

Menús de Fiesta para Navidad. Recopilatorio de Recetas.

Desde que comencé esta aventura bloguera he publicado semana tras semana un buen número de recetas. Ahora, con la Nochebuena a la vuelta de la esquina y el 2013 llamando a la puerta ,me despido de vosotros durante las vacaciones de Navidad para centrarme en disfrutar de los míos.

Seguiré cocinando a diario pero mi ordenador permanecerá apagado hasta que comience de nuevo el cole y el árbol y demás adornos vuelvan a su letargo.

Prometo volver con la intención de mejorar día a día pero hasta entonces y para no dejaros sin propuestas con las que agasajar a los vuestros, os he preparado una variada selección de platos con los que podréis elaborar estupendos menús para disfrutar en compañía.

Feliz Navidad a todos, lo mejor para el año que empieza y sobre todo mucho, mucho amor.

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten las que he elegido.

Besos.

«Selección de Aperitivos»

«Foié Mi cuit»

Ingredientes:

-Foié Mi cuit.

-Pan de Pasas.

-Confitura de Higos Negros.

Servir el Foié bien frío acompañado del pan y la confitura.



«Bastones de Ibérico»

Ingredientes:

- 20 palitos largos de pan.

- 20 Lonchas de Jamón Ibérico.

Enrollar el jamón en un extremo del palito de pan y listo!!



«Rulos de Hojaldre, Jamón y Queso»

Ingredientes:

- 1 Lámina de Hojaldre rectangular.
- 10 lonchas de jamón Serrano.
- 4 Cucharadas de Queso Rallado.
- 1 Huevo batido.

Colocar el jamón sobre el hojaldre, espolvorear el queso, enrollar, cortar, pincelar con el huevo batido y hornear a 180ª hasta dorar.



«Ensalada de Jamón y Queso de Cabra»

Ingredientes (Para 10 mini ensaladas):

- 120 gr. de Queso de Cabra.
- 80 gr. de Queso fresco ligero.
- 1 tarro grande de Alubias Blancas cocidas.
- 4 Pimientos del Piquillo en conserva.
- 100 gr. de Jamón Ibérico.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva.
- 1 Cucharada de salsa de Soja.
- 1 Cucharada pequeña de Miel de Caña.
- Sal y Pimienta blanca molida.
- Cebollino picado.

Triturar las alubias lavadas y escurridas con unas gotas de aceite, la mitad de la soja y un poco de pimienta. Reservar.

Triturar los dos tipos de queso juntos con un poco de cebollino picado y una vez triturado agregar una cucharadita pequeña de miel de caña. Remover y reservar.

Trocear el pimiento en pequeños trozos y aliñar con sal, aceite, pimienta y el resto del aceite. Trocear también el jamón en pequeños trocitos y comenzamos a emplatar.

Con ayuda de un aro o cuadrado pequeños ponemos una capa del puré de alubias en el fondo bien prensado, sobre esta capa ponemos otra de pimientos y la cubrimos con otra de la crema de queso para rematar con el picadito de jamón y un poco de cebollino picado para decorar o unas hojas de canónigo si se prefiere.



«Anchoas con Maíz Crujiente»

Ingredientes (para 10 cucharillas)

- Un puñado de Maíz crujiente (aquí lo llamamos kikos)
- 10 Anchoas de L´Escala.
- 6 Mini Tomates cherri de Pera.

Triturar los granos de maíz con un mortero para que no quede demasiado fino, Cortar los tomates en rodajas finitas. Rebozar las anchoas en el maíz triturado y enrollar colocando y sobre 3 rodajitas de tomate en cada cucharilla y colocar éstas sobre un rebanadita de pan tostado.



» Brochetas de Salmón y Piña»

Ingredientes (para 10 brochetas):

- 200 gr. de Salmón noruego en finas lonchas.
- 100 gr. de Piña natural cortada en lonchas finas.

Alternar una loncha de salmón con otra de piña en una brocheta de bambú y emplatar.



» Bocados de Manzana y Pavocurry»

Ingredientes (para 10 bocados)

- 2 Manzanas Rojas.
- 1 Cucharada de Azúcar.
- 3 Tortas mejicanas de Trigo.

Para el Pavocurry:

Ingredientes

- 3 Filetes de pavo a la plancha fríos.
- 3 Cucharadas de Mayonesa ligera.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
 - 1 Cucharada de Curry.
 - Pimienta blanca molida.

Ponemos las manzanas cortadas en rodajas y espolvoreadas con el azúcar al horno para asar y reservamos.

Cortamos las tortas de trigo con ayuda de un cortapastas en discos pequeños. Las metemos al horno durante 1 minuto y reservamos. Mezclamos en un bol la carne cortada en trocitos junto con el resto de los ingredientes y trituramos. Para emplatar colocaremos sobre un disco de torta una capa de manzana asada, añadiremos un poco de la crema de pavocurry y cubriremos nuevamente con otro disco de trigo y otra capa de manzana asada. Remataremos con una espiral de pavocurry aplicada con ayuda de una manga pastelera .



» Rulos de Salmón con Huevas y crema de Yogur»

Ingredientes (para 15 canapés)

- 6 Rebanadas de Pan de molde blanco sin corteza.
- 200 gr. de Salmón ahumado en lonchas (9 Lonchas)
- 1 tarrito pequeño de Huevas de Salmón.
- 15 rodajas muy finas de Pepino.
- Cebollino picado.
- Crema de Yogur

Ingredientes:

- 1 Yogur
- 1 Cucharada grande de mayonesa ligera
- 1 Cucharadita de Mostaza fina
- 1 Chorrito de nata
- Pimienta blanca molida.

