



Tus recetas
estrella
de la Navidad

Brandt
Contigo, siempre





¿Cuál es tu receta favorita de Navidad,... aquella con la que tienes el triunfo asegurado?

Esta misma pregunta se la hicimos a nuestros fans en Facebook y les invitamos a que las compartieran con nosotros.

Esas recetas son las que recogemos en este libro. Desde aquí, nuestro agradecimiento a todos ellos.

Las hay sencillas, creativas, tradicionales, divertidas, internacionales, de autor,... en estas 116 recetas encontrarás de todo y para todos los gustos, desde entrantes a postres, platos dulces o salados, ligeros o contundentes.

Y aunque son recetas navideñas, cualquier momento del año es bueno para disfrutarlas.

¡¡¡QUE APROVECHE!!!



Índice

ENSALADAS Y ENTRANTES	4
SOPAS Y CALDOS.....	44
CARNES	54
PESCADOS	78
POSTRES.....	101



Entrantes y ensaladas





Natillas de queso Idiazábal con tostadas de anchoa

Ingredientes

75 g de queso Idiazábal
150 ml de nata líquida
150 ml de leche entera
3 yemas de huevo
½ cucharadita rasa de pimentón picante (o dulce, si no gusta el picante)
40 g de mantequilla a temperatura ambiente
4 filetes de anchoa en aceite
4 rebanadas de pan de verdad
Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

1. Poner una cazuela grande con agua a hervir. Mientras, rallar el queso y reservar un par de cucharadas del mismo para el gratinado.
2. En otra cazuela más pequeña, mezclar el resto del queso, la nata y la leche. Ponerla sobre el agua hirviendo de la otra cazuela y mezclar bien con una cuchara de madera hasta que el queso se haya fundido del todo. Dejar enfriar del todo.
3. Precalentar el horno a 160°.
4. Incorporar a la mezcla de queso las yemas de los huevos, el pimentón, sal y pimienta negra recién molida.
5. Embadurnar con un poco de mantequilla 4 ramequines o mini cocottes y repartir la mezcla entre ellos. Preparar un baño maría de la siguiente forma: ponerlos en una fuente de horno grande, y llenarla con agua hirviendo hasta que el nivel de la misma llegue hasta la mitad de los ramequines. Meter al horno.
Tiempo aproximado: 30 minutos.
6. Comprobar que las natillas están cuajadas y, si no, meter 5 minutos más en el horno.
7. Machacar las anchoas en un mortero o en un bol con un tenedor. Hasta aquí se puede hacer todo con antelación.
8. Repartir el queso reservado sobre las natillas y gratinar en el horno con el grill. Tostar el pan y extender la pasta de anchoas sobre él. Cortar el pan en tiras o cuadraditos y servir con las natillas para untar.



Langostino con crujiente de kikos y parmesano

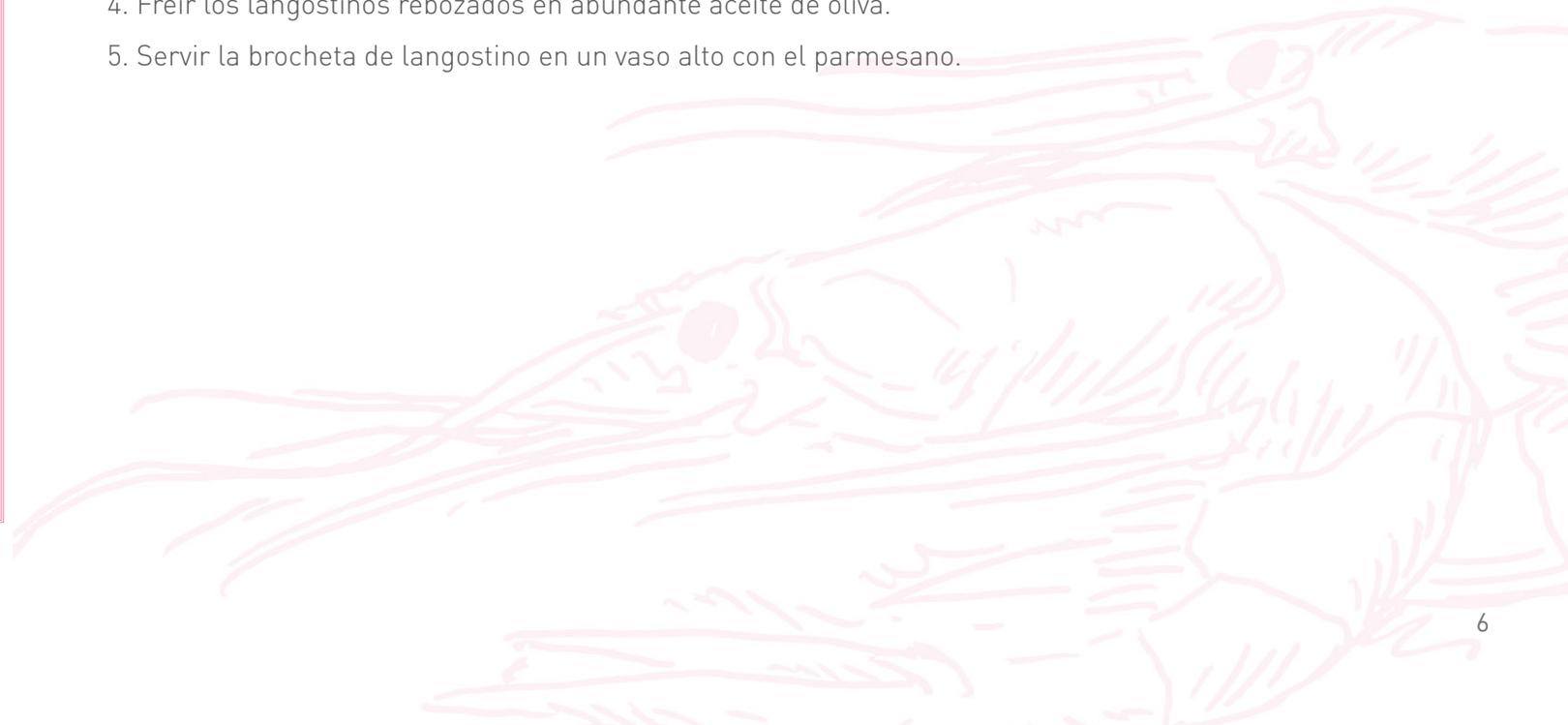


Ingredientes 4 pers.

8 langostinos
100 g de kikos
2 hojas de papel de arroz
Clara de huevo
50 g de parmesano rallado
1 dl de nata
8 brochetas de madera

Elaboración

1. Pelar los langostinos. Retirarles el intestino e insertarlos en la brocheta. Reservar la cabeza.
2. Triturar los kikos con el papel de arroz. Pasar los langostinos por la clara de huevo y rebozarlos con los kikos. Reservarlos.
3. Hervir la nata. Añadir el parmesano rallado e infusionarlo 5 minutos. Triturarlo y colarlo.
4. Freír los langostinos rebozados en abundante aceite de oliva.
5. Servir la brocheta de langostino en un vaso alto con el parmesano.





Langostinos a la plancha con salsa navideña

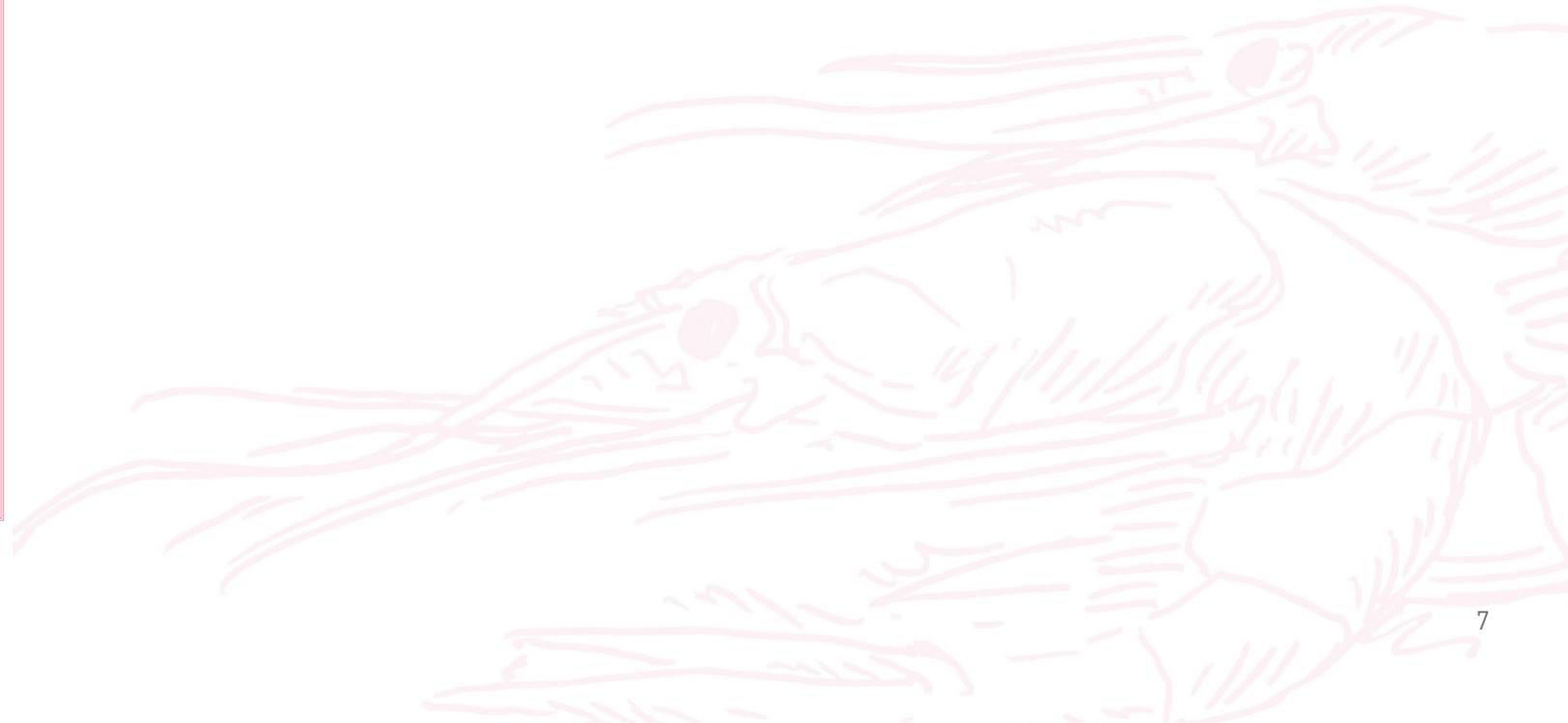
Ingredientes

Langostinos
Aceite de oliva
Sal
2 copas de vermouth rojo
Una tira de piel de limón
Azúcar

Elaboración

Mi plato estrella son los langostinos a la plancha con aceite de oliva y sal con una salsa que hago reduciendo en un cazo al fuego dos copas de vermouth rojo con una tira larga de piel de limón (sin lo blanco) y 3 cucharadas de azúcar.

Sirvo los langostinos con la reducción para mojar en ella.





Bombones de foie en gelatina de vino de Oporto

Ingredientes

250 g de foie
125 ml de vino de Oporto
125 ml de caldo de carne
3 hojas de gelatina
Sal
Pimienta

Elaboración

Hacemos bolitas con el foie y las pinchamos con un palito. Metemos en la nevera unos 10 minutos. Mientras, en un cazo ponemos el vino de Oporto a fuego lento. Cuando reduzca a la mitad, añadimos el caldo. Rectificamos de sal y pimienta e incorporamos la gelatina hidratada siguiendo las instrucciones del fabricante. Removemos para que se diluya bien.

Cuando esté bien disuelta, empapamos las bolitas de foie en esta gelatina hasta que se enfríe la gelatina y se adhiera al foie.

Sirve estas bolitas sobre una cama de cebollas caramelizadas y decora con un poco de vinagre balsámico.



Canapés navideños

Ingredientes 4 pers.

Pan de molde sin corteza

1 tarrina de Philadelphia o cualquier queso crema

Canónigos

Salmón ahumado

1 limón

Elaboración

Con el rodillo de amasar, aplanamos las rebanadas de pan de molde hasta que sean bien finitos, extendemos la crema de queso, ya sea San Millán, Philadelphia...., encima ponemos un trocito del salmón ahumado, los canónigos y unas gotitas de zumo de limón.

Envolvemos como si de un brazo de gitano (enrollado), se tratase, y lo envolvemos en film transparente, lo metemos en el congelador, una vez congelado los sacamos de su envoltorio y lo cortamos en rodajitas, y en poco tiempo ya descongela.



Canapés navideños de mozzarella y pimiento

Ingredientes 8 pers.

Una baguette fina

Queso mozzarella

Pimientos rojos asados y cortados en tiritas

Un bote de pesto

Sal y pimienta

Hojas frescas de albahaca (opcional)

Elaboración

Se pueden utilizar pimientos de bote para ahorrar tiempo. O se pueden asar en el horno a 170° durante una hora u hora y media, dándoles la vuelta cada media hora. Dejar enfriar y guardar en un poco de aceite fuera de la nevera durante 1 día, o si es para más tiempo, dentro.

Cortar la baguette en lonchas muy finas y tostar una cara debajo del grill.

Para montar el canapé, poner los ingredientes encima de la cara no tostada.

Colocar un trozo de mozzarella sobre el pan. Luego ponemos un trozo de pimiento rojo y encima de esto una cucharadita de pesto. Sazonar con sal y pimienta.

Colocar debajo del grill y dejar hasta que empiece a burbujear el queso.

Sacar y servir.



Estrella navideña rellena de pisto y carne

Ingredientes

1 lata de pisto
250 gramos de carne picada
mezcla de ternera y cerdo
1 cebolla
2 láminas de hojaldre
Aceitunas negras cortadas a
rodajitas
Queso rallado
1 huevo
Especias: orégano o perejil

Elaboración

Cortamos en cubitos una cebolla. Ponemos en una sartén a pochar los cuadraditos de cebolla con dos cucharadas de aceite de oliva. Cuando empiecen a dorar añadimos la carne picada mezcla de ternera y cerdo y freímos hasta que cambie de color. Entonces añadimos media lata de pisto y dejamos cocer.

Cuando haya reducido la salsa añadimos especias al gusto y las aceitunas negras cortadas a rodajas.

Colocamos en una bandeja de horno una lámina redonda de hojaldre, encima colocamos el relleno y cubrimos con otra lámina de hojaldre.

Ahora vamos a formar la estrella. Con un tenedor cerramos los bordes aplastando bien. Colocamos en el centro del círculo un bol boca abajo, este será el centro de la estrella. Ahora vamos cortando líneas desde el bol hasta el exterior del círculo. Cuando tengamos todos los trozos hechos vamos a darle forma. Para ello cogemos cada trozo y lo giramos hacia un lado, girándolo un poco sobre sí mismo.

Cuando tengamos todos los trozos girados, pincelamos por encima con yema de huevo batida, espolvoreamos con orégano y queso rallado y ya podemos hornear nuestra estrella rellena a 180° durante 10 minutos o hasta que se dore.



Croquetas de bogavante

Ingredientes 4 pers.

½ l de leche entera
70 g de mantequilla
70 g de harina
1 bogavante (500 g)
2 l de agua
½ cebolla picada
Sal gruesa
Sal
Pimienta
Aceite
Huevo y pan rallado

Elaboración

Cocemos el bogavante con un puñado de sal en una cazuela donde el agua lo cubra. Se incorpora el bogavante cuando el agua hierva. Una vez añadido, se espera a que vuelva a hervir y en ese momento se contabilizan 7 minutos de cocción.

Se saca el bogavante y se pela. Se pica su cuerpo y la carne de sus pinzas, reservando la cabeza.

Aparte, hacemos un Roux con la mantequilla donde previamente habremos pochado la cebolla muy picada a fuego lento durante unos 5 minutos. Para ello, añadimos la harina y removemos durante 10-15 segundos evitando que se queme. Sin apartar la sartén del fuego vamos añadiendo poco a poco la leche templada removiendo y ligando mientras cuece a fuego medio. Se evita la aparición de grumos removiendo bien. Añadimos ahora también medio vaso del caldo de cocción del bogavante. Dejamos que todo cueza durante 10-15 minutos, removiendo frecuentemente.

Incorporamos el picadillo de bogavante y todos los jugos y carne de su cabeza que suelte mientras la apretamos. Probamos y rectificamos de sal y pimienta. Se trabaja un poco más la bechamel y luego se vuelca en un recipiente ancho. Enfriamos durante 3 horas en el frigorífico.

Pasado el tiempo de reposo, se da forma a las croquetas con ayuda de dos cucharas y se pasan por huevo batido y pan rallado. Posteriormente se fríen en abundante aceite caliente. Una vez fritas se elimina el exceso de aceite con ayuda de papel absorbente. Se sirven calientes.



Almejas a la marinera



Ingredientes 4 pers.

1 kilo de almejas (si son gallegas mejor que mejor)
Una cebolla mediana
Bastante ajo y perejil
Un buen chorro de cava
Una cuchara de harina
Pimienta negra recién molida

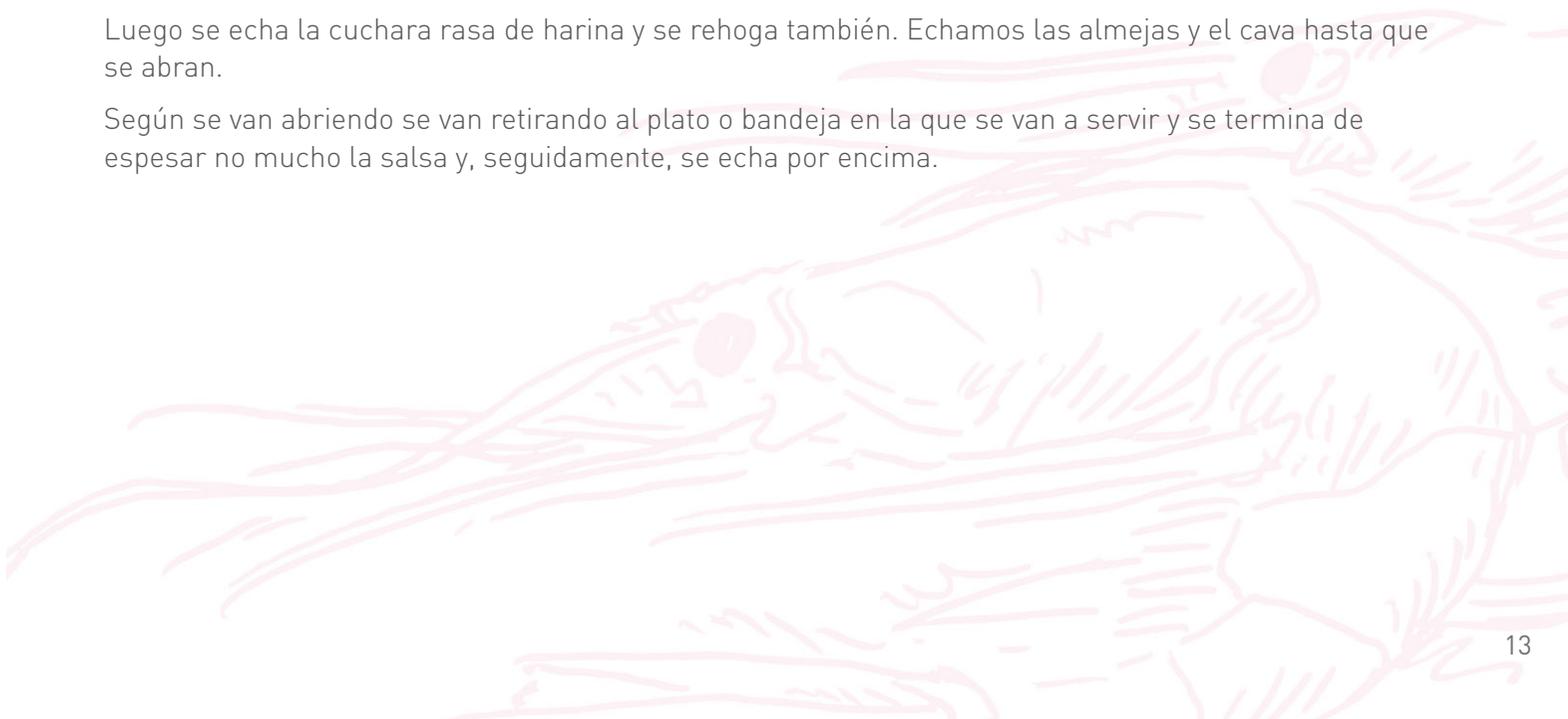
Elaboración

Se dejan las almejas media hora en agua con un puñado de sal, luego sin tirar el agua se van cogiendo por puñaditos y se refregan unas con otras debajo del grifo y se ponen en un bol o plato aparte y se reservan.

Se pica o se ralla la cebolla bien picadita, el ajo y perejil; se sofríe la cebolla, que quede doradita, luego se echa el ajo y perejil y se rehoga todo.

Luego se echa la cuchara rasa de harina y se rehoga también. Echamos las almejas y el cava hasta que se abran.

Según se van abriendo se van retirando al plato o bandeja en la que se van a servir y se termina de espesar no mucho la salsa y, seguidamente, se echa por encima.





Rollitos de Pasta Brick con Salsa Pedro Ximénez y Pasas

Ingredientes

5 láminas de pasta brick (redondas o cuadradas)

1 tarro pequeño de Salsa de Pedro Ximénez con Pasas de Salsas Asturianas

200 gramos de queso crema (del de untar)

100 gramos de dátiles sin hueso

50 gramos de jamón cocido en lonchas

50 gramos de mantequilla

30 gramos de pistachos pelados

Elaboración

Echa los 200 gramos de queso crema en un cuenco. Bate el queso con un tenedor para que se ponga más blando y pueda mezclarse mejor con los otros ingredientes.

Pica en trocitos muy pequeños el jamón cocido y los dátiles. Échalos sobre el queso y mezcla bien. Este será el relleno de nuestros rollitos.

Pon la mantequilla en un cuenco y derrítela en el microondas. Luego prepara una bandeja de horno con una hoja de papel de hornear.

Ahora saca una lámina de pasta brick del paquete y córtala por la mitad. Corta de nuevo cada mitad por la mitad, a lo largo de esta forma sacamos de cada lámina de pasta brick cuatro tiras.

Coloca las tiras de pasta brick delante tuyo a lo largo y pon una cucharada pequeña del relleno en el extremo más alejado de ti de cada tira. Luego con un pincel unta un poco de mantequilla derretida en el extremo contrario de la tiras (el que está mas cerca de ti) para que los rollitos se peguen bien.

Ahora empieza a enrollar la tiras de pasta brick empezando por la zona donde está el relleno y enrollando hacia ti. Coloca los rollitos en la bandeja del horno que hemos preparado con el lado de la unión hacia abajo (así no se deshacen los rollitos). Unta con la mantequilla derretida los rollitos.

Repite esta misma operación con las otras 4 láminas de pasta brick y conseguirás 20 rollitos. Cuando estén todos preparados mete la bandeja en el horno caliente a 200°C con calor arriba y abajo y deja unos 15 o 20 minutos o hasta que estén bien dorados.

Mientras se hacen los rollitos de pasta brick aprovecha para picar los pistachos. No hace falta que los piques en trozos muy finos ya que los trozos grandes también quedan muy bien.

Cuando estén listos los rollitos saca la bandeja del horno y deja que se templen un poco y añade por encima un poco de la Salsa de Pedro Ximénez con Pasas. Reparte los pistachos por encima y listo.



Tostas de pescado y wasabi

Ingredientes

300 g de bacalao hervido
4 pepinillos
4 guindillas verdes
2 cucharadas de mahonesa
1 cucharada de sake
1 cucharadita de wasabi
1 limón
1 ramillete de perejil
Aceite de oliva
Sal
4 rebanadas de pan

Elaboración

En primer lugar, sacamos las lascas del bacalao. Las mezclamos en un bol con el sake, la mahonesa, el wasabi, tres pepinillos picados, perejil picado, ralladura de limón y un poco de su jugo. Dejamos que se macere mientras preparamos el resto de la receta.

Por otro lado, ponemos a tostar las rebanadas de pan en una sartén con aceite y un poco de sal.

Untamos las rebanadas de pan con la mezcla de bacalao. Terminamos con unas rodajas de pepinillo y una guindilla.



Paté de salmón



Ingredientes

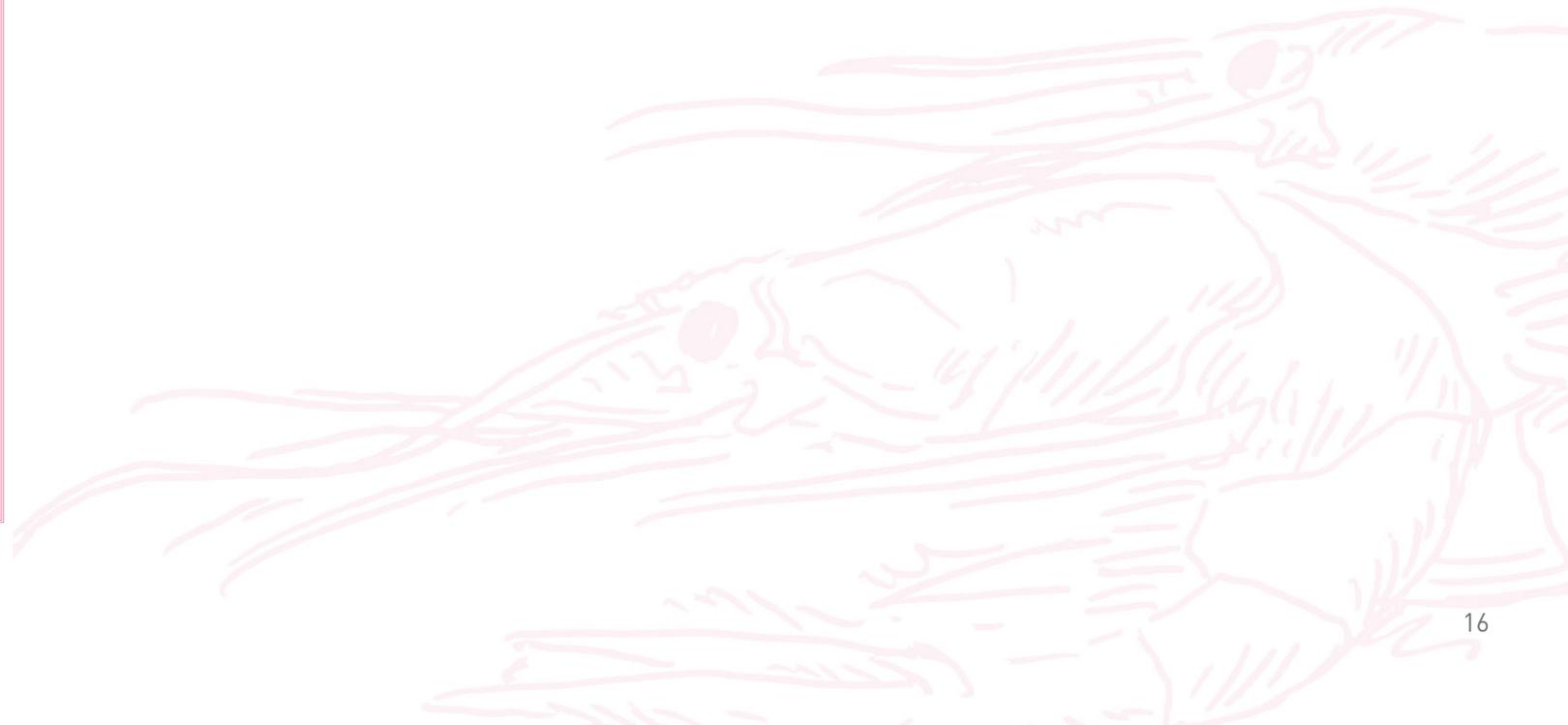
200 g de salmón ahumado
1 lata de atún en aceite (bien escurrida)
50 g de queso para untar

Elaboración

Incorporamos el salmón dentro del accesorio de picar de la batidora, el atún bien escurrido y el queso de untar.

Trituramos todo hasta lograr una crema suave y casi sin grumos.

Quedará algún trocito pequeñito de salmón pero eso hace que tenga más encanto.





