Las » Cristinas» del Rex.

La cafetería Rex fue un lugar emblemático de mi pueblo durante varias décadas. Famosa por su café recién tostado y por permitir tomar churros comprados en la vecina churrería se convirtió rápidamente en el sitio favorito de mi chico para ir a desayunar. Casi cada día, ya instalado definitivamente en España, hacía un alto en el camino para coger fuerzas y pedía un » Sumo de naranga y una crristina» antes de su café solo-largo.

A veces, si el trabajo le obligaba a estar fuera desde muy temprano, esa parada técnica tenía que hacerla en cualquier cafetería de cualquier ciudad en la que se encontrase. Y él, con su natural desparpajo y un español muy básico se empeñaba en tomar sus » Crrristinas» allá donde estuviere.

Cómo dice??? Cristrina??? qué es una Cristina??, «preguntaba el camarero. Pues eso, una crrristina. Pan con tomate rrrestrejado y aseite oliva», contestaba sin entender cómo desconocían algo tan simple y tan típico de nuestros desayunos mediterraneos.

Afortunadamente allí estaba yo para explicarle que » Cristinas» no eran el nombre común del «pan tumaca» de siempre al que además se podía añadir jamón y queso.

El bautismo de tan sabroso manjar, tuvo su origen en el nombre de una simpática empleada de banca de una sucursal cercana que cada día pedía lo mismo para desayunar: pan tostado con tomate y aceite.

Los dueños de la cafetería hicieron un guiño a la fidelidad de Cristina y decidieron llamar así a las tostadas.

Hace ya varios años que el » Rex» cerró sus puertas y cambió su ubicación. Además, ya no salimos para desayunar, lo hacemos en familia, en casa

de una manera más light, pero algún que otro domingo nos permitimos unas fabulosas y calóricas «Cristinas con Jamón y Queso» que Erik prepara como nadie.

Hoy jueves celebramos su cumpleaños, y hemos querido sorprenderle con su «Favorite breakfast».

Me levanto más temprano de lo habitual, pongo a Bach para que inunde de paz la casa y junto con los niños intentaremos que la mañana de hoy sea especial.

Unas enormes » Cristinas con Jamón Ibérico y Queso Holandés» acompañadas de un súper » Zumo de Naranja» y un café conformarán el sencillo menú de ésta semana al que añado la receta de unos bizcochos que le preparo, desde hace años en esta fecha, para que lleve a su oficina.

Para mi amor, aunque el no necesita las recetas, con todo el cariño del mundo.

! Feliz cumpleaños!!!!.

Espero que a los demás también os guste.

Besos.

» Cristinas de Jamón Ibérico y Queso Holandés»

Ingredientes (Para 8 Cristinas):

– 8 rebanadas de Pan de Nueces (vale cualquier pan)
– 200 gr.de Jamón ibérico.
– 16 lonchas de Queso Holandés curado o semi-curado.
– 4 Tomates de Pera.
– Aceite de Oliva Virgen Extra.

Tostamos bien, pero sin quemar,las rebanadas de pan en la tostadora y le restregamos el tomate y añadimos el aceite de oliva.

Colocamos encima unas 4 o 5 lonchitas de jamón en cada tostada y sobre ellas el queso, un par de láminas.

Es el momento de introducirlas en el horno bien caliente hasta que el queso empiece a fundirse. Estarán listas para tomar.

Prepara unos zumos con naranjas bien frías y acompaña las cristinas con ellos.

La combinación es perfecta.

» Bizcocho de Yogur y Naranja, con y sin Manzana»

Ingredientes :

– 1 Yogur Natural Azucarado.
– 1 Vaso de Aceite de girasol.
– 3 Huevos.
– 1 Manzana.
– 1 Naranja.
– 2 Vasos de Azúcar.
– 3 Vasos de Harina con levadura.
– 1/2 Vaso de Nata.
– 50 gr de Almendras Marconas fritas.

En un bol grande, ponemos el aceite con el azúcar y lo mezclamos bien.

Añadimos el yogur, las almendras, la manzana en trozos y el zumo de la naranja con un poco de la piel rallada. Agregamos los huevos removiendo muy bien y ponemos por último la harina tamizada. Trituramos la masa con la batidora hasta que quede una mezcla fina. Ponemos al horno precalentado a 180º durante una hora más o menos en el molde que queramos.

Lo he decorado con una glassa de naranja de la que puedes encontrar la receta en post anteriores.

Para preparar el bizcocho solo de naranja, el procedimiento es el mismo simplemente no añadimos la manzana.

En éste caso, el bizcocho será más esponjoso y subirá más.

Lo he decorado con un poco de Buttercream que me ha quedado después de preparar unas cupcakes.
Mañana seré la chica más popular de la oficina !!!

Cupcakes con Glassa Real

Cupcakes con Buttercream y Pastillas de chocolate.(recetas en post anteriores)