Hojaldres con Hígado de Ternera Encebollado y Salsa de Peras.

La casa luce brillante, como tocada por polvo de hadas. La vorágine de preparativos para los días venideros, junto al efecto anestésico de la música barroca que envuelve cualquier espacio oscuro de la realidad, me dicen que es

momento de apagar portatil e Iphone y centrarme en lo esencial: Mi familia y mis amigos.

Creo que he repetido hasta la saciedad que para mí cocinar es un acto de amor y generosidad extremos. Un amor que los míos se han visto obligados a compartir con todos vosotros desde que este blog existe.

Por eso hoy voy a haceros partícipes de la última receta #MadeinLourdes del año y mañana publicaré además un post recopilatorio extra, con el que me despido hasta que los Magos de Oriente vuelvan a sus lejanos países, quién sabe si después de dejarnos alguna grata sorpresa.

Unos deliciosos Hojaldres con Hígado de Ternera Encebollado y Salsa de Peras, elaborados con mucho amor, de los que aquí os dejo el paso a paso y con los que os deseo una muy feliz navidad.

Espero que os gusten.

Besos.

HOJALDRES

con Hígado de Ternera Encebollado

y Salsa de Peras

Ingredientes

para 8 personas

1 Kilo de filetes de Hígado* de Ternera troceados.

2 Cebolletas* medianas cortadas en Juliana.

200 gr. de Champiñones* troceados.

125 gr. de Setas* troceadas.

8 Lonchas finas de Jamón Cocido (no está en la foto).

70 gr de Aceite* de Oliva Virgen Extra.

70 gr de Pistachos* Pelados.

50 gr de Orejones* de Albaricoque en trocitos.

1 Huevo*.

4 láminas rectangulares de hojaldre.

1 Cucharadita de Pimienta Blanca Molida.

2 Cucharadas de salsa de Soja*.

1 Cucharada Grande de Mostaza* de Dijon.

1 Cucharada pequeña de Sal.

Para la Salsa de Peras

1 Litro de Caldo de Pollo.

1/2 litro de vino Jeréz (Sherry).

25 gr de Mantequilla.

3 Peras* Conferencia cortadas en daditos.

1/2 Cucharadita de Piel de Yuzu deshidratada (puedes usar una mezcla de mandarina y lima).

Una pizca de Shichimi Tougarashi (7 Especias Chinas).

Gajos de Naranja* en trocitos.

Florecillas de Romero.

Material

Cacerolas (una Mediana y una Grande).

Accesorio Picador de la batidora.

Colador pequeño.

Sartén Antiadherente.

Papel de horno.

Cortador con forma de hoja

Pincel de cocina.

Pinzas.

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Paso a Paso

La Salsa de Peras

Comenzamos preparando nuestra salsa de peras y para ello, además de los ingredientes previstos para ello, necesitaremos la sartén antiadherente, la cacerola mediana y el colador.

Ponemos la mantequilla en la sartén a fuego medio-alto (nivel 7) y cuando esté fundida, antes de que empiece a tomar color, añadimos las peras y las salteamos durante un par de minutos. Añadimos el shichimi (si no tuvieras le puedes poner una pizca de cayena en polvo) y mezclas para integrar las especias con la pera. Cocinamos durante otro par de minutos, retiramos del fuego y reservamos en la satén.

Preparamos ahora la reducción de jeréz. Para ello ponemos el caldo a fuego alto. le añadimos el vino y la piel de yuzu (puedes sustituir por un poco de piel de mandarina) y llevamos a ebullición. Desespumamos y cocinamos a fuego medio-alto (nivel 7) hasta que reduzca a la mitad. Retiramos del fuego y se lo añadimos, pasándolo por el colador, a las peras reservadas.

Ponemos la mezcla de peras con el caldo a fuego fuerte y cuando empiece a hervir, desespumamos nuevamente y cocinamos durante dos minutos más. Retiramos del fuego y reservamos.

Los Hojaldres

Para hacer los hojaldres, además de los ingredientes indicados necesitarás el accesorio picador, la cacerola grande, el papel de horno, el pincel de cocina y el cortador en forma de hoja.