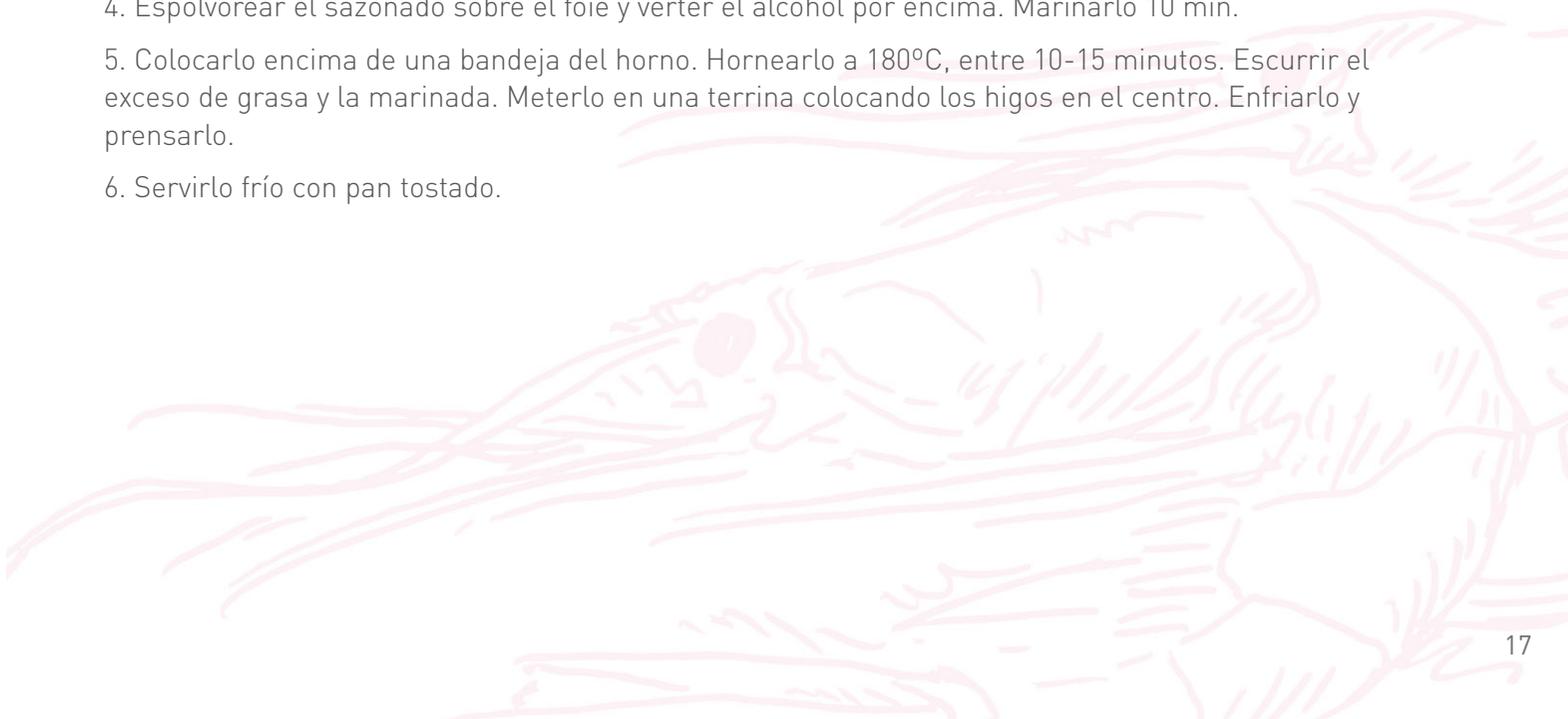
Tarrina de foie con higos



Ingredientes

1 foie gras de pato
15 g de sal por kilo de foie
3 g de pimienta por kilo
5 g de azúcar por kilo
Especias: canela, clavo molido
nuez moscada (3 gramos por kilo)
10 ml de brandy por kilo
10 ml de Oporto blanco por kilo
10 ml de Moscatel por kilo
10 higos secos

Elaboración

1. Remojar los higos en agua durante 1 noche.
 2. Con el foie a temperatura ambiente, retirar los nervios al foie con la mano o con un cuchillo sin filo. Intentar dejar los trozos lo más grandes posibles.
 3. Pesar el foie y calcular el sazonado en proporción. Mezclar la sal, la pimienta, el azúcar y las especias.
 4. Espolvorear el sazonado sobre el foie y verter el alcohol por encima. Marinarlo 10 min.
 5. Colocarlo encima de una bandeja del horno. Hornearlo a 180°C, entre 10-15 minutos. Escurrir el exceso de grasa y la marinada. Meterlo en una terrina colocando los higos en el centro. Enfriarlo y prensarlo.
 6. Servirlo frío con pan tostado.
- 



Nidos Navideños de Foie



Ingredientes

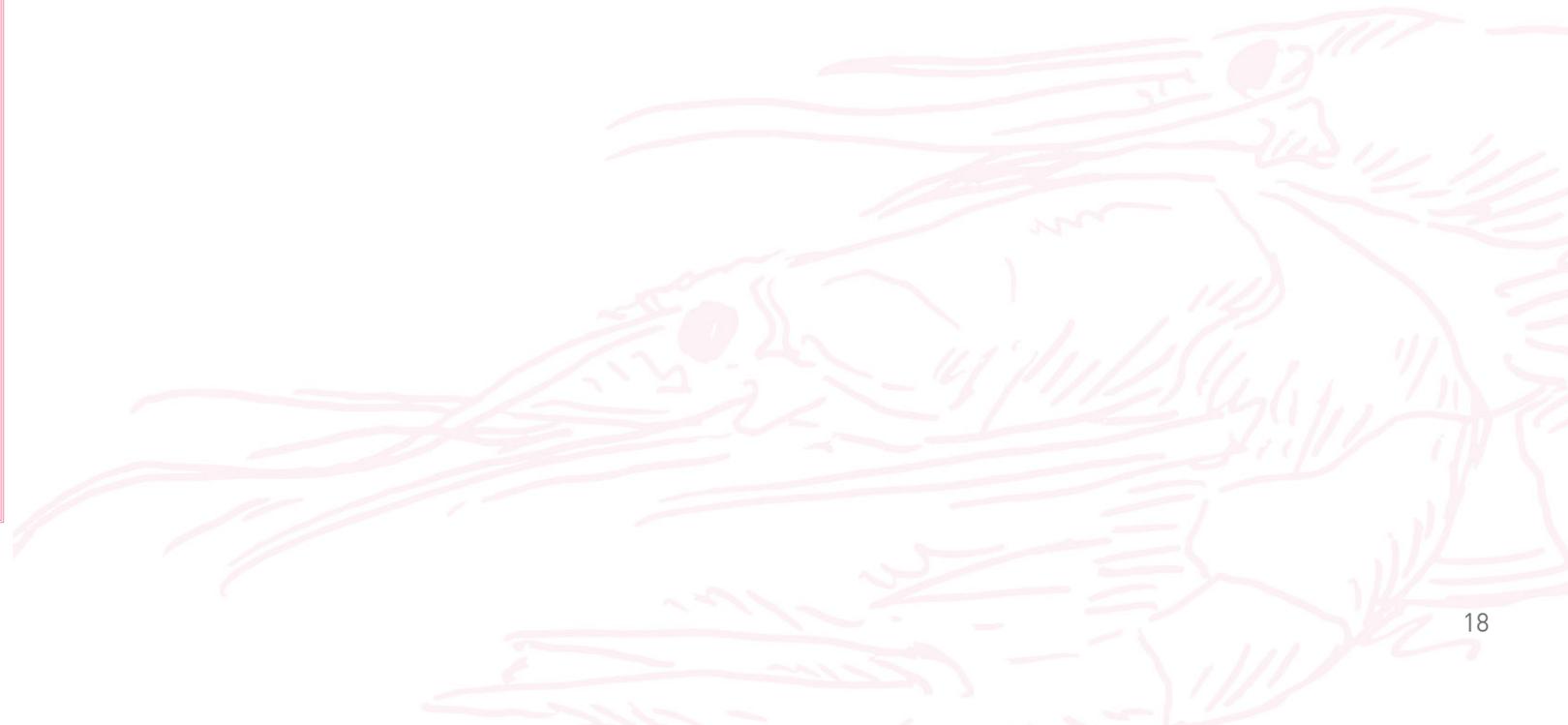
Panes de Viena
Foie de pato
Huevos
Piñones

Elaboración

Con panes de Viena cortados por la mitad, untar de foie de pato la base, añadirle una yema de huevo con mucho cuidado, batir las claras a punto de nieve y ponerlas justo encima de la yema.

Añadir unos piñones en la parte de arriba.

Ponerlos en la sartén y freírlos poco a poco y luego darles un toque de horno para gratinarlos.





Mini brochetas navideñas



Ingredientes

Mozzarella de búfala
Tomates cherry
1 o 2 pimientos verdes
Palitos de brocheta pequeños

Elaboración

Lava las verduras, corta los pimientos verdes en cuadrados más o menos del mismo tamaño que los tomates.

Haz cubos con la mozzarella, del mismo tamaño aproximado que los pimientos. Inserta en los palitos los ingredientes intercalándolos: primero el tomate, luego el pimiento y después la mozzarella.

Un truco si quieres hacerlo realmente delicioso es esparcir por encima un poco de albahaca picadita por encima u otras hierbas que sean de tu gusto.



Mousse de salmón con barquitas de endibia



Ingredientes

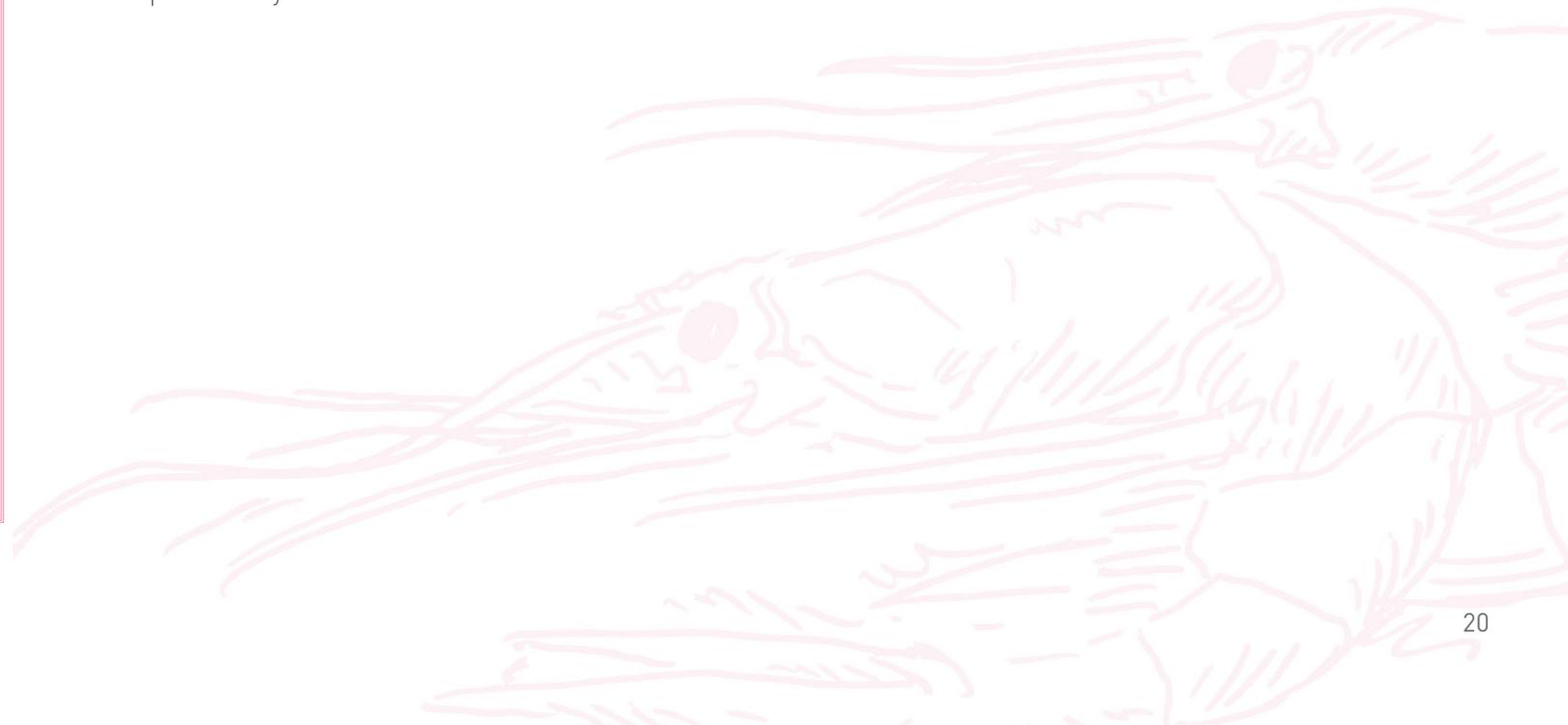
500 g de salmón ahumado
1 chorrito de zumo de limón
200 ml de nata agria
Eneldo fresco
Huevas de pescado
3 endibias
Sal

Elaboración

En primer lugar, en el vaso de la batidora, trituramos el salmón, un chorrito de limón, una pizca de sal y un poco de eneldo picado. Vamos agregando la nata hasta que quede una textura de mousse.

Rellenamos cada hoja de endibia con la mousse. Decoramos con unas hojas de eneldo y con una cucharadita de huevas.

Emplatamos y servimos.





Tarta de berenjenas



Ingredientes

2 discos de masa de hojaldre para tarta
100 g de manteca
1 kg de berenjenas picadas en cubos chicos
1 huevo batido
½ taza de queso gruyere en hebras
Sal y pimienta a gusto
1 cucharadita de té de orégano
½ morrón picado
½ cucharadita de té de nuez moscada
1 cebolla mediana picada
1 cucharadita de té de azúcar

Elaboración

15 min > Tiempo de cocción: 35 min > Listo en: 50 min

Precalentar el horno a 230°C (Fuerte). Forrar una tartera con la masa de tarta. Pintar la base con mostaza.

En una sartén, derretir la manteca a fuego mediano. Rehogar las berenjenas, la cebolla y el morrón picado a fuego mediano durante 10 minutos hasta que estén tiernas. Agregar el azúcar y cocinar otros 2 minutos. Salpimentar al gusto. Añadir el orégano y la nuez moscada. Reservar. Batir el huevo en un bol junto con el queso rallado. Agregar las verduras a la preparación anterior y mezclar bien hasta que se hayan integrado.

Rellenar la tartera con la preparación. Cubrir con el segundo disco de masa y sellar los bordes con un repulgue básico. Pintar con huevo batido la tapa y pinchar con tenedor en varios lugares.

Llevar al horno y dejarla durante 40 minutos. Dejar enfriar 10 minutos antes de servir.



Hojaldres de endibias con jamón y queso



Ingredientes

1 masa de hojaldre
4 endibias
4 lonchas de jamon york
4 lonchas de queso
1 huevo
Mantequilla
Azúcar
Sal

Elaboración

Limpiamos las endibias, sazonamos y las rehogamos en mantequilla y azúcar hasta que estén caramelizadas.

Escurremos bien. Envolvemos cada 1/2 endibia con una loncha de jamón york y otra de queso.

Cortamos la masa de hojaldre en 8 porciones y laminamos ligeramente con la ayuda de un rodillo.

Envolvemos las endibias con el hojaldre y decoramos con los recortes sobrantes de la masa.

Pintamos los hojaldres con huevo batido y cocemos al horno, previamente calentado a 220 grados durante 10 minutos (hasta que estén bien dorados).



Pastela



Ingredientes

Masa hojaldre
Cebolla
Pechuga de pollo
Almendras tostadas
Piñones
Pasas
Miel
Especias (ras el hanout)
Huevo
Azúcar glas y canela

Elaboración

Se pica la cebolla pequeña, se sofríe con un poco de aceite. Cuando esté dorada se añade el pollo picado en trozos muy pequeños y se fríe. Después agregamos las almendras picadas, los piñones y las pasas remojadas en miel con un poco de agua. Por último se agregan las especias al gusto.

Esta mezcla se coloca sobre una lámina de hojaldre, se añade el huevo batido y se cubre con otra lámina. Se mete al horno a 220 grados hasta que el hojaldre esté dorado. Para decorar se utiliza azúcar glas y canela.

Esta receta la hace mi madre para Navidad desde que yo tengo recuerdos, está deliciosa y sirve como entrante para Nochebuena.



Pastel de salmón en microondas



Ingredientes

400 g de salmón fresco limpio
3 huevos
3 cucharadas de salsa de tomate casero
3 cucharadas de mayonesa
¼ kg de gambas cocidas y peladas
1 lata pequeña de pimiento morrón
1 cucharada de queso mascarpone o queso de untar
Sal
Pimienta

Y para adornar:
Un paquete de salmón ahumado
Unas gambas cocidas
Unas alcaparras
Lechuga

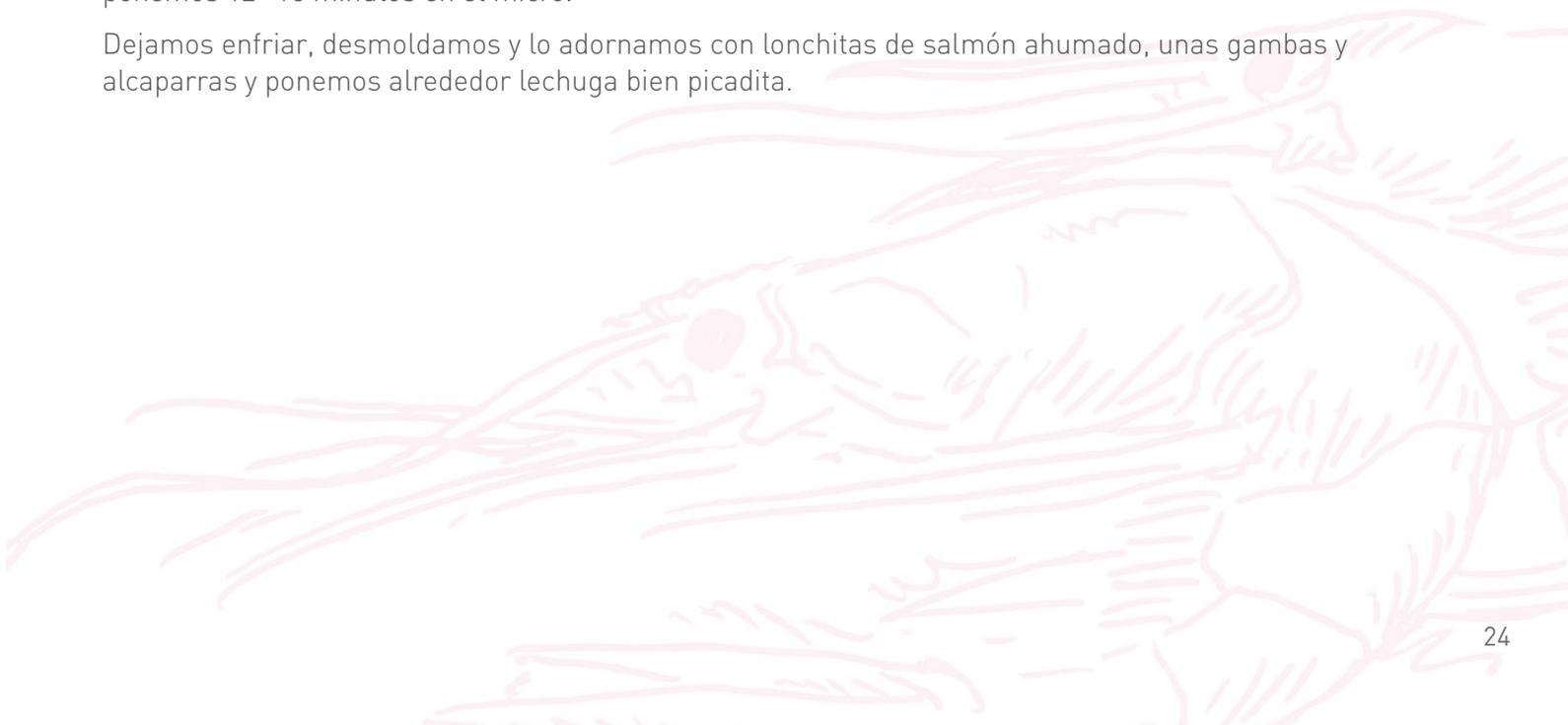
Elaboración

Cortamos el salmón bien picadito, igual las gambas cocidas y el pimiento morrón.

Mezclamos con una batidora el resto de los ingredientes y le añadimos el salmón, las gambas y el pimiento y le damos vueltas con una pala para mezclar bien todos los ingredientes.

Ponemos la mezcla en un molde engrasado con la forma que se quiera: pescado, corona, alargado... y lo ponemos 12 -15 minutos en el micro.

Dejamos enfriar, desmoldamos y lo adornamos con lonchitas de salmón ahumado, unas gambas y alcaparras y ponemos alrededor lechuga bien picadita.





Cestitas de chipirón picante



Ingredientes

Chipirones

Patatas

Ajo

Guindilla

Tomate frito

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Pelamos y picamos bien los chipirones. Ponemos un chorrito de aceite en una sartén y echamos el ajo, y la guindilla. Cuando esté bien caliente, ponemos los chipirones y vamos dando vueltas hasta que veamos que están hechos. Retiramos la guindilla y el ajo, y añadimos el tomate frito.

Ahora hacemos las cestas, que es lo más vistoso del plato, para ello, usamos una mandolina para picar las patatas estilo paja, lo más finitas y pequeñas posible. Con ellas, formamos un molde, colocándolas en un colador pequeño, para que cojan su forma, y se introducirá en aceite de oliva bien caliente hasta que las patatas se hagan. También se puede utilizar un molde de silicona y hacer en el horno.

Desmoldamos y rellenamos las cestas con nuestros chipirones en salsa picante, decorando con perejil picado.



Empanada de salmón y queso

Ingredientes

2 láminas de hojaldre

Queso

Dátiles

Salmón

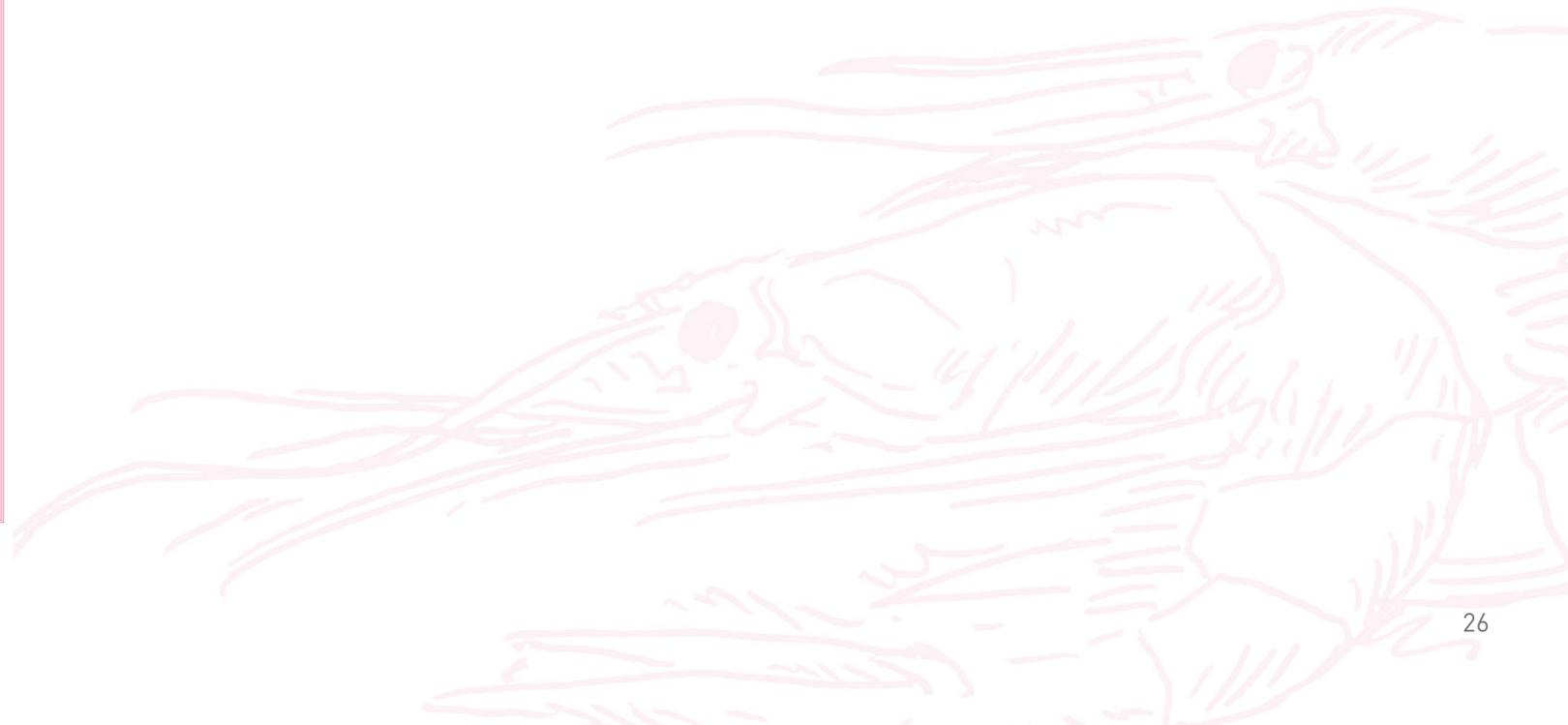
Una clara de huevo

Elaboración

Se compran dos láminas de hojaldre y una se pone abajo. Encima pones queso, dátiles y salmón y lo cubres con la otra lamina de hojaldre.

Cierras los bordes con un tenedor y, con el mismo tenedor, pinchas la parte superior del hojaldre.

Luego bates una clara, pintas el hojaldre y lo metes 20 minutos al horno.





Tronco navideño salado



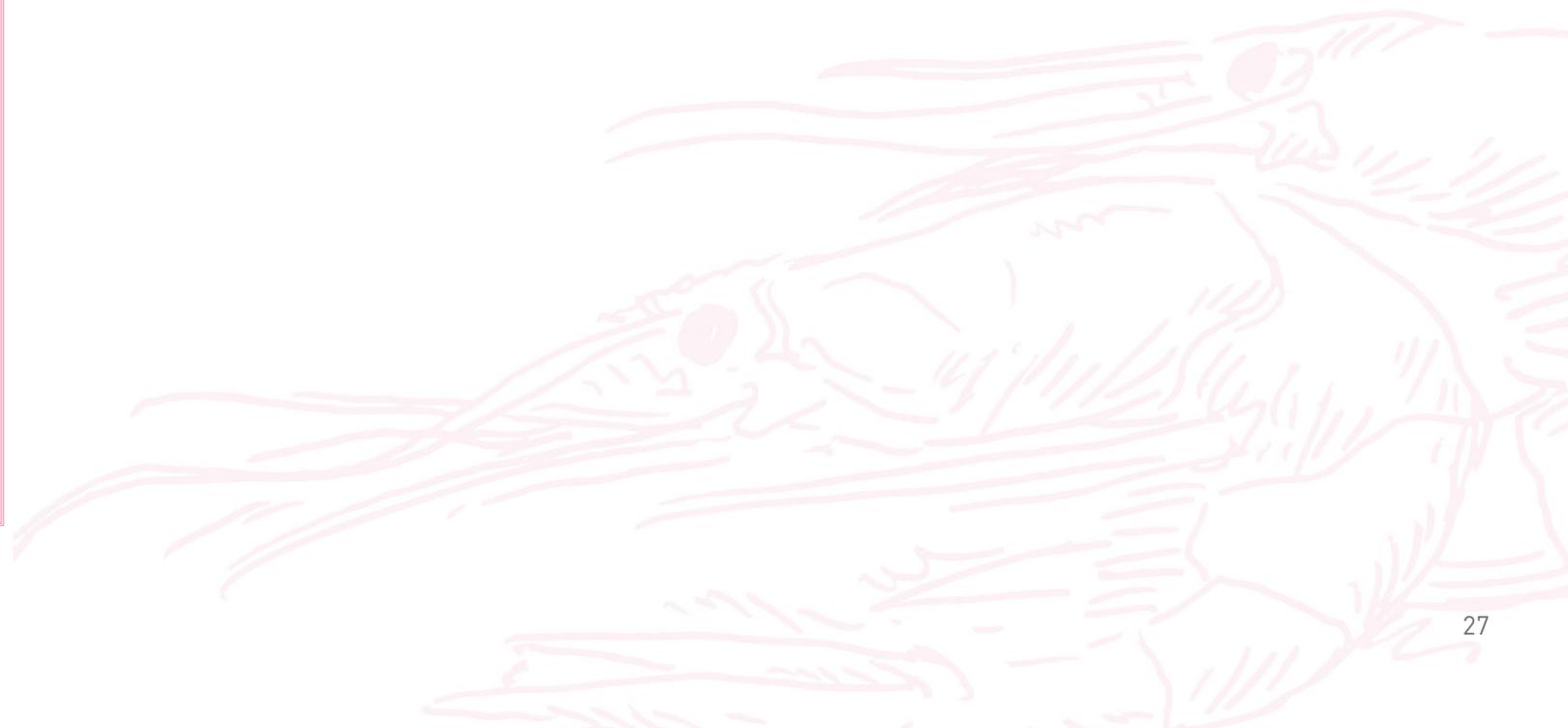
Ingredientes

Huevos
Patatas
Aceite
Mahonesa
Jamón cocido
Queso

Elaboración

Hago una tortilla de patata muy fina en una fuente de horno rectangular y, una vez hecha, la relleno de mahonesa, jamón cocido y queso, la enrolla y añado queso rallado por encima.

Gratino hasta que se dora el queso y lista para comer.





Cardo de Navidad

Ingredientes

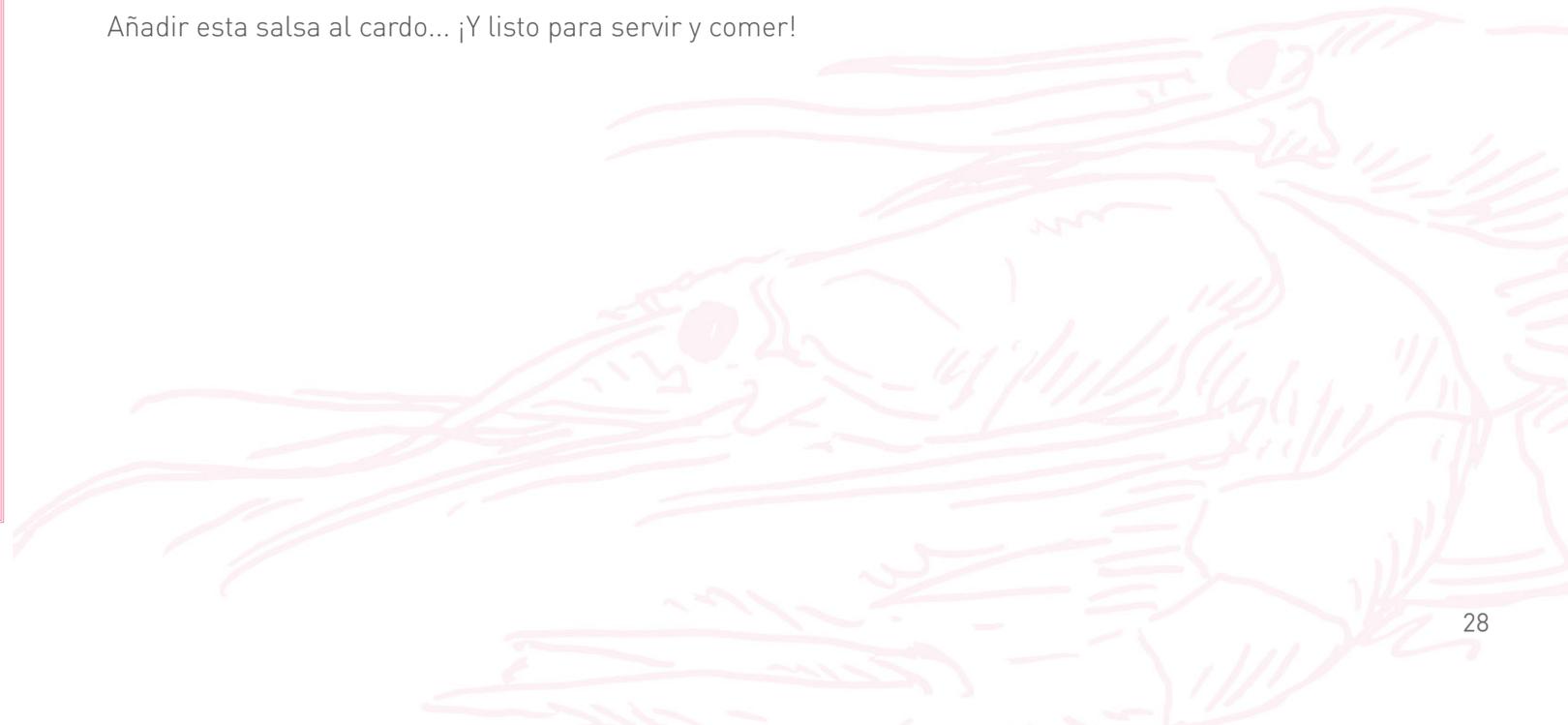
Cardo
Harina
Leche
Ajo
Aceite
Sal

Elaboración

Limpiar bien el cardo, dejándolo en un barreño con agua y un chorrito de zumo de limón. Cortarlo en trozos y ponerlo a cocer en abundante agua con sal hasta que esté tierno.

En una sartén, poner un poco de aceite y refreír un par de dientes de ajo en láminas. Añadir una cucharada de harina y, antes de que se dore, un chorrito de leche. Dejar cocer unos minutos hasta tener una bechamel ligera, desleír esta salsa con un poco del caldo de cocer el cardo y rectificar de sal.

