

# Almuerzo para dos



Imagino que a medida que avancen los años, lo de comer solos mi chico y yo dejará de ser una excepción. Lo que ahora son escapadas escolares de pocos días pronto se convertirán en semanas y de ahí, a semestres o cursos enteros, será un suspiro hasta que mis «pequeños» vuelen para siempre.

No niego que fue agradable disfrutar de un día en pareja, de una sobremesa pausada, de la casa en silencio, pero no pudimos evitar sentir el vértigo que produce asomarse a la velocidad de la vida.

Además no estoy acostumbrada a preparar comida para dos, por lo que este menú se presentaba como un reto a la hora de calcular las cantidades.

En realidad no ha sido difícil, si obviamos que he pasado del postre y he preparado unas galletas (casi 20) para acompañar el café pensando, como no podía ser de otro modo, en la vuelta de los niños.

Una nutritiva «Ensalada de Canónigos con Manzana, Nueces y Roquefort «con «Panecillos de Pasas y Almendras» para comenzar y un delicioso «Risotto con Jamón Ibérico, Foiè y Colmenillas» han sido, junto con las «Galletas de Chocolate con Nueces y Polvo de Naranja», los platos elegidos de los que aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten.

Besos.

[Ensalada de Canónigos con Manzana, Nueces y Roquefort acompañada de](#)

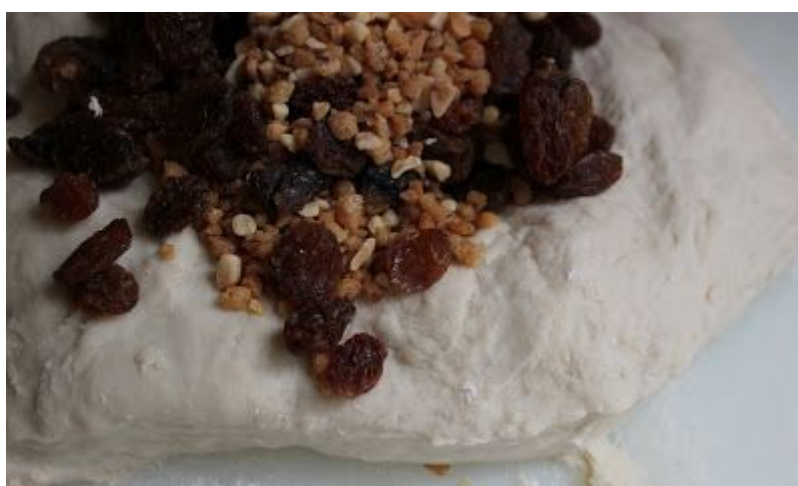
## Panecillos con Pasas y Almendras.

Ingredientes:

Para los Bollitos de Pasas y Almendras:

( Masa para baguettes hecha en la panificadora)

- 300 ml. de Agua tibia.
- 1 Cucharada de Miel.
- 1 Cucharada de Azúcar moreno.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 540 gr. de Harina de Trigo.
- 1 Paquetito de Levadura seca. ( granulada, he usado la de Maizena).
- Una taza de Pasas Sultanas.
- Media taza de Almendras crocanti.



Una vez hecha la masa le incorporamos las pasas y almendras, formamos los bollitos y hacemos unos cortes en la parte superior, dejamos levar unos 30 o 40 minutos. Hornear a 175º C durante unos 25 minutos.



Para la Ensalada:

Ingredientes ( Para 2 personas)

- 100 gr. de Canónigos.
- 1 Manzana.
- Una taza de Nueces Peladas.
- Glasa Balsámica.
- Sal y Pimienta.
- 75 gr. De Queso Roquefort.
- 2 Cucharadas de Miel.



Salpimentamos los canónigos, les añadimos las nueces, la manzana pelada y troceada en pequeños trozos y aliñamos con el aceite y la glasa balsámica. Mezclamos y emplatamos con ayuda de un aro, rematando cada plato con la mitad del roquefort en un trozo, media nuez y regado con una cucharada de miel.



