

Palmeritas dulces de Hojaldre y Solomillos de Pavo. Capeando el temporal.



Me resulta prácticamente imposible vivir sin preparar dulces, aunque no los pruebe en la mayoría de los casos.

Ya sabéis que durante la semana procuro controlar las calorías de la familia pero, dos hijos adolescentes necesitan algo más que lechugas para crecer sanos y fuertes y ellos si que se pueden permitir para merendar cualquiera de los bizcochos, panes o galletas que tanto disfruto preparando, sobre todo ahora que cuento con la termomix que tanto facilita la elaboración de masas caseras.

Llega el fin de semana y aunque sigo intentando que los platos sean ligeros, nada evitará que devore al menos una de las deliciosas, crujientes y «super easy» palmeritas de hojaldre preparadas en un pis-pas con el magnífico hojaldre refrigerado del Lidl descubierto gracias a mi amiga Vanessa.

Yo cocino mientras España se sumerge en esa «Ciclogénesis explosiva» propia de un guión apocalíptico que por desgracia creo que afecta no sólo a la climatología.

Conscientes de ello, de la dureza de lo cotidiano en miles de hogares, capeamos el temporal y nos sentamos a la mesa sintiéndonos afortunados y dando gracias por estar, tener y compartir.

Un sencillo menú compuesto por «Ensalada de Kumato, Melocotón y Mozzarella Ligera con Aceite de Albahaca fresca», «Solomillos de Pavo Rellenos de Manzana y Almendras laminadas» y el anunciado postre, todo un clásico, «Palmeritas dulces de Hojaldre» serán los platos elegidos de los que aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten. Besos.

«Ensalada de Kumato, Melocotón y Mozzarella Ligera con Aceite de Albahaca fresca».

Ingredientes (Para 4 personas):

- 3 Kumatos.
- Unas hojas de albahaca fresca.
- 100 gr. de Nueces Peladas.
- Una lata de Melocotón en conserva sin Azúcar.
- 100 gr. de Canónigos.
- 150 gr. de Mozzarella Ligera.
- Medio vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 2 Cucharadas de Glasa Balsámica.
- Sal y Pimienta.



Picamos la albahaca y la añadimos al aceite para que se aromatice mientras preparamos la ensalada.



Cortamos los tomates, melocotones y el queso en lonchitas muy finas, con ayuda de un aro de esos para emplatar, colocamos una capa de melocotón en la base, encima una capa de queso, una capa de canónigos, un puñado de nueces y una última capa de tomate. Salpimentamos y añadimos unas lonchitas más de melocotón. Regamos entonces con un par de cucharadas del aceite con la albahaca y pintamos alrededor de la ensalada con media cucharadita de la glasa balsámica.







«Solomillos de Pavo Rellenos de Manzana y Almendras laminadas»

Ingredientes (para 4 o 6 Personas):

- 4 Solomillos de Pavo.
- 1/2 litro de Jerez.

- Medio vasito de Salsa Teriyaki.
- Medio vasito de Aceite de Oliva.
- Sal.
- Pimienta Blanca Molida.
- Una pizca de 5 Especies Chinas.

Para el Relleno:

- Una Manzana grande.
- Una cucharada de Cardamomos.
- 50 gr. de Almendras crudas Laminadas.
- 1 Cucharadita de Aceite de sésamo.
- Sal.





Salamos las almendras y las tostamos en el aceite de sésamo y las reservamos. Cocemos en agua con los cardamomos la manzana cortada en láminas finas, colamos y reservamos también. Cortamos los solomillos abriéndolos para conseguir un menor grosor y mayor

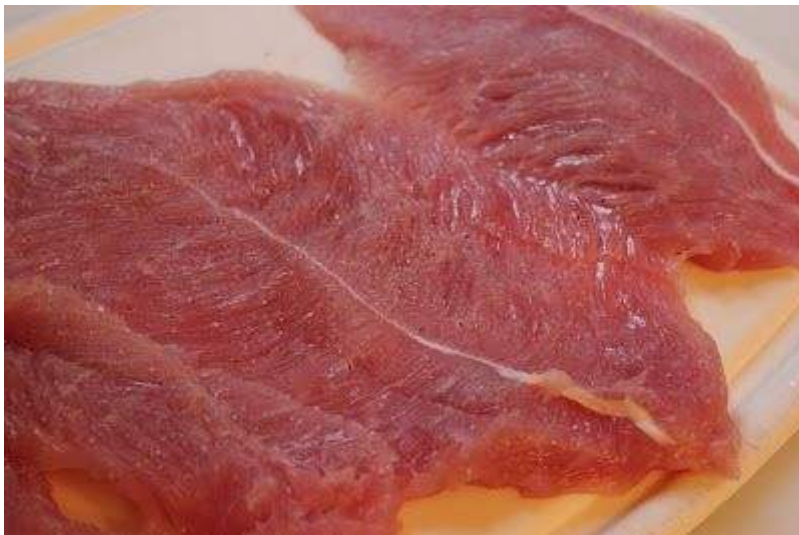
superficie.

Salpimentamos y sellamos uno a uno los colmillos a fuego fuerte en el aceite, asando medio minuto por cada cara. Colocamos en el centro de cada solomillo una capa de manzana y encima una capa de almendras y cerramos la carne envolviendo el relleno.

Ponemos la carne sobre papel de film, espolvoreamos con las 5 especias chinas y regamos con una cucharada de la salsa teriyaki. Envolvemos como un caramelo y una vez que tengamos listos los cuatro solomillos los introducimos a su vez en una bolsa de congelación y ponemos a cocer en agua hirviendo durante 10 minutos. Dejamos templar para que la carne mantenga su forma y mientras, en la misma sartén que hemos sellado la carne, ponemos a reducir el jerez junto con el resto de la salsa teriyaki y la manzana cocida picadita que nos haya sobrado. Cuando esté a la mitad, colamos y trituramos los restos sólidos y reservamos.

Introducimos la carne en la reducción quitándole los envoltorios cuidando que los jugos se incorporen a la salsa y cocinamos a fuego vivo un par de minutos más por cada cara.

Servimos sobre el puré que tenemos reservado y regamos con un poco de la reducción.











Podéis servir acompañado de unos frutos rojos y compota de pera o manzana para hacerlo más vistoso.

«Palmeritas dulces de Hojaldre».

Para 14 o 15 Palmeritas:

- Una lámina rectangular de hojaldre refrigerado (de venta en Lidl).
- Un vaso de Azúcar.



Ésta receta es superfácil pues la única dificultad está en la preparación del hojaldre y nos hemos ahorrado ese paso. Desenrollamos el hojaldre y sin desprenderlo del papel en el que viene envuelto lo cubrimos con una capa de azúcar y vamos enrollando a la vez los dos extremos agregando azúcar en cada doblez que hagamos, cuando lleguemos al centro espolvoreando con azúcar por última vez, lo envolvemos con el papel y le pasamos el rodillo suavemente. Lo desenvolvemos, eliminamos los bordes para igualar el rulo y cortamos en porciones de 1 centímetro y medio más o menos. Colocamos en la bandeja del horno sobre papel de hornear separando las espirales y cuidando que no estén demasiado juntas entre sí pues se pegarían. Horneamos a 180º hasta dorar y dejamos templar un poco antes de colocar en la rejilla donde terminarán de enfriarse.



Son ideales con el café.