

Menú Especial San Valentin.



Se acerca San Valentín y tanto el universo «Gastrobloguero» como las redes sociales son un hervidero de propuestas para animarnos a preparar un día especial con el que sorprender a nuestras amadas parejas.

Ya sabemos que no es más que un evento comercial pero ...acaso alguno no lo es?.

El mundo actual y la sociedad en la que vivimos se sustentan en el consumo, el consumo de lo que sea y si hay que inventarse fiestas para animar a la gente a comprar cosas pues las inventamos, luego se adorna la historia con la conmemoración de un santo que casaba a los enamorados clandestinamente y justificamos así el estar obligados a demostrar nuestro amor en tan señalado día regalando joyas, perfumes, chocolates, flores, peluches o incluso, los más atrevidos, algo de lencería, sin olvidar por supuesto lo más importante, acompañar todo ello de una comida o cena especial en algún restaurante ataviado con corazones rojos para la ocasión o servida en casa con un extra de cariño si es posible.

Me dejo llevar por la corriente y me uno a ella con una propuesta culinaria de lo más sugerente para que organicéis vuestro propio Valentín´s Day. A parte de elegir unos ricos y sencillos platos, me atrevo a daros un consejo extra:

Cocinar siempre con amor, no sólo para este día, cualquier plato elaborado por unas manos enamoradas sabe siempre mucho mejor, os doy mi palabra.

Y ahora el menú; un cocktail que he bautizado como «Sabor de Amor» servirá para encender la chispa , seguido de una deliciosa «Crema de Champiñones con Nueces» y unos «Filetitos de Hígado de ternera con Manzanas Caramelizadas y Reducción de Málaga Virgen sobre Parmentier» para terminar con unos

«Corazones de Hojaldre con Fresas».

Romántico verdad??, Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.
Besos.

«Sabor de Amor Cocktail»

Ingredientes (Para 2 personas):

- Una Botellita pequeña de Cava (benjamín, 100 ml.).
- Un Chupito de Ron.
- Un Chupito de Vozca
- 4 Hielos picados.
- 2 Guindas confitadas (más 2 para decorar)
- 1 Fresa En trozos.
- 2 Copas tipo Flauta con los bordes mojados en zumo de limón y azúcar blanco.



Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la batidora (el cava, fresas, vozca, ron, hielo y las dos guindas) y trituramos a potencia máxima durante un minuto y medio, servimos en las copas y decoramos con un par de guindas clavadas el el borde.







Es un cocktail potente, refrescante y aporta alegría!!!

«Crema de Champiñones con Nueces».

Ingredientes (para 4 personas):

- 200 gr. de Champiñones y 200 de Setas de Cardo.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 1 Cebolla pequeña.
- 3 Cucharadas de Jerez.
- 1 Cucharadita de Harina de Maiz.
- 450 ml. de Caldo de Pollo.
- 450 ml. de Leche Parcialmente Desnatada.
- 50 gr. de Nueces peladas.
- Media Cucharadita de sal.
- Pimienta Negra recién molida.
- Leche evaporada para decorar(Medio vasito)



Pochamos la cebolla picada en la mantequilla a fuego medio hasta que empiece a dorarse (unos 10 minutos).

Troceamos los champiñones y setas (reservando unas láminas finitas de champiñón para decorar) añadimos entonces los champiñones y setas limpios y troceados rehogando durante un par de minutos más.

Agregamos el caldo, la sal y pimienta, las nueces picadas (reservando un par de mitades para decorar), la leche (reservando medio vasito), el jerez y la harina disuelta en la leche reservada. Subimos el fuego y cuando empiece a hervir volvemos a bajar la temperatura al mínimo cocinando durante 30 minutos removiendo de vez en cuando. Trituramos y cocinamos un par de minutos más. Servimos bien caliente decorada con el champiñón y la nuez reservados y salteados regando con un chorrito de leche evaporada.





Si ponemos la leche evaporada en un biberón podemos hacer unos corazones.



«Filetitos de Hígado de ternera con Manzanas Caramelizadas y reducción de Málaga Virgen sobre Parmentier».

Ingredientes:

Para la «Reducción de Málaga Virgen»:

- 350 ml. de Vino Málaga Virgen.
- Media naranja.
- 120 ml. de Mata ligera.
- 1 Cucharadita de Maicena.
- Media cucharadita de Sal.
- Una pizca de Pimienta blanca Molida.
- Unas finas tiras de Piel de Naranja (sólo la parte naranja).



Maicena diluida en naranja con tiras de piel.

