Menú «Recta final»

Se acerca el final de curso y aunque a mí cada vez se me pasa más rápido el tiempo, los niños empiezan a mostrar signos de agotamiento. Necesitan vacaciones ya, olvidarse de los exámenes por unas semanas y dejar de escuchar el odioso despertador cada mañana.

Sé que muchos padres ven en el descanso estival un gran problema; tres largos meses en los que tienen que hacer magia para reubicar a los más pequeños. Por fortuna para mi, al no trabajar fuera de casa, el verano, salvando mi falta de adaptación al calor extremo, se convierte en la mejor de las estaciones.

Largas jornadas de luz, sin estrés y cálidas noches de terraza con informales cenas de picoteo al aire libre.

Siiiii!!!!! ya queda muy poco.

Mientras tanto, cargarles las pilas con menús ricos y nutritivos será mi aportación a ese último esfuerzo de mis chicos para que sus notas brillen.

Una enérgica «Crema de almendras con Caramelo de Naranja al Ron Montero» seguida de un «Lomo de Bacalao con Crema de Piquillos y Avellanas sobre Patata Confitada» y rematada con «Canutillos rellenos de Nata sobre Coulis de Cerezas» son los platos elegidos de los que aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten. Besos.

«Crema de almendras con Caramelo de Naranja al Ron Montero»

Ingredientes (para 4 personas):

Para el Caramelo de Naranja al Ron Montero:

– 5 cucharadas de Azúcar Moreno.

– Medio vasito de Ron Montero. (ron pálido).

– Un trozo de Piel de Naranja.
– 15 gr. de Mantequilla.

Quitamos a la piel de naranja la parte blanca (para que no amargue) y la cortamos en media juliana.
La salteamos en la mantequilla durante unos 5 minutos y le añadimos entonces el azúcar y el ron. Removemos y dejamos reducir hasta que empiece a espumar. Vertemos el caramelo sobre un papel de horno extendido sobre una superficie fría y lisa y cuando esté frío lo cortamos y lo ponemos un ratito en el congelador para que se endurezca. Lo rompemos y ya estará listo para servir sobre la crema de almendras.

Para la Crema de Almendras:
– 200 gr. de Almendras crudas peladas.
– Un Puerro.

– 70 gr. de mantequilla.
– 30 gr. de Aceite de Oliva.
– 1 litro de Agua.
– 300 gr. de Leche Evaporada.
– 2 Pastillas de Caldo de Carne.
– Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
– Una pizca de Nuez Moscada.
– Una pizca de Tandoori Masala.
– Una Cucharada de Zumo de Limón.

Pulverizamos las almendras y reservamos. Cortamos el puerro en pequeños trocitos y lo pochamos en la mantequilla y el aceite durante 10 minutos. Añadimos las almendras y rehogamos durante 5 minutos. Agregamos entonces el agua templada con las pastillas de caldo diluidas y trituramos hasta tener una crema ligera. Añadimos la pimienta y la nuez moscada y cocinamos a fuego medio durante 20 minutos. Será el momento de incorporar la leche evaporada y el zumo de limón. Removemos bien para mezclar todos los ingredientes y servimos con una cucharada de trocitos de caramelo de naranja al ron.

El caramelo se derretirá aromatizando la crema con una combinación de sabores deliciosa.

«Lomo de Bacalao con Crema de Piquillos y Avellanas sobre Patata Confitada»

Ingredientes (para 4 personas)

Para la crema de Piquillos y Avellanas:

– 50 gr. de Avellanas tostadas.
– 5 Pimientos del Piquillo en conserva escurridos.
– 1 Rebanada de pan de Nueces tostado.
– 50 gr. de Aceite.
– 2 Cucharadas de Vinagre de Manzana.
– 1/3 Cucharadita de Pimienta Blanca Molida.
– 1/2 Cucharadita de Sal.
– 1/2 diente de Ajo pequeño.
– 3 Cucharadas de Salsa de Soja.
– 1/2 Cucharadita de Cayena en Polvo.
– 3 Cucharadas de Salsa de Tomate Frito.

Ponemos todos los ingredientes en el vaso eléctrico y trituramos hasta tener un crema suave y untuosa.

Para las Patatas Confitadas:

– 3 Patatas medianas.
– Aceite de Oliva (suficiente para cubrirlas).
– Sal.
– Molinillo de Garam Masala (de venta en Lidl).

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas de medio centímetro de grosor. En una bandeja de cristal para el horno, ponemos un poco de aceite en el fondo con una pizca de sal y garam masala espolvoreados y colocamos una capa de patatas encima. Cubrimos de aceite y volvemos a espolvorear con sal y garam. Repetimos

la operación hasta acabar las patatas. Tapamos la fuente con papel de aluminio y metemos en el horno precalentado a 180ºC durante 45 minutos. Pasado ese tiempo sacamos las patatas del horno, las destapamos y ponemos a escurrir el exceso de aceite; una manera de hacerlo es colocando dentro y en el centro de un plato hondo un platito pequeño bocabajo y colocar las patatas encima con cuidado de no romperlas. Reservamos hasta emplatar.

El aceite se puede guardar en un tarro hermético.

Para el Bacalao:

– 2 lomos de Bacalao desalados.

