

RECETAS PARA NAVIDAD **Día 15 de Diciembre 2015**

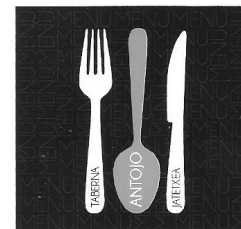
CREMA DE MARISCO

INGREDIENTES:

4 CEBOLLAS
3 ZANAHORIAS
1/2 KILO LANGOSTINOS
1/2 KILO MEJILLONES
FUMET (CALDO DE PESCADO)
TOMATE FRITO CASERO
UNA COPA DE BRANDY
NATA LIQUIDA

ELABORACION:

Rehogamos las verduras a fuego suave hasta que estén bien pochadas.
Añadimos los langostinos a la verdura y dejamos que se hagan.
Abrimos los mejillones en una cazuela al vapor, guardamos el agua que suelten y separamos la carne de la concha y añadiremos esta a la verdura con los langostinos.
una vez todo junto echamos la copa de brandy y flambeamos o dejamos que se evapore en alcohol un par de minutos.
Añadimos un cacito de tomate frito casero y lo dejamos otro minuto.
Añadimos finalmente el fumet y el caldo de los mejillones colado hasta que cubra todo y lo hervimos durante unos 20 minutos vigilando que no se nos seque.
Pasado ese tiempo trituramos y colamos con un colador fino con cuidado de que no se nos cuelen cáscaras de los langostinos.
Finalmente, una vez colado hervimos de nuevo y añadimos un chorrito de nata líquida, removemos y listo para servir.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 15 de Diciembre 2015**

MILHOJAS DE BAKALAO CON PIPERRADA

INGREDIENTES:

BAKALAO DESALADO
1 PIMIENTO ROJO
2 PIMIENTOS VERDES
2 CEBOLLAS
PATATAS COCIDAS
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA
AJO

ELABORACION:

Cortamos las verduras en juliana y pochamos suavemente hasta que tengan un color doradito.

Confitamos el bakalao en aceite con un diente de ajo y una vez frío le sacamos las láminas.

Con el aceite del bakalao elaboramos un pil-pil y reservamos templado.

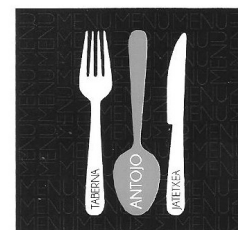
Cocemos un patatas. Una vez frías las pelamos y cortamos en láminas no muy gruesas.

Ponemos un aro en el centro del plato. Dentro pondremos primero las patatas en láminas, a continuación la piperrada bien escurrida y caliente, seguidamente pondremos unas láminas de bakalao y repetimos piperrada y acabamos con bakalao.

Terminamos retirando el aro con cuidado de que no se nos rompa el conjunto y salseamos por encima con el pil-pil.

Decoramos con unas láminas de ajo dorado y perejil o unas tiras de puerro frito.

Se puede sustituir el pil-pil por una salsa bizkaina o usar ambas.



RECETAS PARA NAVIDAD
Día 16 de Diciembre 2015

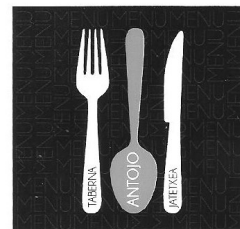
SOLOMILLO DE CERDO RELLENO DE PATE Y
MANZANA

INGREDIENTES:

SOLOMILLO DE CERDO
2 MANZANAS
PATÉ (de cerdo o de oca)
1 CEBOLLA
CALDO DE CANE
1 COPITA DE COGNAC
NATA
SAL
PIMIENTA
ACEITE DE OLIVA

ELABORACION:

