

Menú de Vacaciones.



Son muchos los días que mis niños faltan en casa, la necesidad de que se abran al mundo y se carguen de experiencias junto a una mejora en su nivel de inglés, hacen que como madre me sienta orgullosa y feliz de su viaje pero, esto choca con el inmenso vacío y silencio rotos tan sólo por el trajín de mi cocina que, a pesar de tener el número de comensales reducido, no ha cesado en su actividad.

Tartas, magdalenas, cake-pops, galletas y aperitivos varios hacen que familiares y amigos ganen en alegría y peso.

Así he llenado mis días, tanto que ahora necesito tomarme un descanso, para recibir a mis chicos y dedicarles cada minuto y mimo almacenados.

Seguiré in the kitchen preparando sus platos favoritos, pero este ordenador se apaga y mi blog se va de merecidas vacaciones.

Tan sólo un par de publicaciones, que no debéis perderos, a final de Julio y Agosto como Mata-Hari...ná (mi nombre de guerra) en el Reto Asalta Blogs, para retomar mi actividad plena al inicio del curso escolar, momento en el que espero teneros a todos ahí de vuelta.

Pero no me voy de vacío, os dejo un menú súper chic, ideal para el almuerzo o cena con el que disfrutareis en pareja o con amigos.

Una «[Ensalada de Cantaloupe con Queso azul y Frambuesas](#)» seguida de «[Hojaldres rellenos de Quisquilla y Puerro con su Vichyssoise](#)» y de postre un clásico, «[Shorties de Tiramisú](#)». Os lo dejo con ingredientes para dos pero ya sabéis que es cuestión de multiplicar cantidades.

Aquí tenéis las recetas. Espero que os gusten.

Besos y

Felices Vacaciones

«Ensalada de Cantaloupe con Queso azul y Frambuesas».

Ingredientes (para 2 personas):

- 1 Melón de Cantaloupe Maduro.
- 70 gr. de Queso azul.
- 100 gr. de Frambuesas.
- 100 gr. de Canónigos.
- 1 Cucharada de Vinagre de Frambuesa (también vale de manzana).
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Cucharadita de glasa Balsámica.
- Una pizca de Sal.

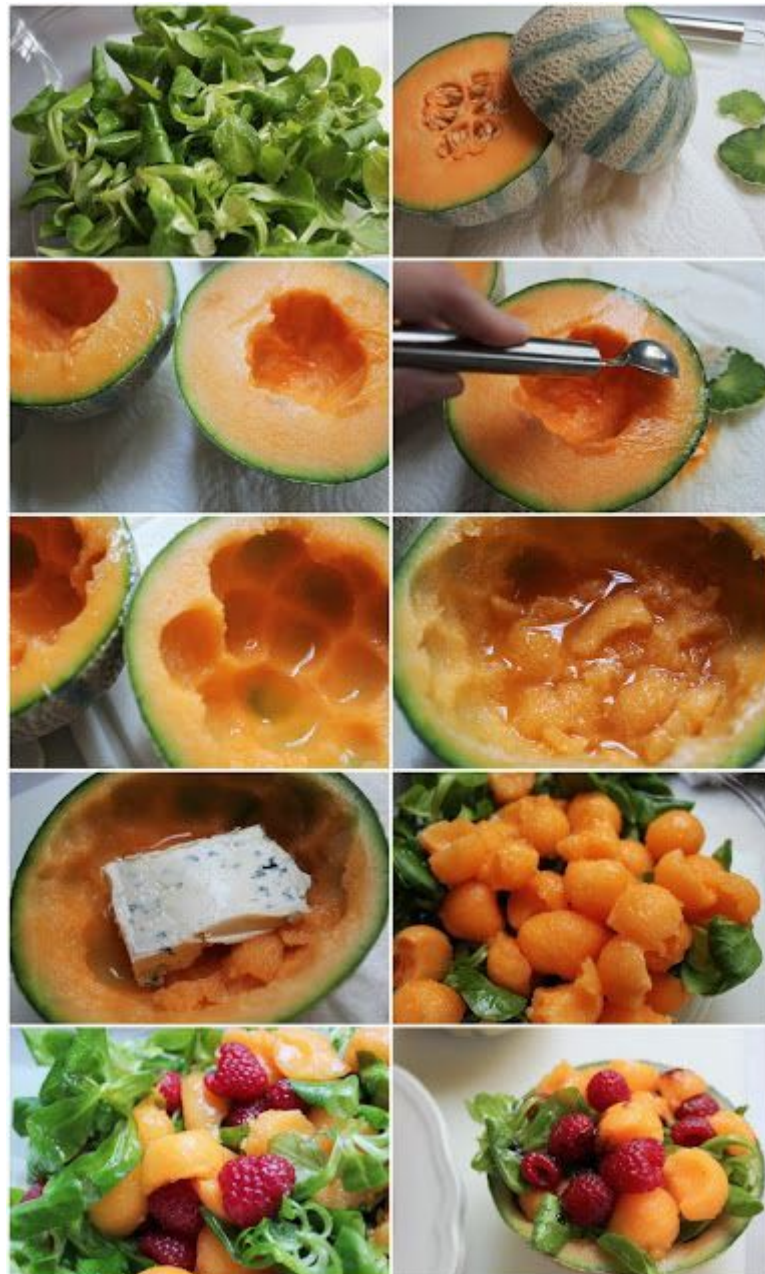
Necesitarás además una herramienta para hacer las bolitas de melón que puedes comprar en ferreterías o hipermercados.



