

Hup Holland Hup!!!

Hup Holland Hup!!!



Arranca la Eurocopa de fútbol y mi cuerpo se estremece sólo de pensar que la historia pueda repetirse, no porque no quiera que vuelva a ganar «la roja», es que no se si mi matrimonio sobreviviría a otra final de infarto España versus Holanda.

El año que nuestro país se colocó por fin su primera estrella de flamante campeona en el pecho, durante el mes que duró el mundial, vivimos en mi casa autenticas jornadas de fiesta celebrando las victorias de ambas selecciones y bromeando con la posibilidad de un enfrentamiento que ninguno deseábamos.

Pero llegó el 10 de Julio y pasó lo que pasó: raya divisoria en el centro del salón y la familia a lado y lado ataviada con los colores de nuestros respectivos equipos.

Fue horroroso, pues aunque me gusta el fútbol, no entiendo demasiado como para hacer comentarios técnicos y mientras a mí, la patada a Xabi me pareció roja directa, mi chico no vio la falta por ningún sitio.

Era mejor estar.... calladito, se cortaba el aire.

Y ahora, los entendidos nos dan como favoritos junto con Alemania y holanda again, esto quiere decir que puede volver a pasar y.....!!!! tengo miedo!!!!!!.

Miedo y a la vez emoción, pues vienen días de fútbol que pienso disfrutar en familia, con mis amigos y haciendo lo que más me gusta que es cocinar.

Así, mientras dure el campeonato degustaremos distintos menús de picoteo para centrarme durante los partidos en animar, cervecita en mano, tanto a españoles como a «oranges» y si nos volvemos a encontrar pues.....!qué diantres! que vuelva a ser en la final , de manera que siempre habrá un campeón en casa.

A mi chico siempre puedo consolarlo preparando cosas ricas que le hagan olvidar el disgusto.

Sábado seis de la tarde, Holanda se enfrenta a Dinamarca, las banderas naranjas inundan mi hogar.

!!! suerte chicos !!!!

Mientras ellos juegan y para aplacar los nervios tomaremos el » Menú Eurocopa nº1”.

Espero que os guste.

Besos.

» Menú Eurocopa Nº 1”
Holanda versus Dinamarca

- » Cornetes de Foié con Manzana y Almendra»
- » Cestillos de Morcilla con Piñones»
- » Pincho de Tortilla y Pimiento Caramelizado»
- » Loli-Pops de queso Azul con glaseado de higo»
- » Cucharillas de tartar de Salmón»
- » Coutrons de cangrejo»
- » Brochetas de Langostinos Marinados»
- » Salmorejo de cerezas»
- » Tacos de Queso Holandés con Mostaza de Dijón»

Una mañana ajetreada para, además de cocinar, preparar el ambiente futbolero al más puro estilo holandés



» Cornetes de Foie con Manzana y Almendra»

Ingredientes (para 10 cornetes)

Para el relleno:

-150 gr. de foie.

-1 yogur.

Para decorar:

- 1 Manzana Royal Gala.

- 1 Cucharada de Azúcar.

- 10 Almendras Marconas fritas.



Triturar el foie con el yogur, poner en una manga desechable y meter en la nevera hasta emplatar. Asar la manzana cortada en cuñitas y espolvoreada con el azúcar y reservar.



Para los cornetes:

- 1 Lámina de hojaldre.

- Mantequilla.

Cortar el hojaldre en tiras, untar los moldes cónicos con mantequilla y enrollar con la masa. Hornear hasta dorar. Dejar enfriar antes de rellenar con la crema de foie y decorar con una cuñita de manzana y una almendra.



» Cestillos de Morcilla con Piñones»

Ingredientes (para 10 cestillos)

- 10 Obleas de empanadilla.



Hornear las obleas en un molde para muffins hasta que estén doraditas y reservar

Para el relleno:

- 3 Morcillas de cebolla sin la piel.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Un puñado de Pasas.
- 2 Cucharadas de piñones.
- Un chorrito de Jerez.
- 2 Cucharadas de salsa de Soja.



Rehogar los piñones y las pasas en el aceite, añadir el resto de los ingredientes y cocinar a fuego medio unos 10 minutos. Reservar hasta emplatar, rellenando cada cestillo con una cucharada grande de la mezcla.



» Pincho de Tortilla y Pimiento Caramelizado»

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 Pimiento verde asado y caramelizado.
- 1 Tortilla de Patatas y cebolla. (en plan Falsarius he usado una hecha)



Cortar el pimiento asado en finas tiras y caramelizar (receta en post anteriores).

Cortar la tortilla en dados.

Colocar una tira de pimiento sobre cada dado de tortilla y emplatar con banderillas.



» Loli-Pops de queso Azul con glaseado de higo»

Ingredientes (para 10 lolipops):

- 200 gr. de Queso Azul.
- 100 gr. de Queso filadelphia azul.
- 30 gr. Almendra crocante.
- 10 palillos de Lolipops.

Para el Glaseado:

- 1 Vaso de Agua.
- 1/2 Vaso de Azúcar blanco.
- 1 Cucharada de confitura de higo negro.
- 1 Chupito de cognac.



Mezclar en un bol los quesos con las almendras y con una manga pastelera rellenar un molde para cubitos y colocar los palillos. Meter en el congelador hasta emplatar.



En un cazo preparar el glaseado, poniendo a fuego medio alto el agua con el azúcar, la confitura y el chupito de cognac. Deja reducir dos terceras partes y baña en ellos los lolipops justo antes de servir y después los rebozas en almendra. Clávalos en vasitos con arroz .



» Cucharillas de tartar de Salmón»

(La receta está publicada en el post » Olor a incienso y Azahar»)



» Coutrons de cangrejo»

Ingredientes (para 12 coutrons)

- 9 palitos de Cangrejo(surimi)
- 4 Cucharadas de mayonesa ligera.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Pimienta blanca molida.
- 10 Coutrons Suecos o Tartaletas.



Triturar todos los ingredientes y rellenar los coutrons con ayuda de una manga pastelera desechable.



» Brochetas de Langostinos Marinados»

Ingredientes (para 10 brochetas)

- 20 Langostinos frescos, pelados y eviscerados.
- 1 Cucharada de Miel.
- 1 Vaso de Aceite de Girasol.
- 8 Cucharadas de salsa de Soja.
- Sésamo verde.
- 1 Cucharadita de pasta Wasabi.
- 1 Cucharada de vinagre de Arroz.
- 1 cucharada de zumo de Lima.
- Genjibre en polvo.



Mezclar todos los ingredientes en un bol y marinar durante al menos una hora. Clavar en brochetas y servir con unas moras frescas.



» Salmorejo de cerezas»

(Receta publicada en el post » Un bálsamo para las heridas»



» Tacos de Queso Holandés con Mostaza de Dijón»

Debo decir que, a pesar de lo simple de este plato, (no es más que queso con un poco de mostaza y almendras) a no ser que viváis en Holanda o tengáis amigos o familia que os traigan este delicioso manjar es imposible de encontrar aquí en España. Es queso de granja y su sabor es.....insuperable!!!!



Y esto ha sido todo, regado por supuesto con muuuuuucha cerveza.

No hemos disfrutado de una victoria pero lo hemos pasado genial!!!!