

# Bellinis, Risotto y Manzanas.



Me encanta que llueva.

Cuando vives en un lugar donde más de 300 días del año son soleados, la lluvia se vive como una bendición a pesar de no estar preparados para ella.

Atascos de circulación, mini inundaciones tras cuatro gotas hacen que lo cotidiano se vuelva caótico pero, aún así, me gustan los días lluviosos.

Me invade además una especie de melancolía que me devuelve a mi infancia y me veo saltando en los charcos de la placeta de las Dominicas con mi uniforme «Príncipe de Gales» y las botas de goma azul marino....ay!! que tierna estampa.

Durante las dos últimas semanas el cielo de Motril se ha vuelto gris y ha regado los campos de manera uniforme haciéndonos felices a mí y a muchos agricultores.

Finalmente, el sol se ha abierto paso entre las nubes como siempre, ofreciéndonos un espléndido domingo y compensando el disgusto de mi Mother-in-law que vino a visitarnos huyendo de la húmeda Holanda y se encontró con este oscuro panorama.

Buscando iluminar más si cabe el día de hoy, he preparado un súper menú lleno de alegría y color que va a comenzar con un delicioso y rosado «Cocktail Bellini», seguido de un «Tartar de Gambas y Aguacates sobre Crackers Especiados», un «Risotto con Setas, Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz» y unas «Manzanas Envueltas» de postre vistas en el Blog de «Belén Understandme» que cuelga unas fotos maravillosas.

Por supuesto, dejaremos hueco para un poquito de Queso Francés que, como ya sabéis, me chifla!!!.

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.

Besos.

«Bellini Cocktail «

- 1 Botella de Champagne ( o Cava)
- 300 ml. de Zumo de melocotón.
- Zumo de Lima.
- Azúcar blanco.



Escarchar los bordes de las copas mojándolas en zumo de lima y luego en el azúcar.



Verter suavemente los ingredientes en una copa de flauta, primero el melocotón (3/10) y después el champagne (7/10) o cava muy poco a poco para que no haga demasiada espuma. Tanto el champagne como el zumo deben estar muy fríos. Agregamos unas gotas de limón en la mezcla, dándole así un toque ácido y removemos.

«El Bellini, es un cocktail clásico ideado por [Giuseppe Cipriani](#) en el [Harry's Bar de Venecia](#) en el año 1948. Recibe el nombre del pintor renacentista del siglo XV [Giovanni Bellini](#), que utilizaba rosas de color intenso en sus pinturas y el combinado en cuestión, se viste de este color anaranjado».



Nos encontramos ante un gran aperitivo suave, refrescante, dulce y muy fácil de preparar en casa.

«Tartar de Gambas y Aguacate sobre Crakers Especiadados»

Ingredientes ( para 8 unidades):

Para los Crackers:

- 2 Paquetes de Obleas para empanadillas (la Cocinera).
- Aceite de Oliva.
- Mezcla de Especias al gusto ( He usado Sésamo, Ras el Hanout y Tandoori Masala.)







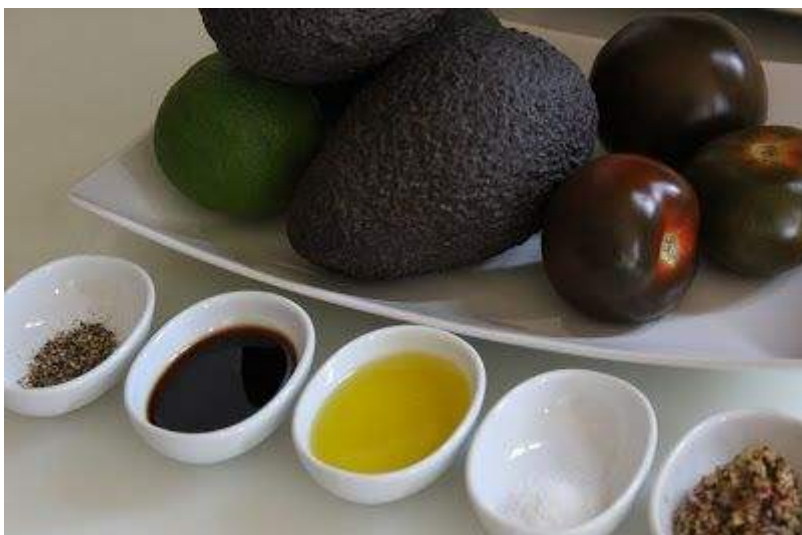
Mezclamos las especias con el aceite y reservamos. Con un cortapastas hacemos las obleas más pequeñas y con los recortes unidos, de tres en tres, formamos flores que usaremos para decorar.

Colocamos las flores y obleas sobre papel de horno, pintamos con el aceite especiado y horneamos a 180° hasta dorar. Dejar enfriar antes de usar.