Ponemos a fuego medio alto el vino y lo dejamos reducir a la mitad, diluimos la maicena en el zumo de la media naranja, añadimos la piel también y lo incorporamos al vino, agregamos también la nata y cocinamos sin dejar de remover hasta que espese. Retiramos del fuego y reservamos.



Ingredientes para la «Manzana Caramelizada»:

- 1 Manzana.
- 3 Cucharadas grandes de Azúcar Moreno.
- 1 Cucharada de Jerez.
- Medio Vasito de Agua.
- 25 gr. de Mantequilla.
- Una Pizca de Sal.



Cortamos la manzana en láminas de medio centímetro de grosor y la salteamos en la mantequilla y cuando empieza a dorarse añadimos el azúcar y el jerez, rehogamos un par de minutos y le agregamos entonces el agua cocinando hasta que ésta se consuma. Retirar del fuego y reservar hasta emplatar.

Ingredientes para la «Parmentier»:

- 1 Patata cortada en dados.
- 25 gr de Mantequilla.
- 50 gr. de Jamón picadito.
- Media Cucharadita de Sal.
- Pimienta Negra recién Molida.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- Un Vaso grande de Agua.
- Un Chorrito de Leche Evaporada.

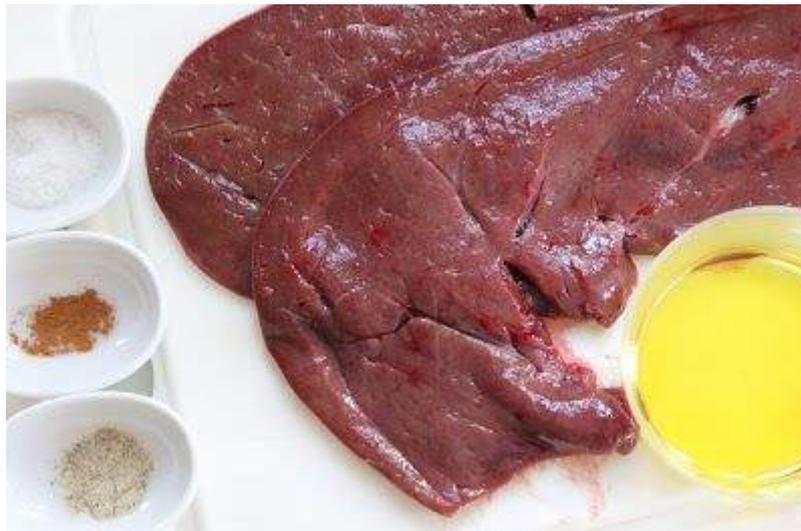


Saltear el jamón en la mantequilla e incorporar el resto de los ingredientes cocinando hasta que las patatas estén tiernas. Triturar y reservar sin dejar que se enfríe.

Ingredientes para los «Filetitos de Hígado de Ternera».

Para (2 Personas):

- 2 Filetes de hígado de ternera.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Sal, Pimienta Blanca molida y una pizca de Canela.



Sacamos de cada filete tres rectángulos como el de la foto de arriba, mezclamos las especias y salpimentamos el hígado. A fuego fuerte los asamos medio minuto por cada cara y ya estarán listos para emplatar.

Sobre par de cucharadas de parmentier colocamos un filetito, una capa de manzana otro filetito, una capa de manzana más y un último filetito rematado por otra capa de manzana y regado con una cucharada de la reducción de vino. Decoramos con unas gotas de la reducción y un poco de romero fresco.







«Corazones de Hojaldre con Fresas».

Ingredientes (para para 4 raciones):

- Media lámina de Hojaldre refrigerado.
- 4 Fresas o Fresones.
- Cortadores en forma de Corazón.

Para hacer un poco de glaseado de merengue:

- 1 Clara de huevo.
- 100 gr. de Azúcar.
- Una pizca de Sal.
- Unas Gotas de Zumo de Limón.





Cortamos el hojaldre con los cortadores, lo pinchamos para que no suba y lo horneamos a 180º hasta dorar. Dejamos enfriar.

Cortamos las fresas en láminas y reservamos. Con una batidora de varillas a velocidad media preparamos un merengue no muy espeso tipo glasa con las claras, el azúcar, la sal y las gotas de limón, con el que llenaremos un biberón con una boquilla fina que nos permita escribir con la glasa y pasamos a emplatar.

En el fondo del plato escribimos la palabra LOVE o lo que nos apetezca. Colocamos unas láminas de fresas y rematamos con los hojaldres dispuestos a modo de milhojas rellenos de fresas y glasa rematados con un poco de glasa.







En el fondo soy una romántica!!!!!!!!!!