Añadir esta salsa al cardo... ¡Y listo para servir y comer!





Quiche Lorraine

Ingredientes 8 pers.

- 200 g de masa brisa
- 150 g de queso emmental
- 150 g de panceta o bacón
- 3 huevos enteros
- 2 yemas de huevo
- ¼ litro de leche
- ¼ litro de nata líquida
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración

Es uno de los platos más emblemáticos y conocidos de Francia. Su presencia en las comidas de Navidad es habitual.

Paso 1: estira bien la masa con el rodillo y colócala sobre el molde, ajustándola bien. Corta lo sobrante de la masa.

Paso 2: mete el molde en la nevera unos 45 minutos.

Paso 3: sácalo y coloca las canicas de cerámica o de aluminio, que venden en las tiendas de cocina.

Paso 4: mételo en el horno y cuézalo durante 20 minutos.

Paso 5: cuando lleve 10 minutos retira las bolas y vuélvelo a meter.

Paso 6: mientras tanto, prepara el relleno.

Paso 7: pon en el vaso de tu batidora las 3 huevos, las 2 yemas de huevo, la nata, la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Bátelo todo junto.

Paso 8: sofríe el bacón o la panceta, escúrrelo.

Paso 9: en el fondo de la quiche, distribuye el queso rallado y el bacón frito de una forma homogénea.

Paso 10: echa la mezcla encima.

Paso 11: mételo en el horno a 180° durante 25 o 30 minutos. Se toma templada o caliente.



Cóctel de gambas con piña, lechuga y salsa rosa

Ingredientes 4 pers.

1 kg de gambas o langostinos

Lechuga

Piña (natural)

Mayonesa y keppchup (para la salsa rosa) o 1 tarro ya preparado de salsa rosa

Elaboración

Esta es una receta muy fácil y rica que se sirve en la corteza de la piña y yo la suelo hacer en Nochebuena. Espero que os guste.

Cogemos la piña natural y la partimos en rodajas a lo horizontal (toda la piña) pensando en los comensales que van a ser: ejemplo, 4. Cortamos 4 rodajas no muy finas; lo que sobre de piña, guardar.

Con un cuchillo vamos sacando la pulpa a las rodajas con cuidado de no cortar la corteza y la ponemos en un escurridor para que suelte un poco el jugo.

Picamos la lechuga lo más pequeñita que podamos, lavada por supuesto. Escurrirla un poco y echar en un bol.

Las gambas cocidas las pelamos; reservar algunas para adornar el plato. Las demás, las picamos y echamos en el bol con la lechuga. También añadimos la piña picadita. Mover un poco.

Añadimos salsa rosa y movemos un poco. Vamos rellenando las cortezas de las rodajas de piña y adornando con las gambas peladas alrededor de esta con un poco de lechuga.



Crujientes de marisco y verduras



Ingredientes

4 hojas de pasta filo
4 vieiras
8 gambas
½ calabacín
½ cebolla
1 pimiento verde
1 zanahoria
50 ml de vino blanco
1 huevo batido
Semillas de amapola
Aceite de oliva
Pimienta negra recién molida
Sal

Elaboración

Pica todas las hortalizas y sofríelas en una cazuela baja con un poco de aceite de oliva.

Mientras se pochan las verduras, pica las vieiras y las gambas ya limpias.

Una vez las verduras estén bien tiernas, incorpora los mariscos, salpimenta y rehoga durante unos instantes, sólo hasta que las gambas y las vieiras comiencen a coger color.

Extiende las láminas de pasta filo sobre la mesa de trabajo y dispón sobre cada una de ellas dos cucharadas generosas del relleno antes elaborado.

Ahora enrolla la pasta con el relleno, cerrando los extremos para que el rollito quede bien sellado.

Ya sólo nos queda pintar el rollito con huevo batido, espolvorearlo con unas semillas de amapola e introducirlo en el horno, precalentado a 200 °C, hasta que presente un aspecto bien dorado y crujiente.

Servir caliente.



Salteado de judías verdes al ajo negro



Ingredientes

400 g de judías verdes redondas o finas

4 dientes de ajo negro

½ cucharadita de salsa Worcestershire

½ vaso de vino blanco

Pimienta negra

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Lavar y secar bien las judías verdes. Cortar ligeramente las puntas, aunque hay quien prefiere dejarlas enteras. Llenar con un dedo de agua una sartén lo suficientemente grande, poner a hervir con una pizca de sal y echar las judías. Tapar y cocinar hasta que estén tiernas pero firmes, al dente. Escurrir y reservar las judías.

Pelar los dientes de ajo negro y picar en trozos no demasiado pequeños. Calentar un poco de aceite de oliva en la misma sartén y dorar ligeramente los ajos. Reincorporar las judías y mezclar bien a fuego fuerte. Añadir el vino blanco, la salsa Worcestershire y dejar que se consuma el líquido.

Saltear a fuego vivo unos pocos minutos más hasta que las judías estén a nuestro gusto y se hayan liberado bien los aromas del ajo negro.

Salpimentar al gusto y servir con un hilo de buen aceite de oliva virgen extra.



Ensalada de granada



Ingredientes

1 escarola grande
1 granada grande
Aceite de oliva extra virgen
Vinagre de Jerez
2 dientes de ajo
Sal
Comino

Elaboración

Deshojar la escarola, cortarla en trocitos y lavarla bien.

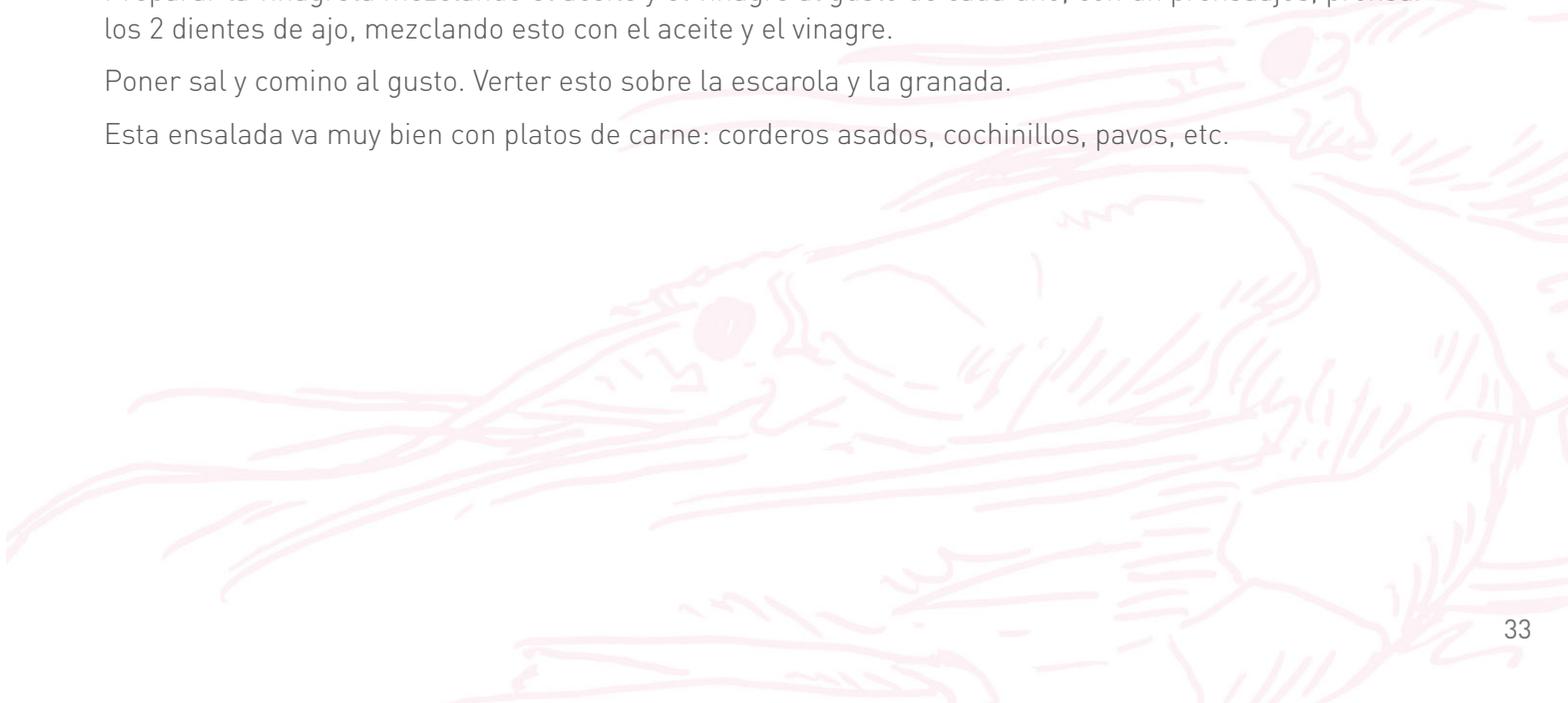
Desgranar la granada, eliminando todas las pieles amarillas.

En una ensaladera poner la granada y la escarola y revolver bien para que la granada no quede en el fondo.

Preparar la vinagreta mezclando el aceite y el vinagre al gusto de cada uno, con un prensaajos, prensar los 2 dientes de ajo, mezclando esto con el aceite y el vinagre.

Poner sal y comino al gusto. Verter esto sobre la escarola y la granada.

Esta ensalada va muy bien con platos de carne: corderos asados, cochinitos, pavos, etc.





Volovanes rellenos de salmón y mandarina

Ingredientes

150 g salmón ahumado (Lomos de Ahumados Domínguez)

2 mandarinas y 1 naranja

1 cucharada de alcaparras

Sal en escamas y pimienta negra recién molida (al gusto)

Un chorrito de aceite de oliva virgen extra

Vinagre de Módena

1 cucharadita de Brandy

2 cucharada de nueces

2 cucharadas de almendras

2 cucharadas de zumo de naranja

Un poquito de eneldo (fresco o seco) para decorar

Elaboración

Cortamos la naranja y preparamos el zumo de la naranja, reservamos.

Pelamos las mandarinas y las limpiamos bien de pieles blancas. Troceamos cada uno de los gajos en trocitos pequeños.

Cortamos el salmón ahumado en trocitos pequeños y los mezclamos con los trozos de mandarina que tenemos reservadas, ya cortadas.

Añadimos al bol las nueces, las almendras troceadas y las alcaparras. Salpimentamos.

Preparamos el aliño mezclando todos los ingredientes, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Módena, brandy y zumo de naranja. Vertemos el aliño en el bol con el resto de ingredientes, mezclamos bien.

Rellenamos los volovanes poco antes del momento de servirlos. Espolvoreamos con un poquito de eneldo y a comer.



Vieiras a la parrilla con verduras confitadas

Ingredientes

6 vieiras grandes
500 g de calabacines
200 g de zanahoria
200 g de puerros
100 g de tirabeques
La ralladura de 1 limón y el
zumo de medio limón
1 manojo de albahaca picada
2 cucharadas de aceite de oliva
Virgen Extra

Elaboración

1. Limpiar las vieiras, salpimentarlas y hacerlas a la plancha de modo que se doren por fuera pero sigan tiernas por dentro.
2. Pelar las verduras y cortarlas en juliana. Freírlas por separado dejándolas al dente.
3. Para servir: poner una capa de cada verdura, cubrir con la vieira y aliñarlo con una vinagreta preparada con el aceite, el zumo, la ralladura y la albahaca.



Ensalada de Navidad



Ingredientes 8 pers.

1 kg de manzanas Carrito-mini amarillas "golden"

2 betabeles medianos (remolacha / betarraga)

200 g de nuez picada muy pequeña

¼ de crema

3 cucharadas de mayonesa

1 chorrito de vainilla

3 cucharadas de azúcar

Jugo del betabel (el que sale al hervirlos)

Elaboración

Se ponen a cocer los betabeles hasta que queden suaves, mientras se pelan las manzanas y se pican en cubitos medianitos.

Cuando están cocidos los betabeles se pican de igual manera que las manzanas. En una ensaladera se revuelven las manzanas, el betabel y se le agrega la nuez.

Aparte, en otro recipiente, se pone la crema, mayonesa, vainilla, azúcar y un poco de jugo del betabel y se revuelve todo hasta que quede una crema de tono rosado, (el jugo de betabel es para que la crema no quede muy espesa por lo que depende del gusto personal la cantidad que se le ponga a la crema).

Ya incorporados todos los ingredientes, se vacían en la ensaladera con la manzana, betabel y nuez y se revuelve todo.



Crepes con salsa especial

Ingredientes 2 pers.

Para la masa de los crepes:

250 g de harina
½ l de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva
Una pizca de sal
Orégano
Pimienta negra

Para la salsa:

4 cucharadas de aceites de oliva
2 cucharadas de harina
¼ L de leche
½ cebolla
100 g de jamón serrano en tacos
Pimienta negra

Para montar los crepes:

Queso mozzarella para fundir
Perejil

Elaboración

En primer lugar, se batan los huevos y se les añade el aceite, la sal, el orégano y la pimienta negra (al gusto). Después, se incorporan la harina y la leche poco a poco mezclando bien con una batidora hasta conseguir una masa homogénea y sin grumos. Dejar reposar ½ hora.

Para freír los crepes, y en una sartén antiadherente, se pasa con un papel de cocina un poco de aceite por las paredes de la sartén y se deja calentar. Una vez caliente, se hacen los crepes del grosor deseado.

En segundo lugar, para hacer la salsa se pone en una sartén el aceite y la cebolla picadita y se deja pochar. Seguidamente, se añade el jamón en taquitos y se fríe junto con la cebolla. Acto seguido, se añade la harina y la pimienta negra y se remueve bien. Finalmente, se añade la leche poco a poco hasta conseguir una bechamel suave. La cantidad de harina y leche son modificables en función del espesor de la bechamel que se quiera conseguir.

Para terminar, se montan los crepes de la siguiente manera: se rellenan los crepes con la salsa, se cierran en forma de rollito, se gratinan en el horno o microondas con queso mozzarella durante 5 minutos y se espolvorea un poco de perejil y orégano para darle color.



Milhojas crujiente de berenjena, setas y bonito



Ingredientes

Media berenjena

1 lata de Bonito del Norte en
aceite de oliva

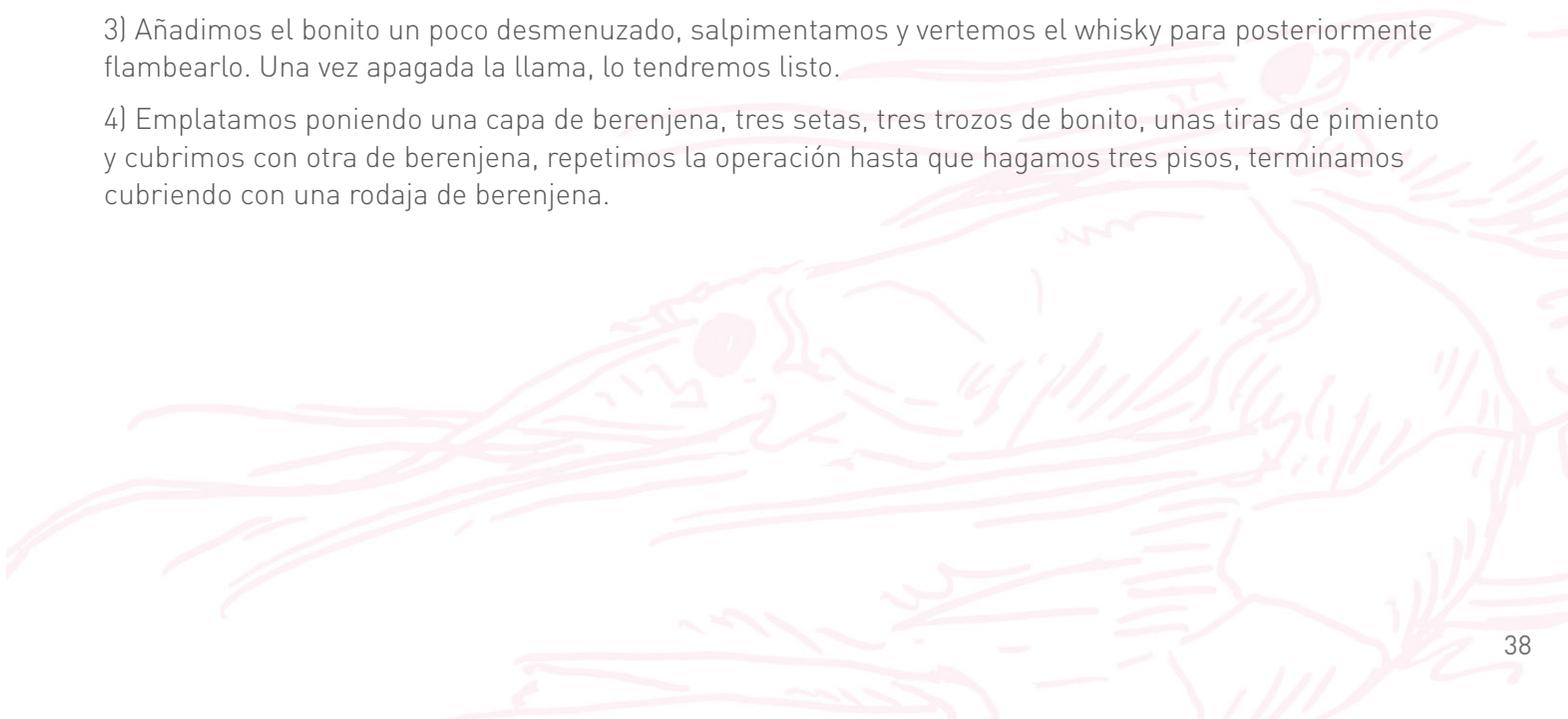
18 setas de cardo pequeñas

Medio pimiento verde

1 chorrito de whisky

Sal, pimienta negra y aceite de
oliva

Elaboración

- 1) Cortamos la berenjena en rodajas diagonales finas y las freímos en abundante aceite de oliva bien caliente con nuestra sartén Efficient Orange para que queden crujientes. (Antes de pasar al siguiente paso dejar las rodajas sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite).
 - 2) Cortamos el pimiento en juliana fina y lo freímos en la misma sartén unos minutos junto con las setas pequeñas.
 - 3) Añadimos el bonito un poco desmenuzado, salpimentamos y vertemos el whisky para posteriormente flambearlo. Una vez apagada la llama, lo tendremos listo.
 - 4) Emplatamos poniendo una capa de berenjena, tres setas, tres trozos de bonito, unas tiras de pimiento y cubrimos con otra de berenjena, repetimos la operación hasta que hagamos tres pisos, terminamos cubriendo con una rodaja de berenjena.
- 



Milhojas de cerdo ibérico con rollitos de manzana

Ingredientes 4 pers.

1 milhojas de carne de cerdo ibérico

4 hojas de pasta brick

4 manzanas

150 ml de vino blanco

1 cucharada de azúcar

Mantequilla

Agua

Harina de maíz refinada

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Elaboración

Coloca el milhojas de cerdo ibérico en un recipiente apto para el horno y riégalo con un chorrito de aceite. Hornéalo (con el horno precalentado) a 200°C durante 20 minutos.

Pasado este tiempo, riégalo con el vino blanco y ásalo a la misma temperatura durante 20 minutos más. Deja templar y córtalo en rodajas. Cuela el jugo que ha soltado, colócalo en una cazuelita y liga con un poco de harina de maíz diluida en agua. Añade perejil picado. Reserva la salsa.

Pela 3 manzanas, trocéalas y ponlas en una cazuela. Agrega el azúcar, una pizca de sal y 75 ml. de agua. Cocínalas durante 15 minutos a fuego medio. Escúrrelas.

Pela la otra manzana, pícala en dados y saltéalos en una sartén con un poco de mantequilla. Añádelos al puré y deja que se enfríe.

Extiende 1 hoja de pasta brick sobre una superficie lisa. Pon encima una porción de puré de manzana y ciérrala como si fueras a hacer un rollito de primavera. Repite el proceso con el resto. Fríelos en una sartén con aceite y escúrrelos sobre papel absorbente.

Sirve la carne, salsea y acompaña con los rollitos de manzana.



Brochetas de mar y montaña



Ingredientes 4 pers.

16 langostinos
½ pechuga de pollo
12 coles de Bruselas
2-3 chalotas
1 cucharada de harina de maíz refinada
1 copita de brandy
Agua
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Unas ramas de estragón fresco
Pimienta
Perejil

Elaboración

Limpia y escalda las coles de Bruselas durante 3 minutos en una cazuela con agua. Escurre y reserva.

Para la salsa, pica las chalotas y rehógalas a fuego fuerte en una cazuelita con las cabezas y las cáscaras de los langostinos y las ramas de estragón fresco. Vierte el brandy y flambea. Sazona, cubre con agua, y cocina todo durante 15 minutos. Tritura, cuela y liga la salsa con la harina de maíz refinada diluida en agua fría. Reserva a fuego suave y añade un puñado de perejil picado.

Ensarta en los palitos de brocheta, una col de Bruselas, a continuación un trozo de pollo, después 2 langostinos, una col de Bruselas, un trozo de pollo, 2 langostinos y por último otra col de Bruselas. Salpimienta y cócnalas a la plancha con una gota de aceite por los dos lados.

Sirve la salsa en el fondo del plato y coloca encima las brochetas. Decora con una ramita de perejil.





Volován de bacalao

Ingredientes

1 lámina de hojaldre	25 g de harina
300 g de bacalao desalado	25 g de mantequilla
1 cebolla	225 ml de leche
3 dientes de ajo	Agua
1 patata	Aceite de oliva
½ pimiento rojo	Sal
1 pimiento verde	Pimienta
1 yema de huevo	Perejil
Un trozo de queso Idiazábal	
12 guindillas en vinagre	
12 aceitunas	
12 cucharadas de salsa de tomate	

Elaboración

Haz 8 círculos pequeños sobre el hojaldre con ayuda de un cortapastas. Con un cortapastas más pequeño, haz 4 aros vaciando el centro de 4 de los círculos (reserva el interior para las tapas).

Pinta los círculos con yema de huevo. Coloca encima los aros y píntalos también con huevo. Pincha el centro con un cuchillo. Coloca los volovanes en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y salpimienta. Haz lo mismo con las tapas. Hornea a 180°C durante 10-12 minutos.

Para preparar la bechamel, derrite la mantequilla en un cazo. Incorpora la harina y remueve para que se tueste. Vierte la leche, salpimienta y sigue removiendo hasta que espese. Reserva.

Dora los ajos en una tartera con aceite de oliva. Agrega la cebolla, el pimiento verde y el rojo, todo picado. Pela la patata y cáscala sobre la cazuela. Sazona y deja que se vaya cocinando tranquilamente.

Trocea el bacalao e incorpóralo a la tartera. Introduce las guindillas y las aceitunas troceadas. Condimenta con perejil, vierte la salsa de tomate y un poco de agua. Deja que se siga cocinando durante 15 minutos aproximadamente.

Vacía los volovanes y rellénalos con el bacalao. Cúbrelos con la bechamel y ralla un poco de queso por encima. Dale un golpe de horno durante 2 minutos y sírvelos con sus tapas.



Pastel de pollo y piña

Ingredientes

1 bolsa de puré de patatas
MAGGI
1 pechuga de pollo
4 rodajas de piña
200 ml (1 vaso) mayonesa ligera
100 g de aceitunas rellenas
1 lechuga
1/4 l leche
25 g de mantequilla
Sal

Elaboración

Preparar puré de patatas cociéndolas en trozos, con 1/4 l de agua, leche, mantequilla y una cucharadita de sal.

Asar la pechuga, dejar enfriar y desmenuzarla; cortar la piña y aceitunas en trocitos; cortar unas hojas de lechuga en tiritas finas. Mezclar todo con la mitad de mayonesa.

Forrar un molde redondo con film de cocina, poner la mitad de puré formando una capa lisa, colocar encima la mezcla de pollo y cubrir con el resto de puré aplastándolo bien; dejar en el refrigerador 2-3 h.

Desmoldar en una fuente redonda, cubrir con el resto de mayonesa y rodear con el resto de lechuga cortada en tiritas finas.



Mantequilla de hierbas

Ingredientes

200 g de mantequilla a temperatura ambiente

Dos cucharadas de perejil picado

Una cucharada de hojas de tomillo fresco

Dos cucharadas de cebollino picado

½ cucharada de hojas de romero fresco picadas

La ralladura de la piel de un limón

Un diente de ajo picado muy fino o majado en el mortero (opcional)

Sal

Pimienta

Elaboración

1. Lavar y picar las hierbas. Mezclar con la mantequilla en pomada, la piel de limón (solo la parte amarilla) sal, pimienta y, si se quiere, el ajo.
2. Poner la mezcla en un trozo de plástico transparente, doblarlo y formar un rulo. Dejarlo en la nevera un par de horas.
3. Consejos de uso: esta mantequilla será –con pan o tostadas– la mejor amiga de cualquier pescado ahumado y, sola, la base para una salsa tipo meunière con una vuelta o el aderezo de unos escargots a la francesa.



Sopas y caldos



Caldo de
comino



Ingredientes 4 pers.

1 tomate

2 ajos

Una cucharada de comino
molido

Media cucharada de aceite de
oliva virgen

Una cucharadita de vinagre

1 litro de agua

Un poquito de sal

Elaboración

Hervir agua y sumergir un tomate cortado por la mitad.

Cuando el tomate está cocido, sacarlo, quitarle la piel y meterlo en el mortero para mezclarlo con los ajos crudos y el comino. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir el aceite y volver a mezclar.

Añadir la mezcla resultante al agua donde se ha cocido el tomate, junto con la sal y la cucharadita de vinagre y hervir durante cinco minutos.



Sopa de cebolla, rape y almendras

Ingredientes

Para la sopa:

2 cebollas moradas
60 g de vino blanco
650 g de leche de almendras
350 g de agua
½ c/c de jengibre en polvo
Una pizca de pimienta blanca
Sal
Aceite de oliva virgen extra

Para la guarnición:

400 g de rape sin piel ni espinas
4-5 c/s de almendras laminadas
Unas hojas de tomillo fresco
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Elaboración

Prepara en primer lugar la sopa. Pela las cebollas y córtalas en juliana. Pon una olla a calentar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra e incorpora la cebolla con una pizca de sal, sofríela a fuego moderado hasta que esté tierna y ligeramente dorada. Añade entonces el vino blanco, el jengibre y la pimienta, mezcla y deja evaporar. Incorpora la leche de almendras con el agua, lleva a ebullición y cuece durante 3-4 minutos, apaga el fuego, prueba por si es necesario rectificar de sal (nos gusta que quede un punto dulce) y reserva.

En una sartén sin engrasar, tuesta las almendras a fuego lento, moviéndolas de vez en cuando para que se doren homogéneamente y queden crujientes.

Corta el rape en dados de un centímetro aproximadamente, pon a calentar una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y marca los dados de rape, vuelta y vuelta, para que queden jugosos.

¡Y a disfrutar! :)



Consomé Navideño



Ingredientes

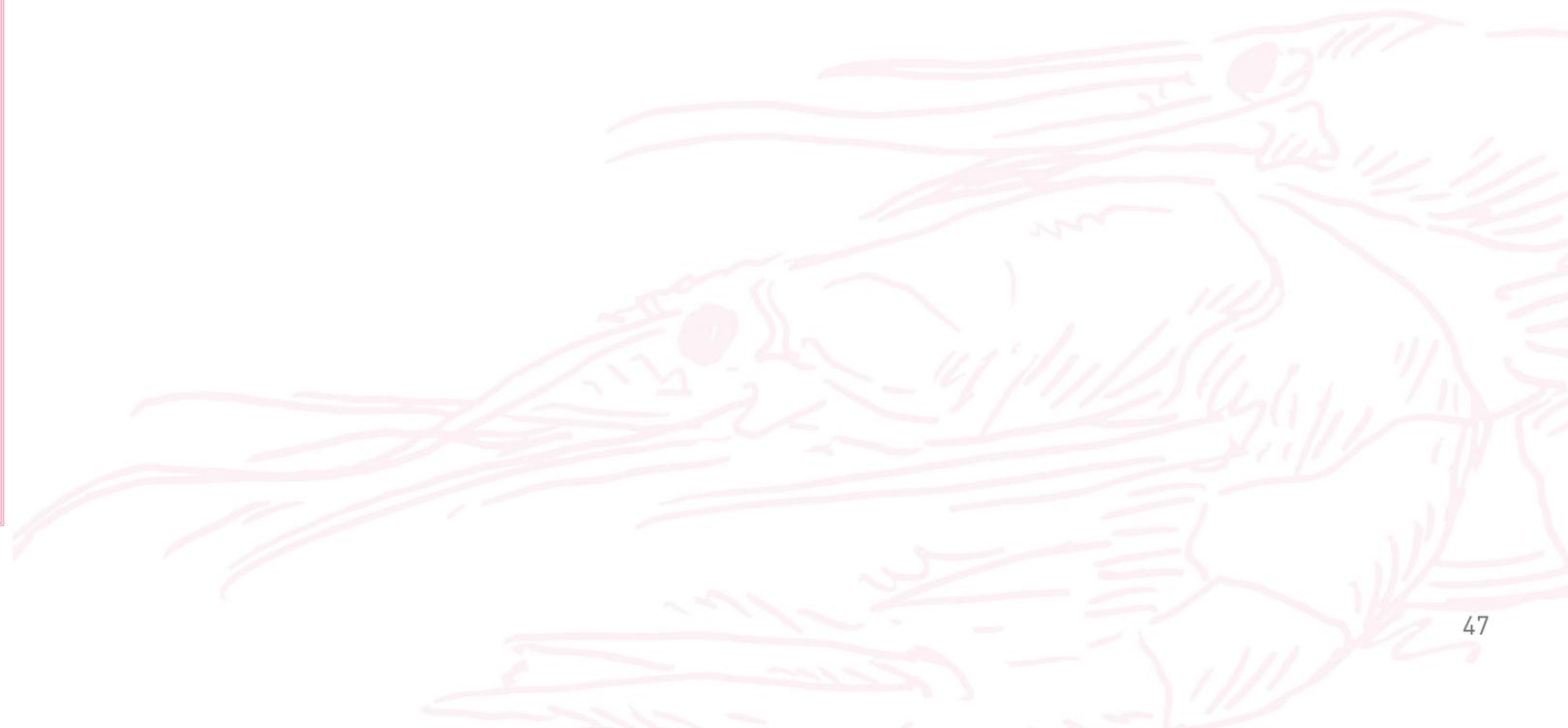
Huesos
Morcillo
Pollo
Gallina
Jamón
Puerro
Repollo
Chirivía
Zanahoria
Apio

Elaboración

Cocer todo muchas horas y con mucho amor.

Pasar (después de retirar la carne que se puede aprovechar para croquetas) por un tamiz para dejar el caldo bien limpio.

Salar al gusto y a disfrutar de algo calentito y sabroso.





Caldo de alitas de gallina con jerez y picadillo

Ingredientes

4 alitas de gallina
1 puerro
1 zanahoria
2 huevos cocidos
2 yemas crudas
Sal
1 vaso de Jerez
50 g de garbanzos
3 rebanadas de pan
Perejil picado

Elaboración

Antes de empezar a cocinar, debemos poner los garbanzos en remojo.