Comenzamos preparando el hígado al que le añadiremos la mostaza y lo mezclaremos bien con ella. Incorporamos entonces la sal (reservando una pizca para añadir luego a la cebolleta), mezclamos nuevamente y después le añadiremos la pimienta con la que también lo mezclaremos.

Ponemos al fuego medio (nivel 5) el aceite en la cacerola grande y cuando esté calentito incorporamos la cebolleta, a la que echaremos la sal reservada, y cocinaremos removiendo de vez en cuando hasta que esté transparente y empiece a dorarse; pero cuidado no se nos vaya a tostar.

Subimos la

temperatura a nivel 8 e incorporamos entonces el hígado que cocinaremos hasta que empiece a dorarse sin parar de remover. Es momento de añadirle los orejones y los pistachos, mezclar bien y cocinar durante 3 minutos más removiendo de un par de veces. Retiramos del fuego y reservamos, dejando que se enfríe antes de emplatar.

Con la salsa

ya preparada y el hígado frío vamos a empezar a rellenar los hojaldres que, además del hígado encebollado, llevarán una farsa de champiñones y setas que prepararemos triturandolas con el accesorio picador.

Trituramos primero los champiñones y los ponemos en un bol o plato, trituramos después las setas y las añadimos a los champiñones (si tu picadora es grande las puedes triturar juntas) les añadimos la salsa de soja, mezclamos y reservamos.

Batimos el

huevo y reservamos.

Cogemos ahora nuestros rollos de masa de hojaldre y los cortamos por la mitad (de un rollo de hojaldre haremos 2 raciones).

Extendemos una porción de hojaldre y le colocamos encima una loncha de jamón cocido, poniéndola cerca de uno de los bordes o extremos y cortando el exceso de hojaldre sobrante del otro extremo, como se indica en la foto, pues con los recortes los decoraremos después.

Colocamos ahora en el centro de la loncha de jamón cocido un par de cucharadas de la farsa de setas y champiñones que cubriremos con cuatro cucharadas generosas de hígado encebollado. Con el pincel pintamos el extremo superior del hojaldre con el huevo batido que tenemos reservado, doblamos la parte inferior del hojaldre cubriendo el hígado hasta la mitad y pintamos la parte superior del hojaldre que cubre también. Cerramos como si fuera un paquetito, sellando bien las juntas (presionando suavemente con los dedos como se muestra en la foto) y colocamos con los cierres hacia abajo sobre un bandeja de horno que habremos cubierto con el papel de hornear.

Con los

recortes de hojaldre vamos a hacer unas hojas con ayuda de un cortador (si no tienes las puedes hacer con el cuchillo directamente). Haremos 2 hojas para cada hojaldre y haremos también una pequeña bolita para cada uno.

Colocamos la las hojas y bolitas como se ve en la foto y pintamos con el huevo batido restante. Metemos al horno precalentado a 180ºC hasta que estén

dorados.

Montaje

Para el montaje necesitamos además de los hojaldres calentitos, la salsa (que calentaremos un poco si se hubiera quedado fría), los trocitos pequeños de gajo de naranja y las florecillas de romero que añadiremos con las pinzas.

Basta con poner cuatro cucharadas de salsa en el fondo del plato, que debe ser plano y grande. Formamos un círculo con los trocitos de pera en el borde del interior del plato y en el centro colocamos nuestro hojaldre. Decoramos con unos trocitos de naranja y unas florecillas de romero frescas.

Y ya

tenemos nuestros deliciosos hojaldres listos para servir y disfrutar.

💛 Notas

Una de las ventajas de este plato y que además recomiendo es que, tanto la salsa como el hígado se pueden preparar el día antes. La farsa de setas si que debes prepararla cuando vayas a rellenar los hojaldres pues se puede estropear de un día para otro.

Felices Fiestas!!!!!

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Prebióticos: Peras, Cebolletas, Champiñones, Setas, Mostaza, Pistachos, Orejones de Albaricoque, Naranja.

Probióticos: Salsa de Soja.

Activadores de Colágeno: Hígado de Ternera, Huevo y Aceite de Oliva Virgen Extra.