

Cocinando en Arenys.



Este señor del centro ha tenido la culpa.



Miguel Ángel Pino, un artista motrileño-universal de una grandeza que hace honor a su apellido, ha sido durante varias semanas parte integrante del elenco que homenajeaba a Verdi por su bicentenario en el Liceo barcelonés.

No podía perderme algo así y al comentarlo con mi amiga Ana no dudó en apuntarse y acompañarme en una noche mágica para las dos.

Migue tuvo además la deferencia de compartir con nosotras unas horas tras el concierto poniéndonos al día de sus planes inmediatos en tierras lejanas, aventura para la que quienes le queremos, que somos muchos, le deseamos la mejor de las suertes.

Pero mi desplazamiento hasta donde se termina nuestro litoral Mediterráneo ha servido también para disfrutar por unos días de la cocina de Anita que es de esas que, aún antes de haberse servido en la mesa, te hace salivar con sus deliciosos aromas.

Ella reparte su tiempo entre Barna y Arenys de Mar, un pueblo costero precioso en el que recarga baterías junto a su vecina Enma, disfrutando de largos paseos e intercambiando ricos platos en el rellano de su escalera. Tienen entre ellas una amistad que vista desde fuera llega incluso a emocionar.

Tan sólo se me planteaba un contratiempo estando lejos de casa y es que se estaba poniendo en peligro la edición semanal de este blog pues en cuanto esté de nuevo «at home», que será en unas horas, mi tiempo estará «full» atendiendo a los míos tras mi breve ausencia.

Al haber traído el portátil y gracias a la generosidad de esta bella catalana he podido, además de comer como una reina, preparar un menú inspirado en recetas de aquí, con ingredientes de la tierra que hemos disfrutado juntas y nos ha sabido a gloria.

El menú estaba compuesto por «Cucharillas de Tartar de Tomate y Aceitunas con Berberechos», «Hojaldres Rellenos de Trío de Butifarras» y «Granadas con Naranja y Moscatel». Este último plato es un regalo de mi amiga que, ahora que estamos en época de granadas os recomiendo probar.

Aquí os dejo las recetas, además de unas fotos de las cosas tan ricas que hemos degustado durante estos días maravillosos. Espero que os gusten.

Besos.



«Cucharillas de Tartar de Tomate y Aceitunas con Berberechos».

Ingredientes:

- 3 Tomates Pequeños (tipo canario) maduros.
- 2 Higos.
- 20 Aceitunas Deshuesadas Sabor Anchoa.
- 1 lata de Berberechos al Natural.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.
- 1 Cucharada de Glasa de Reducción de Pedro Ximenez.
- Patatas Chips.
- Un poco de Eneldo Fresco (también vale una pizca de seco).
- Una pizca de Sal y Pimienta molida.



Lavamos, pelamos y troceamos los tomates en pequeños trocitos, hacemos lo mismo con los higos y picamos también las aceitunas. En un bol ponemos los ingredientes anteriores y le añadimos los berberechos escurridos, la glasa, la sal y pimienta, el aceite y un poco de eneldo. Mezclamos muy bien y lo dejamos macerar unos minutos* antes de servir en cucharillas con una patata clavada y unas hebritas de eneldo más.



* Puedes preparar esta mezcla antes de nada y reservarla en la nevera hasta la hora de servir la mesa.







Tartar de Tomate y Aceitunas con Berberechos

«Hojaldres Rellenos de Trío de Butifarras».

Ingredientes (para 4 personas):

Para el Hojaldre

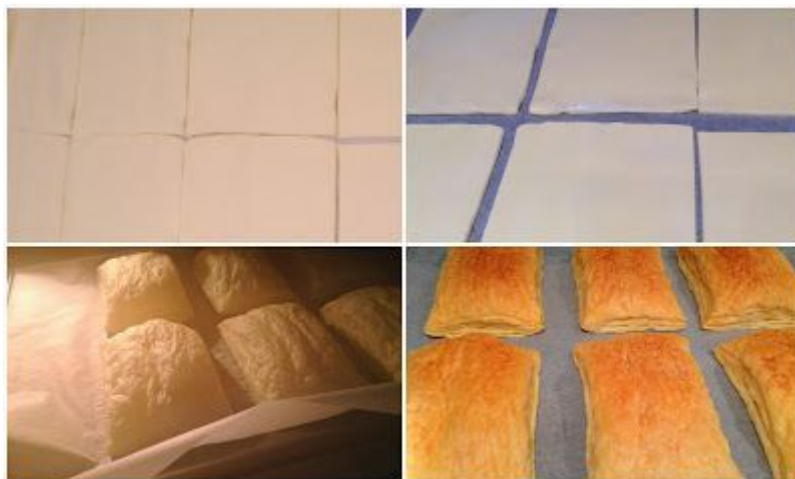
- Media lámina de hojaldre rectangular refrigerado (he usado el de Lidl).
- 8 Cucharadas de Salsa de Tomate Frito.
- 2 Cucharadas de Queso Rallado (el que más te guste pero que no sea demasiado fuerte).
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.
- Semillas de Sésamo caramelizado (también vale el sésamo normal).

