

# Una semana tranquila.



Los días siguen centrándose en la organización del curso, ultimando compras de material escolar y cuadrando horarios de actividades de los niños ( inglés, deportes, música..) buscando la manera de sacar el máximo provecho a los próximos meses y a la espera de la confirmación de un nuevo curso de cocina para mí que no termina de llegar, del que me gustaría haber recibido ya respuesta.

Una semana que ha dado para preparar un buen número de galletas para mis sobrinas y estructurar un menú algo más elaborado con el que agasajar a los míos.

Tan sólo la visita de unos amigos gallegos rompió la rutina y disfrutamos con ellos de un maravilloso viernes de risas y pop español de los 80 que se alargó hasta bien entrada la noche y que culminó con mi hijo en la piscina en busca del primer catarro del recién estrenado otoño.

Arrancamos pues el domingo inundados de pañuelos de papel usados, preparando zumos de naranja con la esperanza de que el paracetamol obre el milagro y.....voilà, todo bajo control.

Una «Crema de Guisantes con Polvo de Jamón» seguida de «Codornices asadas rellenas de Foie y Manzana sobre Compota de Higos negros» con un «Pastel de coco» acompañando al café serán el menú de hoy al que he añadido unos «Rosquillos de Hojaldre con Jamón y Parmesano» a sabiendas de que a mi hija los pájaros no le entusiasman.

Es agradable cocinar con mi chico vigilante, encargándose de la música y del vino, acercándose de cuando en cuando a recordarme que me quiere. Se puede pedir más?

Aquí os dejo las recetas, espero que os gusten.

Besos.

«Rosquillos de Hojaldre con Jamón y Parmesano»

Ingredientes ( para 12 rosquillos)

- Una lámina de Hojaldre.
- 50 gr. de Jamón Serrano picadito.
- 50 gr. de Parmesano Rallado.

Sobre la masa de hojaldre ponemos el jamón y el queso. Amasamos hasta incorporar completamente los ingredientes a la masa.



Hacemos un rulo y cortamos en rodajas ( un total de 12) y con los dedos hacemos un agujerito en el centro dándole forma de rosquillo.



Sobre papel de hornear lo s metemos al horno precalentado a 180º hasta dorar.



Colocar en una bandejita y tomar calientes o fríos.



A mis niños les vuelven locos!!!!

«Crema de Guisantes con polvo de Jamón»

Ingredientes ( para 4 personas):

- 500 gr. de Guisantes congelados.
- 2 Puerros ( la parte blanca).
- 1 Patata.
- 3 Vasos de Caldo de pollo.
- Aceite.
- Sal.
- 100 gr. de Jamón serrano.

- Nata ligera.



Ponemos el jamón en el Microondas durante 2 minutos a potencia máxima y dejamos enfriar.



Una vez frío lo trituramos con la picadora y reservamos.



Para hacer la crema de guisantes, rehogamos sin llegar a dorar en el aceite el puerro y la patata troceados y ligeramente salpimentados. Añadimos los guisantes congelados y rehogamos también un par de minutos. Añadimos el caldo y ponemos a hervir durante 20 minutos. Trituramos y rectificamos de sal.

Servimos con un chorrito de nata líquida ligera y una cucharada de polvo de Jamón.



«Codornices asadas rellenas de Foie y Manzana sobre Compota de Higos Negros»

Ingredientes ( Para 4 u 8 personas dependiendo del apetito):

Para la compota de Higos negros.

- 10 Higos negros.
- Medio vasito de agua.
- 2 Cucharadas de Azúcar.
- Medio Limón.

Ponemos en un cazo los higos pelados y troceados con el azúcar, el agua y el zumo del limón y cocinamos a fuego fuerte hasta que se consuma por completo el líquido. Reservamos hasta emplatar.



Para las codornices,

Ingredientes ( para 4 u 8 raciones):

- 8 Codornices.
- 4 cucharadas de Aceite de oliva.
- 2 cucharadas de Salsa de Soja.
- sal y Pimienta blanca molida.
- 2 Manzanas golden.
- 120 gr. de Foié mi-cuit.
- 4 Higos negros.
- 1 copa grande de Jerez.



Mezclamos el aceite con la soja , la sal y la pimienta y bañamos en la mezcla a las codornices.



Pelamos y troceamos una de las manzanas y el foié.





Ponemos un trozo de cada en cada una de las codornices.



Pasamos a bridarlas o atarlas para que al asarlas conserven su forma redondita. Atamos primero las patitas y luego las recogemos pegándolas al cuerpo junto con los alones tratando de sellar el trasero para que no se salga el relleno.







Las colocamos en una bandeja de cristal para horno junto con la otra manzana troceada. Regamos con el jerez y salpimentamos nuevamente.



Horneamos a 200º durante 40 minutos, volteando a mitad de tiempo para que se doren por ambas caras.

Cortamos los higos en rodajas súper finas y las colocamos sobre un par de cucharadas de compota formando un círculo.





Colocamos encima una o dos codornices según el apetito del comensal y regamos con un poco de la salsa de jerez y agregamos un par de trozos de manzana asada.





Deliciosas!!!

«Pastel de Coco»

Ingredientes:

- 4 Huevos.
- 200 gr. de Coco rallado.
- 3 vasos ( tamaño nocilla) de Harina con levadura tamizada.
- 2 vasos de Azúcar blanquilla.
- Una pizca de Vainilla azucarada en polvo.
- 1 yogur.
- 200 ml. de Nata líquida.
- 1 Vaso de Aceite de Girasol.



Mezclar muy bien todos los ingredientes en un bol con ayuda de una espátula de silicona. Primero el azúcar con los ingredientes líquidos y por último la harina.



Hornear con el horno precalentado a 180° durante 1 hora. Pinchar para comprobar que está cocido completamente, si es necesario dejar un poco más en el horno.

Para decorarlo he usado glasa que me quedó al hacer unas galletas, azúcar glass, almendra crocanti y unas flores hechas con un poco de fondant blanco.

La decoración puedes variarla a tu gusto pues el pastel está realmente bueno por si mismo.





*Ya se lo que quiero  
by Ana*