Ya se lo que quiero en «Ideas en Polvo».

Ha llegado el gran día.
Como sabéis, el blog «Ideas en Polvo» me nombró hace algunas semanas «Blogger Cocinitas» y como parte de su premio dedica la entrada de hoy a promocionar mi trabajo.
Aquí os dejo una copia de la publicación en la que además os hablo también un poquito de mi.
Besos y Gracias mil !!!!!!!!!

YA SÉ LO QUE QUIERO

BLOGGER COCINITAS

LOURDES MARTIN

«Cocinando con el corazón»

Siempre me ha gustado cocinar, ya de niña jugaba a mezclar especias y observaba a mi madre mientras guisaba como quien mira a un mago elaborar sus pócimas maravillosas. Aprendí a cocinar jugando y a comer guisando, cuando descubrí que el sofrito debía llevar pimiento para conseguir realzar el sabor del resto de los ingredientes y que los condimentos, combinados con acierto, podían lograr sabores sorprendentes.

Pero cocinar me gusta sobre todo, como ya explicaba en mi primer post, porque para mí es una manera de acercarme a los que me importan, de decirles cuanto les quiero, buscando a la vez una reciprocidad en el sentimiento, pues no hay nada más agradecido que un comensal satisfecho.
Me llamo Lourdes, tengo 42 años, me gustan Bach, la lírica y el flamenco a pié de escenario si es posible, el champagne, el buen vino, la cerveza Alhambra 1925 en botella y súper fría, los viajes en barco, salir de cañas o comer de manos del chef malagueño Dani García y soy, gracias a **«Ideas En Polvo»,** la blogger «Cocinitas».
Mi blog vió la luz en un momento personal complicado, un momento de búsqueda y necesidad de crecer sin salir de mi entorno, de no quedarme inmóvil mientras los demás desplegaban sus alas.
Tras años apartada del mundo laboral dedicada al cuidado de mi familia, porqué no desarrollar mi pasión por los fogones? porqué no hacerlo de una manera más profesional inyectándome directamente en vena una sobredosis de autoestima?.
La decisión estaba tomada, he encontrado el camino pensé y me matriculé en un curso de cocina a distancia. Un curso que me supo a muy poco y al que quise dar continuidad con más cursos que por desgracia casi siempre me cogían demasiado lejos o requerían una dedicación exclusiva que por ahora no me puedo permitir.
Así, para que lo asimilado no cayera en saco roto y para no dejar de aprender, nació este blog
«Ya se lo que quiero» con el que además de compartir con vosotros lo que hago, me obligo a mantener una disciplina de trabajo y estudio por el compromiso adquirido de publicar, como mínimo, un menú semanal.
A sabiendas de que dentro de este mundo la proliferación de blogs de cocina roza la saturación, corrí el riesgo de hacer algo personal, de mostrarme yo misma en cada receta y aposté por un blog sincero, un blog en el que los platos presentados, en la mayoría de las ocasiones, se degustan casi de forma simultánea a su publicación.
Un blog que pusiera especial cuidado en la redacción de las recetas porque no hay nada más tedioso que toparse con un libro de cocina mal redactado en el que, con frecuencia, olviden incluir ingredientes o alguno de los pasos a seguir, de manera que si no sabes cocinar ni un poquito te saldrá un horror de comida.
Debo decir que no siempre es fácil mantenerse fiel a la cita, que las semanas no siempre se prestan a dejarte narrar episodios alegres y que, en ocasiones, me he sentido frívola por presentar deliciosos platos mientras sé de hogares en los que la alacena se encuentra vacía.
Pero no camino sola. Cuento con el respaldo de un grupo de fieles seguidores que me empuja a continuar y a empezar a creer que ésto que hago realmente merece la pena. Tengo también la ayuda de Ana, mi niña, de cuyas manos salen muchas de las fotos que ilustran este blog.

