

Menú de 13 velas.



Tan sólo seremos seis pero éste es un menú de 13.

Trece son los años que cumple mi pequeño hombrecito y ha sido él quien ha elegido los platos que tomaremos para celebrar su cumpleaños en familia.

Una comida sencilla en la que por supuesto nos hemos olvidado de contar calorías porque, a esa edad uno se preocupa de otras cosas.

Como comprobareis no me lo ha puesto nada complicado salvo por haberme pedido una tarta de «Far Cry» (su último y, a mi parecer, horripilante videojuego).

Un deseo que he sido incapaz de satisfacer porque la idea de llenar un bizcocho de armas y cadáveres me resultaba de lo más desagradable, así que finalmente se ha tenido que conformar con uno de corte bastante más tradicional.

Su cara extra rosada por una jornada de esquí previa han puesto la nota de humor a un día festivo en el que ha necesitado llenar sus pulmones de aire para soplar tanta vela.

Unas «Tostas de Pan Sueco Wasa con Huevos rellenos de Crema de Curry» y «Minis Sobrasada Pie» seguidos de «Nidos de Pasta a la Carbonara al gusto de Erik Jr.» rematados por un delicioso «Bizcocho de Leche Condensada coronado con Merengue» han sido los platos escogidos, de los que aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten tanto como a él.

Besos.

«Tostas de Pan Sueco Wasa con Huevos rellenos de Crema de Curry».

Ingredientes (para 10 tostas):

- 5 Huevos.

-1 Cuchadada de Sal.

- 5 Tostas de Pan Wasa. (de venta en supermercados).
- 5 Cucharadas de Mayonesa ligera.
- 10 Hojas de Cogollo de Lechuga.
- 1 Cucharada de Curry Picante (el Hot Curry de la marca Sharwood´s es mi favorito y lo puedes encontrar en grandes superficies).
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- Crema Balsámica para decorar. (he usado la de Aroma a Naranja de Lidl).



Ponemos los huevos a cocer en abundante agua fría con la cucharada de sal y cuando comience a hervir contamos 10 minutos (no más pues se nos pondrían las yemas verdosas), retiramos y los ponemos en agua fría.

Cortamos las tostas de pan por la mitad con un cuchillo de sierra, muy despacito para que no se nos rompan y lavamos y secamos bien las hojas de lechuga.

Una vez enfriados los huevos los pelamos y partimos por la mitad sacándoles las yemas que trituraremos junto con la mayonesa, el curry, y la soja hasta tener una

fina crema que pondremos en una manga pastelera para rellenar los huevos.

Es el momento de emplatar colocando sobre cada tosta una hoja de lechuga, un poco de crema balsámica y medio huevo que rellenaremos con la crema de curry y decoraremos con un poco más de glasa o crema balsámica.





«Minis Sobrasada Pie».

Ingredientes (Para 12 unidades):

- 12 Obleas de masa de Empanadillas de tamaño grande (he usado las de «La cocinera»).

- 100 gr. de Sobrasada.
- 50 gr. de Almendra crocanti.
- Una Cucharada de Miel.
- Una Cucharada de Salsa de Soja.

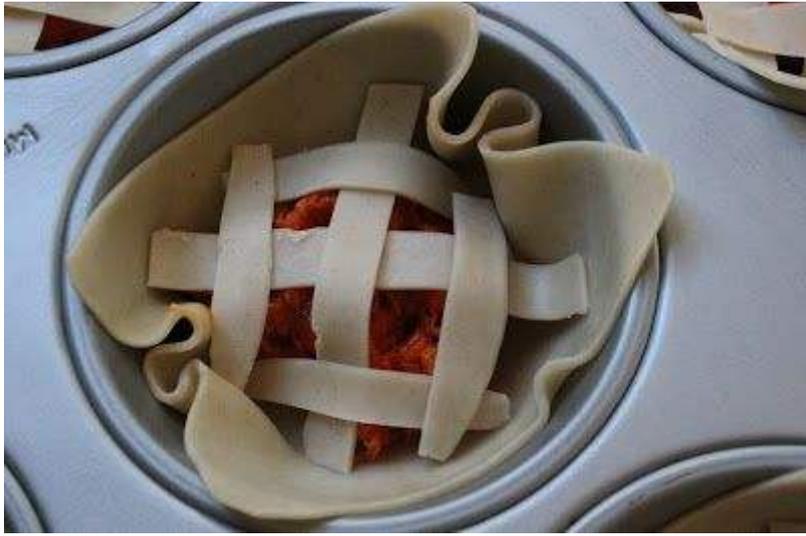


Mezclamos la sobrasada con el resto de los ingredientes hasta conseguir una pasta suave.

