

# Mi Primera «Mesa Dulce-Salado». Una merienda Chic.



Al llegar el verano a pesar de pasarse el día entero comunicándose con sus amigos a través de las redes sociales, el contacto real entre ellos se vuelve espaciado en el tiempo.

No puedo negarme pues a recibir en casa al grupo de compañeros de mi hija y prepararles una merienda mientras disfrutaban de una espléndida tarde de sol.

Son un grupo reducido de adolescentes, alegres, divertidos y llenos de energía, con las hormonas en plena ebullición y un gusto musical que hace anhelar una sordera momentánea pero que estoy segura se enmendará con los años.

Aprovechando que están tan de moda las mesas dulces o saladas he procurado esmerarme con la presentación de la merienda y la verdad es que el resultado ha sido realmente bonito.

Me he inspirado en los pajaritos del twitter y usando cajas vacías de vinos y unos toppers caseros, sólo faltaba preparar unos cuantos platos ricos y vistosos para rematar la faena.

Para los toppers caseros os decía, he usado un diseño comprado en [www.CanStockPhoto.es](http://www.CanStockPhoto.es) de pajaritos, que he recortado y pegado en pequeños

palillos para poder clavarlos.



Lindas avecillas que unidas a sus casitas y una jaula dibujadas en cajas de madera han dado un toque super chic a la mesa.

Pero vamos con lo que realmente interesa que son las recetas de los platos que, por cierto, han durado lo que un caramelo a la puerta del colegio.

Tenían para merendar:

» Piruletas de 4 Quesos con Almendras Crocanti»

Ingredientes ( para 15 piruletas )

- 1 paquete de Queso rallado especial Ensaladas ( Mercadona )
- 1/2 paquete de Emmental rallado.
- Almendras Crocanti ( Mercadona).
- 15 palillos de madera para brochetas.



Mezclar los quesos en un bol y formar bolas del tamaño de una nuez. No es necesario que sean compactas. Colocar en la bandeja del horno, sobre papel de hornear, pinchadas con el palillo dejando entre una y otra espacio suficiente para que no se peguen entre sí al fundirse el queso. En cuanto estén fundidas sacar del horno y dejar enfriar completamente antes de despegar del papel. Servir dentro de un vaso alto.



» Raviolis de Hojaldre rellenos de Jamón y Queso»

- Ingredientes ( para 20 Raviolis )
- 2 Láminas de Hojaldre refrigerado rectangulares.
- 1 Paquete de Queso rallado.
- 100 gr. de Jamón Serrano picadito.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de salsa de Soja.
- Sal y Sésamo tostado.



Mezclar el jamón con el queso y formar bolitas con las manos. Colocarlas sobre una lámina de hojaldre con una distancia de unos 4 cm. entre ellas y cubrir con la segunda lámina de hojaldre. Presionar e ir recortando con un cortador de raviolis y asegurarse de que están bien sellados los bordes. Pintar con huevo batido mezclado con la salsa de soja, espolvorear con sésamo y pinchar con un tenedorcito para que no suban en exceso.



Hornear a 180° hasta que estén dorados.



» Momias»

Ingredientes ( Para 20 momias)

- 10 Salchichas tipo Frankfurt.

- Hojaldre.
- Huevo Batido.



Con el hojaldre sobrante de los raviolis, hacemos finas tiras de unos 15 cm. y envolvemos las salchichas cortadas por la mitad como si fueran momias. las pintamos con huevo batido y horneamos hasta dorar.





» Mini Cucuruchos de Mousse de Ensaladilla Rusa»

Ingredientes ( Para 18 cucuruchos)

- 18 Obleas de masa de empanadilla refrigerada ( yo uso de » la cocinera«).
- 1 Taza grande de ensaladilla Rusa.
- Mantequilla.
- Moldes Cónicos.



Hornear las obleas con los moldes cónicos untados con mantequilla y hornear a 180º hasta dorar.



Triturar la ensaladilla rusa y ponerla en un manga pastelera desechable.  
Reservar en la nevera hasta el momento de rellenar casi a la hora de servir para que los cucuruchos no se ablanden.



Rellenar los cucuruchitos, ponerlos en vasitos de 6 en seis y espolvorear con semillitas de amapola.





» Mini Sandwiches de Pechuga de Pavo y Paté a la Pimienta».

Ingredientes ( para un montón de sandwichitos)

- 1 Paquete de Pan de Molde sin corteza.
- 200 gr. de Paté a la Pimienta.
- 300 gr. de fiambre de Pechuga de Pavo en lonchas muy finas.
- Mantequilla.



