



RECETAS PARA TRIUNFAR EN LAS CELEBRACIONES (y trabajar poco)



Algunas de las recetas son de Thermomix, pero con un poco de imaginación se pueden adaptar.

ENSALADAS

- ENSALADA TRICOLOR
- ENSALADA DE ESPINACAS
- PINCHOS DE TOMATITOS CON ANCHOAS
- ENSALADA DE ESPINACAS CON PARMESANO
- ENSALADA DE CANÓNIGOS Y QUESO FRESCO
- ENSALADA DE LECHUGAS CON QUESO DE CABRA

APERITIVOS

- PASTEL DE CABRACHO
- PASTEL DE SALMÓN Y PALITOS DE CANGREJO

PESCADOS

- PASTEL FRÍO DE BACALAO Y PIMIENTOS
- MERLUZA CON GULAS
- MERLUZA RELLENA Y ENVUELTA EN HOJALDRE

CARNES

- MORCILLA EN HOJALDRE
- SOLOMILLO A LAS UVAS
- SOLOMILLO CON SALSA DE BOLETUS Y FOIE
- SOLOMILLOS CON SALSA DE CIRUELAS Y PIÑONES
- SALSA DE MEMBRILLO *para acompañar cualquier carne*

POSTRES

- BRAZO DE GITANO CON MAZAPÁN
- HELADO DE QUESO
- TEJAS DE ALMENDRA
- TARTA DE CUAJADA Y SOBAOS
- PUDIN CON LECHE CONDENSADA
- HELADO RÁPIDO DE FRESAS O FRAMBUESAS
- HELADO DE PASAS Y JEREZ
- FLAN DE CUAJADA
- COMPOTA DE NAVIDAD CON NATILLAS

ENSALADAS

ENSALADA TRICOLOR

- 1 aguacate
- 2 tomates
- 1 bola de mozzarella
- aceite, orégano, sal.

Disponer el aguacate, los tomates y la mozzarella en lonchas gruesas y de forma concéntrica. Regar con el orégano, aceite y sal.

ENSALADA DE ESPINACAS

- espinacas frescas
- queso parmesano en escamas sacadas con el cuchillo de una cuña de queso
- nueces
- champiñón laminado
- pasas (opcional)
- aceite, vinagre balsámico, sal

Mezclar los ingredientes y aliñar.

PINCHOS DE TOMATITOS CON ANCHOAS

- tomatitos cherri
- anchoas
- queso fresco
- orégano, sal y aceite

Pinchar los ingredientes en palillos y regar los pinchos con los ingredientes del aliño a última hora.

ENSALADA DE ESPINACAS CON PARMESANO

Espinacas crudas bien lavadas y quitados los tallos (las venden así en bolsas)

Queso parmesano o similar cortado en lonchas

Tomatitos sherry

Nueces

Aceite, vinagre (a ser posible de Modena) y sal

Yo preparo primero la ensalada y añado el aliño al final porque si no las hojas se ponen lacias. Haz la vinagreta en una taza y añade las tres cosas (aceite, vinagre y sal) ya mezcladas.

ENSALADA DE CANÓNICOS Y QUESO FRESCO

canónigos o berros

queso fresco

nueces y/o pasas

aceite, vinagre y sal

Hazla igual que la anterior.

ENSALADA DE LECHUGAS CON QUESO DE CABRA

una bolsa de lechugas de diferentes tipos (las venden ya así en los supermercados)
queso de cabra en lonchas (cuidado que se desmenuza mucho)
aceite, vinagre, sal y nueces
rebanadas de pan de molde (preferiblemente Semilla de oro rústico)

Prepara la ensalada con las lechugas y vierte la vinagreta con las nueces por encima. En el último momento pon en el grill del horno dos o tres rebanadas en el horno con rodajas de queso de cabra, apenas un momento para que empiece a fundir. Sirve la ensalada en una fuente con las rebanadas dispuestas encima o en platos individuales con una rebanada en cada plato.

APERITIVOS

PASTEL DE CABRACHO

INGREDIENTES:

450 g de cabracho (puede ser congelado)
250 g de gambas sin pelar
5 palitos de mar
200 g de nata líquida
1 cubilete de tomate frito
5 huevos
una pastilla de caldo de pescado o sal
un chorro de brandy

PREPARACION:

Se descongela el pescado si es congelado; se le quitan las escamas y la espina central, se pelan las gambas y se seca todo con papel de cocina.

