

Una cena con Peter.



Este invierno, que parece no querer irse y tan largo se nos ha hecho, ha sido especialmente duro en centro Europa.

Saber de los cinco interminables meses de frío extremo en Holanda padecidos por su familia, hacen que mi chico, a pesar de como marcha el país, siga adorando esta soleada tierra nuestra.

Y buscando unos rayitos de sol ha venido mi «Brother in law» a inundar mi hogar de música clásica y amenizar las sobremesas con divertidas anécdotas familiares.

Como os he contado en alguna ocasión, en casa las cenas suelen ser ligeras y anárquicas, una bandeja con una única rebanada de pan tostado, jamón o queso y... a la cama con algo de ruido en las tripas, son el secreto de que no aumentemos de talla de pantalones.

Pero la llegada de Peter convertía la noche del jueves en una ocasión especial así que preparé un menú completo para darle la bienvenida.

Comenzamos con un «Dúo de Blinis con Salmón y Lumpo Rojo» como aperitivo, para continuar con una «Crema de Calabaza al Curry» y unos «Milhojas de Crujiente de Calabacín con Foiè, Confit de Pato y Reducción de Oloroso, Higos y Mandarina» « terminando con un postre sencillo y delicioso «Cuencos de Hojaldre y Manzanas con Topping de Nata».

Copioso pero no en exceso y de lo más recomendable.

Aquí os dejo las recetas (salvo la de la crema de calabaza que podéis encontrar en las recetas para imprimir).

Espero que os gusten.

Besos.

«Dúo de Blinis con Salmón y Lumpo Rojo».

Ingredientes (para 4 personas):

Para los Blinis:

- 200 gr. de Leche.
- 1 Huevo.
- 35 gr. de Mantequilla.
- 50 gr. de Azúcar.
- 130 gr. de Harina de Trigo.
- Un Sobrecito de Levadura de Repostería.



Para el acompañamiento:

- 250 gr. de Salmón ahumado.
- 200 gr. de Cremè Fraîche. (puedes usar un queso cremoso tipo philadelphia).
- Unas Hojas de Albahaca fresca.
- Huevas de Lumpo Rojas.





Preparamos primero los blinis poniendo todos los ingredientes en el vaso eléctrico o batidora y trituramos hasta tener una masa muy fina. La ponemos en la nevera y dejamos que repose al menos media hora antes de preparar las tortitas.

Una vez pasado ese tiempo y en una sartén antiadherente untada con un poco de aceite vamos preparando los blinis a fuego medio para que no se tuesten demasiado. Vamos echando pequeñas cantidades de masa con una cuchara y en el momento que veas que aparecen burbujitas será el momento de darles la vuelta con ayuda de una espátula y cocinarlos medio minuto más. Resérvalos en un plato mientras trituras la crème Fraîche con la albahaca y la pones en una manga pastelera para cubrir cada tortita con un poco de la misma. Ya están listos para que coloques encima de la crema el salmón o el lumpo consiguiendo así dos coloridos y ricos aperitivos.







«Milhojas de Crujiente de Calabacín con Foie, Confit de Pato y Reducción de Oloroso, Higos y Mandarina».

Ingredientes (para 4 personas):

Para el calabacín y el relleno:

- 1 Muslo de Pato en Confit.
- 100 gr. de Foie mi Cuit.
- 1 Cebolla tierna.
- 1 Pera Conferencia.
- 1 Vaso de Vino Blanco.
- 1 Calabacín.
- Aceite de Oliva.
- Sal y Pimienta Blanca Molida.
- Una pizca de Cinco especias Chinas.
- 2 Cucharadas de Salsa Teriyaki.



Para la reducción de Oloroso, Higos y Mandarina:

Ingredientes:

- Medio litro de Vino Oloroso.
- Una Cucharada de Compota de Higos.
- Una Mandarina.
- Una Cucharadita de Harina de Maíz (Maizena).
- Medio Vasito de Leche evaporada.



Lavamos, secamos y cortamos en rodajas finas el calabacín y lo colocamos sobre papel de hornear engrasado con un poco de aceite de oliva, espolvoreado con un poco de sal, cinco especias chinas y pintado con un poco de la salsa teriyaki. Horneamos a 150°C hasta que esté doradito.

Mientras, ponemos en un cazo, a fuego vivo, el vino oloroso con el zumo un poco de piel de la mandarina (solo la parte naranja) y reducimos a la mitad. Incorporamos entonces la confitura de higos y cocinamos un par de minutos más. Desleímos la maizena en la leche y sin dejar de remover incorporamos al jugo hasta que empiece a hervir y espese, momento éste en que retiraremos del fuego.

Por otra parte iremos preparando el relleno pochando la cebolla muy picadita en un poco de aceite, cuando empiece a dorarse añadimos la pera cortada en pequeños dados y un par de minutos después agregamos el confit de pato sin la piel, muy picadito. Salpimentamos y le incorporamos el vino junto con lo que nos quede de salsa teriyaki. Dejamos reducir el jugo a fuego medio y entonces le pondremos el trozo de foie que ligaremos al resto de los ingredientes sin parar de remover. Cuando esté todo bien mezclado lo retiramos del fuego y pasamos a emplatar.

Sobre un poco de la reducción colocamos el calabacín crujiente y encima un poco del relleno repitiendo este paso hasta tener las capas deseadas. Rematar con una cucharadita de la reducción y servir.







«Cuencos de Hojaldre y Manzanas con Topping de Nata».

Ingredientes (para 6 Unidades):

Para los cuencos:

- Una lámina rectangular de Hojaldre refrigerado.
- Un poco de Mantequilla para engrasar.
- Un Molde de Muffins.



Para el Relleno:

- 2 Manzanas Golden.
- Un par de Cucharadas de Jarabe de Arce.
- 50 gr. de Mantequilla.

- 2 Cucharadas de Azúcar.
- Una pizca de canela en Polvo.



Para el Topping de Nata:

- 500 ml. de Nata para montar (mínimo 35 % materia grasa) casi congelada.
- 1 Cucharada de Azúcar Vainillado.
- 90 gr. de Azúcar Glasé.
- Polvo de manzana Horneada (de Venta en Lidl) o Canela en polvo.



Batimos la nata con las varillas especiales (de Plástico) hasta que espese. Añadimos entonces el azúcar vainillado, el azúcar glasé y batimos un poco más. Ponemos en una manga pastelera y reservamos en el frigorífico hasta emplatar. Extendemos el hojaldre y lo cortamos en 6 cuadrados iguales. Colocamos el molde de Muffins bocabajo y lo engrasamos con mantequilla. Sobre las partes engrasadas colocamos los trozos de hojaldre y los cerramos doblando las esquinas como indica la foto. Presionamos y pinchamos con un tenedorcito la parte

superior para que no suba demasiado y horneamos con el horno precalentado a 180°C hasta que estén bien doraditos. Sacamos del horno y dejamos templar antes de desmoldar. Reservamos hasta emplatar justo antes de servir.

Mientras, pelamos y troceamos en pequeños dados la manzana y la salteamos en la mantequilla caliente, justo cuando esta empieza a tomar color. Cuando esté pochadita le incorporamos el azúcar, el jarabe de Arce y la canela y cocinamos un par de minutos más. Retiramos del fuego y reservamos.





Rellenamos el interior de los cuencos de hojaldre con la manzana y cubrimos de nata con la ayuda de la manga pastelera. Espolvoreamos con el polvo de manzana asada o canela y servimos.



