Tartaletas con Gambas «Old Bay». El sabor de Maryland.

Afincada en Maryland, pero neoyorquina de nacimiento, dedica su vida a devolver la esperanza y confianza en sí mismos a muchos americanos.

Es un ser luminoso, que llena de paz el espacio en que se encuentra; con una mente brillante, capaz de adivinar aquello que te aflige con sólo mirarte a los ojos.

Su casa está salpicada de ángeles; grandes y chicos, blancos y negros, gordos y flacos, pero es ella sin dudad el mayor de todos.

Lo nuestro fue amor a primera vista, de esos que con mínimos cuidados crece y se afianza, dando paso a una amistad de la que me siento muy orgullosa.

Ha sido nuestra anfitriona al llegar durante este verano, a tierras estadounidenses y junto a Gene, su chico desde hace más de 33 años, nos ha hecho sentir parte de su familia.

Los días transcurrieron rápidos, como siempre que no quieres que se acaben y no tuve tiempo de cocinar para ellos. Me hubiera encantado, pues sé que ella valora mucho cuánto hago aun sin haber probado ni tan siquiera una sola de mis ricas

ensaladas.
A pesar de no ser estas unas vacaciones culinarias, el modo cocina nunca me abandona y he tratado de buscar sabores nuevos en cada uno de los lugares en los que he tenido ocasión de comer.
Algunos han despertado mi curiosidad, entre ellos un condimento de la zona, que mi amiga tuvo el detalle de incluir entre mis regalos de cumpleaños que, por suerte, sí que pudimos celebrar juntas.
Una coqueta latita amarilla de tapa roja con cierto aire vintage, llena de un polvo maravilloso convertido en el protagonista de la receta de hoy y que, por supuesto, está preparada en su honor.
El Old Bay Seasoning, es una mezcla de hierbas y especias que, gracias a la globalización de la gastronomía puedes encontrar AQUÍ o preparar tu mismo mezclando todas estas: mostaza, pimentón, semilla de apio, hoja de laurel, pimienta negra y roja, canela, clavo, pimienta de Jamaica (allspice), nuez moscada, cardamomo, sal y jengibre.
El Sabor de Maryland envasado y que yo he querido plasmar en unas sencillas y sabrosas Tartaletas.
Te servirán como aperitivo o entrante y no debes dejar de probar, acompañadas con una copa bien fría de Botani 100% Moscatel seco que, además, está incluido entre los ingredientes de la receta, para dar un toque muy especial a este plato.
Atlántico y Mediterráneo unidos, para que disfrutes al máximo.

La extraña pareja

Gracias por todo querida Deborah; por tus consejos, tu cariño y tu hermosa sonrisa. Eres un ejemplo y estímulo para mí; prometo apretar con el inglés pues, aunque entre nosotras a veces sobran las palabras, me encanta verte reír cuando hilvano una frase graciosa.
Gracias también por presentarme los aromas de la cocina típica de tu ciudad, que han servido para inspirar mis «Tartaletas con Gambas OLD BAY».
de las que aquí tenéis la receta. I love you

Aquí os enseño la receta y después, si os quedan ganas de seguir leyendo, os dejo un resumen de la primera parte de mi paso por tierras norteamericanas, que incluyen además las visitas a Baltimore y Washington.

Espero que os guste.

Besos.

«Tartaletas con Gambas OLD BAY»

Ingredientes de tartaletas y relleno

Para preparar esta receta comienza por descorchar unBotani 100% Moscatel seco

Para las Gambas Marinadas OLD BAY

– 700 gr. de Gambas frescas (he usado gamba blanca).
– Medio Vasito de Botani 100% Moscatel seco (ni una gota más. El resto mantenerlo bien frío para tomarlo durante la comida).
– 1 Cucharada Sopera (no muy colmada) de OLD BAY Seasoning.
– Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 1 Cucharada de Jugo de Yuzu (si no tienes lo sustituyes por una mezcla de lima y naranja).

Aunque las compres bien frescas, como las gambas irán marinadas te recomiendo congelarlas durante un día antes de su preparación. Luego las dejas descongelar en el frigo y ya las tienes listas para pelar y eviscerar.

