

# My way.

Casi cada mañana husmeo y observo el buen hacer de los blogs que sigo, y no puedo evitar compararme con ellos.

Algunos como «Aliter Dulcia», «Fresa y Pimienta» o «Torie Jayne» hacen que sienta vértigo ante el abismo que nos separa pues, como bloguera, considero que son un espejo en el que mirarse.

Me invade el desánimo cuando siento que avanzo poco, despacio, paulatino y me da por pensar.

Pensar, pensar..... y después de varios días a vueltas con la vida he resuelto que, haciendo las cosas lo mejor que pueda, siempre estaré en paz conmigo misma, el resto... es pura vanidad.

Así, seguiré fiel a mi estilo y manera de hacer.

Aparcar a un lado mi obsesión por querer estar a la altura de mis referentes, y volver a sentir la cara divertida de esta aventura, sin pretensiones, porque no quiero dejar de disfrutar de lo que más me gusta.

Asumir que probablemente nunca superaré la cifra de 6 seguidores ni tampoco alcanzaré el millón de visitas, aceptar que culinariamente jamás descubriré a nadie la pólvora.

Y partiendo de estas conclusiones seguir ilusionándome cada semana al buscar un menú rico que compartir con vosotros, prepararlo, comerlo y contarlo casi de manera simultánea para intentar transmitir el realismo y la honestidad que pongo en todo cuanto hago.

Seguiré inspirándome en los numerosos y maravillosos blogs que existen, a los que debo mucho y de los que aprendo cada día, pero sin torturarme por no ser capaz de llegar a más.

Dicho esto, paso a contaros las recetas de ésta semana que son superfáciles y ricas, muy ricas.

Comenzaremos con una «Crema de Tomate y Mango», seguiremos con un «Secreto Guisado con Verduras al Jerez sobre Cous-cous» acompañado todo ello con un «Pan de Centeno, Pipas de Girasol y Tomates Secos» recién hecho con mi panificadora del Lidl del que basta con seguir las instrucciones de la máquina para que salga así de espectacular!!



Al Preparado para centeno ( Comprado en Lidl) he añadido una docena de Tomates secos y un puñadito de pipas de girasol peladas.

Un menú preparado con tranquilidad, sosiego, un pelín de resaca y mi compañero inseparable de los domingos ( Bach).

Espero que os guste.

Besos.

» Crema de Tomate y Mango»

Ingredientes ( para 6 personas):

- 1 Mango grande.
- 1 kg. de Tomates de Pera o Canarias.
- 1 Pimiento del Piquillo en conserva.
- Medio vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Medio vasito de Agua.
- Un chorrito de Vinagre de Frambuesa.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Sal y una pizca de Comino en polvo.



Poner todos los ingredientes en el vaso eléctrico menos el aceite y triturar diez minutos a máxima potencia.



Incorporar el aceite y triturar 2 o 3 minutos más. Enfriar en la nevera o congelador hasta servir acompañado de unas hojitas de menta fresca.



» Secreto Guisado con Verduras al Jerez sobre Cous-cous»

Ingredientes ( Para 6 personas):

- 4 Piezas de Secreto de cerdo ( si es ibérico mejor).
- 4 Zanahorias.
- 1 Puerro Grande.
- 1 Cebolla grande.
- 1 Vaso grande de Caldo de Carne.
- 1 Vaso grande de vino de Jerez.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Aceite de Oliva.
- Sal, Pimienta en Grano y una hoja de Laurel.



Quitamos a la carne el exceso de grasa que pudiera tener y la troceamos en porciones grandes (unas 3 o 4 por pieza). Pelamos y troceamos las verduras en juliana, puerro y cebolla y la zanahoria en rodajas gruesas.

Ponemos al fuego medio alto el aceite con la pimienta y el laurel y sellamos la carne, cuando empiece a dorarse añadimos las verduras rehogándolas un par de minutos. Añadimos entonces el vino, el caldo, la soja y la sal.



Una vez que rompa a hervir bajamos el fuego a temperatura media y tapamos, cocinando durante 2 horas. El caldo debe reducir 2 terceras partes.



Retiramos manteniendo caliente hasta emplatar sobre el Cous-cous.  
» Cous-cous».

Ingredientes ( Para 6 personas).

- 300 gr. de Cous-cous.
- 300 ml.de Agua.
- Sal.
- Aceite de Oliva.
- Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.



Cocinar según instrucciones del fabricante.



Colocar una base del cous-cous y servir el guiso bien caliente sobre la misma, espolvoreando con un poco de albahaca picada..





Hasta la próxima semana!!