Chipirones.

El viento por fin nos da una tregua y poco a poco los días se vuelven más cálidos. La visión de una mar en calma me recuerda que el verano está cada vez más cerca y se me pone cuerpín marinero.
Programo un menú bloguero con «tintes» marengos cuyo ingrediente estrella será el chipirón; calamar joven de tiernas carnes y sutil sabor con el que me animo a preparar unas croquetas que probé en un restaurante de playa hace tiempo y me sorprendieron tanto por su sabor como por su color y textura.
Es necesario preparar la masa con un día de antelación de modo que, el de esta semana, sin ser un menú complicado, si que necesita su tiempo ya que además, para el postre, se beben asar los camotes (boniatos) con los que se elabora también la jornada anterior.
Pero créeme que será un tiempo que darás por bien empleado cuando disfrutes de unos platos exquisitos como estos.
De entrada las ya mencionadas, deliciosas y maravillosas «Croquetas de Chipirón sobre Salsa Mayonesa con Hierbabuena y Ensalada de Brotes tiernos» seguidas por un espectacular «Risotto Futti di Mare» donde el chipirón se convierte también en protagonista, terminando con unos «Corazones dulces de Camote».
Una laaaarga mañana de cocina que de la mano de Bach y un poco de cava fresquito (no antes del mediodía) se convierten para mí en una mañana placentera.
Qué ricos los chipirones!!!!! aquí os dejo las recetas. Epero que os gusten.
Besos.

«Croquetas de Chipirón sobre Salsa Mayonesa con Hierbabuena y Ensalada de

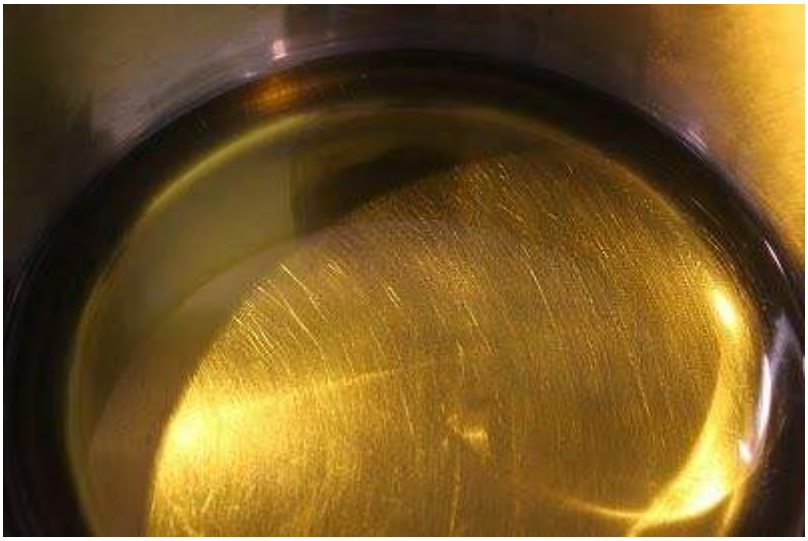
Brotes tiernos».

Ingredientes (Para 6 personas):
Para las croquetas: (La masa de las croquetas debes prepararla un día antes y reservar en la nevera).

- 400 gr. de Chipirones.
- 2 sobres de Tinta de Calamar (si no se usan las tintas de los propios chipirones).
- 100 gr. de Harina.
- 100 gr. de Mantequilla.
- 200 ml. de Nata Ligera.
- 600 ml. de Leche entera.
- 1 diente de Ajo.
- 2 Cucharadas de salsa de Soja.
- Un chorrito de Vino blanco para diluir la tinta.
- 2 Huevos.
- Pan rallado.
- Aceite de oliva.
- Sal.

En una cazuela grande, dorar el ajo en un chorro de aceite de oliva a fuego suave. Cuando esté dorado sacar el ajo y retirar el aceite del del fuego.
Limpiar bien los chipirones y picarlos lo más finito que se pueda. Retirar los ajos del aceite, volver a calentarlo a fuego medio, y saltear los chipirones. Añadir la mantequilla y dejar unos 5-10 minutos que se vayan haciendo a fuego suave. Añadir una pizca de sal y la harina. Mezclar bien y dejar cocer 10 minutos a fuego suave. Calentar la leche con la nata, y cuando esté a punto de hervir, ir añadiéndola cazo a cazo a la harina, sin dejar de mover con una cuchara de madera. El fuego debe estar muy suave, porque la bechamel no puede hervir. Cuando veamos que queda una crema brillante, no pastosa pero sí espesita, añadir la tinta diluida en el vino, rectificar de sal y mezclar bien. Retirar del fuego, extender en una fuente, tapar con papel de film y dejar enfriar. Meterla en la nevera y dejar que repose de un día para otro.
Cuando se vayan a freír, batir los huevos en un plato hondo, y preparar otro con abundante pan rallado. Ayudándose con una cuchara, ir pasando pequeñas porciones de la masa primero por el huevo, y luego por el pan rallado, dando forma a las croquetas en este último paso.

