 50 gr. de mantequilla
- 10 nísperos frescos o en almíbar
- Zumo de 1 limón



Preparación:

Hacer un caramelo con el azúcar, incorporar la miel y la mantequilla y saltear los nísperos pelados y rociados con el zumo de limón.

Para la crema de yogur

- 300 gr. de yogur
- 150 gr. de nata semi- montada
- 20 gr. de miel de níspero

Mezclar el yogur con la miel e incorporar la nata semi-montada.

Poner en el fondo de una copa de Martini, una cucharada de nísperos, llenar la copa con la crema del yogur y terminamos con unos trocitos de nísperos para decorar la copa.

Ponemos en la nevera.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

FLAN DE NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 1/4 litro de leche
- 125 gr. de azúcar
- 5 huevos
- Nísperos
- 50 gr. de mantequilla

Para el caramelo

- 125 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua



Preparación:

Saltear los nísperos ligeramente con la mantequilla y reservar.

Hervir la leche con el azúcar y mezclar los huevos.

Poner el caramelo en el molde, los trocitos de níspero y la mezcla de leche.

Cocer al baño maría.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

MACEDONIA DE NÍSPEROS EN ARROZ CON LECHE

Ingredientes para 6 personas

- 80 gr. de agua
- 50 gr. de azúcar
- 20 gr. de licor de níspero
- Nísperos
- 800 gr. de agua
- 80 gr. de arroz
- 600 gr. de leche
- 1 vaina de vainilla
- Canela molida (c.s.)
- 50 gr. de azúcar



Preparación:

Cortar los nísperos en dados pequeños, mezclar con el azúcar y el licor de níspero y reservar.

Poner el agua a cocer, cuando hierva echar el arroz y dejar tres o cuatro minutos en el fuego. Retirar y escurrir el arroz.

Hervir la leche con la vainilla y la canela, poner el arroz y dejar cocer a fuego lento. Cuando se evapore casi toda la leche, incorporamos los trocitos de níspero y el azúcar y terminamos de cocer.

Poner en platos o fuentes de postre y decorar con nísperos.

NÍSPEROS AL MOSCATEL

Ingredientes para 5 personas

- 500 gr. de nísperos naturales o en almíbar
- 250 gr. de moscatel
- 100 gr. de zumo de níspero
- 100 gr. de miel de níspero
- Ralladura de una naranja



Preparación:

Poner en un cazo todos los ingredientes menos los nísperos. Cuando comience a hervir dejar cinco minutos a fuego lento.

Repartir los nísperos pelados y cortados por la mitad en una fuente de horno o cazuelitas individuales.

Repartir el caldo sobre las cazuelitas y poner al horno treinta minutos aproximadamente.

PASTEL DE ALMENDRAS Y NÍSPEROS

Ingredientes para 4 personas

- 250 gr. de leche de almendra (si no tenemos se puede sustituir con leche de vaca)
- 50 gr. de almendra molida
- 20 gr. de azúcar
- 100 gr. de nata montada
- 2 hojas de gelatina
- Mermelada de nísperos



Preparación:

Poner la leche a calentar con la almendra. Cuando hierva dejar reposar 15 minutos.

Colar la leche de almendra, si no tenemos los 250 gr. completamos con leche natural.

Mezclar la leche con el azúcar, fundir las hojas de gelatina que habíamos puesto en agua fría, mezclarlas con la leche y la nata montada.

Llenar moldes y guardar en la nevera. Desmoldar los pastelitos y servir con mermelada de nísperos.

SORBETE DE NÍSPERO

Ingredientes

- 100 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- Canela, media ramita
- 350 gr. de nísperos pelados o en almíbar
- Licor de nísperos (c.s.)



Preparación:

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y la canela. Cuando comience a hervir dejar a fuego lento dos minutos, incorporar la fruta y dejar hervir otros 3 minutos.

Retirar del fuego y triturar. Pasar por un colador.

Poner al congelador. Durante la primera hora remover cada 15 minutos.

TARTA DE NÍSPEROS

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Crema pastelera
- Mermelada de nísperos
- Nísperos frescos o en almíbar



Preparación:

Forrar un molde para tartas con la masa de hojaldre.

Repartir un poquito de mermelada en el fondo de la masa.

A continuación poner la crema pastelera y por último los nísperos.