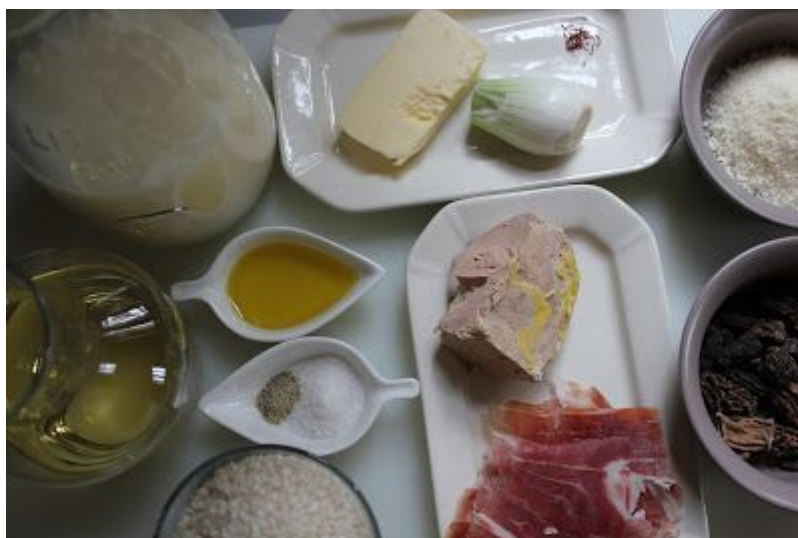


### Risotto con Jamón Ibérico, Foie y Colmenillas.

Ingredientes ( para 2 personas)

- 1 Vasos de arroz redondo.
- 1 litro de Caldo de Pollo .
- 1 Cebolla tierna o cebolleta pequeña.
- 1 Cucharada de Mantequilla.
- 50 gr. de Parmesano en polvo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.

- Unas hebras de Azafrán.
- 15 gr. de Colmenillas deshidratadas.
- Sal y pimienta molida.
- 50 gr. de Jamón Ibérico en lonchas cortado en trocitos.
- 50 gr. de Foie mi cuit.



Hidratamos las colmenillas según instrucciones del envase. Mete el foie la nevera para que esté bien frío. Ahora comenzamos rehogando la cebolla en una cazuela con el aceite de oliva a fuego medio vigilando que la cebolla no llegue a dorarse. Después añadiremos las colmenillas escurridas y rehogamos un par de minutos, agregamos el arroz y removeremos para que la cebolla y setas se se mezclen bien con él, a fuego lento y vigilando que el arroz no se tueste.

Incorporamos el vino, subimos la potencia del fuego y esperamos que el arroz lo absorba, a continuación ya podemos añadir poco a poco el caldo, previamente calentado, y no dejaremos de remover. Disolvemos el azafrán en un poco de caldo y lo añadimos también, el tiempo de cocción será de entre 20 y 25 minutos.

Cuando esté tierno retiramos del fuego, será el momento de añadir el jamón, queso y la mantequilla , mezclar bien todos los ingredientes y rectificar de sal en el caso de que sea necesario y añadir un poco de pimienta.

Para servir sobre cada ración coloca un trozo de foie.





### Galletas de Chocolate con Nueces y Polvo de Naranja.

#### Ingredientes:

- 150 gr. de Harina con Levadura.
- 125 gr. de Mantequilla.
- 50 gr. de Nueces.
- 100 gr. de Chocolate para fundir.
- 2 Cucharadas de Leche.
- 1 Cucharada de polvo de Naranja.
- 25 gr. de Azúcar glasé.
- 50 gr. de Azúcar Moreno.





Precalentamos el horno a 180°C mientras trituramos el chocolate y las nueces y reservamos. Mezclamos los azúcares con la mantequilla en trozos hasta tener una mezcla suave. Incorporamos el chocolate, las nueces, el polvo de naranja y mezclamos; agregamos entonces la harina , la leche y amasamos.

Formamos bolitas con la mano y las aplastamos un poco al ponerlas en la bandeja del horno sobre papel de hornear y horneamos durante 15 minutos. Retiramos del horno y dejamos enfriar un poco en la bandeja antes de colocarlas sobre una rejilla para que terminen de enfriar.





Servir espolvoreadas con un poco de azúcar glasé.





Ideales con el café!!!