



HIBISCUS CON CREMA DE QUESO

11 flores de hibiscus en almíbar
150 grs de queso "*Brillat-Savarin*" cremoso
40 grs de queso azul cremoso
1 cucharada de almíbar de hibiscus
1 fruta de la pasión

Mezclar con un tenedor el queso *Brillat-Savarin*, el queso azul y una cucharada de almíbar de hibiscus, hasta obtener una textura homogénea.

Secar las flores de hibiscus con un papel absorbente.

Rellenar las flores con la crema obtenida.

Poner las flores rellenas en una caja dentro del congelador durante 2 horas antes de servir.

Justo antes de servir, añadir 3 semillas de fruta de la pasión sobre cada flor.



EXOTIC CUBE

11 flores de hibiscus en almíbar
100 ml de zumo de coco
2 gotas de colorante violeta
1 gr de agar-agar

Limpiar con un poco de agua mineral las flores de hibiscus. Disponerlas en moldes de silicona.

Hervir el zumo de coco con el colorante.

Añadir 1gr de agar-agar a la mezcla. Verter sobre las flores y dejar en la nevera 30 minutos.

Saborear con un cóctel.



TOSTADA DE HIBISCUS, QUESO BRIE CALIENTE Y ALMENDRA.

(Entre 20 y 24 tostaditas)

11 / 12 flores de hibiscus en almíbar

1 trozo de queso *brie*

Cortar entre 20 y 24 lonchitas rectangulares de pan (*baguette*)

75 grs. de almendras

Guarnición : finas hierbas frescas

Precalentar el horno a 220°C.

Extraer los hibiscus y cortar cada flor en 2 mitades.

Cortar el queso *brie* en finas lonchas, y presionar firmemente sobre el pan.

Triturar las almendras en un plato. A continuación encargar el pan sobre éstas, hasta conseguir que queden enganchadas al queso.

Poner sobre una hoja de papel para hornear

Calentar hasta que el *brie* esté blando y las almendras levemente tostadas (entre 4 y 6 minutos).

Extraer del horno y disponer los hibiscus cortados encima de cada loncha

Añadir un poco de almíbar.

Agregar las finas hierbas.

Servir inmediatamente.

Sugerencia: Se puede calentar el almíbar hasta espesarlo



ENSALADA DE FLORES DE HIBISCUS CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Entre 4 y 6 personas.

11 / 12 flores de hibiscus en almíbar

1 cucharada de semillas de amapola

1 cucharada de mostaza

2 cucharadas de vinagre de sidra

3 cucharada de aceite de oliva

sal y pimienta

Hojas de ensalada variada

1 naranja pelada y cortada en dados

Extraer las flores y cortarlas en cuartos.

Mezclar las semillas de amapola, la mostaza y el vinagre.

Añadir almíbar de hibiscus al aceite y probar para el aliño.

Disponer la ensalada en platos individuales y aliñar.

Añadir la naranja cortada y las flores de hibiscus.



BROCHETAS DE POLLO CON HIBISCUS Y SALSA DE JENGIBRE

Para 4 brochetas.

11 / 12 flores de hibiscus en almíbar
1 cucharada de jengibre fresco rallado
½ ó 1 cucharada de salsa picante
3 cebollas verdes
Pollo deshuesado y sin piel, cortado en 32 trozos.
Aceite de oliva
Sal y pimienta.
Brochetas de metal

Para la salsa: mezclar el jengibre rallado con la salsa picante y un poco de almíbar de hibiscus.
Cortar las cebollas en cuatro trozos.

Disponer en cada brocheta : 2 trozos de pollo, 1 trozo de cebolla, y una flor de hibiscus. Repetir 2 veces la misma operación. Ensartar 2 trozos de pollo para acabar la brocheta
Salpimentar y untar cada brocheta con un poco de aceite.
Precalentar el grill y cocinar las brochetas entre 4 y 5 minutos por cada lado. Aliñar con un poco de salsa.



SUNDAE (HELADO) DE HIBISCUS Y FRUTA ROJA.

Para 4 personas.

11 / 12 flores de hibiscus en almíbar
Helado de vainilla natural
1 bol de frambuesas o fresas troceadas.
Nata montada
Pistachos (*a voluntad*) picados

Cortar cada flor por la mitad.
Disponer el helado en 4 copas
Añadir los frutos rojos y el almíbar de hibiscus.
Poner encima la nata montada, sobre ésta las flores de hibiscus y espolvorear los pistachos.
Se puede servir junto a un plato salado o un pastel tipo *cake*.