Tarde de Tapas.

Hace tiempo, mi amiga Vanessa nos envió a los compañeros de curso un artículo en el que se hablaba de la cerveza y las tapas. Me resultó de lo más interesante pues, como suele pasar a los que vivimos y crecemos disfrutando de algo, el ir de tapas lo vemos como algo natural, ya que forma parte de nuestra cultura y nuestra manera de entender la vida. No nos damos cuenta de su significado dentro de la gastronomía y de lo que significa para aquellos a quienes salir a comer fuera de casa supone siempre sentarse a la mesa de un restaurante.

Una tapa es, por definición y citando a wikipedia,» esencialmente un aperitivo o pequeña ración de comida que se sirve en la mayoría de los bares como acompañamiento de la bebida (alcohólica o no). Al consumo itinerante (local, consumición y nuevo local nueva consumición) se le llama **tapeo**, o **ir de tapas**«.

Los que me conocen saben que lo que más me gusta del mundo es tapear, «soy carne de barra» les digo a mis amigos y he tenido la suerte de nacer en el sitio, en el sur del sur, en el reino de las tapas. Por suerte además, cada vez surgen cocineros que intentan convertir esa forma de comer en un auténtico arte.

A mi me gustan todas, las tradicionales, las innovadoras y…. algunas incatalogables también, regadas siempre por supuesto con una buena cerveza, cava o vino.

Paso a transquibiros un fragmento de ese artículo que me parece destacable.

_ Decálogo de las Tapas en la cocina actual_

1. Las tapas son el gran elemento de proyección de la gastronomía española en el mundo.

2. En nuestro concepto tradicional de la tapa conviven las tapas propiamente dichas, procedentes del sur, con los pintxos tradicionales del norte y ambos

tienden a intercambiarse.

3. Las tapas en sentido genérico han comenzado a triunfar en todo el planeta, como hicieron anteriormente la pizza italiana o el sushi japonés.

4. El éxito de la tapa y de nuestra alta cocina en miniatura en el mundo significa el triunfo universal de nuestros cocineros.

5. La cultura de la tapa ayuda también a abrir nuestros productos a los grandes mercados internacionales.

6. La popularización de la tapa supone la superación de la rigidez de la alta cocina. Permita comer de pié en la barra en taburetes o en sillas y mesas.

7. La tapa abre el escenario de la libertad tanto para cocineros como para comensales.

8. Comer de tapas permite disfrutar de varios sabores diferentes y combinarlos con distintos vinos o cervezas. Tomar pocas o muchas pequeñas raciones.

9. A través de las tapas, el comensal no sólo disfruta con todos los sentidos, sino que se sorprende y se emociona igual que con otras manifestaciones artísticas.

10. El concepto de tapa va más allá de la mera cocina, para erigirse en una verdadera forma de vida, de fiesta, de alegría y de libertad.

——————————–

Viernes 23 de Junio,termina el curso escolar y para celebrarlo, como cada año, las madres salimos de cañas y tapas después de recoger a los niños del cole.

Hoy además seré yo quién prepare un buen número de ricas tapitas para recibir en casa a mis amigas Begoña y Elena y poner en practica este decálogo disfrutando así de nuestra libertad, con cerveza, vino, tapas, con música, con amigos……. recuperando la alegría.

Cae la tarde y en la mesa nos esperan unos gazpachos fresquitos …..para ir abriendo boca.

Espero que os guste. Besos.

» Cortes de Terrina de Foie de Pato» (versionando receta de ferran Adriá)
» Brochetas de Salmón y Piña».
» Chupitos de crema de Melón».
» Tortilla de patatas».
» Mini Kebab de Roast Beef».
» Cucharillas de Anchoas de L´Escala con crujiente de Maíz».
» Bollitos de Hojaldre con Bacon y Queso».
» Mini Pizzas variadas».
» Rulos de Langostinos Marinados y Aguacate».
» Huevitos de Codorniz con relleno de Curry».

————————————————–

» Cortes de Terrina de foié de Pato»

Ingredientes (para 6 personas):

– 100 gr. Pan de Miel.
– 200gr. de foié de Pato.
– Sal Maldon.
– Agua 100 ml.
– Azúcar 60 gr.

Congelar el pan de miel en bloque y cortar en lonchas muy finas una vez congelado. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y rociar las rebanaditas de pan. Meterlas en el horno sobre papel de hornear y tostarlas hasta que queden crujientes pero con cuidado de no quemarlas. Una vez frías formar un corte con un bloque de un cm. de foié entre dos rebanaditas del pan tostado y añadir unos cristales de sal maldon.

» Brochetas de Salmón y Piña»
Ingredientes (para 10 brochetas):
– 200 gr. de Salmón noruego en finas lonchas.
– 100 gr. de Piña natural cortada en lonchas finas.

Alternar una loncha de salmón con otra de piña en una brocheta de bambú y emplatar.