Se tritura el pescado y las gambas a 5 - 7 - 9, se añade el resto de los ingredientes y se programa 8 minutos a 90° velocidad 5.

Se vierte la crema en un molde corona y se pone en el frigorífico por unas horas, desmoldarlo y acompañar con salsa rosa ó mayonesa.

PASTEL DE SALMÓN Y PALITOS DE CANGREJO

- 250 gr. de palitos
- 250 gr. de salmón ahumado, más unas lonchas para adornar (otros 250 gr.)
- pan de molde sin corteza
- salsa rosa
- 2 ó 3 huevos duros rallados

1. Picar el salmón y los palitos menudos, unirlos a un poco de salsa rosa para amalgamar la pasta.
2. Disponer en un molde una primera capa de pan de molde.
3. Untar la pasta encima en una capa gruesa.
4. Cubrir con otra capa de pan de molde.

5. Untar esta segunda capa con salsa rosa.
6. Cubrir con lonchas de salmón ahumado y decorar con huevo duro rallado.
7. Tapar y dejar en el frigorífico unas horas de reposo. Está mejor de un día para otro.

EMPANADA DE MORCILLA

(Exquisita y diferente, probadla)

- ½ k de cebollas
- 30 g mantequilla no fría
- 30 g aceite oliva
- 70 g nata
- sal, pimienta, nuez moscada, y canela
- 2 morcillas
- 2 peras conferencia
- 1 huevo batido

- 2 placas de masa de empanada u hojaldre

En primer lugar preparamos el relleno. Ponemos la cebolla en el vaso, partida en trozos grandes y programamos 4 segundos en v. 4. Añadimos la mantequilla y el aceite y sofreímos 10 m., temperatura varoma, velocidad 1. Incorporamos los condimentos y la nata, y mezclamos programando 5 segundos en velocidad 1. Vertemos la preparación en un recipiente y reservamos.

Preparamos el horno a 180° y vamos preparando la masa. Sobre la masa estirada ponemos una capa del preparado que teníamos reservado, a continuación otra con la morcilla en trozos y otra más con las peras laminadas con piel. Cubrimos la empanada y presionamos los bordes. Pinchamos y barnizamos con huevo.

Horneamos durante 30 m. aprox.

PESCADOS

Pastel frío de bacalao y pimientos

Ingredientes:

- 1 kg. de bacalao • 20 pimientos del piquillo • 6 huevos • 1/2 l. de nata • 1 cebolleta • 1 diente de ajo • mantequilla y harina (para untar el molde) • 1 cucharadita de azúcar • aceite virgen extra • sal • perejil

Preparación:

• Pon a desalar el bacalao durante 48 horas en el frigorífico, cambiando de agua 3 veces. Para hacer el pastel, saltea la cebolleta y el ajo picados en una sartén con aceite. Agrega el bacalao cortado en daditos y rehoga durante 6-8 minutos. Escurre el agua que ha soltado. Reserva.

- Fríe en otra sartén con aceite 18 pimientos con una pizca de sal y de azúcar. Reserva.

Bate los huevos con un poco de sal y agrega la nata líquida, el bacalao, y un poco de perejil. Mezcla bien.

- Cubre un molde con papel, úntalo con mantequilla y espolvorea con harina. Coloca en la base del molde una capa de crema de bacalao y pon encima 6 pimientos. Repite esta operación 2 veces y finaliza con una capa de crema. Hornea durante 45 minutos a 180° C.

- Haz un aceite de pimientos, poniendo en el vaso de la batidora los dos pimientos que quedan con aceite de oliva. Tritura con la batidora. Cuela y reserva. Corta el pastel en 8 trozos y sirve en el plato. Aliña con el aceite de pimientos y con una ramita de perejil.

Consejo:

- Si quieres rebajar la cantidad de grasa de la receta puedes sustituir la nata por leche desnatada y disminuir el número de yemas de huevo, empleando preferentemente las claras batidas.

MERLUZA CON GULAS

1Kg. de merluza en filetes sin espinas y sin piel.