Con las gambas ya limpias preparamos la marinada, mezclando el vino (maravilloso Botani!!!), con el zumo de yuzu, la salsa de soja, la pimienta y el OLD BAY Seasoning.
Introducimos en la mezcla las gambas, tapamos con papel de film y reservamos en la nevera mientras continuamos con nuestra elaboración.

Para las tartaletas
para 8 tartaletas:

– 16 Obleas grandes de Masa para Empanadillas (he usado de «la Cocinera» el formato grande).
– 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Una Cucharada Pequeña de OLD BAY Seasoning.
Material extra:
– Brochita y Moldes de Tartaletas.

Precalentamos el horno a 180ºC.
Mientras mezclamos el aceite con el OLD BAY y con el pincel pintamos los moldes de las tartaletas para que no se nos peguen.

Cogemos las obleas de dos en dos y las colocamos dentro de los moldes presionando suavemente con los dedos, para ajustarlas sin romperlas. Las pintamos con la mezcla del aceite y pinchamos la base con un tenedorcito para que no suba la masa.

Las metemos al horno precalentado hasta que estén bien doraditas. Las sacamos del horno y una vez fuera desmoldamos y dejamos enfriar sobre una rejilla mientras continuamos con la receta.

Para la ensalada

– 50 gr. de Rúcula y Canónigos.

– 50 gr. de Bacon en taquitos pequeños(aunque te parezca poco no uses más o le

quitará protagonismo a las gambas).
– 2 Cucharadas de Pipas de Girasol.
– 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Una pizca de Sal.

Primero asamos el bacon (no más de la cantidad reflejada en la receta) lo tostamos bien a fuego fuerte, sin añadir nada de aceite y lo escurrimos retirando el exceso de grasa con papel de cocina. Y lo dejamos templar. Una vez templado lo cortamos en trocitos aún más pequeños y reservamos hasta que esté frío.

Mezclamos los canónigos y rúcula con la sal, las pipas, el aceite y el bacón ya frío. Mezclamos y reservamos hasta emplatar.

Para la Salsa Mayonesa OLD BAY

- 8 Cucharadas de Mayonesa ligera.
- 1 Cucharada Grande De OLD BAY Seasoning.
- 1 Cucharada del jugo en el que estás marinando las Gambas.

Añadimos a la mayonesa el OLD BAY y la cucharada que le habremos robado a la marinada de las gambas que tenemos en la nevera. Mezclamos hasta integrar bien todos los ingredientes y ya podemos pasar a montar las tartaletas y emplatar.

Montaje del Plato

A los ingredientes anteriores sumamos, para la decoración del plato, unas hojitas de Hierbabuena fresca y una pizca de Sal de Flores de Ibiza.

Comenzamos por escurrir las gambas. Ni se te ocurra tirar el líquido de la marinada; lo podrás usar en el caldo de cualquier arroz o guiso. Lo puedes congelar si no lo vas a utilizar en ese momento.

Sobre cada tartaleta colocamos un par de cucharadas de la ensalada y sobre ella una cucharadita de las salsa mayonesa. Cubrimos las tartaletas con las gambas marinadas escurridas, como se muestra en la foto y en el centro volvemos a poner

otra cucharadita de la mayonesa. Espolvoreamos con una pizca de sal de flores y decoramos con una hojita de hierbabuena fresca.

Et voilà!!!

Listas para servir y tomar acompañadas de una copa de Botani bien frío, que marida de maravilla con este plato.

Te apetece ver algunas fotos más ???

Maryland

En el estado de Maryland tuvimos ocasión de disfrutar de un entorno con extensiones de verde como nunca antes había visto porque, en los estados americanos, todo es muy grande y si hay verde, hay muuuuucho verde. Todo está muy cuidado y las distancias entre cada cosa son grandes. Allí no se puede no tener coche!!!!, pero si tuviera que elegir un lugar para vivir en EEUU, sería sin duda ese.

Asistimos a la misa del domingo, en la que la gente participa durante la celebración como si se tratase de una reunión de amigos o vecinos que se reunen para contarse sus problemas o inquietudes.

