

L'Exquisit

RECETAS FÁCILES DE COCINA



Todas las recetas del 2025

Este es el décimotercer recopilatorio de recetas, pertenecen a las publicadas durante el año 2025 en el blog L'Exquisit.

Espero que las disfrutéis

Sonia

Abreviaturas:

c/s = cucharada sopera

c/c = cucharita de café

Símbolos:

Receta sin gluten



Receta sin lactosa



Receta vegetariana



Se debe tener en cuenta que, por ejemplo, en aquellas recetas donde se puede sustituir/eliminar la lactosa, el símbolo está incluido aunque en los ingredientes salga, por ejemplo, leche. Al igual con las recetas vegetarianas y con problemas de gluten. En la receta se indican las alternativas.

Acompañamientos y básicos



ACOMPañAMIENTOS Y BÁSICOS

Boniatos con cebolleta y cacahuets
Boniatos con mahonesa de soja, cebolletas y cilantro
Cortar manzana para tartas
Curry de boniatos y garbanzos
Formar rollitos de primavera {paso a paso}
Mantequilla aromatizada {paso a paso}
Naranjas confitadas {o limones}
Patatas con cúrcuma y comino
Patatitas crujientes con queso
Pepinillos encurtidos



Boniatos con atún, cebolla roja y mozzarella

Ingredientes (4 personas):

700 g boniatos
1 c/s aceite
1 diente de ajo, prensado
16 tomates cherry, cortados por la mitad
1 c/c orégano seco
Sal y pimienta
160 g atún en aceite, escurrido
1 cebolla roja (100 g), cortada fina
250 g mozzarella, rallada

Preparación:

Lavar y pinchar los boniatos y cocinarlos en el microondas durante 8 minutos (o en el horno a 200 grados durante 20 minutos, entonces aceitarlos).

Mientras, calentar el aceite en una sartén y sofreír el ajo durante 1 minuto, incorporar los tomates y el orégano y cocinar a fuego bajo durante 5 minutos. Salpimentar al gusto.

Pelar los boniatos y cortarlos en rodajas de 1 cm. Repartirlos en un plato y cubrir con la salsa de tomate, el atún, la cebolla y la mozzarella. Hornear 10-15 minutos, hasta que la mozzarella se derrita. Servir inmediatamente.

Sugerencias: en el airfryer en lugar del horno también salen ricos





Boniatos con mahonesa de soja, cebolletas y cilantro

Ingredientes (2 personas):

2 boniatos grandes
2 c/s mahonesa
1 c/c salsa de soja
1 cebolleta, cortada en aritos
1 c/s cilantro picado
Semillas de sésamo

Preparación:

Lavar y pinchar los boniatos y cocinarlos en el microondas a máxima potencia durante 8 minutos (o hacerlos en el horno 15 minutos a 180 grados), hasta que estén tiernos.

Mezclar en un cuenco la mahonesa con la salsa de soja y la cebolleta. Cortar por la mitad los boniatos, rellenar con la mezcla y repartir por encima el cilantro y el sésamo.



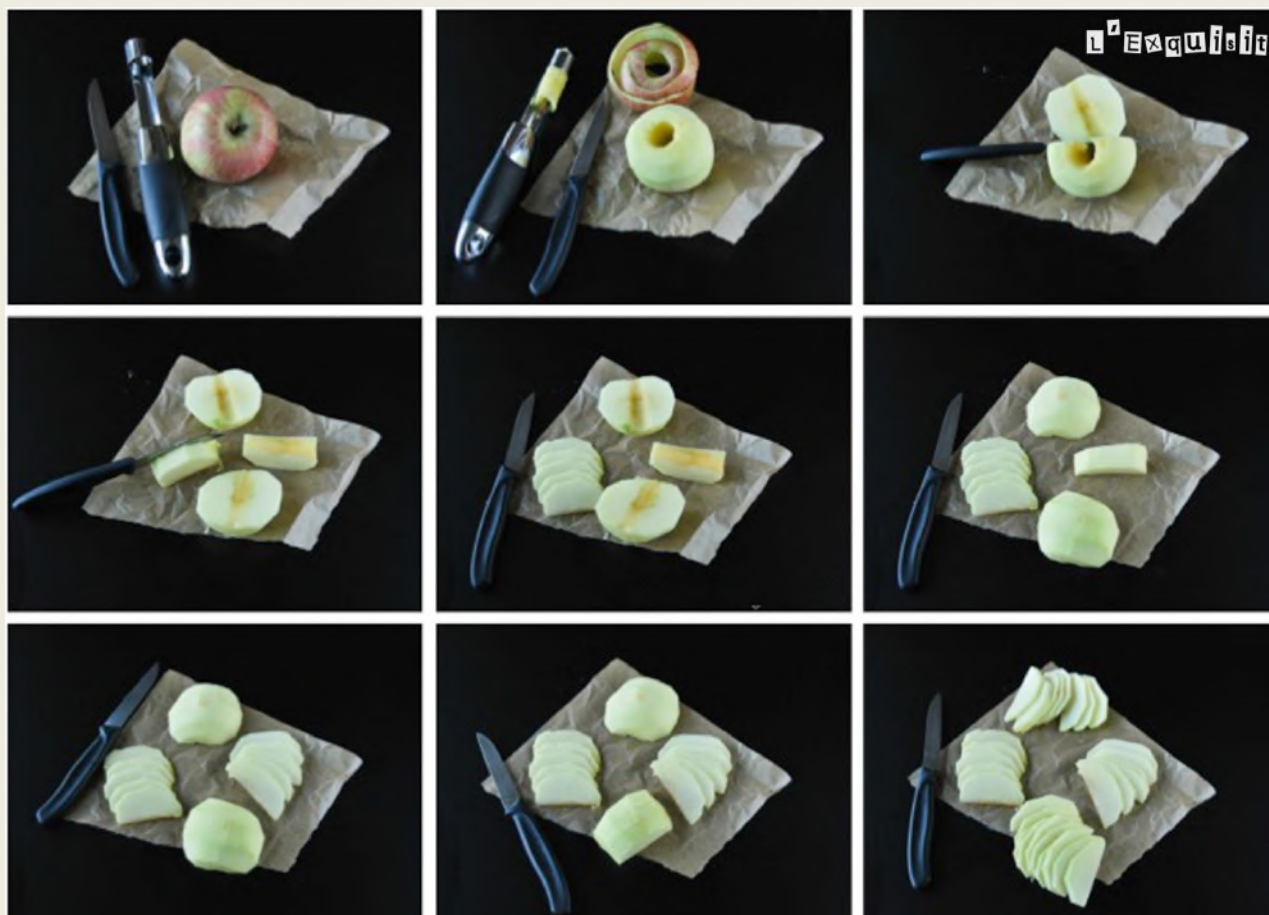


Wild enchanted
HAPPY Prince Leprechaun
Fairytale Fabel LOVE Fairytale
Fabel in Happy
Fabel

Happy
Fabel
Enchanted Leprechaun
Leprechaun
Happy
HAPPY Enchanted Happy
Story Love Story
Fairytale Fabel
Enchanted Leprechaun
Happy
Story Love Story
Fairytale Fabel
Enchanted Leprechaun
Happy

Cortar manzana para tartas

Pelaremos la manzana y la descorazonaremos. Cortaremos el trozo al lado del corazón, a ambos lados, tal como se muestra en las imágenes y nos quedarán dos trozos grandes y dos pequeños. Los cortaremos todos finos y así tendremos una manzana cortada a gajos iguales y del mismo grosor.





Curry de boniatos y garbanzos

Ingredientes (4 personas):

2 c/s aceite
200 g cebolla, picada
1 c/s jengibre fresco rallado
2 dientes de ajo, prensados
1 c/c cúrcuma en polvo
1/2 c/c cayena en polvo
600 g garbanzos envasados, escurridos (peso neto)
600 g boniatos, pelados y cortados a daditos
400 ml leche de coco
400 ml caldo de verduras, caliente
Cilantro fresco, picado
Sal y pimienta

Preparación:

Sofreír en una sartén con el aceite la cebolla, el jengibre y el ajo durante 8 minutos. Añadir la cúrcuma y la cayena, salpimentar al gusto y cocinar 5 minutos.

Añadir los garbanzos, remover y cocinar el conjunto 10 minutos más.

Agregar los boniatos, la leche de coco y el caldo de verduras. Mezclar bien y cocinar 30 minutos a fuego medio, hasta que el boniato esté hecho.

Servir inmediatamente con el cilantro picado.

Sugerencias: se puede añadir 100 g de hojas de espinacas al final de la cocción, lo justo para que pierdan volumen





Formar rollitos de primavera

Los rollitos de primavera se forman utilizando hojas (descongeladas) de filo, pero la técnica es la misma si queremos utilizar hojas de arroz, de parra, hojaldre.... Como la masa se dobla varias veces, es bueno tener en cuenta que se debe utilizar masa muy fina.

Utilizaremos cuadrados de masa, el tamaño dependerá de lo grandes que queráis los rollitos (los de la entrada de hoy son minis). Pero os podéis encontrar que las hojas de filo no son cuadradas, sino rectangulares. Para no desechar masa, en lugar de cuadrados, pues cortaremos rectángulos. Lo hemos hecho así en el paso a paso para que veáis que no comporta ningún problema en el resultado final.



Tendremos que tener el relleno preparado y frío. Es importante tapar con un trapo húmedo la masa con la que no trabajamos, para evitar que se seque. Dispondremos un cuadrado de masa con la punta hacia nosotros. Pondremos un poco de relleno en uno de los extremos, enrollaremos la punta sobre él y entonces, cerraremos los laterales, llevando las puntas hacia el interior. Nos quedará la forma de un sobre. Enrollaremos el rollito y pintaremos con agua la parte la punta para que se quede bien sellado.

Yo preparo estos rollitos de primavera con pasta filo horneados a 180 grados durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados (recordad que el relleno ya está cocido). También los podéis freír en aceite caliente a 180 grados, durante 4-5 minutos.





Mantequilla aromatizada {paso a paso}

Debemos tener la precaución de tener la mantequilla a temperatura ambiente para poder manipularla si lo vais a hacer a mano, como se muestra en las imágenes. Si optáis por triturar todos los ingredientes, la mantequilla puede estar fría.

La proporción general será 3 partes de mantequilla y 1 parte del ingrediente o ingredientes escogidos para aromatizarla.

Picaremos finamente los ingredientes seleccionados, y los mezclaremos con la mantequilla en un bol o plato con la ayuda de una espátula o tenedor hasta que este todo bien integrado, o como os hemos indicado anteriormente con un procesador de alimentos, sin triturar demasiado tiempo seguido para evitar que la mantequilla se caliente en exceso.



Una vez esta todo bien mezclado, lo colocamos sobre un trozo de film transparente de cocina, y formamos un cilindro. Para sujetarlo, la mejor manera es anudarlos en los extremos.

Reservamos en el frigorífico para que tome consistencia.

Os recomendamos hacer cantidades pequeñas, ya que de esta forma y dependiendo de los ingredientes utilizados, la mantequilla no se conserva muchos días en el frigorífico. O podéis congelarla y en el momento de utilizarla, cortar unos discos con la cantidad que vayáis a utilizar.





Naranjas confitadas {o limones}

Ingredientes:

2 naranjas, limpias, secas y cortadas en rodajas finas

300 g azúcar

150 ml. agua

1 cucharada sopera de bicarbonato sódico

Poner las naranjas en un cazo amplio con el bicarbonato, cubrimos con agua. Calentar a fuego alto, cuando hierva, retirar del fuego, escurrir y poner de nuevo las naranjas en el cazo (limpio). El bicarbonato habrá quitado el amargor de la parte blanca de la naranja.

Verter en el cazo los 150 ml. de agua y el azúcar. Cocer a fuego bajo, tapado, durante 40 minutos. Pasado este tiempo, destapar y dejar enfriar.

Disponer las rodajas sobre una hoja de papel sulfurizado, para que se sequen (sobre una rejilla se pueden quedar pegadas por el azúcar).

Las naranjas estarán entonces listas para consumir. Pero se pueden guardar en un bote hermético, cubiertas con el almíbar.





Patatas con cúrcuma y comino

Ingredientes (4 personas):

500 g patatas, lavadas, sin pelar, cortadas a gajos

1 chalota, cortada en aritos

3 c/s aceite de oliva

1 c/c jengibre en polvo

1 guindilla, sin semillas, cortada pequeña

1 c/c cúrcuma en polvo

1 c/c comino en polvo

1 c/s hojas de cilantro, picadas

Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar en un cuenco amplio las patatas con la chalota, el aceite, el jengibre, la guindilla,

la cúrcuma y el comino. Salpimentar al gusto. Las patatas deben quedar bien impregnadas. Disponerlas en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado y hornear a 180 grados durante 45 minutos, removiendo a media cocción.

Servir con el cilantro picado.





