

Un menú de «A-Cecina».



No me he vuelto loca, no; ni pretendo «acecinar» a nadie pero es que mi chico pasó por León días atrás y llegó cargado de souvenirs gastronómicos de la zona.

Es curioso, aún recuerdo cuando al volver de cualquier viaje de trabajo me traía algún detalle sofisticado, léase perfume o incluso apliques franceses de mesa pero eso..... se acabó.

Desde que vio que mi blog era una tarea seria y que además era el primero en disfrutar de ella, lo que otrora fuesen delicados complementos para mi uso personal, han terminado por tornarse cecina de vaca y alubias.

Sí, alubias de granja negras con el brillo de las perlas japonesas y un par de variantes de la típica cecina del lugar que no es otra cosa que los cuartos traseros del ganado vacuno mayor curados al aire sin más aditivo que la sal.

Debo reconocer que no me disgusta para nada porque, además de inspirar el título del post de esta semana, al tener materia prima diferente a la que tengo acceso normalmente, se me amplía el abanico de posibilidades a la hora de elaborar un menú que, como éste, contará entre sus ingredientes con esos maravillosos productos de tierras castellano-leonesas.

Para comenzar, un aperitivo delicioso «Bombones de Higaditos de Ave Encebollados con Mantequilla al Jerez sobre Manzana Crujiente», seguidos de «Rulos de Carpacho de Cecina Leonesa rellenos de Trio de Brotes verdes,

Parmesano y Mermelada Chilena de Guayaba y Nuez» ésta última llegada a mis manos desde Chile gracias a mi querido Jesús Palomares, fiel seguidor de mis recetas, que pensó que yo daría buen uso a tan exótica mezcla y no se ha

equivocado pues el resultado ha sido sobresaliente. Como plato principal «Alubias Negras de Granja Estofadas con Polvo de Cecina» y para terminar (pero en la merienda porque ya es muuuucho comer) unas «Magdalenas con Chocolate Blanco».

Como sabéis, todos los que cocinamos con el corazón nos sentimos satisfechos y felices cuando quienes comen nuestros platos disfrutan de ello. Pero también sabéis lo difícil que es alcanzar la unanimidad entre los comensales, especialmente cuando se sientan adolescentes a la mesa.

Con este menú he dado en el clavo, así que no lo dudéis.

Aquí os dejo las recetas. Seguro que os gustan.

Besos.

«Bombones de Higaditos de Ave Encebollados con Mantequilla al Jerez sobre Manzana Crujiente».

*Esta receta debéis prepararla un día antes de la fecha en la que queráis tomarla (salvo la manzana que se prepara antes de emplatar).

Ingredientes (Para 12 bombones):

Para los Higaditos encebollados:

- 400 gr. de Higaditos de Pollo.
- 200gr. de Panceta Ibérica.
- 1 Vaso de Jerez.
- 2 cebollas medianas.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Media cucharadita de Sal.
- Pimienta Negra recién molida.
- Medio vasito de Leche Evaporada. (o Nata ligera).
- 4 Hojas de Gelatina neutra. (no están en la foto, Sorry).



Limpiamos bien los higaditos, quitando las venitas que pudieran tener y los secamos bien. Cortamos la cebolla en juliana y la sofreímos en el aceite a fuego medio. Cuando empiece a dorarse incorporamos los higaditos, la panceta troceada y subimos el fuego para sellarlos bien. Agregamos las especias, la soja y el vino, ponemos a fuego medio y tapamos, pero no completamente para que el jugo vaya evaporando.

Cuando esté reducido en 2/3 retiramos del fuego y cuando la temperatura haya bajado lo trituraremos durante 5 minutos, añadiendo la leche evaporada, hasta tener una finísima crema. Hidratamos las hojas de gelatina según instrucciones del fabricante y se las incorporamos a la crema triturando a máxima velocidad durante 1 minuto más. Poner en un recipiente que podáis tapar y lo metéis en la nevera un par de horitas antes de hacer los bombones.

Para la Mantequilla:

- 75 gr. de Mantequilla sin Sal.
- 1 Cucharadita de Salsa de Soja.
- 1 Cucharadita de Jerez.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.



Mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con la soja , el Jerez y la pimienta. Aunque parece que los ingredientes líquidos no se integren por mucho que los mezclamos si que consiguen perfumar la mantequilla. Poner en un manga pastelera y reservar sin meter en la nevera.

Para las Manzanas Crujientes:

- 3 Manzanas Pequeñas (la variedad que más te guste).
- 3 Cucharadas de Azúcar.





Descorazonamos las manzanas y las cortamos en rodajas de medio centímetro de grosor.

Las colocamos en la bandeja del horno sobre papel de hornear y las espolvoreamos con el azúcar.

Con el horno a 150°C las asaremos durante hora y media para que se deshidraten y queden crujientes sin quemarse. Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de emplatar.

Para la elaboración de los bombones necesitaréis además:

- 1 Cubitera que no sea rígida.
- 2 Mangas pasteleras desechables (una la tenemos ya con la mantequilla) con boquilla estrellada (yo he usado la 2D de Wilton).
- Avellanas tostadas.



Ponemos la crema de higaditos en la manga pastelera y vamos poniendo un poco de la crema en el fondo de cada hueco de la cubitera (hasta la mitad más o menos) le añadimos una pequeña cantidad de mantequilla y una avellana y terminamos de rellenar con la crema de higaditos rematando con otra avellana. Tapamos sin aplastar y metemos al congelador hasta el día siguiente. Para emplatar los bombones, una hora antes de servirlos, los sacamos del congelador y desmoldamos (saltarán con facilidad de la cubitera) colocamos cada bombón sobre un par de láminas de manzana crujiente y para que queden más vistosos los puedes regar con un hilito de caramelo líquido. Están de fábula.