Preparamos la crema de yogur mezclando todos sus ingredientes y reservamos. Con ayuda del rodillo unimos las rebanadas de pan de dos en dos para tener más longitud, untamos con la crema de yogur y colocamos el salmón encima cubriendo casi toda la superficie del pan.

Enrollamos y envolvemos en papel film y metemos en el congelador hasta emplatar.

Sacamos unos minutos antes de emplatar pero los cortamos cuando aún están congelados pues el corte será más limpio. Para servir, colocar en una bandeja poniendo un rulo sobre una rodaja de pepino y rematar con unas huevas y un poco de cebollino picadito.



«Tartaletas de Pollo al Curry»

Ingredientes: (preparar relleno dia anterior)

- 1 paquete de tartaletas saladas mini (las encuentras en cualquier súper).
- «200 gr. de pollo asado.
- 3 cucharadas grandes de mayonesa ligera.
- 1 cucharada de salsa de soja.
- Pimienta blanca molida.
- 1 cucharada de curry en polvo.

Triturar el pollo, con la mayonesa, el curry, la soja y la pimienta y con ayuda de una manga pastelera rellenar las tartaletas . decorar con una glassa de reducción de pedro ximenez.



» 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.



«Rulos de Crema de Queso y 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.



«Bellini Cocktail»

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

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.



» Hojaldres de Pulpo Caramelizado»

Ingredientes (para 30 Bocaditos):

- 4 láminas de hojaldre.
- 1 Huevo batido.
- Semillas de Sésamo.

Para el relleno:

- 2 Patas de Pulpo cocido.

Para el Glaseado:

- 3 cucharadas grandes de Azúcar moreno.
- 2 Cucharadas de salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de Vinagre de Arroz.
- 1/2 vaso de vino Oloroso.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.

Cortar el pulpo en rodajitas y reservar. Poner todos ingredientes del glaseado en una sartén y reducir a la mitad a fuego vivo, dejar templar y añadir entonces el pulpo mezclándolo bien con la glasa y reservar.

Poner las rodajas de pulpo sobre el hojaldre de una en una y separadas entre sí, cubrir con otra lámina de hojaldre y cortar sellando bien los bordes con un cortapastas dentado circular. Poner en una bandeja de horno sobre papel de hornear, pintar con el huevo batido y espolvorear con las semillas de sésamo. Poner en el horno precalentado a 220º hasta que estén doraditos (unos 12 o 15 minutos).



«Cestillos de Pimiento Caramelizado»

Ingredientes (para 24 unidades):

Para los Cestillos:

- 48 obleas de masa de Empanadillas.

Para el «Frosting»:

- 100 gr. de Queso Azul.
- 400 gr. de Queso Filadelphia.
- 50 gr. de azúcar glass.

Para los pimientos caramelizados:

- 350 gr. de pimientos del piquillo en conserva.
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva.
 - Medio vasito do Jerez.
- 6 cucharadas de Azúcar moreno.
- Sal y pimienta blanca molida.

Para el «Topping»:

- Almendra crocanti.
- Caramelo Líquido.

Poner las obleas de 2 en 2 en un molde de muffins y hornear hasta que estén tostadas y reservar.

Caramelizar los pimientos poniéndolos a fuego troceados en tiras pequeñas y rehogar en el aceite, añadir el resto de los ingredientes y remover, cuando consuma todo el líquido dejar enfriar y colocar media cucharadita dentro de cada «cake».

Batir los dos tipos de queso hasta que la mezcla sea muy cremosa y suave, como un frosting y poner sobre la base de pimientos con ayuda de una manga pastelera y una boquilla. Espolvorear con la almendra crocanti y un hilito de caramelo líquido.



«Yogur de Foie»

Ingredientes (para 20 vasitos):

- 6 Yogures Griegos.
- 300 gr. de Foie.
- Un Chorrito de Pedro Ximenez.
- 250.gr. de Compota de Higos.
- 2 Higos frescos.

Mezclar el yogur con el foie a temperatura ambiente agregando el chorrito de P.X. y reservar en una manga pastelera. Poner en la base de los vasitos una cucharadita de la compota de higos, cubrir con la mezcla de yogur y rematar con un trocito de higo fresco.



«Parmentier con crujiente de Ibérico»

Ingredientes (para 20 vasitos):

Para la Parmentier:

- 500 gr. de Patatas.
- 1 Loncha de Jamón.
- 200 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 menos de 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.

Para la cebolla caramelizada:

- 4 Cebollas Blancas.
- Sal y Pimienta.
- Un chorrito de Ron pálido.
- Una Cucharadita de Azúcar moreno.
- Aceite de Oliva.

En una sartén, pochar en el aceite a fuego medio la cebolla cortada en semicírculos finos con la sal y la pimienta. Cuando empiece a dorarse añadimos el ron, el azúcar y cocinamos hasta que se vuelva de color marrón transparente.

Para el «Polvo de Ibérico»:

- 200 gr. de Jamón Ibérico.

Ponemos el jamón en el Microondas durante 2 minutos a potencia máxima y dejamos enfriar.

Una vez frío lo trituramos con la picadora y reservamos.

Para servir este aperitivo ponemos una base de cebolla caramelizada, después rellenamos con la crema de patata y espolvoreamos con el polvo de ibérico.



«Rosquillas de Hojaldre y Jamón»

Ingredientes (para 30 Rosquillos):

- 2 Láminas de hojaldre.
- 100 de Jamón picado.
- 200 gr. de queso Emmental rallado.
- 1 huevo batido.
- Semillas de Amapola.

