

Cazuela de San Juan.



Cazuela de San Juan	
Ingredientes:	
Calabaza	6 kgs.
Arroz	1 kg.
Pan	750 gramos
Almendras	200 gramos
Aceite	1/4 litro
Huevos	3 unidades
Platos	6 unidades
Canela	1 cuch. sopera
Ajofolín	a gusto
Matalimva	a gusto

Ingredientes de la receta original.

Gracias Papa.

El domingo disfrutaremos del día de San Juan, el que más horas de luz tiene de todo el calendario o, como hemos escuchado hasta la saciedad, el de la noche más corta.

San Juan es una festividad que marca el inicio del verano y se celebra en nuestro amplio litoral mediterráneo con numerosos y diferentes rituales en torno al fuego.

La costumbre ancestral de hacer hogueras frente al mar, en las que poner a arder lo desechable de nuestras vidas, con las que se pretende quemar el mal Karma, unidas a un baño purificante de agua salada ayudarán, según dicen, a comenzar la segunda parte del año con energías positivas renovadas.

Hay quien se toma este tipo de rituales muy en serio pero creo que para la mayoría, entre la que me incluyo, no es más que una manera de limpiar trasteros y de que los más pequeños den rienda suelta a sus instintos pirómanos.

Pero San Juan es también gastronomía y, como no podía ser de otra manera, casi en cada localidad de la geografía española encontramos un plato típico que se elabora por estas fechas.

Deliciosas Cocas, dulces o saladas, con frutas o huevos hasta las bebidas con conjuro incluido serán preparados recuperando las recetas de las abuelas para disfrute de todos.

En mi casa también tenemos nuestra propia receta para esta noche; La Cazuela de San Juan, un dulce típico de Motril que no se si aún se puede adquirir en alguna pastelería pero que, para suerte mía, mi madre conserva la receta original manuscrita por mi padre.

Hoy tomo el relevo generacional en la cocina y para festejar que el verano ya llegó, al menos en el almanaque, prepararé un menú bajo la atenta mirada de la Abuela que me ayudará a darle al postre el toque que marca la tradición para que quede perfecto.

Comenzaremos con una «**Crema de Aguacate y Piquillos**» para continuar con dos platos que tuve la suerte de probar en Arenys de Mar en el restaurante «La raclette» y que son: » **Tostas de Trigueros, Frambuesas y Brie**» y «**Timbal de Morcilla con Pimientos Escalibados**» para terminar con la ya mencionada «**Cazuela de San Juan**» que dedico a mis nuevos blogamigos conocidos en Gastroalmuñecar.

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.
Besos.

«**Crema de Aguacate y Piquillos**»

Ingredientes (Para 4 Personas):

- 2 Aguacates maduros.
- 3 Kumatos.
- 1 Tomate de ensalada.
- 3 Pimientos del Piquillo en conserva.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.

- 1 Cucharadita de Sal.
- 6 Cucharadas de Vinagre de Manzana.
- 1 Vaso de Agua.
- 1/2 Cucharadita de Comino en Polvo.
- Unas gotas de Zumo de Limón.
- 3 Hojitas de Albahaca fresca.



Ponemos en el vaso eléctrico los tomates pelados y sin las semillas con los aguacates pelados y troceados, los pimientos y el resto de ingredientes menos el aceite.

Trituramos a máxima potencia hasta tener una crema suave (unos 5 minutos) y le incorporamos entonces el aceite triturando un par de minutos más hasta integrarlo perfectamente con la crema. Probamos y en caso de que te quede un pelín ácido (a mí me pasó) le añades una cucharadita de azúcar moreno y lo bates un minuto más. Poner en la nevera o congelador hasta servir bien frío acompañado si se desea de un poco de Jamón ibérico picadito.







» Tostas de Trigueros, Frambuesas y Brie»

Ingredientes (para 4 Tostas):

- 4 Rebanadas de Pan de Hogaza.
- 16 Espárragos trigueros finos.
- 4 Cucharadas de mermelada de Fresas.
- 200 gr. de Queso Brie.
- Sal y Pimienta Blanca Molida.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Frambuesas.



Lavamos, secamos los espárragos y les cortamos los tallos por dónde no opondan

resistencia al cuchillo, para quedarnos así sólo con la parte tierna. Tostamos el pan en la tostadora y lo untamos con la mermelada de fresas. Colocamos encima de cada rebanada 4 espárragos y sobre ellos un par de lonchas de queso brie rematando con unas frambuesas.

Regamos con un hilito de aceite y salpimentamos ligeramente.

