

El «no cumple» de Edu.



Edu es uno de los varios mejores amigos que tiene mi hijo con los que, a veces, pasa de ser súper, súper, súper a... «no te hablo en varios días porque no me has «pasao» la pelota en el patio». Afortunadamente los progenitores, no sin dificultad, hemos conseguido mantenernos al margen de sus diferencias y salvar las nuestras conservando una buena relación de amistad.

Ayer sábado se celebraba su cumpleaños y Mamapuri, su madre, además de al grupo de niños, nos invitó a los padres a una estupenda barbacoa.

Pero el viernes cayó una tremenda tromba de agua en Motril, dejándonos a todos sin fiesta y a mí con dos docenas y media de cupcakes horneados y la nevera a tope de ingredientes para un par de aperitivos que tenía previsto llevar y cuyas recetas me iban a servir para cubrir esta entrega bloguera semanal.

Los platos serían de fácil elaboración y transporte para evitar que llegasen maltrechos, me había decidido pues por unos «Hojaldres «preñaos» de Choricitos», unos «Vasitos de Humus de Aguacate con Langostinos caramelizados» y «Cupcakes de Naranja» con «Frosting de Kirsch» (sólo para adultos) y con «Frosting de Violeta» para la merienda.

Ante la noticia de la suspensión de la fiesta, prepararé los mismos platos pero a menor escala, variando un poco el formato de la presentación del Humus (en lugar de vasitos se servirán copas) y añadiendo, como plato principal, unas «Carrilleras» (receta en post anterior). Haré feliz además a un montón de personas que van a recibir unos cuantos cupckes para probar gentileza de Santa Lluvia Bendita.

Ya sabéis que cocinar es un placer para mí, si además es para compartir con amigos se vuelve bastante más gratificante por lo que les pedí a Papajose,

Mamapuri y Edu que vinieran a casa a degustar estos platos en petit comité, aunque muy pronto tendré ocasión de prepararlos de nuevo como estaba previsto. El cielo que no nos ha dado tregua y la música de «Los Miserables» me provocan una especie de dulce melancolía que no me molesta en absoluto al meterme en la cocina. Con una cerveza bien fresquita que me ha servido mi chico me pongo manos a la obra !!!

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.
Besos.

«Hojaldres «preñaos» de Choricitos».

Ingredientes (para 15 bollitos)

- 2 Láminas de Hojaldre refrigerado.
- 15 Choricitos pequeños.
- 1 huevo batido.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- Semillitas de Amapola.



Amasar el hojaldre, formar un rulo y cortar en rodajas gruesas para formar los bollos. Introducir en cada uno un choricito procurando que quede en el centro de la masa bien sellado.



Hacer unos cortes superficiales en la masa , pintar con el huevo batido con la soja y espolvorear con unas semillitas de amapola. Hornear a 180° hasta que estén bien doraditos. Presentar en cápsulas de papel.



«Copas de Humus de Aguacate con Langostinos caramelizados»

Ingredientes (para 4 copas).

Para el Humus con Aguacate:

- 400gr.de humus.(he usado el de Mercadona)
- 1 Aguacates.
- 1 cucharada de zumo de lima
- Tandori Masala.
- Perejil picado.
- Sal y Pimienta blanca molida.
- 1 cucharadita de Sésamo tostado.
- Sucedaneo de Caviar y cebollino (para decorar)



Para los Langostinos Caramelizados:

- 400 gr. de Langostinos pelados, eviscerados y Troceados.
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva.
- 10 cucharadas de Salsa de Soja.
- Un Vasito de Jerez.
- 5 cucharadas de Azúcar moreno.
- Media cucharadita pequeña de salsa tabasco.



Triturar el humus junto con el aguacate, el perejil y el zumo de lima hasta tener una crema suave y homogénea.



Incorporar las especias removiendo bien y poner en una manga pastelera, reservando en la nevera mientras preparamos los langostinos.

Poner al fuego vivo todos los ingredientes menos los langostinos y reducir dos tercios de su volumen, incorporar ahora el marisco y cocinar durante un par de minutos. Apartar del fuego y dejar enfriar antes de emplatar.

Ponemos un poco del caramelo de la crema en el fondo de las copas y con una boquilla ancha añadimos una capa de humus, agregamos una capa de langostinos y rematamos con otra capa de la crema, un langostino (reservamos uno entero por cada copa) y media cucharadita de sucedáneo de caviar.



Espolvoreamos con cebollino picado y servimos.





«Cupcakes de Naranja»

Ingredientes (para 30 unidades)

- 200 gr. de Azúcar.
- 120 ml. de Aceite de Girasol.
- 400 de harina con levadura.
- 1 cucharadita extra de Levadura.
- 240 ml. de Leche.
- 2 huevos Grandes.
- 1 cucharadita de Polvo de Naranja.



Batimos con las varillas el aceite, el azúcar y agregamos los huevos de uno en uno sin parar de batir suavemente. Añadimos el polvo de naranja y vamos incorporando la harina tamizada con la levadura y la leche alternando (un poco de harina, un poco de leche) hasta tener una masa homogénea no demasiado espesa. Llenar las cápsulas de papel hasta la mitad colocándolas en un molde para magdalenas y hornear 20 minutos a 180° con el horno precalentado.





Desmoldar y dejar enfriar antes de decorar.

» Frosting de Mascarpone»

Ingredientes (para 30 cupcakes)

- 350 gr. de Queso Mascarpone.
- 500gr. de Azúcar glass tamizada.
- Media cucharadita de aroma de Violeta.
- Un chorrito de Kirsch (licor de cerezas).

Batir con las varillas suavemente primero y más energicamente después, el queso con el azúcar. Dividir la cobertura en dos y añadir a una parte el licor batiendo de nuevo, y a la otra parte el aroma de violeta, tendremos así dos coberturas diferentes.



Frosting de Mascarpone y Kirsch.



Frosting de Aroma de Violetas.



*Ya se lo que quiero
by Ana*



*Ya se lo que quiero
by Ana*





Con perlitas.





*Ya se lo que quiero
by Ana*