

Verde que te quiero verde.



Al verla con el resto de hortalizas en la zona de refrigerados no me pude resistir a incluirla en el el menú de esta semana.

Una lechuga viva!!! con sus raíces, en su macetita.....tan verde!!!!.

Hace tiempo que vi un reportaje donde Martín Berasategui, un Grande de nuestra cocina, hablaba de sus excelencias, pero hasta ahora no la había tenido en mis manos. Lo que más llama la atención de esta maravillosa planta es, a parte de su color intenso, el olor que desprende mientras cortas las hojitas que vas a utilizar, ya se intuye un sabor de esos que evocan otros tiempos en los que las cosas sabían a lo que eran.

El mensaje del concepto del producto me ha resultado sobresaliente, impactante, pues me ha hecho reflexionar a cerca de la naturaleza viva de muchos de los ingredientes con los que cocinamos y pensar, una vez más, en lo importante del respeto al medio ambiente.



Fijaos en la perfección de sus hojas!!

Así, en un arranque de extraño ecologismo he decidido que todos los platos de hoy sean verdes, empezando por una «**Ensalada de Lechuga Viva, Berros y Moras**» seguida de una succulenta a la par que saniiiisima «**Merluza en Salsa Verde con Almejas**» y poniendo el broche final, aunque calórico, con un delicioso «**Layer Cake de Volantes**» color verde agua que nos endulzará por completo el fin de semana.

He incluido además un ingrediente que sé no es fácil de encontrar pero que, si tenéis ocasión, no dejéis de comprarlo, es la «Sal de Ibiza con flores» y dará un toque super chic en vuestra mesa.

Aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten . Besos.

«**Ensalada de Lechuga Viva, Berros y Moras**».

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 Lechuga Viva (coger 5 hojas por persona).
- 100 gr. de Berros.
- 1 Manzana Golden.
- 20 Kumatos Cherry de pera.
- Moras (2 o 3 por persona).
- 1 Yogur Desnatado.
- 2 Cucharadas de Almendras Crocanti.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 2 Cucharadas de Miel.
- 1 Cucharadita de Sal de Ibiza con Flores.



Mezclamos el yogur con la miel y las almendritas, reservamos. En un bol grande ponemos los berros y unas 12 hojas de lechuga, lavada y seca (reservamos dos hojas para cada plato) troceando ambas con las manos, como si rompieseis papelitos, añadimos la manzana troceada en dados pequeños y los cherrys cortados por la mitad, aliñamos con el aceite, la mitad de la sal y mezclamos bien.

Emplataremos con ayuda de un aro. Colocaremos un par de hojitas enteras de la lechuga en cada plato y sobre ellas llenaremos el aro con la ensalada, presionando un poco para que no se nos rompa al quitar el molde.

Cubriremos con un par de cucharadas de la mezcla de yogur y colocaremos un par de moras encima, rematando el plato con un poco más de sal que le dará una vista espectacular.







«Merluza en Salsa Verde con Almejas».

Ingredientes (para 4 personas):

- 8 Rodajas de Merluza.
- 250 gr. de Almejas.
- 1/4 de litro de Caldo de marisco (éste está hecho a partir de cáscaras de gambas).
- 1 Vasito de Vino Blanco.
- 1 Diente de Ajo Pelado.
- Un manojito de Perejil Fresco.
- 2 Cucharadas de Harina de Trigo.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 8 Cucharadas de Aceite de Oliva.





Un par de horas antes de preparar este plato ponemos las almejas en agua fría con sal para que suelten la arena si la tuviesen. Enjuagamos un poco el pescado y lo secamos bien. Picamos el perejil (las hojitas sólo) y ya podemos empezar a rehogar el ajo en el aceite a fuego medio alto (del 1 al 10 en el 7), yo pongo el ajo entero y lo retiro cuando se empieza a dorar pero si preferís lo podéis poner picadito, bien pues cuando empiece a dorarse echamos la harina y la cocinamos durante medio minuto, sin dejar de remover para que se distribuya bien por todo el aceite y le incorporamos la mitad del perejil picado. Agregamos el vino, dejando que reduzca un par de minutos y le añadimos el agua dejando que cueza durante 5 minutos más. Salamos el pescado y lo incorporamos cocinando 5 minutos y le damos la vuelta, agregamos las almejas y cocinamos 5 minutos más. Servimos el pescado espolvoreando con el resto del perejil y regado con su propia salsa.





«Layer Cake con Volantes».

