

Menú Navideño III. 23 Pajarillos.



Tendría unos tres años cuando tomaron ésta foto; no me acuerdo de ese momento pero sí de otros muchos en los que acompañada de mi padre subí a esa azotea para ver la enorme jaula llena de pajaritos en la que de vez en cuando podía entrar y ayudar a darles de comer.



A mi padre le encantaban las aves pequeñas, especialmente las que cantaban y siempre tuvo al menos, un par de «colorines», como él los llamaba, a los que cuidaba con mimo.

Lo que más admiraba de éstos animalitos con plumas era, según una de sus extravagantes teorías, la capacidad para entenderse entre ellos aunque fuesen de distinta especie o diferentes lugares de procedencia., «ojalá fuera tan sencillo para los humanos» decía siempre, sobre todo cuando escuchaba a mi chico hablar

en su lengua materna.

Cada año a la hora de decorar el árbol, elijo un tema que me inspire; coronas de cuento de hadas de papel, velas blancas por la paz, los cuentos de Andersen o corazones de madera con mensajes de amor han sido algunos de los escogidos en navidades pasadas.

Pero hoy no necesito a las musas.

Hoy mi árbol será un homenaje a su recuerdo aún tan vivo. Llenaré sus ramas con 23 pajarillos que suspendidos de un hilo traerán a nuestra memoria momentos más felices.

23 pajarillos, uno por cada uno de los que tanto le echamos de menos.



Y en el menú....»Picantones Glaseados» porque también le gustaba comérselos!!además estoy segura de que éstos le habrían encantado.

Así, y como tercera propuesta de esta serie de recetas festivas, comenzaremos con un «Dúo de Bombones Salados» para seguir con un «Cocktail Tropical»,

cerrando con los «Picantones Glaseados con Verduritas Baby» y de postre....
«Cocoalmendrados».

Aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten. Besos.

«Dúo de Bombones Salados»:

» Bombones de Stilton».

Ingredientes (para 8 bombones):

-100 gr. de Queso Stilton.

-50 gr. de Queso philadelphia.

-12 Arándanos deshidratados.

-100 gr. de Pistachos machacados.



En un bol se mezclan con ayuda de un tenedor los quesos y los arándanos picaditos hasta tener una pasta homogénea. Formamos bolitas del tamaño que más nos guste (yo las he hecho tamaño pelota ping-pong) y las rebozamos en los pistachos picados. Podéis elegir otro tipo de queso pero os aseguro que este queso azul inglés os sorprenderá.



» Ferreros de Morcilla».

Ingredientes (para 6 bombones):

- 100 gr. de Morcilla de Burgos.

- 1 Cucharada de mermelada de Higos.
- 1 Clara de Huevo Pasterizada.
- 50 gr. de Almendras granuladas.



En un bol mezclamos la morcilla sin piel con la mermelada de higo formando una pasta con la que formaremos bolitas.



Rebozar la bolita en la almendra granulada.

Una vez rebozadas en la almendra las pasamos por la clara de huevo y las horneamos sobre papel de horno a 200º hasta que estén doraditas las almendras.



«Cocktail Tropical». (Un clásico al más puro estilo Falsarius).

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 Aguacate maduro.
- 1 Trozo de Mango grande.
- Medio tronco de Piña pelada.
- Una corona de Gambas cocidas y peladas del Lidl. (las venden congeladas).

- 4 Cucharadas grandes de Mayonesa Ligera.
- 2 Cucharadas de Ketchup.
- 1 Cucharada de Salsa teriyaky.
- 1 Cucharada de Ron.



Troceamos el aguacate, el mango y la piña y los colocamos en ese orden en copas tipo Martini.

Preparamos la salsa cocktail mezclando la mayonesa, el ketchup, el ron y la salsa teriyaky. Sobre las frutas ponemos dos cucharadas de la salsa y colocamos encima las gambas añadiendo un poco de salsa más y listo.





Rápido, fácil, vistoso y riiiico!!!





«Picantones Glaseados».

Ingredientes (para 4 Personas):

- 4 Pollitos Picantones limpios y eviscerados.
- 4 Trozos de Foie fresco.
- 10 Cucharadas de Miel.
- 1/2 Cucharadita de 5 Especies Chinas.
- 1/2 Cucharadita de Tandoori Massala.
- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 1/2 Vasito de Ron.
- Sal y pimienta blanca molida

Para la guarnición:

- Zanahorias y guisantes Baby congelados.
- Patatitas pequeñas enteras lavadas sin pelar.



Ponemos a macerar los pollitos con el ron, el aceite, la miel y las especias un par de horas.



Salpimentamos el foie y metemos un trozo dentro de cada pollito.



Cerramos con unos palillos de madera el cuello y trasero de los pollitos para que no se salga el relleno, los colocamos en la bandeja del horno rociándolos con el jugo de la marinada, los salpimentamos y añadimos un hilillo de miel y los ponemos al horno a 200° durante una horita, dándoles la vuelta un par de veces para que estén bien doraditos por ambas partes.

Para servirlos, cuece durante 10 minutos las zanahorias baby, guisantes y patatitas en agua salada y una cucharada de azúcar. Pela las patatitas después de cocidas. Coloca los pollitos sobre una cama de las verduras hervidas y añade un par de cucharadas del jugo de la carne. Tendrás un plato delicioso.



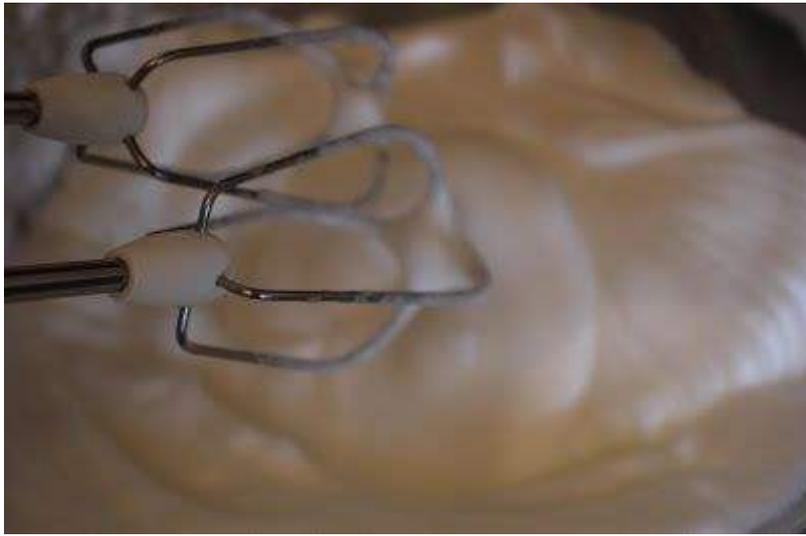


«Cocoalmendrados».

Ingredientes (para 24 unidades)

- 24 Avellanas.
- 250 gr. de Coco rallado.
- 250 gr. de Almendras molidas.
- 300 gr. de Azúcar.
- 3 claras de huevo Pasterizadas.





Batimos las claras a punto de nieve y agregamos el azúcar, el coco y la almendra mezclandolo muy bien.



Amasamos y formamos bolitas que aplastaremos ligeramente.



Añadimos una avellana en el centro y horneamos sobre papel de horno a 180º hasta que estén ligeramente doraditos.





*Ya se lo que quiero
by Ana*

Esta semana tenéis además un pos extra de «Galletas Navideñas» en el que encontraréis la receta para preparar los pajaritos y algunas más.