

Chicago Cupcakes de Chocolate con Buttercream de Sirope de Arce. Cooking in America.



«Me da pánico cocinar» me confiesa pudorosa Dana; una mujer menuda que, además de llevar a cabo estudios de investigación para la Universidad de Chicago y escribir un libro sobre la importancia del lenguaje, es una de las mejores cirujanas del mundo, especializada en realizar implantes cocleares a bebés.

«Tanya (de origen ucraniano) se encarga de la cocina en casa y de que los niños nunca estén solos». «Yo me he refugiado en el trabajo y gracias al soporte emocional de mi familia puedo seguir adelante».

Dana tiene tres hijos maravillosos y hasta hace dos años estaba casada con Donald C. Liu, nombrado Chicaguense del año en 2012 considerado uno de los cirujanos pediatras más importantes de Norte América.

Salieron de fin de semana con los niños a disfrutar cerca del lago Michigan y Donald, al ver a dos chicos en apuros navegando en kayak se lanzó a salvarlos. Con suerte los sacó de las heladas aguas con vida, pero él no regresó.

Genevieve, Gene, su hija mayor, con tan sólo 15 nos conmovió con su historia el

día que se hizo amiga de mi hija y nos explicó, con una inusual madurez, cómo había creado una página web en la que ella misma ayuda a otros adolescentes con su experiencia, a superar la pérdida de su padre o madre.

Hoy, un año más tarde de comenzar con esta tarea, da trabajo a varias personas y se encarga de administrar y dirigir [SLAPD](#), actividad que compagina con sus estudios de bachillerato.

Mi hija y Gene se hicieron muy amigas las pasadas navidades y al saber que visitaríamos su ciudad, ella y su madre, insistieron en recibirnos en su casa por unos días.

Con mi inglés tan limitado y mi torpeza para expresar emociones cuando estas me superan, no me quedó más remedio que enfundarme el delantal y pedir que me enciendan el horno.

Porque a mi no me dan miedo los fogones y porque creo que no hay mejor manera de expresar amor, respeto y agradecimiento que cocinando para alguien.

Dos bandejas de cupcakes para los niños, un salmorejo de cerezas y un arroz para olvidar, fueron mi manera de corresponder al cariño y la hospitalidad recibidos, por parte de una de las familias más entrañables que la vida ha tenido a bien poner en mi camino.

La receta del salmorejo se la quedó Tanya apuntada, pero estoy segura de que le encantará tener también la de estos Cupcakes con los que hacer felices a Asher y Amelie.

A ellos, a los peques de la casa, va dedicada mi receta de hoy. Con todo mi cariño.

Espero que os guste. Besos.

«Chicago Cupcakes»



Ingredientes

Para las Cupcakes de Chocolate Negro (16 unidades)

- 115 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- 220 gr de azúcar.
- Una Cucharada de Ralladura de Piel de Naranja.
- 3 huevos.
- 270 gr de harina.
- 40 gr de cacao en polvo sin azúcar.
- 1 Sobre de levadura tipo Royal.
- 120 ml de leche.

Material extra

- Cápsulas de papel de color Rojo.
- Molde para Muffins.
- Cuchara para helados.



Paso a Paso

Ponemos el horno a calentar a 180°C mientras preparamos la masa. Para ello (con un vaso eléctrico, amasadora, batidora o termomix) batimos la mantequilla junto con el azúcar y la ralladura de naranja (en TMX 1 minuto velocidad 4). A continuación añadimos los huevos uno a uno sin parar de batir (a velocidad 5) durante 3 minutos más, hasta que estén bien integrados. Añadimos entonces la harina, la levadura, el cacao y comenzamos a batir nuevamente a velocidad 4 y le incorporamos la leche (mientras batimos) en último lugar, a la misma velocidad, durante 2 minutos, hasta tener una masa fina. Ya tenemos la masa lista.



Colocamos las cápsulas de papel en el molde (así conseguimos que mantengan la forma) y distribuimos la masa en las cápsulas, con ayuda de la cuchara para helados, llenándolas algo menos de la mitad. Horneamos con el horno precalentado a 180° C durante 20 minutos.

Comprobamos con un palillo que los cupcakes están bien cocidos (el palillo debe salir limpio) y retiramos del horno. Dejamos enfriar sobre una rejilla antes de pasar a decorarlos.



Para la Buttercream de Sirope de Arce

- 250 gr. de Mantequilla sin Sal.
- 2 Cucharadas de Sirope de Arce.
- 300 gr. de Azúcar glasé,
- 25 gr. de Leche.

Para la decoración

- Corazones y Estrellas de Azúcar.

Material extra

- Manga Pastelera grande (puede ser desechable).
- Boquilla Estrellada (he usado la Wilton 2D).
- Batidora de Varillas.