Amasamos el hojaldre con el queso y el jamón, formamos bolitas y hacemos agujeritos en el centro a modo de rosquillas y horneamos pintadas con el huevo batido u espolvoreadas de semillas de amapola a 180º hasta dorar.



«Patata confitada con Gamba Blanca»

Ingredientes(para 20 Dados de Patata):

- 3 Patatas grandes cortadas en dados de 3 por 2 cms.
- Aceite de oliva.
- 300 gr. de Gamba blanca fresca pelada.
- 30 gr. de tapioca.
- 100 ml. de salsa de soja.

Hervir la tapioca, escurrir y marinar en la soja al menos tres horas.

Vaciar el centro de los dados de las patatas con un sacabolos pequeño, salar y confitar cubiertas de aceite de oliva a baja temperatura hasta que estén tiernas.

Reservar 20 gambas peladas enteras y picar el resto para rellenar las patatas confitadas y escurridas (ponerlas sobre papel para que absorva el exceso de aceite. Rellenar los huecos con las gambitas picadas, clavar una gamba entera con un palillo como indica la foto y servir sobre una cucharada de la tapioca con un poco de la misma por encima de la gamba.



«Piruletas de Parmesano»

Ingredientes (para 15 piruletas)

- 1 paquete de Queso rallado especial Ensaladas (Mercadona)
- 1/2 paquete de Parmesano rallado.
- Almendras Crocanti (Mercadona).
- 15 palillos de madera para brochetas.

Mezclar los quesos en un bol y formar bolas del tamaño de una nuez. No es necesario que sean compactas. Colocar en la bandeja del horno, sobre papel de hornear, pinchadas con el palillo dejando entre una y otra espacio suficiente para que no se peguen entre sí al fundirse el queso. En cuanto estén fundidas sacar del horno y dejar enfriar completamente antes de despegar del papel. Servir dentro de un vaso alto.



«Dátiles rellenos de Roquefort»

Ingredientes:

- Dátiles deshuesados.
- Queso Roquefort.
- Reducción de PX.

Rellenar los dátiles con una cucharadita de Queso y rociar con un hilito de Reducción de Pedro Ximenez.

«Selección de Primeros Platos o Entradas»





«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.



«Sopa de Mostaza a la Antigua»

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 Litro de Caldo de Pollo y Verduras.
 - 1 vaso grande de Leche.
 - 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 (mejor de caña).
- Sal y Pimienta recién molida.

Pochamos la cebollita y el puerro picadito en brunoise en la mantequilla y cuando estén listos lo trituramos en un poco del caldo. incorporamos la mostaza al fuego y rehogamos un minuto, mezclamos con el puré de puerro y cebollita 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.



«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.



Tartar de Aguacate sobre crujientes Especiadados

«Tartar de Gambas y Aguacate sobre Crackers Especiados»

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 180º 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.



«Crema de Guisantes con polvo de Jamón»

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr. de Guisantes congelados.
- 2 Puerros (la parte blanca).
- 1 Patata.
- 3 Vasos de Caldo de pollo.
- Aceite.
- Sal.
- 100 gr. de Jamón serrano.
- Nata ligera.

Para el polvo de jamón:

Ponemos el jamón en el Microondas durante 2 minutos a potencia máxima y dejamos enfriar.

Una vez frío lo trituramos con la picadora y reservamos.

Para hacer la crema de guisantes, rehogamos sin llegar a dorar en el aceite el puerro y la patata troceados y ligeramente salpimentados. Añadimos los guisantes congelados y rehogamos también un par de minutos. Añadimos el caldo y ponemos a hervir durante 20 minutos. Trituramos y rectificamos de sal.

Servimos con un chorrillo de nata líquida ligera y una cucharada de polvo de Jamón.

Cocktail de Aguacate con Tartar de Gamba



«Milhojas de Gamba Blanca con Tartar de Aguacate»
(Reinventando el cocktail de Gambas)

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr. de Gamba Blanca fresca.
- 2 Aguacates maduros.
- Medio Limón.
- 1 Lechuguita.
- Sal.
- Un chorrito de Salsa de Soja.
- Un chorrito de Jerez o Brandy.
- 3 Cucharadas de Salsa mayonesa ligera.
- 1 Cucharada de ketchup.
- Molinillo de pimientas.

Forma círculos con grupos de 5 sobre una bolsa de congelación abierta y cubre con otra bolsa.

Aplasta con ayuda de un rodillo y con un vaso recompón en círculos de tamaño similar.

Congela los discos de gamba hasta el momento de emplatar.

Prepara la salsa cocktail mezclando la mayonesa con el ketchup, la soja y el jerez.

Rellena un biberón con la salsa y reserva hasta el momento de servir.

Pica la lechuga en trocitos muy pequeños, sala y reserva. Para el tartar de aguacate lo troceamos en dados pequeñísimos y lo condimentamos con un poco de sal, salsa de soja y pimienta blanca molida, añadiendo además un poco de zumo de limón para que no se oxide.

Podemos ahora proceder a emplatar. Con el biberón relleno de la salsa hacemos un dibujo en la base del plato y sobre él colocamos un disco de las gambas sin descongelar.

Sobre el disco de gambas ponemos una capa de aguacate, otra de lechuga y otra de salsa cocktail. Añadimos un segundo disco de gambas y repetimos la operación.

Rematamos con un tercer disco, un poco de aguacate en el centro y agregamos pimientas recién molidas.

Humus de Aguacate con Pulpo Glaseado



«Copas de Humus de Aguacate con Pulpo Glaseado»

Ingredientes (para 4 copas).