Cortamos el solomillo como si hiciésemos un filetón grande.
Lo salpimentamos y untamos el paté y ponemos láminas de manzana pelada.
Lo cerramos enrollándolo y lo bridamos.
Lo doramos en una sartén grande y los pasamos a una bandeja de horno.
En la misma sartén pochamos la cebolla picada en juliana y una vez dorada le añadimos el cognac y dejamos un minuto a fuego suave.
Vertemos todo sobre la carne y lo metemos al horno ya caliente a 180 °C durante 10-15 minutos.
Pasado este tiempo, sacamos del hormo y pasamos el jugo colado a un cazo, el cual dejaremos hervir y le añadiremos un chorrito de nata y dejamos cocer 5 minutos.
Mientras tanto, quitamos las bridas a la carne y una vez frío lo cortamos en rodajas gruesas.
Lo salsearemos y podemos acompañarlo con un puré de patatas o de castañas, o con una compota de manzana y frutos rojos.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 16 de Diciembre 2015**

COCKTAIL DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

INGREDIENTES:

10 UDS LANGOSTINOS
100 GR SALMÓN AHUMADO
UD AGUACATE
ZUMO 1/2 LIMÓN
UD TOMATE MADURO
2UDS PEPINILLOS (GRANDES)
HUEVAS DE LUMPO
PEREJIL PICADO

PARA LA SALSA COCKTAIL:

2 CUCHARADAS SOPERAS MAYONESA
1 CUCHARADA SOPERA KETCHUP
1 CDA CAFÉ MOSTAZA
1 CDA CAFÉ SALSA HP
GOTAS MARTINI ROSSO
GOTAS WHISKY

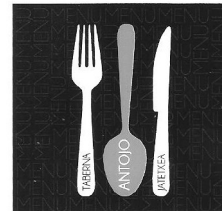
ELABORACION:

Una vez limpios cocemos los langostinos en agua con sal y una hoja de laurel, no es conveniente dar mucho tiempo de cocción, se quedan duros, una vez hechos los retiramos y ponemos en agua fría, después los pelamos, los cortamos a trocitos regulares y los reservamos.

Mientras cortamos los pepinillos en trozos pequeños, pelamos el aguacate, le quitamos el hueso central, lo cortamos a dados, lo pasamos por el zumo del limón para que no se oxide y reservamos, el tomate lo despepitamos y también lo cortamos en cuadrados

Ayudados por un aro distribuimos los ingredientes, ponemos una capa base con los pepinillos, aplastamos para que quede uniforme, sobre ellos otra capa con el tomate, por encima el aguacate, sobre éste el salmón cortado a trocitos y coronando los trozos de langostino.

Preparamos la salsa cocktail con todos los ingredientes, removemos hasta que quede una crema que bautizaremos solo el tartar, sólo nos quedará añadir las huevas de lumpo y espolvorear con perejil picado.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 16 de Diciembre 2015**

ENSALADA DE PATO Y MANGO CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES:

CONFIT DE PATO
RULO DE QUESO DE CABRA
LECHUGAS VARIADAS (MEZCLUM)
MANGO
CEBOLLA
TOMATES CHERRY
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA
VINAGRE DE MÓDENA
SAL

ELABORACION:

Desmigamos el confit de pato y reservamos.
Cortamos en láminas de medio centímetro de grosor el rulo de queso de cabra y lo pasamos por la plancha o una sartén.
Cortamos la cebolla en juliana y pochamos a fuego lento hasta que tenga un color dorado.
Pasamos también por la sartén los tomates cherrys.
Pelamos y cortamos en láminas el mango.
Con el aceite, sal, vinagre de módena y una cucharadita de mermelada de frutos rojos hacemos una vinagreta emulsionándolo todo con una varilla.