Confieso intuir haber tomado la decisión correcta, sentirme realizada, importante e inmensamente feliz cuando escucho a mi chico presumir de comer como un rey y de mujer bloggera.
Y no me olvido, por supuesto, de los amigos sumados gracias a esta afición mía de jugar a maga y que valen todo el esfuerzo del mundo.
Seguiré pues week tras week compartiendo con vosotros mis recetas, menus familiares o de fiesta con los que disfrutar si os apetece del cariño de los vuestros, preparadas en la cocina de mi casa a la que espero os sigais asomando.
Gracias Deiana por esta oprtunidad que me brindas, me siento honrada e infinitamente agradecida.
Ya para terminar, he seleccionado de entre los ya publicados, uno de mis menús favoritos, una selección de platos a juego con el premio recibido, un menú como la copa de un pino del que aquí os dejo las recetas.
Espero que os gusten. Besos.

«Un menú como la Copa de un Pino»

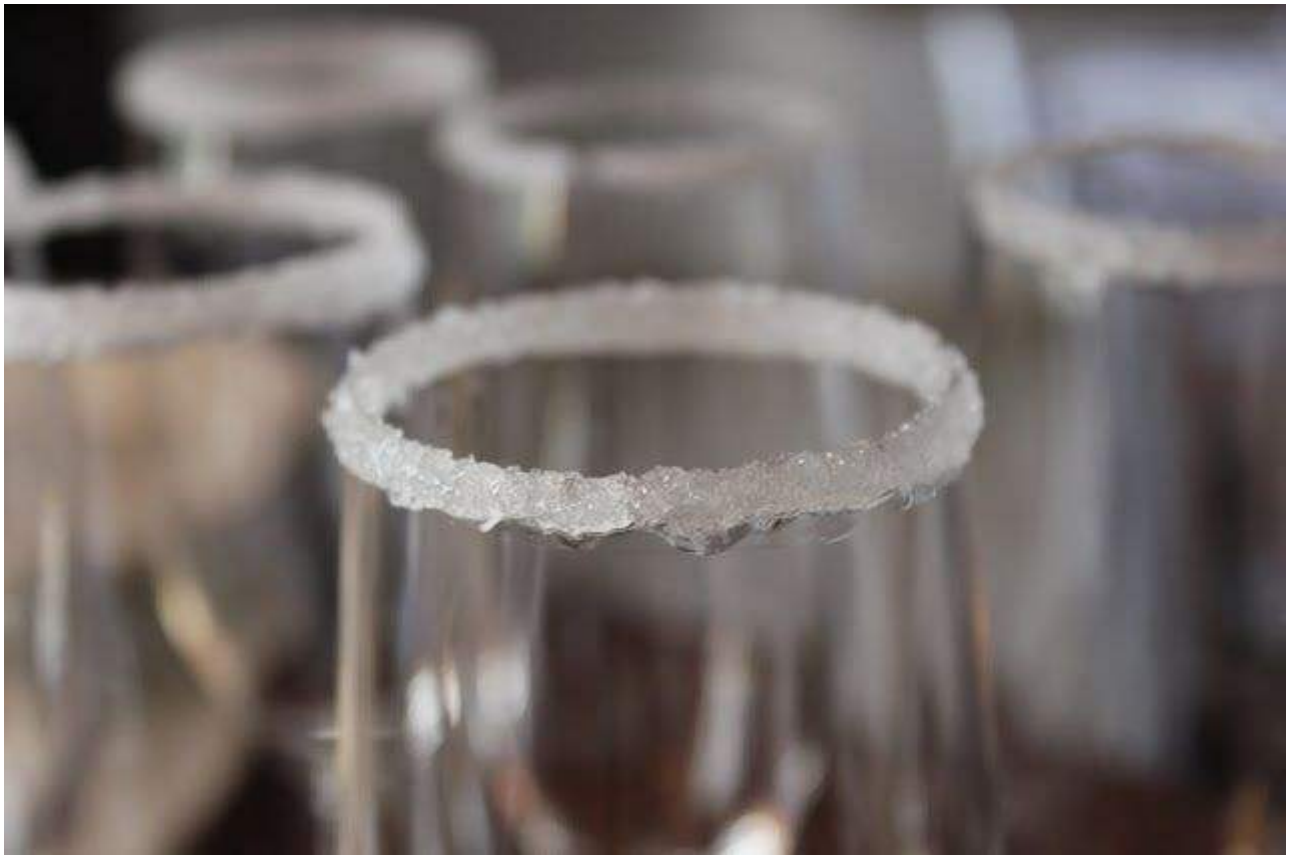
«Bellinis, Risotto y Manzanas»

«Bellini Cocktail «

Ingredientes (para 8 cocktails):

– 1 Botella de Champagne (o Cava)
– 300 ml. de Zumo de melocotón.
– Zumo de Lima.
– Azúcar blanco.