Para el Humus con Aguacate:

- 400gr.de humus.(he usado el de Mercadona)
- 1 Aguacates.
- 1 cucharada de zumo de lima
- Tandori Masala.
- Perejil picado.
- Sal y Pimienta blanca molida.
- 1 cucharadita de Sésamo tostado.
- Sucedaneo de Caviar y cebollino (para decorar)

Para el Pulpo glaseado:

- 300 gr. de Pulpo cocido troceado.
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva.
- 10 cucharadas de Salsa de Soja.
- Un Vasito de Jerez.
- 5 cucharadas de Azúcar moreno.
- Media cucharadita pequeña de salsa tabasco.

Triturar el humus junto con el aguacate, el perejil y el zumo de lima hasta tener una crema suave y homogénea.

Incorporar las especias removiendo bien y poner en una manga pastelera, reservando en la nevera mientras preparamos el Pulpo.

Poner al fuego vivo todos los ingredientes menos el pulpo y reducir dos tercios de su volumen, incorporar ahora el pulpo y cocinar durante un par de minutos. Apartar del fuego y dejar enfriar antes de emplatar.

Ponemos un poco del caramelo de la crema en el fondo de las copas y con una boquilla ancha añadimos una capa de humus, agregamos una capa de pulpo y rematamos con otra capa de la crema, un trocito de pulpo, cebollino picado (reservamos uno entero por cada copa) y media cucharadita de sucedáneo de caviar.



Tartar de Salmón

«Tartar de salmón»

Ingredientes para 10 personas:

600 g de salmón fresco sin piel ni espinas

200 g de salmón ahumado

4 aguacates medianos maduros

60 g de pepinillos

60 g de alcaparras

1 escalonia (si no tenéis, también podéis usar cebolleta)

1 limón o lima

12 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de salsa perrins

1 cucharada de tabasco

2 cucharadas de mostaza a la antigua

1 cucharada de cilantro picado (se puede sustituir por perejil picado)

2 cucharadas de salsa de soja suave

Sal

Pimienta negra recién molida

Si queréis, podéis añadir unas hojas de ensalada verde de acompañamiento.

Elaboración:

Para empezar, cortar el salmón fresco en dados lo más pequeños posibles (mejor hacerlo a mano, ya que si se hace a máquina queda como una pasta y pierde la textura rica del tartar). Añadirle el salmón ahumado, los pepinillos, las acaparras, la escalonia, el cilantro todo ello picado lo más fino posible. Mezclar y reservar en la nevera. Picar el aguacate en pequeños trocitos, salpimentar y regar con una cucharada de limón, tapar y reservar con los huesos del aguacate dentro, para evitar que se oxide.

Preparar el aliño del tartar, mezclar en un bote el aceite, dos cucharadas de zumo de limón, la mostaza, la salsa perrins, el tabasco, la soja, la sal y la pimienta negra.

Antes de servir, agitar bien el aliño y añadirlo a la mezcla de tartar que teníamos reservada. Mezclar todo muy bien. Corregir de sal o pimienta si hace falta.

Colocar en los platos moldes en forma de aro. Poner dentro una base de aguacate y después el tartar, apretándolo bien para que quede compacto y no pierda la forma.

Rodear los tartars con la ensalada aliñada con una glasa balsámica.



«Crema de Pescado y Marisco».

Ingredientes para 10 personas.

500 gr de gambas arroceras, 300 gr de quisquilla de Motril, una cabeza de rape, 2 zanahoria, la parte blanca de 3 puerro, 1 cebolla pequeña, 250 gr de calabaza, 3 tomate maduro, 500 ml de nata líquida, aceite de oliva, un vasito de oloroso, aceite de oliva virgen extra (AOVE) , sal y pimienta negra molida.

Elaboración:

Por un lado ponemos el rape y las gambas en agua a cocer, para elaborar un caldo, 15 minutos.

Por otro lado picamos la calabaza, la zanahoria, la cebolla y el puerro y los ponemos a pochar en una sartén con un hilillo de AOVE, 10 minutos, añadimos el tomate rallado, 2 minutos, regamos con el vino oloroso y reducimos un poco, apartamos del fuego.

Sacamos los huesos del rape del caldo y batimos el resto, colamos o pasamos por pasapurés y volvemos a poner al fuego, añadimos el sofrito, rectificamos de sal, 2 minutos y volvemos a colar.

Agregamos la nata y movemos, a fuego flojo, 2 minutos. Antes de servir añadimos las quisquillas de Motril peladas y servimos con un toque de pimienta negra recién molida.

«Platos Principales»



Magret de Pato envuelto



Rabo de Toro



Solomillo Glaseado co Setas



Hojaldre de Salmon y Mascarpone



Picantones Glaseados



Salmon sobre cous-cous



Solomillo de Atún Rojo



Beef Wellington



Roast Beef



Magret de Pato envuelto

“Magret de Pato envuelto en Hojaldre”.

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Magrets o pechugas de Pato.
- 2 Láminas de Hojaldre (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.



«Rabo de toro con Reducción de Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles»

Ingredientes (para 6 personas)

- 2 Rabos de toro o de ternera troceados.
- 1 Vaso de Harina de Trigo.
- 1 Cebolla.
- 2 Zanahorias grandes.
- 1 Puerro.
- 1 diente de Ajo.
- 1 hoja de Laurel.
- Romero Fresco.
- 1 Vaso de Vino Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles
- Pimienta en grano.
- 1 Cucharada de Pimentón de La Vera
- 1 Vasito de Aceite de oliva.
- Sal.
- Caldo de carne(una pastilla)
- Panceta y 16 hojas de lechuga.
- «Reducción de Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles.
- 200 ml. Pedro Ximenez.
- Piel de Naranja.
- 1/2 L. de Caldo de Carne.
- 1 Vaso del jugo de la cocción del rabo.

