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 …..

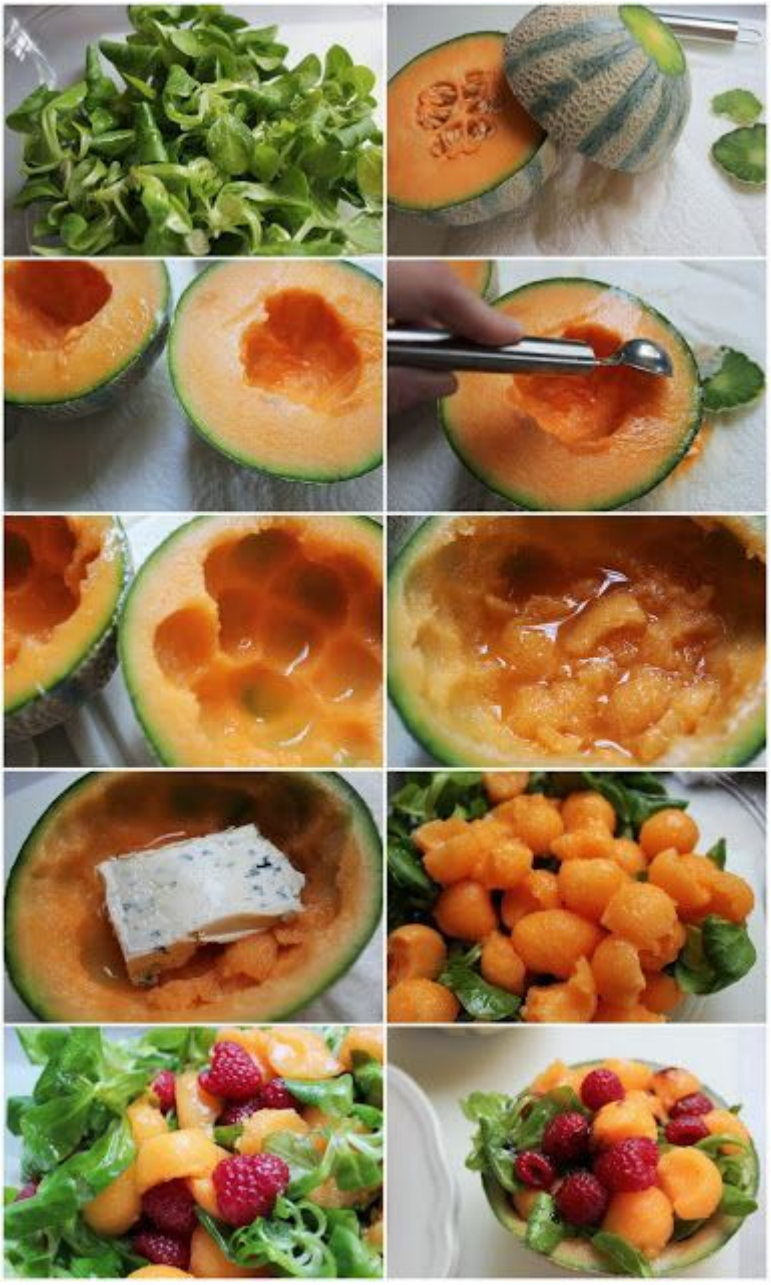
Felices Vacaciones

«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, quitale 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 rectángular (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 180ºC. 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 180º 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!!!!