En primer lugar, en una olla con agua, ponemos a cocer las alitas, los garbanzos, los puerros y las zanahorias troceados, un poco de sal y el vino de Jerez durante 1 hora.

Pasado el tiempo, colamos y ponemos el caldo a hervir. Lo espesamos con la maicena.

Por otro lado, vamos a preparar la bola. Para ello, en un bol, ponemos un poquito del caldo y rebozamos el pan.

En el vaso de la batidora, trituramos la carne de las alitas, los huevos duros, un poco del puerro y la zanahoria cocidos y el pan. Hacemos bolitas con la mezcla y reservamos.

Seguido, en un bol, mezclamos las yemas de huevo con el caldo sin parar de batir.

Emplatamos unos garbanzos cocidos y unas bolas. Terminamos con la crema.

Decoramos con perejil picado y servimos.



Ajoblanco

Ingredientes

500 g de miga de pan
100 g de almendra pelada
3 dientes de ajo
1 kilo de uvas de Málaga
Medio vaso de vinagre de vino
Un vaso de aceite de oliva y sal

Elaboración

Metemos la miga de pan en agua hasta que se empape y después la escurrimos. Mientras, pelamos las almendras.

Lo metemos todo en el mortero y lo machacamos con los ajos hasta que todo quede bien fino. Después se va incorporando poco a poco el aceite, como si estuviéramos haciendo mayonesa. Quedará una pasta que aligeraremos con agua y vinagre hasta que se convierta en un caldo cremoso.

Pelamos las uvas y le quitamos las pepitas. Las agregamos al caldo y lo sazonamos con sal.

El Ajoblanco se sirve siempre muy frío.



Sopa de pescado con gambas y almejas



Ingredientes 4/6 pers.

24 gambas
24 almejas
Espinas y cabezas de gallo
1 puerro
1 cebolla
1 zanahoria
2 dientes de ajo
100 g de pan de sopa
3 cucharadas de salsa de tomate
1 copa de brandy
Agua
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Perejil

Elaboración

Rehoga las espinas de gallo y las cáscaras de las gambas en una cazuela con un chorrito de aceite. Pica la cebolla, el puerro y la zanahoria. Añádelos y rehoga bien junto con unas ramas de perejil.

Vierte a la cazuela 2 litros de agua y pon a punto de sal. Deja que hierva a fuego no muy fuerte durante 20 minutos aproximadamente. Cuela y reserva el caldo.

Pela y pica los dientes de ajo en láminas. Con ayuda de un cuchillo de sierra pica el pan de sopa, añádelo y rehógalo un poco. Vierte el brandy y flambea. Vierte la salsa de tomate, rehoga y vierte el caldo. Cuece todo durante 12-15 minutos a fuego suave. Tritura y mantén caliente.

Pon a calentar una sartén con un chorrito de aceite. Añade las gambas y saltéalas brevemente. Incorpora las almejas y un poco de perejil picado. Coloca la tapa y cuando se abran las almejas, agrega los tropezos a la sopa. Sirve la sopa.



Sopa de galets rellenos



Ingredientes

1 pavo de 3 kilos
1 zanahoria
1 puerro grande
1 rama de apio
1 tomate maduro

Para el relleno:

4 unidades de sopa de caracolas para rellenar (sopa de galets)
1 kilo de carne picada de ternera o cerdo fresca, tierna y limpia
1 cda de piñones
1 cda de jamón serrano a cuadritos pequeños
1 copita de jerez seco
2 huevos
Sal
Pimienta molida

Elaboración

Para el caldo:

Llenar de agua una olla grande hasta un poco más de la mitad, ponerla al fuego, y dentro de la olla echamos el esqueleto entero del pavo, sus patas peladas (y limpias, quemándolas antes el fuego) y su cuello troceado.

Agregamos a la olla una zanahoria limpia y pelada, el puerro pelado y sin las colas verdes y el tomate.

Cuando empiece a hervir, vamos retirando toda la espuma que se forma y continuamos cociéndolo.

Para el relleno:

En un recipiente poner todos los ingredientes, menos las caracolas, y procedemos a mezclar todo bien hasta que quede una masa uniforme. Con esa masa procedemos al relleno de las caracolas dejándolas bien llenas de relleno. Generalmente una cucharada de carne dentro de cada caracola. Las reservamos.

Si sobra carne después de rellenar todas las caracolas se van haciendo como unas albondiguillas pequeñas y se pasan por harina y se reservan.

Para cocer la sopa:

Es importante planificar cuándo hacemos este último paso: la sopa. Dado que debe calcularse para que esté unos 40 minutos antes de servirse.

Pasamos por el colador el caldo que hemos preparado antes y en una olla grande, lo ponemos al fuego y, cuando comience a hervir, se echan las albondiguillas que teníamos reservadas (si había sobrado carne) para que se cuezan, añadimos sal si fuera necesario.

Añadimos las caracolas y las dejar cocemos durante un cuarto de hora. Servir muy caliente.



Sopa de marisco



Ingredientes

2 calamares limpios y en rodajas
150 g de almejas
1 cola de rape en trozos
200 g de gambones
1 cebolla
1 pimiento
1 puerro
1 tomate
La carne de un pimiento choricero
1 cucharada de harina
Perejil
Aceite de oliva
Fumé de pescado

Para el fumé:
1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria
Espinas de rape
Laurel
Pimienta en grano
Sal
Las cabezas de los gambones

Elaboración

Para hacer un buen fumé, en una cacerola doramos con un poco de aceite una cebolla, un puerro, una zanahoria, pimienta en grano, laurel, las espinas del rape, las cabezas de las gambas y sal.

Cuando esté un poco dorado, cubrimos con caldo, desespumamos y dejamos cocer durante unos 30-40 minutos a fuego lento, colamos y ya está listo el fumé.

Cortamos muy fina la cebolla, el pimiento, el puerro y rallamos el tomate. Lo pochamos todo muy lento. Cuando esté pochado añadimos la carne del pimiento choricero y una cucharada de harina, para que espese la salsa.

En una sartén, doramos un poco los trozos de la cola de rape, los gambones pelados, los calamares cortados finitos y las almejas, solo un par de minutos. Pasados estos minutos, lo pasamos todo a la cacerola donde hemos pochado las verduras y cubrimos con la fumé de pescado.

Dejamos cocer 15 minutos, ponemos un poco de perejil y ya tenemos hecha nuestra sopa de marisco.



Sopas de ajo



Ingredientes

Pan del día anterior (una barra aproximadamente)

Medio pimiento verde italiano

Cuatro dientes de ajo

50 g de chorizo y 100 g de jamón en taquitos

Aceite de oliva

Agua

4 huevos

Elaboración

Esta es la receta que en mi casa siempre, siempre, se toma en Navidad...

Poner 3 litros de agua a hervir con dos dientes de ajo laminados y medio pimiento verde italiano, poner sal a gusto (tener en cuenta que el chorizo y el jamón salan también).

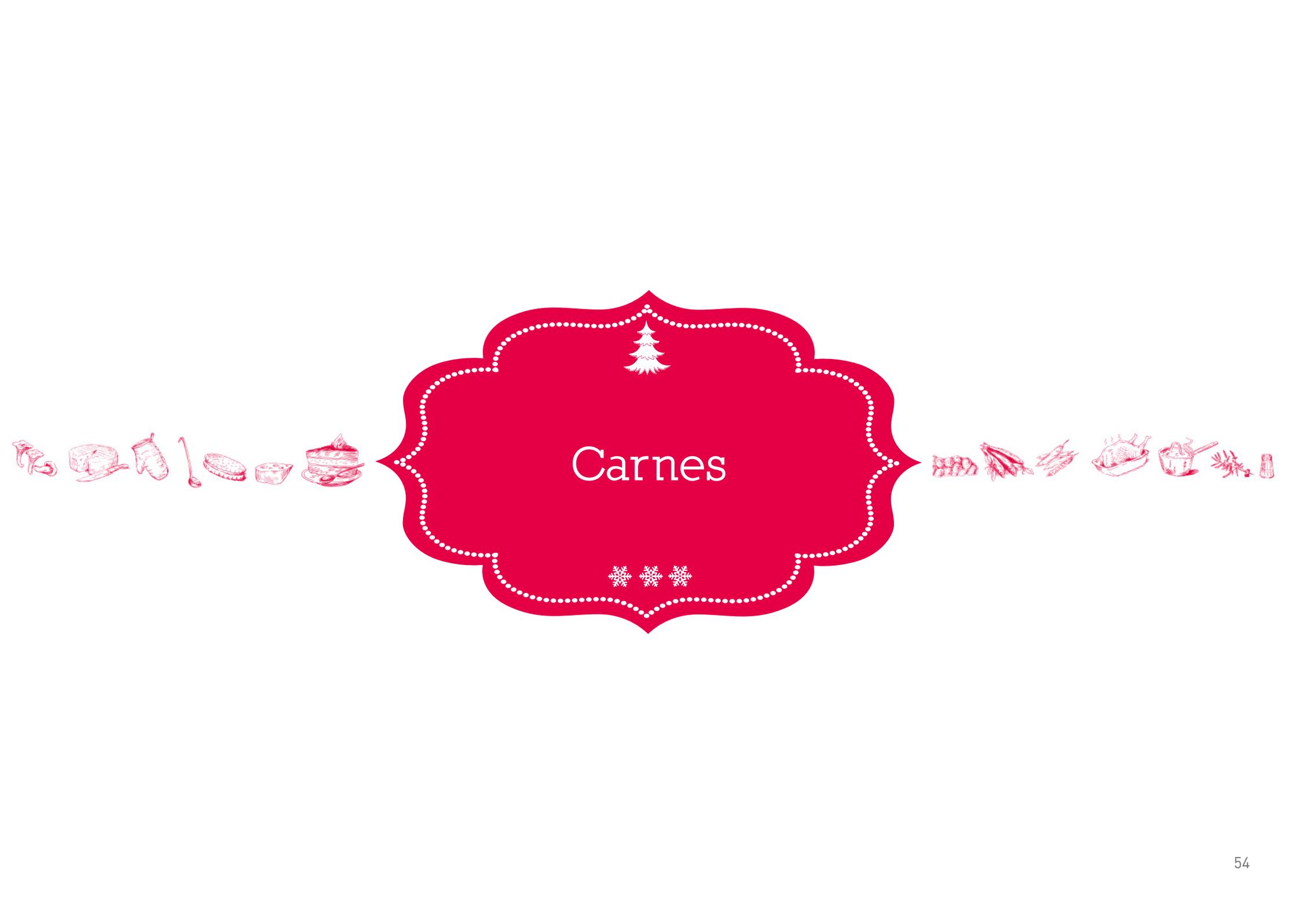
En paralelo, sofreír dos ajos laminados con los taquitos de jamón y chorizo (apartarlo después).

Cuando hierva el agua dejar cinco minutos y añadir el pan laminado. Dejar hervir un par de minutos.

Añadir el sofrito, dejar hervir y apartar.

Batir cuatro huevos, y añadirlos a la sopa. Echarlos a la sopa y revolver para que cuaje en hilos.

¡Y lista para disfrutar en los fríos días de Navidad!



Carnes



Costillas de cordero con manchego

Ingredientes 4 pers.

1,5 kg de costillar de cordero

3 dientes de ajo

Vinagre

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Para el asadillo manchego:

3 pimientos rojos

8 tomates

4 dientes de ajo

Agua

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Azúcar

½ cucharadita de comino

Elaboración

Corta el costillar en trozos y extiéndelos en una fuente. Sazona y riégalos con el majado. Deja macerar durante 25 minutos. Pasado este tiempo, hornea a 220° C durante 35 minutos (con el horno precalentado). Reserva.

Para hacer el asadillo manchego, limpia los pimientos y colócalos sobre una fuente de horno. Sazona y riégalos con un buen chorro de aceite. Ásalos en el horno a 200° C durante 25 minutos aproximadamente (con el horno precalentado). Reserva.

Haz un corte en forma de cruz a los tomates en la parte inferior y escáldalos en una cazuela con agua hirviendo durante 1 minuto. Pélalos y córtalos en trocitos. Pela y dora el resto de ajos en una sartén con un chorrito de aceite, añade los tomates, el comino, un poco de sal y la misma cantidad de azúcar. Fríe los tomates durante 15-20 minutos. Añade los pimientos pelados y picaditos y cocina durante 15-20 minutos más.

Sirve el asadillo manchego y coloca encima los trozos de cordero.



Cordero a la menta

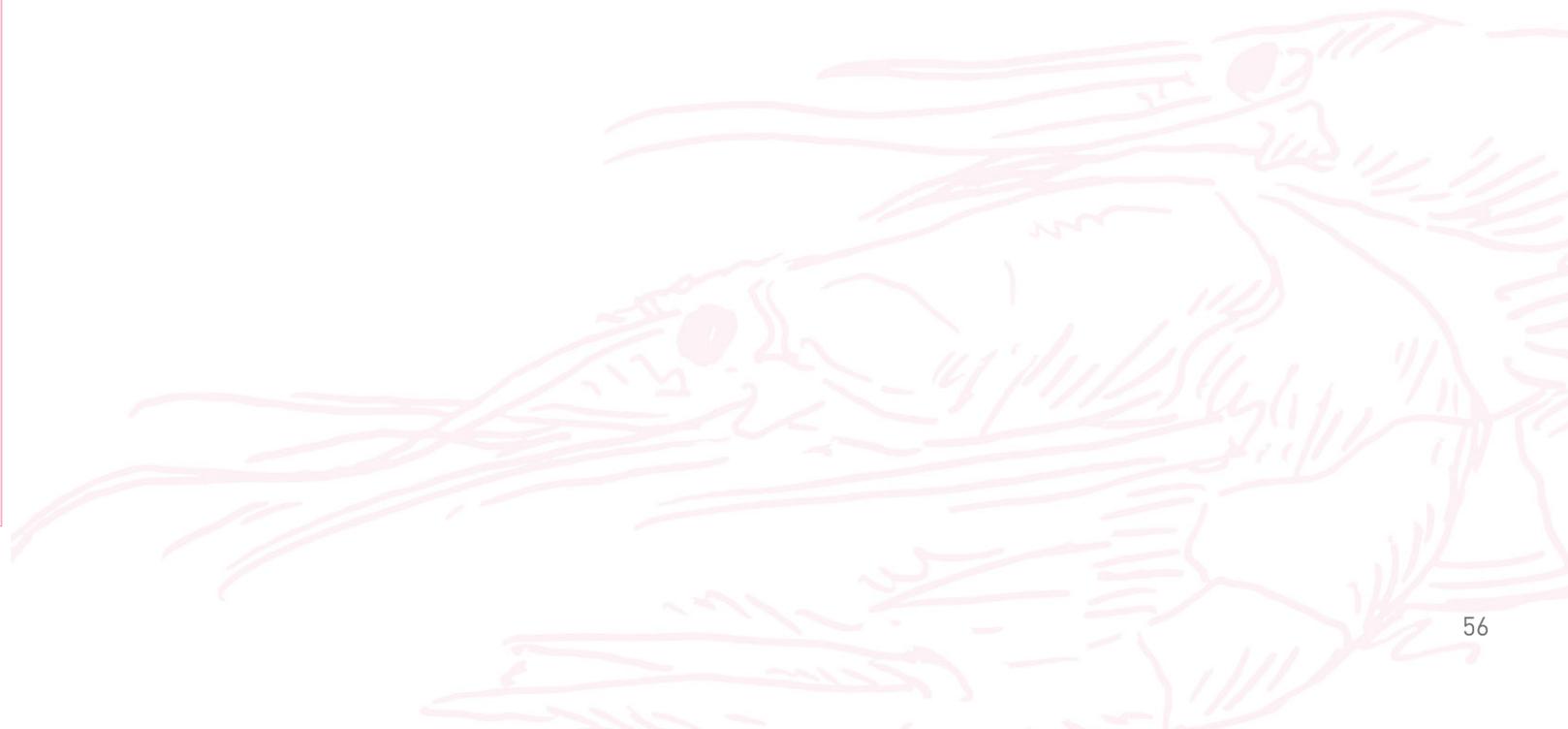


Ingredientes

1 kg y 1/2 de pata de cordero lechal
1 manojo de menta
2 cucharadas de mostaza
1 diente de ajo
50 g de mantequilla derretida
1/2 cucharada (de café) de pimienta blanca
Sal
1 vaso de agua

Elaboración

1. Triturar las hojas de menta, la mostaza, el ajo, la mantequilla, la pimienta y la sal.
2. Untar el cordero y asarlo a 150° C durante 3 horas.
3. Añadir el agua a mitad del asado. Comprobar el punto: estará cuando se separe la carne en hebras. Servirlo en rodajas.





Carne guisada con mostaza

Ingredientes

1 kilo de carne para guisar en tacos
2 zanahorias grandes
2 cebollas
2 rebanadas de pan
2 latas de cerveza negra
1 vaso de caldo de carne
Tomillo
Laurel
Anís estrellado
Mostaza de Dijon
Mantequilla
Sal
Pimienta negra

Elaboración

Sellar la carne con una cucharada de mantequilla, salpimentar y reservar.

Picar las cebollas y rehogarlas a fuego muy lento unos 45 minutos para que queden casi caramelizadas.

Echar en una olla rápida la carne, las zanahorias a rodajas, la cebolla, la cerveza, el caldo, el tomillo, el laurel, el anís machacado, sal y pimienta.

Untar las rebanadas de pan con mostaza y colocarlas sobre la carne con el lado untado hacia abajo.

Tapar y cocinar a fuego bajo durante 1 hora.

Remover para que el pan se deshaga y espese la salsa. Cocinar durante una hora más destapado y dejar reposar.



Carcamusas toledanas

Ingredientes

Un kilo de solomillo de cerdo o de carne de ternera para guisar
180 g de jamón serrano
180 g de chorizo
400 g de tomate frito
Dos cebollas
180 g de guisantes
Dos pimientos rojos
Ocho dientes de ajo
40 dl de caldo de carne
2 dl de vino blanco bueno
2 dl de aceite de oliva
Una cucharada de pimentón dulce
Una cucharada de orégano
Una guindilla
Sal y pimienta

Elaboración

En una cacerola grande ponemos un buen chorro de aceite se calienta un poco y se añade la carne, cuatro dientes de ajo pelados y picados, las cebollas cortadas en rodajas gruesas, los pimientos cortados en tiras y el tomate, lo mezclamos bien y le ponemos sal y pimienta molida. Lo dejamos que sofría todo junto como 15 minutos.

Después le ponemos el vino, le damos unas vueltas más y se le echa el caldo de carne, lo tapamos y los dejamos que cueza a fuego lento como 45 minutos.

Llegados a este punto le añadimos el jamón y el chorizo, cortado en daditos, se cuece durante 15 minutos más.

Después de este tiempo ponemos los guisantes y dejamos cocer otros 10 minutos.

Mientras se hacen los guisantes, en una sartén sofreímos los ajos restantes con la guindilla, el orégano y el pimentón dulce. Este último se debe añadir al final para que no se quemé.

Se rocía este sofrito al guiso y se le da un hervor.



Pavo trufado

Ingredientes

La pechuga completa de un pavo
2 botes de trufas
½ kilo de ternera picada sin grasa
½ kilo de magra de cerdo sin grasa
¼ kilo de jamón serrano en un solo taco
¼ kilo de jamón york también en taco
2 huevos
Una copita de vino blanco
Sal
Pimienta blanca y negra
Huesos de ternera
Apio
Zanahoria

Elaboración

En un bol se amasa la carne de cerdo y ternera con el vino, los dos huevos, sal, pimienta y el jugo de uno de los botes de trufas.

Con la piel del pavo bien extendida sobre el mármol una vez rociada con algo del caldo de las trufas, se coloca una capa de carne de las pechugas hecha filetes de un centímetro mas o menos. Encima se extiende una capa del picadillo, y se corta el jamón en tiras alargadas y gruesas y se va intercalando el serrano con el york, se meten también las trufas a taquitos, y así se van formando capas procurando que la ultima sea también de pechuga.

A continuación, envolvemos bien con la piel el rollo y con aguja e hilo se cose firmemente, formando como una enorme salchicha.

A continuación, se venda con una venda ancha y finalmente se envuelve bien prieto con un paño blanco que también se coserá para que quede lo mas prieto posible.

Una vez preparado se sumerge en agua, siempre horizontal (la cazuela deberá ser muy ancha) y procurando que el agua lo cubra sobradamente. Le añadiremos huesos de ternera, apio, un generoso chorro de vino blanco, sal y se hervirá al menos durante tres o cuatro horas, depende del peso que haya alcanzado. Calcular una hora por kilo de peso.

Cuando el pavo está ya cocido se coloca sobre una bandeja y se le añaden encima seis o siete kilos de peso, debe prensarse bien pues de esto depende que el corte salga prieto y no se desmigüe al cortar. Se deja toda una noche, y al día siguiente, se le quitan todas las vendas y se puede conservar en nevera con papel film transparente.



Capón relleno

Ingredientes

1 capón limpio
300 g de carne de cerdo
300 g de carne de ternera
300 g de panceta fresca
20 orejones de albaricoque
10 ciruelas pasas
100 g de pasas sultanas
100 g de pistachos pelados
8 manzanas muy pequeñas
1 cabeza de ajos
4 cucharadas de mostaza
3 patatas
Una cucharadita de harina de maíz
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Tomillo
Perejil

Elaboración

El capón relleno es la receta favorita de mi familia.

En un bol mezcla la carne picada de cerdo y de ternera con unas hojitas de tomillo, sal y pimienta. Agrega los pistachos, las ciruelas picadas, las pasas, los orejones picados, la mostaza, un chorro de aceite de oliva, la panceta fresca picada y perejil picado. Mezcla bien con las manos.

Introduce el relleno en el interior del capón. Al final pon una manzana y ciérralo un poco. Sazona y mójalo con aceite de oliva. Ponlo en la fuente del horno y coloca alrededor las manzanas. Corta las patatas en trozos grandes y colócalas también. Añade los ajos sin pelar. Salpimienta el conjunto, moja todo con aceite y con agua.

Pon el relleno que haya sobrado en una fuente. Precalienta el horno y hornea el capón y el relleno a 215°C durante media hora. Retira el relleno, baja el calor del horno a 180°C y sigue horneando el capón durante 40 minutos más.

Emplata el capón relleno con las manzanas, las patatas y los ajos. Acompaña con el relleno. Pasa el jugo a una cazuela y lígalo con un poco de harina de maíz. Moja todo con la salsa y sirve el capón relleno.



Pechuga de pavo al horno rellena

Ingredientes

1 pechuga de pavo de 2 kilos aproximadamente	2 cucharadas de castañas peladas y laminadas
150 g de bacon en lonchas	2 cucharadas de cebolleta picada
50 g de carne de cerdo picada	½ copa de vino blanco
½ manzana Carrito-mini rallada gruesa	1 cucharada de cilantro o perejil picado
1 vasito de coñac o whisky	Unas ramitas de romero fresco
4 ciruelas secas picadas	Sal
12 nueces peladas y picadas	Pimienta
2 cucharadas de almendra molida	Nuez moscada
1 yema de huevo (optativo)	Clavo molido
	Jengibre en polvo

Elaboración

- 1º La noche anterior inyectar el licor elegido en la pechuga y dejar reposar en la nevera.
- 2º Abrir la pechuga por la mitad sin terminar el corte.
- 3º Sofreír la cebolleta con un chorrito de aceite de oliva sin que tome color.
- 4º Añadir las láminas de castañas y dejarlo 2 minutos más al fuego.
- 5º Poner la carne y saltear al fuego fuerte durante 3-4 minutos
- 6º Retirar del fuego y agregar la manzana, las ciruelas, las nueces, la almendra molida, el cilantro, (el huevo), y condimentar a gusto. Mezclarlo todo bien.
- 7º Rellenar la pechuga salpimentada apretando bien el relleno. Sujetar con palillos y atar la carne para que el relleno no se salga.
- 8º Poner un chorro de aceite de oliva en una sartén grande y dorar la pechuga por todas partes.
- 9º Flambear con el resto del licor y retirar.
- 10º Cubrir la carne dorada y flambeada con el bacon y unas ramitas de romero.
- 11º Colocar en una bandeja de horno y rociar con un poquito de aceite, 4 cucharadas de agua y el vino blanco.
- 12º Cocer la pechuga al horno 20 minutos a 200°C y después 75 minutos más a 140°C.
- 13º Durante la cocción del pavo regar con el jugo que vaya soltando.

Se puede servir con patatas a lo pobre y brócoli.

Para flambear la pechuga calentar el licor, verter encima de la carne y prenderle fuego.



Solomillo de cerdo con piña



Ingredientes

1 solomillo de cerdo entero de unos 500-600 g

5 lonchas de bacón

4 rodajas de piña

1 vasito de zumo de piña natural

1 chorrito de vino dulce

Elaboración

Para comenzar, salpimentamos el solomillo y lo forramos con las tiras de bacón. Lo metemos en una bolsa para horno, añadimos una cucharada de agua y la cerramos bien, dejando un poco de espacio libre con respecto a la carne.

Horneamos el solomillo a unos 190 grados durante 20 minutos. Después de este tiempo sacamos el solomillo, abrimos la bolsa y le añadimos las rodajas de piña, el zumo y un chorrito de vino. Volvemos a cerrar la bolsa con el precinto y hacemos un orificio mínimo en una de las esquinas superiores de la bolsa para permitir que salga un poco de vapor y el solomillo se dore un poco. Horneamos el cerdo unos 30 minutos más aproximadamente o hasta que veamos que tiene un color doradito.

Servimos el solomillo en rodajas con la salsa y unos trozos de piña. La salsa podemos ligarla con espesante para hacerla más espesa, o simplemente batirla con pulpa de piña y colarla después.

Otra opción es hacer esta receta con pollo o pavo en lugar de con solomillo de cerdo.



Pavo tradicional de Navidad de Sevilla

Ingredientes

1 pavo
1 kilo de ternera
1 kilo de cerdo
2 pechugas de pavo en tiras
300 g de jamón en tiras
3 latitas de trufas
Vino
8 huevos
Pan rallado
Pimienta
Sal
Nuez moscada
Perejil
Manteca de cerdo
Cebolla
Perejil
Apio
Zanahorias
Manos de ternera

Elaboración

En primer lugar, hay que deshuesar el pavo. Quitamos los alones y patas, cortamos por el lomo y despegamos la carne del hueso cuidando de no romper el pellejo. Es algo que pueden hacer en la misma carnicería. Una vez deshuesado lo ponemos a macerar en coñac unas 10 horas.

En cuanto al relleno, lo haremos en dos partes: un cuenco con la carne picada y otro con la carne en tiras, en vista de su presentación. Hacemos una mezcla con el picado de carne de ternera y cerdo, y le añadimos pan rallado, perejil, nuez moscada, pimienta y sal. No olvidemos añadirle las trufas cortadas en láminas.

Amasamos la mezcla con un poco de vino y cinco huevos. El resto de la ternera y el cerdo se corta en tiritas muy finas -cuanto más largas mejor- junto con tiras también de jamón y de pavo, y se le añaden los tres huevos restantes y un poco de sal. Antes de empezar a rellenar, cosemos el pavo por los alones y muslos, cuidando de que no quede suelto ningún agujero. Lo extendemos y a la pechuga que tiene dentro le echamos sal y pimienta.

A raíz de ahí cubrimos la pechuga de la mezcla de carne picada, y luego vamos alternando con las tiras de jamón, tocino, ternera y cerdo y las trufas en láminas, así sucesivamente hasta que pongamos todo el relleno. Cuando lo rellenemos del todo, cosemos el pavo y lo envolvemos en una servilleta bien apretada.

El pavo ya está listo para cocerlo. Lo ponemos en una cacerola con manteca de cerdo untada, cebolla, perejil, apio, zanahorias, pimienta, sal, los desperdicios de la gallina, manos de ternera, media botella de vino y agua caliente, que la cubra. Si el agua se consume durante la cocción le echamos más, siempre caliente. Lo dejamos al fuego 2 horas y media, teniendo en cuenta que cuando lleve la mitad del tiempo hay que darle la vuelta en la cacerola. Cuando esté listo, lo sacamos, le quitamos la servilleta que lo envolvía, le ponemos otro y lo prensamos durante 12 horas. Ya solo quedaría trinchar el pavo, presentarlo en una fuente y ¡listo!




Lomo de cerdo con salsa de cerezas



Ingredientes

Una pieza de lomo de cerdo

150 g de un buen jamón serrano no demasiado curado

Sal

Pimienta blanca

Una cucharada de soja

Un par de cucharadas de miel

½ vaso de agua

Necesitamos cinta de algodón para atar

Para la salsa de cerezas:

Un bote de mermelada de cereza

1 vaso de caldo de pollo casero

Una cuchara de aceite oliva virgen extra

½ puerro

Un poco de pimienta molida

Una cucharada de Maizena

Un chorrito del licor

Para las patatas:

Dos patatas grandes

2 vasos de aceite de oliva

Sal

Además de estos ingredientes, se necesita un descorazonador de fruta

Elaboración

1. Untar la carne con soja y miel. Dejar macerando media hora.
2. Precalentar el horno a 200°C, calor arriba y abajo.
3. Sin retirar nada salpimentar al gusto.
4. Envolver la carne lo mejor posible con las lonchas de jamón.
5. Atar con un hilo de algodón lo más prieto que podamos, para que al cortar quede una carne atractiva. Este paso tiene su pelín de dificultad, al tener que hacerlo sin que se nos mueva el jamón mientras vamos enrollando.
6. Poner la carne en una bandeja, y meter en el horno con ½ vaso de agua, para que no se nos reseque.
7. El tiempo de horno es de una hora, aproximadamente. A los veinte minutos se le pone un papel de aluminio por encima para que el jamón no quede demasiado hecho. Cuando lleve una hora, comprobar si está hecho hincándole un pincho. Si sale seco y se introduce bien, es que está perfecto. Lo del tiempo, como siempre es indicativo y al gusto del cocinero.
8. Dejar reposar.
9. Cuando esté templado, quitar el hilo con unas tijeras. Cortar en rodajas cinco minutos antes de servir, para mantener su jugosidad.

Continúa en la siguiente página >>



Lomo de cerdo con salsa de cerezas

Continuación

Para la salsa de cerezas:

1. En un cazo poner el aceite de oliva, y cuando esté caliente, pochar el puerro.
2. A continuación añadir la mermelada de cereza, el coñac y la Maizena, y remover. Agregar al final el caldo de pollo.
3. Dejar que reduzca mientras seguimos dándole vueltas con unas varillas. Pasar la salsa por un colador, de tal manera que la textura quede muy, muy fina. También podemos pasarlo con una batidora.
4. En este momento añadir un poco de pimienta blanca molida y probar el sabor. Si es preciso, rectificar lo que haga falta. Si no os ha quedado espesa, se le puede añadir ½ cucharita de espesante instantáneo, aunque no suele hacer falta.
5. Servir muy caliente.

