

# Menú Pre-Otoñal.



Supongo que para paliar los efectos del gris plomizo que decora nuestros cielos durante el otoño, la sabia naturaleza nos regala una casi infinita diversidad de cálidos colores que van del naranja al púrpura, pasando por ocres, dorados y verdes, sin dejar de lado al espectacular rojo.

Berenjenas, calabazas, granadas, higos, membrillos, kakis, castañas, moras silvestres, frambuesas y una amplia variedad de setas, serán las protagonistas de los mercados en los próximos meses junto a los productos de siempre.

Como frío, lo que se dice frío aún no hace, he elegido un menú que empieza a incorporar productos típicos de la estación otoñal en la que las viandas de cuchara recuperarán su espacio en mi cocina y probablemente también en la vuestra.

Pongo a calentar el horno y con notas de flamenco resonando en mi cabeza me concentro en la elaboración de los tres platos pre-otoñales elegidos para hoy.

«**Barquitas con Cherris rellenos de Roquefort y Dátiles**» para comenzar, seguidas de un «**Risotto con Rebozuelos Deshidratados y Confit de Pato**» y unos «**Bocaditos de Mascarpone y Frambuesas**» de postre.

Platos repletos de sabor, fáciles de hacer y que llenarán de color tu mesa si te animas a prepararlos.

Aquí os dejo las recetas.

Espero que os gusten . Besos.

«**Barquitas con Cherris rellenos de Roquefort y Dátiles**».

Ingredientes ( para 4 Barquitas):

- 12 Tomatitos Cherri.
- 6 Dátiles Deshuesados.
- 200 gr. de Queso Gorgonzola.
- 100 gr. de Canónigos.
- 4 Hojas de Endivia.
- Una pizca de Sal.
- Una Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Glasa Balsámica de Módena.



Troceamos los canónigos, los aliñamos con la sal y el aceite y los reservamos. Lavamos, quitamos los rabitos o tallos ( y reservamos), secamos y les cortamos a los cherris la parte superior ( que reservaremos para cubrirlos una vez rellenos) y un poco en la base para que no se vuelquen. Con ayuda de un cuchillito o cucharilla y con mucho cuidado los dejamos huecos. Separamos la pulpa extraída de las semillas y la trituramos junto con el queso hasta tener una crema fina a la que añadiremos los dátiles previamente cortados en pequeñísimos cuadraditos y una vez mezclado todo lo ponemos en una manga pastelera con boquilla ancha y pasamos a rellenar los tomatitos.

Una vez rellenos los cubrimos con su tapa correspondiente y pasamos a emplatar.



Pon en el interior de las hojas de endivia un poco del relleno que te habrá quedado de los tomates. Coloca sobre cada plato un par de cucharadas de los canónigos picados para que sirvan de apoyo a la endivia.

Coloca una hoja con la crema de queso en cada plato y pon dentro de cada una un par de tomatitos.

A un lado y sobre un poco de glasa de módena coloca otro tomatito más.

Vuelve a colocar los rabitos sobre los cherris y sirve directamente.





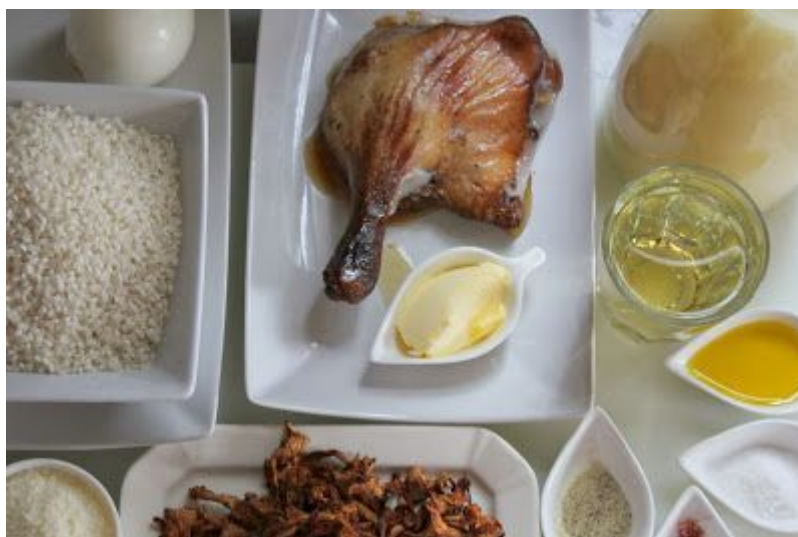


«Risotto con Rebozuelos Deshidratados y Confit de Pato».