Así la palabra iglesia si tiene sentido.

Y después…. el brunch; en un local al que se entraba por una espectacular tienda de vinos y licores en los que había una enorme selección de bodegas de todo el mundo, aunque eché de menos una mayor presencia de los caldos españoles.

Este es un ejemplo de licorería en el que además puedes cenar o disfrutar del brunch típico del domingo después de la iglesia

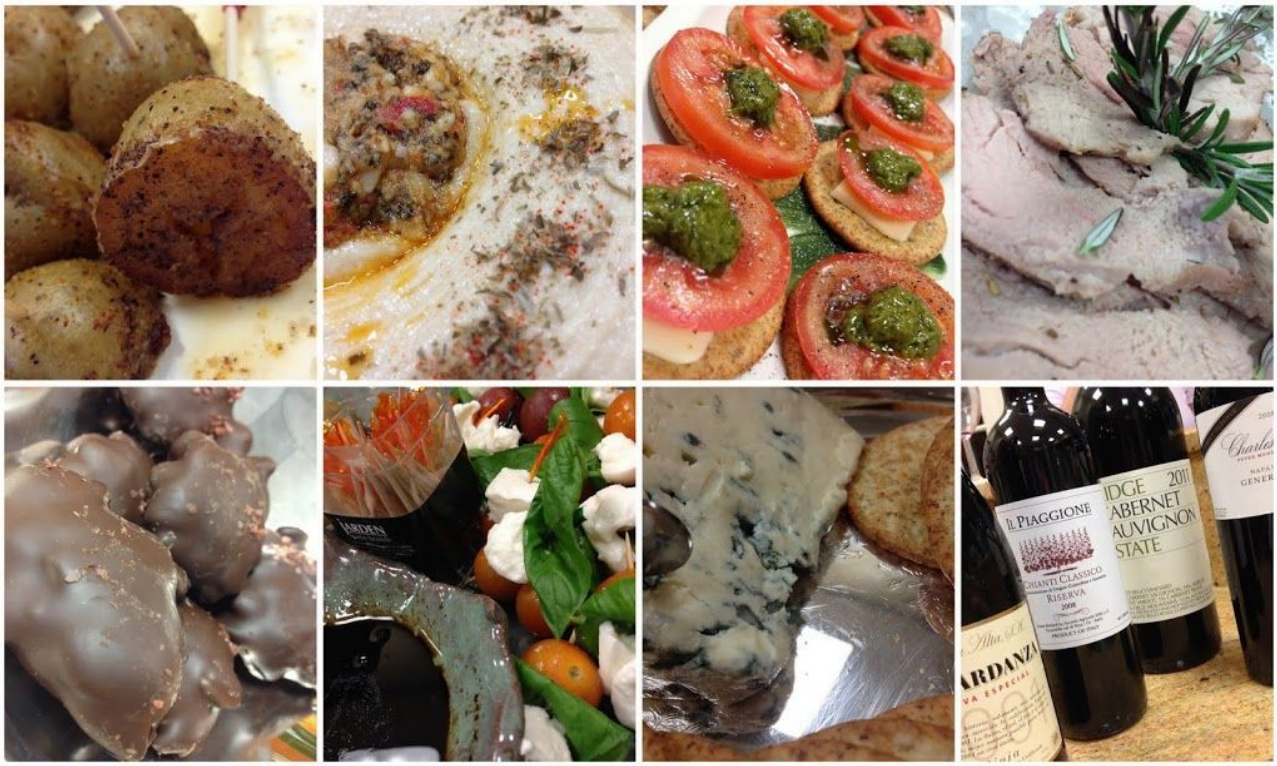
Al caer la tarde, conocimos a Joe, un vinatero y restaurador que nos ofreció una cata a ciegas de vinos maravillosos llena de sorpresas.

Que expectación!!!