Cortamos las obleas para que queden cuadradas y las ponemos en un molde para muffins, las rellenamos con una cucharada de la pasta de sobrasada y con los restos de la masa cortada, hacemos unas tiras para cubrir las mini tartaletas a modo de la típica tarta de manzana americana. Metemos al horno precalentado a 180º hasta que estén doraditas. Dejar enfriar un poco antes de desmoldar y servir.











«Nidos de Pasta a la Carbonara al gusto de Erik Jr.»

Ingredientes (Para 6 personas):

- 500 gr. de Pasta.
- 4 Huevos XL.
- 300 gr. de Bacon.
- 150 gr. de Queso Parmesano.
- 2 Chalotas.
- 5 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Una cucharada de Sal.
- 200 ml. de nata ligera.
- Pimienta Negra recién molida.



Rallamos el queso parmesano y reservamos. Picamos las chalotas en brunoise y la pochamos en el aceite, añadimos el bacon troceado en pequeños taquitos y rehogamos y dejamos templar. Ponemos a hervir el agua con la mitad de la sal mientras ponemos nuevamente el sofrito al fuego mínimo y le incorporamos, sin dejar de remover, la nata, el queso parmesano rallado, el resto de la sal, la pimienta y tres huevos batidos más una cuarta yema (la clara sobrante la reservamos para el merengue del bizcocho que haremos luego). Retiramos del fuego.

Cocemos la pasta en el agua hirviendo el tiempo marcado por el fabricante y escurrimos.

En un bol grande, ponemos la pasta ya cocida y le incorporamos la salsa mezclándola bien.

Si se desea se pueden servir con un poco más de Parmesano rallado.







Esta carbonara, como indica le nombre de la receta, no es la auténtica que se elabora tan sólo con yema de huevo y sin nata. Pero a mi niño le gusta más así!!!!

«Bizcocho de Leche Condensada coronado con Merengue».

Ingredientes:

- 4 Huevos L.
- 150 gr. de Harina de Repostería.
- 50 gr. de Mantequilla. (y un poco más para untar el molde)
- 450 gr. de Leche Condensada (he usado «La lechera»).
- 1 Sobre de Levadura.



A un molde desmoldable circular le cubrimos la base con papel de horno y untamos la pared con mantequilla y precalentamos el horno a 180°.

Comenzamos derritiendo la mantequilla en el microondas y la dejamos enfriar.

Incorporamos entonces a la leche condensada los huevo uno a uno con ayuda de un batidor de varillas, le añadimos después la mantequilla hasta integrar bien y por último la harina con la levadura tamizadas batiendo bien hasta tener una masa suave y ligera. Ponemos en el molde y horneamos 45 minutos.

Dejamos enfriar antes de desmoldar y con la clara que nos quedó de la receta anterior y azúcar preparamos un merengue para decorar el bizcocho.

Ingredientes para el Merengue:

- 2 Claras de huevo.
- Azúcar blanquilla. (la normal de toda la vida)
- Una Pizca de Sal.
- Un sobrecito de Ácido Tartárico. (de venta en Mercadona , el sobrecito blanco de la caja morada de gasificante «Hacendado»).

Necesitarás también:

- Batidor de varillas.
- Manga pastelera.
- Boquilla del Nº 2 D de Wilton (la puedes comprar [aquí](#)).

Ponemos las claras con la pizca de sal y el ácido tartárico en un bol y empezamos a batir con las varillas cuando empiecen a espumar las claras y a blanquearse comenzamos poco a poco a incorporar el azúcar a modo de lluvia hasta tener la textura deseada, la ideal para decorar una tarta es la de pico duro, la que cuando levantamos el merengue con las varillas se queda un pico firme.

Pon el merengue en la manga con la boquilla y ya puedes «coronar» tu bizcocho.







Feliz cumpleaños mi amor!!!!