Menú de Primavera.

Hace años que soy socia del Circulo de lectores. Esto me compromete a realizar un pedido de manera obligatoria cada dos meses. Es cómodo y además te mantiene al día de las novedades en lo que a lectura y música se refiere.

Curiosamente y pese a seguir solicitando literatura, sobre todo juvenil, me acabo de dar cuenta de que mis últimos pedidos se reducen a temas culinarios, pero lo que más llama mi atención es que la oferta de éste tipo de publicaciones ha aumentado notablemente. Con alguno de los libros encargados me he llevado un chasco monumental pero, esta misma semana llegaba a mis manos uno que me ha entusiasmado y me ha servido además para buscar la inspiración que necesitaba.

«Todo sobre el queso» de Fiona Beckett te desvela las claves para disfrutar de este maravilloso alimento, los secretos para maridarlo con el vino perfecto y te enseña a preparar deliciosas recetas a las que no podrás resistirte.

Un libro indispensable a partir de ahora para mí, que en otra vida anterior debí ser ratona, del que me he permitido copiar, aunque con alguna pequeña modificación, una de las recetas para el postre.

El viento parece darnos una tregua y por fin podemos disfrutar de un día absolutamente primaveral de esos que invitan a abrir puertas y ventanas de par en par, a llenar los platos de color y de ingredientes ricos con los que preparar un menú que han convertido el domingo en una autentica fiesta.

Una «Pipirrana de Frutas con Salmón y Crème fraîche» seguida de un «Arroz cremoso con Pollo y Verduras al aroma de Mandarina» culminados por un postre delicioso «Tartaletas de hojaldre con Pera, Gorgonzola y Frutos Secos» que ha servido además para terminar con el vino, dando a la sobremesa un toque de lo más francés.

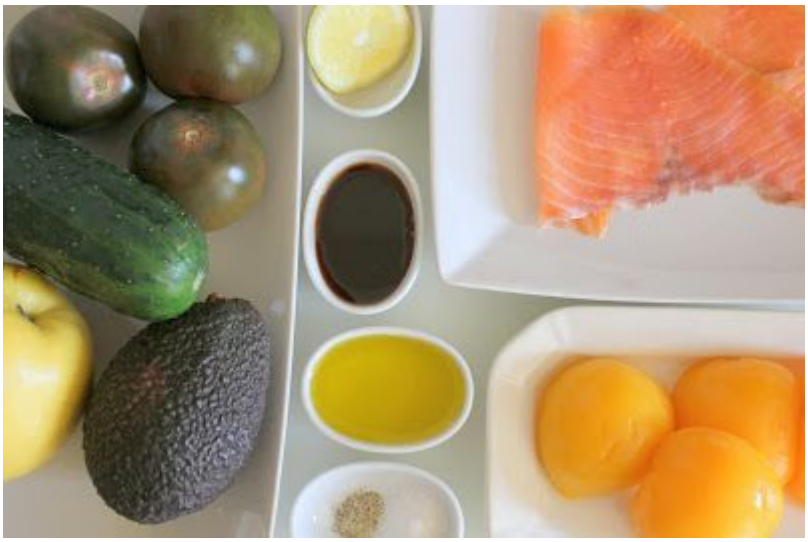
Fabuloso y recomendable de principio a fin.
Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.
Besos.

«Pipirrana de Frutas con Salmón y Topping Crème fraîche»
Ingredientes (para 4 personas):

Para el Topping de Crème Fraîche:
– 200 gr. de Crème Fraîche (de venta en cualquier supermercado pero si no encuentras puedes hacerlo con PhiladelPhia ligero).
– Unas Hojas de Albahaca fresca.
– 1 Loncha de Salmón ahumado.
– 1 Cucharada de Sucedaneo de Caviar Rojo.
– 1/4 de Cucharadita de Especias Orientales.

Ponemos juntos la Crème con la albahaca, las especias y el salmón y trituramos hasta tener una pasta fina. Pruébala y si te resulta muy ácida le puedes añadir una cucharadita de azúcar moreno y la mezclas bien. La ponemos en una manga pastelera con boquilla estrellada y reservamos en la nevera hasta emplatar.

Para la Pipirrana:
– 3 Kumatos.
– 1 Pepino.
– 1 Manzana.
– 1 Aguacate.
– 2 Lonchas de Salmóm Ahumado.
– 2 Cucharadas de aceite de Oliva.
– 3 Mitades de Melocotón en conserva sin Azúcar.
– 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
– Medio Limón pequeño.
– Sal y Pimienta.