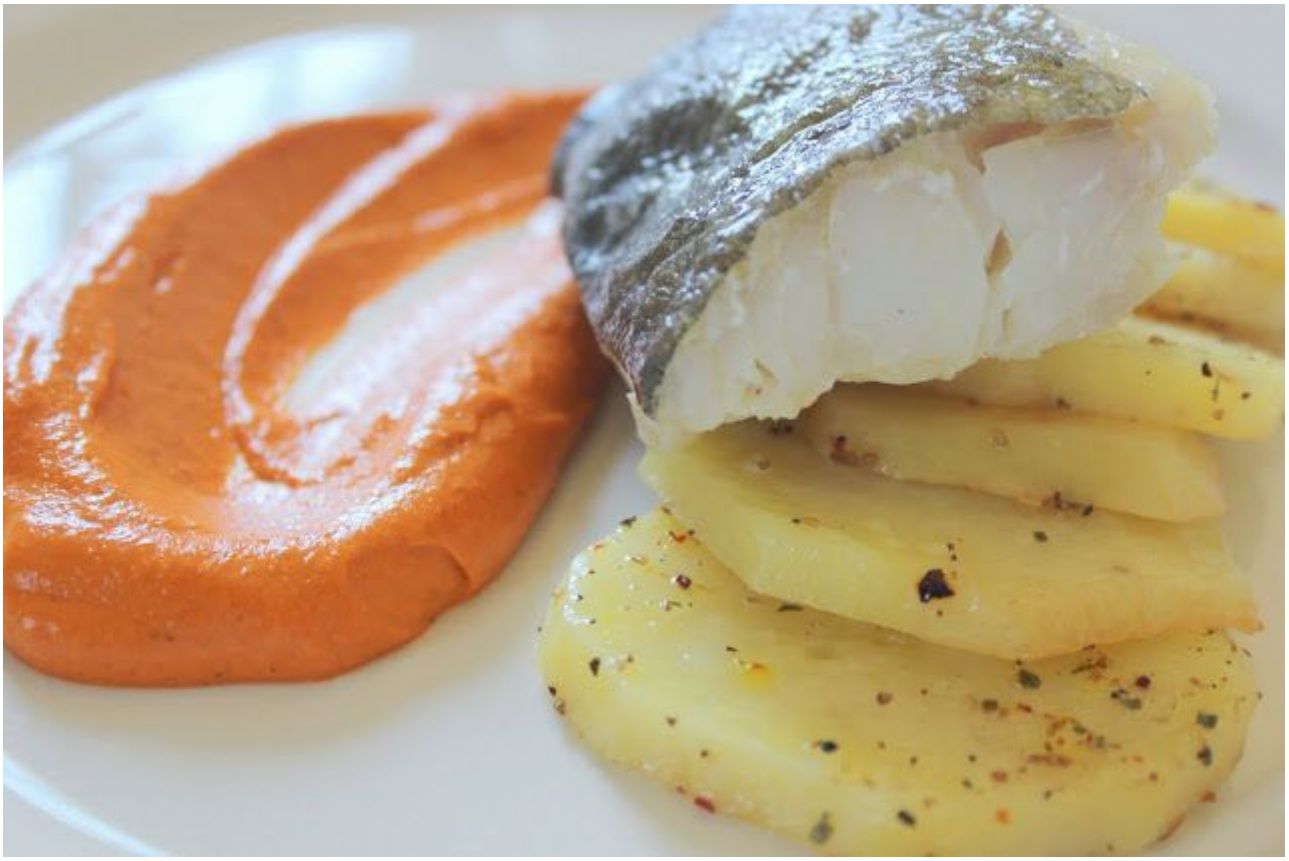
– 1 Vaso de Aceite de Oliva.

– 3 Dientes de Ajo.

– 1 Guindilla.

Es momento de preparar el bacalao poniendo los ajos y cayena entera en el aceite a fuego suave. Retiraremos los ajos cuando estén dorados, será el momento de poner el pescado, a temperatura media cocinándolo en el aceite, con la piel hacia abajo primero, durante unos 4 minutos y otros 4 del otro lado.

Servir sobre una base de Patatas confitadas y una generosa cucharada de crema de piquillos y avellanas.



«Canutillos rellenos de Nata sobre Coulis de Cerezas»

Ingredientes (para 10 canutillos)

Para el Coulis de Cerezas:

– 1/2 taza de agua

– 1/2 taza de azúcar

– 1 tazas de Cerezas (o cualquier otro fruto rojo que os guste).

– 1 cucharadas de zumo de limón

En un cazo preparar el almíbar con el azúcar, el agua y el zumo de limón. Cocinar hasta que el azúcar se haya diluido y el agua tenga el aspecto de un

almíbar muy ligero (aqui tienes algunas recomendaciones).
Agregar las cerezas deshuesadas (Reservando dos enteras por comensal).
Cocinar a fuego mínimo unos 7 minutos. Retirar del fuego, pasar por un colador y meterla en la nevera para que esté fría a la hora de emplatar.

Para los Canutillos:

– Una lámina enrolladas de pasta Bric.
– 3 hojas de papel de hornear.

Cortamos 10 rectángulos de pasta bric de unos 8 centímetros de ancho y los enrollamos en el papel de horno como muestra la foto. Horneamos a 180ºC hasta que estén dorados. Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de sacar del papel con cuidado de no romperlos. Reservamos hasta emplatar.

Para la Nata Montada:

– 1/2 litro de Nata especial para montar (minimo 35% materia grasa) muuuuy fria.

– 1 Cucharada de Azúcar vainillado.

– 80 gr. de Azúcar Glasé.

Con las varillas de plástico batimos la nata a velocidad media y cuando empiece a espesar le incorporamos los azúcares en forma de lluvia. En el momento que tenga la consistencia deseada dejamos de batir. La colocamos en una manga pastelera para ayudarnos a rellenar los canutillos.

El postre lo emplataremos justo antes de servir, con todos los ingredientes fríos colocaremos en la base del plato un poco de coulis y sobre él un par de canutillos que habremos rellenado con la nata y remataremos con un par de cerezas frescas al lado.

Hasta la próxima semana!!!