***Recetario Coleccionable - Nº 6***

***Mousse de Miel Raymapu*** *Separar las claras de las yemas de 3 huevos. Juntar las yemas con 350 g. de miel* ***Raymapu*** *en una cacerola y calentar a fuego lento en baño maría sin dejar de revolver hasta que espese. Retirar del fuego y verter en otro recipiente, cubrir con plástico de cocina y dejar enfriar. Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas cuidadosamente con las yemas con miel* ***Raymapu****. Servir en copas individuales y dejar enfriar en el refrigerador 3-4 horas. Decorar con hojas de menta y helados afines.*

***Lenguado con salsa de miel a la canela***

*Calentar suavemente en una cacerola ½ vaso de miel* ***Raymapu,*** *un dedo de vino blanco, y un trocito de canela. Mientras, tostar 50 gramos de almendras picadas en un sartén sin engrasar, moviendo continuamente hasta dorar y verter a la salsa. Reducir la salsa y reservar en caliente.*

*Salar 4 filetes de lenguados y en un sartén verter unas gotas de aceite para cocinar los lenguados, dándoles de vez en cuando la vuelta hasta que estén en su punto.*

*Colocar los lenguados en los platos y acompáñalos con unas hojas de cilantro y unos tomatitos cherry cortados por la mitad. Riega los lenguados y el acompañamiento con la salsa de miel a la canela.*

*Fuente:* [*http://www.directoalpaladar.com*](http://www.directoalpaladar.com)

***Queque de Miel Raymapu***  *Batir 4 huevos junto a 250 g. de chancaca derretida, 125 g. de azúcar y 450 g. de miel* ***Raymapu*** *previamente entibiada para lograr fluidez. Mezclar 600 g. de harina con 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio, 1 cucharadita de clavos de olor molidos y 2 cucharaditas de canela. Vaciar revolviendo suavemente al batido junto a 1 taza de agua y 1 taza de café frio. Hornear en un molde enmantequillado, durante 45 minutos a 150 °C.*

Fuente: Centro de Cocina Paula-Recopilado