Ya está aquí la primavera

El sol brilla con una luz especial durante ésta época del año, es mi estación favorita. La suavidad del clima junto con el alargamiento de las tardes invitan a disfrutar plenamente de la vida. Por fin, La Primavera .

Con el cuerpo machacado por dos días consecutivos de excesos culinarios, la perspectiva de comer en la terraza de casa y la visita de los abuelos después de casi tres semanas , han sido motivación más que suficiente para ponerme manos a la obra.

De fondo, la Callas , » Lucia di Lammermoor» ha ayudado bastante. Gracias Sus y JC.

Mañana es, además, el día del padre así que he preparado uno de los platos que más le gustan al mío, el bacalao.

El bacalao es un pez que ofrece posibilidades infinitas pero una de las recetas que más me gustan y con la que siempre quedo fenomenal es con el bacalao confitado. Se puede acompañar igualmente de numerosas guarniciones pero para esta ocasión he elegido una salsa vizcaína , me encanta cuando el abuelo rebaña el plato, es la forma que tiene mi padre de decir que la comida está de diez. He añadido también boniato asado y langostinos marinados en miel , mandarina y salsa teriyaki, el resultado… espectacular! .

Comenzamos como siempre con una ensalada, que hoy será de queso de cabra y para la hora del café, bizcochitos de naranja y mucho, mucho amor.

Aquí os dejo las recetas, espero que os gusten. Besos.

» salsa vizcaína»

Ingredientes (para 6 a 8 personas):

– 10 pimientos choriceros.

– 3 cebollas grandes.
– aceite de oliva.
– 75 gr. de jamón ibérico.
– Medio vasito de vino blanco.
– 1 diente de ajo.
– Sal, pimienta.
– 2 cucharadas de perejil picado.
– Cayena molida.
– 1 galleta.

Lo primero que hay que hacer es poner en agua templada los pimientos bien limpios de semillas para que se rehidraten, serán necesarias al menos tres horitas. Una vez hidratados podrás separar la carne de la piel, raspando con ayuda de un cuchillo. Será el momento de rehogar el jamón muy picadito en el aceite de oliva, una vez rehogado podremos incorporar entonces la cebolla, el ajo y el perejil. Pocharemos bien todo y lo regaremos con el vino. Majamos la carne de los pimientos con la galleta en el mortero y lo agregamos a la salsa. Ponemos la sal, la pimienta y la cayena (no demasiada, para que no quede muy picante) y dajamos al fuego medio unos cinco minutos más. Será el momento de triturarla y probar. Si notas que el resultado, aunque es dulce, amarga un poco al final, puedes añadir una cucharadita de azúcar.

Resérvala sin dejar que se enfríe.

» Ensalada de brotes tiernos, aguacate, kumato y queso de cabra»

Ingredientes (para 6 personas):

– 100 gr. de brotes de lechuguitas tiernas.
– 3 kumatos.
– 2 Aguacates.
– 200 gr. de queso de cabra.
– Aceite aromatizado con canela.
– 2 cucharadas de Almendra granulada crocanti.
– Glassa balsámica de Módena.
– Sal.

En un recipiente pequeño sumerge dos palos de canela en aceita de oliva y ponlo cerca del calor para que el aceite se impregne del aroma de la canela al menos una hora antes de empezar a preparar la ensalada. Aliña las lechuguitas con sal y un poco del aceite de canela, trocea los aguacates y los kumatos en pequeños dados y mézclalos con las lechugas. Para emplatar colocas un puñadito de la mezcla en el plato, pones el queso encima, espolvoreas con la almendra y riegas con un par de cucharadas de aceite de canela y un poco de glassa de Módena.

» Boniatos asados con lasgostinos macerados en Miel, Mandarina y salsa Teriyaki»

Ingredientes (para 6 Personas):

– 3 Boniatos.
– 250 gr. de langostinos pelados.
– 1 Cucharada de miel.
– 2 mandarinas (el zumo)
– 3 Cuchradas de salsa teriyaki.
– Sal de cayena y sésamo al wasabi.

Ponemos a asar los boniatos sin pelar a 180º durante un par de horas, para que queden bien tiernos. En un bol, maceraremos los langostinos con la miel, el zumo de mandarina, la salsa teriyaki , un poco de sal y el sésamo.

Es el momento de tomarse una cervecita o vino blanco fresquito.

Con la mesa puesta y cuando se sirvan las ensaladas será el momento de poner a confitar el bacalao.

» Bacalao confitado»

Ingredientes (para 6 personas):

– 3 Lomos de bacalao desalado.
– 3 dientes de ajo.
– 2 cayenitas.
– 1/2 litro de Aceite de oliva.

Se ponen los ajos y cayenas enteras en el aceite a fuego muy suave y así, a baja temperatura se sumerge el bacalao en el aceite con la piel hacia abajo y cuidando que quede cubierto por el aceite, dependiendo del grosor de los lomos necesitarás más o menos tiempo pero entre 8 y 10 minutos bastan.

Ya puedes emplatar. Coloca dos o tres cucharadas generosas de salsa vizcaina, un par de rodajas gruesas de boniato coronadas con unos langostinos y un lomo del bacalao.

Es un plato realmente delicioso.

Y con el café.....Bizcochitos de naranja!!!!!

Feliz semana a todos.