Menú Navideño II.

Bolas plateadas, ángeles, plumas y docenas de luces blancas salen de su letargo tras un año en el trastero para transformar mi hogar y crear una atmósfera que invite a soñar y nos traiga a la memoria momentos dulces de esos en los que, como dice mi amiga Yolanda, aún no había huecos en el alma.

Debo reconocer que en Navidad procuro mantenerme muuuuy ocupada para que la nostalgia no se apodere de mí y me esfuerzo por recuperar la ilusión a través de los ojos de los más pequeños.

La cocina sigue siendo un bálsamo y se convierte, más que nunca, en el hilo conductor que me une a los que quiero de una forma especial.

Así, con mi vida y la casa en plena metamorfosis decorativo-navideña y siguiendo con la linea culinaria marcada por el calendario, esta semana os traigo otra propuesta para un almuerzo o cena con aires de fiesta.

No son platos nada complicados pero el resultado es de lo más vistoso, haciéndoos quedar de maravilla con vuestros comensales si os animáis a prepararlos.

Un par de aperitivos para abrir boca de «Envueltos de Crème Cheese con Gambas» y un «Abeto de Queso» seguidos de una «Sopa de Mostaza a la Antigua», típica en las mesas navideñas holandesas y un «Bacalao sobre lecho de Parmentier», para terminar con unas delicadas «Apple Roses».

Aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten. Besos.

«Envueltos de Crème Cheese con Gambas»

Ingredientes (para 8 unidades)
– 1 Pepino Holandés.
– 120 gr. de queso Philadelphia a las finas hierbas.
– 200 gr. de Gambitas peladas y evisceradas.
– Eneldo.
– Pimienta Rosa Liofilizada.

Cortamos el pepino a lo largo en láminas finas, sacamos un total de 16 con ayuda de un pelador de verdura o una mandolina y reservamos. Troceamos las gambas reservando 8 sin picar y las cocinamos durante 2 minutos en el microondas para que no estén del todo crudas. Mezclamos el queso con el eneldo y las gambas picadas y comenzamos a montar los envueltos. Coloca dos láminas de pepino superpuestas hacia la mitad para conseguir más longitud, poner una generosa cucharada de la mezcla de queso y gambas y envolver. Rematar con una gambita y unas pimientas rosas.

«Abeto de Queso»

Ingredientes:

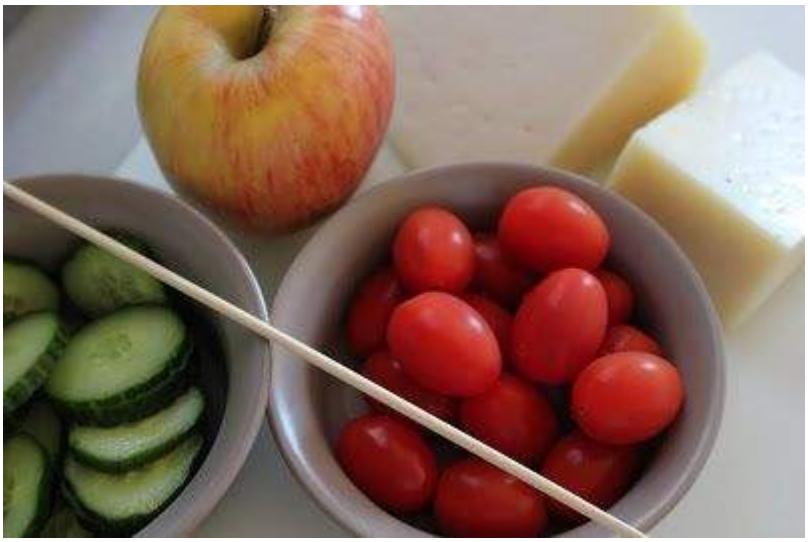
– Una Manzana.

– Una cuña y media de Queso de Oveja (o el que más te guste) no demasiado curado.