Patatitas crujientes con queso

Ingredientes (4 personas):

- 500 g patatitas
- 50 g queso parmesano triturado muy pequeño
- 25 g queso rallado (al gusto)
- 2 c/s aceite
- 1 c/c mostaza a la antigua (granulada)
- 1 diente de ajo, prensado
- 1/2 c/c hojas de romero
- 1/4 c/c sal
- 1/4 c/c pimienta negra molida
- 1/4 c/c pimentón dulce

Ingredientes para la salsa:

- 1 c/c salsa de soja
- 2 c/s mahonesa
- 2 c/s yogur griego
- 1 c/c mostaza a la antigua (granulada)
- 1 diente de ajo, prensado
- 1 c/s cebollino picado
- Sal y pimienta

Preparación:

Repartir sobre una hoja de papel sulfurizado los dos tipos de queso.

Mezclar en un cuenco el resto de ingredientes, a excepción de las patatitas. Lavar y cortar estas por la mitad a lo largo e introducirlas en una bolsa junto a la mezcla. Mover para que las patatas queden bien impregnadas. Poner las patatitas, con el corte hacia abajo, sobre el queso repartido.

Hornear a 200 grados durante 35-40 minutos, hasta que las patatas estén hechas (pinchar con la punta de un cuchillo).

Mientras se hornean, mezclar todos los ingredientes de la salsa y servir en un cuenco con las patatas recién hechas.





Pepinillos encurtidos

Ingredientes para 1 bote de 750 ml.:

3 pepinillos pequeños, lavados y cortados a rodajas

150 ml. agua

Una pizca de sal

2 c/s azúcar

185 ml. vinagre

45 granos de pimienta negra

3 clavos de olor

Llevaremos el agua a ebullición con el azúcar y la sal, removemos hasta que el azúcar esté completamente disuelto. Apagamos el fuego, vertemos el vinagre y dejamos enfriar.

Disponemos los pepinillos en el bote con la pimienta y los clavos de olor. Vertemos la mezcla de vinagre hasta cubrir, tapamos y reservamos en la nevera. Aguantan meses en la nevera.

Sugerencias: para un toque picante, agregar una pizca de sambal



Aperitivos



APERITIVOS

Bolitas crujientes de gambas

Bolitas rápidas de **pollo**

Bombón de queso de cabra, mermelada de pimiento y pistachos

Boniatos con cebolleta y cacahuètes

Canapés de atún

Canelones de ensaladilla rusa

Carpaccio de ternera al **limón**

Croquetas de chistorra

Croquetas de patata con sobrasada y queso

Croquetas de pollo y cebolla caramelizada

Dados de salmón marinado con crema de alcachofas

Galette con cebollas, olivas y tomatitos

Gambas en salsa

Huevos de codorniz marinados

Hummus de aguacate

Mozzarella rebozada con salsa de tomate {airfryer}

Potato **skin** rellena con bacon y queso

Rollo de pimientos relleno de brandada de bacalao con mahonesa de pimientos

Salmón marinado con fruta de la pasión y lima

Tacos de salmón ahumado y aguacate



Bolitas crujientes de gambas

Ingredientes (20 unid.):

500 g gambas, sin cabeza, peladas y limpias

1 clara de huevo M

1 c/c salsa de pescado

1/2 c/c sal

1 c/c azúcar

1 c/s maicena

1 c/c aceite de sésamo

Pimienta blanca, molida

100 g panko (con o sin gluten), o pan rallado

Salsa agri dulce, para acompañar

Preparación:

Triturar todos los ingredientes. Formar bolas del tamaño de una nuez (1 cucharada de la mezcla), rebozarlas en el panko y freír a 170 grados en freidora o sartén honda durante 2,30 minutos, hasta que estén doradas.

Servir acompañadas de la salsa agri dulce.





Bolitas rápidas de pollo

Ingredientes (30 unid):

500 g pollo triturado

1 huevo M

60 g panko

40 g queso Parmesano, rallado

2 c/s aceite de oliva

1/2 c/c ajo en polvo

1/2 c/c cebolla en polvo

1/2 c/c sal

Pimienta negra molida

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y formar 30 bolas de tamaño bocado.

Disponer sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado y hornear a 200 grados durante 20-25 minutos, hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.





Bombón de queso de cabra, mermelada de pimiento y pistachos

Ingredientes (6 unid):

100 g de queso de cabra en rulo

2 c/s mermelada de pimientos

50 g pistachos picados

Preparación:

Formar 6 bolas con el queso de cabra y dejar enfriar.

Pintar con la mermelada y rebozar con los pistachos. Dejar enfriar en la nevera hasta servir.





Boniatos con cebolleta y cacahuetes

Ingredientes (4 personas):

4 boniatos (800 g)
120 g crème fraîche
1 c/c miel
1 c/s zumo de lima
2 c/c salsa de pescado (opcional)
4 cebolletas, cortadas en aritos
2 c/s cacahuetes picados groseramente
1 pizca de cayena en polvo
Una pizca de ralladura de lima
½ c/c pimienta negra molida
Sal

Preparación:

Lavar y pinchar los boniatos. Cocinarlos en el microondas a máxima potencia durante 8 minutos, hasta que al introducir un cuchillo, este no ofrezca resistencia. Se pueden también hacer en el horno a 200 grados durante 40 minutos.

Pelarlos y cortarlos en rodajas de 2 cm o a lo largo.

Mezclar en un cuenco la crème fraîche con la miel, el zumo de lima y la salsa de pescado. Salpimentar.

Repartir las rodajas de boniato y repartir encima la mezcla de crème fraîche, los cacahuetes, la cayena y la ralladura de lima.





Canapés de atún

Ingredientes (4 unid):

Pan de molde o rebanadas, cortadas de 4 cm de diámetro (recetas con y sin gluten en el blog)

1 huevo

30 g atún

1 pepinillo en vinagre, cortado a lonchas

2 olivas rellenas de pimiento

Pimiento rojo asado, cortado en tiras

Preparación:

Triturar el huevo con el atún.

Disponer una loncha de pepinillo sobre el pan, repartir encima la crema de atún y huevo y decorar con una mitad de oliva rellena y una tira de pimiento asado.

Sugerencias: yo hago panecillos de 15 g de esta receta (ver blog) o esta sin gluten (ver blog), los horneo en un molde de silicona de 4 cm de diámetro, los corto por la mitad y con cada panecillo tengo para dos canapés

Si hago mucha cantidad, pongo la crema de atún en una manga pastelera para repartirla mejor sobre el pan





Carpaccio de ternera al limón

Ingredientes (4 personas):

La ralladura de 1 limón
La pulpa de 1 limón, cortada
2 c/s aceite de oliva virgen
1/4 c/c mostaza de Dijon
1 c/c miel
2 c/s piñones
150 g carpaccio de ternera
1 endibia, cortada fina
2 c/s mahonesa
Pimienta negra molida

Preparación:

Mezclar la pulpa de limón con $\frac{3}{4}$ partes de la ralladura, el aceite, la mostaza y la miel.

Tostar los piñones en una sartén sin aceite durante 4 minutos.

Repartir el carpaccio en 4 platos, pimentar y disponer la endibia encima junto los piñones tostados y el aliño preparado.





Croquetas de chistorra

Ingredientes (10 unid redondas):

50 g chistorra

20 g harina (o harina de arroz)

200 ml leche

1 huevo S

50 g pan rallado o panko (con o sin gluten, receta en el blog)

Sal y pimienta

Nuez moscada en polvo

Preparación:

Freímos la chistorra entera – sin aceite – en una sartén unos minutos. Si ha soltado mucha grasa, retiramos un poco de la sartén. Quitamos la piel de la chistorra y la trituramos.

Tostamos la harina en la misma sartén con la chistorra, removiendo bien. Vertemos la leche poco a poco y cocinamos hasta que espese. Condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada. Disponemos la masa en un plato, tapamos con film transparente y dejamos enfriar. Reservamos en la nevera una noche.

Formamos 10 croquetas redondas, las rebozamos primero en huevo batido y después en pan rallado y freímos 4-5 minutos en aceite caliente. Servimos inmediatamente.

Sugerencias: para obtener unas croquetas muy crujientes, hacer doble rebozado

Se pueden congelar antes de freír





Croquetas de patata con sobrasada y queso

Ingredientes (24 unid):

300 g de puré de patatas

120 ml leche

2 c/s mantequilla, textura pomada

150 g sobrasada

150 g queso Cheddar, rallado

1 huevo L

2 c/s perejil picado

100 g de pan rallado o panko (con o sin gluten, receta en el blog)

Sal y pimienta

Preparación:

Si no tenéis sobras de puré de patata, hervir 350 g de patatas en agua salada durante 15 minutos, hasta que estén tiernas. Pelarlas y aplastarlas hasta obtener un puré.

Mezclar el puré con la mantequilla y la leche. Reservar.

Sofreír la sobrasada en una sartén caliente durante 30 segundos, removiendo. Agregar el queso, salpimentar y mezclar con el huevo batido y el perejil. Mezclar hasta que quede una masa manejable. Dejar reposar la masa 30 minutos en la nevera.

Formar las croquetas redondas y freír durante 3 minutos en aceite caliente (180 grados). Servir inmediatamente.





Croquetas de pollo y cebolla caramelizada

Ingredientes (12 unid):

200 g cebolla, cortada pequeña
1 c/s aceite
1 c/s harina (o harina de arroz)
100 g pollo rustido, cortado pequeño
160 ml caldo de setas
1 huevo (o 2 claras), para el rebozado
200 g pan rallado (con o sin gluten, receta en el blog)
Sal
Pimienta negra molida
Aceite, para freír

Preparación:

Caramelizar la cebolla en un cazo con el aceite, tapada, durante 20 minutos, removiendo. Agregar la harina y tostarla 2 minutos. Verter el caldo y removiendo, dejar espesar. Añadir el pollo, salpimentar al gusto y cocinar 10 minutos, hasta que la masa se desprenda de las paredes del cazo.

Repartir la mezcla en una bandeja, tapar con film transparente, dejar enfriar y reservar una noche en la nevera.

Marcar cuadrados en la bandeja con un cuchillo, así es más fácil coger las porciones (o hacer tiras con una manga pastelera y cortar porciones), formar bolas, pasarlas por el huevo batido y luego por el pan rallado (en una bolsa es más fácil). Repetir para hacer un rebozado doble (extra crujientes). En este punto se pueden congelar.

Freír a 175 grados durante 2-3 minutos hasta que estén doradas. Una vez frías también se pueden congelar (y el día que las queráis comer, ponerlas congeladas en airfryer a 180 grados durante 5 minutos).





Dados de salmón marinado con crema de alcachofas

Ingredientes:

250 g salmón marinado en un trozo
90 g alcachofas en conserva (en aceite)
20 g queso en crema
1 c/c perejil picado
Sal y pimienta
Chips de verduras

Preparación:

Cortar el salmón en dados de tamaño bocado.

Triturar las alcachofas con el queso. Condimentar con sal, pimienta molida y el perejil.

Repartir la crema sobre los dados y decorar con las chips de verduras.





Galette con cebollas, olivas y tomatitos

Ingredientes (4 personas):

270 g masa de hojaldre (casera rápida, hojaldre sin gluten o masa hojaldrada, recetas en el blog)

1 c/s aceite

300 g cebolla, peladas y cortadas a rodajas finas

1 c/c azúcar

2 c/s orégano fresco, picado

320 g tomates cherry (yo utilizo de colores)

50 g olivas negras (Kalamata), sin hueso

1 huevo S, para el acabado

1 c/c semillas de amapola

Preparación:

Calentar el aceite en una sartén y caramelizar las cebollas con el azúcar, el orégano y una pizca de sal, a fuego bajo durante 25 minutos, removiendo. Retirar del fuego y mezclar con los tomates y las olivas.

Estirar la masa y disponerla sobre una bandeja de horno forrada con silpat o papel sulfurizado formando un círculo de 25 cm.

Repartir la mezcla en el centro dejando un borde libre de 2 cm. Doblar los bordes de masa hacia al centro. Pintar con el huevo batido y decorar con las semillas de amapola.

Hornear a 200 grados durante 25-30 minutos, hasta que la galette esté dorada.





Gambas en salsa

Ingredientes (4 personas):

2 chalotas (100 g), picadas

1 c/s aceite

1 chile seco

125 ml vino blanco o jerez

500 g gambas, sin cabeza, peladas y limpias

200 ml nata para cocinar (o leche de coco)

1 c/s concentrado de tomate

Sal

Eneldo o perejil picado

Preparación:

Sofreír las chalotas en una sartén con el aceite durante 3 minutos a fuego medio. Añadir el chile seco y el vino. Dejar reducir 4 minutos a fuego medio-alto.

Incorporar las gambas y cocinar hasta que cambien de color, unos 3-4 minutos. Verter la nata mezclada con el concentrado de tomate, cocinar 1 minutos más. Retirar el chile y salpimentar al gusto.

Servir inmediatamente con eneldo picado.





