

Menú Navideño I.



Se acerca la navidad y en el universo bloguero culinario andamos como locos preparando ya los menús con los que poder deleitar a los nuestros durante estas fechas.

Casi cualquier plato que os apetezca preparar podéis encontrarlo en “San Google” explicado además con gran precisión y lujo de detalles.

Por otra parte, son fechas en las que la tradición se impone y me atrevería a decir que en cada hogar saben de antemano lo que cenarán tanto en Nochebuena o fin de Año y lo que almorzarán el 25 de Diciembre fun, fun, fun.

Mi casa no es diferente y aunque intento sorprender con alguna variación ya esperan el Wellington o mi Cordero para despedir el año.

Pero ahora me siento obligada a probar cosas nuevas que, si bien , no sustituirán los platos de siempre servirán para daros ideas y a mí para ampliar mi repertorio.

Esta semana y tras hacerme “faceamiga” de Jacky, fabuloso cocinero belga afincado en nuestra tierra desde hace décadas, maestro de la cocina francesa y un mago preparando salsas, al que le tengo un gran cariño y cuyo restaurante abre a diario en Nerja, me he atrevido a preparar uno de los entrantes que más me gustan de su carta, el Paté de la casa con salsa Cumberland y aunque no me ha quedado igual el resultado ha sido realmente bueno.

Esta salsa, que por prepararla Jacky, siempre creí que era francesa, es de origen inglés y recibe el nombre en honor al Duque de Cumberland, hermano del rey Jorge IV de Inglaterra , un delicioso y goloso complemento para la carne, sobre todo para las de caza o para las que se sirven frías como, por ejemplo, la del jamón asado o el paté de hoy que acompañaremos, además, con pan de frutos secos preparado en mi súper panificadora del Lidl.

Mecida por las notas de “El Mesías” de Händel , que ya pega y apetece, pasaré un par de días en la cocina dando forma a un menú que podría ser perfecto para

cualquiera de estos días de fiesta.

Así comenzaremos con “Paté de Higaditos de Ave al Jerez» con «Salsa Cumberland”, continuaremos con “Magret de Pato Hojaldrado con Peras Salteadas al aroma de Canela” para terminar con un poquito de queso Francés. No olvidéis, si os animáis con estos platos, acompañarlos con un buen vino tinto que hará que el menú sea redondo.

Aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten. Besos.

«Salsa Cumberland».

Ingredientes:

- 2 Escalonias.
- 1 limón y 1 Naranja.
- 300 gramos de Mermelada de Arándanos.
- 200 ml de Oporto.
- Unas gotas de Vinagre de Manzana.
- Media Cucharadita de Mostaza en grano.
- Una pizca de Jengibre fresco.
- 2 Cucharadas de Maizena.
- Sal.
- Pimienta molida.





Picar las escalonias en juliana.



Cortar la piel de la naranja y el limón en finas tiras.

Hervir durante cinco minutos las escalonias ya picadas en agua ligeramente salada y luego escurrirlas bien y reservar. Calentamos la mermelada al baño maría para que sea más fácil colarla y quitar así las semillas. Vertemos la mermelada ya sin pepitas en un cazo pequeño y añadimos las escalonias, la piel de la naranja y su zumo, la piel del limón y su zumo, el vinagre, la mostaza, una pizca de jengibre y la maicena disuelta en el vino de Oporto. Poner el cazo a fuego medio y remover hasta que espese. Retirar del fuego y añadirle un poco de sal y un toque de pimienta. Se puede servir fría o templada.



«Paté de Higaditos de Ave al Jerez». (Preparar un día antes de consumirlo)

Ingredientes (para 2 recipientes, unas 10 personas):

- 1/2 kilo de Higaditos de Ave.
- 100 gr. de Panceta Oreada.
- Una pizca de Nuez Moscada.
- Sal y Pimienta.
- Una Cucharada de Salsa de Soja.
- 2 Cebollitas Francesas.
- 1 Hoja de Laurel.
- Aceite de Oliva.
- 1 Cucharada de salsa de Tomate.
- 100 ml.de Nata ligera.



Para el Fondo del recipiente:

- 100 gr. de Pistachos machacados.

- 50 gr. de Mantequilla.



Para el sellado:

- 4 Hojas de gelatina.
- 1 vaso de caldo de carne. (media pastilla diluida)
- Un chorrito de Jerez.



Limpiamos los hígados de vísceras, los lavamos y secamos poniéndolos a macerar con la soja, la nuez moscada , sal y pimienta durante una hora.

Rehogamos la cebolla picadita en brunoise con el laurel en el aceite de oliva, una vez bien pochadita agregamos la panceta y los higaditos troceados y sofreímos, añadimos la salsa de tomate , el jerez y la nata y dejamos reducir unos 15 minutos. Retiramos el laurel y trituramos todo muy bien hasta obtener una pasta fina. Probar y en caso necesario poner a punto de sal.

Untamos el recipiente en el que lo vayamos a poner con la mantequilla y en cubrimos la base con los pistachos machacados, ponemos la crema y dejamos templar antes de verter la gelatina para evitar que se reseque, dejamos enfriar y tapamos con papel de film para meterlo en la nevera donde deberá permanecer al menos 5 horitas, razón por la que lo he preparado el día de antes.

La gelatina la preparamos según las instrucciones del fabricante.





Decorar con un poco de margarina ligera.







Servir acompañado de Salsa Cumberland y tostadas de pan con frutos secos.

Como me han salido dos recipientes, uno lo congelo y usaré para preparar unos aperitivos cualquier otro día.

“Magret de Pato Hojaldrado con Peras Salteadas al aroma de Canela”.

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Magrets o pechugas de Pato.
- 2 Láminas de Hojaldré (del Lidl).

- 1 Huevo Batido.
- 3 Cebollitas Francesas.
- 1 Cucharada de mermelada de Higos.
- 3 Cucharadas de Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta negra recién molida.

Para las Peras:

- 2 Peras conferencia.
- 1 Cucharada de Miel.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 1 chorrito de PX (Pedro Ximenez)
- Una cucharadita de Canela en Polvo.



Pon las peras peladas y cortadas en láminas no muy finas en una sartén a fuego medio con la mantequilla caliente, cuidado que no coja color. Añade la canela , la miel y el vino y cocina durante 10 minutos. Reserva hasta emplatar.

Pochar la cebolla salpimentada en el aceite de oliva, añadir la mermelada de

higos y reservar también.

Limpia y seca bien las pechugas y quita si tuviera algún resto de plumitas. Haz cortes en la piel, sin llegar a la carne, en forma de rombos que te servirán para que no se encoja la pechuga y como guía de corte. Cortar cada pechuga en 2 trozos iguales.



Salpimentar y a fuego medio alto, pon en la sartén por la parte de la piel unos 3 minutos, el pato habrá soltado casi toda su grasa dale la vuelta durante un par de minutos y ve moviendo con ayuda de palas de madera para ir sellando también los laterales de la carne. Reserva, corta cada lámina de hojaldre en dos y cuando esté templada la pechuga la colocas en el centro de un rectángulo de hojaldre sobre una cama de la cebollita pochada con la mermelada de higos y envuelves como un paquete, pintalo con huevo batido, haz unos cortes superficiales decorativos en la masa y hornea hasta dorar.





Sirve acompañado de las peras rematando con un hilo de la salsa de las mismas.





Y para terminar un poquitico de queso francés, acompañado de frutos secos y mermelada de arándanos.



Crèmeux de Normandie.

Delicioso!!!!!!!