MONTAJE:

Ponemos un aro a un lado del plato y meteremos dentro las lechugas (mezcladas con un poco de la vinagreta antes en un bol) y sobre esta dos o tres tomatitos.
A su lado en abanico alternaremos láminas de mango con trozos del pato.
Entre la lechuga y el abanico, colocaremos dos rodajas del queso de cabra y sobre ellas situamos un montoncito de la cebolla confitada.
Terminamos con la vinagreta sobre el conjunto y listo para servir.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 17 de Diciembre 2015**

BIZCOCHO DE NUECES CON ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO:

165 GR NUECES PELADAS
4 HUEVOS ENTEROS
125 GR AZUCAR
75 GR MANTEQUILLA

INGREDIENTES PARA EL ARROZ CON LECHE:

1L LECHE ENTERA
80 GR ARROZ SOS
125 GR AZUCAR
PALO DE CANELA
CORTEZA DE LIMÓN
AZUCAR GLASS

ELABORACION:

Comenzamos por el arroz con leche mezclando todos los ingredientes menos el azúcar que añadiremos al final, y poniéndolos a fuego suave. Removeremos continuamente y dejaremos que se haga mientras elaboramos el bizcocho.

Para el bizcocho de nueces empezamos triturando estas junto con el azúcar con la batidora o termomix.

Montaremos los huevos con la varilla de la batidora hasta que tripliquen su volumen.

Añadimos la mantequilla derretida a las nueces y azúcar y una vez mezclado lo verteremos con cuidado sobre los huevos mezclándolo todo con una espátula.

Untamos los moldes con mantequilla (en aros sobre la bandeja tendremos bizcochos individuales) y vertemos la masa.

Horneamos a 180°C durante 12-15 minutos.

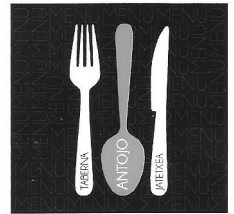
Dejamos enfriar y desmoldamos pasando los bordes con un cuchillo con cuidado de no romperlos.

Con el arroz con leche aún caliente, lo trituramos bien y colamos con colador fino.

Pondremos una base de esa crema de arroz con leche y sobre ella situamos el bizcocho.

Espolvoreamos un poco de azúcar glass y listo para degustar.

Podemos sustituir el arroz con leche por una intxaursaltsa para los fanático de las nueces.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 17 de Diciembre 2015**

TEJAS DE CARAMELO

INGREDIENTES:

100 GR MANTEQUILLA DERRETIDA
200 GR AZUCAR GLASS
200 GR ALMENDRA LAMINADA PICADA
1 DL ZUMO DE NARANJA
25 GR HARINA
1 CHORRITO DE GRAND MARNIER O CARPY

ELABORACION:

Mezclamos todo en el orden en que aparecen los ingredientes.
Dejamos reposar durante una hora.
En una bandeja sobre papel de horno, haremos bolas de la masa dejando espacio entre ellas para que no se peguen.
Metemos la bandeja al horno precalentado a 190°C durante 3-5 minutos.
Cuando estén doradas las sacamos, las dejamos enfriar unos segundos y con la ayuda de una espátula las ponemos sobre un rodillo o botella para darlas forma y que terminen de enfriar así.

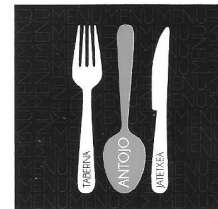
TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1L NATA LIQUIDA 35% MG
800 GR COBERTURA DE CHOCOLATE 60% CACAO
1 CHORRITO DE LICOR (GRAND MARNIER, CARPY, DISARONNO...)

ELABORACION:

Hervimos la nata y fuera del fuego le añadimos el chocolate y el licor. Dejamos que se derrita, removemos y vertemos en un taper ancho y rectangular.
Dejamos reposar en la nevera 24 horas.
Hacer bolas ayudados por un sacabolas que tendremos en agua muy caliente para que no se nos pegue el chocolate y pasarlas por cacao, azúcar glass o almendra molida, etc.
Las podemos envolver en papel celofán para una mejor presentación en la bandeja o dentro de moldes pequeños de magdalenas.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 17 de Diciembre 2015**

TABLETA DE CHOCOLATE CON LECHE, CAYENA Y **PETAZETAS**

INGREDIENTES:

200 G DE CHOCOLATE CON LECHE
20 G DE MANTECA DE CACAO
CAYENA
PETAZETAS

ELABORACION:

En primer lugar, fundimos a unos 40°C o 42°C el chocolate en el microondas en fracciones de unos 15 o 20 segundos o al baño maría con cuidado de que no se nos queme.