Huevos de codorniz marinados

Ingredientes (12 unid):

12 huevos de codorniz

2 tomates secos en aceite, escurridos y cortados no muy pequeños

2 c/s aceite de los tomates

1 diente de ajo, pelado y cortado por la mitad

1 c/s orégano seco

Sal y pimienta

Preparación:

Disponer los huevos de codorniz en un cazo con agua fría, llevar a ebullición y hervir 2 minutos. Escurrir y refrescar con agua fría. Pelarlos y disponerlos en un bote (con tapa) junto a los tomates cortados, el aceite, el diente de ajo y el orégano. Salpimentar al gusto y cerrar el pote. Reservar en la nevera una noche (o mínimo 5 horas), girando el pote cuando se tenga ocasión, para que los huevos queden bien marinados. Servir en un cuenco, retirando antes el ajo cortado.





Hummus de aguacate

Ingredientes (4-6 personas):

400 g garbanzos cocidos (peso neto 240 g), pelados

1 aguacate

1 c/s tahini

20 ml. zumo de limón

Sal Maldón

1 c/c comino en polvo

Pimienta blanca

1 diente de ajo, prensado (o 1 c/c puré de ajo, receta en el blog)

Aceite de oliva

Preparación:

Triturar los garbanzos con el aguacate, el tahini, el zumo de limón, la sal (al gusto), el comino, la pimienta y el ajo. Añadir aceite de oliva hasta que esté untuoso.





Mozzarella rebozada con salsa de tomate {airfryer}

Ingredientes (15 unid.):

15 bolitas de mozzarella

1 huevo L

1 c/s leche

30 g panko (con o sin gluten, receta en el blog)

1 c/s queso Parmesano, rallado

Salsa de tomate (casera, receta en el blog)

Preparación:

Batir en un plato el huevo con la leche. Rebozar las bolitas de mozzarella y pasar a una bolsa con el panko y el queso. Rebozar completamente y repetir (doble rebozado).

Congelarlas 30 minutos.

Disponerlas en el cesto del airfryer a 200 grados durante 6 minutos, hasta que estén doradas y crujientes. Servir con la salsa de tomate.





Potato skin rellena con bacon y queso

Ingredientes (16 unid):

8 patatas medias (150 g cada una), lavadas, enteras

75 g bacon, cortado a tiras gruesas

2 c/s aceite de oliva

100 g queso Cheddar, rallado

Sal y pimienta

Preparación:

Pinchar las patatas y cocinarlas en el microondas 6 minutos a máxima potencia (o 50 minutos a 200 grados en el horno).

Mientras, dorar el bacon en una sartén sin aceite.

Cortar las patatas por la mitad a lo largo y retirar la pulpa con la ayuda de una cuchara, debe quedar la piel con una capa fina de patata.

Hornear las patatas aceitadas y salpimentadas bajo el grill (ojo, no forrar la bandeja con papel sulfurizado, se quemará), boca abajo (con la parte vacía tocando la bandeja), durante 3 minutos hasta que quede crujiente. Girar las patatas y hornear 3 minutos más.

Repartir en los huecos de las patatas el queso y el bacon. Hornear bajo el grill 5 minutos hasta que el queso se funda.

Sugerencias: servir con nata agria mezclada con cebollino picado





Rollo de pimientos relleno de brandada de bacalao con mahonesa de pimientos

Ingredientes para el biscuit (6-12 personas):

2 claras de huevo M

75 g pimientos rojos asados

2 yemas de huevo M

50 g harina (sin gluten: fécula de patata o almidón de maíz)

¼ c/c pimentón de la Vera

¼ c/c sal

Ingredientes para el relleno:

Brandada de bacalao (ver receta en el blog)

Ingredientes para la mahonesa:

100 g de mahonesa

1 pimiento rojo asado

Sal y pimienta

Preparación:

Triturar los ingredientes de la mahonesa y reservar en la nevera.

Para el biscuit: Batir las claras a punto de nieve. Reservar.

Triturar los pimientos asados con las yemas. Agregar, con la ayuda de una espátula, la harina mezclada con el pimentón y la sal. Repartir en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado hasta obtener un rectángulo de 25×20 cm con un grosor nivelado.





Rollo de pimientos relleno de brandada de bacalao con mahonesa de pimientos

Hornear a 180 grados durante 15 minutos, hasta que, al introducir un palillo, este salga limpio. Retirar del horno, voltear sobre papel sulfurizado, recortar los bordes secos y enrollar por la parte corta. Dejar enfriar encima de una rejilla

Desenrollar el biscuit y repartir la brandada, dejando un borde libre por uno de los lados cortos (será el cierre). Enrollar con el papel sulfurizado y envolver con film transparente, para que quede bien compacto. Dejar reposar una noche en la nevera.

Retirar de la nevera, cortar los extremos para una presentación bonita y servir con la mahonesa de pimientos.





Salmón marinado con fruta de la pasión y lima

Ingredientes (4 personas):

500 g lomo de salmón, sin piel
2 fruta de la pasión (maracuyá)
3 c/c zumo de lima
½ c/c salsa de pescado
45 ml aceite
1 guindilla, sin semillas, picada
3 c/c azúcar
2 c/s hojas de cilantro
½ c/c sal Maldón
Pimienta negra molida

Preparación:

Congelar con antelación el salmón (para evitar anisakis y para filetearlo mejor) y el mismo día que se va a consumir, cortarlo fino (congelado) y disponerlo solapado en un plato. Tapar con film y reservar en la nevera mínimo una hora.

Antes de servir, preparar el aliño: mezclar la pulpa de la fruta de la pasión con la lima, la salsa de pescado, el aceite, la guindilla, el azúcar, la sal y la pimienta.

Condimentar el salmón, dejar reposar 10 minutos y servir.





Cebolla roja encurtida

Ingredientes:

Tacos de maíz

Lechuga

Salmón marinado o ahumado

Tomate, sin semillas, troceado

Hojas de cilantro, picadas

Aguacate, cortado

Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes, excepto los tacos, en un cuenco. Rellenar los tacos y servir.



Ensaladas



ENSALADAS

Canelones de ensaladilla rusa

Carpaccio de tomate con aliño de pistachos

Tartar de aguacate con gambas



Canelones de ensaladilla rusa

Ingredientes (4 personas):

Ensaladilla rusa

8 lonchas cuadradas de jamón cocido

1 huevo duro

Preparación:

Separar la clara de la yema cocida. Pasar por separado por un colador de malla. Repartir la clara en los platos.

Repartir la ensaladilla en el centro de las lonchas de jamón cocido, enrollar y disponer, con el cierre hacia abajo, sobre la clara rallada. Decorar con la yema rallada.





Carpaccio de tomate con aliño de pistachos

Ingredientes:

1 tomate rojo
10 g de pistachos, picados groseramente
Una pizca de ajo en polvo
¼ c/c miel
¼ c/c mostaza de Dijon
20 ml aceite de oliva virgen
1 c/s vinagre balsámico
Sal y pimienta

Preparación:

Cortar fino (5 mm) el tomate y disponerlo en un plato.

Emulsionar los pistachos con el ajo en polvo, la miel, la mostaza, el aceite y el vinagre balsámico. Salpimentar al gusto. Regar el tomate con el aliño.





Tartar de aguacate con gambas

Ingredientes (2 personas):

1 aguacate

1 c/s aceite de oliva

50 g de tomates cherry, cortados a daditos

40 g cebolla roja, picada

6 gambas cocidas (2 enteras para el acabado), cortadas pequeñas

2 c/c zumo de lima

Sal y pimienta

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes en un cuenco y dejamos reposar en la nevera.

Servimos en un cuenco o ayudándonos de un aro de emplatar. Decoramos con las gambas reservadas.



Huevos



HUEVOS

Frittata con alcachofas, queso de cabra y tomatitos

Huevos de codorniz marinados

Shakshuka vegetariano



Frittata con alcachofas, queso de cabra y tomatitos

Ingredientes (4 personas):

2 c/s aceite de oliva
3 chalotas, cortadas
2 dientes de ajo, prensados
150 g alcachofas en conserva, cortadas a cuartos
6 huevos M
125 ml nata para cocinar (o leche de coco)
1 c/s perejil picado
1 c/s eneldo picado
1 c/s ralladura de limón
120 g queso de cabra en rulo, desmenuzado
400 g de tomates cherry

Preparación:

Sofreír en una sartén con aceite las chalotas, los ajos y las alcachofas durante 4 minutos, hasta que las chalotas estén transparentes. Reservar.

Batir los huevos con la nata, condimentar con las hierbas, la ralladura, la mezcla de chalota, la mitad de los tomates cherry y el queso de cabra. Salpimentar al gusto.

Disponer la mezcla en una sartén apta para horno y cubrir con el resto de tomates. Hornear a 200 grados durante 20-25 minutos.

Sugerencias: se puede reservar la mitad del queso de cabra para repartirlo por encima de la frittata al salir del horno





Huevos de codorniz marinados

Ingredientes (12 unid):

12 huevos de codorniz

2 tomates secos en aceite, escurridos y cortados no muy pequeños

2 c/s aceite de los tomates

1 diente de ajo, pelado y cortado por la mitad

1 c/s orégano seco

Sal y pimienta

Preparación:

Disponer los huevos de codorniz en un cazo con agua fría, llevar a ebullición y hervir 2 minutos. Escurrir y refrescar con agua fría. Pelarlos y disponerlos en un bote (con tapa) junto a los tomates cortados, el aceite, el diente de ajo y el orégano. Salpimentar al gusto y cerrar el pote. Reservar en la nevera una noche (o mínimo 5 horas), girando el pote cuando se tenga ocasión, para que los huevos queden bien marinados. Servir en un cuenco, retirando antes el ajo cortado.





Shakshuka vegetariano

Ingredientes (2 personas):

3 c/s aceite
200 g cebolla, cortada en rodajas finas
1/2 c/c comino en polvo
3 pimientos, sin semillas, cortados a daditos
2 c/c azúcar moreno
1 hoja de laurel
1 c/c tomillo seco
2 c/s hojas de cilantro, picadas
2 c/s hojas de perejil, picadas
300 g tomates sin piel ni semillas, cortados
1 pizca de cayena en polvo

4 huevos
Sal y pimienta

Preparación:

Calentar el aceite en una sartén y sofreír la cebolla con el comino, removiendo, durante 5 minutos. Incorporar los pimientos, el azúcar, el laurel, el tomillo, el cilantro y el perejil. Cocinar el conjunto 10 minutos a fuego medio, hasta que los pimientos cojan color.

Añadir los tomates y la cayena, salpimentar al gusto, remover, bajar el fuego y cocinar 15 minutos, quedará la textura de una salsa (agregar agua si espesara demasiado).

Retirar la hoja de laurel, hacer cuatro huecos entre las verduras, poner un huevo en cada hueco, tapar la sartén y cocinar 10-20 minutos, hasta que la clara esté cuajada y la yema en su punto. Salar y servir con más cilantro.

Notas: el tiempo de cocción de los huevos varía según la potencia del fuego y la sartén a utilizar. Yo los hago en la sartén de hierro de las imágenes y los tengo listos en 10 minutos



Pan y pizza



PAN Y PIZZA

Brioche con aceite de oliva {sin gluten}
Pan rápido con cebolla caramelizada y queso

Khachapuri con espinacas
Mini pizza con pesto y gambas
Pizza con manzana, bacon y gorgonzola



Brioche con aceite de oliva {sin gluten}

Ingredientes (molde 22×11 cm):

300 ml leche caliente

12 g levadura instantánea de panadería

30 g psyllium en polvo

160 g fécula de patata

120 g tapioca

140 g harina de arroz

170 g harina de arroz integral

75 g azúcar

1,5 c/c sal

1 c/s ralladura de naranja

55 ml aceite de oliva virgen

3 huevos L

Preparación:

Mezclamos en un cuenco la leche caliente con la levadura y dejamos reposar 10 minutos. Agregamos el psyllium, removemos y dejamos reposar 5 minutos.

Mezclamos en el bol de la amasadora la fécula de patata, la tapioca, la harina de arroz, la harina de arroz integral, el azúcar, la sal y la ralladura de naranja. Agregamos la mezcla de leche y amasamos durante 1 minutos. Añadimos el aceite de oliva y los 3 huevos – uno a uno – y amasamos durante 2 minutos. Disponemos la masa, formando una bola, en un cuenco aceitado, tapamos con un trapo y dejamos reposar 45 minutos, hasta que doble su volumen.

Forramos un molde con papel de horno aceitado. Dividimos la masa levada en 6 porciones, formamos bolas y las disponemos en el molde. Tapamos con el trapo y volvemos a dejar levar 45 minutos, hasta que doble su volumen. Horneamos a 190 grados durante 40 minutos. Retiramos del horno, dejamos reposar – sin desmoldar – 15 minutos, desmoldamos y dejamos enfriar totalmente sobre una rejilla.





Pan rápido con cebolla caramelizada y queso

Ingredientes para el pan (sin gluten, 4 unid):

Para hacer con gluten, utilizar [esta receta de panecillos](#), sin añadir las hierbas.

