

## Albóndigas de Seitán

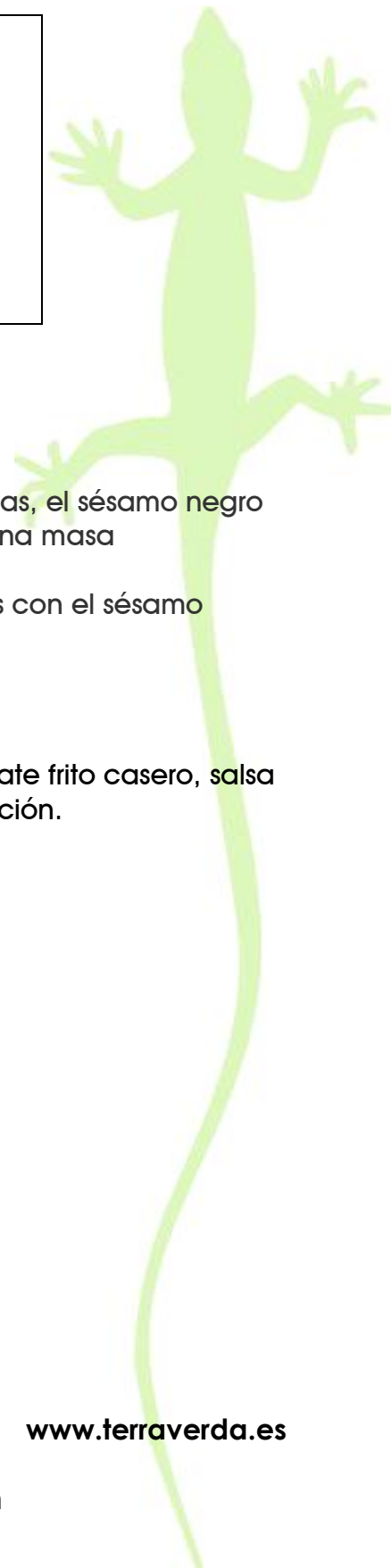
Seitán	250 gr
Sésamo negro	50gr.
Sésamo blanco	50 gr.
Ajo	1 diente
Huevo	1 unidad
Harina	c/s
Hierbas	c/s
Aceite de Oliva VE	c/s
Sal	c/s

### Elaboración:

- 1) Picar el Seitán y el ajo muy finos
- 2) Amasar el Seitán con el ajo, las hierbas aromáticas, el sésamo negro y añadir el huevo batido y la harina, haciendo una masa homogénea.
- 3) Hacer bolitas redondas con la masa y rebozarlas con el sésamo blanco, freír hasta que el sésamo se dore,

### Montaje:

- 1) Se pueden presentar con pimientos asados, tomate frito casero, salsa mahonesa o un poco de ensalada como guarnición.



## Seitán con Puré de manzana

Agua	1/2 litro
Seitán	500 gr.
Manzana	150 gr.
Azúcar	50 gr.
Pedro Ximénez	500 ml.

### Elaboración:

- 1) Poner el vino Pedro Ximénez a reducir hasta que quede con textura de caramelo
- 2) Pelar la manzana y poner a hervir con un poco de agua y azúcar, una vez escurrida triturar hasta obtener un puré homogéneo.
- 3) Filetear el Seitán y hacerlo a la plancha vuelta y vuelta.

### Montaje:

Presentar en la base el puré de manzana y sobre él el Seitán hecho a la plancha, terminar rallando con un poco de caramelo de Pedro Ximénez

