

# Reto de Noviembre de La Casona de Salamanca. Milhojas de Humus y Chorizo.



Se acercan para muchos las navidades más austeras de la historia pero no por ello debemos de caer en la desidia pues, unos ingredientes tan sencillos como unos garbanzos y chorizo bastarán para montar un plato digno de la mesa más sofisticada y exigente.

La Casona de Salamanca nos proponía elegir entre castañas o chorizo para su nuevo reto. Y elegí el segundo, creando un plato : «Milhojas de Humus con Chorizo» que si bien lleva su tiempo preparar cuenta con la ventaja de que todos sus componentes se pueden preelaborar hasta con cuatro días de antelación y emplatar rápidamente en el momento de consumir. Ideal para los próximos días de fiesta y que espero os guste.

Besos.

[Con esta receta participo en el Reto de Noviembre de Cocineros de Mundo en](#)

[Google+ en el apartado de «Salado».](#)



<https://www.facebook.com/pages/La-Casona-de-Salamanca/524644357548330>

«Milhojas de Humus y Chorizo».

Ingredientes ( para 6 raciones):

**Para los Garbanzos ( puedes usar ya cocidos y ahorrarte este paso aunque el sabor no será el mismo)**

- 300 gr. de Garbanzos.
- 1 Hoja de Col.
- Agua ( abundante para el remojo de los garbanzos y al menos tres litros más para la cocción).
- 1 Cucharada de Sal del Himalaya.( o común ).
- 1 Cucharada de Shiro Miso ( Miso blanco en pasta de venta en herbolarios).
- Medio Vasito de Agua ( para diluir el Miso).



Ponemos los garbanzos en remojo, cubriéndolos bien con abundante agua fría y con la hoja de col, dejándolos unas doce horas ( lo ideal es ponerlos por la noche para prepararlos al día siguiente).

Una vez remojados los garbanzos ( habrán doblado su tamaño), los ponemos a

cocer en una olla o cazuela grande, cubiertos de agua sobrepasando ésta unos tres dedos por encima del volumen de las legumbres, la hoja de col también la añadimos, la sal y la pasta de miso diluida en el medio vasito de agua.

Ponemos a fuego fuerte y pronto comenzará a soltar una espuma que iremos retirando. Cuando empiece a hervir el agua bajamos un poco la temperatura y cocinamos, a medio tapar, durante al menos tres horas, hasta que los garbanzos estén tiernos. A mitad de cocción ( hora y media aproximadamente) añadimos un vaso de agua fría a la olla para asustar a los garbanzos y conseguir así que queden más tiernos.

Retiramos del fuego y dejamos templar antes de sacarlos del caldo con ayuda de una espumadera y reservamos ya escurridos.



**Para el Humus**



- 400 gr. de Garbanzos cocidos.
- Medio Limón.
- Una Pizca de Comino en polvo.
- Media Cucharadita de Aceite de Sésamo.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Una pizca de Pimienta Negra Molida.
- Una Pizca de Sal de Himalaya.
- Unas Hojas de Albahaca Fresca.
- Media Cucharadita de Tandori Masala.
- Unas Hojitas de Menta fresca ( para decorar).



Reservamos las hojitas de menta y un poco de tandoori masala para decorar (opcional).

En el vaso eléctrico o batidora americana, ponemos los garbanzos escurridos, el zumo del medio limón, las hojas de albahaca, la sal, la pimienta, el aceite, el comino, el tandoori masala, el aceite de sésamo y trituramos hasta tener una pasta muy fina que conservaremos en la nevera hasta emplatar ( este humus puede durar bien tapado en la nevera unos 3 o 4 días) Como te habrá salido bastante cantidad puedes coger un poco y probarlo como aperitivo poniendo un poco en un cuenco espolvoreado por el tandoori y decorado por una hojita de menta.

El resto, guárdalo!!!!!!



### **Para las Láminas y Bolitas de Chorizo**

- Un Chorizo Tipo Cular de unos 400 gr.
- 2 Cucharadas de Salsa Tamari.
- Una pizca de Pimienta y Ají molidos.
- 1 Vaso grande de Vino Blanco.
- 3 Cucharadas de Nata para cocinar.
- Una Cucharada de Semillas de Lino Dorado.



Pelamos el chorizo, lo cortamos en taquitos y lo ponemos en una cazuela, a fuego medio-alto, con la salsa tamari, la pimienta y el ají molidos. Salteamos y cuando empiece a dorarse le añadimos el vino, dejamos que empiece a hervir y entonces

semi-tapamos y bajamos la temperatura, cocinando a fuego lento hasta que consuma prácticamente la totalidad del vino. Sacamos el chorizo y trituramos añadiéndole la nata y un poco del jugo de la cocción ( la mitad ) y hacemos una pasta que extenderemos sobre papel de horno formando un rectángulo que cubriremos con otro papel y extenderemos con el rodillo hasta tener una lámina de medio centímetro de grosor que recortaremos para igualar y poner rectos los bordes. Marcaremos con el cuchillo, sin llegar a cortar, los rectángulos en los que dividiremos la lámina ( nos saldrán unos 12 rectángulos de 4×12 cm, con los que haremos las hojas del milhojas y cubrimos nuevamente con el papel de horno. Lo reservamos en el congelador durante al menos una hora en plano, para terminar de cortarlo congelado facilitando así la limpieza del corte y el emplatado. Los restos de igualar los bordes los reserváis para hacer las bolitas.



