

Cuac, Cuac!!



En mi afán por seguir aprendiendo, buceo y busco información casi a diario sobre cursos de cocina que se adapten mi ritmo de vida. No es que no esté dispuesta a sacrificar la paz de mis días, pero mi «modus vivendi» implica una disponibilidad full time para con mi familia.

Así, mientras encuentro la escuela ideal (a 15 minutos de casa con Arzak como maestro), tengo en mis manos una fuente de inspiración y sabiduría casi infinita con la que me alimento y crezco a diario.

Que tengo dudas sobre cómo se prepara un auténtico ceviche o necesito mejorar con las técnicas de corte....pues aquí están San Google y You tube para instruirme y sacarme del atolladero.

Lo importante para mí a la hora de aplicar las habilidades o la receta aprendidas, es ser capaz de darle mi toque personal añadiendo o variando algún ingrediente, incluso el procedimiento mismo.

Esta semana he recurrido a la red además en busca de inspiración, ante la visita de las dos abuelas holandesas An y Corrie y mis cuñados Jolanda y Peter, pues aunque fuese Jueves y por tanto día de labor, quería lucirme un poco y preparar algo rico. Todos ellos son grandes gourmets y maestros a la hora de disfrutar de la vida, sin embargo, como críticos culinarios en lo que a mi trabajo se refiere, son de poco fiar. Todo lo que hago les parece fabuloso!!! De manera que intento corresponder a sus halagos poniendo más esmero, si cabe.

El menú, a parte de aperitivos varios y salmorejo consistía en un plato a base de salmón que compartiré otro día pues como éramos bastantes a comer, no tuve

tiempo de ir haciendo fotos, pero quedó todo tan rico que me lo reservo para otra ocasión.

Hoy Sábado, con la casa casi vacía y tan sólo tres comensales voy a darme un caprichín y prepararé uno de mis platos favoritos, » Magret de Pato con reducción de Pedro Ximenez al toque de Naranja con milhojas de panaderas y cebolla caramelizada», el pato me vuelve loca, creo que es una de las carnes más ricas, que si además se sabe combinar bien, puede ser una auténtica fiesta para el paladar.

Pero comenzaremos con una » Ensalada verde con Langostinos Marinados» , tomando después una

» Vichyssoise templada» y tras el pato, un platito de quesos franceses.

Muy Francés todo ahora que lo pienso, todo menos el cava y el vino que serán españoles.

Suena Bach de fondo.....como me gusta este señor.!! Y me pongo manos a la obra.

Espero que os guste.

Besos.

» Ensalada verde con langostinos marinados».

Ingredientes (para 4 personas)

Para la marinada:

- 250 gr. de Langostinos pelados.
- Medio vaso de aceite de Girasol.
- Medio vaso de salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de vinagre de Arroz.
- 1 cucharada de Miel.
- Media cucharadita de Sésamo tostado.
- Media cucharadita de pasta Wasabi.

Para la ensalada:

- 100 gr. de brotes tiernos.
- 2 Aguacates.
- Los Langostinos Marinados.
- 1 Lima.
- Sal.
- Glassa balsámica.



En un bol grande, pon a marinar, durante una hora y media aproximadamente, los langostinos pelados y limpios (quita la tripita negra para que no estropee el sabor, haciendo un pequeño corte en la parte superior del langostino y tirando con los dedos de ese hilito negro) mezclándolos con todos los ingredientes y removiendo de vez en cuando hasta el momento de emplatar.

poco antes de servir, en otro recipiente mezcla los aguacates cortados a dados con el zumo de la lima y un poco de sal y un par de cucharadas del jugo de la marinada.

Los brotes verdes los salas un poco y añades también otro par de cucharadas de la marinada removiendo para impregnarlos bien.

para emplatar, pintamos el plato con un pincel bañado en glassa balsámica y sobre la misma colocamos con ayuda de un molde, una capa de aguacate, otra de los brotes verdes y acabamos un una fila de los langostinos marinados.



» Vichyssoise Templada»

Ingredientes (Para 8 raciones).

- 9 Puerros (la parte blanca)
- 1 Patata.
- Una Cucharada de Mantequilla.
- 4 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 1/2 l. de caldo de ave.
- Media cucharadita de sal.
- Medio vaso de Nata.
- Pimienta negra recién molida.
- 4 Hojitas de hierbabuena.



Ponemos a rehogar en la mantequilla y el aceite, a fuego medio, los puerros y las patatas troceados y antes de que empiecen a dorarse añadiremos el caldo y la sal. Cocemos durante unos 40 minutos y trituramos bien, agregamos la nata y

trituramos un poco más. Dejamos templar hasta servir con un toque de pimienta negra recién molida y una hojita de hierbabuena.

La vichyssoise es una crema que se toma normalmente fría, pero a mi me gusta templada. Aunque la serviré después de la ensalada, es lo primero que debes preparar, justo antes de ponerte con la marinada para así tenerlo todo a punto en su momento justo.



» Magret de Pato con reducción de Pedro Ximenez y un toque de Naranja con Milhojas de Panaderas y Cebolla Caramelizada».

Ingredientes (para 4 personas).

» Patatas Panaderas».

- 2 Patatas.
- Sal y pimienta.
- Aceite de oliva.



Poner en la bandeja del horno a 180º sobre papel de horno pintado con aceite, para que no se peguen, las patatas cortadas en rodajas muy finas y salpimentadas, regadas con un hilito de Aceite de oliva. Hornear hasta que estén doraditas.

» Cebolla Caramelizada».

- 1 cebolla grande.
- Aceite de Oliva.
- Sal y pimienta.
- Un chorrito de Brandy.



En una sartén, pochar en el aceite a fuego medio la cebolla cortada en semicírculos finos con la sal y la pimienta. Cuando empiece a dorarse añadimos el brandy y cocinamos hasta que se vuelva de color marrón transparente.

En cada plato para acompañar la carne formaremos un Milhojas alternando capa de patata con capa de cebolla.

» Reducción de Pedro Ximenez».

Ingredientes.

- Medio litro de vino Pedro Ximenez.
- 1 Naranja.
- Piel de naranja.
- 2 Cucharadas de salsa de Soja.



En un cazo, poner a fuego medio el vino, con el zumo de la naranja , la piel cortada en juliana muy fina y la soja. Reducir a menos de la mitad. Si quieres espesar un poco la salsa, en un poco de vino disuelve una cucharadita de Maicena y añade al cazo sin dejar de remover hasta que veas que empieza a espesar. Mantener caliente pero a fuego muy suave hasta el momento de emplatar.

» Magret de Pato»

- 2 Magrets o pechugas de Pato.
- Sal y pimienta



Limpia y seca bien las pechugas y quita si tuviera algún resto de plumitas. Haz cortes en la piel, sin llegar a la carne, en forma de rombos que te servirán para que no se encoja la pechuga y como guía de corte.

Salpimentar y a fuego medio alto, pon en la sartén por la parte de la piel unos 4 minutos, el pato habrá soltado casi toda su grasa dale la vuelta durante un par de minutos y ve moviendo con ayuda de palas de madera para ir sellando también los

laterales de la carne. Pongo un minuto más por la parte de la piel y ya estará listo para servir junto con el milhojas de panaderas y cebolla, cortado en filetitos sobre una base de reducción y rematado con una cucharada de la misma salsa por encima.



Y de postre..... Quesito frances!!!



Mientras termino el blog ha terminado el Barça - Madrid, Más feliz que una perdiz!!!!!!