Risotto Paula.

Creo que no os he comentado que hace un par de meses retomé mis clases de baile flamenco, seguramente porque supongo no os interese demasiado.

Y porqué lo cuento ahora? pues para explicar el título de este post y el origen de algunos de los ingredientes que voy a usar en los platos de hoy.

Veréis, Paula es una de mis compañeras de baile y a su vez una apasionada de la cocina y la buena mesa. Ella se ha convertido, además, en una seguidora fiel de mi blog esperando cada semana mis recetas, dándome ánimos para seguir y tratar de superarme.

Tal es su interés que incluso ha tenido el enorme detalle de hacerme un regalo: Un tipo de pasta, «I Semini» o «lengua de pájaro», hasta ahora desconocido para mí y dos pequeñas botellas de aceite de Argán traídas por ella misma desde Marruecos, país al que acude con bastante frecuencia.

El aceite de Argán, y cito a Wikipedia, «es la base fundamental de la cultura de los bereberes. Lo han venido cultivando y aplicándolo tanto en su alimentación como en su piel y cabellos, desde hace siglos.

Son universalmente reconocidos sus efectos beneficiosos sobre la salud. Si se consume regularmente se ha demostrado que el aceite de argán reduciría en un 50% el riesgo de desarrollar hipertensión, colesterol etc».

Un producto de lujo en la cocina considerado el Oro líquido marroquí.

En cuanto a la pasta, I semini, Risini o Risone os cuento que tiene forma de granos de cebada, por lo que en Italia también se la conoce como «Orzo»y suele utilizarse en sopas. Es ideal para rellenos de verduras (tomates, pimientos) pues puede hacer las veces de arroz.

Me cuenta Paula que ella lo probó en San Sebastián cocinada como risotto.
Así, teniendo en cuenta lo escuchado y queriendo agradecer su atención conmigo, además de un «Milhojas de Salmón, Mango, Aguacate y Pistachos» , el plato principal de este menú será un «Risini Cremoso con Gambas y Níscalos salteados en Aceite de Argán y Choco Asado.» que yo llamaré «Risotto Paula» y que espero le guste a ella y a vosotros también. De postre, y como tengo mangos «pa aburrirrrrr», unas «Mini tartitas de hojaldre con Mango».
Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten .
Besos.

«Milhojas de Salmón, Mango, Aguacate y Pistachos».
Ingredientes (para 4 personas):
– 300 gr. de Salmón ahumado.
– 3 Aguacates pequeños maduros.
– 1 Mango grande maduro cortado en finas láminas.
– 100 gr. de Pistachos pelados.
– 6 cucharadas de Aceite de Oliva.
– 2 Cucharadas de Aceite de Argán.
– 1/2 Limón.
– 1 Cucharada de salsa Teriyaki.
– Sal y Pimienta blanca molida.

Pelamos bien, picamos los pistachos mezclandolos con el aceite de argán y reservamos.

Troceamos el aguacate en pequeños trocitos y le ponemos el zumo del limón, el aceite de oliva, la salsa teriyaki, la pimienta y la sal mezclando bien todos los ingredientes y reservamos. Con ayuda de un molde cuadrado para ponemos una base de mango, otra de salmón, la mezcla de aguacate y repetimos terminando con una última capa de mango y una cucharadita de pistachos. Decoramos con un hilo de aceite de oliva y listo.

«Risini Cremoso con Gambas y Níscalos salteados en Aceite de Argán y Choco Asado». («Risotto Paula»)

Ingredientes (para 4 personas):

– 500 gr. de Simini o Risini.
– 300 gr. de Níscalos.
– 250 gr. de Gambas peladas.
– 4 Filetes de Choco.
– Unas hebras de Azafrán.
– 1 Litro de Caldo de marisco (hecho con cáscaras de Gamba o langostinos).
– 2 Chalotas.

– 50 g. de Mantequilla.
– 1 Vaso de Vino Blanco.
– 6 Cucharadas de Aceite de Argán.
– 75 gr. de Parmesano en Polvo.
– Sal y Pimienta Molida.

Hacemos unos cortes en el choco para que no encoja al ponerlo en el fuego.

Troceamos los níscalos (yo los lavo y seco muy bien) y los salteamos con la mitad del aceite de argán bien caliente para que suelten su gelatina, en otra sartén salteamos igualmente las gambas con la otra mitad del aceite de argán. Reservamos. En una cazuela con fondo rehogamos las chalotas muy picaditas en

la mantequilla y cuando estén pochaditas agregamos las setas y la pasta risini removiendo y mezclando bien. Agregamos entonces el vino e incorporamos el caldo caliente con el azafrán. Removemos con frecuencia, probamos el caldo y rectificamos de sal. Retiramos cuando la pasta esté cocida (según indicaciones del fabricante) añadimos las gambas y le incorporamos el queso removiendo bien para que quede todo perfectamente integrado y le ponemos un poquito de pimienta molida.

A fuego fuerte ponemos el choco a la plancha con el aceite de oliva unos tres minutos por cada lado.

Servimos el falso risotto y colocamos encima el filete de choco.

Se puede decorar el plato con un hilo de glasa de PX.

«Mini Tartitas de Hojaldre con Mango».

Ingredientes (para 8 unidades)

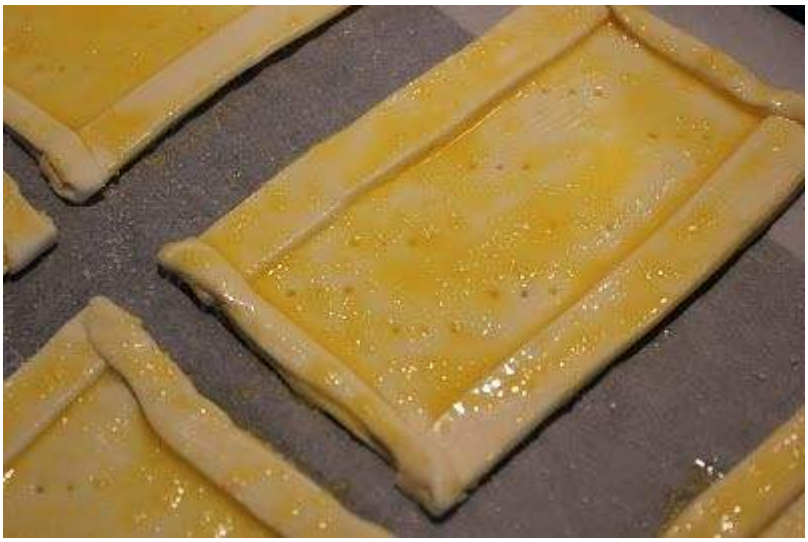
– 1 Lámina de hojaldre (Lidl).

– 1 Mango Maduro Mediano cortado en láminas.

– 1 Cucharada de Azúcar.
– Un sobre de cobertura para tartas (del Lidl).

Batir con el azúcar.

Cortar el hojaldre como indica la foto y poner bordes a los rectángulos, poner sobre papel de horno en la bandeja.



Pinchar por el centro y pintándolo con el huevo batido con el azúcar. Hornear hasta dorar a 180º. Dejar enfriar antes de colocar le mango y pintar con la glasa preparada según las instrucciones del sobre .

Riiiiiiiicooo!!!!!!!