

RISOTTO CON QUESO PARMESANO

1 taza de arroz arborio
5 tazas de consomé de pollo
1 taza de queso parmesano rallado
½ taza de **Dry Hidromiel Enigma Valkiria**
3 cucharadas de mantequilla
2 dientes ajo
½ taza de guisantes
4 espárragos verdes cocidos

Coloca en una cazuela el arroz y 4 tazas del consomé de pollo y métela en el horno durante unos 45 minutos. Es la versión fácil que

evita tener que remover constantemente el arroz en el fuego.

Una vez fuera del horno agrega el resto del consomé de pollo y mezcla perfectamente hasta que tenga la textura adecuada.

Incorpora el resto de los ingredientes y mézclalos muy bien. Rectifica la sazón; si es necesario, añade un poco de sal y pimienta.

Puedes añadirle otras verduras que te gusten, o setas, o trufa...

Al servir, añade los espárragos y, si te apetece, un poco de cebolleta picada.



POLLO AL HORNO CON DRY HIDROMIEL ENIGMA VALKIRIA, MANZANAS, OREJONES Y CEBOLLA



- 1 pollo
- 4 o 5 dientes de ajo
- Perejil fresco
- 1 cucharada rasa de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 3 cebollas dulces
- 4 manzanas
- Orejones (o ciruelas pasas)
- Patatas al gusto
- 1 botella de **Dry Hidromiel Enigma Valkiria**
- Aceite de oliva virgen extra

Pon en el mortero los ajos pelados, el perejil, la pimienta y la sal y lo majas bien.

En una bandeja de horno coloca la cebolla pelada y cortada en juliana, la manzana cortada en trozos grandes y los orejones.

Pon el pollo encima y úntalo bien con el majado, por dentro y por fuera.

Vierte la **Dry Hidromiel Enigma Valkiria** sobre el pollo, reservando un poco, y un buen chorro de aceite de oliva virgen.

Ata las patas con un hilo y mételo en el horno, precalentado, a 180° con calor circular o a 200° C arriba y abajo. En otra cazuela, mete las patatas para que se horneen al mismo tiempo.

A los 20 minutos dale la vuelta, agregas el resto de la hidromiel, mezcla los orejones, las manzanas y la cebolla con el jugo y lo dejas otros 20 minutos.

TORRIJAS DISTINTAS

1 barra de pan sin gluten (del día anterior)
2 botellas de **Dry Hidromiel Enigma Valkiria**
2 huevos
Canela
Limón
Azúcar y aceite de oliva

Corta la barra en rodajas de unos 3 cm. aprox. Colócalas en una fuente.

Pon a hervir la **Dry Hidromiel Enigma Valkiria** con la canela y el limón durante unos 5-10 minutos. Luego añade el azúcar y disuelve bien.

Vierte el líquido sobre las rodajas de pan; deben quedar bien cubiertas.

Reboza cada una con el huevo y fríe en aceite de oliva bien caliente. Una vez que estén doradas, retira. Espolvorea con azúcar y/o canela.



¿No se te hace la boca agua? Puedes preparar el menú completo o cualquiera de los platos por separado: son deliciosos para celíacos y para los que no lo son.

Y, si te ha sobrado **Dry Hidromiel Enigma Valquiria**, ya sabes que es perfecta para maridar el menú.

¡Bon appetit!