«Rulos de Carpacho de Cecina Leonesa rellenos de Trio de Brotes verdes, Parmesano y Mermelada Chilena de Guayaba y Nuez».

Ingredientes (para 4 personas):

- 100 gr. de Trío de Brotes verdes.
- 100 gr. de Parmesano cortado en láminas muy finas.
- 1 Cucharada de Crema de balsámico (he usado la del Lidl.)
- 4 Cucharadas grandes de mermelada de Guayaba y nuez. (puedes sustituir por una de pera o higos).
- 8 Lonchas finas de Cecina De león.(puedes sustituir por jamón ibérico o serrano aunque no será lo mismo).



Cortamos los brotes tiernos en trozos pequeños reservando unos pocos sin trocear para colocar en los platos. Mezclamos bien las hojas troceadas con la crema de balsámico y sobre cada loncha de cecina ponemos una cucharada de la misma bien extendida pero dejando un extremo sin cubrir.

Añadimos una cucharadita de la mermelada y colocamos encima unas láminas de parmesano (procura dejar unas pocas para desmenuzar sobre los rulos).

Enrollamos y colocamos en el plato junto a los brotes sin picar espolvoreando con un poco del parmesano desmenuzado con las manos y lo regamos con un chorrito de aceite de oliva.





«Alubias Negras de Granja Estofadas con Polvo de Cecina»

Ingredientes (Para 6 personas):

Para las alubias estofadas:

- 500 gr. de Alubia Negras de Granja. (que pondremos en remojo la noche antes).
- 250 Gr. de Panceta ibérica.

- 1 Puerro.
- 1 Pimiento Verde.
- 1/4 de Cebolla.
- 1 Cebolleta mediana.
- 1 Zanahoria grande.
- 1 Cucharada de Pimentón dulce de la vera.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 1/2 Cucharadita de Pimienta Negra recién Molida.
- 1 Hoja de laurel.
- 1 Vasito de Vino Blanco.
- Guindillas en Vinagre.

Para el polvo de cecina:

- 150 gr. de Cecina ahumada en lonchas.



Enjuagamos y escurrimos las alubias puestas en remojo la noche antes de preparar el guiso y reservamos.

Picamos la cebolla y la pochamos en el aceite a fuego medio con el laurel y un a pizca de sal y pimienta, cuando empiece a dorarse incorporamos las otras verduras enteras y mezclamos. Agregamos las alubias y la panceta, cubrimos con abundante agua fría y subimos el fuego. Cuando empiece a hervir, desespumamos le agregamos el resto de condimentos y echamos un chorrito, como medio vasito, de agua fría para cortar la ebullición, ésto se llama asustar las alubias y repetiremos durante su elaboración un par de veces más, lo que ayudará a que estén mucho más tiernas. Cuando las verduras que pusiste enteras (cebolleta, puerro, pimienta y zanahoria) estén tiernas las sacas y las trituras con la batidora y y el vino blanco e incorporas el puré nuevamente a las alubias. Cocina sin tapar por completo a fuego medio durante unas dos horas (sin olvidar asustarlas un par de veces).

Mientras, deshidrata la cecina en el microondas poniéndola durante tres minutos cubierta con papel de cocina (para que no te lo salpique todo de grasa) y cuando esté fría la trituras en la picadora y reservas hasta emplatar. Corta las guindillas en aritos y reservas también.



Comprueba que las alubias están tiernas, con una textura mantecosa y rectifica de sal si fuera necesario. Saca la panceta y hazla trozos, uno por comensal. Ya puedes servir.

En cada plato sobre un buen par de cazos de las alubias estofadas colocas un trocito de la panceta, espolvoreas con una cucharada grande de polvo de cecina y añades unos aritos de guindilla.





«Magdalenas con Chocolate Blanco»

Ingredientes (Para 24 Magdalenas):

- 300 gr. de Harina de repostería con levadura incorporada.
- 200 ml. de aceite de girasol.
- 200 ml. de Leche entera.
- 2 Huevos L.
- 200 gr. de Azúcar glasé.
- Un par de Cucharadas de Azúcar.
- Medio sobre de Levadura de repostería.
- Una Cucharada de Sirope de Arce.
- Una Cucharadita de Polvo de Naranja.
- Pastillas o grageas de Chocolate Blanco.



Batimos el azúcar glasé con los huevos y el polvo de naranja hasta que estén bien integrados. Añadimos la leche, el sirope de arce y el aceite y volvemos a batir enérgicamente. Agregamos la harina tamizada con la levadura y batimos hasta tener una fina masa.

En cápsulas de papel ponemos una cucharada de la masa, añadimos unas grageas de chocolate y cubrimos con más masa hasta llenar la mitad de la cápsula. espolvoreamos con el azúcar normal y horneamos con el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.











Si te apetece las puedes decorar con frosting de Mascarpone y chocolate blanco que puedes preparar derritiendo, en el microondas o baño maría, 100 gr. de

chocolate blanco de cobertura con dos cucharadas de agua. Batimos con las varillas y agregamos 250 gr. de Mascarpone que batiremos también, añadiendo poco a poco 200 gr. de azúcar glasé tamizada hasta tener un finísimo y delicioso frosting que incorporaremos a las magdalenas con ayuda de una manga pastelera y boquilla estrellada. Rematar con bolitas de chocolate y listos!!