3 cebolletas

1 paquete de gulas

Setas (opcional)

200 ml. de nata

Ajos

Guindilla (opcional)

Aceite

Sal

Pimienta

Picar menudita la cebolla y dejar pochar. Añadir la merluza salpimentada y los 200 ml. de nata. Dejar cocer durante 7 u 8 minutos, más o menos.

Hacer, por otro lado, las gulas sobre ajo picado, guindilla y aceite. Si se van a echar setas, lavar y hacer sobre ajo y aceite, también.

Añadir a la merluza las gulas y, en su caso, las setas y dejar reposar 2 o 3 minutos.

MERLUZA RELLENA Y ENVUELTA EN HOJALDRE

ESPECTACULAR

una merluza abierta, sin espinas y dispuesta en dos lomos

salmón ahumada

sucedáneo de caviar

bechamel clarita
hojaldre extendido fino
aceite

Sobre una fuente de horno engrasada pon una capa de hojaldre bien extendida (tiene que cerrar luego sobre la merluza) encima pon uno de los lomos de la merluza con la piel hacia abajo, sobre ella pon un poco de bechamel, salmón ahumado y caviar. En el otro lomo pon lo mismo y cierra la merluza como si fuera un bocadillo. Cierra ahora el hojaldre, de forma que quede la merluza bien envuelta. Pinta con huevo e introduce en el horno precalentado hasta que el hojaldre esté dorado.

CARNES

MORCILLA EN HOJALDRE

- 1 morcilla de Burgos
- 1 placa de hojaldre

Quitarle a la morcilla la piel. Envolverla en la placa de hojaldre estirada fina y hornear según las instrucciones del hojaldre. Servir cortada en lonchas gruesas, de un dedo de anchas.

ROLLO DE CARNE MORUNO:

Ingredientes:

- 400 gr de carne picada de cerdo,
- 400 gr. de carne picada de ternera,
- un sobre de sopa de cebolla (en seco, sólo el polvo para hacerla),
- un puñado de pasas remojadas en brandy o coñac,
- un puñado de ciruelas pasas sin hueso,
- un puñado de piñones,
- un puñado de nueces,
- un huevo,
- una pizca de sal
- una rebanada de pan de molde remojada en leche.

Mezclar todos los ingredientes y amasar. Formar dos brazos de gitano; también puedes hacerlo en molde de horno alargado. Enmantecillar papel de aluminio (puedes utilizar aceite de oliva en vez de mantequilla) y envolver los brazos de gitano en el papel de aluminio. Poner al horno precalentado a 180° C durante 45 minutos más o menos, dando la vuelta al rollo (si está en molde no es necesario) a mitad de cocción. Dejar enfriar, servir frío cortado en lonchas. Servir frío o caliente, acompañado de cualquier salsa, por ejemplo “Salsa de yogur” mercadota.

SOLOMILLO A LAS UVAS

acompañada con cebollitas glaseadas y compota de manzana
la mejor de todas

INGREDIENTES

SOLOMILLO: (Para 8 personas) 1centro de solomillo, 1cebolla grande, 1 diente de ajo, ½ dl. de aceite, 30 uvas, 2 cuch. de azúcar, 1 cuch. de vinagre, 1dl. de zumo de naranja, 1dl. de consomé concentrado, 1 cucharadita de Maizena, 2 cuch. de Cointreau, 1dl. de coñac, sal y pimienta negra.

MODO DE HACERLO

- Limpiar el solomillo de pieles y gordos, atarlo y salpimentarlo.
- Poner el aceite en una besuguera y cuando esté muy caliente dorar la carne por todos lados.
- Meterla en horno fuerte, precalentado durante ¼ de hora, dándole la vuelta de cuando en cuando y regándolo con el coñac y el Cointreau.
- Preparar la salsa: Picar la cebolla y el ajo muy finos, estofar en el aceite (2 cucharadas) y añadir el azúcar, dejando que se haga caramelo.
- Añadir el vinagre y el zumo de naranja, hervir unos minutos y añadir el caldo.
- Espesar con la Maizena y dar un hervor a las uvas.
- Añadir el jugo que soltó la carne en el horno.
- Servirlo en lonchas con la salsa aparte y acompañado de compota de manzana y cebollitas glaseadas como guarnición.

