Una fiesta para chicas!!!

Espero que todo salga bien porque ella se lo merece. Es ya una chica, una chica adorable y aunque cuando la miro, tengo que alzar la vista para encontrar sus inmensos ojos azules, sigo reconociendo en ella a la que es y será siempre mi niña.

Acaba de cumplir los catorce y, ante la falta de oferta de ocio en este pueblo nuestro, he decidido organizarle algo en casa. Sólo siete adolescentes con ganas de fiesta, a ser posible sin interferencias de adultos, por lo que mi presencia será necesaria única y exclusivamente durante los preparativos, después tendré que esfumarme!!!!.

Preparar una fiesta en casa, aunque sea pequeña, se convierte en una carrera de fondo si quieres que todo esté a punto en el momento de recibir a los invitados. Invitadas en éste caso y muuuuuuy jóvenes.

El menú, por tanto, además de atractivo estará pensado y presentado para dar de sí mientras dure la fiesta de manera que las chicas sólo tengan que preocuparse de una cosa, DIVERTIRSE.

Un total de 10 platos salados diferentes más 3 platos dulces, llenos de colorido y coquetos como ellas, repartidos en dos mesas, una para el almuerzo y otra más pequeña para la merienda .

Es imprescindible para que te dé tiempo que los dulces los prepares el día anterior, así como algunos de los rellenos de manera que el día de la fiesta irás emplatándo más fácilmente.

A mi vuelta y para terminar, compartiremos una deliciosa tarta hecha gracias a la receta de mi compañera de curso de cocina Vanessa, de cuyo blog » a teacher in the kitchen» soy fan incondicional ,pues a diario nos regala recetas deliciosas que estoy segura os encantarán.

Aquí os dejo las fotos y recetas por si os animáis a recibir amigos en casa .

Espero que os guste.

» Corazones salados»

Ingredientes:

– 10 Rebanadas de pan de molde sin corteza.

– 300 gr. de salchichón de pavo.

– 75 gr. de Margarina.

Con un cortapastas con forma de corazón recorta el pan y el salchichón. Con unas tijeras recorta también corazones más pequeñitos , uno para cada sandwich. Haz una pasta triturando los recortes de pan y embutido con la margarina y con ella untas el pan por la cara interna . Forma los sandwiches y decora con los corazones más pequeños.

» bloques de chorizo de Pamplona»
Ingredientes:
– 12 rebanadas de pan de molde sin corteza.
– 300 gr. de chorizo de Pamplona en lonchas.
– margarina.
-4 lonchas de queso Cheddar.

Unta las rebanadas de pan con la margarina por una cara añade las lonchas de chorizo formando sandwiches de tres pisos. Con un chuchíllo grande corta cada un de ellos en cuatro y decora con florecitas de queso hechas con un cortapastas.

» tartaletas mini de pollo al curry»
Ingredientes: (preparar relleno dia anterior)
– 1 paquete de tartaletas saladas mini (las encuentras en cualquier súper).
– «200 gr. de pollo asado.
– 3 cucharadas grandes de mayonesa ligera.
– 1 cucharada de salsa de soja.
– Pimienta blanca molida.
– 1 cucharada de curry en polvo.

Triturar el pollo, con la mayonesa, el curry, la soja y la pimienta y con ayuda de una manga pastelera rellenar las tartaletas . decorar con una glassa de reducción de pedro ximenez.

» Tulipas de ensaladilla rusa»
Ingredientes:
– 8 tulipas de galleta para helado.
– 8 bolas de ensaladilla rusa (preparada el día anterior).
– 8 cucharadas de Mayonesa ligera .
-1 huevo cocido.
– 8 aceitunas.
Con ayuda de una cuchara para helados hacer las bolas de ensaladilla y meter una en cada tulipa.

decorar con mayonesa, huevo rallado y una aceituna.

» Empanadillas de sobrasada, miel y almendras crujientes»
Ingredientes:
– 1 paquete de obleas para empanadillas.
– 100 gr. de sobrasada.
– 1 cucharadita de miel.
– 1 cucharada de almendra crujiente.

Se mezclan la sobrasada , la miel y la almendra y se rellenan las obleas poniendo una cucharadita de la mezcla en el centro. Cerrar con ayuda de un tenedorcito y meter al horno precalentado a 180º sobre papel de hornear unos doce minutos.

