

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 tandori 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 tandori 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 tandori 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.



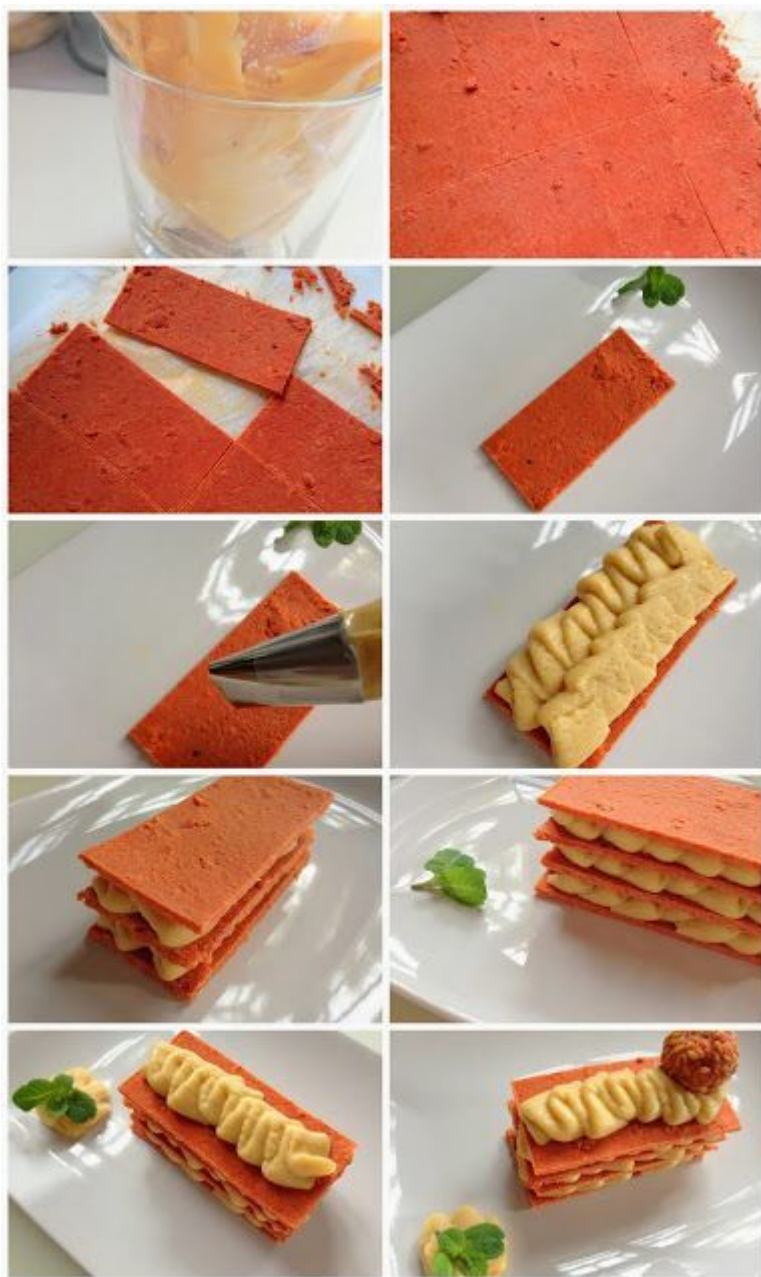
Con el resto del jugo de haber cocinado el chorizo y los restos de igualar la lámina de chorizo, hacemos una pasta con la que haremos bolitas (de unos 3,5 centímetros de diámetro) y las rebozamos en las semillas de lino dorado. Reservamos hasta emplatar.



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