Las patatas:

1. Pelar las patatas, lavarlas y secarlas bien con un papel de cocina.
2. Cortar unos cubos lo más regulares posible.
3. Meter el descorazonador en las tres direcciones de sus ejes —las líneas que unen caras opuestas—, con cuidado especial en el tercer corte, porque se puede romper.
4. En un cazo poner el aceite, y a fuego muy suave ir confitando la patata y algún trozo interior. Estarán listas cuando vayan dorándose un poquito.
5. Dejarlas escurrir en papel de cocina.
6. Ponerles un puntito de sal y servir.



Carne en salsa con champiñones

Ingredientes

Solomillo de cerdo
Champiñones
Vino
Aceite
Azafrán (o cualquier colorante alimentario)
Pimienta
Cebolla
Pimiento
Tomate
Ajos
Miga de pan
Jamón
Agua
Sal

Elaboración

Se corta el solomillo de cerdo en trozos cuadrados medianos, se cuecen ligeramente en una sartén con el vino y en la mitad de la cocción se incorporan los champiñones picados y se continúa hasta que se consuma el caldo.

Seguidamente se añade el aceite, buscando que se dore la carne junto con los champiñones y se añade el azafrán y la pimienta. Si no tienes azafrán puedes utilizar cualquier colorante alimentario.

Por otra parte, se limpian y pican la cebolla, el pimiento, el tomate y los ajos, para luego dorar en una sartén con aceite. Antes de que las verduras estén doradas del todo se añade la miga de pan y se termina de hacer el sofrito.

Pasar por el pasapuré (o brazo mecánico) todo el sofrito y agregar la salsa resultante a la carne junto con el jamón; se rehoga un poco.

Para finalizar nuestra carne en salsa con champiñones, se traspasa todo a una cacerola y se añade agua hasta cubrirlo (un litro y medio más o menos). Al hervir se rectifica de sal y seguimos cociéndola hasta que la carne este tierna; este proceso puede durar hasta media hora según el tipo de carne.



Redondo con queso, tomate y bacón

Ingredientes

Redondo de cerdo
Lonchas de tomate
Lonchas de bacón ahumado
Lonchas de queso (yo uso emmental)
Sal
Pimienta
Hierbas (orégano, perejil, tomillo, etc.)
Cebolla
Aceite

Elaboración

Primero, cortar la carne por encima en varias lonchas sin ir hasta abajo cada dos centímetros más o menos, para que se quede como un abanico para poder meter una loncha de tomate, otra de queso y bacón, según queráis, así en cada hueco que hemos partido.

Después de rellenar la carne, cogeremos una cuerda especial para alimentos para poder cerrar todo alrededor (al lado y encima).

Tiene que estar bien tieso para que no se abra. Meterlo en un plato que vaya al horno, poner la sal, pimienta y el aceite por encima. Meter al horno una hora a 180°C.

Cuando queden 15 minutos, meter cebolla picada y por encima las hierbas. ¡Y listo!



Solomillo con mantequilla a las finas hierbas



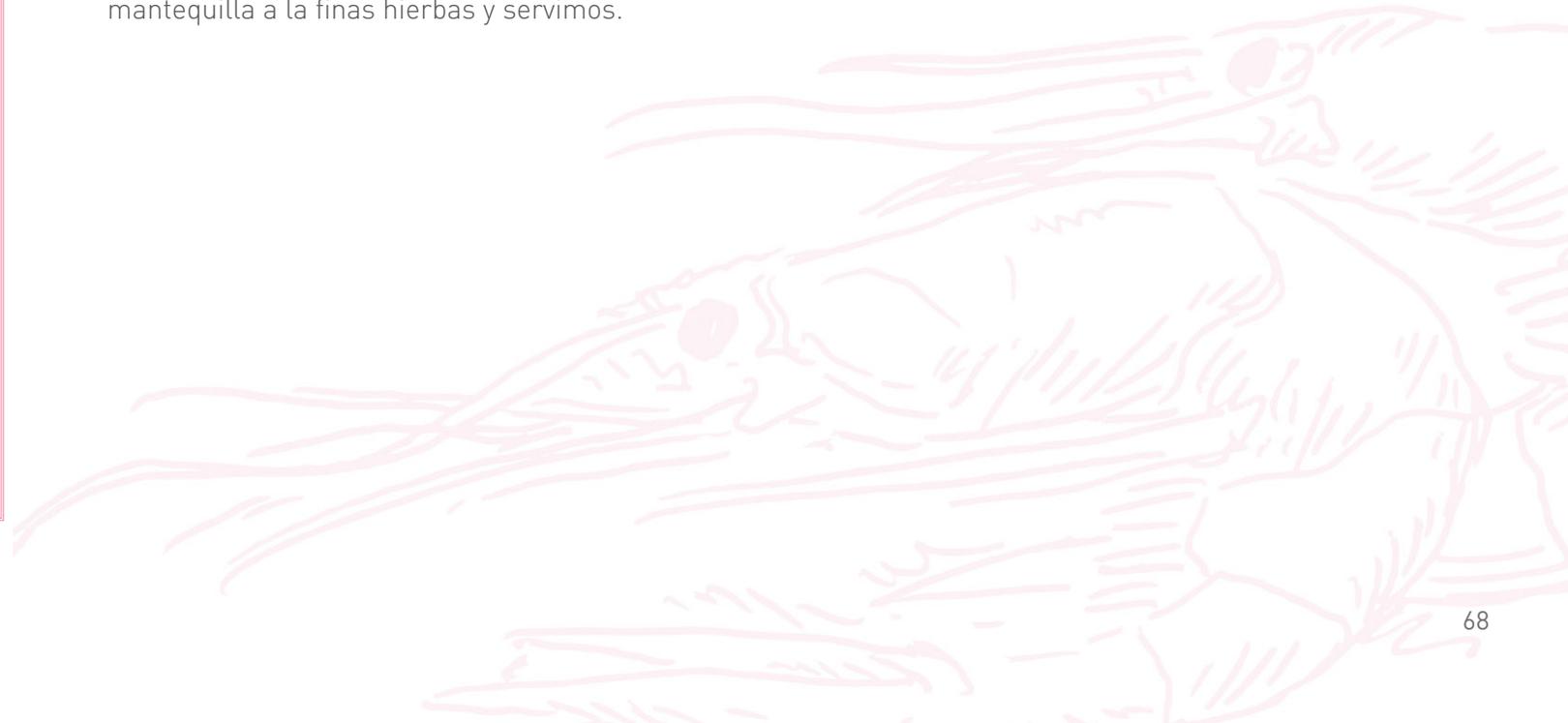
Ingredientes

Mantequilla
Orégano
Perejil
Cilantro
Cebollino
Albahaca
Tomillo
Romero
2 dientes de ajo
Sal gorda
Solomillos

Elaboración

Prepara la mantequilla, la tenemos a temperatura ambiente hasta que se pueda trabajar con las manos, picamos orégano, perejil, cilantro, cebollino, albahaca, tomillo, romero y dos dientes de ajo, muy, muy picado, lo mezclamos con la mantequilla y lo trabajamos, formamos un rollo y lo dejamos en la nevera para que se ponga bien duro.

Hacemos los solomillos a la plancha con sal gorda vuelta y vuelta, le ponemos encima una rodaja de la mantequilla a la finas hierbas y servimos.





Rulo de carne con bacón



Ingredientes 4 pers.

600 g de carne picada (mitad de ternera, mitad de cerdo)

4 huevos

Ajo

Perejil

Sal

Aceite de oliva suave

½ cebolla

30 g de pan rallado

Un puñado de uvas pasas

Un trocito de calabaza

250 g de bacón ahumado

Elaboración

Lo primero que haremos es poner en un cazo agua a hervir con 3 huevos. Pasados 10 o 12 minutos, estarán listos y los podremos dejar enfriar para luego quitarles la cáscara y reservar. Podemos aprovechar también para precalentar el horno a 180°.

Cortaremos en dados más o menos iguales un trozo de calabaza. Verteremos un poquito de aceite en una sartén y, una vez caliente, pocharemos los trocitos de calabaza a fuego medio con un poquito de sal, hasta que se ablanden y queden doraditos, durante diez minutos más o menos. Escurrimos y reservamos.

A continuación pasaremos a hacer la carne picada que nos servirá para hacer el rulo. Mezclaremos en un bol la carne picada, un huevo batido, un puñadito de perejil picado, un par de ajos picados, media cebolla triturada muy fina, y un poquito de pan rallado. Amasaremos bien el conjunto hasta conseguir una mezcla homogénea.

Ahora necesitaremos una buena mesa o un buen trozo de encimera para trabajar bien. Extenderemos un par de trozos generosos de papel film. Sobre éste, iremos colocando la carne picada de manera que quede bien repartida y plana. Una vez hemos conseguido la forma deseada, alineamos los ingredientes que usaremos en el relleno. Para esta ocasión yo he elegido uvas pasas, huevo duro (a lo largo y en la parte central, que siempre queda más vistoso) y los daditos de calabaza. Una vez dispuestos los ingredientes, nos ayudaremos del papel film para cerrar el rulo, darle forma y cerrarlo por los laterales.

[Continúa en la siguiente página >>](#)



Rulo de carne con bacón

Continuación

Cuando tengamos el rulo con la forma deseada, lo envolveremos con unas tiras de bacón. Ya sólo nos quedará quitar el papel film y sustituirlo por papel de aluminio. Dispondremos el rulo en una fuente de horno y lo tendremos a 180° C durante 25 minutos. aproximadamente. Pasado ese tiempo, le quitaremos al rulo el papel de plata y le daremos 5-10 minutos más de cocción pero con la función de gratinar, para que el bacón quede bien cocinado y crujiente.

Cuando el rulo esté cocinado y el bacón bien doradito, pasaremos el rulo a una tabla de cortar para ir haciendo los cortes en forma de medallón o, si se prefiere, se puede presentar entero en la mesa.

Esta receta es muy rica y versátil. Admite muchas variantes en cuanto al relleno, aunque la que os presento aquí es la que yo hago casi siempre, porque el toque de la calabaza con las pasas me encanta, y se puede comer en frío o en caliente. Es una de mis recetas preferidas para hacer en caso de tener invitados ya que agrada a mucha gente y queda muy bonita en la mesa.

Espero que os haya gustado y que os animéis a probarla.



Pechuga de pavo en escabeche



Ingredientes 4 pers.

½ kg de pechuga de pavo	Aceite de oliva virgen extra y sal para aliñar la ensalada
8 lonchas de tocineta	2 hojitas de laurel
4 cebolletas	1 rama de tomillo
4 dientes de ajo	1 rama de romero
16 ajos frescos	Sal
4 zanahorias	Pimienta
1 granada	10-12 granos de pimienta
Hojas variadas de lechugas (roble, escarola, canónigos, rúcula, berros)	Perejil (para decorar)
250 ml de vino blanco	
250 ml de vinagre	
500 ml de aceite de oliva virgen extra	

Elaboración

Corta la pechuga de pavo en 4 medallones. Ensarta cada uno con un par de lonchas de tocineta y ensarta con un palo de brocheta. Salpimienta y cocina a la plancha con una gotita de aceite 2-3 minutos de cada lado. Reserva.

Retira la capa externa de los ajos frescos y de las cebolletas. Pela y trocea las zanahorias, pela los ajos y coloca todo en una cazuela grande con el aceite, el vinagre, el vino, las hierbas aromáticas y los granos de pimienta. Sazona y deja hervir. Añade los medallones de pavo. Tapa y cocina a fuego suave durante 30 minutos. Pasado este tiempo saca las cebolletas, los ajos tiernos, las zanahorias y los medallones. Reserva todo. Cuela el escabeche y resérvalo. Retira las hierbas aromáticas.

Para la ensalada, limpia las hojas de lechuga variadas y ponlas en un cuenco. Saca los granos de la granada y añade. Aliña con aceite y sal. Mezcla y reserva.

Sirve un medallón de pechuga por comensal, salsea con el escabeche y acompaña con la ensalada y con las verduras. Decora con una hojita de perejil.



Cordero asado a las finas hierbas

Ingredientes

Cordero

Sal

Pimienta

Tomillo

Romero

Manteca

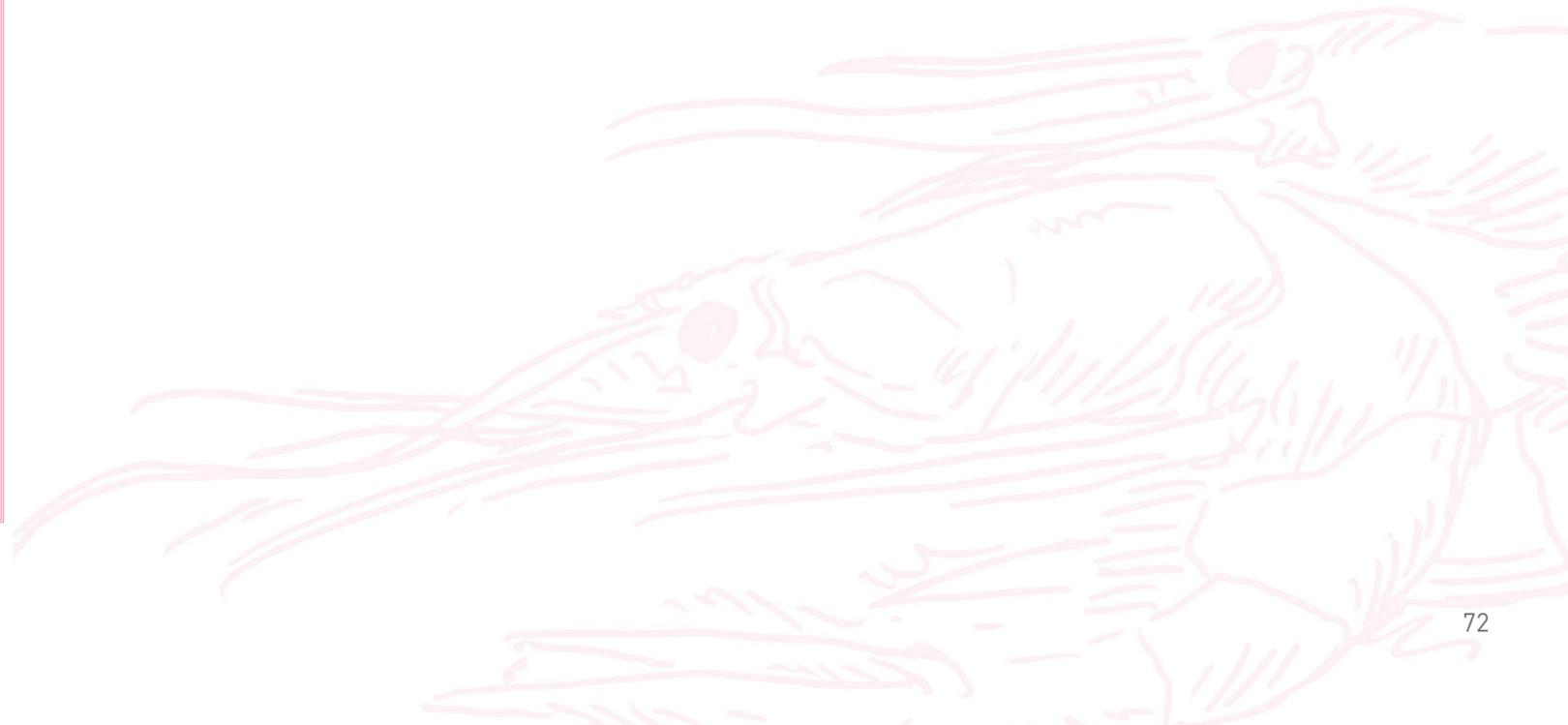
Ajos

Vinagre

Elaboración

Salpimentar el cordero, ponerle tomillo y romero y untar con manteca, dejar en el horno, un poquito de agua en la bandeja y hornear a 130° unos 45 minutos por cada lado, luego subir la temperatura a 170° otros 45 minutos por cada lado.

El secreto: un majado de ajos con un chorro de vinagre que le iremos añadiendo en la segunda parte de la cocción al horno.





Pechugas de pollo rellenas de ciruelas pasas

Ingredientes

1 pechuga de pollo en filetes
50 g de bacón
75 g de ciruelas pasas
50 g de almendras
1 un chorrito de brandy
1 trozo de mantequilla
1 cucharita de mostaza
1 un chorrito de miel
Aceite
Sal
Pimienta
Para la guarnición:
Patatas gajo
Espárrago triguero
Zanahorias baby

Elaboración

Primero preparamos las ciruelas añadiéndolas brandy rebajado con agua, y las almendras, troceándolas.

Seguidamente salpimentamos los filetes de pollo, les colocamos encima las ciruelas y almendras, y los enrollamos. Después le quitamos al bacón la grasa sobrante y envolvemos los rollitos de pollo rellenos.

Después cogemos una fuente de horno y la untamos con un poco de aceite para colocar encima los rollitos de pollo.

Para preparar la salsa, primero fundimos un poco de mantequilla y la juntamos en un bol con mostaza y miel, mezclamos y añadimos pimienta negra. Esta salsa es la que utilizaremos para barnizar los rollitos.

Antes de meter los rollitos en el horno, los pintamos con la salsa que hemos preparado. A los 20 minutos en el horno, los sacamos para pintarlos de nuevo y volvemos a introducirlos en el horno 10 minutos más. Los retiramos y desglasamos la fuente con un poco de agua.

Mientras el pollo está en el horno, preparamos el arroz con unos ajos fileteados y un poco de aceite en una cazuela al fuego. Rehogamos un par de minutos y después añadimos el agua. Cuando el agua este hirviendo, tapamos la cazuela y dejamos 20 minutos a fuego mínimo.

Una vez transcurrido ese tiempo ya lo tenemos todo listo para servir.



Pollo relleno

Ingredientes 6 pers.

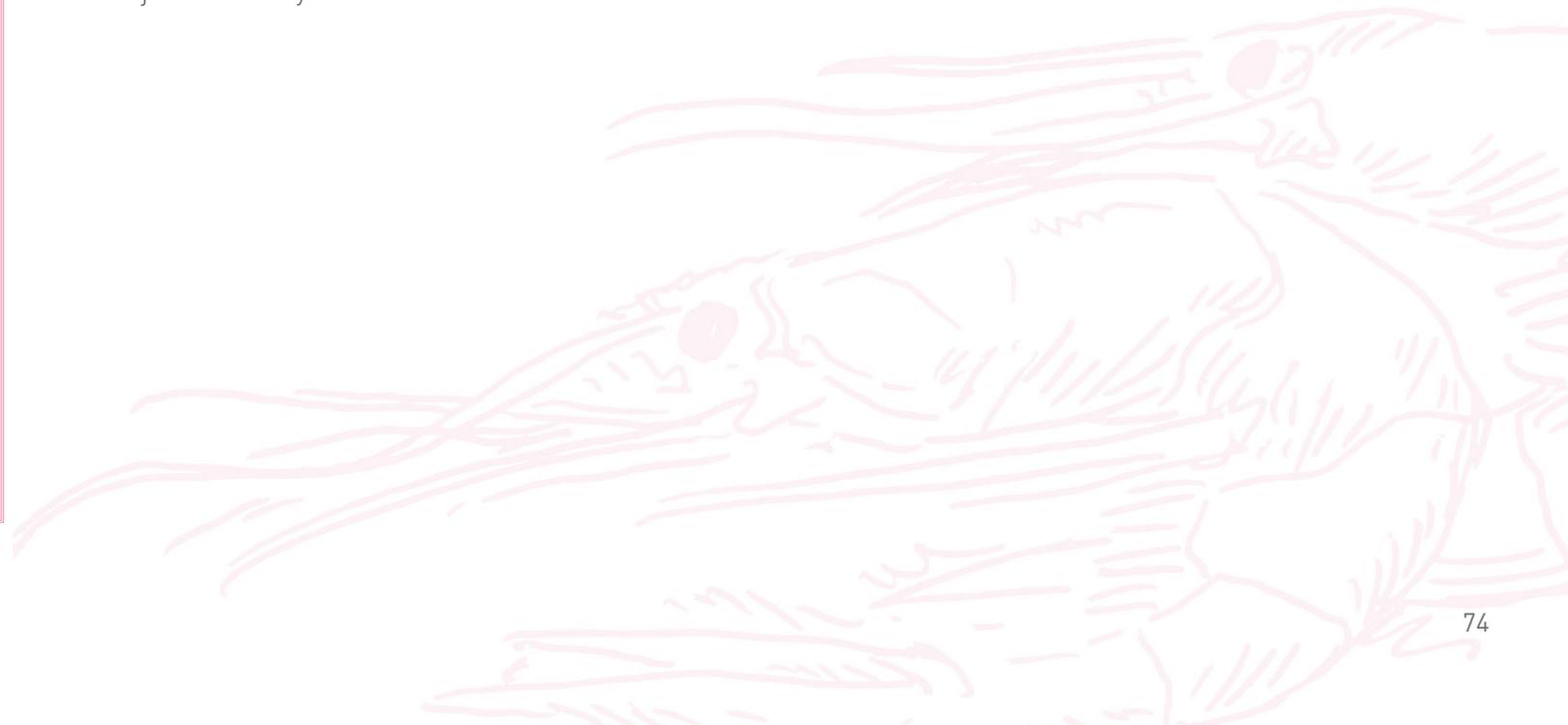
1 pollo
250 g de carne de pollo picada
1 huevo
5 lonchas gruesas de jamón de York
5 lonchas gruesas de queso
Pimienta negra
Sal

Elaboración

Pedir al pollero que deshuese el pollo. Mezclar la carne picada con el huevo, sal y pimienta.

Rellenar el pollo con una capa de la carne picada y disponer encima las lonchas de jamón y queso. Sellarlo con palillos. Sazonarlo por fuera con sal y pimienta. Asarlo en el horno a 180° C, 1 hora y media, hasta que se cuaje completamente por dentro.

Dejarlo enfriar y servirlo cortado en filetes.





Pavo relleno con frutos secos



Ingredientes

Pavo de 5 kilos

Ajos

Ají

Pimienta

Comino

Sal

Vino blanco

Nueces

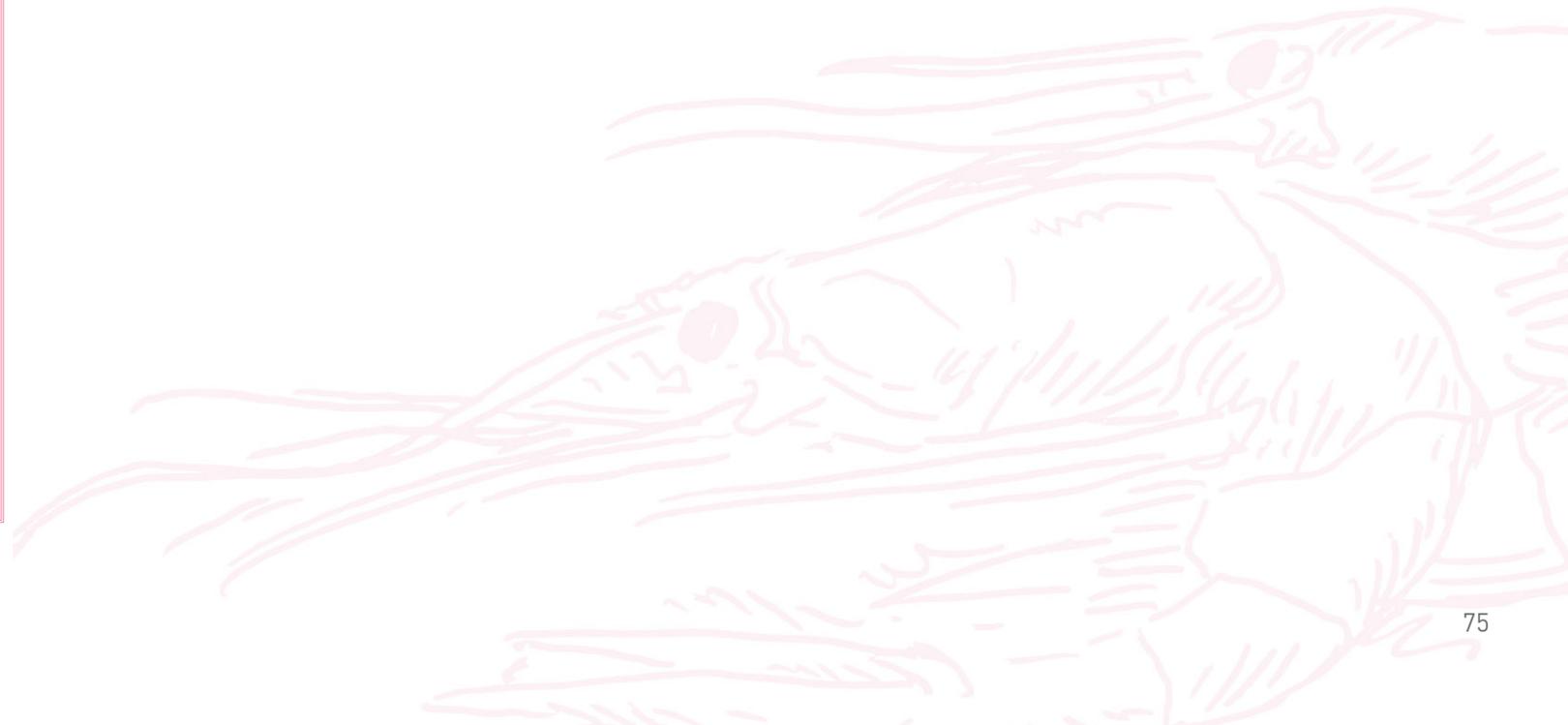
Manzanas

Pasas

Elaboración

Macero el pavo de 5 kilos con ajos, ají especial, pimienta, comino, ajos molidos y sal, todo con vino blanco, y luego todo junto lo unto al pavo dos días antes.

Luego pico nueces, manzanas, pasas y con todo eso relleno el pavo y luego cierro bien y lo meto al horno 3 horas a fuego moderado en el horno.





Rollo de pollo relleno



Ingredientes

Un pollo entero sin huesos y abierto en libro (tiene que tener el pellejo)

Ciruelas pasas

Orejones

Piñones

Carne picada de cerdo y ternera (la cual aliñaremos)

Sal

Pimienta

Para aliñar la carne picada necesitaremos:

Cebolla

Sal

Pimienta

Perejil

Vino

Elaboración

Lo primero es tener nuestro pollo totalmente limpio sin huesos, después aliñamos la carne picada y vamos poniéndola encima de nuestro pollo. Ponemos tandas de ciruelas pasas, piñones y orejones y después lo cerramos haciendo un rollo y salpimentamos. Lo podemos coser para que no se abra.

Lo pondremos en la olla exprés 40 minutos y miraremos... si vemos que necesita un poco más, pues ¡adelante! y si no necesita más tiempo, lo sacaremos.

Si queremos hacer una salsa muy rica para acompañar a nuestro rollo podemos elegir varias. Yo os pongo una sencilla y rápida.

Necesitaremos: cebollas, champiñones, vino, sal, pimienta y Avecrem.

Cortar las cebollas y poner a pochar. En otra sartén pondremos los champiñones de lata a rehogar. Una vez rehogados, los añadimos con la cebolla. La cebolla tiene que quedar totalmente transparente. Después añadimos sal, pimienta, vino y Avecrem y dejamos cocer a fuego lento durante 15 minutos.

Si queremos, podemos triturarla o dejarla así. A mí, por lo menos, me gusta así y está de vicio. Sirve para todo tipo de carnes.

¡Espero que os guste mi receta!, que me queda siempre deliciosa.



Codornices con salsa de almendras sobre pan de higos

Ingredientes

2 codornices deshuesadas
Los huesos de las codornices
4 lonchas de beicon
4 rebanadas de pan duro
1 vaso de brandy
1 huevo
100 g de almendras
2 dientes de ajo
1 cucharada de perejil
2 rebanadas de pan de higos
4 orejones
Sal

Elaboración

Precalentamos el horno a una temperatura de 180°C.

Para comenzar, en un bol, batimos un huevo con una pizca de sal. Agregamos perejil picado, dos rebanadas de pan picadas, un trocito de pan de higos picado y el beicon, también picado. Mezclamos todo bien.

Rellenamos las codornices con esta mezcla y las colocamos en una bandeja de horno junto con los huesos y una pizca de sal. Cocinamos a 180°C durante 25 minutos.

Mientras, vamos a preparar la salsa de almendras. Para ello, laminamos el ajo y lo doramos en una sartén con un chorro de aceite, las almendras y un poco de sal.

Para recuperar el jugo de cocción de las codornices, ponemos la bandeja de horno en el fuego y regamos con un chorro de brandy.

Por otro lado, empapamos los orejones con un poco de brandy.

Emplatamos un trozo de pan de higos y la salsa de almendras. Encima, disponemos la codorniz.

Terminamos con un poco de orejón troceado y una hoja de perejil.



Pescados



Truchas al modo de Mamá Úrsula

Ingredientes

Un kilo de harina simple de trigo (Comestier)

Una taza de vino blanco (peleón)

Una taza de aceite

Un vasito de anís

Dos cucharaditas de las de café, de polvos Royal

Un poquito de sal fina

Para el relleno:

2 kg de batata blanca o amarilla

Una taza de almendras molidas

Pasas de corinto

Una taza de azúcar

Matalahúga un sobrito (sobarlo un poco con la mano)

Ralladura de limón

Elaboración

Truchas al modo de Mamá Úrsula, que repartía en Navidad su amor a toda la familia. Rescatada por su nuera Úrsula Quintero, que ha sabido conservarla para no perder su memoria.

Forma de hacer la masa:

En un lebrillo, juntar el aceite, el vino blanco, el vasito de anís, la sal y los polvos Royal, a continuación, agregar poco a poco la harina y amasar bien todo junto hasta formar una bola que deberá reposar un par de horas.

Relleno:

La batata se cocerá y escachará bien agregándole a continuación los demás ingredientes (también se puede rellenar con dulce de membrillo).

Una vez reposada la masa, coger por trozos y estirar con un rodillo, con una escudilla ir haciendo círculos y rellenando las truchas que se cerrarán aplastando sus bordes con un tenedor. Freír en abundante aceite y espolvorearlas con azúcar molida.



Bacalao encebollado con almendras al estilo canario

Ingredientes 4 pers.

600 g de lomo de bacalao salado
(desalar como de costumbre)

200 g de aceite de oliva

Harina

Almendras en polvo

1 kg de cebolla blanca, cortada
en juliana

500 g de pimiento rojo y verde,
en juliana

5 dientes de ajo, en lascas

500 g de tomates maduros
pelados

1 cc de vinagre macho

1 vaso de vino blanco seco

Sal

Pimienta verde picona

Laurel

Tomillo

Elaboración

Lo primero, escurrir el agua y secarlo bien con un trapo (el tiempo de desalado varía según la cantidad de sal y el grosor del pescado). Las mejores partes son las del lomo, que estén siempre gruesas, no amarillas sino blancas.

Calentamos el aceite en una cacerola de horno (si lo vamos a hacer al horno) o en un caldero amplio con tapa. Pasamos el bacalao por polvo de harina y polvo de almendras. Se fríe por ambas caras hasta dorar. Retirar. En el mismo aceite, hacemos una fritura con la que añadiremos por orden: los ajos; al dorar, las cebollas y las especias; al dorar, los pimientos; y más tarde, los tomates; y se deja reducir. Pasados unos minutos, añadimos el vino y la cucharada de vinagre tinto (que en Canarias llamamos macho). Rectificamos de sal y cocinamos a fuego medio hasta que esté cocido.