Ingredientes:

Para los bizcochos:

- 4 Huevos.
- 120 ml. de Aceite de Girasol.
- 1 Yogur de Macedonia.
- 1 Sobre de levadura.
- Una pizca de Sal.
- 300 gr. de Harina de Repostería.
- 200 gr. de Azúcar.
- Colorante líquido azul.
- Mantequilla para engrasar los moldes y papel de horno para forrarlos.



Ponemos el horno a calentar a 180º, untamos con mantequilla 4 moldes de aluminio desechables de 18 cmts. y cubrimos las bases con papel de hornear. Batimos el azúcar, los huevos, el yogur, la sal y el aceite hasta tenerlos bien integrados. Añadimos la harina y la levadura tamizadas y batimos con la batidora hasta tener una masa cremosa. Ponemos 1/4 de la masa en un molde y horneamos 20 minutos. Añadimos al resto de la masa un poco de colorante y ponemos la misma cantidad de masa en otro molde horneando también 20 minutos. Repetimos la operación añadiendo un poco más de colorante y una última vez consiguiendo así 3 tonos de verde. Dejamos enfriar antes de desmoldar y comenzar a rellenar (conviene hacer el bizcocho un día antes de rellenarlo y decorarlo).



Para el relleno y cobertura de Mascarpone y Arandanos:

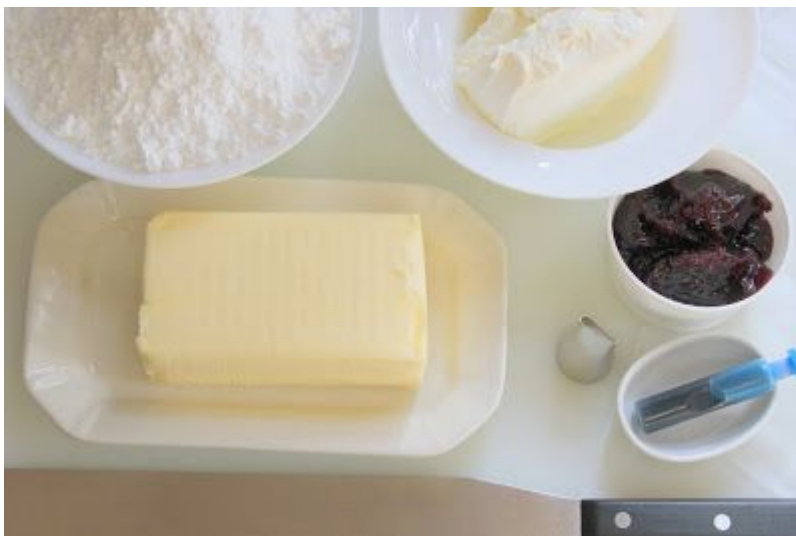
- 250 gr. de Queso Mascarpone
- 3 Cucharadas de Mermelada de Arándanos.
- Colorante Líquido azul.
- 250 gr. de Azúcar glasé.
- 250 gr. de Mantequilla.

Para el relleno y cobertura de Mascarpone:

- 250 gr. de Queso Mascarpone.
- 250 gr. de Azúcar Glasé.
- 2 Cucharadas de Leche.
- Colorante líquido Azul.

Materiales para la decoración:

- Manga Pastelera desechable grande.
- Boquilla nº 125 Korea de Wilton o similar.
- Espátula alisadora.



Trituramos la mermelada con un poco de azúcar para dejarla muy fina y reservamos. Con las varillas batimos la mantequilla unos 5 minutos y añadimos el azúcar tamizado, le agregamos el queso y la mermelada y lo batimos hasta tener una crema untuosa con la que llenaremos una manga pastelera grande y el resto lo repartimos entre las distintas capas de bizcocho a modo de relleno y damos una ligera capa de crema por todo el exterior que nos servirá para fijar la decoración y vamos haciendo los volantes con el frosting dejando un espacio entre uno y otro para intercalar los dos tipos de coberturas.



Preparamos un frosting de mascarpone simple batiendo con las varillas el queso con el azúcar tamizado y la leche. Cuando tengas lista la crema le añades unas gotas de colorante y bates hasta tener un color homogéneo, lo ponemos en manga pastelera con una boquilla igual a la anterior y lo dejamos en la nevera unos 10 minutos antes de terminar de decorar la tarta, rellenando los huecos y rematando el borde superior con otro volante.



Y ya tenemos lista nuestra layer Cake de Volantes!!!







