

Suspiros por Halloween.



Dejamos atrás la celebración del Día de todos los Santos y el Día de los Difuntos, algo desvirtuada quizás porque en los últimos años nos hemos visto atropellados por la influencia de la americana fiesta de halloween que ha venido a sustituir prácticamente a las anteriores.

Disfraces horripilantes, películas de terror y niños insolentes gritando truco o trato en la puerta de casa nos alejan de lo que, en un tiempo, eran unos festejos dedicados a honrar la memoria de los que ya no están con nosotros.

No soy impermeable a lo nuevo, en casa mis hijos también se disfrazan y divierten como los demás, pero intento recordarles lo importante que es conocer nuestra historia y preservar nuestras costumbres.

Anteayer cogí el relevo y acompañé a mi madre al cementerio para arreglar el lugar donde descansan mis antepasados, manteniendo así vivo el arraigo y, de paso, sentir que un acto tan sencillo puede llegar a ser muy reconfortante si con ello haces feliz a tus mayores. Sé que para muchos es una tradición sin sentido pero por lo que a mi respecta seguiré respetándola.

Tras esta reflexión se me planteaba, además, un dilema en la cocina. Una enorme calabaza de invierno Butternut sobre mi mesa, me ofrece la posibilidad de preparar una comida especial » Halloween» versus «Día de todos los Santos».

Finalmente y, como soy más de sumar, he optado por preparar un menú mestizo, a caballo entre lo moderno y lo antiguo, lo nuestro y lo importado.

Tres platos diferentes con un ingrediente común, el cariño.

Un menú compuesto por una «Crema de Calabaza con Curry» de Origen galo, seguida de una «Lasaña de Pollo y Calabaza» versionando una receta americana y rematado por unos «Suspiros de Monja» que ponen el broche castizo a estas viandas.

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.

Besos.

«Crema de Calabaza con Curry».

Ingredientes (para 4 personas):

- 800 gr. de Calabaza Butternut.
- 1 Zanahoria grande.
- 2 cebolletas pequeñas o 1 mediana.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Jengibre.
- 2 Pastillas de Caldo e Verduras.
- 1 Cucharadita de Sal.
- Una pizca de Pimienta negra molida.
- 1 Cucharada grande de Curry.
- Nata líquida.



Trocear las verduras. Comenzar rehogando la cebolleta en el aceite y cuando empiece a dorarse añadir la zanahoria y la calabaza, incorporamos el jengibre rallado y el curry y agregamos las pastillas de caldo diluidas en un litro de agua. Cocinamos a fuego medio durante 40 minutos y trituramos. ponemos la sal y la pimienta y servimos con un corrito de nata y u poco de pimienta recién molida.



«Lasaña de Pollo y Calabaza».

Ingredientes (para 6 raciones):

- 1,200 gr. de Calabaza Butternut.
- 200 gr. de Mozzarella Rallada.
- 150 gr. de Parmesano en Polvo.
- 50 gr. de Queso Fresco tipo Burgos.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva.
- 500 gr. de Solomilos de Pollo.
- 3 Cucharadas de Azúcar Moreno.
- 1 Cucharada de Jarabe de Arce.

- Sal y Pimienta negra recién molida.
- Una pizca de Nuez moscada.
- Media cucharadita de Canela en polvo.
- Media cucharadita de jengibre fresco picadito o rallado.
- 1 Paquete de láminas de Lasaña de la que no necesita cocción previa.
- Medio litro de Bechamel ligera.





Meter la calabaza partida por la mitad al horno, a 180º durante 40 minutos, sacamos y dejamos enfriar antes de trocearla. En un bol grande mezclamos los tres tipos de queso y reservamos. Troceamos entonces el pollo en dados, lo salpimentamos y salteamos en el aceite caliente sellando la carne, cuando empiece a dorarse añadiremos la calabaza cortada en trocitos pequeños mezclándola muy bien con el pollo. Incorporamos las especias (jengibre, canela, nuez moscada, un poco más de sal y pimienta) el jarabe de arce y el azúcar cocinando a fuego medio hasta que la calabaza esté casi desecha.

Es momento de montar la lasaña, alternando Bechamel, láminas de pasta, calabaza con pollo y quesos en este orden hasta un total de tres capas, terminando con bechamel y quesos. Horneamos durante 30 minutos a 200 º y ya estará lista para servir.





«Suspiros de Monja».

Ingredientes (para unos 20 suspiros):

- 3 Huevos.
- 50 gr. de Mantequilla.
- Una pizca de sal.
- 1/4 de Leche.
- 15 gr. de Azúcar.
- 115 gr. de Harina de Repostería.
- Un trozo de Cáscara de Limón.
- Aceite de Girasol y oliva para freír.

- Azúcar glass para servir.



Ponemos al fuego la leche con la cáscara de limón, el azúcar, la mantequilla y la sal, cuando empiece a hervir añadimos la harina sin dejar de remover hasta tener una masa espesa.

Apartamos del fuego y dejamos enfriar antes de incorporar los huevos de uno en uno batiendo mucho (en el último huevo yo me he ayudado de las varilla eléctricas) pues de ello dependerá el esponjado final de los suspiros.



Poner en una cacerolita una buena cantidad de aceite (he mezclado oliva y girasol mitad y mitad)

y se pone a freír la masa en porciones del tamaño de una nuez (ayúdate de un par de cucharas). Ellos sólo se dan la vuelta, se abren y aumentan de tamaño de manera sorprendente. Sacar del aceite cuando estén bien dorados y eliminar el exceso de aceite colocándolos sobre papel absorbente. Servir calentitos espolvoreados de azúcar glass. Se pueden rellenar al gusto, con crema pastelera, nata ,metengue o ganache de chocolate, con cualquier cosa están deliciosos.