Con el resto del jugo de haber cocinado el chorizo y los restos de igualar la lámina de chorizo, hacemos una pasta con la que haremos bolitas ( de unos 3,5 centímetros de diámetro) y las rebozamos en las semillas de lino dorado. Reservamos hasta emplatar.

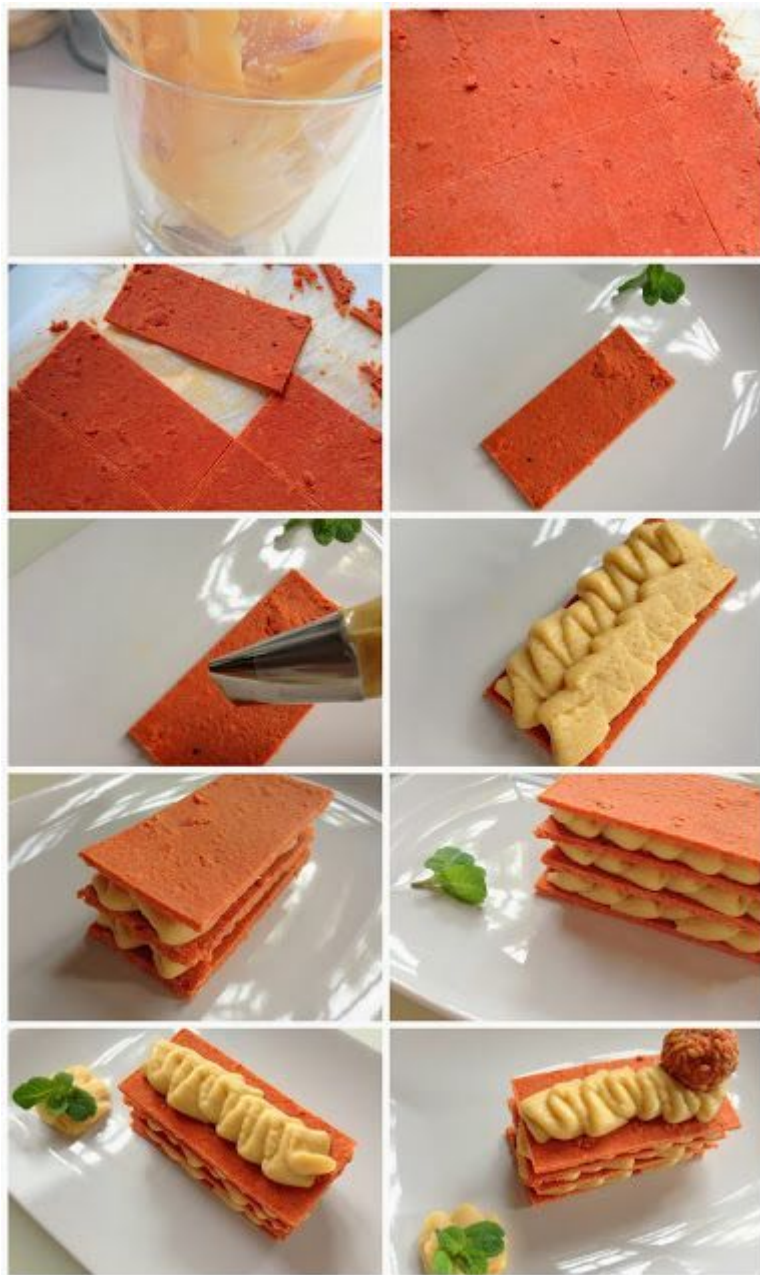




Pues con todos los ingredientes ya a punto pasamos a emplatar.

Ponemos el humus ( que tendremos reservado en la nevera) en una manga pastelera con una boquilla al gusto. Sacamos la lámina de chorizo del congelador y, sin descongelar, cortamos los 12 rectángulos premarcados ( 3 por ración). Sobre un plato o bandejita rectangular colocamos un rectángulo de base, cubrimos con una capa de humus aplicado con la manga y cubrimos con otra lámina de chorizo, repitiendo la operación una vez más formando un vistoso milhojas. Rematamos con un poco más de humus sobre la última lámina de chorizo y colocamos una bolita rebozada en lino en uno de los extremos del milhojas.

Decoramos el plato con un montoncito de humus en el que clavaremos unas hojitas de menta y listo para servir.











MILHOJAS DE HUMUS  
Y CHORIZO