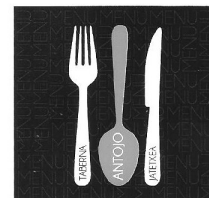
Seguidamente, realizamos el proceso de templado sobre una placa de mármol para que vaya perdiendo el calor. Para ello extenderemos casi todo el chocolate encima de la placa, reservando una pequeña parte en el bol (el cual nos ayudará a regular la temperatura al introducir el chocolate que vamos a templar), y lo enfriaremos con la ayuda de unas rasquetas siempre moviendo el chocolate de las orillas hacia el centro. El chocolate con leche lo templaremos entre 27,5°C y 29,5°C. Las temperaturas las iremos comprobando con ayuda de un termómetro de cocina.

Una vez los tengamos a la temperatura adecuada los reservamos en el bol con el chocolate restante y lo movemos bien para unificar las temperaturas del chocolate. Otra forma de templar el chocolate es fundiendo 100 gramos de chocolate a 40°C y añadiéndole unos 25 gramos de chocolate troceado a temperatura ambiente. Lo ponemos en un vaso de túrmix y lo trituramos.

A continuación fundimos la manteca de cacao en el microondas y la reservamos. Mezclamos el chocolate fundido con el petazeta, la cayena al gusto y la manteca. Colocamos un papel de horno, encima un acetato y dosificamos la mezcla de chocolate sobre el acetato. Extendemos una capa fina con una espátula de codo y lo decoramos con un poco de cayena.

Agitamos el acetato de un extremo para alisar el chocolate y enfriamos en el frigorífico 5 minutos.

Despegamos el acetato y servimos.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 17 de Diciembre 2015**

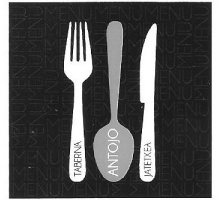
SPECULOOS, PASTAS TÍPICAS DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

500 GR HARINA
375 GR AZÚCAR MORENO
125 GR AZÚCAR BLANQUILLA
250 GR MANTEQUILLA
1 HUEVO
1 SOBRE DE LEVADURA
1 CUCHARADA GRANDE DE CANELA
UNA PIZCA DE:
NUEZ MOSCADA
CLAVO MOLIDO
PIMIENTA NEGRA
SAL

ELABORACION:

Sobre la encimera de nuestra cocina mezclamos todos los ingredientes.
Echamos primero la harina, mezclada con el sobre de levadura, en forma de volcán.
Hacemos un agujero en el centro y echamos la mantequilla y el huevo, junto con el azúcar y las especias.
Mezclamos bien con las manos.
Colocamos en un bol y la guardamos en la nevera o lugar fresco 24 horas.
Después extendemos la masa con un rodillo, sobre una superficie enharinada, hasta conseguir una capa fina de 4 o 5 milímetros.
Cortamos con unos moldes o bien con el filo de un vaso pequeño.
Colocamos las pastas speculoos sobre una bandeja de horno con papel sulfurado y horneamos, con el horno precalentado a 180°, 15 minutos.
Sacamos sobre una rejilla y volvemos a colocar más galletas hasta que se nos acabe la pasta de speculoos.



RECETAS PARA NAVIDAD **Día 17 de Diciembre 2015**

LENGUAS DE GATO

INGREDIENTES:

200 GR MANTEQUILLA
200 GR AZUCAR
250 GR HARINA
4 HUEVOS
VAINILLA

ELABORACION:

Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla derretida con una varilla.
Meterlo todo en una manga pastelera con una boquilla plana.
Sobre el papel de horno hacer líneas de 4-5 centímetros y meter al horno precalentado a 190-200 grados.
Se pueden bañar en chocolate o pegarlas de dos en dos con mantequilla emulsionada o mermelada.