Calentar aceite abundante en una sartén o cazuela, y freír las croquetas a fuego medio-suave. Les tiene que dar tiempo a calentarse por dentro sin quemarse por fuera, y quedar doradas y crujientes. Dejar reposar sobre papel de cocina para que pierdan el exceso de grasa.
Comenzamos a preparar la ensalada picando el tomate seco y poniéndolo en un vaso con el aceite y la soja mientras troceamos los brotes con las manos.
Colocamos un poco de la ensalada en cada plato, le ponemos un poquito de sal negra y la rociamos con un par de cucharaditas del aceite con el tomate y soja.
Por otra parte, picamos la albahaca, la mezclamos con la mayonesa y le agregamos la pimienta. Servimos las croquetas junto con la ensalada acompañadas de un poco de la mayonesa.



Para la ensalada:

- Una bolsa de Brotes tiernos (canónigos, lechugas, espinacas..).
- 10 cucharadas de Aceite de Oliva.
- 4 Tomates Secos.
- Unas hojas de Hierbabuena Fresca.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Sal Negra.
- Pimienta recién Molida.
- 5 Cucharadas de Mayonesa ligera.

Comenzamos a preparar la ensalada picando el tomate seco y poniéndolo en un vaso con el aceite y la soja mientras troceamos los brotes con las manos. Colocamos un poco de la ensalada en cada plato, le ponemos un poquito de sal negra y la rociamos con un par de cucharaditas del aceite con el tomate y soja. Por otra parte, picamos la hierbabuena, la mezclamos con la mayonesa y le agregamos la pimienta. Servimos las croquetas junto con la ensalada sobre una

cucharada de la mayonesa.

«Risotto Frutti di Mare»
Ingredientes (para 6 Personas):

- 3 Vasos de Arroz Redondo.
- Media Cebolla pequeña.
- 1 1/2 litro de Caldo (preparado con las cáscaras de las Gambas y el agua de cocción de Almejas y Mejillones)
- 25 gr. de Mantequilla.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Unas hebras de Azafrán.
- 1 Cucharadita de Sal.
- Pimienta negra Recién Molida.
- 300 gr. de Chipirones.
- 500 gr. de Almejas.
- 500 gr. de Mejillones.
- 250 gr. de Gambas.

Ponemos las almejas en agua fría con sal para que suelten la arena si la tuvieran. Pelamos las gambas (guardando una sin pelar para cada comensal) y reservamos mientras cocemos las cáscaras y cabezas que nos servirán para el caldo en agua con la sal.

Ponemos los mejillones en un cazo con un dedo de agua y cocemos tapados a fuego fuerte hasta que se abran retiramos y reservamos agregando el caldo al de la cocción de las cabezas y cáscaras de las gambas.
Hacemos lo mismo con las almejas. Colamos todo el caldo y le añadimos las hebras de azafrán manteniéndolo a fuego muy suave. Retiramos las cascaras a las almejas y mejillones guardando un mejillón por plato y tres almejas completas para servir.

Caldo de gambas, mejillones y almejas con sal.

Salteamos las gambas que hemos reservado sin pelar en el aceite y la mantequilla y las sacamos del fuego cuando empiecen a dorarse reservándolas para la presentación final del plato. Picamos la cebolla en brunoise y la rehogamos en la misma mantequilla y el aceite, cuando esté pochadita agregamos los chipirones bien limpios y cocinamos unos 5 minutos a fuego medio, incorporamos el arroz y lo rehogamos un poco, añadimos el vino dejando que reduzca un poco subiendo la temperatura del fuego un par de niveles. Con ayuda de un cazo le iremos incorporando el caldo removiendo frecuentemente para que el arroz suelte el almidón cuando esté cocido (20 minutos) le incorporamos las

gambas peladas, los mejillones sin las conchas y las almejitas sin concha también, mezclamos, rectificamos de sal si fuese necesario y ya podemos servirlo con un poco de pimienta negra recién molida decorando el arroz con un mejillón, unas almejitas y la gamba salteada.

» Corazones dulces de Camote».

Ingredientes (para 8 Corazones):

- 1 Paquete de Obleas de Empanadillas , 16 unidades (yo uso de «La cocinera»).
- » Cucharadas de Almendras crocanti.
- 1 Camote mediano (boniato o batata) Asado.
- 1 Huevo.
- Azúcar Glasé.

Asamos el camote envuelto en papel de aluminio a 180º durante una hora y lo dejamos enfriar antes de pelar.

Cortamos las obleas de dos en dos en forma de corazón, hacerlo con una plantilla de papel para que os salgan iguales. Pelamos y chafamos el camote con un tenedor mezclándolo bien con las almendritas y una cucharada de azúcar glasé , ponemos una cucharada de la pasta en el centro de 8 de los corazones y cubrimos cada uno con otro corazón. Sellemos los bordes presionando con ayuda de un tenedorcito pintamos con el huevo batido y metemos al horno precalentado a 180º hasta dorar. Sacar del horno y espolvorear con azúcar glasé. Dejar enfriar antes de servir.

Desde ahora « Valido la inscripción de este blog al servicio Paperblog bajo el seudónimo lourdesmartines ».