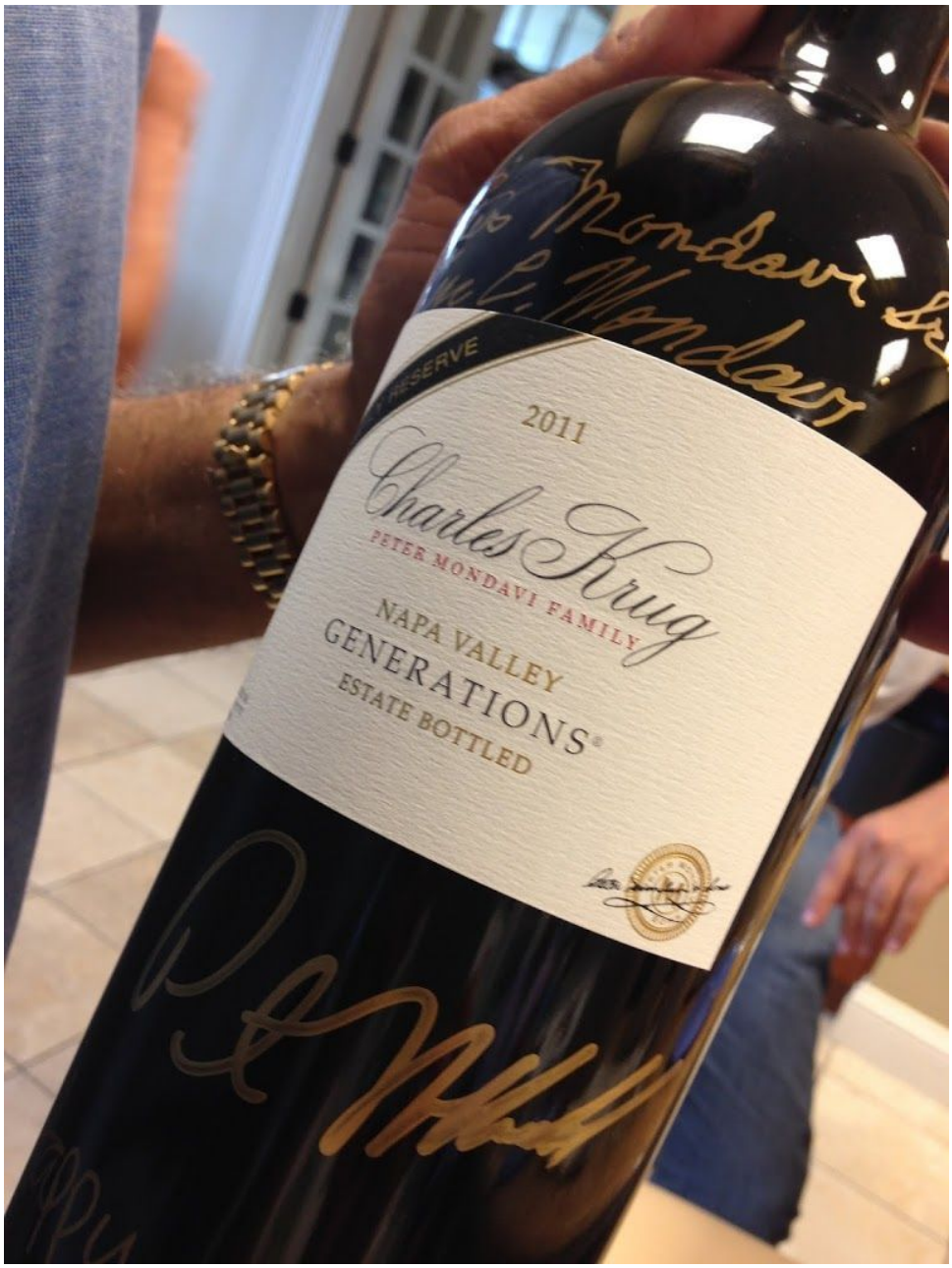
Uno tras otro los fuimos probando todos. Y una vez terminada la degustación, cuando descubrieron las botellas, casi muero de la emoción al ver un Albariño de Bodegas Ordoñez. Había sabido identificar cuales de los vinos eran españoles de entre los nueve catados, pero no alcancé a situarlos en el mapa. Me queda tanto por aprender…

Dos españoles entre los vinos que entusiasmaron a los asistentes. Momento Orgullo Español.