Paso a Paso

Una vez tengamos los cupcakes fríos, preparamos la buttercream. Agregamos el sirope de arce a la leche y reservamos. Ponemos en un bol no demasiado grande, el azúcar glasé y la mantequilla. Batimos a velocidad media con las varillas y cuando estén bien integrados le incorporamos la leche con el sirope y batimos a velocidad un poco más alta durante 2 minutos. Una vez lista la ponemos en la manga pastelera.



Preparamos la manga pastelera colocando la boquilla y la metemos en un vaso grande para que sea más fácil rellenarla con la buttercream.



Una vez rellena la manga, pasamos a decorar las cupcakes. Primero, metemos los cupcakes en una cápsula de papel nueva, para que queden más vistosos, y comenzamos a decorar con la buttercream; de dentro a fuera, formando una rosa y rematamos con una estrellita y un corazón de azúcar.



Listos!!!!!!







Chicago
Cupcakes





Ya se lo que Quiero



Chicago *Cupcakes*



Ya se lo que Quiero

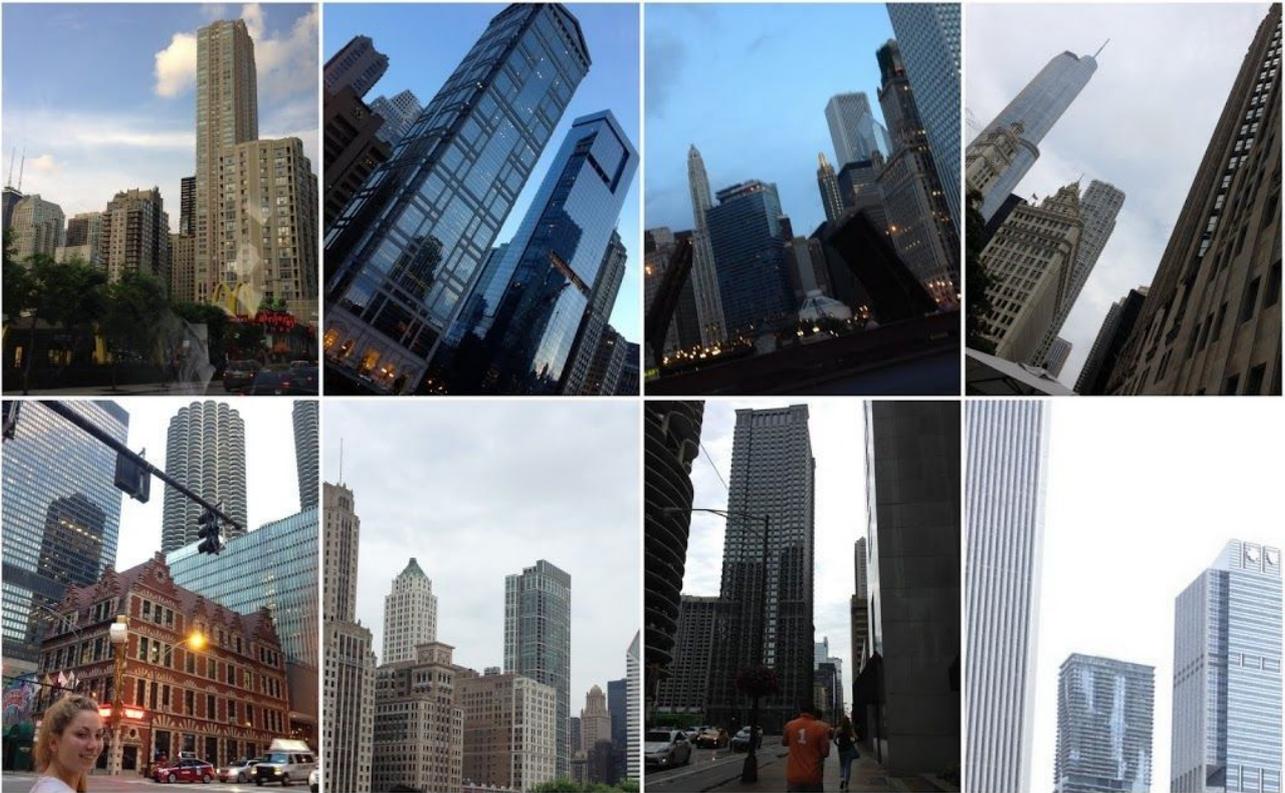
Y ahora para los que tengáis ganas de ver algunas fotos más; os dejo un resumen de mi paso por Chicago.

Chicago. The Windy City.



