Las fotos de Ana

Una idea fija en su linda cabeza ha hecho que el esfuerzo constante durante el curso tenga su recompensa. «Si tengo muy buenas notas me comprareis una Canon?» preguntaba mi hija a mediados del pasado septiembre, con la ilusión y la seguridad de poder conseguir su objetivo. Y …….voilà la Canon es suya, por unas notas inmejorables y por ser una muchacha excelente. Quiero resaltar que en un acto de responsabilidad que la honra, aún más si cabe, ha añadido el gesto de colaborar con parte de sus ahorros pues sabía que, incluso habiendo cumplido su parte del trato, era un regalo demasiado grande.

Como madre no se puede estar más orgullosa y cuando la veo con su cámara al cuello fotografiando hasta el aire que respiramos una sonrisa aparece en mi cara.

Quiero que desde el principio sienta que respeto su trabajo y por eso a partir de ahora será ella quien se encargue de hacer las fotos de este blog que estoy segura mejorará con su colaboración.

Tras una calurosiiisima semana y llegado por fin San Viernes, apetece cenar en la terracita.

Quiero dar un aire festivo a la velada así que prepararé unos ricos canapés cargados de color y sabor.

Pero antes y para merendar » Speculaas», una receta de galletas típicas holandesas que seguro a mi chico le van a encantar.

Como seremos pocos, tres tipos de canapés diferentes y un poquito de jamón serán más que suficientes.

Tomaremos » Rulos de Salmón con huevas y crema de Yogur», » Bocados de Manzana y Pavocurry» y » Montaditos de Foié con Brevas de Albatera».

Un menú entretenido pero que se disfruta mucho preparando.

Espero que os guste . Besos.

» Rulos de Salmón con Huevas y crema de Yogur»

Ingredientes (para 15 canapés)

– 6 Rebanadas de Pan de molde blanco sin corteza.
– 200 gr. de Salmón ahumado en lonchas (9 Lonchas)
– 1 tarrito pequeño de Huevas de Salmón.
– 15 rodajas muy finas de Pepino.
– Cebollino picado.
– Crema de Yogur

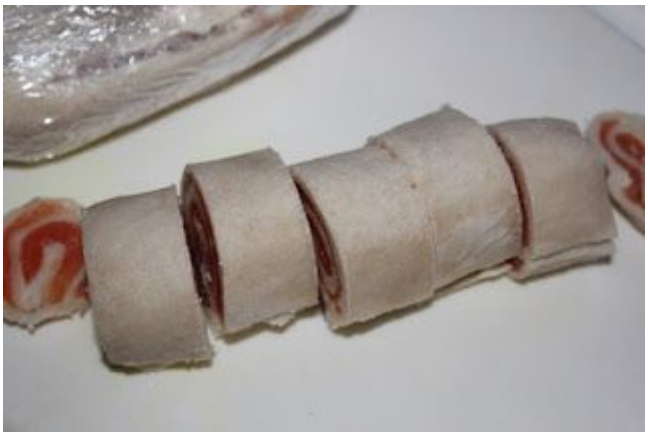
Ingredientes:

– 1 Yogur
– 1 Cucharada grande de mayonesa ligera
– 1 Cucharadita de Mostaza fina
– 1 Chorrito de nata
– Pimienta blanca molida.

Preparamos la crema de yogur mezclando todos sus ingredientes y reservamos. Con ayuda del rodillo unimos las rebanadas de pan de dos en dos para tener más longitud, untamos con la crema de yogur y colocamos el salmón encima cubriendo casi toda la superficie del pan.

Enrollamos y envolvemos en papel film y metemos en el congelador hasta emplatar.

Sacamos unos minutos antes de emplatar pero los cortamos cuando aún están congelados pues el corte será más limpio.



Desechamos los extremos para que todos tengan la misma forma.

Para servir, colocar en una bandeja poniendo un rulo sobre una rodaja de pepino y rematar con unas huevas y un poco de cebollino picadito.

» Bocados de Manzana y Pavocurry»
Ingredientes (para 10 bocados)
– 2 Manzanas Rojas.
– 1 Cucharada de Azúcar.
– 3 Tortas mejicanas de Trigo.
Para el Pavocurry:
Ingredientes
– 3 Filetes de pavo a la plancha fríos.
– 3 Cucharadas de Mayonesa ligera.
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 1 Cucharada de Curry.
– Pimienta blanca molida.

Ponemos las manzanas cortadas en rodajas y espolvoreadas con el azúcar al horno para asar y reservamos.
Cortamos las tortas de trigo con ayuda de un cortapastas en discos pequeños. Las metemos al horno durante 1 minuto y reservamos.

Mezclamos en un bol la carne cortada en trocitos junto con el resto de los ingredientes y trituramos.

Para emplatar colocaremos sobre un disco de torta una capa de manzana asada, añadiremos un poco de la crema de pavocurry y cubriremos nuevamente con otro disco de trigo y otra capa de manzana asada. Remataremos con una espiral de pavocurry aplicada con ayuda de una manga pastelera .

Rematar con pistacho o almendra.

» Montaditos de Foié con Brevas de Albatera»

Ingredientes (para 12 montaditos)

– 7 Rebanadas de pan de molde Integral sin corteza.
– 150 gr. de Foié de Pato.
– 1 Chorrito de Nata ligera.
– 1 Cucharada de salsa de Soja.
– 2 Brevas de Albatera (Alicante).

Quitar la corteza al pan de molde y cortar cada rebanada en 4 trozos.

Cortar las brevas en finos gajos y reservar.

Triturar el foié, la nata, la soja, la pimienta y media rebanada del pan hasta tener una pasta muy fina.

Para servir, sobre un cuadrado de pan pones un poco de la pasta de foié, cubres con otro cuadradito de pan y con ayuda de una manga pastelera formas una espiral sobre el mismo. Decora con un gajo de Breva y listo.

Tres tipos de canapé que junto el platito de jamón quedaron así de bien en la mesa de la terraza.

No me olvido de la merienda, un guiño a la segunda patria de mis niños.
» Speculaas»
Ingredientes (para unas 30 galletas)
– 350 gr. de harina con levadura.
– 250 gr. de Mantequilla sin sal.
– 250 gr. de Azúcar Moreno.
– 100 gr. de Almendra en polvo.
– 1 Huevo.
– 2 Cucharadas de canela en polvo.
– Una pizca de nuez moscada.
– Una tacita de Almendras laminadas.

Amasamos todos los ingredientes, envolvemos la bola con papel de film y metemos en la nevera al menos una hora. Luego con ayuda de un rodillo extender en una plancha lisa con al rededor de 1 cm. de grosor y

cortar en círculos. Repetir la operación hasta acabar la masa. Colocar las galletas sobre papel de hornear en la bandeja del horno, precalentado y cocer durante 25 minutos a 180 grados.

He añadido un sello de » Home Made» que me regaló mi chico el otro día que estuvo en el Corte Ingles.

El resultado es fabuloso, están deliciosas con un café y una taza de té.

Dedicado a Ana, con amor.