Pastelillos Salados de Morcilla con Colmenillas y Confitura de Higo «Bonne Maman».

Mayo está a la vuelta de la esquina y, aunque en Motril el buen tiempo se abre paso a golpe de viento, apetece tapear y empaparse de ese sol reparador aunque sea en la terraza o balcón propios.

Para esas ocasiones, son numerosas las tapas y aperitivos que puedes preparar con mis recetas, quizás por esa afición mía de disfrutar del picoteo con amigos, sin necesidad de estar en la cocina una vez que los recibes en tu casa, que me lleva a crear ricos platillos para cada ocasión.

Y si hay un ingrediente estrella, que no falta en ninguno de mis piscolabis, ese es sin duda la morcilla. En todas sus variedades o tamaños; siempre negra y deliciosamente versátil combinando a la perfección casi con cualquier ingrediente.

Las mezclas Dulce-Salado me entusiasman y prueba de ello es la receta de hoy, en la que he jugado con una tradicional morcilla de cebolla y arroz burgalesa, una confitura de higo de la casa «Bonne Maman» y unas setas colmenillas que os

aseguro casan perfectamente.

Vuelvo a despedirme, aunque por poco tiempo ya, de mi niña que durante dos semanas ha vuelto por vacaciones de la húmeda y verde Irlanda, con tantas ganas de la comida de mami que me ha sorprendido una, hasta ahora inexistente, disposición a probar mis inventos culinarios.

Sed valientes vosotros también y animaros a preparar estos «Pastelillos Salados de Morcilla con Colmenillas y Confitura de Higo «Bonne Maman», una elaboración fácil y vistosa de la que aquí tenéis la receta.

Espero que os guste. Besos.

«Pastelillos Salados de Morcilla con Colmenillas y Confitura de Higo «Bonne Maman».

Ingredientes (para 12 pastelillos):

Para las tartaletas

– 350 gr. de Harina de Repostería con levadura incorporada (si no la tiene se la añades tú, una cucharada sopera rasa es suficiente).
– 130 gr. de Mantequilla sin Sal (fría y cortada en trozos).
– 70 gr. de Agua Mineral.
– 1 Cucharadita pequeña de Sal del Himalaya(normal vale también).
– 1 Cucharada grande de Sirope de Ágave (o Azúcar Moreno).
– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra, suave.
– Una Pizca de Anises en grano.
– Una pizca de Ras el Hanout. (si no tienes, el comino en polvo también vale).

Utensilios:

– Rodillo.

– Molde para Muffins.

– Cortadores en Forma de Flor (uno grande y otro pequeño).

– Brochita.

– Papel de Hornear.

Comenzamos por encender el horno a 180ºC para que esté caliente cuando metamos las tartaletas.

A continuación, ponemos el aceite en un vaso y le añadimos los anises y el Ras el Hanout. Mezclamos con la brochita y engrasamos con él los huecos del molde para las tartaletas, dejando reservada un poco de la mezcla para pintar la masa.

Para hacer la masa he usado la termomíx, pero vale cualquier otro aparato amasador o incluso la puedes hacer a mano formando un volcán con la harina, poniendo el resto de ingredientes en el centro y amasando a mano hasta tener una bola.

Pero os decía, la he preparado con la termomix, poniendo todos los ingredientes, harina, agua, sal, sirope y mantequilla en el vaso y mezclado a velocidad 6 durante 15 segundos. Sacamos la mezcla y terminamos de darle forma de bola con las manos.

Ponemos la masa dentro de una bolsa de plástico y la metemos en la nevera durante media hora.

Este paso te lo puedes ahorrar comprando la masa refrigerada y lista para hornear.

Pasado ese tiempo, con ayuda del rodillo, embadurnado de harina, extendemos la masa hasta tener una lámina de medio centímetro de grosor. Cortamos las flores con el cortador grande y repetimos la operación hasta tener 12 flores que colocaremos en los huecos del molde anteriormente engrasado. Con ayuda de un vaso presionamos la masa para ajustarla a los huecos, la pinchamos con un tenedorcito para que no suba demasiado y la pintamos con el aceite reservado, guardando un poco para el resto de flores de la decoración.

Metemos las tartaletas al horno (ya caliente) y horneamos hasta que estén doraditas, unos 15 minutos.

Una vez horneadas retiramos del horno y dejamos templar antes de desmoldar con cuidado de no romperlas.

Con la masa restante hacemos una lámina un poco más fina y cortamos 12 florecitas con el cortador pequeño. Las colocamos sobre papel de horear y las pintamos con el resto del aceite. las colocamos en la bandeja del horno (pueden ir debajo de las tartaletas) y horneamos hasta dorar, unos 10 minutos aproximadamente y retiramos del horno.

Para el Relleno de Morcilla

– Una Morcilla de Burgos de Arroz y Cebolla de 300 gr. (he usado de la marca Embutidos Ríos que no usan colorantes, conservantes o potenciadores de sabor en sus elaboraciones).

– 20 gr. de Colmenillas Rehidratadas (las compro deshidratadas y las vuelvo a hidratar siguiendo instrucciones del fabricante. Estas son de la la marca Deluxe de Lidl).
– 3 Cucharadas de Confitura de Higo «Bonne Maman».
– 50 gr. de Avellanas sin tostar.
– 3 Cucharadas de Ron Montero (puedes usar otro siempre que sea pálido).
– 3 Cucharadas de Salsa de Soja.
– 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Un Pizca de Pimienta Blanca Molida.

Para decorar

– Una Cucharada de Pistachos picados.
– Unas hojas de Tomillo Fresco.

Ponemos las avellanas en el vaso eléctrico y picamos sin llegar a pulverizar. Reservamos.

Pelamos y troceamos en daditos la morcilla reservándola también. Y finalmente picamos las colmenillas en pequeños trocitos que reservamos como lo anterior.

En una cacerola o sartén, ponemos el aceite a fuego medio y salteamos en él las colmenillas durante un par de minutos. Incorporamos la avellanas picadas y las tostamos un poco sin dejar de remover hasta que estén doraditas (cuidado no se te quemen, arruinarían la receta). Añadimos la morcilla picada y cocinamos sin dejar de remover durante un par de minutos. Echamos la soja, la pimienta y el ron y mezclamos bien cocinando durante un par de minutos más sin dejar de remover (tanto mover es para que no se agarre). Por último le incorporamos la confitura de higo y mezclamos para que se integre bien con el resto de ingredientes cocinando el relleno durante un minuto más. Retiramos del fuego y pasamos a emplatar.

Emplatado de las tartaletas

Rellenamos las tartaletas con un par de cucharadas generosas de la morcilla, presionando un poco la primera cucharada para que se llene bien la base y no se desmorone al morder.

Decoramos con unos pistachos picados, unas hojitas de tomillo fresco y clavamos una florecita pequeña en cada una de ellas como se muestra en la foto.

Listas para servir, un bocado delicioso que podrás servir templado o frío.

las confituras y mermeladas Bonne Maman ofrecen infinidad de posibilidades a la hora de elaborar tus platos, dulces o salados con la seguridad de una máxima calidad.

Pastelillos salados de Morcilla
con Colmenillas y Confitura de Higo "Bonne Maman"

Ya se lo que quiero