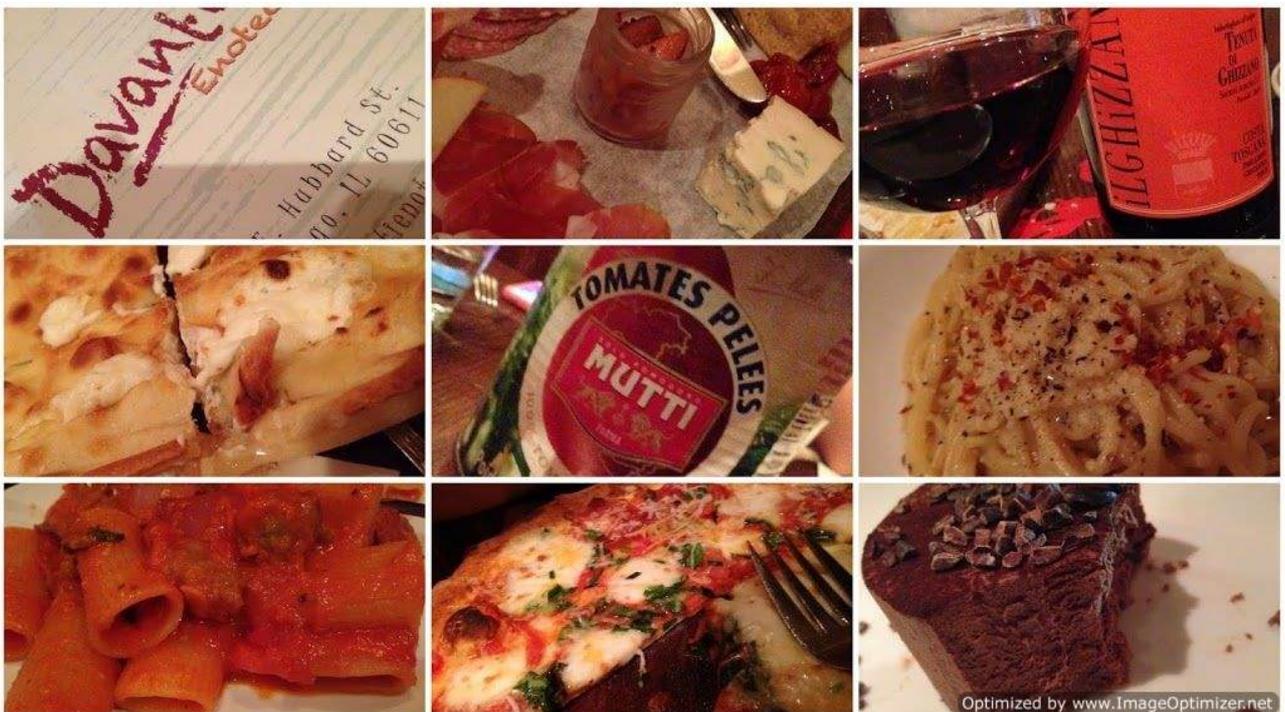
Llegamos a Chicago al caer la tarde y de pronto me vi inmersa en un colosal arrecife de rascacielos que me hicieron sentir pequeña, muuuuy pequeña. Es casi imposible dejar de mirar a las alturas. Había leído algo acerca de la espectacular arquitectura que nos íbamos a encontrar, pero esta imagen supera con creces lo esperado. Estoy realmente impresionada.

Todo brilla, aunque el sol se escondió hace rato y recuerdo entonces las palabras de mi amiga Diana, (a la que veré al día siguiente) cuando orgullosa decía que su ciudad, Chicago, para ella es la «Number One».



Mesa en una Pizzeria. Por fin!!!!!!

Tras un buen rato paseando, decidimos elegir un sitio para comer y...oh, oh misión imposible!!! todo está abarrotado y tendremos que esperar para conseguir mesa. Al final, en una de las muchas pizzerias que encontramos, pudimos sentarnos y cenar de maravilla, simple, pero muy rico.



Volveremos caminando para bajar un poco la cena y disfrutar así de las calles de la ciudad. Llama especialmente la atención la zona de los teatros con todos sus

carteles iluminados.





Millenium Park

Amanece lluvioso, pero eso no va a impedir que salgamos a descubrir la ciudad. Será un día emocionante, de reencuentros con amigos, pero antes tenemos tres horitas que aprovecharemos para visitar un espectacular parque, abierto a todo el mundo y provisto de una increíble oferta cultural. Música en vivo, exposiciones temporales, esculturas, fuentes vivas, juegos y hasta un huerto urbano al alcance de todos.





De paseo por el Down Town

Dejamos el parque para acercarnos al punto de encuentro y, mientras paseamos, nos damos cuenta de que, a pesar de lo impresionante de sus rascacielos, Chicago es una ciudad que invita a disfrutar también de sus calles y numerosas plazas. Grandes avenidas salpicadas de cuidadísimos jardines, donde las proporciones se humanizan. Una arquitectura pensada al milímetro en pro del ciudadano.