» Chupitos de crema fría de Melón»
Preparar según receta publicadas en post anteriores (para ver pinchar etiqueta sopa melón)

Servir en vasitos pequeños con pajitas de colores.

» Tortilla de Patatas al estilo Falsarius»

Aquí lo bordo, de todas las precocinadas que he probado la que más me gusta es

la de Mercadona, no es que no sepa hacer tortilla pero requiere su tiempo y no lo tenía. Prometo hacer un día una con tutorial incluido, mientras tanto ésta me queda de rechupete.

Ingredientes (para picar 6 personas)

– Tortilla de patatas con cebolla envasada al vacío.

Preparar según instrucciones del paquete pero dando medio minuto menos del tiempo especificado, así te quedará super jugosa.

Para servir, cortar en dados y pinchar con palillos.

» Mini Kebab de Roast Beef «

Ingredientes (para 6 personas).

– 4 Tortas (tipo burrito) de trigo.

– 16 filetes finiiiiisimos de roast beef. (receta en post anteriores, para ver pinchar etiqueta Roast Beef)

– 1 cucharada de mostaza en grano.

– Medio Vasito de vino Pedro Ximenez.

– Una cucharada de salsa de Soja.

– Una cucharada de Azúcar moreno.

Poner en un cazo la mostaza, el vino, la soja y el azúcar y reducir a una tercera parte. Reservar.

Sobre cada torta colocar 4 lonchas de Roast Beef, regar con la reducción y enrollar. Cortar cada rulo en 4 trozos y emplatar.

» Cucharillas de Anchoas de L´Escala con crujiente de Maíz»
Ingredientes (para 10 cucharillas)
– Un puñado de Maíz crujiente (aquí lo llamamos kikos)
– 10 Anchoas de L´Escala.

– 6 Mini Tomates cherri de Pera.

Trirurar los granos de maíz con un mortero para que no quede demasiado fino.

Cortar los tomates en rodajas finitas. Rebozar las anchoas en el maíz triturado y enrollar colocando y sobre 3 rodajitas de tomate en cada cucharilla y colocar éstas sobre un rebanadita de pan tostado.

» Bollitos de Hojaldre con Bacon y Queso».

-Ingredientes (para 12 Bollitos)

– 2 Bases de masa de hojaldre.

– 150 gr. de bacon en trocitos pequeños.

– 150 gr. de Queso rallado.
– 1 Huevo.
– Sésamo.

Esparcir el bacon y el queso sobre una base de hojaldre y cubrir con la otra base. hacer un rulo y cortar en porciones. Amasar presionando con los dedo y darles a cada porción forma de bollito. Meter al horno precalentado sobre papel de hornear a 180º grados. Pintar con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo. Hornear hasta dorar.

«Mini Pizzas variadas».
Ingredientes (para 6 mini pizzas)

– 12 Obleas de empanadilla.
– Jamón picadito.
– Tomate frito.
– Mozzarella rallado.
– Orégano.

Unir las obleas de 2 en 2 usando un poco de tomate como pegamento. Sobre las bases dobles añadir una cucharadita de tomate frito esparcido, un poco de jamón picadito y un poco de queso. Espolvorear con orégano.

Hornear a 180º hasta que estén tostaditas.

» Rulos de Langostinos Marinados y Aguacate».

Ingredientes (para 6 personas)

– 8 Rebanadas de pan de Molde blanco sin corteza o de corteza tierna.

– 50 gr. de Lechugas variadas.

– 16 langostinos marinados (para ver receta pinchar etiqueta Langostinos Marinados) y ligeramente templados.

– 1 Aguacate.

– 1/2 Lima.

– Aceite de Oliva.

– Sal y Pimienta blanca molida.

Preparamos una crema triturando el aguacate con el aceite, la sal, la pimienta y el zumo de la lima. A continuación ponemos los langostinos marinados durante un minuto en el microondas para templar y reservamos.

Con ayuda de un rodillo y entre papel de hornear, aplastamos las rebanadas de pan solapadas entre sí, para conseguir mayor longitud y flexibilidad .

Disponemos sobre ellas unas hojas de lechugas, un par de cucharadas de la crema de aguacate y 4 langostinos.

Enrollamos y envolvemos en film como si fuesen caramelos y reservamos en la nevera.

Emplatamos los rulos cortados en 4 rodajas cada uno de ellos.

» Huevitos de Codorniz con relleno de Curry».

Ingredientes (para 10 cazuelitas)

– 24 Huevos de Codorniz cocidos.
– 1 Cucharada de curry.
– 1 Cucharada de salsa de Soja.
– 3 Cucharadas de Mayonesa ligera.
– Sésamo.

Pelar y partir los huevos por la mitad y reservar 30 mitades vacías de yema. Triturar el resto con la mayonesa, el curry y la soja . Poner en una manga pastelera desechable .

Emplatar en pequeños platitos colocando en cada uno tres mitades sobre un poco

de la mouse resultante e ir rellenando cada huevito con la misma. Espolvorear con unas semillas de sésamo.

Una tarde fabulosa.