El bacalao lo pasamos por el polvo de almendras, mezclado con harina, y lo sofreímos por ambas partes. Después, ponemos el bacalao con la piel hacia arriba dentro del encebollado, calentamos a fuego vivo para que el bacalao se termine de cocinar y decoramos con perejil picado.

La pimienta verde picona no se suele cocinar en el guiso. Se sirve de acompañamiento al plato, para quien guste darle más fuerza.



Tourtière de bacalao

Ingredientes

4-6 hojas de pasta filo
1 lámina de hojaldre
50 g de mantequilla
300 g de bacalao desalado desmigado
1 loncha de jamón serrano
1 cebolleta
1 pimiento verde
2 patatas
3 ajos
8 guindillas verdes
Un chorrito de brandy
Aceite de oliva
Sal
Perejil

Elaboración

Lamina los ajos y sofríelos en una cazuela con un chorro de aceite de oliva. Añade la cebolleta y el pimiento verde picados. Agrega las patatas cortadas en cubitos y deja que se cocine todo a fuego suave durante 25 minutos aproximadamente.

Sazona y añade el jamón y perejil picado. Incorpora el bacalao y remueve. Agrega las guindillas picadas.

Haz 4 rectángulos con cada lámina de pasta filo. Haz dos cuadrados de hojaldre y pínchalos con un tenedor.

Para montar las tourtières, haz una cruz con dos rectángulos de filo y pon en medio un cuadrado de hojaldre. Encima haz un aspa con otros dos rectángulos de pasta filo. Pinta todo con mantequilla derretida y pon en el centro el bacalao. Junta los bordes de la pasta filo hacia el centro de forma un poco loca. Pinta con mantequilla también por fuera.

Precalienta el horno y hornea a 220°C durante 12-15 minutos. Al salir, moja con brandy y sirve enseguida.



Merluza rellena de langostinos y bacón



Ingredientes

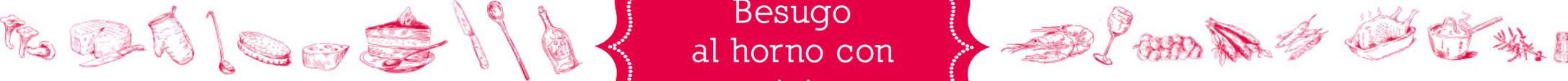
2 cucharadas de harina
½ litro de leche
1 cucharada de mantequilla
1 cola de merluza de 1,5 kg
10 colas de langostinos
6-8 lonchas de bacón
4 patatas
½ vaso de vino blanco
½ vaso de agua
Pimienta
Sal
Perejil picado
Aceite virgen extra

Elaboración

- 1º Echar la harina y una parte de la leche en un cazo de tamaño mediano o grande y ponerlo al fuego, ir removiendo hasta conseguir un batido cremoso (ni demasiado líquido ni demasiado espeso).
 - 2º Echar la mantequilla en una sartén a fuego medio, cuando esté derretida añadirla a la mezcla anterior y continuar mezclando para que no aparezcan grumos.
 - 3º Cuando la bechamel vaya quedando espesa, echar una pizca de sal y seguir mezclando unos segundos y retirar del fuego.
 - 4º Cubrir uno de los lados de la merluza (la zona interior) con una capa de bechamel.
 - 5º Colocar encima de los lomos de la merluza las colas de langostinos y el bacón en tiras.
 - 6º Volved a cubrirlo con otra capa de bechamel y cerrad la merluza (recomendable atarla o clavarle unos palillos para que no se desmonte).
 - 7º Pelar y hacer las patatas a láminas y colocarlas en una fuente.
 - 8º Salpimentar y echarles un chorrito de vino y otro de agua.
 - 9º Meter la fuente en el horno aproximadamente unos 10 minutos a 180º.
 - 10º Cuando veamos que las patatas están medio hechas, colocar la merluza encima y bañarlas con un poco de aceite, vino y agua.
 - 11º Introducir de nuevo en el horno, ahora durante 20 minutos a 180º.
- Cuando la merluza esté hecha colocarla en una fuente y colocar alrededor las patatas con un poco de perejil picado y un poco del jugo que ha soltado.



Besugo al horno con patatas



Ingredientes

Besugo en una pieza
3-4 cebollas medianas
4-8 patatas medianas o pequeñas
Cucharadas de aceite de oliva
½ vaso de vino blanco
Sal
Pimienta

Elaboración

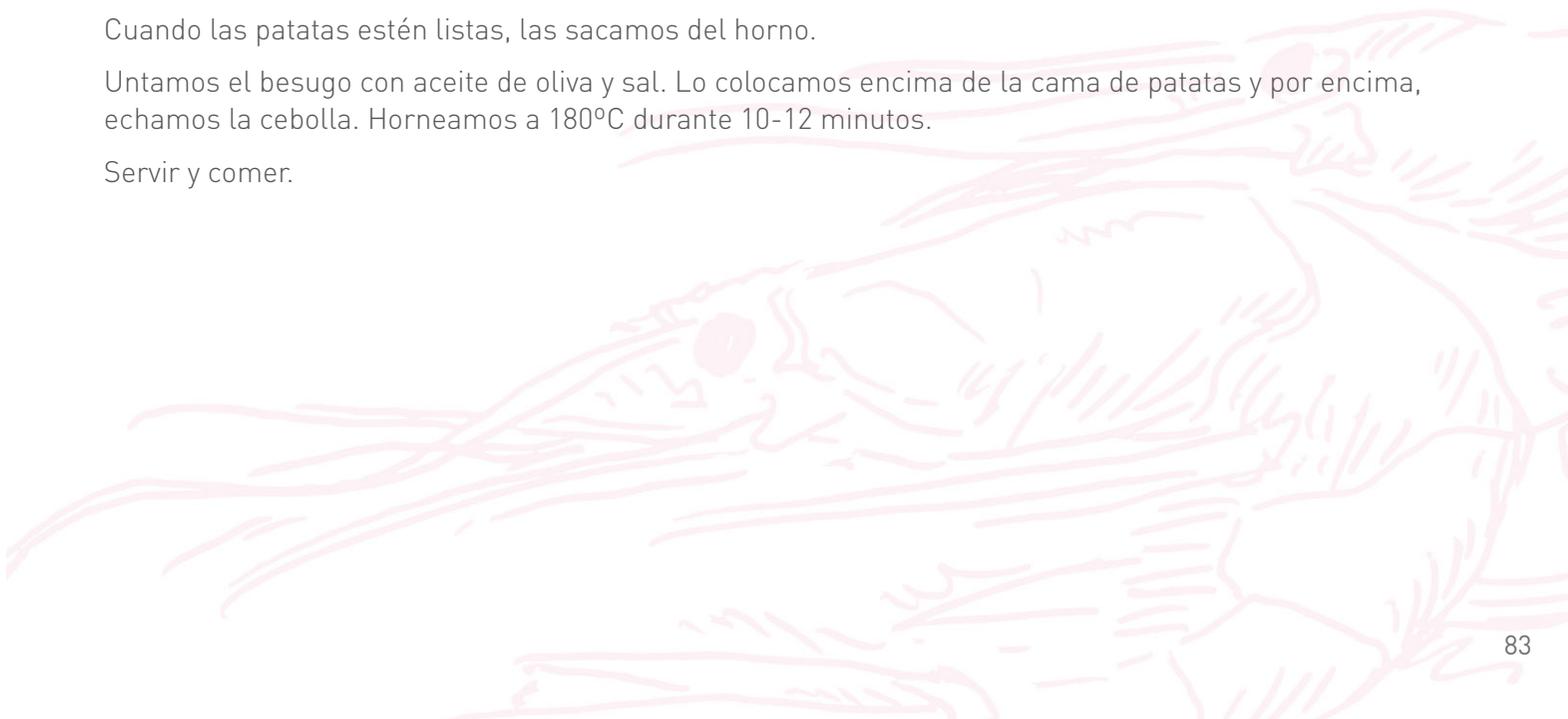
Precalentamos el horno a 180°C. Cortamos las cebollas en aros y las sofreímos en una sartén con aceite de oliva y un poco de vino blanco. Retiramos cuando cojan color.

Pelamos, y laminamos las patatas. En una bandeja para horno, untamos el fondo con mantequilla y aceite. Colocamos las patatas con aceite de oliva, sazonamos y vertemos un chorrito de vino blanco. Horneamos a 180°C durante 20 minutos.

Cuando las patatas estén listas, las sacamos del horno.

Untamos el besugo con aceite de oliva y sal. Lo colocamos encima de la cama de patatas y por encima, echamos la cebolla. Horneamos a 180°C durante 10-12 minutos.

Servir y comer.





Merluza al horno con gambas



Ingredientes

800 gramos de lomo de merluza

10 o 15 gambas peladas

3 dientes de ajo

1 vaso de caldo de pescado

1/2 vaso de vino blanco

1 cucharada de harina

Perejil al gusto

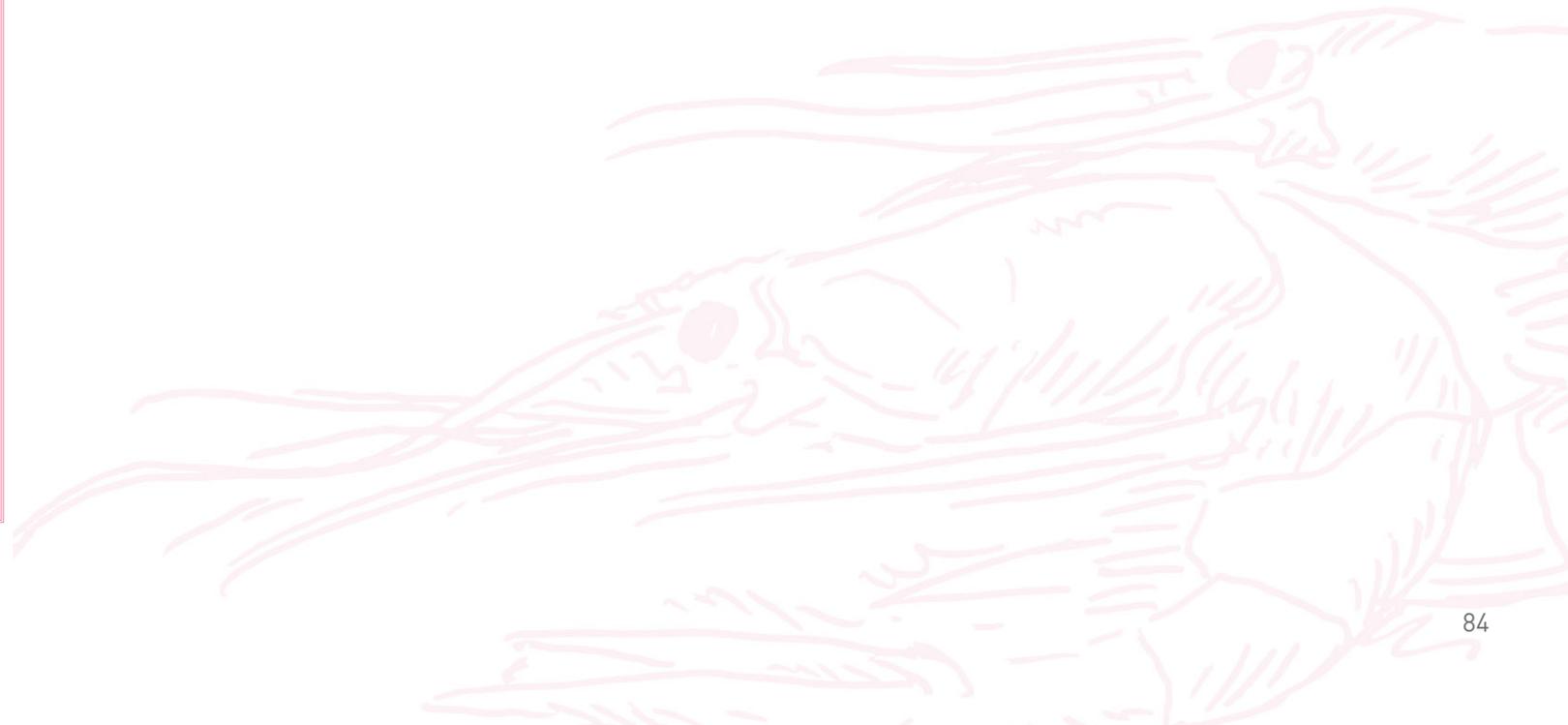
Aceite de oliva y sal

Pelamos los ajos y los hacemos trocitos

Elaboración

Echamos aceite y doramos los ajos un poco. A continuación le echamos harina y el perejil. Añadimos medio vaso de vino blanco y un poco de caldo de pescado.

Salpimentamos las rodajas de merluza, las metemos en la salsa, esperamos 10 minutos, colocamos las gambas, esperamos a que dé un hervor y listo.





Merluza en salsa verde

Ingredientes 2 pers.

2 lomos de merluza
1 cebolleta
2 dientes de ajo
4 puntas de espárragos (con su jugo)

Para la salsa verde:

1 cucharada de harina
100 ml de vino blanco
200 ml de caldo de pescado
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Perejil picado

Elaboración

Para hacer la salsa verde, pela y pica los dientes de ajo y dóralos en una tartera con un chorrito de aceite. Pica la cebolleta finamente, añade y deja que se poche. Sazona. Agrega una cucharada de harina y rehoga. Vierte el vino blanco, el jugo de los espárragos y el caldo de pescado. Añade un poco de perejil picado y remueve para que se ligue la salsa. Pon a punto de sal.



Conchas de pescado y marisco

Ingredientes

Filetes de merluza congelados
1 bolsa de gambas congeladas medianas
1 cebolla
Leche
3 cucharadas de harina
3 cucharadas de mantequilla
Nuez moscada
Aceite
Sal
Pimienta
Queso rallado
Caldo de pescado

Elaboración

Descongelamos el pescado y las gambas. En una sartén o cazuela con un poco de aceite salteamos los filetes de merluza en trozos. Reservamos en un plato bien escurrido.

Salteamos también las gambas en el mismo aceite y lo reservamos.

En el aceite que queda (será poquito) añadimos la mantequilla y la harina; removemos y dejamos hacer un poquito, sin que llegue a quemarse. Añadimos un vasito de leche y otro de caldo de pescado, movemos con fuerza para que no haya grumos y dejamos cocer 5-6 minutos y, si espesa demasiado, añadimos un poco más de caldo y leche hasta conseguir una bechamel espesita.

Ponemos sal, pimienta y nuez moscada y, en este momento, añadimos el pescado y las gambas.

Repartimos la masa en las conchas, espolvoreamos con queso rallado por encima y gratinamos unos minutos en el microondas hasta que estén doraditas.



Asado de atún rojo

Ingredientes 6 pers.

800 g de lomo de atún rojo
4 lonchas de jamón serrano
4 calabacines
1 bolsa de hojas tiernas de espinacas
4 cebollas tiernas
3 dientes de ajo
Tomillo
1 vasito de aceite
1 cucharada de colorante

Elaboración

Se elige un buen lomo de atún (ver cómo elegir el pescado).

Se envuelve el atún en las lonchas de jamón serrano. Se ata y se coloca en una fuente.

Calentar el horno a 190°C.

Lavar y trocear los calabacines y las cebollas y sofreír en aceite de oliva con los dientes de ajo troceados. Hacia el final, añadir la bolsa de espinacas, el colorante, sal y pimienta. Tapar y dejar cocer a fuego lento durante 25 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue al sartén y para que se vayan mezclando los sabores.

Machacar en un mortero el tomillo fresco y medio vasito de aceite de oliva. Si no tienes tomillo fresco utiliza una cucharadita de tomillo de bote. Verter encima del lomo de atún y meter la fuente con el atún en la parte alta del horno precalentado, durante 25 minutos.

Sacar el atún y quitarle la cuerda. Colocar en una fuente con las verduras.



Canelones de Brandada



Ingredientes

18 placas de canelones
900 g de bacalao remojado
2 vasos de leche
1 vaso de aceite
1 hoja de laurel
1 diente de ajo
Perejil
Sal
Pimienta

Elaboración

Echar el perejil, el diente de ajo y el laurel en una olla con agua fría.

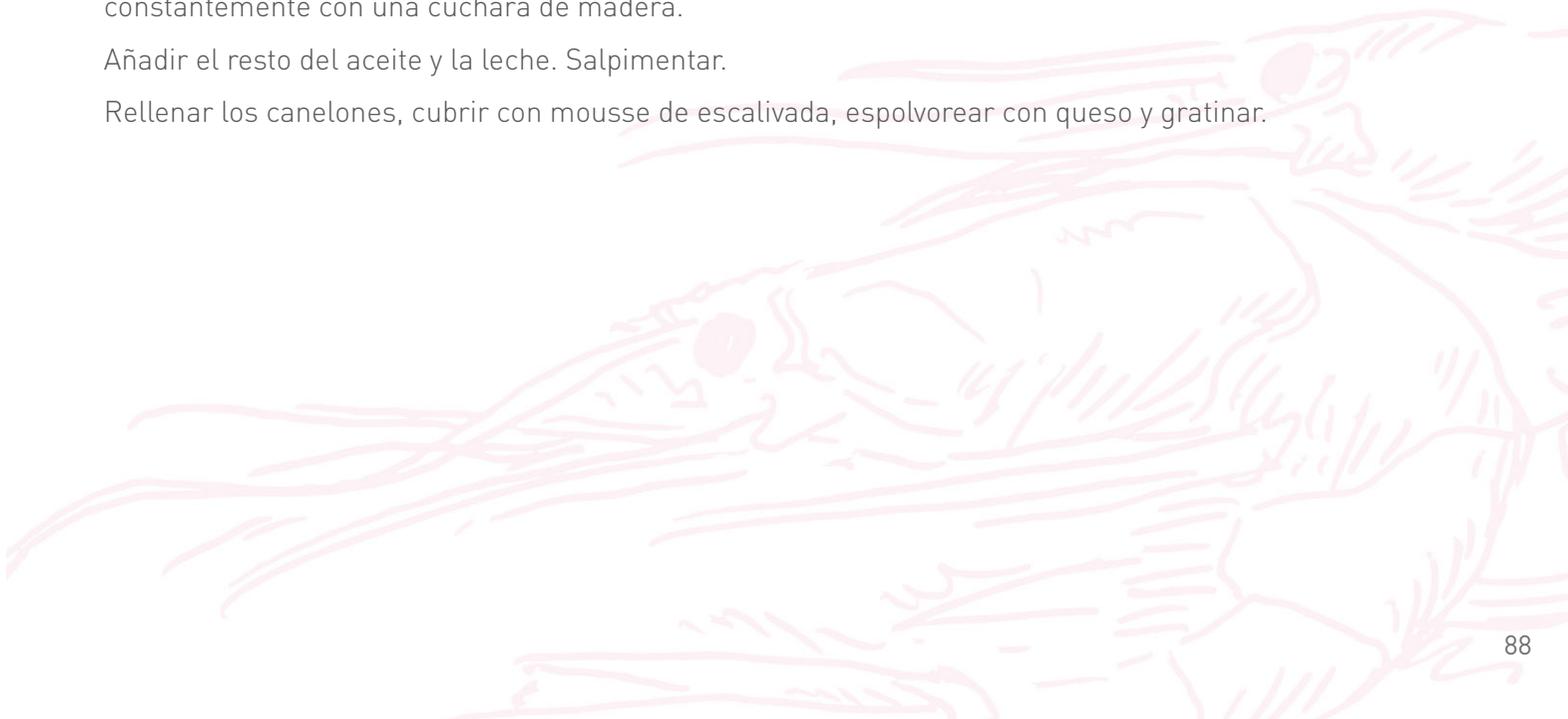
Llevar casi a ebullición, escalfar el bacalao y dejar reposar 15 minutos.

Ecurrir y desmenuzar, quitando la piel y las espinas.

Poner el bacalao en una cazuela de barro con $\frac{1}{2}$ vaso de aceite caliente, a fuego mínimo y remover constantemente con una cuchara de madera.

Añadir el resto del aceite y la leche. Salpimentar.

Rellenar los canelones, cubrir con mousse de escalivada, espolvorear con queso y gratinar.





Tartar de salmón al estilo tailandés

Ingredientes 4 pers.

600 g de filete de salmón limpio, sin piel ni espinas
1 cebolleta grande
2 limas
2 cucharadas de chutney de mango
2 cucharadas de salsa de soja
1 tacita de café de cacahuets tostados pelados
2 cucharadas de cilantro picado
Un trocito de raíz de jengibre
1 cucharada de sésamo
Sriracha al gusto (opcional)
Tostaditas, crackers, galletas saladas o arroz blanco para acompañar

Elaboración

1. Rallar la piel de las limas –cuanta más ralladura consigamos, mejor– y exprimirlas. Picar la parte blanca de la cebolleta, reservando el tallo verde, y marinar con el zumo de la lima 30 min.
2. Pelar el jengibre y rallarlo hasta conseguir una cucharadita de postre rasa. Cortar el salmón en dados medianos –como de 1 cm de grosor–, y mezclarlo con la cebolleta bien escurrida del zumo de lima, el jengibre, el chutney (si tiene trozos muy grandes, pasarlo por el mortero), la soja, el cilantro, los cacahuets enteros o troceados, la mitad del sésamo y, si se quiere, la sriracha.
3. Emplatar y decorar con el resto del sésamo y la parte verde de la cebolleta picada muy fina. Servir con tostadas finas, crackers, galletas saladas o arroz blanco.



Lubina salvaje rellena



Ingredientes

1 lubina salvaje (1,2 kg limpia)
100 g de gambas
50 g de jamón Carrito-mini serrano
1 cebolla pequeña
1 pimiento rojo asado pequeño
1 cucharada de harina
1 vasito de vino blanco
4 patatas
Sal
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Comenzamos limpiando bien la lubina y retirando la cabeza y la espina central. Salamos ligeramente el interior y reservamos.

Por otro lado, en una sartén ponemos un chorro corto de aceite y sofreímos la cebolla y el pimiento, ambos bien picados.

Cuando la cebolla esté blanda, agregamos las gambas (si son muy grandes las picamos en trozos más pequeños), removemos y agregamos, también, el jamón cortado en trozos menudos. Añadimos la cucharada de harina, mezclamos bien y retiramos del fuego.

Por otro lado, pelamos y cortamos las patatas en lonchas no muy gruesas y las freímos, muy ligeramente, en abundante aceite caliente.

Colocamos las patatas "semifritas" en el fondo de una rustidera y les añadimos un par de cucharadas del aceite de su fritura. Reservamos.

Rellenamos la lubina con cuidado de no llegar demasiado a los extremos para que no se nos salga el relleno. Atamos el pescado con un hilo apto para cocina y, lo colocamos sobre las patatas.

Salamos ligeramente el exterior de la lubina y añadimos el vino blanco por encima. Introducimos al horno, precalentado a 180°C, durante unos 10/15 minutos.

Cuando la lubina esté en su punto, presentamos acompañada de su cama de patatas.



Lubina con arroz basmati y vinagreta de tomate



Ingredientes

4 raciones de lomo de lubina de 200 g cada una
200 g de arroz basmati
3 tomates
25 ml de vinagre de Módena
100 g de aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta blanca
Perejil
Romero
Una cucharadita de ajo picado

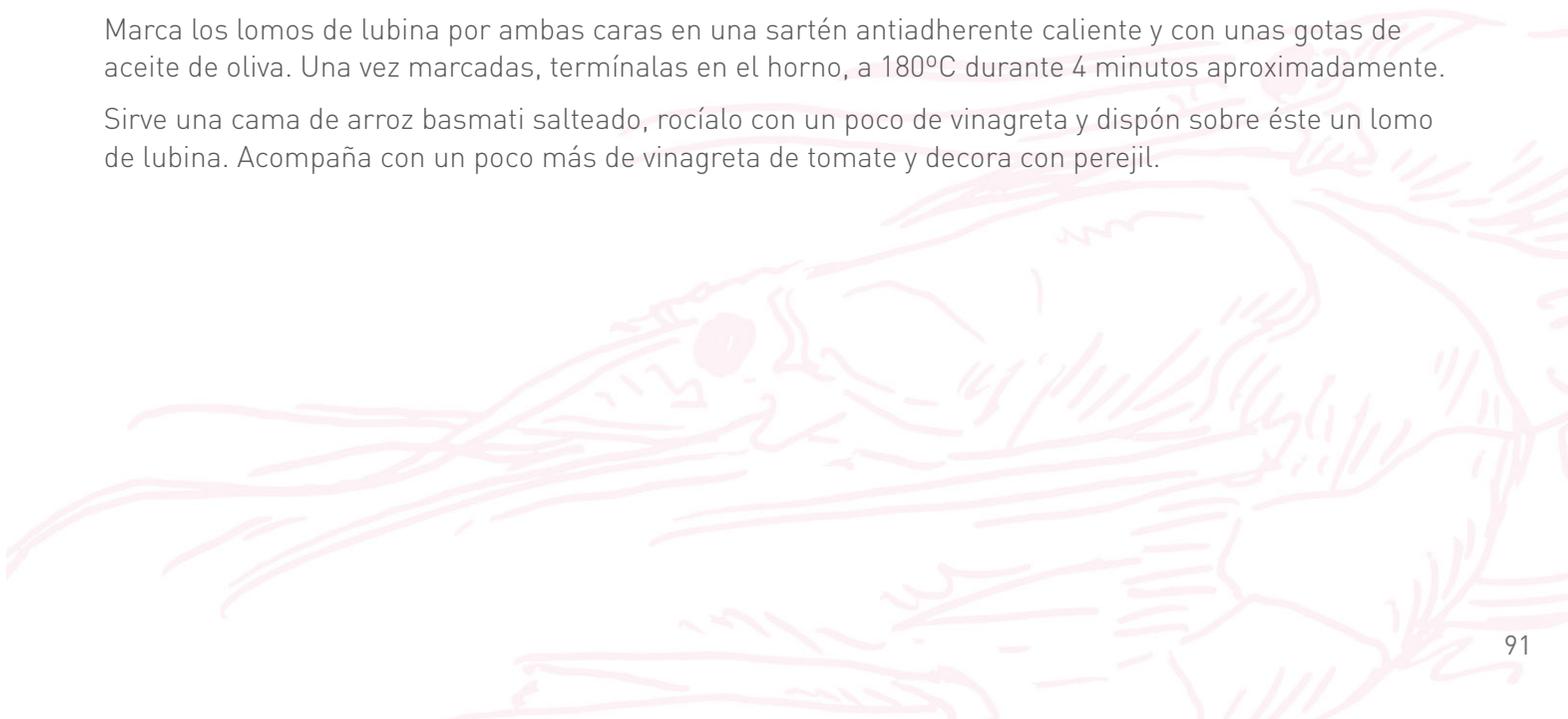
Elaboración

Cuece el arroz en una olla con agua hirviendo y sal (triple volumen de agua que de arroz). Una vez cocido, enfríalo, escúrrelo bien y saltéalo con un poco de ajo picado y unas gotas de aceite. Lo reservamos.

Pela los tomates, retírales las semillas y córtalos en daditos. Ahora aliña estos daditos de tomate con aceite de oliva, vinagre de Módena, perejil picado, sal y pimienta. Reservamos esta vinagreta en el frigorífico.

Marca los lomos de lubina por ambas caras en una sartén antiadherente caliente y con unas gotas de aceite de oliva. Una vez marcadas, termínalas en el horno, a 180°C durante 4 minutos aproximadamente.

Sirve una cama de arroz basmati salteado, rocíalo con un poco de vinagreta y dispón sobre éste un lomo de lubina. Acompaña con un poco más de vinagreta de tomate y decora con perejil.





Trucha al jamón



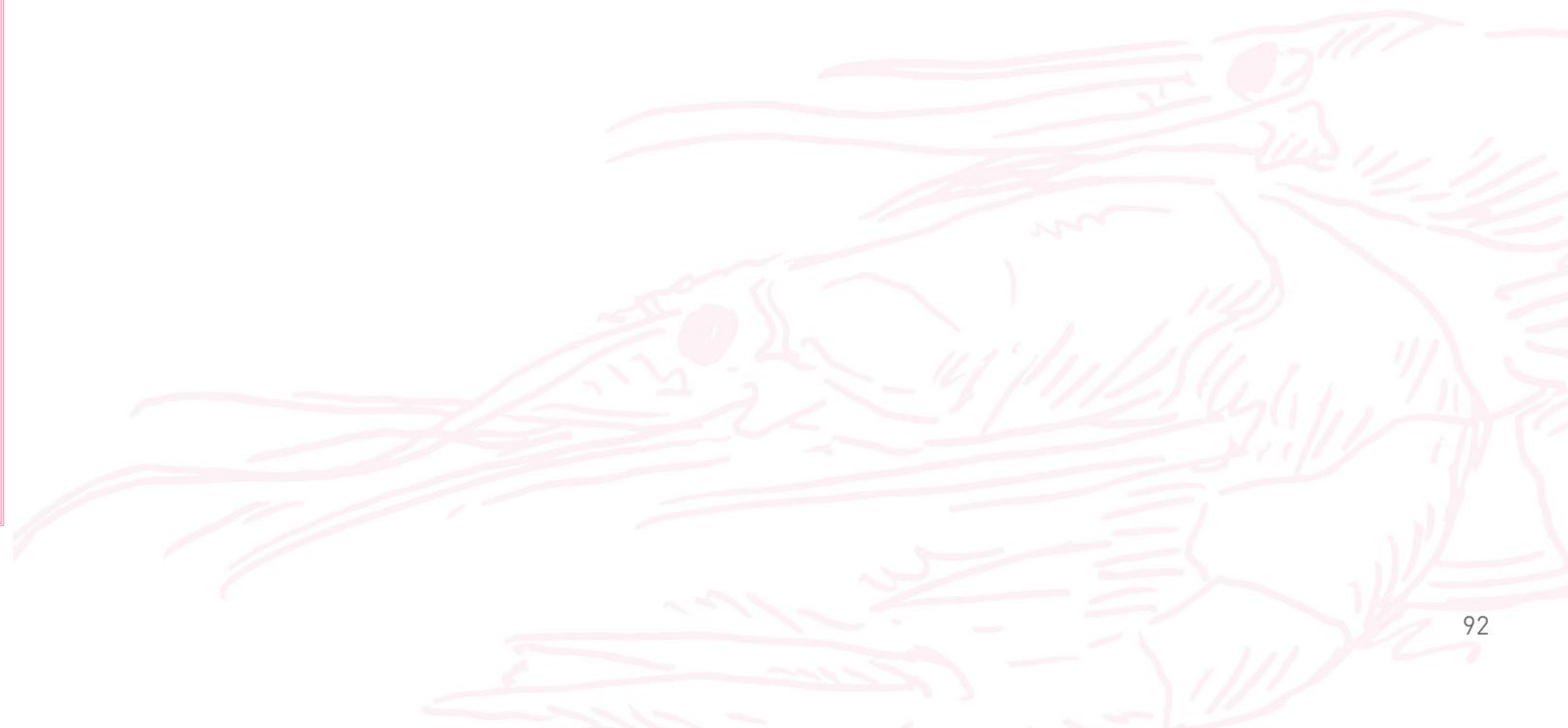
Ingredientes

Jamón
Trucha asalmonada
Mantequilla
Almendras
Sal
Pimienta
Limón

Elaboración

Poner el jamón en un plato, la trucha asalmonada, añadir mantequilla, y lo ponemos al microondas.