La sede del periódico «Chicago Tribune», un edificio ecléctico, pero armonioso en su conjunto, que cuenta en su fachada con fragmentos de los edificios y construcciones más representativas de la arquitectura mundial, ha sido el lugar elegido para volver a ver a mi amiga Diana.



Navy Pier

Y con ella nos vamos al [Navy Pier](#), un lugar de ocio a orillas del lago Michigan, desde donde se puede disfrutar de un espectacular Sky Line de la ciudad.

De entre los muchos locales a elegir para el almuerzo, ha sido inevitable nuestra visita al «Bubba Gump», una cadena de restaurantes creada a raíz de la famosa película Forrest Gump (una de las favoritas de mi hijo).

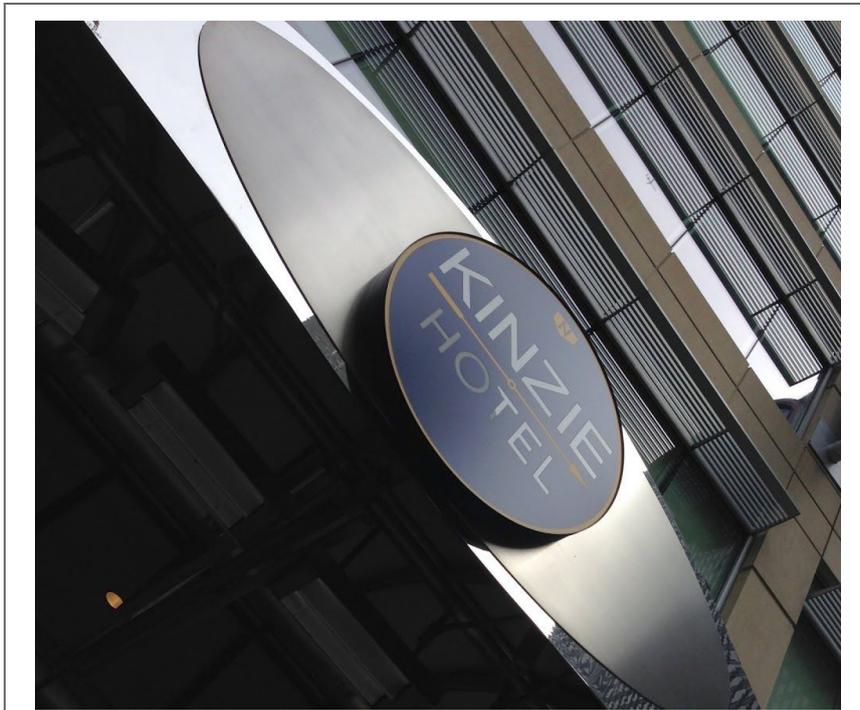
Gambas de mil maneras distintas en un ambiente de lo más cinematográfico, del que me marché con el sobrenombre de «Jennnny».

Al salir nos aguardaba una gran sorpresa. Nuestra querida Genevieve Liu, no ha podido esperar a mañana y ha venido a buscarnos.



Bajo un aguacero regresamos al hotel; Debemos prepararnos para una cena muy especial.





El [Kinzie Hotel](#), un establecimiento estupendo.

El Chicago Cut.

Nuestros amigos Diana y Paul han reservado mesa en el Chicago Cut. Un Seteakhouse increíble, en el que nos invitaron a tomar unos deliciosos cortes de carne. Me volvieron a cantar Cumpleaños feliz y brindamos mientras nos desvelan una gran noticia que guardaban para el final de la cena. Pronto cumplirán su sueño de ser padres y yo les deseo toda la felicidad del mundo.



La lluvia nos ha dado una tregua y después de la cena visitaremos la bellísima fuente de Buckingham, hecha de mármol y con un estilo muy europeo, es una de las fuentes más grandes del mundo.



Con la lluvia decidimos no llevar la cámara de fotos, afortunadamente he encontrado ésta en la red, que tiene una gran calidad.

The Willis Tower. El Top of The Rock de Chicago.

Sigue sin despejarse el cielo, pero no será impedimento para subirnos al techo de la ciudad del viento.

Desde lo más alto de la Willis Tower y sobre un suelo de cristal, los más valientes tendrán la sensación de estar suspendidos sobre el cielo de Chicago.





más souvenirs!!!!