Cocer a 200°C

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

SOPA DE CHOCOLATE CON NÍSPEROS

Ingredientes

- 100 gr. de nata
- 125 gr. de chocolate de cobertura
- ¼ litro de agua
- Anís (c.s.)
- 10 nísperos frescos o en almíbar
- Zumo de un limón
- 125 gr. de azúcar
- 35 gr. de mantequilla
- Orujo de nísperos (facultativo)



Preparación:

Hervir la nata con el anís incorporar el chocolate de cobertura, remover hasta que se funda el chocolate, agregar el agua y dejar reposar en al nevera de una día para el otro.

Hacer un caramelo con el azúcar, incorporar la mantequilla y cocer los nísperos.

Flambearlos nísperos con el orujo, poner 2 o 3 cucharadas de chocolate en cada plato entes de servir los nísperos.

PASTEL DE COCO Y NÍSPEROS

Ingredientes para las tartaletas:

- 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 340 gr. de harina

Ingredientes para el relleno de coco:

- 100 gr. de coco rallado
- 200 gr. de azúcar
- 40 gr. de harina
- 125 gr. de claras
- Mermelada de níspero
- Nísperos



Preparación:

Poner todos los ingredientes del relleno en un cazo al fuego, no dejar de mover hasta que se funda el azúcar.

Forrar las tartaletas con la masa, poner mermelada de níspero en el fondo, rellenar con la crema de coco y la mitad de un níspero y cocer a 180°.

TATIN DE NÍSPEROS

Ingredientes

- 1 kg de nísperos frescos
- 80 gr. de azúcar
- 60 gr. de mantequilla
- Masa de hojaldre



Preparación:

Hacer un caramelo con el azúcar y verterlo en un molde para tartas. Cuando el caramelo se endurezca repartir la mantequilla en trocitos.

Llenar el molde con mitades de nísperos y poner el horno a 200°C unos 40 min. A mitad de cocción, poner un disco de masa de hojaldre y terminar de cocer.

Dejar enfriar antes de desmoldar.

PASTISSOS DE PRIMAVERA RELLENOS DE NÍSPEROS

Ingredientes

- 60 ml. de agua
- 200 ml. de aceite
- 120 ml. de aguardiente de níspero (6 cucharadas)
- 25 gr. de manteca
- 50 gr. de azúcar
- 650 gr. de harina
- Mermelada de nísperos (c.s.)



Preparación:

Amasar todos los ingredientes excepto la mermelada de níspero hasta obtener una masa fina.

Hacer bolitas y guardar en la nevera un ratito.

Estirar las bolitas con un rodillo, poner la mermelada de nísperos y cerrar los pastissos.

Pintar con huevo y espolvorear con azúcar.

Cocer a 220º C.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

GELATINA DE NÍSPEROS

Ingredientes

- 500 gr. de nísperos frescos o en almíbar
- 100 gr. de azúcar
- 5 hojas de gelatina



Preparación:

Poner las hojas de gelatina en agua fría 10 minutos.

Trituramos los nísperos y pasarlos por un colador bien fino. Mezclamos los nísperos con el azúcar, escurrir las hojas de gelatina y fundirlas.

Mezclar con los nísperos y llenar flaneras pequeñas. Poner en la nevera dos horas y servir.

Si utilizamos nísperos en almíbar poner sólo 50 gr. de azúcar.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

CÓCTEL DE NÍSPEROS

Ingredientes

- 8 nísperos
- 90 gr. de crema de chocolate
- Zumo de lima (media)
- 3 cucharadas de ron
- 6 cucharadas de whisky
- Zumo de nísperos (c.s.)
- Cubitos de hielo (c.s)

Ingredientes para la crema de chocolate

- 100 gr. de nata
- 100 gr. de cobertura de chocolate



Preparación:

Hervir la nata, incorporar el chocolate, remover para que se funda el chocolate y dejar enfriar.

Triturar los nísperos en una batidora y mezclar en el mismo recipiente el resto de los ingredientes, menos el níspero.

Poner en el fondo del vaso los cubitos y el zumo de níspero, por último la primera mezcla.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

BOCADITOS DE NÍSPERO CON HELADO

Ingredientes

- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de maicena
- Levadura en polvo (c.s.)
- Nísperos en almíbar
- Helado de coco (c.s)
- 1 huevo
- Aceite
- Agua



Preparación:

Tamizar la harina con la maicena y la levadura en polvo. Batir el huevo con el agua y formar una masa con los ingredientes.

Ecurrir los nísperos y secarlos con una servilleta de papel. Pasar la fruta por la masa y freírla en aceite a 190°C.

Servir la fruta templada con el helado de coco.

José Puentes Tarayol
C.d.T. BENIDORM (Alacant)