Luego, freír unas almendras picadas, servir la trucha con el jamón y las almendras picadas encima... salpimentar y agregar un chorrito de limón.





Filetes de gallo con salsa de queso de oveja

Ingredientes 4 pers.

600 g de filetes de gallo limpios

1 cebolla

50 g de margarina

½ vaso de vino blanco

100 g de queso de oveja curado

Sal

Pimienta

¼ l caldo de pescado Aneto natural

Guarnición

1 calabacín mediano

1 zanahoria y 30 g de pasas de Corinto

Elaboración

Picar la cebolla finamente, y cubrir una fuente de horno con papel de aluminio untado de mantequilla.

Colocar encima la cebolla y sobre ella los lomos de pescado. Sazonar con sal y pimienta.

Rociar con el vino e introducir en el horno durante 7 minutos a 200 grados.

Elaborar una salsa blanca con el jugo de cocer el pescado, una cucharada de harina y un poco del caldo de pescado.

Probar de sal, cubrir los filetes de pescado con la salsa, añadir el queso previamente rallado y gratinar.

Acompañar con calabacín, zanahoria y pasas, salteadas en mantequilla.



Merluza al horno con patatas panaderas



Ingredientes 4 pers.

1 trozo de merluza de 1,4 kg
3 patatas grandes
1 cebolla
Aceite de oliva
Hierbas aromáticas
Sal

Elaboración

Preparamos las patatas, pelándolas bien y cortándolas en rodajas finitas, como si fuéramos a preparar una tortilla de patata. Picamos una cebolla en juliana fina y mezclamos ambos ingredientes, repartiéndolos en una bandeja de horno, donde después cocinaremos también el pescado. Añadimos un poco de sal y un buen chorreón de aceite de oliva.

Horneamos en el horno (si tenemos función de vapor la conectamos) a 150° durante 15 minutos, en los cuales las patatas comenzarán a ablandarse y a cocinarse con el aceite.

Tras los 15 minutos, abrimos el horno, damos la vuelta a las patatas y las volvemos a colocar extendidas sobre la bandeja.

Respecto a la merluza, debemos pedir al pescadero que nos corte un trozo de la cola y nos saque los lomos. La zona de la cola es mejor para esta receta porque las rodajas están cerradas y no tienen "falda" y así los lomos quedan más enteros. Los salamos ligeramente y los colocamos sobre la cama de patatas a la panadera que tenemos en marcha en el horno.

Espolvoreamos opcionalmente el pescado con unas hierbas aromáticas y añadimos unas gotas de aceite de oliva sobre los lomos. Subimos la temperatura a 200° y horneamos la merluza con la piel abajo sobre las patatas durante 10 minutos. Pasado ese tiempo, sacamos la bandeja del horno, retiramos el pescado y volvemos a meter las patatas para dorarlas un poco más. Reintegramos la merluza a la fuente y llevamos a la mesa inmediatamente.

Tiempo de elaboración: 45 minutos, es muy fácil.



Lubina a la sal

Ingredientes 4 pers.

1 kg de lubinas
1 kg y ½ de sal gorda especial para asar
2 hojas de laurel por lubina
El zumo de medio limón
Aceite de oliva
Vinagre de jerez (opcional)

Elaboración

En la pescadería pide que te preparen las lubinas para asarlas a la sal. Es decir, que no las abran por el lateral para limpiarlas por dentro, sino que les quiten las vísceras por las branquias y que no les quiten las escamas.

Pon a calentar el horno a 190 grados.

En un bol grande mezcla la sal gorda con una taza y media de agua y el zumo de medio limón.

Debes preparar una pasta húmeda que se pueda moldear con las manos.

Extiende la mitad de esta pasta en la bandeja de horno en la que vayas a cocinar las lubinas.

Dentro de cada lubina coloca dos hojas de laurel. De esta forma aromatizarás las lubinas que tendrán un cierto sabor a laurel.

Coloca las lubinas en la bandeja del horno sobre la sal y cúbre las por completo con otra capa de sal.

Hornea las lubinas durante unos 30 minutos, aproximadamente. Aunque esto dependerá del tamaño del pescado.

Pasado ese tiempo, sácalas del horno y déjalas reposar durante cinco minutos a temperatura ambiente.

Después, con ayuda de un tenedor y una cuchara abre el lateral de la corteza de sal, que se habrá convertido en un cascarón duro y saldrá fácilmente.

Retira la piel, la cabeza y las espinas de las lubinas.

Emplata los lomos del pescado y riégalos con un chorrito de aceite de oliva justo en el momento de comerlos.

Puedes acompañar la lubina a la sal con una patata cocida partida en rodajas.



Dorada a la sal

Ingredientes 4 pers.

1 kilo y ½ de dorada

4 kilos de sal gorda

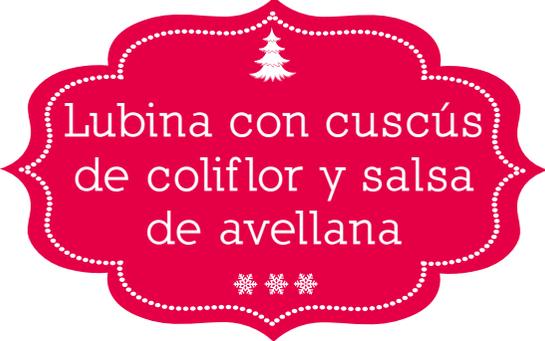
Agua

Elaboración

Paso 1: Debe utilizarse el pescado entero y descamado (sin destripar) para que no tome mucha sal. Se coloca la dorada seca en una fuente grande de barro, tras poner en la base una buena capa de sal. Después se tapa con el resto de la sal, cubriéndola totalmente. Finalmente se echa por encima un poco de agua que debe ayudar a formar una costra de sal encima del pescado.

Paso 2: Se mete en el horno ya caliente previamente a 180° durante unos tres cuartos de hora aproximadamente.

Paso 3: Una vez sacado del horno hay que romper la costra con un instrumento duro (no descartes un martillo). Se limpia el pescado, sirviendo su deliciosa carne con las salsas recomendadas.



Lubina con cuscús de coliflor y salsa de avellana

Ingredientes

4 filetes de lubina grandes
300 g de coliflor morada
200 g de leche
4 dientes de ajo negro
40 g de pasta de avellanas
Un puñado de avellanas tostadas
Pimienta negra recién molida
25 g de aceite de oliva virgen extra
c/n de sal
Una pizca de shichimi togarashi (opcional)

Elaboración

Limpia los filetes de lubina sin retirarles la piel, sólo las espinas que pueda tener después de retirar la espina central. Ponlos sobre papel de cocina absorbente y reserva.

Prepara el cuscús de coliflor, para ello toma la hortaliza y raspa con un cuchillo sus flores de forma superficial, como se quisiera pelar. Hacerlo sobre un cuenco en el que se recogerá el falso cuscús. Lo que queda de la coliflor trocéalo y ponlo en un cazo con la leche y sal al gusto, cuece la coliflor hasta que esté tierna, moviendo de vez en cuando para que la leche no se agarre, si lo prefieres, cuécela con un poco de agua. Una vez que la coliflor está cocida, pásala al vaso de la batidora con la leche y añade dos dientes de ajo negro, la pasta de avellanas, salpimenta al gusto y añade unos 15-20 gramos de aceite de oliva virgen extra. Tritura hasta obtener una crema fina y homogénea, prueba para rectificar si fuera necesario.

Condimenta el falso cuscús de coliflor con un poco de sal, el shichimi togarashi si quieres aportar un puntito picante, y aceite de oliva virgen extra. También puedes aderezarlo con un aceite aromático de jengibre o de trufa negra si lo deseas. Y si quieres que quede más tierno, escáldalo unos segundos.

Pon a calentar la parrilla con el aceite de oliva virgen extra necesario para hacer el pescado, hazlo primero por la parte de la piel. Cuando esté dorada, da la vuelta al filete de lubina para que se dore por la parte superior.

Sirve la lubina en el plato y a su lado sirve una lágrima de salsa de coliflor y avellana. La salsa sobrante ponla en una salsera (caliente) para que cada comensal se sirva a su gusto. Reparte sobre el pescado el cuscús de coliflor, las avellanas tostadas troceadas y unas rodajitas de ajo negro. Para terminar, adereza con un hilo de aceite de oliva virgen extra. ¡Buen provecho!



Lubina al horno con pimentón dulce



Ingredientes 6 pers.

2 lubinas salvajes de 1,5 kg
4 patatas
1 cebolla
Vino blanco
3 ajos
Perejil
Pimentón dulce
Aceite de oliva
2 limones y agua

Elaboración

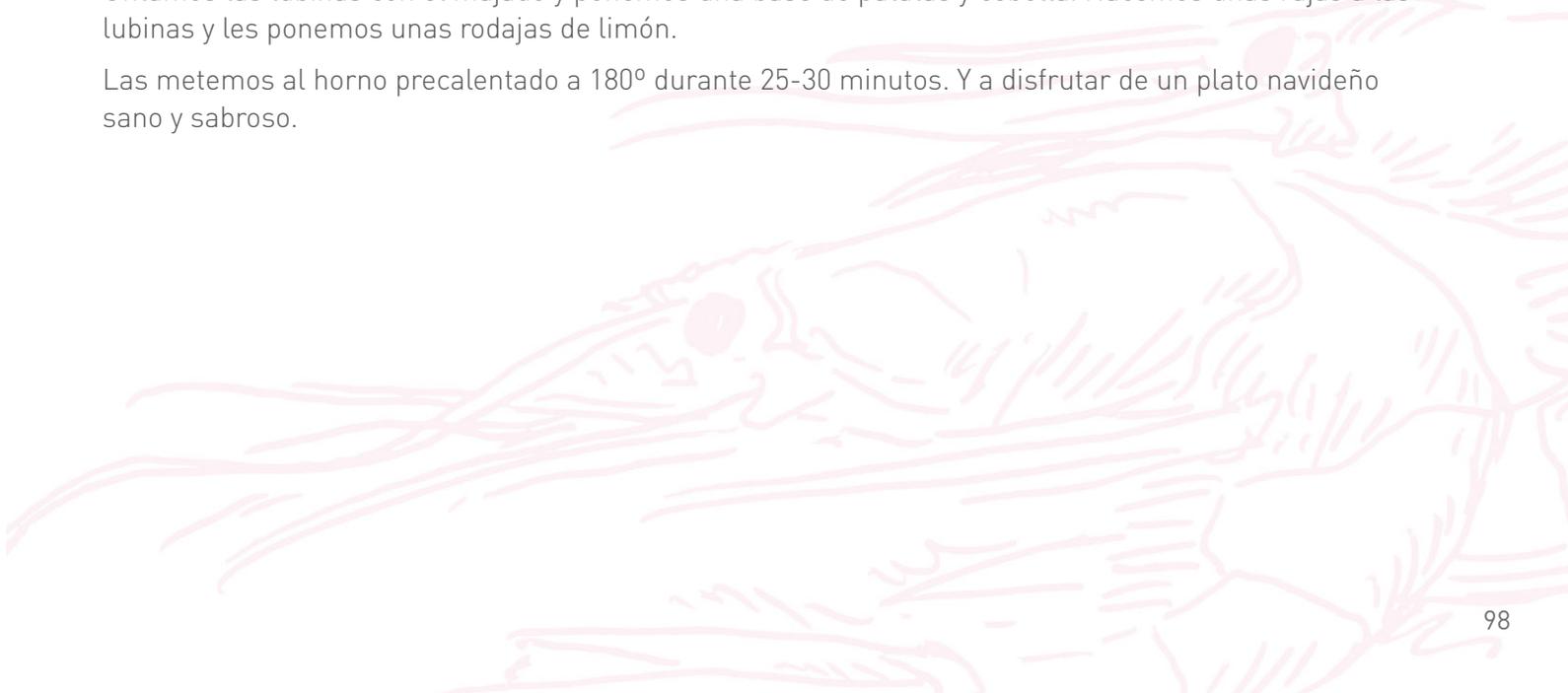
Compramos las lubinas limpias y abiertas para hacer al horno, las salpimentamos por dentro y por fuera.

Hacemos un majado en un mortero, con los ajos pelados y el perejil, añadimos un poco de pimentón dulce.

Agregamos un poco de aceite de oliva y ponemos un vaso de vino blanco y un vaso de agua.

Untamos las lubinas con el majado y ponemos una base de patatas y cebolla. Hacemos unas rajas a las lubinas y les ponemos unas rodajas de limón.

Las metemos al horno precalentado a 180° durante 25-30 minutos. Y a disfrutar de un plato navideño sano y sabroso.





Pez San Pedro con ensalada templada



Ingredientes 4 pers.

2 Peces San Pedro
400 g de judías verdes
2 zanahorias
1 tomate
2 dientes de ajo
30 g de piñones
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
Sal
Pimienta
Hojas de albahaca

Elaboración

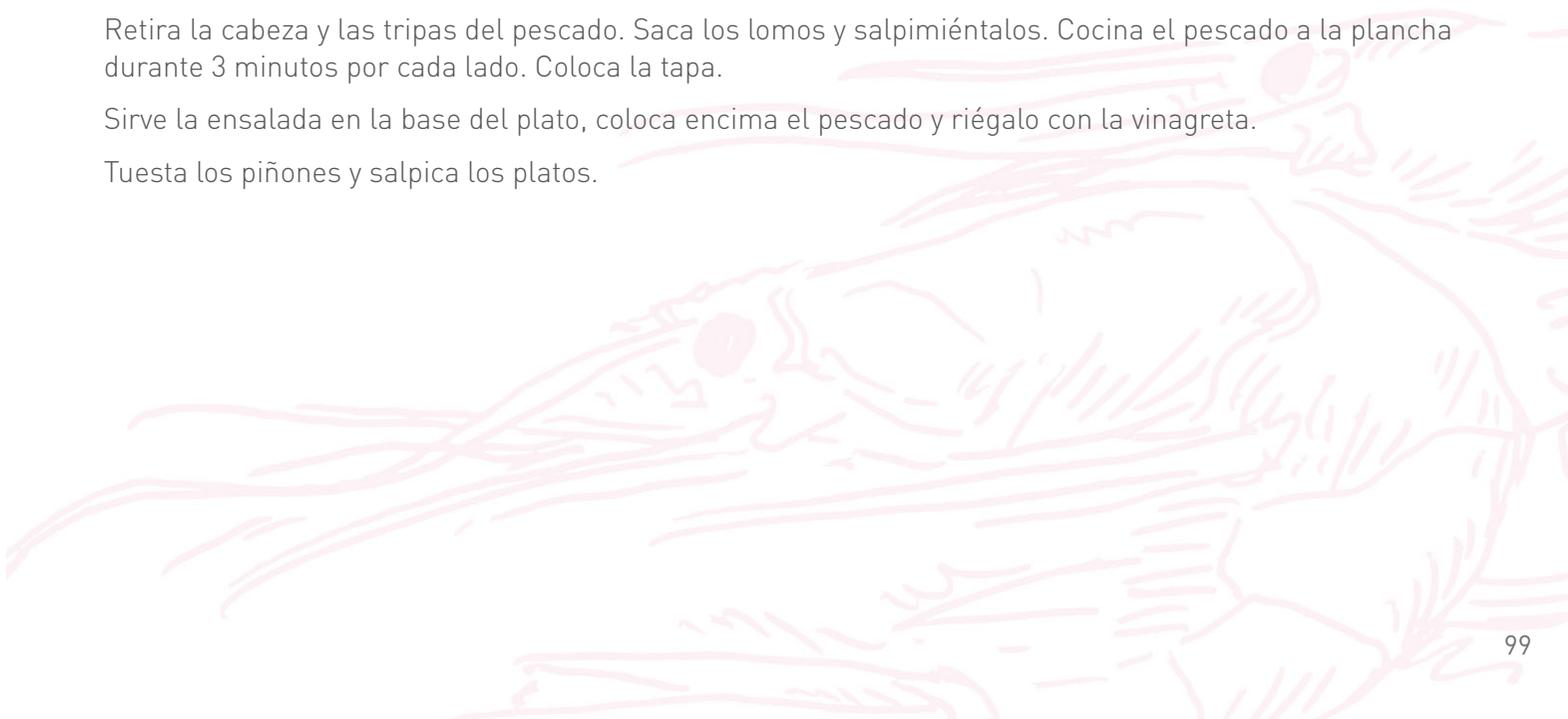
Pela y pica el tomate en daditos. Pica unas hojas de albahaca y añádelas. Agrega aceite, vinagre y una pizca de sal. Deja que macere.

Retira las puntas de las judías y pícalas en juliana fina. Pela las zanahorias y con un pelador de verduras saca tiras finas. Pon un poco de aceite en el wok, agrega dos dientes de ajo picaditos y el resto de verduras. Sazona y saltéalas durante 6-8 minutos.

Retira la cabeza y las tripas del pescado. Saca los lomos y salpimiéntalos. Cocina el pescado a la plancha durante 3 minutos por cada lado. Coloca la tapa.

Sirve la ensalada en la base del plato, coloca encima el pescado y riégalo con la vinagreta.

Tuesta los piñones y salpica los platos.





Lenguado al cava



Ingredientes

8 filetes de lenguado grandes

½ cebolla

50 g de mantequilla

¼ de botella de cava

1 cucharada de harina

100 g de nata líquida para cocinar

Pimienta blanca

Aceite de oliva

Perejil

Sal

Elaboración

Desespina los lenguados y saca los filetes. La cabeza y las espinas del lenguado las usaremos, junto con la cebolla y el perejil, para hacer un caldo de pescado.

Derrete la mantequilla en una cazuela baja. Una vez derretida, agrega la harina.

Cuando la harina haya cogido algo de color, añade un vaso de caldo y deja cocinar a fuego suave durante 10 minutos.

Unta una bandeja de horno con mantequilla y deposita sobre ella los filetes de lenguado salpimentados y enrollados sobre sí (usa palillos de dientes para cerrar los rollitos).

Vierte el cava sobre los rollitos y hornea a 200°C durante 5 minutos.

Transcurridos los 5 minutos, vuelca los jugos que han quedado en la bandeja sobre la salsa anterior.

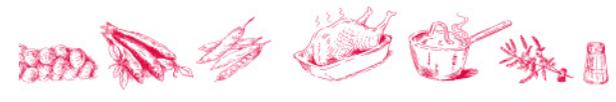
Sumerge los rollitos en la salsa y deja reducir hasta que adquiera una consistencia más espesa.

Servir bien caliente.

Prueba a hacer esta receta con otros vinos, como la sidra, el vino blanco... ¡Quedará también muy rico!



Postres





Bizcocho navideño

Ingredientes

- 1 vaso de leche
- 1 medida del mismo vaso de azúcar
- 2 medidas del mismo vaso de harina de repostería
- ½ vaso de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura
- 1 limón, solo rallaremos la cáscara.
- 2 huevos

Elaboración

Para dar un toque navideño a tu merienda no hace falta ni mucho dinero ni muchos ingredientes, con un sencillo bizcocho en un molde original estaremos servidos. Estos moldes no suelen ser caros y lo podemos encontrar en muchos sitios. El mío es del Lidl.

Ponemos en un bol grande todos los ingredientes y los batimos con la batidora. Pintamos el molde con aceite y una brocha. Rellenamos el molde.

Metemos al horno que tendremos precalentado a temperatura media-baja hasta que se haga. Mi horno es del 1 al 10 de números y lo tuve en el número 3 unos 20 minutos.

Pinchamos y si sale limpio el pincho sacamos.

Dejamos enfriar y desmoldamos.

Cubrimos con una ligera capa de azúcar glas.

Nota:

El vaso es un vaso normal de agua. Da igual que sea más grande o más pequeño porque al medir todo con el mismo vaso, las cantidades serán proporcionadas.

Espolvorearemos siempre el azúcar glas con un colador, queda mas uniforme y bonito.

Este bizcocho es un bizcocho esponjoso, con un aroma a limón muy rico. Es un bizcocho para tomar tal cual, no admite ni rellenos ni coberturas, al menos no es el tipo de bizcocho que yo usaría para tales cosas.



Cordiales navideños



Ingredientes

500 g de almendra tostada molida
2 huevos
250 g de azúcar
200 g de cabello de ángel
3 cucharadas de anís (licor)
1 cucharadita de canela
Ralladura de limón
Una pizca de sal
Obleas para la base

Elaboración

Moler y tostar la almendra, si la habéis comprado cruda (molemos y ponemos en el horno hasta que vaya cogiendo un poquito de color).

Mezclamos la almendra con el azúcar, la ralladura de limón, la canela y el anís.

Batimos los huevos con un poco de sal y se lo añadimos a la almendra.

Se añade el cabello de ángel a gusto del consumidor.

Se puede hacer de forma que quede un pegotito de cabello en el interior del cordial, o mezclando el cabello de ángel con la masa y haciendo bolitas del tamaño de una nuez, que pondremos sobre las obleas.

Horneamos con el horno precalentado a 180º unos 15 minutos, y listo, ya tenemos unos cordiales caseros para chuparnos los dedos.



Cupcakes de tarta de queso

Ingredientes

Huevos
Leche
Aceite de girasol
Harina
Levadura en polvo
Azúcar
Canela
Agua
Mantequilla
Azúcar glas
Queso

Elaboración

Es una receta hecha con microondas.

Para empezar, prepararemos las cupcakes. Batir los huevos con la leche y el aceite de girasol. Mezclar la harina, la levadura en polvo y el azúcar. Juntar todo mezclando bien.

Rellenar los moldes de magdalenas hasta un poco más de la mitad, y si se tiene, meter los moldes de papel en moldes rígidos, para que suban más y no se abran. Espolvorear con azúcar y canela.

Meter en el micro a máxima potencia. Yo para 6 magdalenas lo dejo 2,5 minutos, si fueran de 1 a 4 lo dejaríamos de 1,5 a 2 minutos.

A la vista no se ve masa cruda, aunque si muuuy blandito. Es normal, cuando se enfría endurece un poquito.

Por otro lado preparar el almíbar. Es muy sencillo. Se echan los ingredientes (agua y azúcar) en un cacito y se pone a fuego alto y se remueve hasta que la mermelada se diluya casi por completo (si queda algún grumito no pasa nada).

Esperamos a que se enfríe un poquitín y le echamos como una cucharada a cada cupcake para humedecer el bizcocho. Dejamos aparte.

Por último, preparamos la buttercream de queso. Primero, con las varillas eléctricas batimos la mantequilla que deberá de estar a temperatura ambiente. Cuando esté con la textura de la pasta de dientes se echa poco a poco el azúcar glas y se va mezclando. Y cuando ya está toda echada y bien mezcladita se añade el queso y se bate también (si queda muy cremoso se puede dejar una hora en la nevera para que sea más fácil de manejar).

Pues bien, ya solo queda meter la buttercream en la manga pastelera y decorar al gusto.



Carlota de cerezas



Ingredientes

15 bizcochos de soletilla
130 g de almendras
130 g de mantequilla
130 g de azúcar
160 g de nata montada
1 copita de kirsch
Vainilla en polvo
Cerezas confitadas

Elaboración

En un mortero machacar las almendras, añadiendo, poco a poco el azúcar y la vainilla. Verter en un bol y agregar la mantequilla ablandada. Mezclar hasta obtener una crema blanda y blanca.

Bañar con el Kirsch y, por último, añadir la nata montada, mezclándolo todo con cuidado.

Forrar un molde de carlota con los bizcochos de soletilla y verter sobre él la mezcla anterior. Introducir en el frigorífico durante 3 horas.

Desmoldar sobre una fuente y decorar con rosetones de nata montada y cerezas confitadas.



Abeto Navideño de Flan de huevo al microondas

Ingredientes

5 huevos
½ medio litro de leche
150-200 g de azúcar
Un chorrito de agua

Elaboración

En un molde con forma de abeto de silicona apto para microondas ponemos unos 80 gramos de azúcar, ahora le añadimos un poquito de agua. Lo metemos en el microondas unos dos minutos a potencia máxima donde ya estará listo el caramelo.

Ahora mezclamos en un cuenco la leche, el azúcar y los huevos ligeramente batidos. Una vez mezclado todo lo echamos en el molde de abeto, lo tapamos con papel film y hacemos, con la ayuda de un cuchillo, unos agujeritos al papel film y lo metemos 10 minutos a potencia máxima en el microondas.

Lo dejamos reposar 5 minutos más antes de abrir el microondas. Y ya está listo para desmoldar y meter en la nevera para enfriar.



Anguila de mazapán

Ingredientes

250 gramos de almendra molida

250 gramos de azúcar glas

1 clara de huevo

1 yema (para pintar)

Azúcar glas y clara de huevo para la glasa real

Elaboración

Se mezcla el azúcar, la clara y la almendra. Amasamos sin excedernos y lo dejamos reposar tapado un tiempo.

Una vez reposado, amasamos un poquito. Dividimos en dos la masa y con una parte le damos forma a la anguila, aplastándola un poco y haciéndole un surco con el dedo en el medio para poder colocar el relleno (en este caso cabello de ángel). Con la otra masa ya preparamos lo que va a ser la (tapa), lo pegamos con un poquito de agua y terminamos de darle la forma.

Lo pintamos por encima con la yema y lo metemos en el horno con el gratinador solamente para que dore un poquito.

Una vez frío hacemos la glasa real batiendo la otra clara a punto de nieve y vamos añadiendo un poco de azúcar glas. Adornamos con esto por encima de nuestra anguila y si queremos podemos acompañar con frutitas escarchadas.



Pudding de mango con caramelo



Ingredientes

300 g de claras de huevo
300 g de azúcar
1 dl de agua
Caramelo de mango
150 g de azúcar
30 ml de agua
50 ml de nata
125 g de puré de mango
85 g de mantequilla
Tartar de frutas
½ piña
1 fruta de la pasión
1 mango
1 kiwi
Frambuesas

Elaboración

1. Pudding: hacer un caramelo rubio con el azúcar y un poco de agua. Montar las claras a punto de nieve. Incorporar el caramelo a las claras y seguir montando hasta que se enfríe el bol. Ponerlo en un molde alto y hornearlo a 100° C, durante 20 minutos. Enfriarlo.
2. Caramelo: calentar el azúcar y el agua. Incorporar la nata. Hervirlo 5 minutos y añadir el puré de mango. Cocerlo hasta que tenga consistencia cremosa. Cuando esté templado, añadir la mantequilla en pomada y mezclarlo hasta que quede liso y brillante. Enfriarlo.
3. Tartar de frutas: cortar las frutas peladas. Añadir un poco de azúcar.
4. Para servirlo: desmoldar el merengue. Cubrirlo con el caramelo y servir alrededor las frutas. Disponer las frambuesas enteras.

Es un buen postre para después de las copiosas comidas de Navidad.



Tarta de turrón y chocolate

Ingredientes

500 ml de nata líquida para montar

500 ml de leche entera

1 tableta de turrón de Jijona

1 tableta de chocolate fondant

2 sobres de cuajada

Elaboración

1º Poner en el vaso de la batidora la mitad de la leche, la mitad de la nata, la tableta de turrón, un sobre de cuajada, batir durante 8 minutos aproximadamente hasta que quede una mezcla cremosa.

2º Verter la mezcla en un molde y limpiar el vaso.

3º En el vaso de la batidora, añade el chocolate troceado e introduce la otra mitad de nata y leche, así como otro sobre de cuajada y vuelve a batir hasta conseguir una mezcla cremosa.

4º Vierte esa mezcla sobre la anterior que habíamos preparado con el turrón lentamente.

5º Dejar enfriar por completo a temperatura ambiente e introducirla en el frigorífico para que cuaje bien al menos 4 horas.

6º Una vez desmoldada, decorar con fideos de chocolate.



Sopa de almendra



Ingredientes 3 pers.

100 gr de almendra molida y tostada

Misma cantidad de azúcar

1 litro de leche

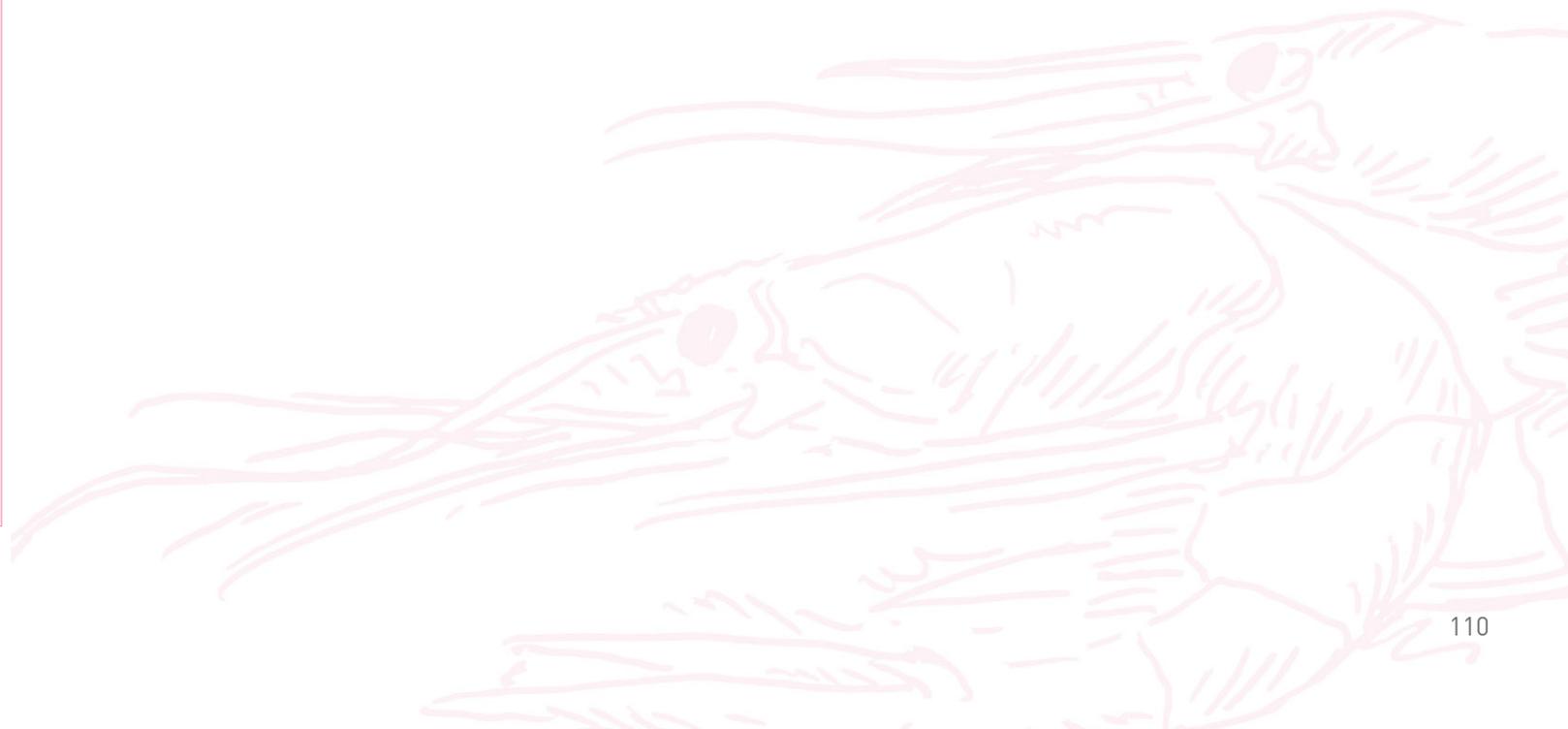
Canela (1 rama + canela molida al final)

Un poco de pan duro en trozos

Elaboración

Se pone la leche, junto con la almendra, unos 15 minutos a cocer (el pan se echa para que esté la mitad de tiempo solamente) con la canela en rama.