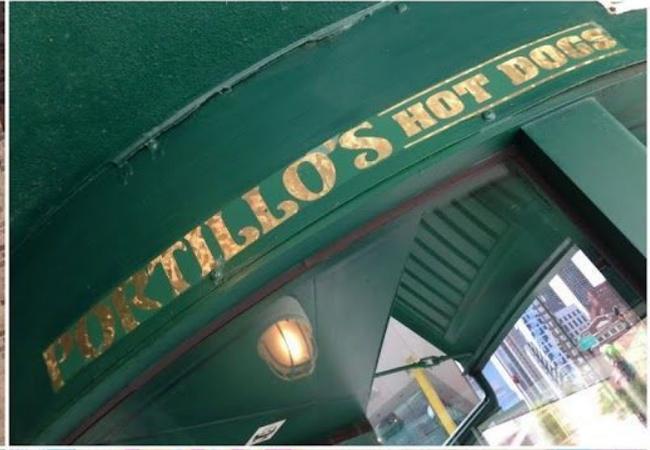
La hora del Almuerzo.



En el distrito financiero, abundan los puestos de comida ambulantes. Me llamó la atención la variada oferta y la calidad de algunos de ellos.



Pero hemos optado por tomar un aperitivo y buscar, el que nos han dicho es, el mejor sitio de perritos calientes del mundo. No es mi comida favorita pero...los niños mandan!!!

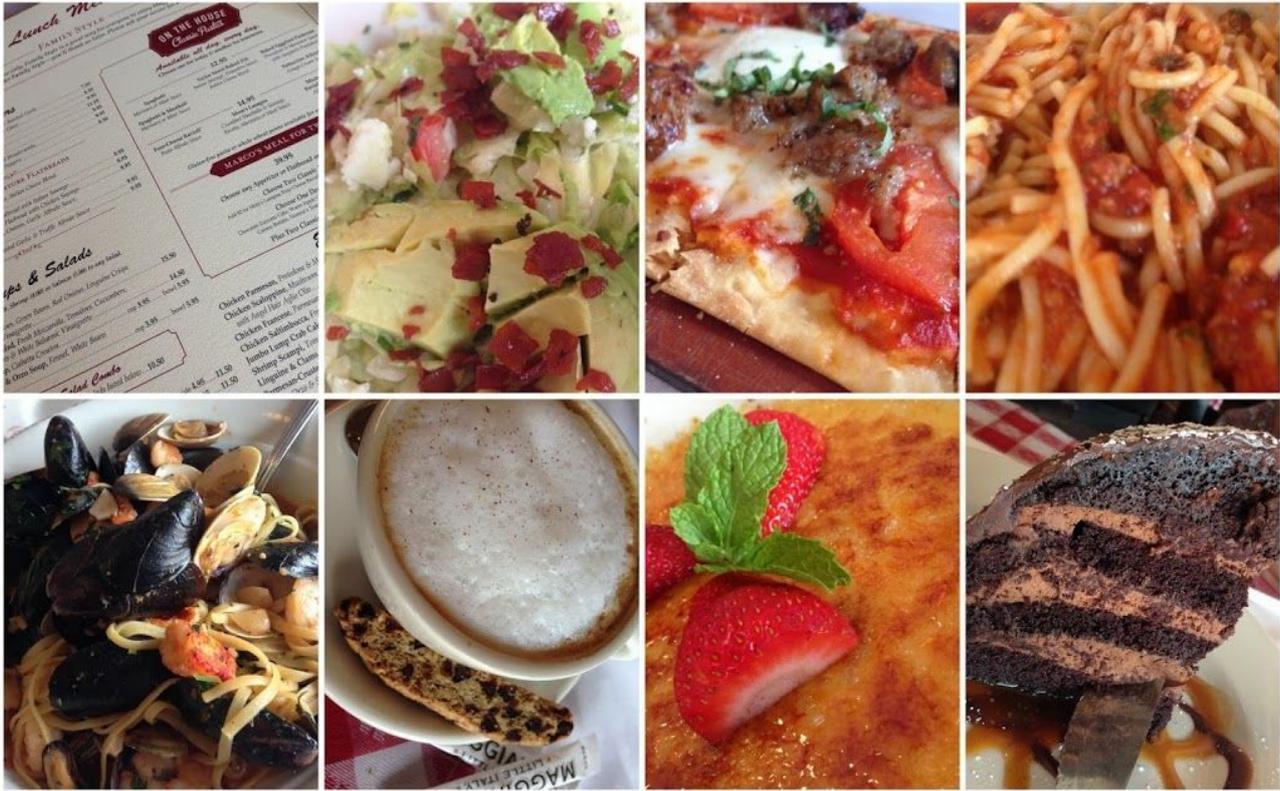


Una vez allí nos hemos asustado de las enormes colas y hemos decidido volver a una pizzería con muy buena pinta que hemos visto durante el camino.

Maggiano's, un gran local familiar de comida italiana, en el que uno parece regresar al Chicago de Al Capone. El ambiente y la comida son muy agradables.