Poner todos los ingredientes en un cazo a fuego vivo hasta reducir 3 cuartas partes.
Reservar.

Es conveniente preparar la carne la tarde anterior.

Introducimos el romero en el vino para aromatizarlo. Ponemos sal pasamos los trozos de Rabo por harina y freímos en el aceite y reservamos, en ese mismo aceite y a fuego vivo rehogamos las verduras troceadas, el ajo y el laurel un par de minutos. Añadimos el vino colado para eliminar el romero e incorporamos el rabo mezclándolo con las verduras. Cubrimos entonces con agua dejando el rabo un poco a la vista agregamos el pimentón, la pastilla de caldo y cocinamos durante tres horas a fuego medio. Sacamos entonces los trozos de rabo y colocamos en otro recipiente, le incorporamos el caldo de su cocción colado guardando un vaso para la reducción de vino y reservamos tapado hasta el día siguiente. Las verduras las trituramos (quitando la hoja de laurel) y reservamos aparte.

Un par de horas antes de servirlo vamos preparando la reducción de vino y comenzamos a deshuesar la carne y bolear poniendo el jugo de la cocción en una bandeja de cristal para horno. Cocer las hojas de lechuga en agua con sal hasta que estén tiernas escurrir y secar bien con cuidado de no romperlas. Hacer tiras finas y largas con la panceta. Envolver cada bola de carne con dos hojas de lechuga y dos tiras de panceta. Colocar en la bandeja junto con la salsa y ponerlo al horno a 100º durante 45 minutos, regándolo con el jugo y la reducción de vino cada 5 minutos.

Calentar el puré de verduras y servir sobre el mismo quitando la panceta y acompañado de patatas fritas.



Solomillo Glaseado co Setas

» Solomillo de Cerdo Glaseado Chinese Style acompañado de Setas con salsa de Ostras sobre Arroz aromático»

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Solomillos de Cerdo.
- 1 Vaso de Azúcar.
- 1 diente de Ajo.
- Un chorrito de Salsa de Soja.
- Un chorrito de vinagre de Arroz.
- Sal y Pimienta blanca.
- Genjibre en polvo.
- Piel de Naranja.
- Una cucharada de aceite.

Frotar la carne con el diente de ajo y poner a macerar al menos durante dos horas con todos los ingredientes.

Para la guarnición:

- 500 gr. de Setas. (Ostreatus cultivadas y Champiñon portobello cultivado) puedes usar la variedad que más te guste.
- Media Cebolleta.
- 2 Cucharadas de Salsa de Ostras.
- Una Cucharada de vinagre de Ciruela.
- Un trocito de jengibre.
- Salsa de Soja.
- Aceite de oliva.
- Un chorrito de salsa Teriyaki.
- Sésamo al wasabi.

Rehogar la cebolleta muy picadita junto con el jengibre rallado. Cuando empiece a dorarse, añadir las setas con el resto de los ingredientes.

Cocinar a fuego vivo durante 10 minutos y reservar.

Meter la carne en el horno precalentado a 200º sobre la rejilla con la bandeja del horno debajo con un par de centímetros de agua. asar durante 45 mts. dando la vuelta a la mitad del tiempo y pintando con los jugos de la marinada cada 10 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar antes de trincar en rodajas de un par de cmts. Servir 4 o 5 porciones sobre una base de arroz aromático, el salteado de setas y regar con un poco de su propio jugo o la salsa agridulce anterior.



«Hojaldres rellenos de Salmón con Mascarpone especiado y Concassé de Mango».

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 lominos de Salmón fresco.
- 2 Láminas de hojaldre.
- 1 Huevo.
- Sésamo.
- 100 gr. de Queso Mascarpone (puede usarse si se prefiere Philadelphia).
- Sal.
- 1 Cucharada de Mezcla de Especies especial para pescados y mariscos.
- 2 Mangos maduros.

Sazonar el salmón con la mitad de las especias y mezclar el Mascarpone con la otra mitad. Colocar el salmón en del centro de un rectángulo de hojaldre y cortarlo como indica la foto.



Cubrir el salmón con un poco de queso y cerrar el hojaldre trenzando la masa. Pintar con el huevo batido con una pizca de sal y espolvorear con el sésamo.

Hornear a 180º hasta dorar.

Servir sobre un poco de reducción de jerez o PX y acompañar del mango concassé, que no es otra cosa que una forma de corte en dados no demasiado pequeños que normalmente se aplica al tomate.



«Picantones Glaseados».

Ingredientes (para 4 Personas):

- 4 Pollitos Picantones limpios y eviscerados.
- 4 Trozos de Foié 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 foié 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 200º 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.



» Secreto Guisado sobre Cous-cous»

Ingredientes (Para 6 personas):

- 4 Piezas de Secreto de cerdo.
- 4 Zanahorias.
- 1 Puerro Grande.
- 1 Cebolla grande.
- 1 Vaso grande de Caldo de Carne.
- 1 Vaso grande de vino de Jerez.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Aceite de Oliva.
- Sal, Pimienta en Grano y una hoja de Laurel.

Quitamos a la carne el exceso de grasa que pudiera tener y la troceamos en porciones grandes (unas 3 o 4 por pieza). Pelamos y troceamos las verduras en juliana, puerro y cebolla y la zanahoria en rodajas gruesas.

Ponemos al fuego medio alto el aceite con la pimienta y el laurel y sellamos la carne, cuando empiece a dorarse añadimos las verduras rehogándolas un par de minutos. Añadimos entonces el vino, el caldo, la soja y la sal.