CEBOLLITAS GLASEADAS

INGREDIENTES

1 kg. de cebollitas francesas, 10 cucharadas de azúcar, 1 nuez de mantequilla, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de agua, 4 cucharadas de jerez dulce, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO

- Pelar las cebollitas y unirlas al resto de los ingredientes.
- Cocer destapadas hasta que el agua se evapore y se caramelize el azúcar.
- Si se evapora el agua y están todavía duras, añadir un poco más y dejar cocer más tiempo.

COMPOTA DE MANZANA

3 manzanas golden, 4 cucharadas de azúcar, 1 nuez de mantequilla, 100 gr. de pasas, 4 cucharadas de agua.

- Trocear las manzanas y añadirle la mantequilla, pasas y azúcar.
- Cocer tapadas hasta que esté blanda la manzana, intentado evitar que se deshaga.

SOLOMILLO CON SALSA DE BOLETUS Y FOIE *la más moderna*

SOLOMILLO: (Para 8 personas) 1 centro de solomillo, ½ dl. de aceite,, 2 cuch. de

Cointreau, 1dl. de coñac, sal y pimienta negra.

- Limpiar el solomillo de pieles y gordos, atarlo y salpimentarlo.
- Poner el aceite en una besuguera y cuando esté muy caliente dorar la carne por todos lados.
- Meterla en horno fuerte, precalentado durante ¼ de hora, dándole la vuelta de cuando en cuando y regándolo con el coñac y el Cointreau.

Servir en lonchas gruesas acompañado de la SALSA: (dos posibilidades)

Rehogar una escalonia picada, después en ese aceite 1/4 kg. de *boletus edulis*. Minutos después añadir un chorrito de brandi y otro de P.X, 100 gr. de foie. Rehogar un poco más y añadir ¼ l. de nata. Cocer un ratito, añadir pimienta blanca, nuez moscada y sal gorda. Triturar y pasar por un colador.

Saltear unos boletus (puede ser de lata) sobre una pizca de aceite y una escalonia picadita. Rehogar un instante, añadir un chorrito de brandi y un dado de foie. Agregar nata, nuez moscada, pimienta y sal.

Como guarnición acompañar de patatitas salteadas en mantequilla y espolvoreadas con ajo y perejil picados (de bote) y con cebollitas glaseadas.

Yo hice la primera de las recetas, pero me resultó con demasiado sabor a foie. Puse unos 25 gr de boletus secos y 100 de foie. La próxima vez pondré algo más de setas y como la mitad de foie, porque tenía un sabor demasiado fuerte.

SOLOMILLOS CON SALSA DE CIRUELAS Y PIÑONES

sencilísima y de TRIUNFAR

2 solomillos de cerdos
½ bolsa de ciruelas pasas deshuesadas
½ bote de piñones
1 vaso de jerez
1 o 2 pastillas de caldo
sal, pimienta

Dependiendo de los comensales y del tamaño de los solomillos utilizaremos dos o más. Se salpimentan, enharinan y se doran en una cacerola cubierta de aceite. Se añaden las ciruelas, piñones, el vasito de jerez, una pastilla de caldo y ½ vaso de agua. Lo dejas cocer tapado y a fuego suave un ratito, dependiendo de cómo te guste la carne de hecha. Retira los solomillos y tritura con la batidora la salsa, probablemente tendrás que añadir agua porque la salsa queda muy espesa y deberá tener la consistencia

adecuada. Si no te gusta el sabor agridulce añade más sal o caldo a la salsa. Sirve la carne fría, cortada en lonchas no muy finas y acompañada de la salsa caliente.

SALSA DE MEMBRILLO *para acompañar cualquier carne*

- 350 gr. de cebolla
- 300 cl. de nata para cocinar
- 350 gr. de membrillo
- 50 gr. de mantequilla
- 30 gr. de aceite de oliva
- pimienta
- sal

Picar la cebolla y pochar en el aceite y la mantequilla. Salpimentar. Añadir la nata y el membrillo; triturar al gusto, rectificar el punto de sazón. Cocinar unos 10 minutos a fuego fuerte sin parar de mover.

Se sirve sobre filetes gruesos de solomillo de cerdo a la plancha o previamente asado.