MAGGIANO'S
LITTLE ITALY

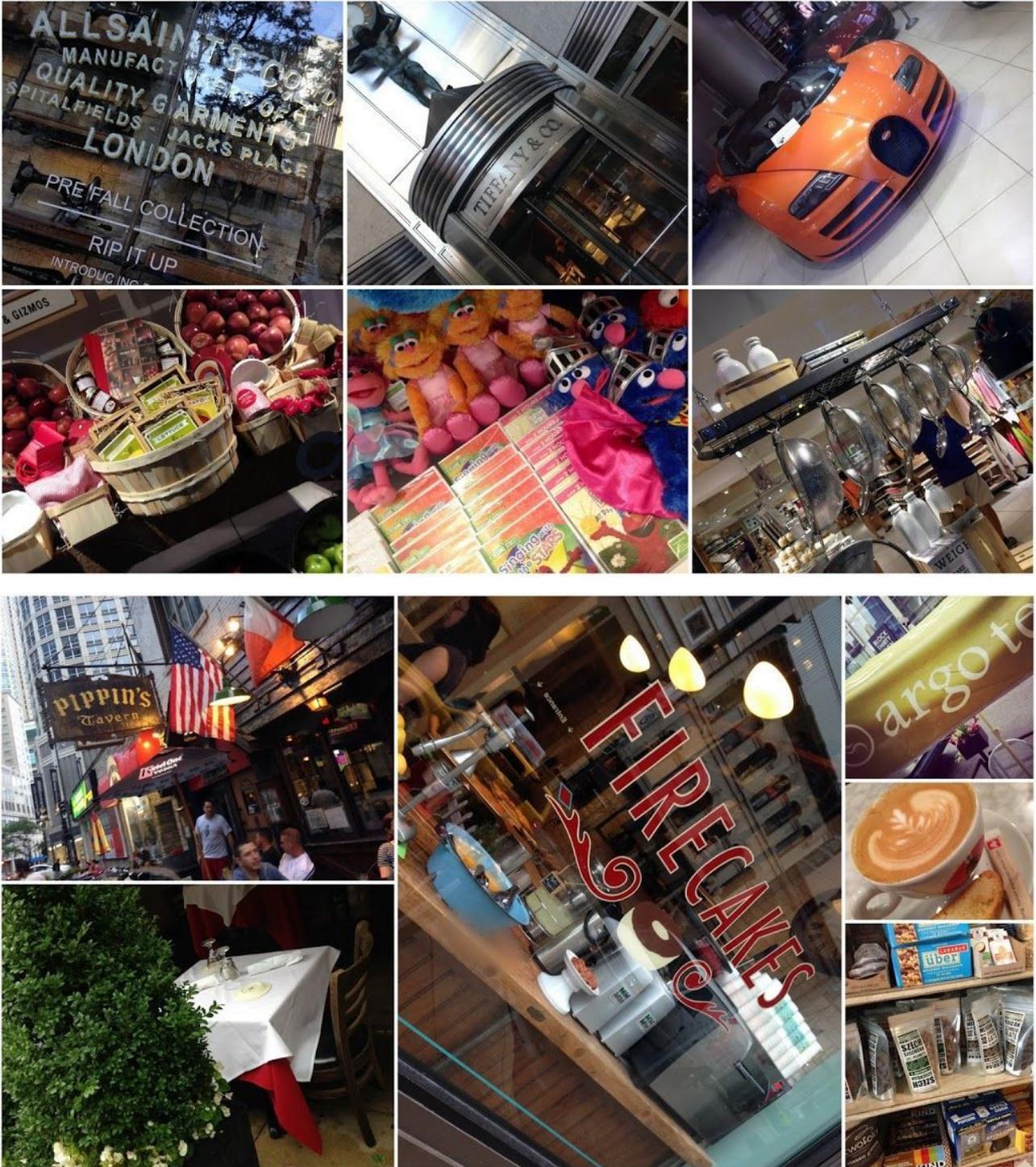




Walk, Coffee and Shopping.

De nuevo un paseo por la ciudad, nos descubre rincones encantadores y un comercio de gran calidad.





Y para cenar...por fin hemos conseguido una mesita para dos en la Siena Tavern (muy cerquita del Kinzie Hotel). La comida is ok, pero en la terraza, bajo enormes rascacielos y a pesar de estar rodeados por millares de arañas acechando para atacarte (no en vano Spiderman se rodó por aquí cerquita), el ambiente es súper agradable. Será por eso que siempre, siempre hay cola.



En casa de los Liu.

Llega el fin de semana y dejamos nuestro hotel para instalarnos en la casa de Gene. Incluso ahora, a pesar de la enorme ausencia, esta es una casa llena de vida. Con una cocina abierta, como epicentro de la actividad (que a veces recuerda al camarote de los hermanos Marx), el ambiente es sobre todo familiar y acogedor. Dana, su madre, es una anfitriona excelente que nos ha recibido de maravilla haciendo un hueco en su apretada agenda.



Área universitaria de la Universidad de Chicago.