Una vez que rompa a hervir bajamos el fuego a temperatura media y tapamos, cocinando durante 2 horas. El caldo debe reducir 2 terceras partes.

Retiramos manteniendo caliente hasta emplatar sobre el Cous-cous.

» Cous-cous».

Ingredientes (Para 6 personas).

- 300 gr. de Cous-cous.
- 300 ml.de Agua.
- Sal.
- Aceite de Oliva.
- Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja. Cocinar según instrucciones del fabricante. Colocar una base del cous-cous y servir el guiso bien caliente sobre la misma, espolvoreando con un poco de albahaca picada.



«Solomillo Wellington»

Ingredientes para 10 personas:

2 kl. Solomillo ternera bien limpio .

500 gr. champiñones laminados

2 láminas de hojaldre fresco redondas ya extendidas

3 chalotas

200 gr de foie Micuit

1 vasito de vino blanco

Un vasito de cognac

Aceite de oliva

2 cucharadas de Salsa soja

Agua

Sal y pimienta

Yema de huevo para decorar y un poco de leche

Para la guarnición:

5 manzanas Golden

150 gr de azúcar

1 vaso de oporto

Medio vaso de agua

Un puñado de pasas de corinto

Canela en polvo.

PREPARACIÓN:

Sellar el solomillo en la sartén con un poquito de aceite, aproximadamente un par de minutos por cada lado para que cierre los poros y conserve la textura jugosa. Salpimentar justo antes de retirarlo y reservar.

En la misma sartén pochar al mínimo un par de chalotas bien picadas . Reservar.

En la misma sartén echar los champiñones y a fuego bien fuerte. Cuando están medio hechos, incorporar la chalota, añadir el paté y darle un par de vueltas hasta que se disuelva.

Añadir el vino blanco y el cognac y dejarlo un par de minutos a fuego fuerte hasta que se consuma el alcohol.

Después añadir ½ vasito de agua y bajar el fuego hasta que reduzca totalmente la salsa. Dejar enfriar.

Cuando tanto el solomillo y la salsa con los champiñones se hayan enfriado totalmente, precalentamos el horno a 200º.

Colocamos una lámina de hojaldre sobre un papel de horno o un silpat, cuadramos los hojaldres y usamos los recortes para decorar. Ponemos una camita con un tercio de salsa sobre una lámina de hojaldre, colocamos el solomillo sobre esta, y le volvemos a poner otro tercio de capa de la salsa por encima de la carne.

Reservaremos una tercera parte de la salsa para triturarla y usarla de acompañamiento al servir la carne.

Cubrimos el solomillo con la otra lámina de hojaldre y doblamos el hojaldre por los laterales como si fuéramos a hacer un paquete, y para que no se salgan los jugos. Cerramos el hojaldre, de manera que nos quede totalmente sellado.

Decoramos con los recortes del hojaldre y pintamos con una yema de huevo bien batida y una gotita de leche. Con dos trocitos de papel de horno, hacemos dos rulitos y los clavamos en la parte superior del hojaldre a modo de chimeneas para que salga vapor de la cocción y no se rompa el hojaldre.

Metemos en el horno y lo dejamos 30 minutos aproximadamente (dependiendo del tamaño del solomillo) hasta que el hojaldre este doradito.

Antes de servir, dejar reposar unos 5 ó 10 minutos para que los jugos se asienten, cortar en rodajas con un buen cuchillo de sierra en rodajas de 3 centímetros. Acompañar de la manzana caramelizada y un poco de salsa.

Elaboración de la manzana caramelizada:

En una sartén u cazo ponemos la mantequilla y salteamos en ella la manzana picada en pequeños dados y las pasas. Cuando esté dorada, añadimos el azúcar, el oporto y el agua y se deja reducir hasta caramelizar.

Espolvorear con un poco de canela y reservar hasta servir.

Ponemos una camita de la salsa sobre el hojaldre, colocamos el solomillo sobre esta, y le volvemos a poner otra capa de la salsa.

Doblamos el hojaldre por los laterales como si fuéramos a hacer un paquete, y para que no se salgan los jugos. Cerramos el hojaldre, de manera que nos quede totalmente sellado.

Decoramos con los recortes del hojaldre y pintamos con una yema de huevo bien batida y una gotita de leche. Metemos en el horno y lo dejamos 20 minutos aproximadamente (dependiendo del tamaño del solomillo) hasta que el hojaldre este doradito.

Antes de servir, dejar reposar unos 5 ó 10 minutos para que los jugos se asienten, cortar en rodajas con un buen cuchillo de sierra en rodajas de 3 centímetros.



«Roast beef»

Para el asado:

- Una pieza de 2 kilos de cadera de Ternera de calidad extra.
 - 1 vaso grande de Aceite de Oliva.
 - 2 cucharadas de Mostaza de Dijon en grano.
 - 2 cucharadas de Mostaza de Dijon fina.
 - Medio vaso de Jerez.
 - Medio vaso de Miel.
 - Medio vaso de salsa de soja.
 - sal y pimienta negra recién molida.

Mezclar en un bol las dos mostazas, la soja y la miel. Untar la carne con la mezcla dentro de un recipiente grande. Añadir la pimienta y dejarlo macerar una media hora.

Pon el aceite al fuego en una cacerola con fondo para sellar la carne a fuego fuerte pues la mostaza salpicará bastante. Sella bien por todos los lados ayudándote de palas de madera para girar la carne. Es momento de poner un poco de sal a la carne y echar el jerez. Cocinar un minuto por cada lado y retirar del fuego. Poner en una bandeja de cristal de horno junto con el jugo del sellado y hornear 20 minutos de cada lado a 200º regando, para que no se seque, cada 5 minutos con su propio jugo.

