

Un bálsamo para las heridas.



Es absolutamente necesario tratar de recomponer los días. Intentar trabajar para que la maquinaria que mueve nuestra rutina no pare o descarrile. Camuflar el vacío.

Parece faltar tiempo para llegar a todo y sin embargo basta un minuto para quedarse inmóvil, paralizado.

Es absolutamente necesario tratar de recomponer los días. Buscar en los fogones un colchón a mi desconsuelo, un bálsamo para las heridas.

Mantener la serenidad para encontrar el bol plateado y la firmeza en el pulso que toma las fotos.

Es absolutamente necesario tratar de recomponer los días, plantar cara a la desgana y preparar un menú sencillo que cierre esta semana, la más dura, la más triste.

A pesar de estar el cielo algo nublado, una esplendida luz del sol inunda cada rincón de mi casa y me recuerda que volverá la alegría.

Con Bach sonando más alto de lo habitual, me cuelo en mi cocina y me centro en compartir recetas, en recomponer los días.

Vitaminas de color rojo en un «Salmorejo de cerezas» , una carga de energía escondida en unos » Nidos de pasta con langostinos » y la ligera dulzura de un postre, «Scones de frutas en almíbar» nos ayudarán a pasar la tarde, otra tarde.

Espero que os gusten.

Besos.

» Salmorejo de cerezas».

Ingredientes (Para 4 personas):

- 1 kilo de Tomates de pera.
- 250 gr. de cerezas deshuesadas.
- 3 Pimientos del Piquillo en conserva.
- 6 cucharadas de Vinagre de Manzana.
- 1 cucharada de Vinagre de Módena.
- 10 cucharadas de Aceite de Oliva.
- 1 cucharadita de sal.
- Una pizca de Comino en polvo.
- Medio vasito de Agua.



Quitamos las semillas a los tomates y los huesos a las cerezas y ponemos con el resto de los ingredientes, menos el aceite, en el vaso de la batidora. Triturar a potencia máxima diez minutos. Añadir entonces el aceite y triturar 5 minutos más. Reservar en la nevera hasta servir. Prepáralo un par de horas antes de comer para que esté bien fresquito y lo puedes acompañar de un picadito de jamón.



» Nidos de pasta con Langostinos».

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gr. Nidos de pasta de trigo duro.
- 400 gr. de langostinos pelados y eviscerados.
- Medio vaso de Aceite de Oliva.
- 3 Cucharadas de Miel.
- 12 cucharadas de salsa de Soja.(6 para marinar y 6 para la salsa)
- 1 cucharada de Aceite de Sésamo.
- 2 Guindillas.
- 1 cucharadita de Sésamo.
- 2 cucharadas de Salsa de Ostras.
- 1 vaso grande de Vino blanco.
- Sal (para cocer la pasta) y Pimienta negra recién molida.



Pones a Marinar los langostinos una vez limpios con la mitad de la salsa de soja, la miel , el aceite de sésamo y un poco de sal.



En una cacerola rehogas las guindillas en el aceite de oliva y las sacas. Añades el vino, la salsa de ostras , el sésamo ,el resto de la salsa de soja y reduces a la mitad. Incorpora los langostinos con todo el jugo de la marinada cuece la pasta según indicaciones del envase en agua con sal , escurre y mezcla con los

langostinos dejándolos posar al menos un par de minutos después de remover bien, para que absorban el jugo de la salsa.



Sírvelos con un poco de pimienta negra recién molida.



» Scones de frutas en Almíbar»

Ingredientes (para unos 20 bollitos):

- 50 gr. de Mantequilla.
- 250 gr. de Harina especial para bizcochos (con levadura).
- 25 gr. de Azúcar glass.
- 25 gr. de Germen de Trigo.
- 50 gr. de cerezas en almíbar.
- 150 ml. de Leche.
- Media tacita de Leche para pintar antes de Hornear.



Amasar a mano la mantequilla con la harina hasta que parezca pan rallado. Agregar el azúcar tamizado y mezclar bien, añadir las cerezas picadas en pequeños trocitos y remover hasta que estén distribuidas por toda la masa. Incorporamos el germen de trigo y después con ayuda de una espátula de silicona, mezclamos con la leche quedándonos una masa suave.

Extendemos con ayuda de un rodillo sobre una superficie enharinada formando una plancha de unos 2 cm. de grosor. Cortar con ayuda de un molde para galletas que sea dentado y de no más de 6-7 cm. Repetir la operación hasta terminar con toda la masa.

Precalentar el horno a 230º , poner los scones en la bandeja del horno, sobre papel de hornear, pintar con leche y cocer entre 10-12 minutos.

Dejar enfriar sobre una rejilla.

Servir con mantequilla y mermelada para untar.





Se abren por la mitad y se rellenan en este caso de una mezcla de mantequilla y mermelada de fresa, pero quedan riquísimos también con nata montada o cualquier tipo de mermelada.

Gracias a todos los que me seguís, me dais fuerza y ánimo para continuar y tratar de mejorar semana tras semana. Gracias mil!!!