150 g harina de arroz
90 g almidón de tapioca (o de patata)
8 g psyllium en polvo
1 c/c goma xantana
5 g sal
1 c/c impulsor
4 c/s aceite de oliva
150 g quark o yogur griego
1 huevo M (o 50 g yogur)
1 c/c bicarbonato sódico
1 c/s zumo de limón

Ingredientes para el acabado:

200 g cebollas, cortadas en aros
1 c/c aceite de oliva
100 g queso Cheddar, rallado
1 c/s cebollino picado

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en un cuenco, agregando al final el bicarbonato mezclado con el zumo de limón. Remover con la espátula hasta obtener una mezcla homogénea. Con la amasadora, estará listo en 8 minutos a velocidad media. Formar un rulo sobre la encimera enharinada y cortar en 4 porciones iguales. Formar 4 panes ovales (aprox 12×8 cm) y disponerlos en una bandeja forrada con papel sulfurizado.

Calentar el aceite en una sartén y sofreír las cebollas durante 20 minutos a fuego muy bajo. Repartir sobre el pan y cubrir con el queso. Hornear a 200 grados durante 20 minutos, hasta que estén dorados. Servir con el cebollino picado.





Khachapuri con espinacas

Ingredientes (3 personas):

5 c/s aceite de oliva
300 g hojas de espinacas
125 g mozzarella, cortada a trozos
175 g queso Cheddar, rallado
1 receta de masa de pizza (con o sin gluten, ver receta en el blog)
5 huevos M
25 g mantequilla
Sal y pimienta
Nuez moscada molida

Preparación:

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y cocinar las espinacas durante 2 minutos, removiendo. Salpimentar y condimentar con nuez moscada molida.

Mezclar en un cuenco la mozzarella y el Cheddar.

Dividir la masa de pizza en 4 porciones y formar 4 pizzas ovales de 1 cm de grosor. Aplanar el interior para dejar un borde y pinzar los extremos para que tenga forma de barca.

Disponer la masa sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado y rellenar con la mezcla de espinacas. Cubrir con la mezcla de quesos. Batir 1 huevo y pintar la masa que queda a la vista.

Hornear 15 minutos a 220 grados. Retirar del horno, formar un pequeño hueco, disponer un huevo en el centro y hornear 5-7 minutos más, hasta que la clara esté cuajada. Servir inmediatamente.





IS RAINBOW SKY.

LET AVI UP CFT

LONG BROS

... be better

Mini pizza con pesto y gambas

Ingredientes (12 u):

Masa de pizza (la tercera parte de una de estas recetas: con gluten o sin, ver blog)

24 gambas, limpias y peladas

30 g pesto de albahaca

1 c/s piñones

Preparación:

Dividir la masa de pizza en 12 porciones iguales, bolearlas (aproximadamente 4,5 cm de diámetro) y disponerlas en una bandeja forrada con silpat.

Repartir el pesto por encima y terminar con las gambas y los piñones. Hornear a 200 grados durante 8-10 minutos.





Pizza con manzana, bacon y gorgonzola

Ingredientes para la masa de pizza con gluten (4 personas):

350 g harina
5 g sal
5 g azúcar
5 ml. aceite
6 g levadura instantánea de panadero
210 ml. agua

Ingredientes y preparación masa sin gluten: ver receta en el blog

Ingredientes para el relleno:

4 lonchas de bacon
2 manzanas, lavadas, sin pelar, cortadas en rodajas finas
100 g jarabe de arce
250 g queso mozzarella, rallado
125 g queso Parmesano, rallado
2 c/c puré de ajo
95 g queso gorgonzola

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura). Amasar e incorporar poco a poco el aceite y el agua (la cantidad que admita), hasta obtener una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar en un bol tapado con un trapo húmedo durante 3-4 horas.

Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano y formar, con la ayuda del rodillo, una pizza de aprox. 30 cm.





Pizza con manzana, bacon y gorgonzola

Dorar el bacon en una sartén sin aceite. Dejar enfriar y desmenuzar.

Mezclar en un cuenco las manzanas con el jarabe de arce, deben quedar bien cubiertas.

Pintar la masa con el puré de ajo. Cubrir con la mozzarella y el Parmesano, repartir encima la manzana, el bacon y el gorgonzola.

Hornear a 200 grados durante 12 minutos, hasta que esté dorada. Servir inmediatamente.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*



Bocadillos



Francia: orígenes

Ilustración del libro de Marie-Antoine Carême Art de la cuisine française au

BOCADILLOS

Sandwich con queso, nueces y salsa de mostaza

Tacos con pollo

Tortillas con atún

Tostada caliente con atún



Sandwich con queso, nueces y salsa de mostaza

Ingredientes (1 persona):

2 rebanadas de pan (con gluten o sin, ver recetas en el blog)
2 lonchas de queso
2 c/s nueces (pecanas), picadas groseramente
Germinados

Ingredientes para la salsa:

2 c/c mostaza de Dijon
2 c/c mostaza a la antigua (granulada)
2 c/c miel
1 c/c eneldo, picado
2 c/c aceite

Preparación:

Mezclar en un cuenco todos los ingredientes de la salsa. Cubrir una de las rebanadas. Disponer a continuación el queso, las nueces y los germinados. Tapar con la otra rebanada.





Tacos con pollo

Ingredientes:

Tacos de maíz
Pollo asado (caliente)
Aguacate
Lechuga
Zanahoria rallada
Cilantro picado

Preparación:

Mezclar los ingredientes y rellenar los tacos al gusto.





Tortillas con atún

Ingredientes (4 personas):

2 tortillas de trigo o de maíz

75 g atún en aceite en conserva, escurrido

50 g tomates rojos, cortado a daditos

1 chalota, picada

1/2 c/c comino en polvo

1/2 c/c pimentón dulce

1 c/s cilantro en hojas, picado

Sal y pimienta

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes y lo repartimos sobre 2 tortillas de trigo o de maíz.
Servimos inmediatamente.





Tostada caliente con atún

Ingredientes (4 personas):

300 g atún en conserva

4 c/s mahonesa

1 c/c alcaparras

50 g cebolla roja, picada

2 pepinillos en vinagre o encurtidos, cortados a daditos

4 rebanadas gruesas de pan (con o sin gluten, recetas en el blog)

4 lonchas de queso Cheddar

8 tomates en aceite, escurridos

Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar en un cuenco el atún con la mahonesa, las alcaparras, la cebolla y los pepinillos. Salpimentar al gusto.

Repartir la mezcla sobre las rebanadas de pan. Cubrir con el queso.

Hornear 10 minutos a 180 grados, hasta que el queso esté derretido.

Servir con los tomates en aceite por encima.



Arroz y pasta



ARROZ

Arroz con judías verdes, garbanzos y alcachofas

Arroz nasi goreng

SOPAS Y CREMAS

Espaguetis con gambas, tomatitos y bimi

Pasta al pesto con gambas

Pasta al sugo finto

Pasta con salmón y guisantes

Pasta con salsa de calabaza

Pasta con tomates, mozzarella y pesto de albahaca

Raviolis con patata, bacon y cebolla caramelizada



Arroz con judías verdes, garbanzos y alcachofas

Ingredientes (2 personas):

1 c/s aceite
3 corazones de alcachofas envasadas, cortadas por la mitad
80 g cebolla, picada
1 diente de ajo, prensado
1 c/c pimentón dulce
50 g tomates rojos, triturados
125 g arroz redondo
400 ml de caldo de verduras
75 g judías verdes, cortadas
50 g garbanzos envasados, escurridos
Sal y Pimienta

Preparación:

Calentar el aceite en una sartén y saltear las alcachofas 2 minutos. Reservar.

Sofreír la cebolla y el ajo durante 6 minutos. Salpimentar y condimentar con el pimentón dulce. Remover y añadir los tomates triturados. Cocinar a fuego bajo durante 10 minutos.

Echar el arroz, remover para que quede bien impregnado, verter el caldo, llevar a ebullición, devolver las alcachofas a la sartén y cocinar 10 minutos. Incorporar las judías y los garbanzos y cocinar 8 minutos más.





Arroz nasi goreng

Ingredientes (4 personas):

400 g arroz basmati

1 sobre Nasi Goreng Mix (o hacerlo casero, 4 cucharaditas para la receta: 1/2 c/c cilantro en polvo, 1/2 c/c comino en polvo, 1 c/c jengibre en polvo, 1/2 c/c hierba de limón en polvo, 1/2 c/c cúrcuma en polvo, 1 c/c ajo en polvo, 1/2 c/c cayena en polvo)

3 huevos M batidos

150 g bacon, cortado en tiras

1 puerro, cortado a rodajas

150 g cebolla, cortada pequeña

125 g gambitas cocidas

Aceite de sésamo (o de oliva)

Sal

Preparación:

Hervir el arroz según instrucciones del fabricante (sin sal). Reservar.

Calentar un poco de aceite en una sartén y preparar una tortilla fina con los huevos y un poco de sal y trocearla. Reservar.

Freír el bacon y las gambas en la misma sartén. Reservar.

Añadir un poco más de aceite y sofreír la cebolla y el puerro. Reservar.

Verter el sobre de Nasi Goreng en 100 ml. de agua hirviendo, dejar reposar 10 minutos. Si utilizáis la mezcla casera, añadir directamente con el arroz.

Freír el arroz en un poco de aceite en un wok a fuego alto e ir mezclando el resto de ingredientes reservados, removiendo. Servir inmediatamente.





Espaguetis con gambas, tomatitos y bimi

Ingredientes (2 personas):

100 g bimi, cortado en ramilletes
160 g espaguetis (con o sin gluten, receta casera en el blog)
2 c/s aceite
1 diente de ajo, aplastado ligeramente
150 g tomates cherry, cortados por la mitad
150 g gambas, sin cabeza ni cáscara, limpias
1 c/c harissa en polvo
1 c/c ralladura de limón
Sal y pimienta

Preparación:

Hervir el bimi en agua salada durante 2 minutos. Escurrir y reservar.

Hervir los spaghetti siguiendo las instrucciones del fabricante.

Calentar el aceite en una sartén y sofreír el ajo durante 1 minuto a fuego alto. Retirar y desechar. Bajar el fuego y saltear los tomates durante 5 minutos. Añadir las gambas y cocinar justo hasta que cambien de color, unos 2-3 minutos, girándolas.

Incorporar la harissa, la ralladura de limón y el bimi reservado.

Escurrir la pasta y añadirla a la sartén. Salpimentar al gusto y servir inmediatamente.

Sugerencias: si queréis una salsa más cremosa, añadir nata para cocinar o leche de coco a la cocción de la salsa





Pasta al pesto con gambas

Ingredientes (2 personas):

8 gambas, enteras
2 c/s aceite
200 g pasta
1 rebanada de pan (con o sin gluten, recetas en el blog)
2 dientes de ajo, prensados
Sal
¼ c/c pimentón de la Vera
100 g pesto de albahaca
1 c/s piñones, dorados en la sartén

Preparación:

Dorar 8 gambas con 1 diente de ajo prensando en una sartén con 1 c/s de aceite, hasta que cambien de color, unos 3 minutos. Dejar templar, pelarlas y aplastar cabezas y cáscaras para obtener el líquido para la salsa.

Hervir la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

Saltear 1 diente de ajo prensado en una sartén con 1 c/s de aceite durante 1 minutos, añadir 1 rebanada de pan y dorarla por ambos lados. Salar y condimentar con pimentón de la vera.

Triturar el pan con el ajo y devolverlo a la sartén con el pesto y la pasta hervida y escurrida. Remover, agregar las gambas reservadas y los piñones, calentar el conjunto y servir inmediatamente.





Pasta al sugo finto

Ingredientes (4 personas):

200 g cebolla, picada

60 ml aceite

200 g zanahorias, peladas y cortadas a daditos

3 ramas de apio, cortadas a daditos

1 c/c pimentón de la Vera

4 dientes de ajo, prensados

3 c/s de perejil fresco, picado

1 c/s salvia fresca, picada

1 c/c romero picado

120 ml vino tinto

500 g passata de tomate

200 ml agua

400 g espaguetis (con o sin gluten, receta casera en el blog)

Sal y pimienta negra molida

Preparación:

Calentar 1 c/s de aceite en una sartén amplia y sofreír la cebolla con un poco de sal durante 10 minutos, removiendo. Añadir las zanahorias, el apio y el pimentón y cocinar 5 minutos más.

Mezclar en un cuenco los ajos con las hierbas aromáticas y agregarlos a la sartén, cocinar 2 minutos y verter el vino. Dejar reducir a fuego alto durante 3-5 minutos.

Añadir la passata y el agua, bajar el fuego y cocinar durante 20 minutos, removiendo.

Mientras, preparar la pasta como indique el fabricante. Escurrirla y mezclarla con la salsa y un poco de agua de cocción. Servir inmediatamente.





Pasta con salmón y guisantes

Ingredientes (4 personas):

240 g pasta
360 g lomos de salmón
1 c/s aceite
150 g cebolla, picada
2 dientes de ajo, prensados
125 ml caldo de verduras
100 g crème fraîche
200 g guisantes congelados
2 c/c ralladura de limón
½ manojo de eneldo, cortado groseramente
Sal y pimienta

Preparación:

Hervir la pasta en una olla amplia con sal. Disponer la cesta de vapor encima (o un colador rígido) con el salmón. Tapar y cocinar hasta que la pasta esté hecha (siguiendo las instrucciones del fabricante) y el salmón en su punto.

Mientras, calentar el aceite en una sartén y sofreír la cebolla a fuego medio durante 5 minutos hasta que empiece a dorarse. Agregar el ajo y cocinar 1 minuto más.