Escarchar los bordes de las copas mojándolas en zumo de lima y luego en el azúcar.



Verter suavemente los ingredientes en una copa de flauta, primero el melocotón (3/10) y después el champagne (7/10) o cava muy poco a poco para que no haga demasiada espuma. Tanto el champagne como el zumo deben estar muy fríos. Agregamos unas gotas de limón en la mezcla, dándole así un toque ácido y

removemos.
«El Bellini, es un cocktail clásico ideado por Giuseppe Cipriani en el Harry's Bar de Venecia en el año 1948. Recibe el nombre del pintor renacentista del siglo XV Giovanni Bellini, que utilizaba rosas de color intenso en sus pinturas y el combinado en cuestión, se viste de este color anaranjado».

Nos encontramos ante un gran aperitivo suave, refrescante, dulce y muy fácil de preparar en casa.

«Tartar de Gambas y Aguacate sobre Crakers Especiados»

Ingredientes (para 8 unidades):

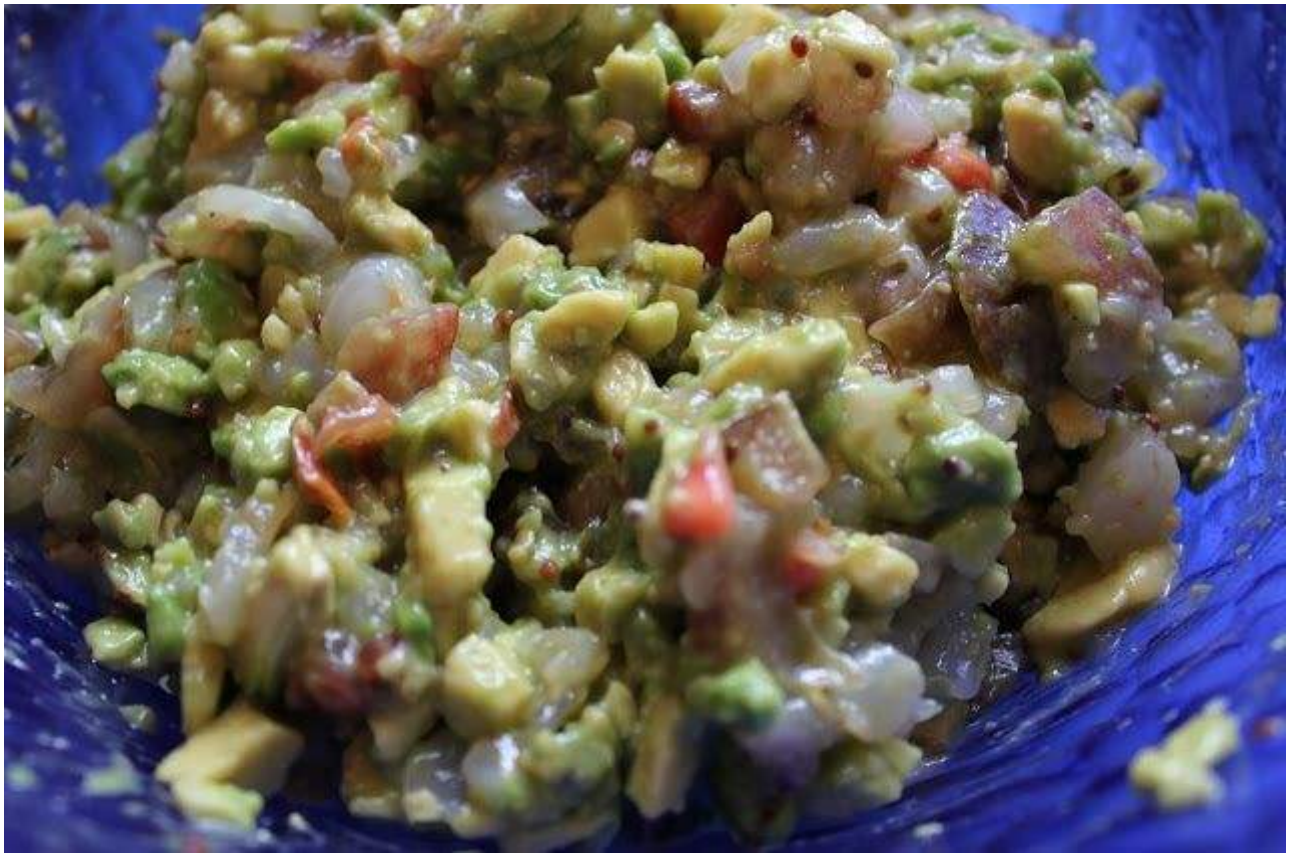
Para los Crackers:

– 2 Paquetes de Obleas para empanadillas (la Cocinera).
– Aceite de Oliva.
– Mezcla de Especias al gusto (He usado Sésamo, Ras el Hanout y Tandoori Masala.)

Mezclamos las especias con el aceite y reservamos. Con un cortapastas hacemos las obleas más pequeñas y con los recortes unidos, de tres en tres, formamos flores que usaremos para decorar.
Colocamos las flores y obleas sobre papel de horno, pintamos con el aceite especiado y horneamos a 180º hasta dorar. Dejar enfriar antes de usar.

Para el Tartar:

– 2 Aguacates maduros.
– 2 Kumato.
– 500 gr. de Gambas blancas frescas peladas.
– 1/2 Lima.
– Sal y Pimienta Recién molida.
– 3 Cucharadas de Soja.
– 1 Cucharadita de Mostaza en Grano.
– 2 Cucharadas de Aceita de oliva.



Cortar en pequeños trocitos el aguacate, el kumato y las gambas reservando 12 para decorar. Mezclar con el resto de los ingredientes y comenzar a montar los platos. Colocaremos un cracker en la base, el tartar encima cubierto con otro cracker y rematamos con una cucharadita más de tartar, un par de gambas peladas (crudas) y un par de florecitas crujientes.

«Risotto con Setas, Jamón Ibérico y Huevos de Codorniz».

Ingredientes (para 8 personas):

– 200 gr. de Jamón Ibérico picado.
– 400 gr. de Setas variadas (Sitake, Setillas de chopo y Champiñones Portobello)
– 14 Huevos de Codorniz.
– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva.
– 4 Vasos de Arroz Arborio.
– Unas hebras de Azafrán.
– 2 Pastillas de Caldo concentrado de carne diluídas en 2 litros de Agua.
– 1 Vaso de vino blanco.
– 2 Chalotas.
– 50 g de Mantequilla.
– 75 g. de Parmesano en polvo.
– Sal.
– Pimienta negra molida.

Troceamos las setas limpias (yo las lavo y seco muy bien) y las salteamos con el aceite bien caliente junto con el jamón para que suelten su gelatina. Reservamos. En una cazuela con fondo rehogamos las chalotas muy picadita en la mantequilla y cuando esté pochadita agregamos las setas con el jamón, el azafrán y el arroz mezclándo los ingredientes hasta que el arroz se impregne del

jugo del sofrito. Añadimos el vino y dejamos reducir un par de minutos antes de ir incorporando el caldo removiendo con frecuencia hasta que el arroz esté cocido, probamos el caldo y rectificamos de sal. Retiramos y le incorporamos el queso removiendo bien para que quede perfectamente integrado.
Servir rematado con un par de huevos de codorniz fritos poniendo un poco de sal y pimienta negra recién molida.

«Manzanas Rellenas».

Ingredientes (para 6 raciones):

– 6 Manzanas.