Para maridar los vinos, Joe nos preparó unos deliciosos aperitivos que culminaron con la apertura, fuera de cata, de cuatro espléndidos vinos más, entre los que incluyó un Viña Ardanza Reserva Especial y un Charles Kurg de la familia Peter Mondavi, del Napa valley, acompañado de una sensacional historia por parte del anfitrión que, después de tanto tanino, nos emocionó a todos.



RA
La Rioja Alta, S.A.
VIÑA ARDANZA
RESERVA ESPECIAL
2001
IL PIAGGIONE
CHIANTI CLASSICO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
RISERVA
2008
Estate Bottled by Società Agricola Silla s.r.l.
Tavarnelle val di Pesa (FI) - Italia
PRODUCT OF ITALY
IDGE 2011
ABERNET
AUVIGNON
STATE
2008
Charles Krug
PETER MONDAVI FAMILY
NAPA VALLEY
GENERATIONS



Un regalo muy especial de parte del fundador de las bodegas de la familia Peter Mondavi, con dedicatoria incluida.

Baltimore

A pesar de no ser un día demasiado soleado (aunque si muy caluroso) las calles y plazas al rededor del puerto, en el que transcurrieron las batallas por la independencia que inspiraron el actual himno de América, son una explosión de alegres colores y un hervidero de niños que apuran sus últimos días de vacaciones visitando el fantástico acuario o alguno de los museos navales.

Una cuidad limpia, abierta, que invita a pasear y en la que se respira un ambiente tranquilo y familiar, llena de ofertas de ocio, locales de restauración y

comercios.

Son manzanas lo que veo????? no se si podré resistirme!!!!!!

Al final nos conformamos con unos helados

También hay cafeterías-pastelerías con un aire más europeo. Aunque los tamaños de los dulces son un pelín más grandes!!!!

Y para mi cumple…Cena en un espectacular local pizzería en el que los cocineros portaban gorras del barsa y dónde la comida pudo ser mejor. En cuanto al servicio, exquisito. Los americanos saben venderse de maravilla. No vendría mal un intercambio de clases de «marketing por clases de cocina».

Al final, el rato maravilloso eclipsó cualquier nota negativa.

Washington, la ciudad de los presidentes.

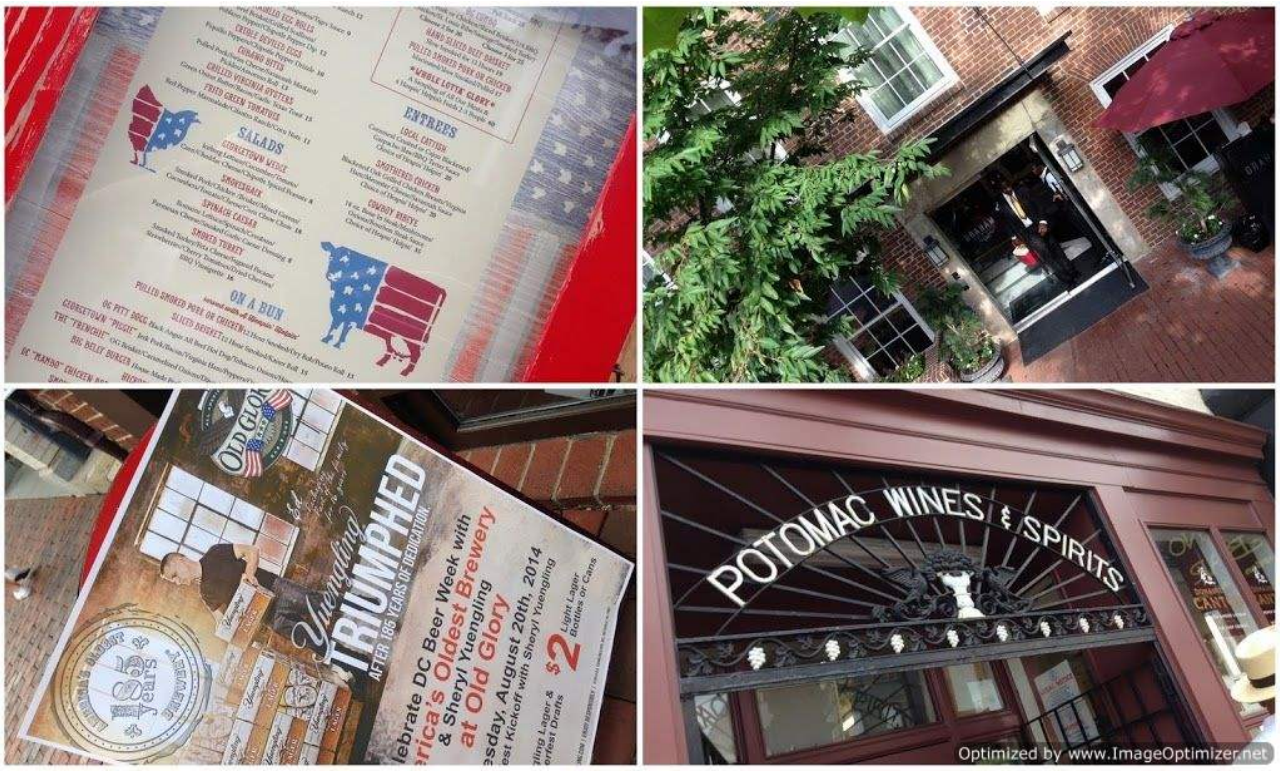
Tras llegar desde Baltimore, en tren, hasta la monumental Union Station, nos subimos a un bus HOp On-HOp Off» con guía, para hacer un recorrido que nos paseó por los lugares más emblemáticos de una majestuosa ciudad, repleta de monumentos «In Memoriam» que se nos muestra como un museo abierto. Impresionantes edificaciones con las que se rinde tributo y homenajea a todos aquellos presidentes y personalidades que han sido claves en el desarrollo de América como una gran nación.