Verter el caldo, la crème fraîche y los guisantes, llevar a ebullición y cocinar 2-3 minutos, hasta que los guisantes estén tiernos. Mezclar con la pasta escurrida, el salmón troceado, la ralladura de limón y la mitad del eneldo. Salpimentar al gusto.

Servir con el resto de eneldo.





Pasta con tomates, mozzarella y pesto de albahaca

Ingredientes (2 personas):

2 c/s aceite

2 dientes de ajo, prensados

500 g tomates rojos, sin piel, cortados

200 g espagueti (con o sin gluten, receta casera en el blog)

125 g mozzarella, rallada

40 g pesto de albahaca

Sal y pimienta

Preparación:

Hervir la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

Sofreír los ajos en una sartén con aceite durante 1 minutos. Incorporar los tomates y cocinar a fuego alto durante 2 minutos, removiendo.

Ecurrir la pasta, reservando un vaso del líquido de cocción. Echar la pasta a la sartén con los tomates junto a un poco del líquido de cocción, hasta obtener la consistencia deseada. Salpimentar al gusto.

Repartir la pasta con tomates en platos, junto a la mozzarella rallada y al pesto de albahaca. Salpimentar ligeramente de nuevo.





Raviolis con patata, bacon y cebolla caramelizada

Ingredientes (4 personas):

Pasta con gluten o sin (receta en el blog)

Ingredientes para el relleno:

700 g patatas, sin pelar

230 g bacon, cortado pequeño (80 g serán para el acabado)

2 c/s aceite

200 g cebollas, picadas

2 c/s vino blanco o jerez

1 c/s cebollino picado

150 g queso Parmesano, rallado

2 c/s perejil picado

Una pizca de nuez moscada en polvo

Sal

Pimienta negra molida

Ingredientes para el acabado:

150 g mantequilla, cortada a daditos

80 ml caldo de pollo

2 c/s cebollino picado

1 c/s queso Parmesano, rallado

Preparación del relleno:

Cocinar las patatas (pinchadas con un tenedor) 8 minutos en el microondas a máxima potencia o hervirlas en agua salada durante 20 minutos hasta que estén tiernas (depende del tamaño). Dejar templar, pelar y aplastarlas.

Dorar el bacon en una sartén sin aceite durante 4 minutos, hasta que esté dorado. Reservar 80 g para el acabado. Al resto, añadirle las patatas, mezclar y cocinar 5 minutos, removiendo. Reservar.





Raviolis con patata, bacon y cebolla caramelizada

Calentar el aceite en la misma sartén, tapar y caramelizar la cebolla a fuego muy bajo durante 20 minutos. Verter el vino, subir el fuego y dejar reducir 2 minutos. Disponer encima de la mezcla de patatas y mezclar, junto el cebollino, el Parmesano, el perejil y la nuez moscada. Salpimentar al gusto. Dejar enfriar.

Estirar la pasta y rellenar los raviolis (podéis ver un paso a paso aquí). Hervir la pasta durante 2-3 minutos y repartirla en los platos.

Ingredientes para el acabado:

Mientras hierve la pasta, calentar la mantequilla en una sartén junto al caldo de pollo y el cebollino. Salpimentar y cocinar 2 minutos. Verter la salsa sobre la pasta y repartir el bacon y queso restante. Servir inmediatamente.





Carne

CARNE Y BARBACOA

Cordero a la provenzal
Cordero al curry con espinacas
Costillar de cerdo al whisky
Costillas de ternera agridulces
Ossobuco con salsa de verduras
Pulled pork a la indonesia
Pulled pork piri-piri
Shakshuka con albóndigas
Solomillo con salsa Robert
Solomillo de cerdo con salsa de pimientos



Cordero a la provenzal

Ingredientes (4 personas):

2 jarretes de cordero (400 g cada uno)
2 c/s aceite
2 dientes de ajo, cortados a rodajitas
2 ramitas de romero, cortadas
50 g de mantequilla fría, cortada a daditos
300 ml caldo de carne
Sal y pimienta

Preparación:

Salpimentar los jarretes de cordero, pintar con el aceite y hacer cortes donde insertar las rodajitas de ajo y las ramitas de romero.

Disponer la carne en una bandeja apta para horno, verter el caldo de carne en el fondo y repartir el resto de romero.

Hornear a 200 grados durante 15 minutos, bajar la temperatura a 140 y cocinar durante 30 minutos más, regando el cordero con los jugos de cocción. La temperatura interior debe ser de 70 grados.

Retirar la bandeja del horno, cubrir con papel de aluminio y un trapo y dejar reposar 15 minutos.

Sugerencias: si utilizáis piernas enteras, la cocción será de 2,15 en lugar de los 30 minutos





Cordero al curry con espinacas

Ingredientes (4 personas):

50 g anacardos o almendras o macadamias
1 c/s aceite
1 c/c semillas de mostaza
1 c/c comino en polvo
150 g cebolla, picada
1 guindilla, sin semillas, picada
2 c/s jengibre fresco, rallado
2 dientes de ajo, prensados
1 c/c comino en polvo
2 c/c cilantro en polvo
2 c/c cúrcuma en polvo
500 g carne de cordero, cortada a dados
400 ml leche de coco
200 ml caldo de pollo
150 g hojas de espinacas, picadas
Sal y pimienta

Preparación:

Disponer los anacardos en un cuenco y cubrirlo de agua hirviendo.

Calentar el aceite en una cazuela y saltear las semillas de mostaza y el comino durante 1 minuto. Añadir la cebolla, la guindilla y una pizca de sal. Mezclar y cocinar durante 6 minutos a fuego medio. Agregar el jengibre, los ajos, el comino, el cilantro y la cúrcuma. Mezclar y cocinar 2 minutos. Incorporar la carne y dorarla.

Ecurrir los anacardos y triturarlos con la leche de coco. Verter sobre la carne junto al caldo. Tapar y cocinar durante 1 hora a fuego bajo, hasta que la carne esté tierna. Agregar las espinacas y cocinar, destapado, durante 10 minutos.





Costillar de cerdo al whisky

Ingredientes (4 personas):

1,5 kg costillar de cerdo

1 c/s sal gorda

1 c/s azúcar moreno

2 c/s whisky

½ c/s granos de pimienta negra aplastados

Preparación:

Marcar con el cuchillo la grasa del costillar a través.

Mezclar en un cuenco la sal, el azúcar moreno, el whisky y los granos de pimienta. Rebozar la carne con esta mezcla, tapar con film transparente y dejar marinar 2 horas en la nevera.

Sacar la carne de la nevera una hora antes de hornear.

Hornear la carne a 150 grados durante 1 hora, hasta que el interior sea 65 grados. Tapar con aluminio y dejar reposar 20 minutos.

Sugerencias: se puede hacer en la barbacoa, a fuego indirecto





Costillas de terneraagridulces

Ingredientes (4 personas):

1 kg costillas de ternera, separadas
2 ramas de canela
2 anís estrellado
10 g de jengibre fresco, cortado en rodajas
1 diente de ajo, sin pelar
15 g azúcar moreno
75 ml salsa de soja
1 c/s azúcar
75 ml jerez

Preparación:

Disponer todos los ingredientes mezclados en la olla de cocción lenta, cocinar 6 horas en posición baja.

Retirar – con cuidado – la carne y reducir la salsa al fuego durante 15 minutos.

Servir la carne con la salsa por encima.

Sugerencias: se puede hacer en el horno a 180 grados, poniendo todos los ingredientes en una bandeja tapada con papel de aluminio y cocinando durante 2 horas, entonces retirar el aluminio y cocinar 30 minutos más.





Ossobuco con salsa de verduras

Ingredientes (4 personas):

2 c/s aceite de oliva
1,8 kg ossobuco de ternera
Sal y pimienta negra molida
250 g zanahorias, peladas y cortadas a trozos
1 cebolla (150 g), cortada a trozos
2 dientes de ajo, pelados
3 ramitas de tomillo fresco
1 hoja de laurel
240 ml vino blanco
500 ml caldo de pollo
2 c/s concentrado de tomate
¼ c/c pimienta de Jamaica molida (o cayena)

Preparación:

Dorar el ossobuco salpimentado en una sartén con el aceite. Disponer en la cazuela de la olla a baja temperatura.

En la misma sartén sofreír durante 3 minutos las zanahorias, la cebolla y los ajos junto al tomillo y el laurel. Verter el vino y dejar reducir 2 minutos a fuego alto.

Verter el caldo y mezclar con las verduras, el concentrado y la pimienta.

Cocinar en posición baja durante 6 horas (o en el horno a 160 grados durante 4 horas, tapado con papel de aluminio).

Pasado este tiempo, retirar la carne, triturar la salsa, mezclar y reservar una noche (frío) en la nevera.





Pulled pork a la indonesia

Ingredientes:

1 kg carne del cuello de cerdo
1 c/s de aceite
200 g cebollas, picadas
1 c/s jengibre fresco rallado
2 dientes de ajo, prensados
1 guindilla, sin semillas, picada
1 c/c cilantro en polvo
1 c/c harissa en polvo (o 5 especias)
1 c/c azúcar de caña
150 ml caldo de verduras
1 c/s vinagre
125 ml salsa de soja
2 clavos de olor
1 anís estrellado
Sal y pimienta negra

Preparación:

Calentar el aceite en una sartén y sofreír la cebolla, el jengibre, el ajo, la guindilla, el cilantro en polvo, la harissa y el azúcar durante 3 minutos a fuego bajo. Disponer la mezcla en la olla de cocción lenta.

Salpimentar la carne y dorarla en la misma sartén. Disponer en la olla.

Mezclar en un recipiente el caldo con el vinagre y la salsa de soja. Verter sobre la carne, junto a los clavos de olor y el anís estrellado.

Cocinar 10 horas en posición baja. Deshilachar la carne con dos tenedores y mezclar con la salsa.





Pulled pork piri-piri

Ingredientes:

2 guindillas enteras, sin semillas
4 dientes de ajo
1 c/s pimentón de la Vera
1 c/s orégano seco
1 c/c comino en polvo
1 c/c sal
1/2 c/c cayena seca, desmenuzada
100 ml vinagre de vino tino
400 g de tomates envasados
800 g paleta de cerdo (aguja, cuello...), en un trozo

Preparación:

Triturar todos los ingredientes, excepto la carne. Disponer esta en una bolsa de congelación y cubrir con la mezcla triturada disuelta con 200 ml de agua. Dejar reposar una noche en la nevera.

Disponer la carne marinada en una bandeja, tapar con papel de aluminio y hornear a 150 grados (con ventilador, convencional a 170 grados) durante 2 horas. Comprobar si hay líquido en la bandeja, si no hubiera, se añade un poco y hornearmos 1 hora más.

Retirar la bandeja del horno, abrir el papel de aluminio y comprobar si la carne se deshilacha al separarla con dos tenedores. Si no fuera así, volverla a introducir en el horno. Probar y rectificar de sal si fuera necesario.

Sugerencias: se puede preparar en la olla de cocción lenta a baja temperatura durante 9 horas





Always Fresh
Wine & Beer

20

LS

Chicken Caesar

Fresh Specialty

21

25

30

1

Shakshuka con albóndigas

Ingredientes (2 personas):

3 c/s aceite
200 g cebolla, cortada en rodajas finas
½ c/c comino en polvo
3 pimientos, sin semillas, cortados a daditos
2 c/c azúcar moreno
1 hoja de laurel
1 c/c tomillo seco
2 c/s hojas de cilantro, picadas
2 c/s hojas de perejil, picadas
300 g tomates sin piel ni semillas, cortados
1 pizca de cayena en polvo

4 huevos
Sal y pimienta

Ingredientes para las albóndigas (8 unid.):

125 g carne picada de cordero
1 c/c harissa en polvo
½ c/s hojas de cilantro, picadas
25 g pan rallado (o sin gluten, receta en el blog)
50 g cebolla, picada
Sal y pimienta
1 c/s aceite, para freír las albóndigas

Preparación de las albóndigas:

Mezclar los ingredientes para las albóndigas y formar bolas de tamaño bocado. Freírlas en una sartén con el aceite hasta que estén doradas (o hornearlas 15 minutos a 160 grados, sin aceite).





Shakshuka con albóndigas

Preparación de la salsa:

Calentar el aceite en una sartén y sofreír la cebolla con el comino, removiendo, durante 5 minutos. Incorporar los pimientos, el azúcar, el laurel, el tomillo, el cilantro y el perejil. Cocinar el conjunto 10 minutos a fuego medio, hasta que los pimientos cojan color.

Añadir los tomates y la cayena, salpimentar al gusto, remover, bajar el fuego y cocinar 15 minutos, quedará la textura de una salsa (agregar agua si espesara demasiado). Incorporar las albóndigas a la sartén.

Retirar la hoja de laurel, hacer cuatro huecos entre las verduras y las albóndigas, poner un huevo en cada hueco, tapar la sartén y cocinar 10-20 minutos, hasta que la clara esté cuajada y la yema en su punto. Salar y servir con más cilantro.





