

lovely crazy week



Hice el primer equipaje el pasado domingo para dejar a mi hijo en un campus de fútbol al que asiste desde el año pasado y que está organizado por los hermanos Callejón, uno de los cuales juega en el Real Madrid.

El Martes preparaba las segundas maletas para acercarme con mi chico hasta Madrid a recoger a mis cuñados Peter y Marja que, aunque nos visitan con frecuencia desde su Holanda natal, aún no conocían la capital de España y nos pidieron si les podíamos acompañar en su paseo por la monumental ciudad que tanto me gusta.

He disfrutado por tanto de un par de días maravillosos en los que no puedo dejar de destacar una parada en el Museo Thyssen-Bornemisza para ver la exposición de Edward Hopper que recomiendo no se pierdan, es realmente espectacular.

MNCA Reina Sofía, Catedral de la Almudena, Palacio Real y Santiago Bernabeu junto con un tour en el bus turístico han completado la ajetreada cita cultural con la comunidad autónoma en la que, por cierto, se come de lujo.

De regreso a casa, parada en Toledo para deleite de los sentidos.

Hay tanto que ver en España.....

Pero el viernes yo tenía que estar en Motril. Era importante, mucho. Mi amigo Miguel Angel, genial persona y tenor de profesión, ofrecía con motivo de su 40 cumpleaños un concierto, junto al excepcional pianista Héctor Eliel Márquez, en el Teatro Calderón.

Yo no podía faltar para apoyar y demostrar mi cariño a una persona de esas que suman a la vida con la que tengo la suerte de compartir algún que otro momento que me hacen sentir privilegiada.

Fue una velada magnífica, Miguelón, como le llamamos sus amigos, estuvo

soberbio y nos hizo vibrar con una actuación que nos emocionó a todos.

Con el recuerdo vivo de la música, toca ahora centrarse y preparar al menos un par de platos para compartir con vosotros y que, aunque serán sencillos os aseguro que están deliciosos.

Una » Ensalada de Alubias con Queso de Cabra y Jamón Ibérico» seguida de un «Risotto con Langostinos» nos ayudarán a cargar las pilas y recibir como se merece a mi campeón que ha regresado hoy con el trofeo que cualquier padre o madre quiere que le den a sus hijos, al «fair play», al mejor chaval del campamento por su actitud como alumno y compañero. No quepo en el delantal de orgullooooo!!!!!!



» Ensalada de Alubias con Queso de cabra y Jamón Ibérico»

Ingredientes (Para 4 personas):

- 120 gr. de Queso de Cabra.
- 80 gr. de Queso fresco ligero.
- 1 tarro grande de Alubias Blancas cocidas.
- 4 Pimientos del Piquillo en conserva.
- 100 gr. de Jamón Ibérico.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva.
- 1 Cucharada de salsa de Soja.
- 1 Cucharada pequeña de Miel de Caña.
- Sal y Pimienta blanca molida.
- Cebollino picado.



Triturar las alubias lavadas y escurridas con unas gotas de aceite, la mitad de la soja y un poco de pimienta. Reservar.

Triturar los dos tipos de queso juntos con un poco de cebollino picado y una vez triturado agregar una cucharadita pequeña de miel de caña. Remover y reservar. Trocear el pimiento en pequeños trozos y aliñar con sal, aceite, pimienta y el resto del aceite. Trocear también el jamón en pequeños trocitos y comenzamos a emplatar.

Con ayuda de un aro o cuadrado ponemos una capa del puré de alubias en el fondo bien prensado, sobre esta capa ponemos otra de pimientos y la cubrimos con otra de la crema de queso para rematar con el picadito de jamón y un poco de cebollino picado para decorar o unas hojas de canónigo si se prefiere.





Puedes añadir también un chorito de reducción de Pedro Ximenez para dar más vistosidad al plato.

» Risotto con Langostinos»

Ingredientes (Para 4 personas):

- 2 vasos de Arroz redondo.
- 1 lt. y 1/2 de caldo de pescado.
- 1 Vaso de Vino Blanco.
- Media Mibolla tierna o Cebolleta.
- 250 gr. de Langostinos pelados y eviscerados.
- Aceite de oliva.
- Unas hebras de Azafrán.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 75 gr. de Parmesano en polvo.
- Sal y Pimienta negra recién molida.



Rehogamos en un chorrito de aceite la cebolleta picadita en brunoise hasta dorar a fuego medio-alto. Añadimos el arroz y rehogamos durante un par de minutos mezclándolo bien con la cebolleta. Agregamos los langostinos troceados, reservando 4 enteros para después, removemos y añadimos entonces el vino que dejaremos reducir un par de minutos. Iremos ahora incorporando el caldo caliente en dos o tres veces sin parar de remover para que el arroz suelte toda su crema. Cuando esté casi cocido y el caldo esté consumido casi por completo, retirar del fuego y añadir los 4 langostinos que habíamos reservado, la mantequilla y después el queso removiendo hasta integrar completamente, probar de sal y rectificar si fuera necesario. Al servir poner pimienta negra recién molida al gusto.





Espero que os guste.
Besos.