Gafas oscuras.

Es lo que tiene la gripe, a pesar de no existir red ferroviaria que una a mi pueblo con el resto del mundo, tengo el cuerpo como si me hubiera arrollado el mismísimo Orient Express. Y eso que parece haber vuelto la primavera, el clima se ha templado nuevamente, la lluvia purificadora ha hecho acto de presencia y hasta escucho a un grillito desde hace un par de noches.

Maravilloso y bucólico si no fuera por el dolor de huesos y un incidente de última hora que a punto ha estado de dejarme como «la niña los peines».

Una sobredosis de descongestionador nasal me ha provocado una fortísima reacción alérgica que casi, casi me priva de esta cita .

Me da la sensación cuando estoy malita de que todo se queda en stand-by, de repente todo puede esperar, esa prisa diaria para llegar a todo desaparece y la obligada rutina deja de tener importancia.

Pero una no renuncia a tener controlado su entorno y en cuanto los analgésicos obran el milagro, vuelvo a la carga aunque sea a cámara lenta.

Ha llegado el Domingo y , a medio gas, pero glamorosa como nunca, armada con mis magníficas Armani negras ,estoy preparada para cocinar un plato rico y muy sencillo que nos haga recuperar la energía perdida, y hablo en plural porque no he sido la única que ha tenido gripe en casa.

Empezaremos con una ensalada de tomate, mozzarella y canónigos que servirá para cargarnos de vitaminas y después unas suculentas carrilleras de ternera al jerez acompañadas de compota de manzana. Las carrilleras puedes prepararlas también de cerdo que , normalmente, son más fáciles de encontrar pero, las de

ternera, si se las encargas con tiempo a tu carnicero, te las tendrá listas par cuando las vayas a cocinar.

Hoy nos acompaña Claudia, una de las mejores amigas de mi hija, una niña maravillosa que es como de la familia. Hace un sol radiante, suena Bach de fondo y me siento agradecida de poder compartir con mi familia un nuevo día de risas y mucho, mucho amor.

Aquí os dejo las recetas.

» Ensalada de Tomate, Mozzarella y Canónigos»

Ingredientes (para 6 personas)

– 100 gr. de canónigos.
– 2 kumatos (tomate negro)
– 10 mini kumatos pera.
– 200 gr. de Mozzarella .
– 1/2 vaso de aceite oliva.
– 1 cucharada de vinagre de frambuesa.
– 6 hojas de albahaca fresca.
– sal y pimienta rosa liofilizada.

Aliñamos los canónigos con sal y vinagre, ponemos la albahaca picadita en el aceite mientras cortamos los mini kumatos o cherrys en cuartos y los kumatos y la mozzarella en rodajas. Emplatamos sirviendo sobre un puñadito de canónigos,

unas rodajas y cuartos de los tomates, dos rodajas de mozzarella y regamos con un par de cucharadas del aceite con la albahaca, espolvoreamos con un poco de la pimienta rosa machacada.

Ensalada de Kumatos, mozzarrella y canónigos.

» Carrilleras de ternera al aroma de jerez»

Ingredientes (para 6 personas):

– 6 carrilleras de ternera.
– 1 puerro.
– 1 zanahoria.
– 1 cebolla tierna o cebolleta.
– 1 vaso de vino de jerez.

– 1/2 litro de vino tinto.
– 1 y 1/2 litros de agua.
– 1 hoja de laurel.
– 2 pastillas de caldo de carne.
– Aceite de oliva.
– Sal y pimienta negra recién molida.

Limpiamos bien las carrilleras, ponemos a calentar el aceite con el laurel y espolvoreamos la carne con la pimienta , con el aceite bien caliente la sellamos y sacamos a un plato, en el mismo aceite rehogamos las verduras troceadas y volvemos a incorporar la carne. Añadimos el jerez, el vino, el agua, las dos pastillas de caldo y la sal . A fuego fuerte dejamos cocer 1 hora y media durante la que iremos desespumando, sacamos entonces el laurel y la carne, trituramos el caldo con las verduras elaborando una salsa y volvemos a meter la carne en la misma. Dejamos reducir 15 minutos más .

» Compota de manzanas»

Ingredientes (para 6 personas):

– 5 manzanas golden.
– 1 vaso de vino blanco de moscatel.
– Un puñadito de pasas.
– Medio vaso de azúcar moreno.
– Media cucharadita de canela en polvo.
– 50 gr. de mantequilla.

Ponemos a calentar la mantequilla y cuando empiece a dorarse añadimos la manzana troceada y salteamos, incorporamos entonces las pasas, el azúcar, la canela y el vino y dejamos reducir hasta que desaparezca el líquido por completo. Es momento de emplatar, además de la manzana he incluido unas patatas fritas que combinan fenomenal con este plato.

Una semana más tengo que renunciar a mi copita de vino , será la próxima, seguro.

Espero que os guste. Besos.