POSTRES

BRAZO DE GITANO CON MAZAPÁN

Aunque parece complicado, no lo es. Es cuestión de dedicarle un ratito las dos tardes anteriores. Merece la pena, es espectacular.

Ingredientes para seis personas:

- 3 huevos.
- 90 gr. de azúcar
- 90 gr. de harina
- 30 gr. de mantequilla
- sal
- 1 l. de helado de turrón.
- 400 gr. de mazapán.

Modo de hacerlo:

1. Separar las yemas de las claras. Montar las claras hasta que estén blancas y espumosas, añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que se forme un merengue liso y brillante. Añadir las yemas al merengue y mezclarlas con movimientos envolventes. Agregar la harina tamizada y mezclarlas. Por último incorporar la mantequilla derretida.
2. Extender la masa sobre una bandeja de horno con papel antiadherente. Hornearlo a 180° C 10 minutos aproximadamente hasta que el bizcocho esté cuajado.
3. Al sacarlo del horno enrollarlo con el papel para que en caliente adquiera la forma del brazo.
4. Cuando esté frío, rellenar el bizcocho con el helado de turrón.
5. Enrollarlo con ayuda del papel antiadherente. Congelarlo.

6. (Al día siguiente o cuando esté congelado) Extender el mazapán con ayuda de un rodillo. Cubrir el bizcocho con el mazapán. Congelarlo.
7. Al servir, espolvorearlo con azúcar glas. Caramelizar la superficie con un quemador y servirlo congelado (Si no se tiene quemador, se puede espolvorear con canela haciendo unos dibujos)
8. Es preferible sacarlo del congelador, justo al sentarse a la mesa.

HELADO DE QUESO

5 Huevos
 150 gr de azúcar
 200 gr de queso crema
 300 gr de nata montada
 vainilla en polvo
 sirope de fresa
 tulipas de galleta para helado

Se separan las yemas de las claras. Se mezclan bien las yemas con el azúcar, se incorpora el queso, se mezcla bien, se incorpora un poco de vainilla y poco a poco la nata montada. Cuando esté todo bien mezclado se mete en el congelador. Se monta en las tulipas con un chorrito de sirope de fresa.

TEJAS DE ALMENDRA

Ingredientes

- ✓ 125 gr de almendra fileteada
- ✓ 125 gr de azúcar
- ✓ 2 gotas de extracto de almendra amarga
- ✓ 2 claras de huevo
- ✓ 25 gr de mantequilla
- ✓ 25 gr de harina

1. Con una espátula, mezcle en un bol las almendras, el azúcar, la vainilla, el extracto de almendra amarga y las claras de huevo.
2. Funda la mantequilla y, cuando todavía esté caliente, viértala en la mezcla anterior. Mezcle todo bien. Tape el bol con film transparente y déjelo toda la noche en la nevera.
3. Al día siguiente, tamice la harina en el bol y mézclela con los demás ingredientes. Ponga separado cucharaditas de masa sobre una bandeja de horno antiadherente.
4. Precaliente el horno a 150° C (gas 2). Aplane cada galleta con el dorso de una cuchara mojada en agua fría. Hornee 15-18 min. Las tejas habrán adquirido un color dorado y no deben tener el centro de color blanco.
5. Retire las tejas de la bandeja con una espátula flexible y colóquelas sobre una hoja de papel sulfurizado para que se enfríen.

También puede hacer tejas con forma curva, como las de un tejado. Para conseguir este efecto, deberá sacarlas de la bandeja cuando aún estén calientes y enrollarlas en una botella de vino o un rodillo

TARTA DE CUAJADA Y SOBAOS

(Esta receta se elabora de un día para otro)

Poner a hervir ½ litro de leche con 3 cucharadas de azúcar y 1 litro de nata. Por otro lado, deshacer 2 sobres de cuajada en ¼ litro de leche y añadir a la mezcla anterior cuando aquella rompa a hervir. Dejar que vuelva a hervir unos minutos todos los ingredientes juntos.

En un molde rectangular flexible, disponer una capa de sobaos pequeños, boca abajo, que cubra todo el fondo. Echamos la mezcla anterior por encima. Cuando entibie, meter en la nevera y dejar reposar hasta el momento de ser servida.

