

# Olor a incienso y azahar



Visitar la Catedral de Sevilla es siempre una experiencia gratificante, hacerlo en Semana Santa lo convierte en un acontecimiento que sobrepasa lo humanamente explicable, incluso para los que no sentimos ese fervor por lo religioso.

Es una sobredosis de arte a la que se suman los elementos. Grabado en mi mente ha quedado el olor de azahar al salir al patio de los naranjos tras una suave lluvia, ese olor tantas veces cantado y que, estoy segura, debe convertirse en adictivo para quienes crezcan disfrutando de tan maravilloso aroma.

Con la ciudad engalanada para la ocasión y el incienso quemándose en cada templo, esquina y casa de hermandad, me he enamorado de Sevilla.

Pero lo que marca la diferencia es, haber podido disfrutar de todo esto gracias a mis amigos Juan Carlos y Susana quienes, además, nos han descubierto el apasionante mundo de la opera haciéndonos partícipes de una «Lucia di Lammermoor» en el teatro de la Maestranza que me pone patas arriba todo lo musicalmente visto y oído hasta este momento. Una inmensa Mariola Cantarero nos llevó a vivir la más profunda de las locuras a través de una voz para la que el adjetivo prodigiosa se me queda pequeño.

He tenido, por tanto, un fin de semana de esos que te hacen dar gracias a la vida porque..... porque no se puede pedir más!!.

Culinariamente, el mundo de la tapa en la capital andaluza es ya por todos conocido, el hecho de haber comido un millón ( que diría mi padre) no me ha descubierto nada nuevo, salvo el arte de mi amiga queriendo añadir un toque de distinción horaria a un plato de anchoas del Cantábrico,



Sin comentarios

De vuelta a casa con varios días por delante para el descanso y encuentros con los amigos, me ilusiona saber que mañana viernes conoceré personalmente a mi compañera de curso Vanessa, profesora de inglés y autora del blog » ateacherinthekitchen« de la que aprendo cosas cada día.

Es Jueves Santo y en mi cocina se cuele Bach con su Matthäus Passion .

Una jornada de relax, en familia, que me invita a adelantar mi trabajo preparando un menú lleno de color: » Salmorejo de piquillos al aroma de frambuesa«, «Tartar de Salmón» y «risotto con virutas de jamón ibérico y Foie». Aquí os dejo las recetas, espero que os gusten.

Besos.

» Salmorejo de piquillos al aroma de frambuesa«

Ingredientes ( Para 6 personas):

- 1 kg. de tomates maduros( de pera o canarios)
- 4 Pimientos de piquillo en conserva.
- Una pizca de comino en polvo.
- 2 Cucharadas de vinagre de Frambuesa.
- Una Cucharadita de sal.
- Una cucharada de vinagre de Módena.
- Aceite de Oliva ( medio vasito).
- Un vaso pequeño de agua.



Lavar y quitar las semillas de los tomates y poner en el vaso eléctrico ( o termomix si se tiene) junto con todos los ingredientes menos el aceite. Triturar unos diez minutos a potencia máxima y añadir entonces el aceite. Triturar unos 3 o 5 minutos más. Enfriar en la nevera, necesitará al menos un par de horas antes de conseguir una buena temperatura. Lo he servido en copas de martini y añadido jamón picadito por encima.



» Tartar de Salmón»

Ingredientes ( para 4 personas):

- 300 gr. de Salmón fresco ( recomiendo congelar antes por el tema anisakis y usar una vez descongelado).
- 100 gr. de Salmón ahumado.
- 2 Aguacates.
- 5 Pepinillos en vinagre.
- 1 Cucharada de Alcaparras.
- 1 Cebolleta pequeña.
- 1 Cucharada de mostaza en grano.
- 1 Limón.
- 8 Cucharadas de Aceite oliva virgen extra.
- 1 Cucharada de salsa Perrins.
- 1/2 Cucharada de Tabasco ( 1 si te gusta picante).
- Una ramita de Cilantro o Perejil fresco picado.
- Sal y pimienta negra recién molida.





En cuanto metas el salmorejo en la nevera, empieza a preparar el tartar. en un bol grande pon el salmón fresco y el ahumado picado en trocitos muy pequeños. Trocea en la cebolleta, pepinillos, el perejil o cilantro y las alcaparras en brunoise ( trocitos milimétricos), agregar al salmón junto con la mostaza, la salsa Perrins, el tabasco, la sal y pimienta y el aceite. Regar con el zumo de medio limón mezclar bien y reservar en la nevera tapado con papel film.

En un pequeño recipiente, mezclar el aguacate cortado en dados con el zumo del otro medio limón, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva. Reservar también en frío.

Para emplatar puedes acompañarlo con unas hojas de canónigos y servir sobre pan Wasa.



Y para terminar, mientras tu familia saborea el tartar que tu te has comido super rápido (inconvenientes de ser la cocinera), te sirves una buena copa de vino blanco fresquito y preparas el risotto.

» Risotto con virutas de jamón ibérico y foie»

Ingredientes ( para 4 personas):

- 2 Vasos de arroz redondo.
- 1 Cucharada de concentrado de carne ( Bovril).
- 1 1/2 litro de Agua.
- 1 Cebolla tierna o cebolleta pequeña.
- 1 Cucharada de Mantequilla.
- 75 gr. de Parmesano en polvo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Aceite de Oliva.
- Unas hebras de Azafrán.
- Sal y pimienta molida.
- 100 gr. de jamón ibérico cortado en virutas.
- 100 gr. de Foie mi cuit.



Mete el foie en el congelador. Ahora comenzamos rehogando la cebolla en una cazuela con el aceite de oliva a fuego medio vigilando que la cebolla no llegue a dorarse. Después añadiremos el arroz y removeremos para que la cebolla se mezcle bien con él, a fuego lento y vigilando que el arroz no se tueste. Incorporamos el vino y esperamos que el arroz lo absorba, a continuación ya podemos añadir poco a poco el caldo, (preparado con el concentrado de carne y el agua) previamente calentado (hirviendo) y no dejaremos de remover. Disolvemos el azafrán en un poco de caldo y lo añadimos también, el tiempo de cocción será de entre 20 y 25 minutos. Cuando esté tierno, será el momento de añadir el queso y la mantequilla, mezclar bien todos los ingredientes y rectificar de sal en el caso de que sea necesario.

Para servir añade a cada plato un poco de pimienta molida, espolvorea con un par de cucharadas de virutas jamón y con ayuda de un rallador termina con una lluvia de virutas del foie congelado.



Delicioso!!!!