Además de ser la sede de numerosos organismos de orden internacional, Washington cuenta con una importante oferta hotelera y con la mayoría de las instalaciones del instituto Smithsonian, dedicado a la educación e investigación.

Georgetown

A orillas del río Potomac y conocida así por albergar a la universidad de Georgetown, se ha convertido en el barrio de moda y se encuentra plagado de

comercios de grandes firmas y numerosas ofertas de restauración. Un lugar ideal para vivir en una gran cuidad pero con un ambiente más intimo. Lo único malo son sus elevados precios; abstenerse estudiantes!!!!



De vuelta al centro y parada técnica para reponer energía!!!!

Lo hicimos en Shake Shack, una cadena que se distingue por ofrecer

hamburguesas libres de hormonas y antibióticos, donde nos sorprendieron con una de las «fast food» más ricas que recuerdo. Muy recomendable si te apetece una burger.

La imagen de la ciudad se transforma por completo durante la noche. Se aligera de turistas y, entre sus monumentos, uno tiene la sensación de pasear y ser parte de la historia más reciente.

Es emocionante poder leer los discursos de Lincoln a los pies de su gigantesca estatua sin apenas gente alrededor. Pasear por el Memorial de la Segunda Guerra Mundial situado visualmente en linea recta entre el Capitolio, La Casa Blanca, el Obelisco y el enorme sillón de piedra sobre el que se sienta Lincoln; una imagen espectacular con la que además descubres el enorme valor que dan los americanos a su identidad como nación y cómo agradecen los esfuerzos que para ello han hecho todos y cada uno de los ciudadanos americanos, cualquiera que fuese su origen, desde sus presidentes a cualquiera de los soldados rasos.

Terminamos la visita en el Memorial a Martin Luther King Jr., el único al que sin ser presidente, se le honra como tal en un memorial lleno de símbolos y donde están grabadas en mármol sus frases más emblemáticas en defensa de la igualdad y los derechos humanos.

Un recorrido que ningún visitante se debería perder.

Curiosidades

Es tonto pero me encanta que los coches americanos puedan poner lo que quieran en sus matrículas.

Me gustan las matrículas de los coches americanos

Y ahora nos despedimos para volar hasta Detroit, donde haremos escala antes de

llegar a Chicago, nuestro siguiente destino.

Con lo poco que me gustan a mi estas cosas de los aviones….Ains, señor. Un zumito??

Continuará.