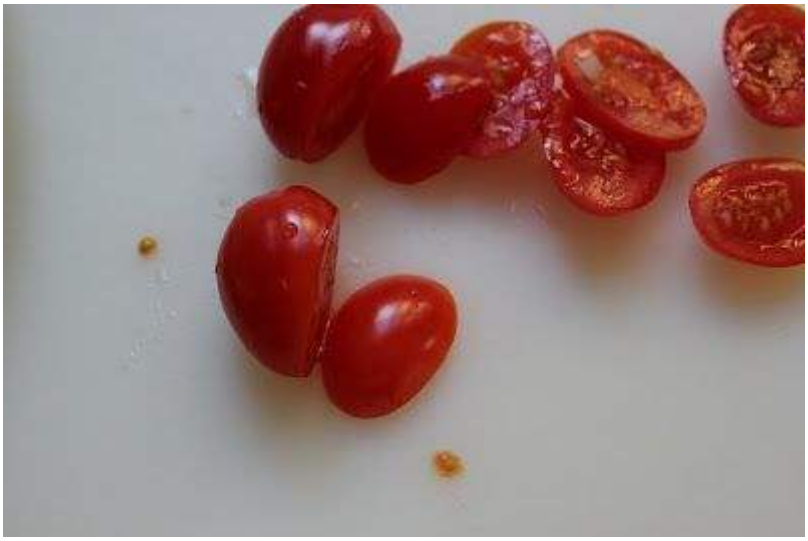
– 14 Tomatitos Cherri de Pera.

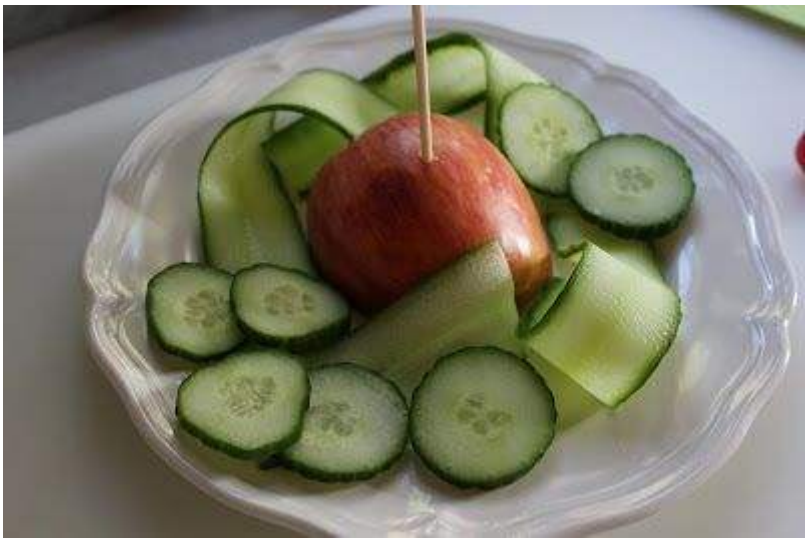
– Un palito de Brocheta.

– Unas rodajas y láminas de Pepino.