Lavamos, pelamos y picamos en trozos pequeñísimos la manzana, aguacate, pepino y tomates. Troceamos también el melocotón y el salmón y lo añadimos mezclamos en un bol grande con los anteriores ingredientes. Rociamos con el

zumo del limón y agregamos el aceite, sal y pimienta. Mezclamos y tapamos con papel de film reservando en la nevera hasta emplatar.

(Espera hasta tener el postre listo para salir del horno y el arroz recién incorporado al fuego para servir la pipirrana.)

En copas grandes de cristal pon tres cucharadas grandes de la pipirrana y remata con la créme fraìche, el sucedaneo de caviar y decora con unas hojitas de albahaca.

«Arroz cremoso con Pollo y Verduras al aroma de Mandarina».

Ingredientes (para 4 personas):

– 2 Vasos grandes de Arroz Bomba.

– 1 Hoja de Laurel.

– 500 gr de Contramuslos de Pollo Deshuesados.
– 1 litro de Caldo de Pollo.
– 1 Zanahoria.
– 1 Pimiento Verde.
– 1 Cebolla Tierna Pequeña.
– 1 Mandarina.
– 1 Vaso de Vino Blanco.
– 6 Cucharadas de Aceite de Oliva.
– 4 Cucharadas de Salsa de Soja.
– 1 Cucharadita de Sal.
– 1 Cucharada de Curry.
– Media Cucharadita de Tandoori Masala.
– Media Cucharadita de Pimienta Blanca Molida.

Limpiamos, lavamos, secamos y troceamos el pollo poniéndolo en el aceite caliente con el laurel a fuego fuerte hasta que empiece a dorarse. Añadimos entonces la mandarina entera lavada y seca (quitamos sólo los dos extremos dejando al aire la pulpa) y la cebolla y pimiento troceados en brunoise.

Rehogamos bajando el fuego a temperatura media y una par de minutos después incorporamos la zanahoria cortada en rodajas. Mezclamos bien y dos o tres minutos más tarde echamos el vino y volvemos a subir la temperatura del fuego. Cuando el vino haya reducido a la mitad sacamos la mandarina (que se tira) y agregamos el arroz mezclándolo bien con todos los ingredientes, para terminar echamos el caldo. Cuando comience a hervir bajamos la temperatura a fuego medio y removemos con frecuencia para que el arroz suelte el almidón. Retiramos del fuego cuando se haya consumido el caldo casi por completo, tapamos con un paño y dejamos reposar un par de minutos antes de servir.

Decora con un poco de albahaca para dar un toque extra de color.

«Tartaletas de hojaldre con Pera, Gorgonzola y Frutos Secos».

Ingredientes (Para 8 Tartaletas):
– 1 Lámina de hojaldre refrigerado rectángular.
– 1 Pera Conferencia madura.
– 50 gr. de Queso Gorgonzola.
– 4 Cucharadas de Nata ligera.
– 1 Huevo (batido para pintar).
– 2 Cucharadas de Jarabe de Arce.
– Media Cucharadita de 5 Especias chinas.
– Frutos Secos Caramelizados con miel.

Mezclamos el queso con la nata y las especias chinas, machacamos con un tenedor hasta tener una pasta y reservamos. Pelamos y cortamos la pera en láminas y reservamos también. Extendemos el hojaldre y lo cortamos en 8 rectángulos iguales. Con la punta del cuchillo marcamos un marco de un centímetro de anchura en cada porción sin llegar a cortar la masa. Pintamos el borde con el huevo batido con cuidado de no llegar a las incisiones y doblamos los bordes hacia adentro formando pequeñas bandejitas. Volvemos a pintar los bordes y espolvoreamos el interior de las tartaletas con los frutos secos ligeramente machacados (yo lo he hecho con un mortero) colocamos encima cuatro o cinco láminas de pera y extendemos una cucharada de la mezcla de queso. Regamos con media cucharadita de jarabe de arce y metemos en el horno precalentado a 180ºC hasta dorar. Sacar del horno y dejar templar en la bandeja hasta servir acompañado de unas frutos secos .

Es un postre ideal para degustar con vino. Los ideales serían un Oporto suave o un Moscatel fresquito pero yo lo he acompañado del Rioja con el que hemos disfrutado durante la comida y combinaba perfectamente.

RIOJA