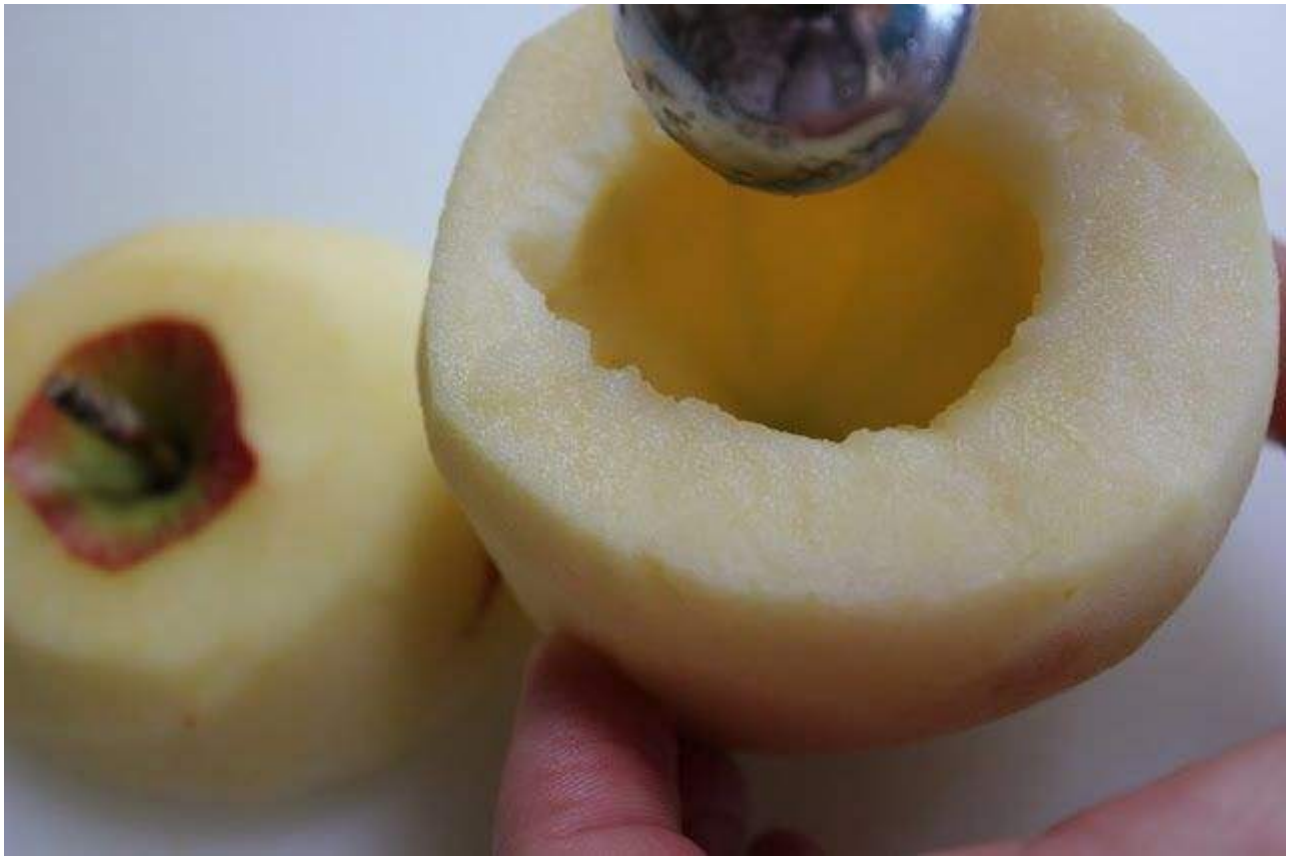
– 1 Limón.

– 2 Láminas de hojaldre rectangulares.

– 1 Taza de Azúcar moreno.
– 2 Cucharadas de Canela.
– 6 Cucharadas de Mermelada de Naranja.
– 1 Huevo Batido.

Pelamos las manzanas, las frotamos con el limón y cortamos la parte superior como indica la foto.

Descorazonamos sin llegar hasta el fondo y las emborrizamos con el azúcar mezclado con la canela. Rellenamos el hueco con la mermelada de naranja y tapamos.



Envolvemos las manzanas con tiras de hojaldre como si las vendásemos y coronamos con unas hojas hechas de hojaldre.

Pintamos con el huevo batido y horneamos hasta dorar a 180º con el horno precalentado. Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Servir, si se desea, acompañadas de nata montada bien fría.

*Quiero hacer una mención especial de agradecimiento a Blanca Balzola de «Personalizacion de blogs» y a sus fiestas de enlaces pues en una de ellas descubrí a «Ideas en Polvo» .

Sigue a Lourdes en facebook // pinterest // bloglovin