Solomillo con salsa Robert

Ingredientes para la salsa:

40 g mantequilla
200 g chalotas, cortadas finas
100 ml jerez (o vino blanco)
1 c/s mostaza de Dijon
1 l fondo de caldo de carne
1 c/c maicena
Sal
600 g solomillo de cerdo (entero o 4 unid.)
1 c/s aceite

Preparación:

Calentar la mantequilla en una sartén y sofréir las chalotas durante 10 minutos a fuego bajo, removiendo de vez en cuando. Verter el jerez y dejar reducir a fuego fuerte durante 5 minutos. Agregar la mostaza y el fondo de carne, llevar a ebullición, bajar el fuego y cocinar 40-50 minutos, hasta que haya reducido hasta 300 ml.

Desleír la maicena en un cuenco con 1 cucharada de agua fría e incorporarla a la salsa, remover y dejar espesar el conjunto.

Dorar los solomillos en una sartén con el aceite, bajar el fuego y cocinar 15 minutos más. Agregar la salsa preparada y calentar el conjunto 5 minutos.

Sugerencias: se puede congelar





Solomillo de cerdo con salsa de pimientos

Ingredientes (4 personas):

1 cebolla roja (200 g), cortada en 8 trozos
1 pimiento rojo, sin semillas, cortado
1 pimiento amarillo, sin semillas, cortado
2 c/s harina (o harina de arroz)
200 g vino blanco o jerez
450 g caldo de de carne
400 g tomates en lata
1 c/s puré de tomate
2 c/s hojas de romero picadas
2 dientes de ajo, pelados
3 c/s hojas de perejil picadas
25 g mantequilla
1 c/s aceite
2 solomillos de cerdo (500 g)
Sal y pimienta

Preparación:

Sofreír en una sartén la cebolla durante 5 minutos. Incorporar el pimiento y cocinar 2 minutos más. Espolvorear con la harina, remover y verter el vino y el caldo. Llevar a ebullición, bajar el fuego, añadir el puré de tomate, remover y agregar los tomates, el romero y los ajos. Tapar y cocinar a fuego lento durante 2 horas.

Retirar el ajo, aplastarlo y mezclar con la salsa (o desecharlo, este paso es opcional). Probar, salpimentar al gusto y repartir el perejil por encima.

Calentar el aceite y la mantequilla en una cazuela y dorar los solomillos, girándolos. Disponer con la salsa y cocinar hasta que los solomillos estén al punto deseado.

Intolerantes a la lactosa: sustituir la mantequilla por aceite



Pescado



PESCADO

Curry de gambas

Rollo de pimientos relleno de brandada de bacalao con mahonesa de pimientos

Salmón marinado con fruta de la pasión y lima



Curry de gambas

Ingredientes (4 personas):

1 c/s aceite
120 g cebolla, picada
2 dientes de ajo, prensados
1 c/s jengibre rallado
2 tomates rojos, picados
1,5 c/c cúrcuma en polvo
1 c/c comino en polvo
1/2 c/c cilantro en polvo
1 c/c clavos en polvo
1 c/c pimentón dulce
1/2 c/c 5 especias
1 c/c pasta de tamarindo (opcional)
400 ml leche de coco
24 colas de gambas, limpias y peladas

Preparación:

Sofreír en una sartén con el aceite la cebolla y cocinar 15 minutos a fuego muy bajo, hasta que empiece a caramelizar. Agregar los ajos, el jengibre y los tomates. Remover y cocinar 10 minutos más a fuego medio.

Condimentar con la cúrcuma, comino, cilantro, clavos pimentón 5 especias y el tamarindo. Cocinar 5 minutos, removiendo. Verter la leche de coco y espesar el conjunto durante 8-10 minutos. Añadir las colas de gambas y cocinar 5 minutos justo hasta que cambien de color. Servir acompañado de arroz tipo basmati.





Rollo de pimientos relleno de brandada de bacalao con mahonesa de pimientos

Ingredientes para el biscuit (6-12 personas):

2 claras de huevo M

75 g pimientos rojos asados

2 yemas de huevo M

50 g harina (sin gluten: fécula de patata o almidón de maíz)

1/4 c/c pimentón de la Vera

1/4 c/c sal

Ingredientes para el relleno:

Brandada de bacalao (ver receta en el blog)

Ingredientes para la mahonesa:

100 g de mahonesa

1 pimiento rojo asado

Sal y pimienta

Preparación:

Triturar los ingredientes de la mahonesa y reservar en la nevera.

Para el biscuit: Batir las claras a punto de nieve. Reservar.

Triturar los pimientos asados con las yemas. Agregar, con la ayuda de una espátula, la harina mezclada con el pimentón y la sal. Repartir en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado hasta obtener un rectángulo de 25×20 cm con un grosor nivelado.





Salmón marinado con fruta de la pasión y lima

Ingredientes (1 pote 370 ml):

Ingredientes (4 personas):

500 g lomo de salmón, sin piel
2 fruta de la pasión (maracuyá)
3 c/c zumo de lima
½ c/c salsa de pescado
45 ml aceite
1 guindilla, sin semillas, picada
3 c/c azúcar
2 c/s hojas de cilantro
½ c/c sal Maldón
Pimienta negra molida

Preparación:

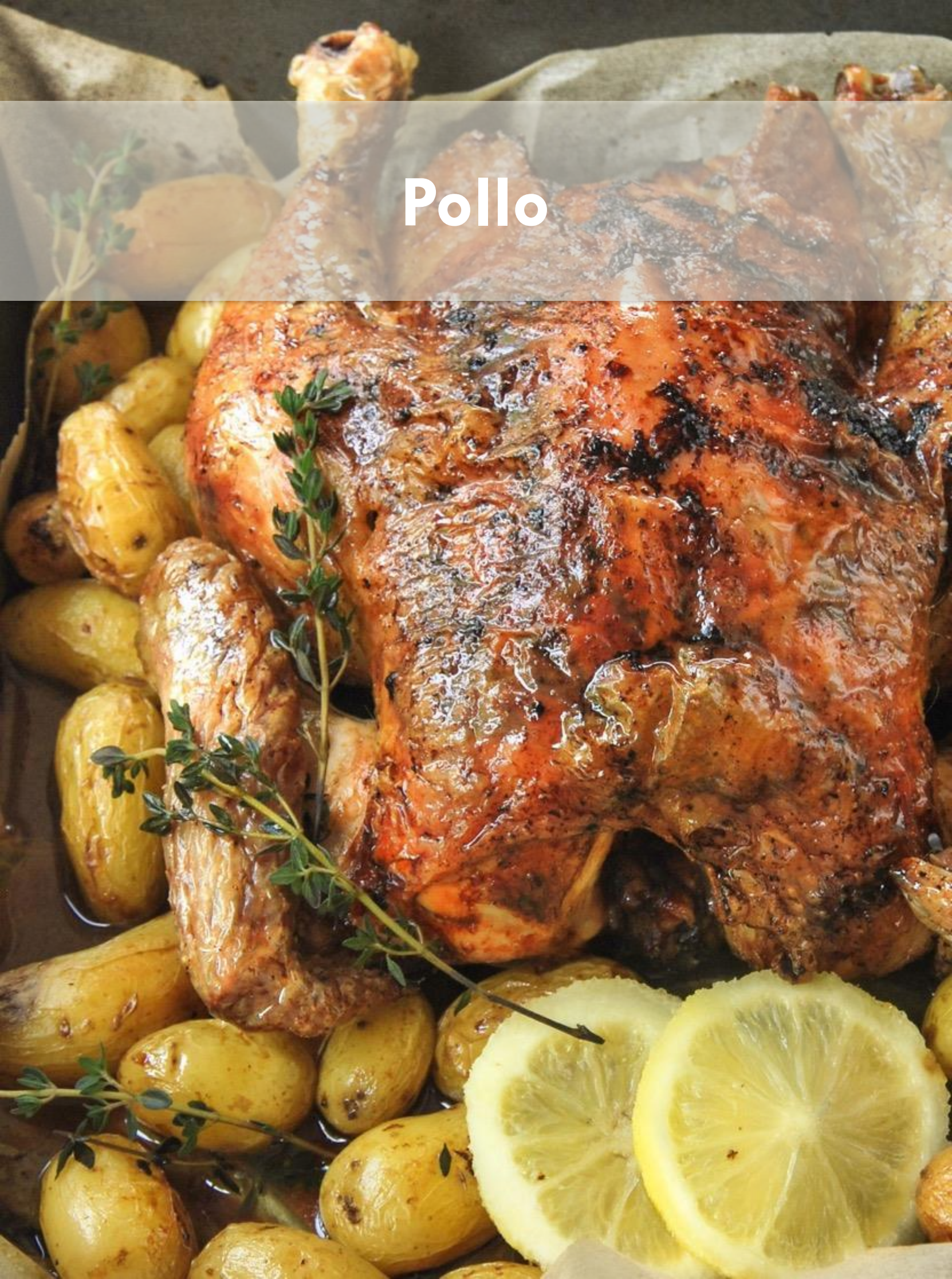
Congelar con antelación el salmón (para evitar anisakis y para filetearlo mejor) y el mismo día que se va a consumir, cortarlo fino (congelado) y disponerlo solapado en un plato. Tapar con film y reservar en la nevera mínimo una hora.

Antes de servir, preparar el aliño: mezclar la pulpa de la fruta de la pasión con la lima, la salsa de pescado, el aceite, la guindilla, el azúcar, la sal y la pimienta.

Condimentar el salmón, dejar reposar 10 minutos y servir.



Pollo



POLLO Y AVES

Bolitas rápidas de pollo

Pinchos de **pollo** satay

Pollo a la borgueña

Pollo a la Toscana

Pollo al horno con marinada de crème fraîche y eneldo



Bolitas rápidas de pollo

Ingredientes (30 unid):

500 g pollo triturado

1 huevo M

60 g panko (con o sin gluten, receta en el blog)

40 g queso Parmesano, rallado

2 c/s aceite de oliva

1/2 c/c ajo en polvo

1/2 c/c cebolla en polvo

1/2 c/c sal

Pimienta negra molida

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y formar 30 bolas de tamaño bocado.

Disponer sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado y hornear a 200 grados durante 20-25 minutos, hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.





Pinchos de pollo satay

Ingredientes (4 personas):

750 g contramuslos de pollo, sin piel ni hueso, cortado a dados de tamaño bocado

1 c/s pasta de tamarindo

1 c/s agua

200 g crema de cacahuete

1 c/s sambal (opcional)

2 c/s vinagre

4-5 c/s salsa de soja

50 g cacahuets, groseramente picados

2 c/s aceite

Sal y pimienta

Preparación:

Marinar en la nevera durante 1 hora el pollo salpimentado en una bolsa o cuenco con la pasta de tamarindo y el agua.

Mezclar en un cuenco la crema de cacahuete con el sambal, el vinagre, 2 c/s de salsa de soja y los cacahuets.

Ensartar el pollo en los pinchos de madera. Mezclar en un cuenco el resto de la salsa de soja con el aceite. Cocinar el pollo en la sartén grill durante 10 minutos, mientras pintamos con la mezcla preparada. Servir con la salsa de cacahuete.





Pollo a la borgueña

Ingredientes (4 personas):

1 pollo de 1,5 kg, cortado a cuartos
200 ml Moscatel (licor)
30 g pasas
30 g almendras con piel
200 g cebollas, picadas
1 c/c comino en polvo
2 ramas de canela
3 c/s aceite
Sal y pimienta negra molida

Preparación:

Freír las almendras en una cazuela con el aceite. Reservar.

Hervir en una olla 1 l de agua con sal con la carcasa y las pieles de la cebolla durante 20 minutos.

Dorar el pollo en la cazuela, a continuación incorporar las cebollas, el comino y la canela. Cocinar 4 minutos. Verter el vino y añadir las pasas. Cocinar a fuego medio-algo 7 minutos, el Moscatel habrá reducido un poco. Agregar las almendras y el caldo. Tapar y cocinar 35 minutos. Destapar, cocinar 5 minutos a fuego alto para que la salsa reduzca. Servir inmediatamente.





Pollo a la Toscana

Ingredientes (4 personas):

4 piernas de pollo (1,2 kg)
2 c/s mantequilla
1 cebolla (150 g)
6 dientes de ajo, prensados
200 g hojas de espinacas
50 g olivas negras deshuesadas
150 g tomates semisecos en aceite
1 c/s mostaza de Dijon
1 c/c orégano seco
100 ml caldo de pollo
50 g queso Parmesano, rallado
150 ml leche de coco (o nata para cocinar)
Sal y pimienta

Preparación:

Dorar el pollo en una sartén con la mantequilla. Reservar en la cazuela de la olla de baja temperatura.

En la misma sartén, sofreír la cebolla y los ajos durante 6 minutos, removiendo. Echar sobre el pollo, junto a las espinacas, las olivas, los tomates escurridos, la mostaza, el orégano y el caldo de pollo. Tapar y cocinar en posición baja durante 2,5 h, removiendo a media cocción.

Verter la leche de coco y el queso rallado sobre el pollo, remover hasta que el queso esté fundido. Salpimentar al gusto y servir inmediatamente.

