

# Bye-bye Summer !!!!!

Hoy domingo decimos adiós a tres largos meses de vacaciones escolares. Durante este tiempo los días parecían transcurrir lento a veces o, de repente, deprisa. El caso es que al final me queda la sensación de que pasaron en un suspiro, que voló el tiempo y otra vez la rutina se apoderará de mi casa.

Me pongo triste siempre que empieza el cole, desde siempre, de niña porque me tocaba ir, de joven porque me tocaba ir y ahora de mayor porque.....también me toca ir!!!!!! pero de chofer!!!!

Me encanta no tener prisa por las mañanas, ver como mis niños remolonean en sus camas y se desperezan en mis brazos antes de desayunar anárquicamente.

No es que en verano nos abandonamos a la holgazanería, algún campamento o curso se entremezcla para mantener activos cuerpo y mente pero..... «piano, piano» como dicen los italianos.

Soy consciente de que la vuelta al cole es una liberación para muchos padres que deben compaginar trabajo con el cuidado de los hijos así que, el estar ahora un poco triste no es más que una bendición.

Una bendición que se acabará en cuanto nos engulla el día a día que se presenta, además, de un gris oscuro que asusta.

Ha sido una estación densa, plena, cargada de experiencias que llenarán nuestras mentes de recuerdos.

Días de sol en familia , con amigos y días también de emocionados reencuentros y encuentros afortunados.

Con ellos me quedo y a ellos volveré cuando los cielos estén cubiertos y las tardes dejen de ser tan largas.

Mañana comienza un nuevo curso escolar y las pilas están cargadas a tope para afrontarlo.

De nuevo toca madrugar para preparar el desayuno y disfrutarlo juntos, arrancar motores y pelear para que la vida siga sonriendo.

Decimos adiós pues a un maravilloso verano y lo hacemos envueltos en una mezcla de ritmos seleccionados por mi chico y un menú fresco, rico y nutritivo que abrimos con un «salmorejo de Piquillos» ( receta en post anteriores), seguido de unas «Milhojas de Gamba Blanca con Tartar de Aguacate» (o «Reinventando el Cocktail de Gambas») y unos «Hojaldres de Salmón con Mascarpone especiado y Concassé de Mango».

Aquí os dejo las recetas, espero que os gusten.

Besos.



Mientras dure el buen tiempo disfrutaremos de estas nutritivas y refrescantes cremas frías.

«Milhojas de Gamba Blanca con Tartar de Aguacate» ( Reinventando el cocktail de Gambas)

Ingredientes ( para 4 personas):

- 500 gr. de Gamba Blanca fresca.
- 2 Aguacates maduros.
- Medio Limón.
- 1 Lechuguita.
- Sal.
- Un chorrito de Salsa de Soja.
- Un chorrito de Jerez o Brandy.
- 3 Cucharadas de Salsa mayonesa ligera.
- 1 Cucharada de ketchup.
- Molinillo de pimientas.



Pelamos y evisceramos las gambas.



Forma círculos con grupos de 5 sobre una bolsa de congelación abierta y cubre con otra bolsa.



Aplasta con ayuda de un rodillo y con un vaso reompón en círculos de tamaño similar.

Congela los discos de gamba hasta el momento de emplatar.

Prepara la salsa cocktail mezclando la mayonesa con el ketchup, la soja y el jerez.



Rellena un biberón con la salsa y reserva hasta el momento de servir.

Pica la lechuga en trocitos muy pequeños, sala y reserva. Para el tartar de aguacate lo troceamos en dados pequeñísimos y lo condimentamos con un poco de sal, salsa de soja y pimienta blanca molida, añadiendo además un poco de zumo de limón para que no se oxide.

Podemos ahora proceder a emplatar. Con el biberón relleno de la salsa hacemos un dibujo en la base del plato y sobre él colocamos un disco de las gambas sin descongelar.



Sobre el disco de gambas ponemos una capa de aguacate, otra de lechuga y otra de salsa cocktail. Añadimos un segundo disco de gambas y repetimos la operación.



Rematamos con un tercer disco, un poco de aguacate en el centro y agregamos pimientas recién molidas.





Os aseguro que es una deliciosa manera de tomar el clásico cocktail de gambas.

«Hojaldres rellenos de Salmón con Mascarpone especiado y Concassé de Mango».

Ingredientes ( para 4 personas):

- 4 lominos de Salmón fresco.
- 2 Láminas de hojaldre.
- 1 Huevo.
- Sésamo.
- 100 gr. de Queso Mascarpone ( puede usarse si se prefiere Philadelphia ).
- Sal.
- 1 Cucharada de Mezcla de Especies especial para pescados y mariscos.
- 2 Mangos maduros.





Sazonar el salmón con la mitad de las especias y mezclar el Mascarpone con la otra mitad. Colocar el salmón en del centro de un rectángulo de hojaldre y cortarlo como indica la foto.



Cubrir el salmón con un poco de queso y cerrar el hojaldre trenzando la masa. Pintar con el huevo batido con una pizca de sal y espolvorear con el sésamo.



Hornear a 180º hasta dorar.

Servir sobre un poco de reducción de jerez o PX y acompañar del mango concassé, que no es otra cosa que una forma de corte en dados no demasiado pequeños que normalmente se aplica al tomate.





El resultado de combinar el salmón con el mango es realmente bueno.