Sacar del horno y dejar templar un poco antes de cortar. Se puede servir acompañado con pimientos asados.



» Solomillo de Atún Rojo con Pimiento Escalibado.»

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 Cucharadas de salsa de Soja.
- 4 Cucharadas de Aceite de Girasol.
- 1 kilo de Atún (si estáis cerca os recomiendo www.quisquillademotril.es).
- Aceite de Oliva.

Para servir:

- Semillas de Amapola.
- Sésamo tostado.
- Sal en escamas (tipo Maldon).

Cortamos el atún en rectángulos de unos 4 cm. y marinamos unos minutos con la salsa de soja, y los aceites de sésamo y girasol. Poner a macerar el atún cortado en lingotes rectangulares con los aceites y la soja al menos una hora antes de cocinarlo.

Para la guarnición de Pimientos:

- 2 Pimientos asados cortados en tiras.
- Sal, Aceite, Pimienta molida, unas gotas de vinagre de Módena y un poco del propio jugo de los pimientos para aliñarlos. Con la mezcla del jugo de los pimientos asados, sal, pimienta molida y unas gotas de vinagre de módena, maceramos las tiras de pimiento que escurriremos a la hora de emplatar.

Cocinaremos el aún a la plancha a fuego fuerte 2 minutos por las caras más gruesas y 1 minuto por las más estrechas. Serviremos sobre los pimientos escurridos y añadiremos un poco de sal Maldon, semillitas de amapola y un poco de sésamo tostado.

«Los Postres»



«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 finas 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 solapadas sobre las tiras de hojaldre y enrollar.

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.



» Tarta de Mango»

Ingredientes:

Para el Bizcocho:

- 200 ml. de Aceite de Girasol.

- 200 ml. de Nata.

- 1 Yogur.

- 1 Cucharadas de Polvo de Naranja o Esencia de Naranja.

- 200 gr. de Azúcar glass.

- 300 gr. de Harina especial bizcochos Tamizada.

- 1 sobre de Levadura de Repostería.

- 4 Huevos.

- 1 Taza de pulpa de Mangos del cielo troceada en mini dados.

Mezclamos en este orden con las varillas: el aceite, el azúcar, el yogur, la nata y el polvo de naranja . Incorporamos la harina tamizada con la levadura y añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de batir. Con ayuda de una espátula o pala le agregamos a la masa el mango troceado y removemos de manera envolvente hasta incorporar.

Poner la masa en un molde circular mediano y desmoldable ligeramente engrasado con un poco de mantequilla.

Metemos al horno precalentado a 180º durante 1 hora, pinchar para comprobar que está bien cocido y sacar dejando enfriar un poco antes de desmoldar y esperar a que esté frío para rellenar y decorar. Abrir por la mitad cuando esté Frío.

Ingredientes para el Relleno y Cobertura:

- 500 gr. de Queso Mascarpone.

- 150 gr. de Azúcar Glass.

- 1 Taza grande de Pulpa de Mangos del cielo.

- 1 Cucharada de Zumo de limón.

Triturar la pulpa de mango con el azúcar y el limón hasta tener una finísima crema. Incorporar al queso y batir con la varillas hasta tener una mezcla untuosa y de color homogéneo. Reservar una taza de la crema en una manga pastelera.

Rellenar generosamente el bizcocho con la mitad de la crema y cubrir con el resto.



«Manzanas Envueltas 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. Descorazonamos sin llegar hasta el fondo y las emborriizamos 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.



«Mini hojaldres con Fresas»

Ingredientes (para 6 hojaldres):

- 1 Lámina de hojaldre refrigerado.
- Un trocito de Mantequilla en Pomada.
- 1 Cucharada de Azúcar moreno.
 - 6 Fresas.
 - 18 Arándanos.
- Azúcar Glass para espolvorear.

Cortamos el hojaldre con un cortapastas redondo de dos tamaños para colocar los aros sobre los círculos. Hacer una pasta con la mantequilla y el azúcar moreno y pincelar el hojaldre ya cortado y después de montado también.

Colocar sobre papel de hornear pintado con la mezcla de mantequilla y meter en el horno precalentado a 180º hasta dorar. Dejar enfriar en una rejilla antes de añadir las frutas. Lavamos y secamos las frutas, cortamos las fresas en abanico y las colocamos sobre los hojaldres antes de servir.

Espolvoreamos con azúcar glass y listos.



«Bizcocho Cremoso de Mascarpone».

Ingredientes (para el bizcocho)

- 150 gr de Mantequilla en pomada.
- 200 gr de Azúcar.
- 3 Huevos Medianos.
- 200 gr de Harina con levadura.
- 1 cucharada de Polvo de Naranja.
- 1 cucharadita de levadura.
- 200 gr. de Queso Mascarpone.

Con las varillas mezclamos la mantequilla con el azúcar e incorporamos después los huevos uno a uno sin dejar de batir.

Añadimos el queso mezclando bien y agregamos la harina y levadura tamizadas. con Ayuda de una espátula colocamos la masa en un molde engrasado con mantequilla y con forma de corona y horneamos a 180º con el horno precalentado durante 45 minutos.

Dejar enfriar antes de desmoldar.

Espolvorear el bizcocho con azúcar glass y decorar si se desea con algunos arándanos.