Sugerencias: se puede hacer de manera tradicional al fuego cocinando durante 1 hora a fuego bajo, hasta que el pollo esté hecho.

Intolerantes a la lactosa: sustituir la mantequilla por aceite de oliva





Pollo al horno con marinada de crème fraîche y eneldo

Ingredientes (4 personas):

150 ml crème fraîche

25 g eneldo picado

4 dientes de ajo, prensados

1 c/s aceite

1 pollo entero aprox. 1,5 kg, cortado en mariposa (ver nota)

Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar en un cuenco la crème fraîche, el eneldo, los ajos. Salpimentar.

Untar el pollo por el interior, bajo la piel y el exterior con la mezcla de crème fraîche. Dejar marinar, tapado con film transparente, una noche en la nevera.

Pintar con el aceite una bandeja apta para horno. Disponer el pollo, tapar con papel de aluminio y hornear a 180°C (con ventilador, en horno convencional a 200 °C) durante 45 minutos. Retirar el aluminio y hornear 15-20 minutos más, hasta que al introducir un palillo en las piernas, este salga transparente.

Retirar el pollo del horno y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Nota: cortar el pollo por la carcasa, eliminándola, darle la vuelta y aplastarlo ligeramente hasta que quede plano (así se consigue una cocción más uniforme)



Postres



POSTRES

Cacahuetes caramelizados
Cheesecake con fruta de la pasión
Cortar manzana para tartas
Coulant de chocolate y café
Curd de fresas
Flan de mascarpone con frambuesas
Galette con manzana y avellanas
Helado almendrado con brownie
Helado de frambuesas {sin heladera}
Mini pavlovas con fresas
Mousse de chocolate al café
Mousse de lima con mango
Naranjas confitadas {o limones}
Pannacotta con chocolate y vainilla
Pannacotta de turrón
Pannacotta de yogur y miel
Tarta de donuts
Tartaleta con crema de pistacho y gelatina de frambuesas
Trufas de chocolate y turrón de jijona



I have a weak...

memory of my...

memory of my...

memory of my...

My sw...

Cacahuetes caramelizados

Ingredientes:

200 g azúcar

100 g cacahuetes tostados

Preparación:

Forrar una bandeja con papel sulfurizado.

Calentar el azúcar en un cazo durante 4-5 minutos, sin remover, hasta que se forme un caramelo dorado.

Añadir los cacahuetes tostados al caramelo, mezclar rápidamente con una cuchara de madera y repartir encima de la bandeja (el papel hará que no se pegue). Dejar enfriar y guardar en una lata hasta consumir.





Cheesecake con fruta de la pasión

Ingredientes para la base (10×10 cm):

15 g mantequilla, cortada a daditos
20 g gotas de chocolate blanco
Una pizca de sal
15 g arroz inflado
10 g coco rallado

Ingredientes para el cheesecake:

1,5 hojas de gelatina
65 ml nata para cocinar (20% M.G.)
85 g queso en crema
85 g nata para montar (35% M.G.)
20 g azúcar glas
½ c/c extracto de vainilla (receta casera en el blog)

Ingredientes para el acabado:

1/3 hoja de gelatina
30 g fruta de la pasión (1-2 unid)
1 c/c zumo de limón
10 g azúcar

Preparación de la base:

Derretir la mantequilla con el chocolate blanco y una pizca de sal en el microondas o en un cazo. Añadir el arroz inflado y el coco rallado y mezclar bien. Repartir en un plato con un aro de emplatar o el aro sin fondo de un molde. Presionar con la base de un vaso para que quede bien distribuido.





...a good day
...DAY TRIP
...with Connelly
...Cotton

Cheesecake con fruta de la pasión

Preparación del cheesecake:

Hidratar la gelatina en agua fría durante mínimo 10 minutos.

Calentar parte de la nata para cocinar en un cazo hasta que llegue al punto de ebullición (o unos segundos en el microondas). Retirar del fuego y desleír la gelatina escurrida. Dejar enfriar.

Montar el queso en crema, añadir la nata para cocinar restante, la nata para montar (sin montar), el azúcar glas y el extracto de vainilla. Añadir la gelatina desleída en la nata y mezclar bien. Verter la mezcla sobre la base de arroz inflado. Dejar cuajar en la nevera (2-3 h).

Preparación del acabado:

Hidratar la gelatina en agua fría durante mínimo 10 minutos.

Calentar la fruta de la pasión en un cazo con el zumo de limón y el azúcar, cocinar durante 5 minutos. Desleír la gelatina escurrida. Dejar enfriar y verter sobre la tarta enfriada. Dejar reposar en la nevera 4 h.



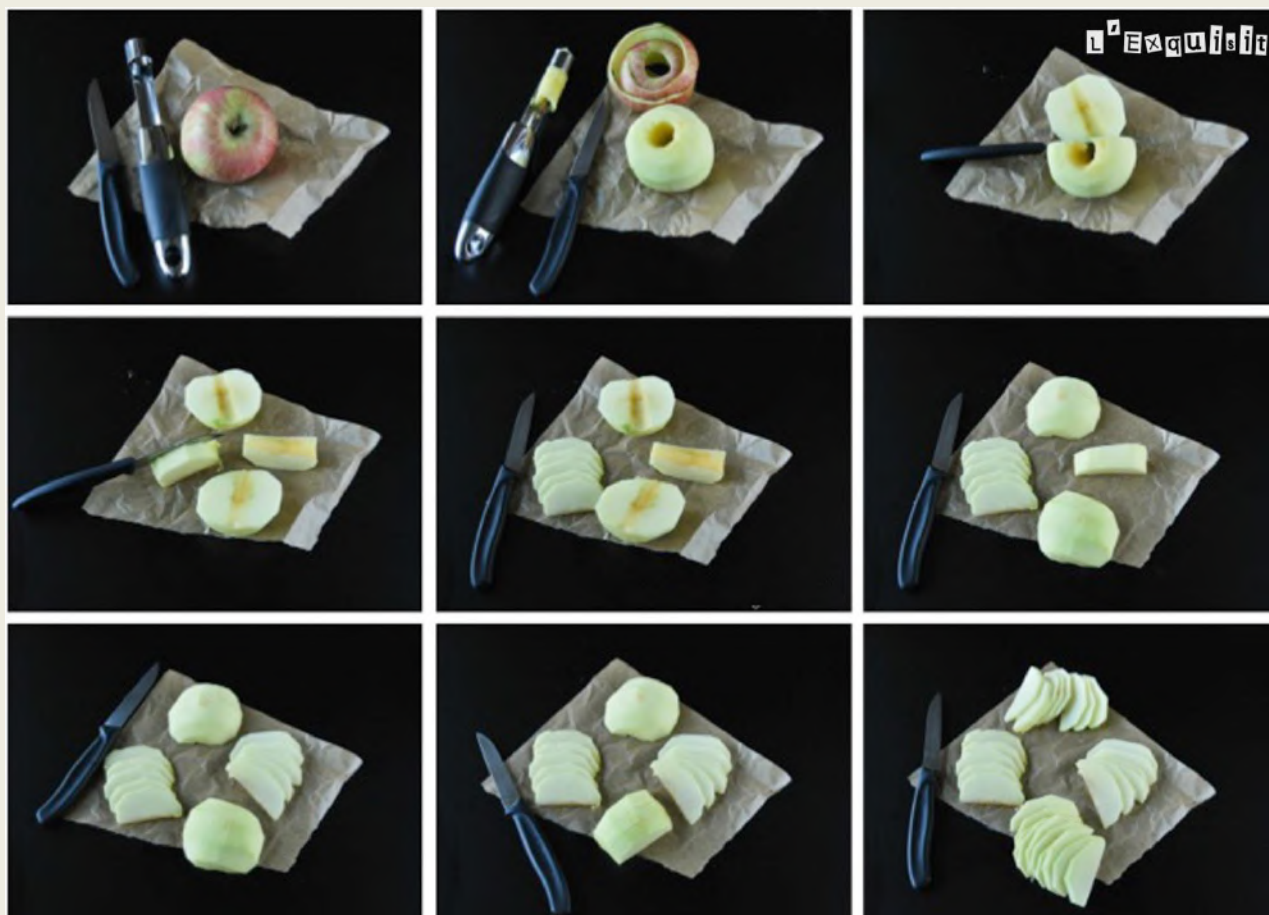


Wild enchanted
HAPPY Prince Leprechaun
Fairytale label LOVE Fairytale
in Happy
label

Happy
label
Enchanted
Leprechaun
Leprechaun
Happy
Enchanted
Happy
Story
Love
Leprechaun
Story
Enchanted
Happy
Label

Cortar manzana para tartas

Pelaremos la manzana y la descorazonaremos. Cortaremos el trozo al lado del corazón, a ambos lados, tal como se muestra en las imágenes y nos quedarán dos trozos grandes y dos pequeños. Los cortaremos todos finos y así tendremos una manzana cortada a gajos iguales y del mismo grosor.





Coulant de chocolate y café

Ingredientes (4 unid):

60 g mantequilla

100 g gotas chocolate puro

2 huevos M

30 g azúcar

30 g harina (opción sin gluten: 17 g maicena y 13 g harina de arroz)

1 c/c café soluble

Preparación:

Derretir al baño maría el chocolate, retirar del fuego, agregar la mantequilla y mezclar bien. O derretir ambos a la vez en el microondas.

Batir con las varillas los huevos con el azúcar, incorporar poco a poco el chocolate y a continuación, con la ayuda de una espátula, la harina mezclada con el café.

Repartir la mezcla en moldes individuales dejando un centímetro en la parte superior (ya que crecen en el horno) y congelar una noche. Hornear – congelados – con calor arriba y abajo, a 180 grados durante 12 minutos. Retirar del horno, dejar reposar 5 minutos, desmoldar y servir inmediatamente. Se pueden hornear directamente, entonces adaptar el tiempo de cocción.

Nota: El secreto del éxito está en el punto de cocción. La parte superior debe quedar semicuajada y el borde exterior hecho. Los minutos dependen de cada horno.

Sugerencia: Lo ideal es utilizar moldes individuales de silicona, ya que se desmoldan muy fácilmente.

Se puede hacer en airfryer, adaptando el tiempo (variará dependiendo del modelo, yo los hago a 160 grados durante 12 minutos)





Curd de fresas

Ingredientes :

75 g puré de fresas (fresas trituradas)

80 g azúcar

2 yemas de huevo M

2 huevos M

70 g mantequilla, cortada a daditos, a temperatura ambiente

Preparación en microondas:

Poner todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en el vaso de la batidora, batir, disponer la mezcla en un cuenco y poner en el microondas 1 minuto a máxima potencia. Remover con las varillas. Repetir 1 minuto más. Remover. 1 minuto más (si fuera necesario, en cuanto esté espeso no hace falta calentar más). Agregar la mantequilla, mezclar bien con la espátula y dejar enfriar (espesará al enfriarse).

Preparación tradicional al fuego:

Disponer todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en un cazo, remover bien y ponerlo al fuego (muy bajo, para que el huevo no cuaje). Ir removiendo durante 25-30 minutos, hasta que espese . Retirar del fuego, mezclar con la mantequilla hasta que quede bien integrada y dejar enfriar (espesará al enfriarse).

Intolerantes a la lactosa: sustituir la mantequilla por margarina





Flan de mascarpone con frambuesas

Ingredientes (8 unid. 80 ml.):

3 huevos M
150 g queso mascarpone
100 g azúcar
250 ml. leche

Ingredientes para el caramelo:

50 g azúcar
½ c/s agua

Preparación:

Disponer el azúcar para el caramelo en un cazo de aluminio junto ½ c/s de agua y – sin remover – dejar que se dore. Repartir en el fondo de las flaneras.

Triturar el resto de ingredientes y llenar las flaneras hasta casi el borde. Hornear al baño maría a 165 grados durante 50-60 minutos, hasta que al introducir un palillo, este salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar (sin sacar del agua). Dejar reposar una noche en la nevera.

Desmoldar los flanes y servir con frambuesas.





Galette con manzana y avellanas

Ingredientes (4 personas):

50 g azúcar moreno
1 c/c ralladura de limón
1 c/s maicena
1 c/s jarabe de arce
3 manzanas, sin corazón, peladas, cortadas finas
1 c/s harina (o harina de arroz)
1 hoja de hojaldre (370 g, con gluten rápida o sin gluten, recetas en el blog)
1 huevo S
2 c/s azúcar moreno, para el acabado
20 g avellanas, groseramente picadas

Preparación:

Mezclar en un cuenco amplio el azúcar moreno, la ralladura, la maicena y el jarabe de arce. Agregar las manzanas cortadas y mezclar con cuidado. Reservar.

Cortar un círculo de masa de hojaldre (aprox 30 cm) y disponerlo sobre una bandeja de horno forrada con silpat o papel sulfurizado ligeramente enharinada.

Repartir las manzanas (escurridas) en el centro del hojaldre, dejando libres 2 cm alrededor. Cerrar – parcialmente – el hojaldre sobre las manzanas.

Pintar el hojaldre con 1 huevo batido, repartir el azúcar moreno y las avellanas.