» Barquitos de Sushi de salmón»
Ingredientes.
– 1 vaso de arroz redondo.
– 1 cucharadita de sal.
– 200 gr. de salmón fresco.
– media cucharadita de sésamo verde.

Cocer el arroz en abundante agua con la sal. Escurrir y una vez templado formar bolas y colocar sobre ellas tiras de salmón. Decorar con sésamo al wasabi.

» Vasitos de crema de tortilla con virutas de jamón»
Ingredientes:
– Una tortilla de patatas de 2 huevos.(la puedes comprar ya hecha pero casera es más rica).
– 100 ml. nata para cocinar.
– 50 gr. de jamón ibérico.

Tritura la tortilla con la nata y rellena los vasitos con la crema. Decora con el jamón cortado en virutas.

» Tartaletas de bacon y huevo»
Ingredientes:
– 10 tartaletas saladas.
– 1 huevo.
– 100 ml. de nata para cocinar.
– Sal.

– Pimienta.
– Nuez moscada.
– 50 gr. de bacon en taquitos.

Batir el huevo con la nata y las especias . Poner una cucharada de bacon en cada tartaleta cubrir con la mezcla y hornear hasta que cuajen.

» Barquillos rellenos de gambas»
Ingredientes:
– 10 hojas de pasta Brik.
– 1 cogollito de lechuga.
– 200 gramos de gambitas peladas cocidas.
– 2 cucharadas de mayonesa ligera.
– 1 cucharadita de mostaza en grano.

Formar cucuruchos con las hojas de pasta y hornear hasta que estén dorados. Una vez frios rellenar con la mezcla de lechuguita picada, las gambitas, la mayonesa y la mostaza.

» Rulos de foie, jamón y queso»
Ingredientes:
– 6 tortas de maiz para burritos.
– 12 lonchas de queso enmental.
– 12 lonchas de jamón.
– 100gr. de foie de oca.
Colocar en el centro de cada torta dos lonchas de jamón y dos de queso, untar con un poco del foie y enrollar. Envolver en papel de aluminio y guardar en la nevera un par de horitas. Para servirlos cortarlos y pinchar cada trozo con un palillo.

La mesa

Para la merienda he preparado los siguientes platos.

» Copas de pastel de chocolate y fresas y magdalenas de chocolate»

Ingredientes del bizcocho base:
– 3 huevos.
– 1 yogur (el vasito nos servira de medida)
– 3 vasitos de harina.
– 2 vasitos de azúcar moreno.
– 1 vasito de aceite de girasol.
– 1 puñado de avellanas tostadas.
– 100 ml. de nata para montar.
– Un trocito de mantequilla.

– 3 cucharadas de cacao en polvo.
– 1 sobre de levadura.

– 2 mandarinas.
Mezclar el aceite con el azúcar, la nata, el yogur, el zumo de las mandarinas, el cacao. Tamizar la harina y la levadura y añadir a la mezcla. Agregar los huevos, las avellanas , un poco de ralladura de piel de mandarina y triturar .

» Copas de pastel de chocolate con fresas y chocolate blanco»
– 200 gr, de fresas picadas.
– 12 muffins de chocolate.
– 1 tableta de chocolate blanco.
– Medio vasito de nata.
– Bolitas plateadas para decorar.

Untar el molde de los muffins con la mantequilla y rellenar con la masa hasta la mitad y hornear unos 20 minutos , dejar enfriar antes de desmoldar. Rellenar las copas hasta la mitad con las fresas picadas, poner sobre ellas un muffin y bañar con el chocolate blanco templado al baño maría con la nata. Decorar con bolitas plateadas.Para las magdalenas rellenar los moldes hasta la mitad y los horneas unos 15 minutos una vez frías las espolvoreas con azúcar glas.

La mesa de la merienda

Han bailado, reído, visto pelis de terror y comido chuches hasta hartarse pero aún nos queda la tarta.

La receta de esta deliciosa tarta podeís mirarla en el siguiente blog » a teacher in th kitchen». Os hareís seguidor@s en cuanto lo leáis.

Bueno esto ha sido todo. Las niñas se lo han pasado fenomenal y yo he aprovechado para salir con mis chicos. Pero sin duda lo mejor del día ha sido el abrazo de mi niña, estaba feliz !!!!!

Hasta la semana que viene con más recetas y mucho, mucho amor.

Besos.