
Una tarde diferente (Gastronomía)

07, febrero



Cada vez son más las familias o grupos de amigos que huyen de la ciudad y reservan la finca para pasar un agradable fin de semana, respirar el aire puro de la zona, visitar los pueblos de alrededor o realizar actividades al aire libre con los más pequeños de la casa, también se puede disfrutar de rutas con bicicleta por los viñedos que rodean la finca, o realizar diversos juegos en los terrenos de la finca, que dispone de 14.000 metros de jardín privado y vallado. También disponemos de comedores con capacidad para un buen número de comensales, perfectos para cualquier celebración familiar u ocasión de disfrutar con los amigos, pues Santa Elena posee una cocina muy amplia totalmente equipada y con capacidad para trabajar varias personas a la vez. Para quienes lo prefieran, la finca ofrece también la posibilidad de contratar un servicio de catering.

Para estas tardes de invierno en las que los días son más cortos, queremos ofrecer una propuesta de lo más divertida para realizar con los más pequeños de la casa: ¡hacer una tarta de chocolate, natillas y galletas!. Es una tarta de muy sencilla realización que no necesita horno, por lo que los niños no tendrán ningún problema y además la decoración es divertidísima.

Tarta de chocolate, natillas y galletas

Ingredientes necesarios:

- - 1 paquete de leche
- - 3 paquetes de galletas
- - 1 tableta de chocolate especial para postres
- - 6 natillas o 1 sobre de preparado para hacer natillas (al gusto)
- - Para decorar: varios sobres de *kit-kat*, una cuerdecita o lazo para sujetar las barritas, *emanems*, *lacasitos* o virutas de colores (al gusto de cada uno)

Elaboración de la tarta:

1. - Necesitamos un molde para tartas (desmoldable) o una bandeja de cristal.
2. - Derretimos la tableta de chocolate al baño maría o en el microondas (con cuidado de que no se queme el chocolate).
3. - Mojamos las galletas con leche y las ponemos en el molde (primera base de galletas), cubriendo toda la superficie para que no se escape el chocolate o la natilla.
4. - Encima de la base de galletas extendemos una base de natillas y ponemos otra base de galletas encima (que siempre van a estar un poco reblandecidas por la leche).
5. - Encima de la base de galletas extendemos otra una base de chocolate.
6. - Ponemos las bases que queramos de natillas y chocolate hasta cubrir el molde (completamente al gusto de cada uno).
7. - La ultima capa deberá ser siempre de chocolate para poder decorar la parte de arriba.
8. - La tarta debe enfriarse un par de horas en la nevera o bien un rato en el congelador (si hay prisa) pero no debe de congelarse, pues es una tarta fría.
9. - Cuando hayamos sacado la tarta de la nevera ya esta lista para comer. Si hemos utilizado un molde desmoldable podemos colocar alrededor de la tarta barritas de kit-kat para decorarla.

Una vez acabada la tarta solo queda reunir a la familia o los amigos y disfrutarla en uno de nuestros salones. Desde la finca Santa Elena os animamos a realizar esta actividad con los más pequeños de la casa y que hagáis llegar vuestras fotos a reme@noblezza.com

Comentarios