Para el Tartar:

- 2 Aguacates maduros.
- 2 Kumato.
- 500 gr. de Gambas blancas frescas peladas.
- 1/2 Lima.

- Sal y Pimienta Recién molida.
- 3 Cucharadas de Soja.
- 1 Cucharadita de Mostaza en Grano.
- 2 Cucharadas de Aceita de oliva.





Cortar en pequeños trocitos el aguacate, el kumato y las gambas reservando 12 para decorar. Mezclar con el resto de los ingredientes y comenzar a montar los platos. Colocaremos un cracker en la base , el tartar encima cubierto con otro cracker y rematamos con una cucharadita de tartar, un par de gambas peladas (crudas) y un par de florecitas crujientes.





«Risotto con Setas, Jamón Ibérico y Huevos de Codorniz».

Ingredientes ( para 8 personas):

- 200 gr. de Jamón Ibérico picado.
- 400 gr. de Setas variadas ( Sitake, Setillas de chopo y Champiñones Portobello)
- 14 Huevos de Codorniz.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 4 Vasos de Arroz Arborio.
- Unas hebras de Azafrán.
- 2 Pastillas de Caldo concentrado de carne diluídas en 2 litros de Agua.
- 1 Vaso de vino blanco.
- 2 Chalotas.
- 50 g de Mantequilla.
- 75 g. de Parmesano en polvo.
- Sal.
- Pimienta negra molida.



Troceamos las setas limpias ( yo las lavo y seco muy bien) y las salteamos con el aceite bien caliente junto con el jamón para que suelten su gelatina.

Reservamos. En una cazuela con fondo rehogamos las chalotas muy picadita en la mantequilla y cuando esté pochadita agregamos las setas con el jamón, el azafrán y el arroz mezclando los ingredientes hasta que el arroz se impregne del jugo del sofrito. Añadimos el vino y dejamos reducir un par de minutos antes de ir incorporando el caldo removiendo con frecuencia hasta que el arroz esté cocido, probamos el caldo y rectificamos de sal. Retiramos y le incorporamos el queso removiendo bien para que quede perfectamente integrado.

Servir rematado con un par de huevos de codorniz fritos poniendo un poco de sal y pimienta negra recién molida.







*Ya se lo que quiero  
by Ana*

«Manzanas Rellenas».

Ingredientes ( para 6 raciones):

- 6 Manzanas.
- 1 Limón.
- 2 Láminas de hojaldre rectangulares.
- 1 Taza de Azúcar moreno.
- 2 Cucharadas de Canela.
- 6 Cucharadas de Mermelada de Naranja.
- 1 Huevo Batido.

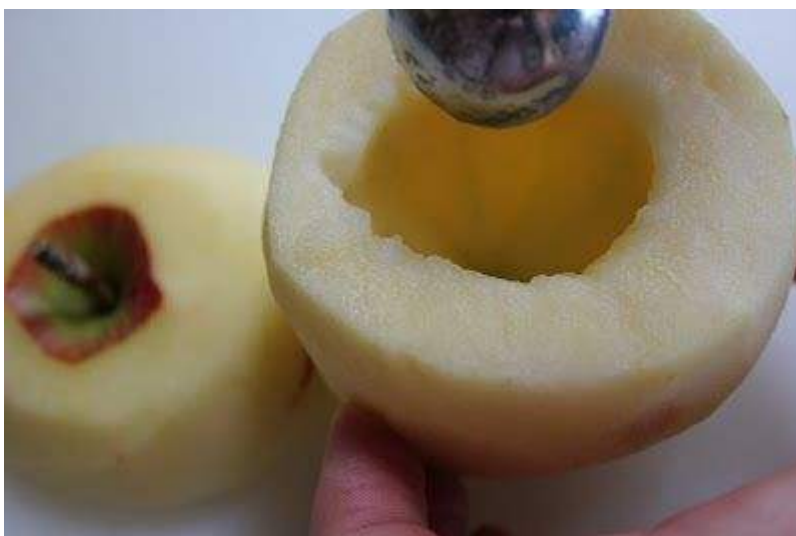




Pelamos las manzanas, las frotamos con el limón y cortamos la parte superior como indica la foto.



Descorazonamos sin llegar hasta el fondo y las emborrizamos con el azúcar mezclado con la canela. Rellenamos el hueco con la mermelada de naranja y tapamos.



Envolvemos las manzanas con tiras de hojaldre como si las vendásemos y coronamos con unas hojas hechas de hojaldre.



Pintamos con el huevo batido y horneamos hasta dorar a 180º con el horno precalentado. Sacar del horno y dejar enfriar un poco.



Servir, si se desea, acompañadas de nata montada bien fría.