«Hojaldre Relleno de Frutas confitadas»

Ingredientes:

- 1 Lámina de hojaldre refrigerado.
- 4 rodajas de Mango confitado estilo Chino.(en lata)
- Azúcar glass.
- Caramelo y almendritas crocantis para decorar.

Colocar el mango escurrido en el centro del hojaldre y espolvorear con azúcar glass. Cerrar el hojaldre y hacer unos cortecitos superficiales. Pintar con el almíbar del mango y hornear sobre papel de horno hasta que esté dorado a 180º.

Dejar enfriar sobre la rejilla de horno y servir cubierto de almendritas y sirope de caramelo.



«Bizcocho de Almendras y Coco»

Ingredientes:

- 4 Huevos.
- 100 gr. de Coco rallado.
- 100 gr. de Almendra molida.
- 3 vasos (tamaño nocilla) de Harina con levadura tamizada.
- 2 vasos de Azúcar blanquilla.
- Una pizca de Vainilla azucarada en polvo.
- 1 yogur.
- 200 ml. de Nata líquida.
- 1 Vaso de Aceite de Girasol.

Mezclar muy bien todos los ingredientes en un bol con ayuda de una espátula de silicona. Primero el azúcar con los ingredientes líquidos y por último la harina. Hornear con el horno precalentado a 180º durante 1 hora. Pinchar para comprobar que está cocido completamente, si es necesario dejar un poco más en el horno.

Para decorarlo he usado glasa que me quedó al hacer unas galletas, azúcar glass, almendra crocanti y unas flores hechas con un poco de fondant blanco.

La decoración puedes variarla a tu gusto pues el pastel está realmente bueno por si mismo.



«Cupcakes de Navidad»

Ingredientes (para 30 unidades)

- 200 gr. de Azúcar.
- 120 ml. de Aceite de Girasol.
- 400 de harina con levadura.
- 1 cucharadita extra de Levadura.
- 240 ml. de Leche.
- 2 huevos Grandes.
- 1 cucharadita de Polvo de Naranja.

Batimos con las varillas el aceite, el azúcar y agregamos los huevos de uno en uno sin parar de batir suavemente. Añadimos el polvo de naranja y vamos incorporando la harina tamizada con la levadura y la leche alternando (un poco de harina, un poco de leche) hasta tener una masa homogénea no demasiado espesa. Llenar las cápsulas de papel hasta la mitad colocándolas en un molde para magdalenas y hornear 20 minutos a 180º con el horno precalentado.

Desmoldar y dejar enfriar antes de decorar.

» Frosting de Mascarpone»

Ingredientes (para 30 cupcakes)

- 350 gr. de Queso Mascarpone.
- 500gr. de Azúcar glass tamizada.
- Media cucharadita de aroma de vainilla.

Batir con las varillas suavemente primero y más energicamente después, el queso con el azúcar. Añadir el aroma de vainilla y batir un poco más. Decorar con una boquilla estrellada formando abetitos y decorar con perlititas plateadas y copos de nieve de azúcar.



«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.



» Scones de frutas en Almíbar»

Ingredientes (para unos 20 bollitos):

- 50 gr. de Mantequilla.
- 250 gr. de Harina especial para bizcochos (con levadura).
- 25 gr. de Azúcar glass.
- 25 gr. de Germen de Trigo.
- 50 gr. de cerezas en almíbar.
- 150 ml. de Leche.
- Media tacita de Leche para pintar antes de Hornear.

Amasar a mano la mantequilla con la harina hasta que parezca pan rallado. Agregar el azúcar tamizado y mezclar bien, añadir las cerezas picadas en pequeños trocitos y remover hasta que estén distribuidas por toda la masa. Incorporamos el germen de trigo y después con ayuda de una espátula de silicona, mezclamos con la leche quedándonos una masa suave.

Extendemos con ayuda de un rodillo sobre una superficie enharinada formando una plancha de unos 2 cm. de grosor. Cortar con ayuda de un molde para galletas que sea dentado y de no más de 6-7 cm. Repetir la operación hasta terminar con toda la masa. Precalentar el horno a 230º , poner los scones en la bandeja del horno, sobre papel de hornear, pintar con leche y cocer entre 10-12 minutos.

Dejar enfriar sobre una rejilla.

Servir con mantequilla y mermelada para untar.



«Canutillos de Manzana»

Ingredientes(para 10 canutillos:

- 10 hojas de Pasta Filo.
- 2 Manzanas.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 3 cucharadas de Azúcar Moreno.
- Medio vasito de Almibar.

Azúcar Glass.

Saltear la manzana troceada en pequeños dados en la mantequilla junto con el azúcar moreno. Colocar las hojas de pasta de dos en dos y cortar por la mitad. Colocar 2 cucharadas de la manzana salteada extendida en cada porción de pasta y enrollar. Hornear pintados con el almíbar hasta dorar y espolvorear con el azúcar glass antes de servir.



» Speculaas»

Ingredientes (para unas 30 galletas)

- 350 gr. de harina con levadura.
- 250 gr. de Mantequilla sin sal.
- 250 gr. de Azúcar Moreno.
- 100 gr. de Almendra en polvo.
- 1 Huevo.
- 2 Cucharadas de canela en polvo.
- Una pizca de nuez moscada.
- Una tacita de Almendras laminadas.

Amasamos todos los ingredientes, envolvemos la bola con papel de film y metemos en la nevera al menos una hora. Luego con ayuda de un rodillo extender en una plancha lisa con al rededor de 1 cm. de grosor y cortar en círculos. Repetir la operación hasta acabar la masa. Colocar las galletas sobre papel de hornear en la bandeja del horno, precalentado y cocer durante 25 minutos a 180 grados.

Enfriar sobre una rejilla.