Metemos al horno precalentado a 200°C hasta que el queso se vea fundido. Servir directamente.







«Timbal de Morcilla con Pimientos Escalibados»

Ingredientes (Para 4 Timbales):

Para los pimientos escalibados:

Para asarlos:

- 2 Pimientos Rojos.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva Virgen Extra.



Para aderezarlos:

- Sal.
- Pimienta Blanca Molida.

- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.



Lavamos y secamos los pimientos y los metemos al horno precalentado a 220°C sobre un trozo grande de papel de aluminio, hasta que se empiecen a tostar (poniéndose negros y agrietándose la piel). Los sacamos y envolvemos en el papel sobre el que se ha asado y los dejamos templar para poder pelarlos con más facilidad.

Les quitamos la piel y las pepitas y los hacemos tiras con las manos. Los colocamos en un bol, salpimentamos y le agregamos la soja y el aceite. Reservamos hasta emplatar.





Para la Morcilla y Presentación del Plato:

Para la Morcilla:

- 1 Morcilla tipo Burgos de Arroz y cebolla.
- 1 Manzana Golden (no aparece en la foto, ains despiste!!!!!!)
- 1 Cucharada de Aceite.
- 1 Cucharadita de Garam Massala.
- 2 Cucharadas de Piñones.
- Un Chorrito de Ron Montero.

Para el Emplatado:

- 100 gr. de Patatas paja.
- 4 Huevos.
- Aceite de Oliva Virgen Suave.

- Sal.



Salteamos en el aceite los piñones y cuando se empiecen a dorar le añadimos la manzana picadita rehogándola un par de minutos. Añadimos la morcilla pelada e incorporamos las especias y la soja mezclando bien todos los ingredientes con ayuda de una cuchara de madera. Cuando estén bien integrados añadimos el ron y cocinamos a fuego medio unos 5 minutos. Reservamos.

Ponemos a escurrir los pimientos escalibados y freímos los huevos en abundante aceite de oliva bien calentito. Con ayuda de aros de acero emplatamos, poniendo una primera capa de pimientos (un par de cucharadas por plato) encima otras dos cucharadas de morcilla (presionando un poco para que no se nos desmorone al quitar el molde), un puñado de patatas paja y encima el huevo frito, ligeramente salado y cortado con un aro similar al que estamos rellenando. Y ya tenemos nuestros deliciosos timbales.





Los bordes recortados de los huevos fritos los colocamos debajo del huevo para que se vea sólo la parte bonita pero comer así en huevo entero.









«Cazuela de San Juan»

Ingredientes:

- 3 Kilos de Pulpa cocida de Calabaza Totana. (necesitarás casi 5 kilos de calabaza para conseguir los tres de pulpa.)
- 500 gr. de Azúcar.
- 100 gr. de Almendras crudas peladas.
- 125 gr. de Aceite de Oliva suave.
- 1 Huevo XL.
- 375 gr. de Miga de pan.
- 1 Cucharada de Canela en Polvo.
- 3 Clavos de Olor.
- 1 Cucharada de Sésamo tostado.

- 1 Cucharada de Anís en grano.

Para decorar:

- Anís en grano, Sésamo y almendra picada cruda.



En la elaboración de esta receta es importante la exactitud a la hora de pesar los ingredientes, así los tres kilos de calabaza que necesitamos se pesarán ya cocidos y escurridos.

Comenzamos pues limpiando, troceando y cociendo la calabaza en agua hasta que esté tierna pero con cuidado de que no se ablande demasiado. Una vez cocida la ponemos a escurrir y mientras limpiamos el pan de corteza y troceamos la miga que vamos a utilizar. Tostamos y molemos las almendras (las puedes tostar en microondas si tienes grill o en el horno, vigilando que no se te quemen porque amargarían). Desmenuzamos la miga pan con las manos y la ponemos en un bol grande, le añadimos la calabaza y el resto de ingredientes, el huevo se lo incorporamos ligeramente batido para que se integre de forma homogénea y amasamos con las manos cogiendo puñados de masa y presionando para que el pan se deshaga y absorba todos los ingredientes quedándonos una masa suave pero ligeramente grumosa.

La repartimos en moldes de horno con un grosor de no más de dos dedos, espolvoreamos con el anís en grano, el sésamo, las almendritas picadas y horneamos a 180º hasta que veamos que los bordes se empiezan a despegar de los recipientes. El proceso de cocción es lento y puede llevar más de hora y media, dependiendo del tamaño de los moldes elegido.

Antes de cortarla debemos dejar que enfríe por completo.