En un bol grande aliña los canónigos con la sal, el aceite y reserva. Corta al

melón las dos terminaciones para que tenga un buen apoyo y pártelo por la mitad, quítale las pepitas, saca todas las bolas que puedas y reservalas en la nevera. No apures demasiado para no coger nada verde pues amargaría. Iguala las paredes de cada mitad del melón ,deja dentro la pulpa con el jugo incluido y coloca sobre la misma la mitad del queso.

Añade ahora a los canónigos, las bolas de melón, las frambuesas y mezcla con cuidado. Rellena las dos mitades de melón con la mezcla y sírvelos con un poco de glasa balsámica.







«Hojaldres rellenos de Quisquilla y Puerro con su Vichyssoise».

Ingredientes (para 2 Hojaldres):

Para los Hojaldres:

- Media lámina de Hojaldre refrigerado rectangular (la del Lidl sigue siendo la mejor).
- 1 Huevo.

Para el relleno y la Vichyssoise:

- 200 gr. de Quisquilla de Motril (en su defecto gamba blanca).
- 1 Litro de Agua.
- 3 Puerros.
- Media cebolleta.
- 3 Patatas pequeñas.
- 1 Cucharada grande de Mantequilla.
- 150 ml. de Leche evaporada.
- 1 Cucharada de sal.
- Una pizca de Pimienta Recién molida.



Poner el horno a calentar a 180°C. Pelamos las quisquilla y reservamos, poniendo a cocer las cabezas y cáscaras en el litro de agua con la mitad de la sal y hacemos un fondo que usaremos después. Cortamos las verduras y las rehogamos en la mantequilla, pochándolas pero sin dejar que se doren. Añadimos a las verduras la leche evaporada, el resto de la sal, un poco de pimienta y el caldo colado preparado anteriormente. Ponemos a fuego medio alto y cocinamos durante media hora removiendo de vez en cuando para que no se agarre.

Durante ese tiempo hacemos cuatro rectángulos y cuatro tiras finas con la masa de hojaldre. A dos de los rectangulos les hacemos unos bordes con las tiras y a los otros dos les ponemos una florecita encima hecha con los restos de las tiras como se indica en la foto de abajo. Las horneamos a 180° C pintadas con el huevo batido hasta que estén bien doraditos.

Una vez dorados los retiramos del horno, les recortamos y retiramos el interior del rectángulo a los que les pusimos borde haciendo hueco para el relleno y reservamos dentro del horno apagado.

Sacamos con ayuda de una espumadera parte de las verduras de la vichyssoise y las ponemos en un cazo aparte. Trituramos la sopa y reservamos.

A las verduras retiradas les añadimos las quisquillas peladas y las cocinamos un minuto a fuego fuerte.

Ya podemos pasar a emplatar.

Servimos un vasito de la crema vichyssoise con una pizquita de pimienta y al lado en el mismo plato (a ser posible cuadrado o rectangular), ponemos el hojaldre hueco relleno con las verduras y quisquillas, regado por un par de cucharadas de la vichyssoise y tapado con el hojaldre de la florecita.

Delicioso!!!!!!







«Shorties de Tiramisú».

Ingredientes (para 4 Shorties):

- 2 Yemas de huevo.
- 1 Clara de Huevo.
- 50 gr. de Azúcar.
- 200 gr. de Queso Mascarpone.
- 2 Porciones Redondas de Bizcocho. (cortadas con un aro de emplatar del tamaño de los vasitos en los que se sirve).
- 90 ml. de Café recién hecho y enfriado.
- 10 Cucharaditas de Cacao puro en polvo.
- Un Chorrito de Amaretto (licor de Almendras).



Al café recién hecho le añadimos el licor de almendras y lo ponemos en la nevera a enfriar. Mientras, separamos las claras de las yemas y utilizando una sola clara la montamos a punto de nieve y reservamos en la nevera también. Batimos ahora las yemas con el azúcar y le incorporamos el queso sin dejar de batir. Añadimos la clara montada y lo colocamos en una manga pastelera poniéndolo un ratito en la nevera también dando tiempo así al café para que se termine de enfriar.

Cortamos los bizcochos en 4 discos cada uno y colocamos uno en el fondo de cada vasito, los empapamos con un par de cucharadas del café ya frío y ponemos encima una capa de la crema de mascarpone. Agregamos una cucharadita de cacao en polvo y repetimos nuevamente la operación terminando con un espolvoreo de cacao y decorando, si se desea, con unos palillos de chocolate.



Servir bien frío!!!!



