

# Grass Widow.

Hoy día nos ha dado por ponerle nombre a casi todo consiguiendo que, a veces, uno se convierta sin querer en cosas que parecían no existir hasta que alguien las etiquetó en un momento de graciosa inspiración.

El concepto de «Grass Widow» o viuda de hierba, se aplicaba a la mujer separada o cuyo marido se encontraba temporalmente ausente, por aquello de equiparar la hierba al lecho conyugal al estar los colchones hechos a base de heno.

Pero dando una vuelta más de tuerca a la semántica, hoy resulta que al ser las camas de látex y muelles, el único pasto que aleja a los hombres de sus mujeres es el césped de los campos de golf, de manera que todas aquellas féminas cuyo cónyuge practique tan venerado deporte se convierte automáticamente en una de ellas. Yo lo soy, soy viudita de sábados y festivos aunque, por fortuna, mi querido esposo suele volver a casa para la hora de la comida, sobre todo si hay menú bloguero de por medio (armas de mujer).

Es algo que no me molesta en absoluto teniendo en cuenta además, que el grupo con el que juega da para un montón de anécdotas que escucho divertida cada semana.

Este domingo «Los 7 Magníficos» como se hacen llamar ( aunque son 8), han tenido la deferencia de contar con sus «Grass Widows» para un espléndido almuerzo en el que, por supuesto, no faltará mi aportación culinaria que, en agradecimiento, estará dedicada a cada uno de los integrantes del golf-team de mi chico.

Ocho aperitivos diferentes de los que aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten.

Besos.

«Parmentier con Polvo de Ibérico sobre Cebolla Caramelizada».

Ingredientes ( para 20 vasitos):

Para la Parmentier:

- 500 gr. de Patatas.
- 1 Loncha de Jamón.
- 200 ml. de Nata ligera.
- Una cucharada de Mantequilla.
- Media cucharadita de Sal.
- Una pizca de Nuez Moscada en Polvo.
- Pimienta Negra Molida.

Saltear la loncha de jamón con unas gotas de aceite hasta dorar. Añadir un litro de agua con sal y cocer las patatas cortadas en dados. Cuando las patatas estén

casi desechas y el agua reducida a menos de la mitad añade la mantequilla, la nata y la nuez moscada y la pimienta. Tritura con la batidora y reserva sin dejar que se enfríe.

Para la cebolla caramelizada:

- 4 Cebollas Blancas.
- Sal y Pimienta.
- Un chorrito de Ron pálido.
- Una Cucharadita de Azúcar moreno.
- Aceite de Oliva.

En una sartén, pochar en el aceite a fuego medio la cebolla cortada en semicírculos finos con la sal y la pimienta. Cuando empiece a dorarse añadimos el ron, el azúcar y cocinamos hasta que se vuelva de color marrón transparente.

Para el «Polvo de Ibérico»:

- 200 gr. de Jamón Ibérico.

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 servir este aperitivo ponemos una base de cebolla caramelizada, después rellenamos con la crema de patata y espolvoreamos con el polvo de ibérico.







«Falsos Cupcakes de Queso Azul con Piquillos confitados y Almendras crujientes».

Ingredientes ( para 24 unidades):

Para las «cakes»:

- 48 obleas de masa de Empanadillas.

Para el «Frosting»:

- 100 gr. de Queso Azul.

- 400 gr. de Queso Philadelphia.

- 50 gr. de azúcar glass.

Para los pimientos caramelizados:

- 350 gr. de pimientos del piquillo en conserva.

- 3 cucharadas de Aceite de Oliva.

- Medio vasito do Jerez.

- 6 cucharadas de Azúcar moreno.

- Sal y pimienta blanca molida.

Para el «Topping»:

- Almendra crocanti.

- Caramelo Líquido.

Poner las obleas de 2 en 2 en un molde de muffins y hornear hasta que estén tostadas y reservar.

Caramelizar los pimientos poniéndolos a fuego troceados en tiras pequeñas y



rehogar en el aceite, añadir el resto de los ingredientes y remover, cuando consuma todo el líquido dejar enfriar y colocar media cucharadita dentro de cada «cake».

Batir los dos tipos de queso hasta que la mezcla sea muy cremosa y suave, como un frosting y poner sobre la base de pimientos con ayuda de una manga pastelera y una boquilla. Espolvorear con la almendra crocanti y un hilito de caramelo líquido.



«Rulos de Aguacate y Gamba Marinada «.

Ingredientes ( para 6 rulos):

- 12 Rebanadas de Pan de molde sin corteza.

Para la crema de Aguacate:

- 2 Aguacates.
- Un chorrito de Nata.
- Una cucharada de Zumo de Limón.
- Una cucharada de Mayonesa ligera.
- Una cucharada de Azúcar moreno.
- Sal y Pimienta.

Para las langostinos Marinados:

- 300 gr. de Langostinos pelados.
- Medio vaso de Salsa de Soja.
- Zumo de Media Lima.
- Una cucharada de Miel.
- Un trozo de Piel de Naranja.
- Media Cucharadita de Ají o Tabasco.

Para decorar:

- Tartar de Gamba blanca.
- Cebollino picado.

Preparamos la crema de aguacate mezclando todos sus ingredientes y reservamos. Con ayuda del rodillo unimos las rebanadas de pan de dos en dos para tener más longitud, untamos con la crema de aguacate y colocamos los langostinos marinados encima cubriendo la mitad de la superficie del pan. Enrollamos y envolvemos en papel film y metemos en el congelador hasta emplatar.