Muy cerca de la casa pudimos visitar el campus de la universidad de Chicago, una de las más competitivas y prestigiosas de EEUU. El entorno de sus instalaciones, donde se conjugan tradición y vanguardia, son el sueño de cualquier universitario.



En estas calles tuvieron su primera cita el actual presidente de los EEUU de América y la primera dama. Es curioso que exista una placa donde se recuerda este hecho anecdótico. Os imagináis un monolito recordando la primera cita de Rajoy? Mmmmmmm.....creo que no.



Hora del lunch en un excelente Sushi bar, donde te empaquetan lo que te dejas en el plato para que te lo acabes en casa.



Matrículas.



Botani en el Súper.

Me he ofrecido a preparar la cena así que hemos pasado por el super y, tras volverme loca buscando los ingredientes para preparar un arroz (del que hay 17 variedades) y un salmorejo, me he encontrado con la sorpresa de poder comprar [Botani](#) para beber. Vino de mi tierra también en Chicago!!!! Menudo subidón.



El Brunch de Dana.

Llegó el domingo y entre todos preparamos un fantástico brunch (los cupcakes fueron mi aportación) al que asistieron además algunos amigos de la familia.



Museum of Science+Industry

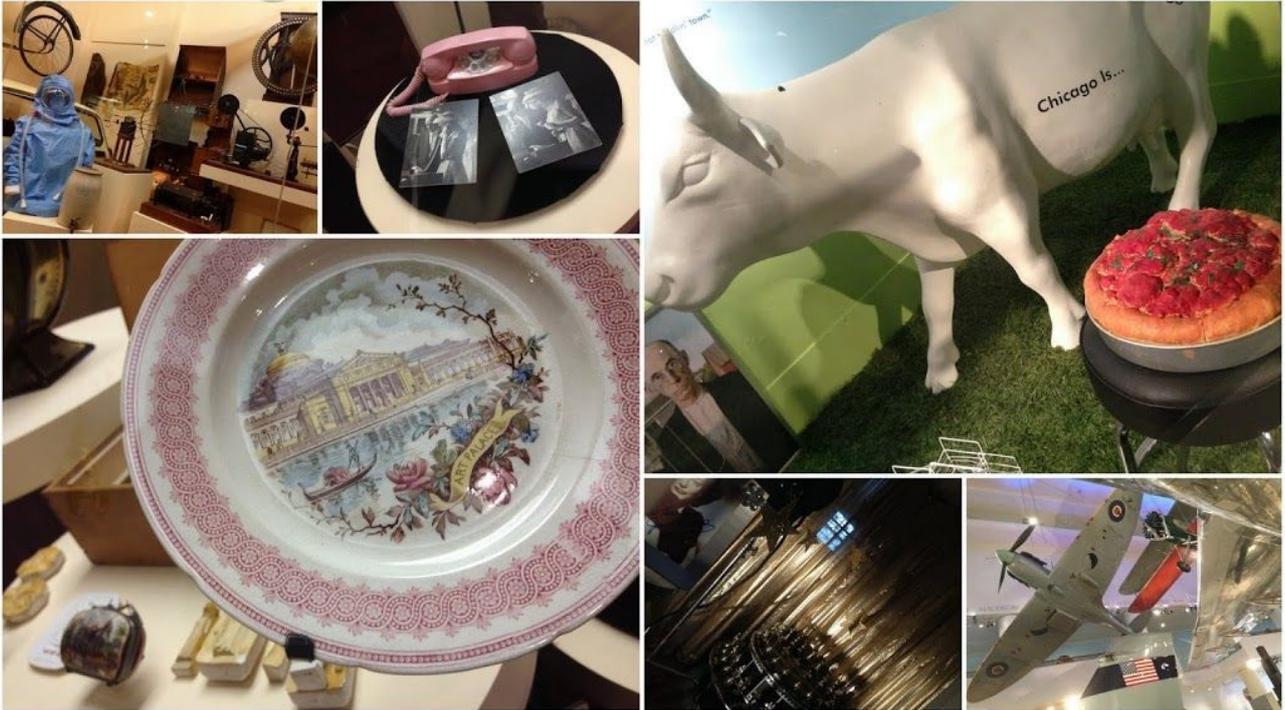
Para terminar la jornada, una visita al museo de Ciencias e Industria. Muy didáctico y participativo, en el que disfrutamos y aprendimos un montón.



Me ha costado sacar a mi hijo de la sala de las maquetas y réplicas de aviones y trenes. Pero hay tanto que ver.... vamos a dar un paseo por el Chicago de principios del siglo XX, donde se recrean sus calles e incluso puedes tomar un helado en un local ambientado como si estuviéramos en otra época.