IMPORTANTE.

Aquí no aparece el huevo con el que se debería haber pintado el hojaldre antes de hornearlo pero os recomiendo que si no sois intolerantes sustituyáis el aceite por huevo batido. El plato gana en vistosidad.



Cortar el hojaldre en rectángulos, pintar con el aceite (o huevo batido, si no sois intolerantes) y los metéis al horno precalentado a 180º C sobre papel de hornear hasta que estén doraditos. Sacáis del horno y los dejáis templar.



Para el relleno

- 1 Berenjena.
- 1 Cebolla Morada Pequeña.
- 3 Cucharadas de Pasas Sultanas.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.
- 170 gr. de Bull. (Butifarra blanca Gruesa).
- 170 gr. de Butifarra Blanca.
- 250 gr. de Butifarra Negra.
- 1 Vaso de vino Oloroso.
- Media Cucharadita de Sal.
- Pimienta Molida.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.



Quitamos la tripa a las butifarras y las troceamos en pequeños trocitos, reservamos.

Troceamos la cebolla en bruniose (trocitos muuuy pequeños) y reservamos también. Pelamos y troceamos la berenjena en dados pequeños, la salamos un poco y la ponemos en un escurridor durante unos minutos para que suelte ese líquido que tiene en ocasiones y que puede amargar. Pasamos ahora a pochar la

cebolla picadita en el aceite a temperatura media, cuando empiece a transparentar la cebolla le añadimos las pasas y cocinamos removiendo para que se mezclen bien durante un par de minutos.

Incorporamos entonces la berenjena y después de 5 minutos le agregamos el vino, la soja, la pimienta y subiendo un poco el fuego cocinamos hasta reducir el vino casi por completo, momento en el que añadiremos las butifarras y mezclaremos muy bien cocinando a fuego lento durante unos 5 minutos más.

Tapamos y reservamos mientras preparamos el resto de los ingredientes para montar el plato.



Para la Salsa tipo Bechamel

- Una Cucharada de Mantequilla.
- Media Cucharadita de Sal.

- Una Cucharada sopera con colmo de Maizena.
- 1/2 Litro de Leche.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Una Pizca de Nuez Moscada Molida.



Ponemos al fuego medio la mantequilla y cuando esté derretida y empiece a tomar color le añadimos la leche a la que habremos quitado medio vasito para diluir la maizena. Cuando la leche esté a punto de hervir, le incorporamos la maizena diluida y removemos sin parar hasta que comience a hervir, momento en el que retiraremos del fuego. Añadimos la nuez moscada y reservamos.



Emplatado

Abrimos los hojaldres por la mitad con cuidado de no romperlos (si se te hubieran enfriado mucho los puedes calentar un par de minutos al horno una vez abiertos). Calienta la salsa de Tomate y pon un par de cucharadas en cada plato.

Echa encima del tomate una cucharada de la salsa tipo bechamel y con una cuchara la extiendes como indica la foto. Pon la parte de abajo del hojaldre encima de las salsas, relleno con las butifarras cocinadas y le añades una cucharadita del queso rallado, cubres con la parte superior del hojaldre, lo riegas con una cucharadita de la bechamel y espolvoreas con el sésamo caramelizado.



Le falta el brillo que el huevo batido le hubiera proporcionado pero el sabor es espectacular!!





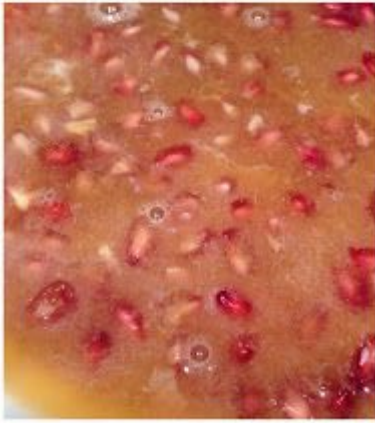
«Granadas con Naranja y Moscatel». (Receta de Ana Vidal)

Ingredientes (para 4 copas tipo vermouth):

- 2 Granadas Desgranadas.
- Una Naranja.
- 1 Vaso de Vino Moscatel.
- Medio Vasito de Granada licuada.
- Unas Hojitas de Menta Fresca.



Desgranamos las granadas y reservamos los granos en un bol grandecito. Cogemos una tacita de esos granos y los licuamos, triturando los mismos y colando el jugo para eliminar los granitos. Exprimimos la naranja y le quitamos un poco de la piel que usaremos para decorar. A la granada reservada le incorporamos el zumo de la naranja, la granada licuada y después el vino. Lo dejamos macerar durante al menos un par de horas y servimos en copas con un poco de piel de naranja y unas hojitas de menta fresca lavadas.







Gracias Ana vidal, amenazo con volver.

Arenys de Mar



Para todo lo demás Mastercard 