Hornear a 160 grados (con ventilador, sin a 180) durante 50-55 minutos, hasta que esté dorado. Dejar templar 30 minutos.





Helado almendrado con brownie

Ingredientes:

Brownie

Helado de vainilla

Gotas de chocolate puro

Avellanas, groseramente picadas

Helado almendrado con brownie

Preparación:

Aplanar con el rodillo, sobre film transparente, un cuadrado de brownie de 4×4 cm hasta que tenga un espesor fino de 2-3 mm.

Disponer una bola de helado, del tamaño de una pelota de ping-pong, en el centro. Cerrar con el film, debe quedar todo el helado cubierto con el brownie. Congelar durante mínimo 3 horas.

Derretir al baño maría o al microondas el chocolate, mezclar con las avellanas y verter sobre el helado con brownie congelado. Congelar de nuevo.

Sacar 10 minutos antes de servir.





Helado de frambuesas

Ingredientes:

200 g frambuesas, trituradas

50 g azúcar glas

100 g crème fraîche

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y disponerlos en una bolsa de congelación (o en un recipiente). Congelar 2 horas, remover para que no se formen cristales y volver a congelar. Sacar 10 minutos antes de consumir.

Sugerencias: podéis utilizar cualquier otra fruta como fresas, arándanos, mango o melocotón





Mini pavlovas con fresas

Ingredientes (18 unid de 5 cm):

2 claras de huevo (pueden ser congeladas)
Una pizca de sal
110 g azúcar
1 c/c maicena
1 c/c vinagre blanco
¼ c/c extracto de vainilla (receta casera en el blog)
200 g crème fraîche
300 g fresas, sin pedúnculo

Preparación:

Batir las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Agregar, poco a poco, el azúcar (1 cucharada cada vez). Agregar la maicena, el vinagre y el extracto de vainilla.

Formar círculos de merengue de 5 cm de diámetro sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado y hacer un hueco/hendidura en el centro con la ayuda de una cucharita.

Echar 2-3 gotas de colorante líquido en cada mini pavlova y con un palillo dibujar líneas irregulares.

Hornear a 120 grados durante 1,5 h. Estarán hechas cuando se puedan coger de la bandeja sin que se queden pegados. Dejar enfriar en la misma bandeja.

Servir las mini pavlovas con un poco de crème fraîche en el hueco y unas fresas por encima.

Sugerencias: se pueden congelar sin la crème fraîche y las fresas o guardarlas en una lata durante 5-6 días.





Mousse de chocolate al café

Ingredientes (4 unid 75 ml):

1 huevo M

1/2 c/s maicena

85 ml leche de coco (lata)

25 ml jarabe de arce

1/2 c/c café soluble

80 g gotas de chocolate puro

1/2 c/c extracto de vainilla (receta casera en el blog)

Una pizca de sal

Nata de coco, para el acabado

Preparación:

Batir la yema con la maicena. Incorporar la leche de coco, el jarabe de arce y el café. Calentar en un cazo, removiendo a fuego bajo, hasta que empiece a espesar. Mezclar con las gotas de chocolate, con la ayuda de una espátula, hasta obtener una mezcla homogénea, agregando el extracto de vainilla y la pizca de sal. Dejar enfriar 15 minutos.

Batir a punto de nieve la clara de huevo. Mezclar con la crema de chocolate y repartir en los vasitos. Dejar enfriar 2 horas en la nevera.

Servir con nata de coco montada.





Mousse de lima con mango

Ingredientes (4 personas):

1 hoja de gelatina (o agar-agar)
1 huevo M
1 yema de huevo M
50 g azúcar
1 c/s zumo de lima
150 g queso mascarpone
1 c/c ralladura de lima
1 clara de huevo M
100 g pulpa de mango

Preparación:

Hidratar la gelatina en agua fría durante mínimo 10 minutos.

Batir en un cuenco al baño maría con las varillas el huevo, la yema, el azúcar y el zumo de lima durante 2 minutos. Agregar la gelatina escurrida y remover hasta que se disuelva. Dejar enfriar.

Batir el mascarpone con la ralladura e incorporar a la mezcla anterior enfriada.

Batir la clara a punto de nieve y añadirla, con la ayuda de una espátula a la mezcla de mascarpone.

Repartir en 4 vasitos y reservar en la nevera.

Triturar la pulpa de mango y decorar.

Sugerencias: la mousse sin el mango también está muy rica





Pannacotta de turrón

Ingredientes (4 personas, moldes 150 ml):

2 hojas de gelatina

200 ml nata para montar (35% M.G.)

250 ml leche

25 g azúcar

150 g turrón de jijona, rallado

Preparación:

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante mínimo 10 minutos.

Calentar en un cazo la nata con la leche, el azúcar y el turrón, a fuego medio. Remover hasta obtener una mezcla homogénea, entonces apagar el fuego. Incorporar las hojas escurridas de gelatina y disolverlas en la mezcla caliente.

Repartir en los moldes, dejar enfriar y reservar en la nevera durante una noche.

Decorar con turrón rallado o restos de bizcocho de chocolate, como en las imágenes.

Vegetarianos: sustituir la gelatina por agar-agar





Pannacotta con chocolate y vainilla

Ingredientes para la capa de chocolate (4 personas):

1,5 hojas de gelatina

250 ml nata para montar (35% M.G.) (o leche de coco)

150 g crema de chocolate (tipo Nutella o similar)

Ingredientes para la capa de vainilla:

1,5 hojas de gelatina

250 ml nata para montar (35% M.G.) (o leche de coco)

8 g azúcar de vainilla (o 8 g azúcar y 1 c/c extracto de vainilla, receta casera en el blog)

Preparación:

Hidratar la gelatina en un cuenco con agua fría mínimo 10 minutos.

Calentar la nata para la capa de chocolate en un cuenco a fuego bajo y agregar la crema de chocolate. Remover bien, añadir la gelatina escurrida, mezclar y repartir en 4 vasitos. Dejar enfriar 2 horas en la nevera.

Calentar la nata para la capa de vainilla en un cuenco a fuego bajo y agregar el azúcar de vainilla. Remover bien, añadir la gelatina escurrida, mezclar y repartir sobre la crema de chocolate cuajada. Dejar enfriar 4 horas en la nevera.

Vegetarianos: usar agar-agar en lugar de las hojas de gelatina





Tarta de donuts

Ingredientes para la base (16 cm.):

1 magdalena (con o sin gluten, recetas en el blog)

½ donut (con o sin gluten, recetas en el blog)

Ingredientes para el relleno:

3 donuts (con o sin gluten, recetas en el blog), triturados

200 g mascarpone, a temperatura ambiente

125 g leche, a temperatura ambiente

65 g azúcar moreno (o azúcar de coco)

125 g queso crema, a temperatura ambiente

6 hojas de gelatina

Ingredientes para el crumble:

25 g galletas (con o sin gluten, recetas en el blog)

12 g azúcar moreno (o azúcar de coco)

12 g almendras sin piel, trituradas

15 g mantequilla, a temperatura ambiente

½ donut (con o sin gluten, recetas en el blog), triturado

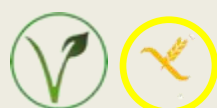
Preparación:

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante mínimo 30 minutos.

Triturar la magdalena con el ½ donut. Disponer en el fondo del molde (fornado con papel sulfurizado) y aplastar con la base de un vaso. Reservar.

Batir el queso crema con el mascarpone, la leche y el azúcar. Agregar los donuts triturados. Repartir sobre la base. Calentar 1 cucharada de agua en el microondas o en un cazo y desleír la gelatina hidratada. Incorporar a la mezcla. Disponer sobre la base reservar. Dejar cuajar mínimo 4 horas en la nevera.

Mezclar los ingredientes del crumble con las yemas de los dedos, hasta obtener un crumble. Repartir encima de la tarta cuajada.



2.00

3.00

Cruff

Cream



Tartaleta con crema de pistacho y gelatina de frambuesas

Ingredientes (12 unid x 6 cm.):

120 g harina (sin gluten: 55 g harina de arroz, 55 g almidón de maíz, 10 g fécula de patata, 1 g goma xantana)
50 g azúcar glas
20 g harina de almendras
Una pizca de sal
75 g mantequilla, fría, a daditos
1 huevo L

Ingredientes para la pasta de pistacho (*):

125 g pistachos
25 ml. agua
50 g azúcar
30 g harina de almendras
½ c/s aceite de girasol

Ingredientes para el relleno:

50 g yema de huevo (3 huevos)
30 g azúcar, para las yemas
200 ml. leche
50 ml. nata 35% M.G.
30 g azúcar, para la nata
60 g mantequilla, a temperatura ambiente (primera mezcla)
60 g mantequilla, a temperatura ambiente (segunda mezcla)
20 g maicena
2 c/s pasta de pistacho (40 g)

Ingredientes para la gelatina:

125 g frambuesas
6 hojas de gelatina

150 g pistachos triturados, para el acabado





Tartaleta con crema de pistacho y gelatina de frambuesas

Preparación pasta de pistacho:

Tostar los pistachos en el horno a 150 grados durante 12 minutos.

Preparar un sirope calentando el agua con el azúcar hasta 117 grados. Agregar los pistachos calientes, mezclar para que queden bien impregnados. Disponerlos en una bandeja con papel sulfurizado. Triturar los pistachos con la harina de almendras, pasados 2 minutos verter el aceite. Triturar 10 minutos – parando para que no se quemem- hasta tener una pasta (como la crema de cacahuete).

Preparación de la masa:

Tamizar la harina con el azúcar glas, la sal y la harina de almendras. Triturar con la mantequilla fría hasta obtener una masa arenosa. Incorporar el huevo y triturar justo hasta que esté mezclado. Sobre la encimera enharinada, formar una bola que no pegue, aplastar para obtener un rectángulo, envolver en film y dejar reposar una hora en la nevera.

Amasar ligeramente la masa con las manos, dividir en dos porciones y estirar entre papel sulfurizado y film transparente con el rodillo de 3 cmm. Marcar los círculos de 7 cm. y dejar reposar en la nevera 15 minutos.

Formar las tartaletas, marcando bien la base con las yemas de los dedos. Reservar en la nevera sobre papel sulfurizado. Yo utilizo aros perforados sin base, para que circule mejor el calor en el horno. Si preparáis tartaletas con asiduidad, vale la pena la compra. Cortar el borde que ha quedado sobrante y disponer las tartaletas con molde sobre la bandeja (sin papel, así el aire circula mejor en el horno). Volver a estirar la masa y repetir el proceso.

Hornear a 170 grados durante 12 minutos, hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Dejar enfriar encima de una rejilla. Reservar en una lata hasta su uso (aguantan bien 2-3 días o congeladlas)





Tartaleta con crema de pistacho y gelatina de frambuesas

Preparación de la gelatina:

Hidratar la gelatina en agua fría durante mínimo 10 minutos.

Triturar las frambuesas.

Calentar 2 cucharadas de aguas, agregar la gelatina escurrida y mezclar bien. Agregar a las frambuesas trituradas. Disponer en una bandeja, la gelatina debe tener un grosor de 2-3 mm. Dejar reposar en la nevera 3-4 horas hasta que cuaje. Sacar formas redondas.

Preparación del relleno:

Batir las yemas con el azúcar, agregar la maicena.

Calentar la leche con el azúcar y la nata. Retirar del fuego y agregar la mitad de las yemas batidas. Remover y verter el resto de las yemas. Devolver al fuego y mezclar para que espese, sin parar.

Disponer la crema en una bandeja forrada con papel sulfurizado, dejar enfriar y dejar reposar después en la nevera 12 h. Sacar la crema de la nevera para que esté a temperatura ambiente, batir con el resto de la mantequilla y la mitad de la crema. Batir con el resto de la crema y la pasta de pistacho. Disponer la crema en una manga pastelera y dejar reposar 15 minutos en la nevera.

Repartir la crema en la base, nivelándola con un cuchillo. Repartir los círculos de gelatina de frambuesas en el centro y decorar con los pistachos triturados.

Nota: sobraré, se conserva perfectamente 3 meses en un armario fresco y oscuro*

Vegetarianos: utilizar agar-agar en lugar de gelatina





Trufas de chocolate y turrón de jijona

Ingredientes (8 unid):

40 ml de nata para montar (35% M.G.)

75 g gotas de chocolate puro

70 g turrón de jijona, rallado

2 c/s cacao en polvo

Preparación:

Calentar la nata en un cazo y verter sobre un cuenco donde estará el chocolate y el turrón. Remover, dejar enfriar, tapar con film transparente y dejar enfriar 3 horas en la nevera.

Formar bolas con 2 cucharas de postre, enfriar en la nevera, bolear para que queden bien redondas y rebozar en cacao en polvo.

Sugerencias: la manera más fácil de rebozar las trufas es poniendo el cacao en un recipiente pequeño, echar una trufa dentro y mover el pote para que la trufa quede bien cubierta



Este es un libro gratuito. Se puede distribuir a cualquier persona con la que quieras compartir estas recetas, siempre que el documento no quede alterado. No se puede utilizar la obra original con finalidades comerciales.

Este libro se puede descargar desde www.blogexquisit.es