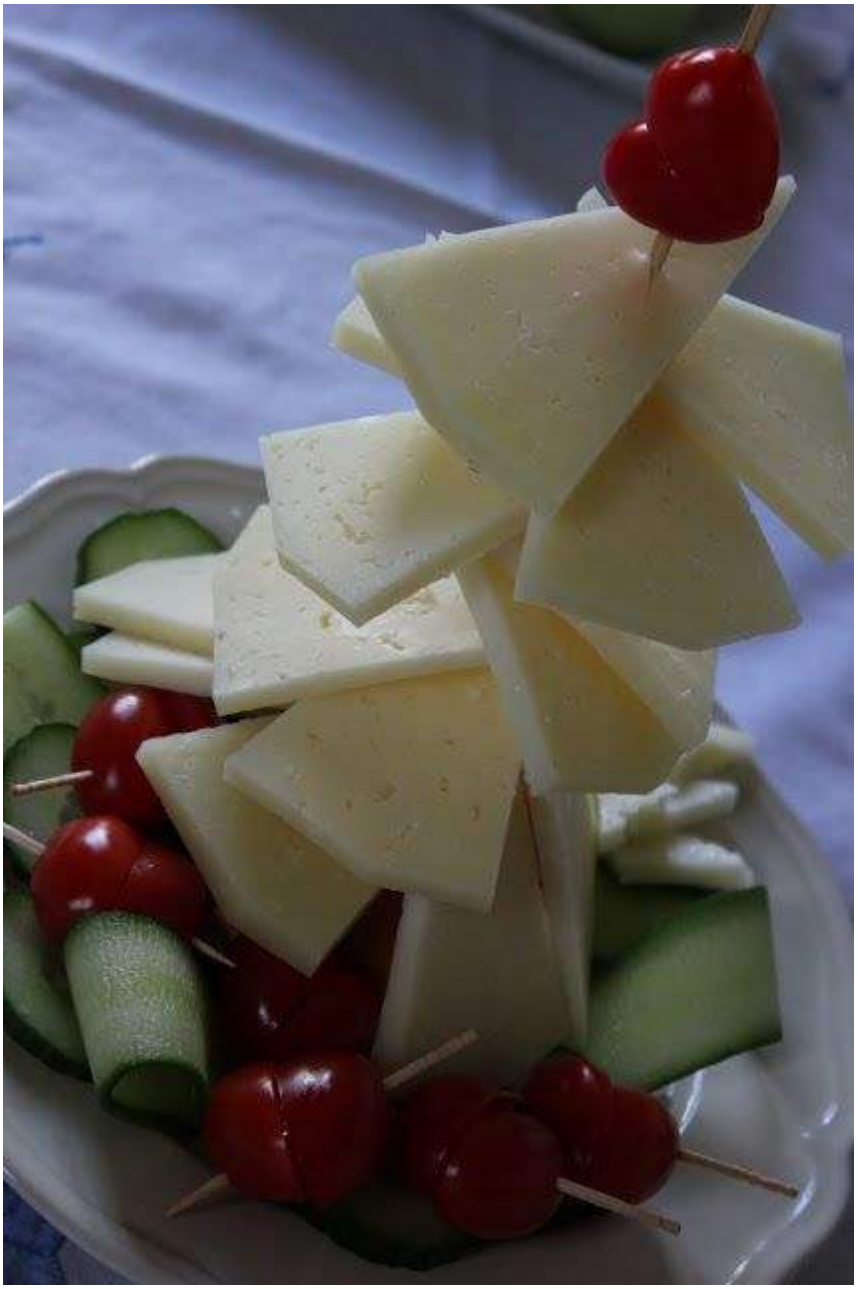


Prepara unos corazones con los tomates cortándolos como indica la foto





y uniéndolos con un palillo, después corta las cuñas de queso en lonchas finas y entonces puedes colocar media manzana en el plato y clavar el palito en el centro. Colocar el pepino y los corazones de tomate en la base y empezar a clavar las lonchas de queso. Rematar con un corazón de cherri y una estrella hecha con un trocito de queso.



«Sopa de Mostaza a la Antigua»

Ingredientes (para 4 personas)

– 1 Litro de Caldo de Pollo y Verduras.
– 1 Cebollita Francesa.
– 1 Puerro (la parte blanca).
– 1 Cucharada de Mantequilla.
– 4 Cucharadas de Mostaza a la Antigua (en grano).
– 1 Cucharada de Maicena.
– Un chorrito de Miel.

Pochamos la cebollita y el puerro picadito en brunoise en la mantequilla y cuando empiece a dorarse añadimos la mostaza, mezclamos y agregamos el caldo la sal y la pimienta. Cocinamos a fuego medio 15 minutos y le incorporamos la mitad de la leche removiendo. En la otra mitad de la leche diluimos la maicena y la incorporamos subiendo la temperatura y sin dejar de remover hasta que espese, agregar un chorrito de miel y retirar del fuego. Servir calentita os aseguro que os sorprenderá.

«Bacalao sobre lecho de Parmentier»

Ingredientes (para 4 personas):

Para el Bacalao:

– 2 lomos de Bacalao desalados.

– 1 Vaso de Aceite de Oliva.

– 3 Dientes de Ajo.

– 1 Guindilla.