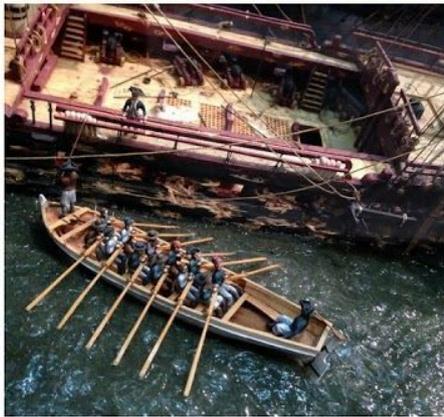


Paseamos por la historia más reciente de la ciudad a través de objetos cotidianos.



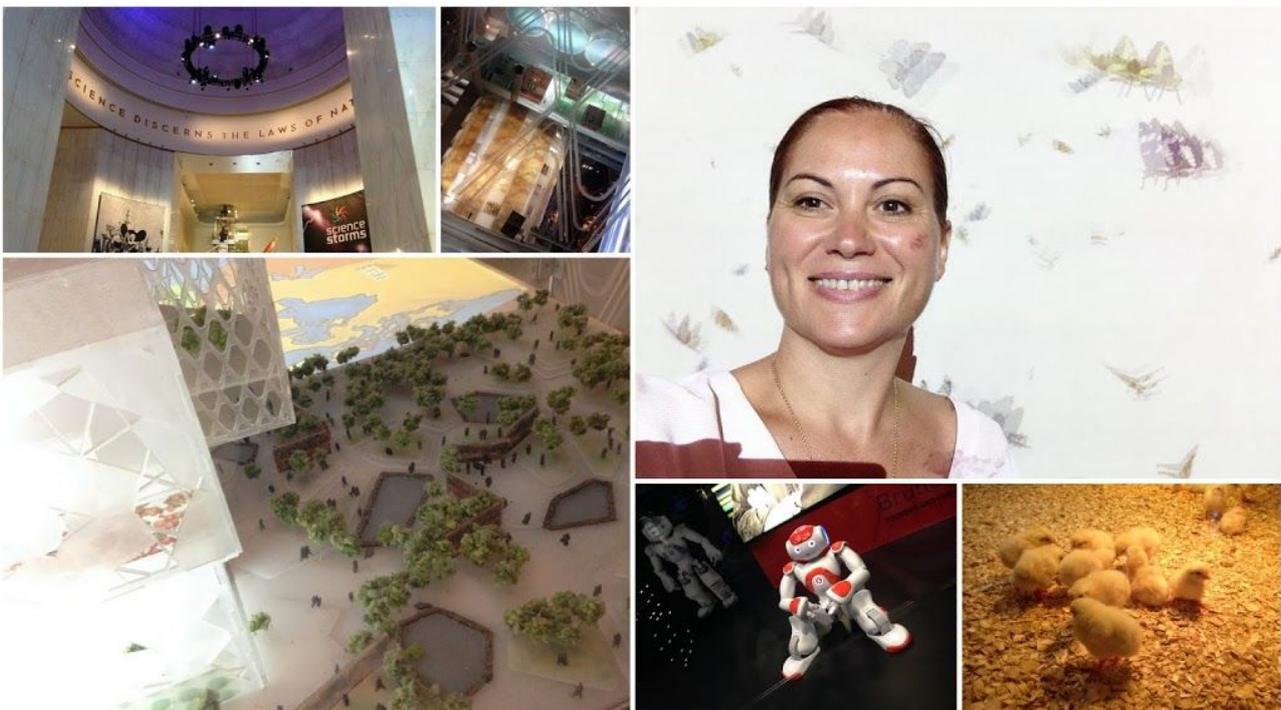
Y llegamos a un espacio en el que relatan de una forma muy gráfica la participación de EEUU en las grandes guerras y la carrera espacial americana.







Y ahora saltamos al futuro inmediato; un espacio dónde se da muchísima importancia al cuidado del planeta y de los seres que lo habitan. Ésta es una sección muy parecida a la que tenemos en la ciudad de las artes y las ciencias de Valencia, donde se pueden hacer experimentos y participar en las actividades.



Llegó el temido lunes y con él la hora de las despedidas, siempre duras. Nadie quiere mostrar su cara triste para la foto.

Días inolvidables quedan en la memoria, junto a la promesa de volver a verse

pronto.

Una vez en el aeropuerto, después del check-in y un café, nos preparamos para nuestro próximo destino pero....



Una tormenta se acerca y el espacio aéreo se cierra. Tendremos que hacer noche en un hotel cercano al aeropuerto. Tras horas de espera, toca recoger maletas y tratar de descansar. No todo iba a ser diversión!!!!





Ahora si que nos vamos; próximo destino: La ciudad que nunca duerme.



Mi extraño desayuno. Es que el café del avión es maliiiiisimo ☹

Continuará...