Al final se echa el azúcar y la canela molida y se sirve.





Galletas de jengibre y canela

Ingredientes

260 g de harina
150 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
5 g de bicarbonato
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de jengibre en polvo
1 huevo
Sal

Para decorar (opcional):

1 clara de huevo
100 g de azúcar glas
Zumo de medio limón
Chocolate de cobertura
Colorante alimentario

Elaboración

En un bol mezcla la harina tamizada, el azúcar moreno, el bicarbonato, la canela, el jengibre y una pizca de sal. Bate el huevo y añádelo a la mezcla. Después, agrega la mantequilla a punto de pomada y mezcla hasta tener una masa homogénea.

Extiende un poco de harina en una superficie lisa y coloca la masa encima. Estírala con un rodillo hasta tener medio centímetro de espesor.

Corta la masa con moldes con motivos navideños y colócalos sobre una bandeja forrada con papel de horno. Introduce en el horno precalentado a 180°C durante 15-20 minutos, hasta que estén doradas. Retíralas del horno y deja enfriar antes de servir.

Si quieres decorar las galletas, bate la clara a punto de nieve y añade poco a poco el azúcar glas y unas gotas de zumo de limón. Añade colorante alimentario (opcional).

Funde el chocolate en una cazuela a fuego lento removiendo constantemente.

Cuando las galletas estén frías, decora con el chocolate y el glaseado.



Tronco de Navidad



Ingredientes

250 g de chocolate negro
5 huevos
150 g de azúcar
25 ml de nata
Azúcar glas

Elaboración

Fundir el chocolate con un chorrito de agua, al baño María o en el microondas.

Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve hasta que estén bien firmes. Añadir las yemas al chocolate fundido cuando esté tibio. Incorporar las claras a punto de nieve.

Forrar una bandeja de horno con papel de silicona o vegetal. Extender la mezcla de chocolate y hornearlo 15 min. aprox. a 180°C. Dejarlo enfriar.

Montar la nata con el azúcar y untar con ella el bizcocho. Enrollarlo. Cortar los extremos y colocarlos de forma que parezca un tronco de árbol.

Al servirlo, espolvoreado con azúcar glas o decorado con chocolate.



Bolitas de turrón

Ingredientes

1 yogur natural
Turrón del blando

Para la masa:

100 g de harina de arroz
glutinoso
95 ml de agua fría

Para el jarabe:

500 ml de agua
50 g de azúcar
Un trozo de cáscara de
mandarina
Un trozo de cáscara de
limón
Unos trozos de cáscara
de piña

Para el aliño:

1 maracuyá
1 cucharada de aceite de
nuez
1 cucharada de aceite de
oliva virgen extra
5 g de azúcar moscova-
do
½ cucharadita de vina-
gre

Elaboración

Coge una porción de la masa, haz un hueco, mete un trozo de turrón y redondea. Haz bolitas de esta manera.

Para el jarabe, mezcla el agua con el azúcar y las cáscaras bien limpias. Pon a hervir. Retira las cáscaras e introduce las bolitas en el jarabe. Cuécelas a fuego lento durante 3-4 minutos. Escurre y reserva las bolitas.

Para el aliño, saca la carne del maracuyá y colócala en un cuenco. Añade el resto de los ingredientes, mezcla y bátelos bien con una varilla. Coloca un poco de yogur en el fondo de un plato y coloca encima las bolitas. Alíñalas con la salsa de maracuyá y sirve.



Figuritas de Mazapán



Ingredientes 3 pers.

300 gramos de almendras molidas

300 gramos de azúcar glas

2 cucharadas de agua

1 clara de huevo

Opcional (ralladura de medio limón y canela molida)

Elaboración

En un recipiente hondo colocamos las almendras con el azúcar y las dos cucharadas de agua.

Opcionalmente le añadimos la canela y la ralladura de limón. Amasamos con las manos toda la mezcla durante bastante tiempo hasta conseguir una masa uniforme.

Esta masa la dejamos reposar durante un par de horas en lugar fresco.

Pasado este tiempo, hacemos figuritas y las colocamos en una placa de horno. En un cuenco colocamos la clara de huevo y con una batidora de varillas montamos la clara a punto de nieve. Posteriormente con un pincel de pastelería o un pincel nuevo, pintamos las figuras con la clara.

Una vez terminadas, introducimos la placa en el horno durante unos 2 minutos a 200°C de temperatura, hasta que se dore la superficie. Sacamos del horno y dejamos que se enfríen.

En una fuente colocamos las figuritas acompañando el resto de dulces navideños.

Este es un postre divertido para hacerlo con niños.



Tarta de yogur y fresa



Ingredientes

1 yogur de vainilla
2 tazas de fresas frescas, en rodajas
2 sobres de gelatina en polvo
2 cucharaditas de miel
¼ taza de agua
½ taza de leche o crema
Bayas de servir
1 cucharada, mermelada de albaricoque o de cualquier otra
Menta fresca

Elaboración

Hacer un puré con las fresas, el yogur y la miel en una licuadora hasta que esté muy suave.

Remojar la gelatina en agua, durante unos 3 minutos. Llevar la leche a hervir en una cacerola pequeña. Retirar del fuego y agregar la mezcla de la gelatina, revolver hasta que se disuelva. Batir la mezcla de leche en puré de fresa yogur y verter en la cacerola.

Refrigerar el pastel durante, aproximadamente, 4-5 horas hasta que esté firme, pero es mejor dejarlo toda la noche. Antes de desmoldar el pastel, pasar un cuchillo húmedo alrededor del borde de la tarta.



Roscón de Reyes sin gluten



Ingredientes 2 roscones

Para el roscón:

130 ml de leche entera
2 huevos grandes
25 ml de agua de azahar
75 g de mantequilla
1/2 cucharadita de tamaño café de sal
125 g de azúcar, ralladura de naranja
375 g de harina sin gluten (tipo harina panificable)
50 g de fécula de patata
Levadura de panadero

Para la decoración:

Almendras laminadas
Fruta escarchada
Azúcar

Para el relleno:

Nata montada casera

Elaboración

Comenzamos amasando la masa de roscón. Para ello, echamos todos los ingredientes en un robot de cocina o en una amasadora. Mezclamos durante unos 10 minutos y dejamos reposar durante 20 minutos. Repetimos la operación dos veces más, siempre amasando 10 minutos y dejando reposar otros 20, totalizando una hora y media entre los 3 amasados y los tres reposos.

Ponemos la masa en un cuenco, la cubrimos con film de cocina y la dejamos reposar durante la noche dentro de la nevera para que el levado sea lento y a la vez, para que la masa se enfríe, lo que hará que sea más manejable. Es impresionante cuánto sube la masa. Al día siguiente, damos forma a los dos roscones, y los dejamos fermentar durante media hora en un ambiente cálido y húmedo. Podéis hacerlo dentro del horno apagado.

Cuando cada roscón ha levado, lo sacamos del horno, le escondemos la sorpresa metiéndola por debajo y pintamos con una brocha mojada en huevo batido el roscón para proceder a su decoración, que haremos al gusto, con un poco de azúcar humedecido con agua de azahar y con almendras fileteadas.

Si os gusta, podéis hacer dos distintos, uno con frutas escarchadas y otro sin ellas, para que haya para todos los gustos.



Polvorones



Ingredientes

½ kilo de de harina
20 cl de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
5 cl de anís dulce
Una cucharada y media sobera de azúcar
1 cucharada de postre de canela
2 cucharadas soberas de azúcar glas

Elaboración

Preparar y disponer la harina en un recipiente amplio y hondo.

Calentar el aceite a fuego medio sin que llegue a humear. Rociar el aceite sobre la harina y trabajar rápidamente esta hasta obtener una mezcla homogénea (la harina se tostará).

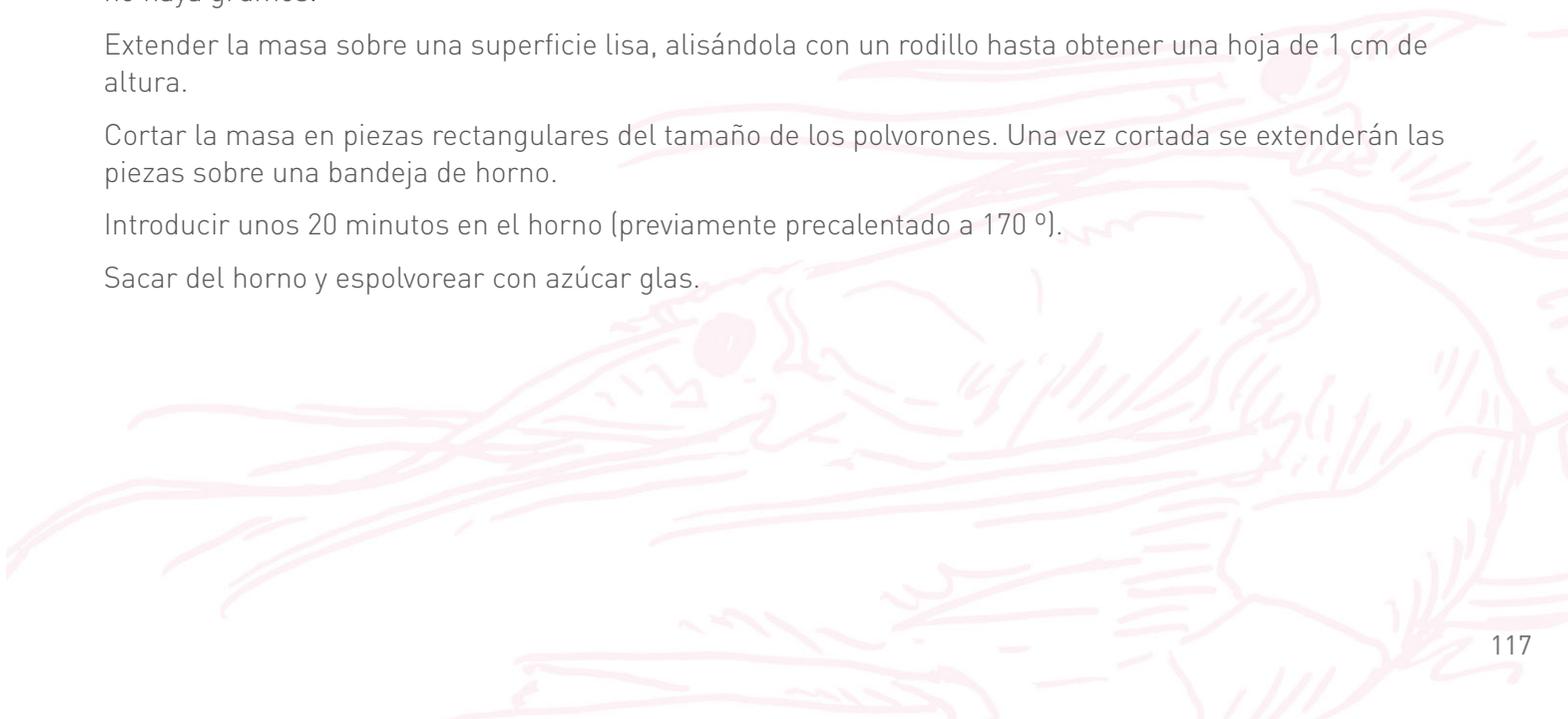
Añadir el vino y el anís y seguir trabajando antes de incorporar la harina. Continuar mezclando hasta que no haya grumos.

Extender la masa sobre una superficie lisa, alisándola con un rodillo hasta obtener una hoja de 1 cm de altura.

Cortar la masa en piezas rectangulares del tamaño de los polvorones. Una vez cortada se extenderán las piezas sobre una bandeja de horno.

Introducir unos 20 minutos en el horno (previamente precalentado a 170 °).

Sacar del horno y espolvorear con azúcar glas.





Bizcocho de remolacha y chocolate

Ingredientes

250 g de remolacha en rodajas Bonduelle

100 g de chocolate negro

125 g de mantequilla

300 g de azúcar moreno

3 huevos

225 g de harina

10 g de levadura en polvo

30 g de cacao en polvo

1 pizca de sal

Elaboración

En primer lugar, precalentamos el horno a 180°C. A continuación, escurrimos la remolacha Bonduelle y la rallamos. A continuación batimos la mantequilla junto al azúcar hasta obtener una masa cremosa y vamos añadiendo los huevos batidos poco a poco mientras batimos.

En segundo lugar, derretimos el chocolate negro en el microondas y lo reservamos. Tamizamos la harina junto con el cacao, la levadura y la sal. Luego, lo añadimos a la mezcla anterior, añadimos la remolacha y mezclamos e incorporamos el chocolate derretido.

En tercer lugar, vertemos todo en un molde previamente engrasado y lo llevamos al horno durante unos 45 minutos (podemos comprobar que está hecho cuando pinchamos con un cuchillo y comprobamos que sale limpio).

Finalmente, lo retiramos del horno, lo desmoldamos, ¡y ya podemos disfrutar de nuestro bizcocho de remolacha y chocolate!



Copa de chocolate con turrón



Ingredientes

300 g de chocolate para repostería

½ tableta de turrón blando de almendras

Brandy

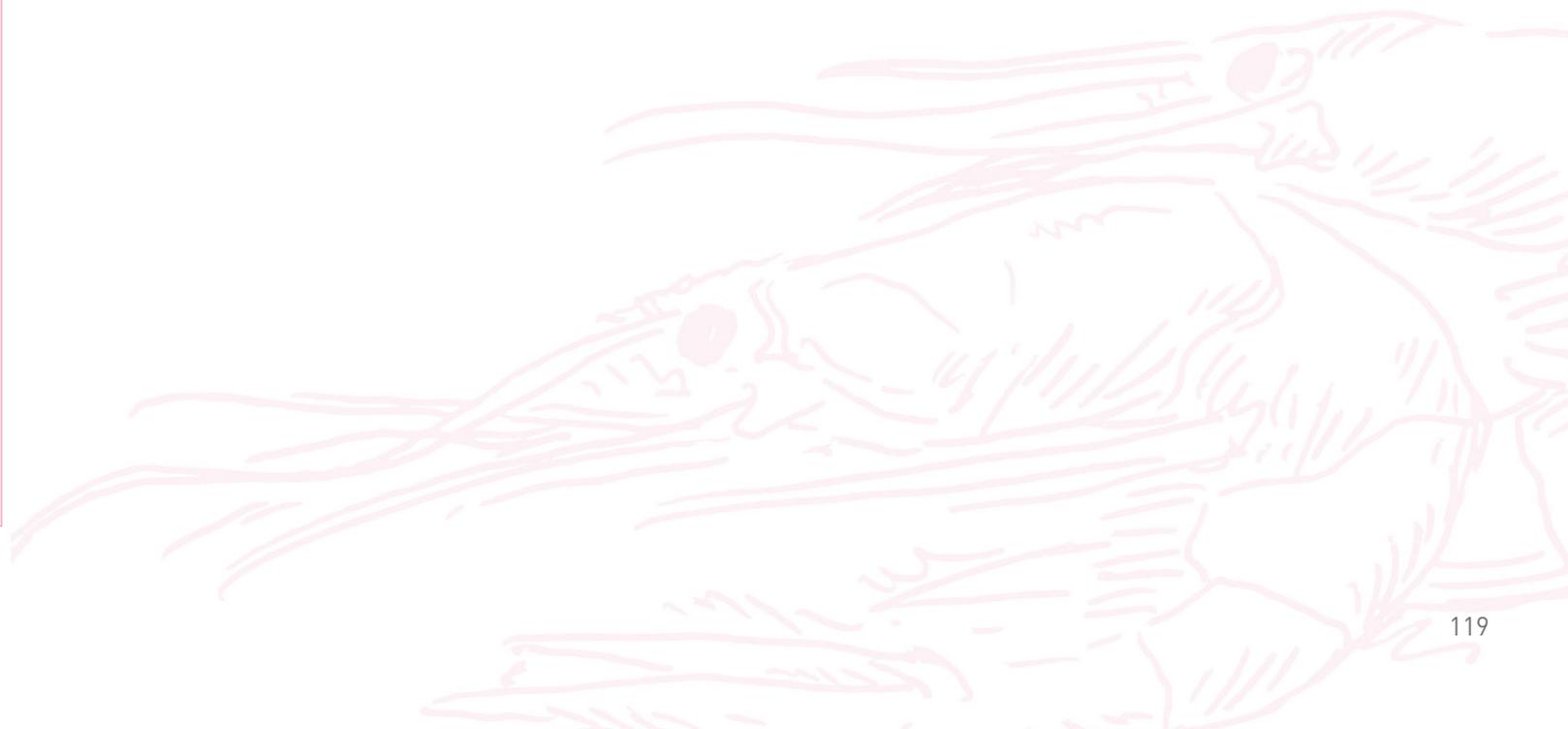
Agua

Barquillos de chocolate

Elaboración

Troceamos el chocolate y lo fundimos al baño María. Añadimos 3 cucharadas de agua y un chorreón de brandy. Removemos bien y lo echamos en las copas.

Cortamos el turrón en trozos y los echamos por encima en cada copa, acompañamos con un barquillo de chocolate ¡y ya podemos disfrutar de un delicioso postre en Navidad!





Turrón casero de yema

Ingredientes

250 g de azúcar

5 yemas de huevos

250 g de almendra molida

Una pizca de canela

La ralladura de un limón

Elaboración

Ponemos en un cazo las yemas, el azúcar, la canela y la ralladura de limón. Añadimos 50 ml de agua y dejamos que todo cueza durante unos 5 minutos sin parar de remover.

Fuera del fuego, añadimos la almendra, y mezclamos todo bien. Llevamos de nuevo al fuego y dejamos que todo se mezcle a fuego bajo durante unos 10 minutos.

Preparamos un molde alargado, y echamos la masa. Dejamos todo bien liso con la ayuda de una espátula, y lo tapamos. Lo dejamos reposar durante 24 horas.

Al día siguiente, mezclamos una yema con dos cucharadas de azúcar. Desmoldamos el turrón, y extendemos la crema de la yema con el azúcar por encima del turrón.

Quemamos la yema con la ayuda de un soplete, y dejamos que repose dos días fuera del frigorífico.



Sorbete de naranja o mandarina y cava

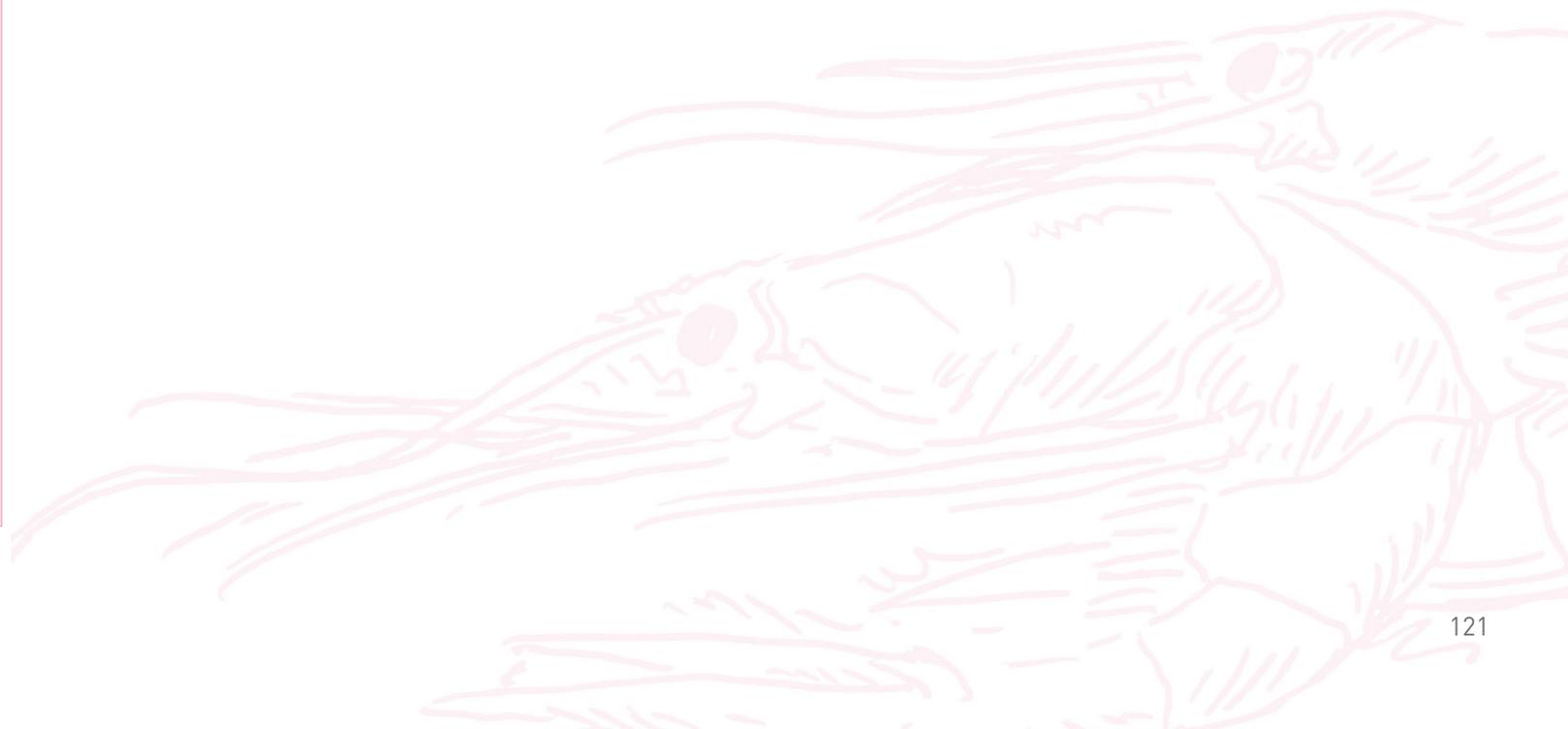
Ingredientes por pers.

1 naranja o 2 mandarinas
1 chorrito de cava
2 hojas de menta
Un poco de azúcar

Elaboración

Pelar una pieza de naranja o dos de mandarina por persona y meter los gajos al congelador.

Cuando se hayan congelado, tritarlos en la licuadora con un chorrito de cava, 2 hojas de menta y un poco de azúcar para corregir el exceso de acidez.





Alfajores



Ingredientes 8 pers.

190 g almendra molida
150 g miel
100 g pan rallado
70 g batata cocida (boniato)
10 g vainilla azucarada
10 g canela en polvo
5 g anís en grano
5 g sésamo en grano (ajonjolí)
5 g cacao puro en polvo
1 pizca de clavo molido
Azúcar molido (glas)

Para el almíbar:

100 g azúcar
100 ml agua

Elaboración

Asamos el boniato en el horno durante unos 60 minutos aproximadamente, hasta que quede blando, con el horno a 200° centígrados por arriba y abajo. Dejaremos enfriar y pelaremos el boniato.

Ponemos la miel en el microondas y la dejamos hasta que quede líquida, pero que no llegue a hervir.

En un bol pondremos los elementos sólidos, es decir, la almendra molida, el pan rallado, la vainilla azucarada, la canela en polvo, el anís en grano, el sésamo en grano, el cacao, y la pizca de clavo molido.

Removeremos un poco para que se mezcle un poco y le añadimos el boniato que previamente hemos chafado con un tenedor.

Le añadimos la miel líquida y removeremos todo hasta que se integren todos los elementos.

Amasaremos con las manos para que vaya soltando el aceite de las almendras y se mezcle bien con la miel. Apretaremos la masa y así conseguiremos tener un buen amasado.

Preparamos un almíbar con 100 g de azúcar y 100 ml de agua y lo dejamos hervir hasta que esté hecho el almíbar. Lo dejaremos enfriar.

Haremos unas bolas, apretándolas fuertemente y les daremos forma de croqueta, aplanándolas un poco. Las pondremos encima de papel de hornear.

Rebozaremos los alfajores, pasándolos primero por el almíbar y después por abundante azúcar molido. Dejaremos secar los alfajores y ya estarán listos para comer.



Galletas de Navidad



Ingredientes

400 g de harina de trigo
120 g de azúcar glas
240 g de mantequilla
1 huevo

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Colocar entre papel de film y estirar, dejar un grosor de masa de ½ cm. Cortar con los diferentes corta-pastas y colocar en una bandeja con papel de horno.

Pre-calentar el horno a 180°C. Introducir la bandeja con las galletas durante 15 minutos.

Una vez horneadas, decorar con las diferentes glazas de colores. Dejar reposar.



Galletas fritas rellenas de natillas



Ingredientes 6 pers.

1 paquete de galletas gruesas
1 sobre de natillas
2 vasos de leche
2 ó 3 huevos
Azúcar
Canela
Aceite de Girasol

Elaboración

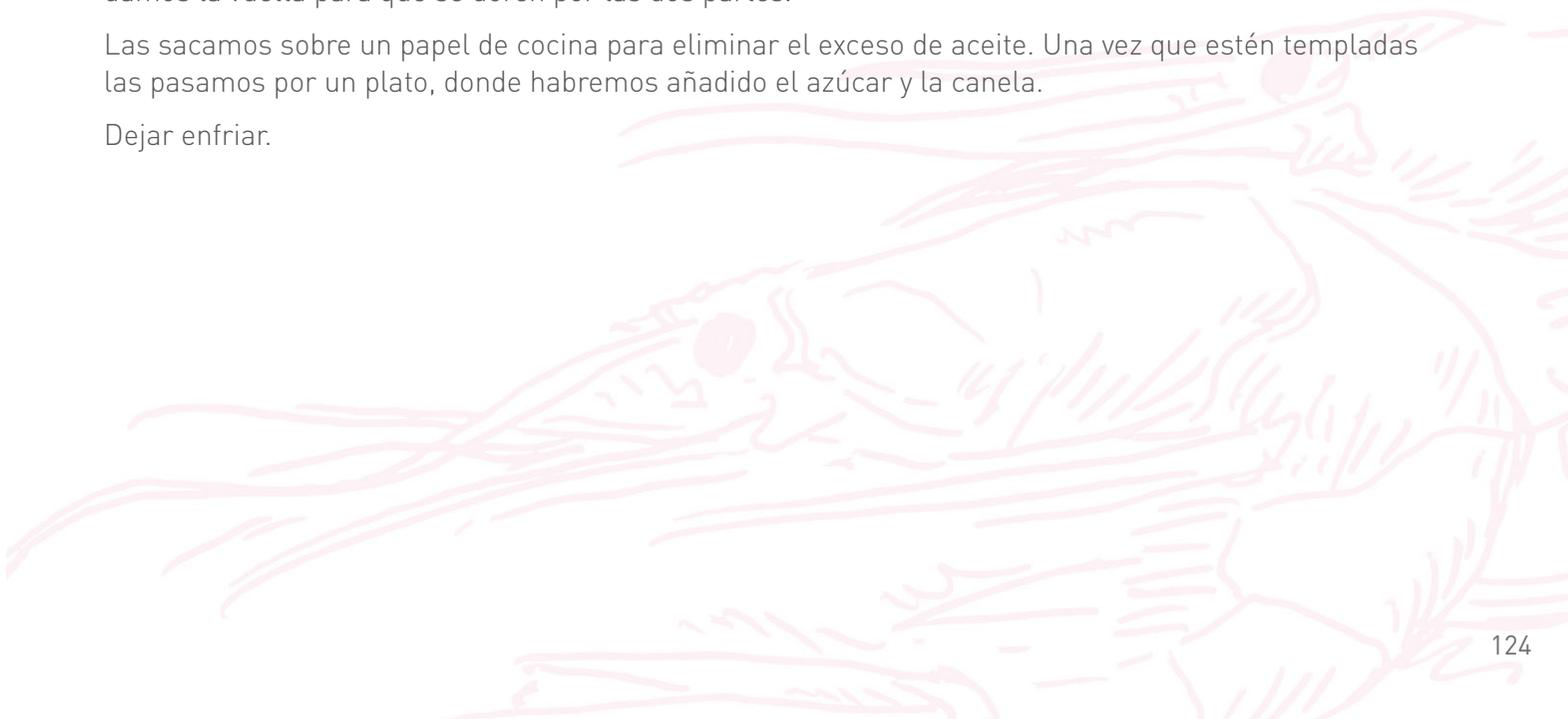
Añadimos natillas a cada galleta, y las cerramos poniendo otra galleta encima. Pasamos las galletas por leche muy rápidamente, sin que les dé tiempo a ponerse blandas y tiendan a deshacerse.

Pasamos las galletas de una en una por el huevo batido.

En una sartén calentamos abundante Aceite de Girasol, freímos las galletas en pequeñas cantidades, les damos la vuelta para que se doren por las dos partes.

Las sacamos sobre un papel de cocina para eliminar el exceso de aceite. Una vez que estén templadas las pasamos por un plato, donde habremos añadido el azúcar y la canela.

Dejar enfriar.





Flan de turrón

Ingredientes

300 gramos de turrón de Jijona
500 gramos de leche
4 huevos (L)
70 gramos de azúcar
c/n de caramelo líquido

Elaboración

Trocea el turrón de Jijona en un bol amplio, añade la leche, los huevos y el azúcar. Tritura hasta obtener una mezcla fina y homogénea, aunque si quedan algunos granitos de almendra no pasa nada, incluso puede gustar.

Prepara un molde apto para microondas, úntalo con caramelo líquido tanto en el fondo como en las paredes. Vierte la preparación del flan en el molde una vez untado con el caramelo y ponlo en el microondas a 800W durante 22 minutos.

Pasado este tiempo, deja reposar en el microondas cinco minutos y después sácalo para dejarlo enfriar a temperatura ambiente. Una vez que el flan se ha enfriado se puede reservar en el frigorífico hasta el momento de servir, cubre el recipiente con film transparente para protegerlo del frío directo y de los olores del frigorífico.



Zumo de zanahoria, naranja y jengibre



Ingredientes

- 5-6 naranjas
- 4 zanahorias
- 1 manzana pequeña
- 1 pizca de jengibre

Elaboración

Lavamos tanto las zanahorias (que pelaremos) como la manzana y las cortamos en trocitos.
Exprimimos las naranjas para hacer zumo.
Ponemos en un procesador de alimentos todos los ingredientes y los trituramos.
Añadimos una pizca de jengibre rallado y servimos.