Untar las rebanadas de pan con el paté y la mantequilla por una de sus caras. Colocar 2 lonchas de pechuga de pavo en el medio y cortar en cuatro trozos. Servir decorados con los pajaritos.



Y para terminar con lo salado no podían faltar unos snacks.



Crujientes de queso, Galletitas saladas y Maíz tostado gigante

» Smile de Chocolate»

Ingredientes ( para 20 galletas)

- 300 gramos de Azúcar
- 2 huevos (2 yemas y una clara)
- 300 gramos de Harina de trigo.
- 175 gramos de mantequilla.
- 1 pellizco de sal.

- 1 Taza de Cacao sin Azúcar en Polvo.
- 1 cucharada de Esencia de vainilla.



El proceso de elaboración es el mismo que el de las galletas de vainilla pero añadiéndole chocolate.

Derretimos la mantequilla en el microondas y se vierte en un bol junto con el azúcar. Se bate bien hasta que el azúcar quede absolutamente disuelto en la mantequilla. A continuación se agregan las dos yemas de huevo y la clara, el cacao en polvo, la vainilla y el pellizco de sal y se remueve bien otra vez hasta obtener una masa muy cremosa y homogénea. Seguidamente tamizamos la harina encima de la mezcla y, con las manos bien limpias, se va amasando todo hasta conseguir una masa homogénea y consistente ( no debe pegarse en las manos). Cuando la mezcla está lista se envuelve en un plástico de cocina o bien en una bolsa limpia y se mete en la nevera una media hora. Una vez refrigerada la masa podemos empezar a preparar las galletas estirando con un rodillo (a mi me gustan los de silicona) sobre una superficie lisa y espolvoreada con harina,

procurando que la masa adquiriera un grosor de 1,5 cm. aproximadamente (el grosor no tiene porqué ser exacto, depende del gusto de cada uno).

Con ayuda de un cortapastas se van cortando las galletitas. una vez en la bandeja del horno y sobre el papel de hornear, hacerlos ojos con ayuda de una pajita y la boca con el borde de una cuchara. Hornear durante 12 minutos a 180º con el horno precalentado.



Sacar ( estarán aún tiernas) y dejar enfriar sobre una rejilla.



Cuando estén frías las puedes colocar en una bandeja o plato para servir.



Y para terminar la receta del bizcocho de almendras y naranja que os había prometido.

» Bizcocho de Almendra y Naranja con glassa de Naranja».

Ingredientes ( la medida es un vaso de los de nocilla)

- 1 vaso de Aceite de Girasol.
- 2 Vasos de Azúcar Moreno.
- 3 y 1/2 Vasos de Harina con levadura.
- 1 Vaso de almendra molida.
- 1/2 Vaso de Nata.
- 3 Huevos.
- 2 Rodajas de Naranja.
- Raspadura de piel de Naranja.
- 1 Yogur.



Mezclar todos los ingredientes en un gran bol dejando para el final la harina que añadiremos tamizada y la naranja que incorporaremos en trocitos. Trituramos con la batidora y ponemos en un recipiente desmoldable al que le colocamos papel de hornear en la base y mantequilla en la pared para facilitar el desmoldado.



Precalemos el horno y horneamos a 180º aproximadamente 1 hora. Para asegurarte de que no te pasas de cocción, a los 40 minutos pincha el bizcocho por el centro con un palillo para comprobar si está listo. cuando el palito sale limpio

es que ya está cocido.



Dejamos enfriar un poco antes de desmoldar y preparamos la glassa para la cobertura.

» Glassa de Naranja»

Ingredientes.

-1 Clara de Huevo.

-2 Cucharadas de Zumo de Naranja recién exprimido.

-200 gr. de Azúcar Glass.



Batir con las varillas hasta conseguir un merengue espeso. Aplicar directamente sobre el bizcocho frío y colocar los adornos elegidos, en éste caso almendritas crocanti, florecitas de Mazapán y pajaritos de papel.



Cuidado!!! se ha colado un gato!!!







He conseguido guardarme un trocito y uhmhhh!!! está riquiiisimo!!

Y hasta aquí mi primera » Mesa Dulce-Salado« ha sido un gustazo prepararla y ver sobre todo como han disfrutado l@ chic@s!!! tanto, que las fotos esta vez me las he currado yo solita y, la verdad, no me han quedado nada mal.

Espero que os guste .

Besos.





