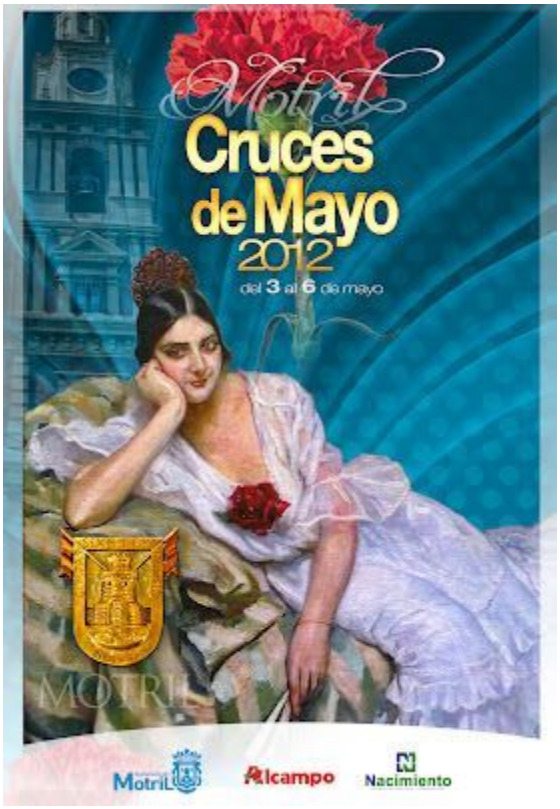
De Cruces.



Si una persona de origen no español visitara Motril en estos días, es muy probable que volviera a su país feliz por haber comprobado y vivido la esencia misma de lo que durante siglos se ha vendido a los extranjeros que es España. Y no me parece mal, teniendo en cuenta que nuestra tabla de salvación pasa por llenar el país de turistas a los que, ante todo creo , hay que procurar diversión y bienestar para que vuelvan y gasten aquí sus cuartos.

Lo complicado llega cuando el forastero es nacional y aterriza en un pueblo andaluz donde, de entrada, se anuncia corrida de toros y pequeños altares de cruces de flores, en su mayoría claveles, emergen por doquier engalanando, plazas, colegios y locales y con las calles a rebosar de gente abanico y rebujito en mano. Con sus mujeres ataviadas con preciosos trajes de flamenca bailando al compás de sevillanas y celebrando «el día de la cruz», que aquí dura desde el jueves al domingo.

Se habilitan enormes recintos, en los que grupos cofrades ofrecen, a quienes se acerquen a ver su cruz, la posibilidad de beber y tapear en improvisadas barras de bar montadas para la ocasión.

En cada escuela, los niños preparan, con ayuda de sus padres y maestros sus propias cruces y se crean diferentes categorías de premios por parte del ayuntamiento para recompensar a las mejores.

Con este panorama, a ver ahora quien nos quita la fama que tenemos de pasarnos la vida de juerga y de que Andalucía no son solo toros y flamenco.

De verdad!!!! que son solo cuatro diaaaas!!!!!!! que aquí se trabaja también!!!!!
Yo asistiré a un par de cruces este año, la del restaurante » la casa de García», al frente de la cual están Marcos y Custodia y que llevan preparando con esmero varias semanas para que disfrutemos y no «nos farte de na …que no, que no» y a la de la «Escuela de Arte de Ángel Bermúdez» en la que he vuelto a retomar mis clases de baile y donde cada participante lleva alguna tapa preparada para compartir.
Va a ser por tanto un largo fin de semana de fiesta en el que cocinaré bien poco pero no faltaré a la cita con mi blog , que por cierto cambia su imagen con un fondo más personal.
Aquí os dejo las recetas de las tapas que llevaré a la cruz de Ángel y que espero os gusten a vosotros y a ellos más.
Prepararé unos «Cestillos de Mousse de foié y pimiento caramelizado» además de «Bocaditos de Morcilla y Pera al aroma de canela» y «Piruletas de Parmesano Especiadas».

Besos.

» Cestillos de Mousse de foié y pimiento caramelizado».
Ingredientes (para 40 cestillos):
– 5 Paquetes de obleas de masa para empanadillas (la cocinera).

Hornear los cestillos hasta que estén tostaditos , sacar del molde y dejar enfriar antes de rellenar.
Para el relleno:
– 500 gr. de jamón cocido bajo en grasa.
– 250gr. de foié a la pimienta.
– 300 ml. de nata para cocinar ligera.
– 3 cucharadas Grandes de Mayonesa ligera.
– 2 Cucharadas de salsa de Soja.

– Pimienta blanda molida.

Triturar todos los ingredientes hasta que nos quede una masa muy fina con textura parecida a la mantequilla y poner en una manga pastelera con la que irás rellenando los cestillos.

Para los pimientos caramelizados:
– 350 gr. de pimientos del piquillo en conserva.
– 3 cucharadas de Aceite de Oliva.
– Medio vasito do Cognac.
– 6 cucharadas de Azúcar moreno.
– Sal y pimienta blanca molida.

Poner a fuego los pimientos troceados en tiras pequeñas y rehogar en el aceite, añadir el resto de los ingredientes y remover,cuando consuma todo el líquido dejar enfriar y colocar media cucharadita sobre el relleno de cada cestillo.

» Bocaditos de Morcilla y Pera al aroma de Canela»

Ingredientes (para 30 bocaditos):

– 6 láminas de hojaldre.

– 1 Huevo batido.

– Semillas de Sésamo.

Para el relleno:

– 400 gr de Morcilla de Cebolla.

– 1 Pera conferencia.

– 2 Cucharadas de Aceite de oliva.

– 2 cucharadas de Salsa de Soja.

– Un puñado de Pasas sultanas

– Una pizca de canela en polvo.

– Sal y Pimienta blanca molida.

Pelar y trocear la pera en pequeños daditos, rehogar en el aceite y cuando empiece a dorarse añadir las morcillas sin piel, la soja, las pasas, la sal y la pimienta y la canela. Remover hasta mezclar bien todos los ingredientes y calentar a fuego medio durante unos 5 minutos. Dejar enfriar.

Colocar sobre una lámina de hojaldre cucharaditas pequeñas de la masa de morcilla separadas 10 cm. entre si por cada plancha rectangular te pueden caber unas 10 cucharaditas. Cubrir con otra lámina de hojaldre y con un cortapastas redondo ir cortando los bocaditos. Repetir hasta tener los 40.

Poner en una bandeja de horno sobre papel de hornear, pintar con el huevo batido y espolvorear con las semillas de sésamo. Poner en el horno precalentado a 220º hasta que estén doraditos (unos 12 o15 minutos).

Guarda los recortes de hojaldre sobrantes envueltos en papel vegetal y encima papel de aluminio y podrás usarlo para hacer otros platos.

«Piruletas de Parmesano»

Ingredientes (para 30 piruletas)
– Queso parmesano rallado (30 cucharadas)
– Una cucharada de Sésamo.
– Glassa al gusto (he elegido de miel y mostaza)
– Palillos para brochetas.

Colocar los palillos sobre la bandeja del horno cubierta con papel de hornear. Colocar el queso parmesano mezclado con el sésamo formando círculos sobre los extremos de los palitos cuidando que estos queden bien cubiertos de

queso. Con la glassa hacer espirales decorativas sobre algunos de ellos. Meter al horno durante aproximadamente 10 o 15 minutos a 180º y esperar a que estén fríos antes de despegar del papel.

Gracias por unas cruces fantásticas!!!!