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Vasos de Arroz Arborio ( si no encontráis podéis usar arroz bomba).

- 1 Cebolla tierna o Cebolleta pequeña.
- Un Muslo de de Pato en Confit.
- 1 y 1/2 litro de caldo de pollo.
- Unas Hebras de Azafrán.
- 1 Vaso de Vino Blanco Semidulce.
- 1 Cucharada de Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.
- Un Paquete de Rebozuelos Deshidratados. ( he usado la marca Frutobos).
- Media Cucharadita de Sal.
- Una pizca de Pimienta Negra Molida.
- 50 gr. de Queso Parmesano en Polvo.



Ponemos a calentar el caldo con las hebras de azafrán y mientras, picamos la cebolla en trocitos muy pequeños y reservamos, desmenuzamos el confit de pato quitando toda la grasa y venitas si las hubiera; lo troceamos y reservamos. Ponemos a rehidratar los rebozuelos en abundante agua muy caliente siguiendo las instrucciones del envase. Una vez hidratadas las setas las escurrimos y troceamos y las salteamos en el aceite de oliva bien caliente durante un par de minutos, le incorporamos el confit reservado y salteamos un par de minutos más. Retiramos del fuego y volvemos a reservar.

Es momento entonces de pochar, en una cacerola con fondo, la cebolla en la mantequilla a fuego medio hasta que empiece a transparentar sin dejar que se dore. Agregamos entonces el arroz y mezclamos bien con la cebollita pochada dejando que se impregne de la grasita de la mantequilla. Incorporamos el vino y subimos un poco el fuego ( del 1 a 10 en el 7) dejando que reduzca un poco, con un par de minutos hirviendo es suficiente. Añadimos al arroz las setas con el confit salteados, mezclamos bien en la cacerola y comenzamos a incorporar el caldo caliente ( en tres o cuatro veces) removiendo con frecuencia para que el arroz suelte todo su almidón. Incorporamos la pimienta molida, rectificamos de

sal y cuando casi haya consumido el caldo, retiramos del fuego y le echamos el queso en polvo removiéndolo para integrarlo bien con el arroz.

Para emplatar podéis usar un aro y rematar con unas hojitas de albahaca fresca que aromatizarán y harán el plato más vistoso.









Delicioso!!!

«Bocaditos de Mascarpone y Frambuesas».

Ingredientes ( para 10 Bocaditos):

- 1 Base de Masa Quebrada o Brisa Refrigerada.
- 100 gr. de Frambuesas.
- 200 gr. de Queso Mascarpone.
- 50 gr. de Azúcar Glasé.
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla.
- 1 Cucharada de Mantequilla para engrasar el molde.



Ponemos el Horno a Calentar a 200°C porque debe estar caliente para preparar las bases de los bocaditos. Untamos los huecos del molde con la mantequilla para que no se nos pegue la masa y vamos cortando la misma con un cortador de galletas redondo, que sea un poco más grande que la base de los huecos del molde donde los vas a hornear ( yo he usado el de Muffins). Colocamos en el fondo de los huecos del molde los círculos de masa y los ajustamos con ayuda de una esteca, dándoles forma en los bordes a modo de tartaletas. Pinchamos las bases para que no suban y las horneamos hasta que estén bien doraditas.

Con la masa sobrante puedes hacer unas florecitas cortándola en tiras, enrollándola a modo de rositas y horneándolas junto a las bases de los bocaditos hasta que estén doradas también.

Secamos del horno y esperamos que se templen antes de sacarlas del molde. Cuando estén totalmente frías será el momento de cubrirlas con la crema de mascarpone que prepararemos seguidamente.



Para preparar la crema de mascarpone, con las varillas batimos el queso junto a la esencia de vainilla y le incorporamos el azúcar glasé tamizada poco a poco sin dejar de batir durante unos 5 minutos hasta tener una crema suave pero firme. La ponemos en una manga pastelera con una boquilla lisa ancha y metemos en la nevera un par de minutos.



Para montar los bocaditos, lavamos y secamos las frambuesas con cuidado de no romperlas. Cubrimos cada tartaletita con la crema de mascarpone y rematamos con un par de frambuesas y, si se desea, con una florecita horneada.





Sin flor.





Con flor.