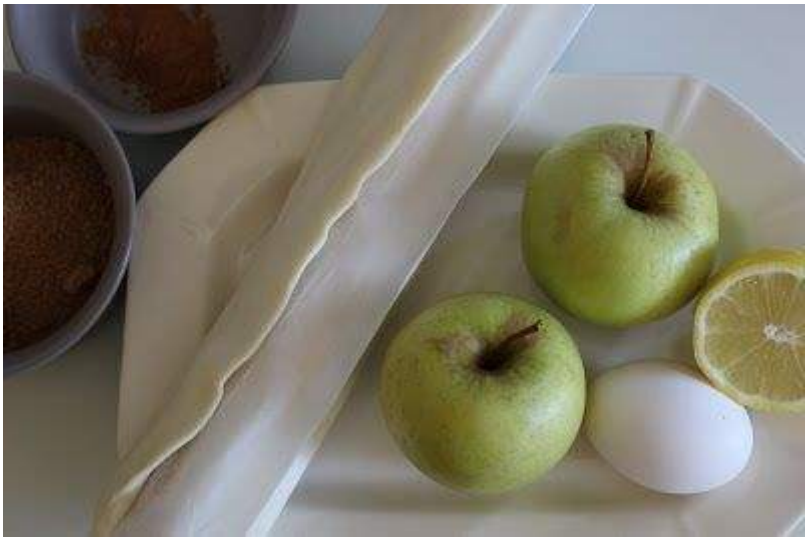
Para la Parmentier:
Ingredientes:
– 4 Patatas medianas.
– 1 Loncha de Jamón.
– 100 ml. de Nata ligera.
– Una cucharada de Mantequilla.
– Media cucharadita de Sal.
– Una pizca de Nuez Moscada en Polvo.
– Pimienta Negra Molida.

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 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.
Es momento de preparar el bacalao poniendo los ajos y cayena enteras en el aceite a fuego suave. Retiraremos los ajos cuando estén dorados será el momento

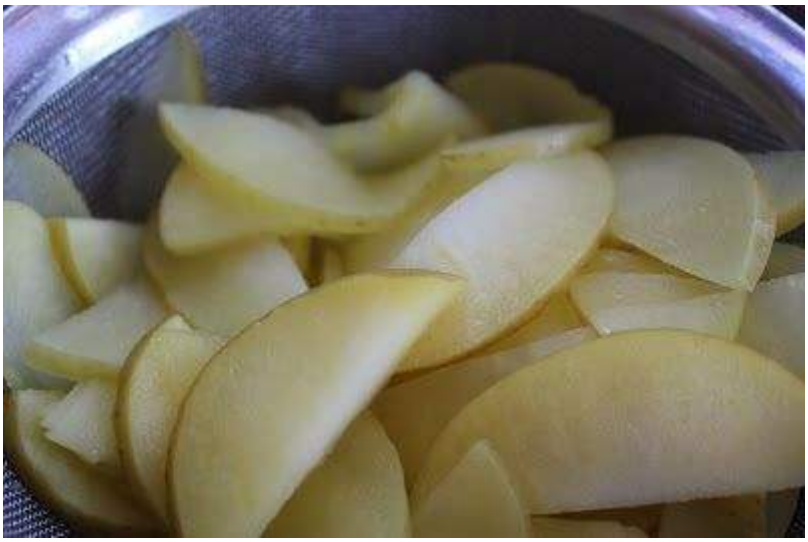
de poner el pescado, a temperatura media-baja se cocinándolo en el aceite, con la piel hacia abajo primero, durante unos 4 minutos y otros 4 del otro lado.
Servir sobre una base de la parmentier templada, regar con un par de cucharadas de Bechamel caliente y espolvorear con perejil picado.

«Apple Roses»
Ingredientes (para 8 Rosas):
– 1 Lámina de Hojaldre rectangular.
– 2 Manzanas.
– 3 Cucharadas grandes de Azúcar Moreno.

– 1 Cucharadita de Canela.
– Medio Limón.
– 1 Huevo.



Cortar la manzana en final lonchitas.



Cocer la manzana hasta que esté tierna. Escurrir y regar con el zumo del medio limón.

Cortar el hojaldre en tiras de unos 3 centímetros.

Pintar con el huevo batido y espolvorear con la mezcla de Azúcar y canela.

colocar las láminas de manzana frías como indica la foto.

Enrollar y colocar en cápsulas de papel de magdalena y hornear .

Hornear a 180º hasta dorar y enfriar en la rejilla quitándoles la cápsula cuando estén templadas. Servir con un poco de nata montada o helado de vainilla.

Ya se lo que quiero
by Ana