Desmoldar y servir sola o acompañada de mermelada al gusto. A pesar de lo que parezca no es un postre ni dulce ni muy pesado.

PUDIN CON LECHE CONDENSADA

- ✓ 1 bote de leche condensada pequeño
- ✓ 2 medidas iguales (el mismo bote) de leche entera
- ✓ 3 huevos
- ✓ azúcar para caramelizar el fondo
- ✓ 6 o 7 soletillas

Haz un caramelo en el micro con tres o cuatro cucharadas de azúcar, una cucharada de agua y unas gotas de limón. Cuidado no se te queme. Carameliza con ello un molde de plum cake. Bate los huevos y las leches. Llena con esta mezcla el molde. Encima pon unas soletillas. Precalienta el horno a fuego medio (unos 200 grados) y pon el molde dentro de otro mayor con un poco de agua para hacerlo al baño maría. Para el baño maría en el molde del agua siempre pongo abajo un trozo de periódico (dicen que así los flanes no sacan “ojos”), también puedes poner en el agua, alguna de las cáscaras de huevo, lo que impide que el agua hierva a borbotones y salpique dentro. Hornea durante 30 o 40 minutos. Mete una aguja en el pudin y cuando salga limpia, ya está. Desmolda cuando esté frío. Es sencillo y no muy empalagoso.

HELADO RÁPIDO DE FRESAS O FRAMBUESAS

- 1 lata de leche ideal congelada de 410 g de peso
- 150 o 200 g. de azúcar = 1 y ½ o 2 cubiletes
- 250 o 300 g de fresas o de frambuesas congeladas.

Hacer primero el azúcar glas, triturándola en velocidad máxima. Añadir ahora la leche congelada (se hace mejor si la congelas en una cubitera en lugar de en la lata) en trozos o en cubitos, la trituramos en velocidad máxima. Una vez triturada toda la leche, añadir las fresas congeladas de una en una con la máquina puesta en velocidad máxima y ayudándonos de la espátula. Triturarla hasta que veamos que no queda ningún trozo de fruta congelada. Este helado se puede tomar ya así o meterlo en el congelador para que se endurezca un poco más.

HELADO DE PASAS Y JEREZ

- 4 cubiletes de pasas de Corinto
- 150 g (1 y ½ cubiletes)de Jerez dulce
- 1 bote de leche ideal congelada
- 150 g. (1 y ½ cubiletes) de azúcar
- la cáscara de un limón, sólo la parte amarilla
- 2 yemas de huevo
- hielo (aprox, dos bandejas)

FLAN DE CUAJADA

- 100gr de azúcar
- unas gotas de limón
- 100 g de agua

- 2 sobres para preparar cuajada
- 2 huevos
- 180 g. de azúcar
- 20 gr. de azúcar vainillada
- 400 gr de queso Philadelphia
- 500 gr. de leche

Preparar el caramelo. Verter en un molde.

Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 10 m., 100° , velocidad 3
Vuelva a mezclar en el molde y déjelo enfriar.

Sustituir el caramelo (no se pega) y al desmoldarlo cubrir con mermelada de arándanos o frutos rojos.

COMPOTA DE NAVIDAD CON NATILLAS

La más tradicional

INGREDIENTES

(Para 6 personas) : 300 gr. de ciruelas pasas, 150 gr. de orejones, 4 manzanas, 1 palito de canela, 8 cucharadas de leche condensada, 5 yemas, 1 cucharada de maizena, 1 limón.

MODO DE HACERLO

- Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos, cocerlas con un poco de agua, el zumo de limón y la canela durante 5 minutos.
- Añadir las ciruelas y los orejones y cocer 5 minutos más.
- Disolver la maizena en 2 cucharadas de agua y mezclarla con las yemas.

- Poner al fuego un cazo de doble fondo con la leche condensada, $\frac{1}{2}$ l. de agua y 1 corteza de limón; cuando esté caliente verterlo sobre las yemas poco a poco, removiendo continuamente y cocerlo hasta que las natillas espesen ligeramente.
- Poner las frutas en una fuente honda; cubrirlas con las natillas y dejarlas en la nevera hasta el momento de servir.
- Si se quiere menos dulce cambiar la leche condensada y el agua por leche fresca y 100 gr. de azúcar.