Muffins de Morcilla con Frosting de Gorgonzola y Mermelada de Calabaza.

Al escritor Vladimir Nabokov, la mayoría de la gente lo conoce por su famosa «Lolita«. Pero este brillante autor cuenta además entre sus obras con algunos

ensayos literarios no tan conocidos.

Durante mi etapa universitaria (hace miiiiil años) un amigo tuvo a bien regalarme uno de esos ensayos. Un libro que marcaría mi modo de ver la vida y que, a día de hoy, sigue condicionando gran parte de lo que soy respecto a mi manera de relacionarme con el mundo.

«El ojo» es un pequeño relato en el que se desgrana la personalidad de un mismo individuo a través del vínculo que mantiene con sus diferentes vecinos, quedando de manifiesto que una misma persona puede llegar a ser 17 diferentes, en función de cómo es capaz de verlo cada uno de los miembros de su comunidad.

Llegas a la conclusión de que, hagamos lo que hagamos, siempre seremos lo que los demás crean que somos y esta percepción estará supeditada a la capacidad moral, intelectual y emocional de los otros para comprendernos.

El autor te lleva a que termines cuestionándote si realmente alcanzamos a existir tal y como nosotros creemos ser; pues al exponernos en el escenario del teatro que es la vida, no somos más que lo que los ojos de los otros ven.

Y a que viene este rollo os estaréis preguntando? pues realmente no estoy segura, pero el hecho de acudir a una entrevista hace unos días me hizo volver a reflexionar sobre el tema.

Sobre si fui capaz de transmitir lo que realmente quería con mis palabras, abordándome más tarde la duda además, de qué clase de impresión se habría llevado sobre mí la periodista.

Tengo que reconocer que me sentí cómoda a pesar de los nervios, por la confianza que te da charlar con una persona de vasta cultura e inteligencia.

Todo esto me dio la idea de jugar esta semana con las apariencias y decidí hacer una receta con la que engañar al ojo y sorprender al paladar.

Y elegí estos muffins, de aspecto super sweet, que encierran todo el rock and roll de una suculenta morcilla y el contraste dulce-salado resultante de mezclar mermelada, quesos y cacahuetes.

Un aperitivo ideal, muy fácil de hacer y del que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste .

Besos.

Lourdes.

Muffins de Morcilla con Frosting de Gorgonzola y Mermelada de Calabaza.

Ingredientes

(Para 12 o 14 Muffins)

– 400 gr. de Morcilla de Cebolla.

– 3 Huevos.

– 100 gr. de Leche.

– 100 gr. de Aceite de Girasol.

– Una pizca de Sal.

– Una pizca de Pimienta Molida.

– 1 Cucharada de Salsa de Ostras.

– 200 gr. de Harina de Repostería.

– Un sobrecito de levadura (Royal).

– 1 Cucharada de Mantequilla (para engrasar los el molde).

– 250 gr de Queso tipo Philadelphia.

– 75 gr. de Queso Gorgonzola.

– 2 Cucharadas de Sirope de Ágave.

– 8 Cucharadas de Mermelada de Calabaza (he usado la de la marca Hero).

– 4 Cucharadas de Crema de Cacahuete (de la que tiene trocitos).

– Unas Florecitas de Romero.

Material extra

-Molde para muffins.

– Batidora (tipo Minipimer).

– batidora de varillas.

– Colador o Tamizador.

– Bol.

-Manga Pastelera Desechable.

– Boquilla Estrellada.

Paso a Paso

Los Muffins

– 400 gr. de Morcilla de Cebolla.

– 3 Huevos.

– 100 gr. de Leche.

– 100 gr. de Aceite de Girasol.

– Una pizca de Sal.

– Una pizca de Pimienta Molida.

– 1 Cucharada de Salsa de Ostras.

– 200 gr. de Harina de Repostería.

– Un sobrecito de levadura (Royal).

– 1 Cucharada de Mantequilla (para engrasar los el molde).

Necesitarás la batidora, el molde de Muffins y el colador o tamizador.

Ponemos el horno a calentar a 180ºC.

Quitamos la piel a las morcillas y las ponemos en un bol. Le añadimos la salsa de ostras, la pimienta molida, la sal y mezclamos para que se integren bien todos los ingredientes.

Templamos la leche en el microondas, se la añadimos a la morcilla y removemos. Incorporamos el aceite y mezclamos también. Batimos los huevos y se los incorporamos a la mezcla. Una vez mezclado todo lo anterior, ponemos la harina con la levadura en el colador o tamizador y la incorporamos a la mezcla removiendo y formando una pasta que trituraremos con la batidora hasta tener una masa cremosa.

Untamos el molde con la mantequilla para evitar que se nos peguen los muffins y rellenamos los huecos con la masa dos terceras partes de su capacidad. Los metemos al horno precalentado a 180ºC y horneamos durante 30 minutos. Transcurrido ese tiempo comprobamos con un palillo que nuestros muffins están bien cocidos antes de sacarlos (pinchamos y el palillo debe salir seco). Una vez cocidos, sacamos del horno y dejamos templar antes de desmoldarlos. Para sacarlos del molde conviene despegarlos con algún cuchillito plástico para evitar que se nos rompan al sacarlos. Una vez sacados reservamos.

El Frosting de Gorgonzola

– 250 gr de Queso tipo Philadelphia.

– 75 gr. de Queso Gorgonzola.

– 2 Cucharadas de Sirope de Ágave.

Necesitarás las varillas el bol, la manga pastelera y la boquilla estrellada

Preparamos primero la manga pastelera cortando la punta y ajustando la boquilla estrellada. Una vez preparada la ponemos en un vaso para que sea más fácil rellenarla.

A continuación, en el bol, ponemos el queso philadelphia con el gorgonzola y le añadimos el sirope de agave. Batimos con las varillas durante un par de minutos a velocidad media, hasta tener una crema suave que pondremos en la manga pastelera y reservaremos en la nevera hasta el momento de emplatar.

La Crema de Mermelada de calabaza.

– 8 Cucharadas de Mermelada de Calabaza (he usado la de la marca Hero).

– 4 Cucharadas de Crema de Cacahuete (de la que tiene trocitos).

Juntamos la mermelada de calabaza con la crema de cacahuete y mezclamos hasta integrar bien los dos ingredientes. Reservamos.

Emplatado

Con los muffins ya fríos, la crema de mermelada de calabaza, el frosting de gorgonzola y unas florecitas de romero podemos empezar a montar nuestro plato.

Sobre cada uno de los muffins hacemos un círculo de frosting, dejando el centro hueco. Ese hueco lo rellenamos con una cucharada de la crema de mermelada y cacahuete que cubriremos con un poco más de frosting, como indica la foto. Rematamos decorando con una florecita de romero y servimos.

Y ya tenemos listo nuestro aperitivo; un delicioso bocado vestido de dulce pero… con el alma salada.

Porque las cosas no son siempre lo que parecen.

Muffins
de Morcilla con Frosting de Gorgonzola y
Mermelada de Calabaza

Ya sé lo que Quiero