Para servir, colocar en una bandeja poniendo un rulo sobre una rodaja de pepino y rematar con unas gambitas blancas en tartar y un poco de cebollino picadito.





«Rosquillos de Jamón y queso»

Ingredientes ( para 30 Rosquillos):

- 2 Láminas de hojaldre.
- 100 de Jamón picado.
- 200 gr. de queso Emmental rallado.
- 1 huevo batido.
- Semillas de Amapola.

Amasamos el hojaldre con el queso y el jamón, formamos bolitas y hacemos agujeritos en el centro a modo de rosquillas y horneamos pintadas con el huevo batido u espolvoreadas de semillas de amapola a 180º hasta dorar.





«Ensalada de Cous-Cous con Mango».

Ingredientes ( para 20 vasitos):

Para el cous-cous:

-300 gr. de Cous-Cous.

-Aceite de Oliva.

-3 cucharadas de salsa de Soja.

-1 Cucharada de mantequilla.

-Sal y pimienta.

Con estos ingredientes prepara el cous-cous según las instrucciones del envase y reservar.



Para la ensalada:

- 1 Pepino.
- 2 Kumatos.
- 2 Mangos.
- 1 trozo de Pimiento verde.
- 30 gr. Aceitunas negras sin hueso.
- Aceite de Oliva.
- Sal y Pimienta blanca molida.

Trocea todos los ingredientes en pequeños dados y aliña con la sal, pimienta y aceite. Mezcla con el Cous-cous ya cocinado y reserva en un bol hasta servir en mini cuencos.





«Bocaditos de Pulpo Glaseado».

Ingredientes ( para 30 Bocaditos):

- 4 láminas de hojaldre.
- 1 Huevo batido.
- Semillas de Sésamo.

Para el relleno:

- 2 Patas de Pulpo cocido.

Para el Glaseado:

- 3 cucharadas grandes de Azúcar moreno.
- 2 Cucharadas de salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de Vinagre de Arroz.
- 1/2 vaso de vino Oloroso.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.

Cortar el pulpo en rodajitas y reservar. Poner todos ingredientes del glaseado en una sartén y reducir a la mitad a fuego vivo, dejar templar y añadir entonces el pulpo mezclándolo bien con la glasa y reservar.

Poner las rodajas de pulpo sobre el hojaldre de una en una y separadas entre sí, cubrir con otra lámina de hojaldre y cortar sellando bien los bordes con un cortapastas dentado circular. Poner en una bandeja de horno sobre papel de hornear, pintar con el huevo batido y espolvorear con las semillas de sésamo.

Poner en el horno precalentado a 220° hasta que estén doraditos ( unos 12 o15 minutos).





«Yogur de Foie sobre Compota de Higos».

Ingredientes ( para 20 vasitos):

- 6 Yogures Griegos.
- 300 gr. de Foie.
- Un Chorrillo de Pedro Ximenez.
- 250.gr. de Compota de Higos.
- 2 Higos frescos.

Mezclar el yogur con el foie a temperatura ambiente agregando el chorrillo de P.X. y reservar en una manga pastelera. Poner en la base de los vasitos una cucharadita de la compota de higos, cubrir con la mezcla de yogur y rematar con un trocito de higo fresco..



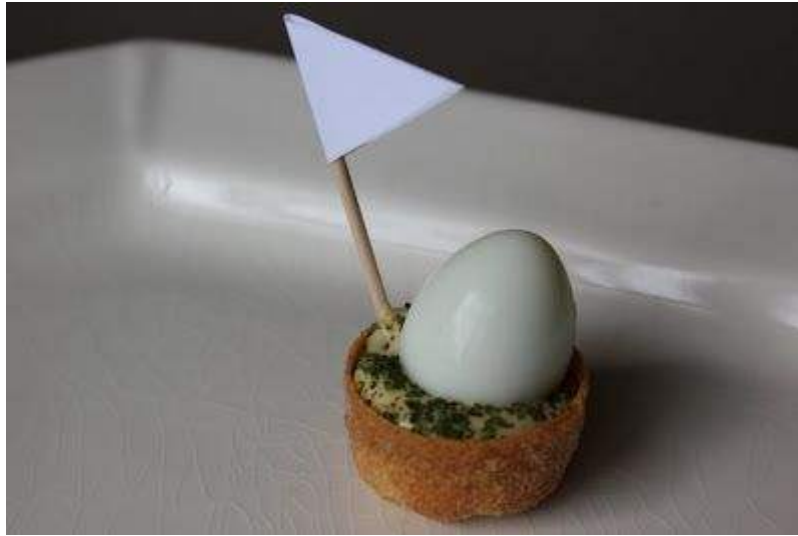


## «Hoyos»

Ingredientes ( para 24 unidades):

- 24 Croustades ( de Ikea).
- Mayonesa ligera.
- Una Cucharada de Curry.
- Una cucharada de Mostaza en Grano.
- 24 huevos de Codorniz cocidos.
- Cebollino y Perejil Fresco muy picadito.
- 24 Banderitas decorativas.

Mezclar la mayonesa con la mostaza y el curry, rellenar las croustades con la mezcla y cubrir con una capa de cebollino picadito. poner un huevo en cada una y colocar banderita decorativa.



Gracias chicos por un día magníiiiífico!!!