

80 recetas de Navidad para sorprender



cookpad



Índice



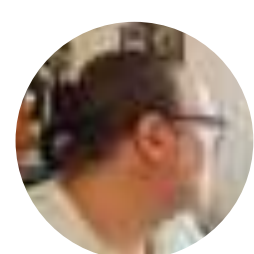
- Aperitivos..... 10 - 14
- Canapés..... 15 - 25
- Sopas y cremas..... 26 - 37
- Carnes..... 38 - 49
- Pescados..... 50 - 60
- Postres..... 61 - 73
- Cocktails y bebidas..... 74 - 84
- Dulces..... 85 - 98

Aperitivos



cookpad

Tartar de salmón con tomate, cebolla, kimchee de fresas y soja



Manuel Viamonte

Raciones: 2 raciones

Ingredientes

200 gr Lomos de salmón sin espinas
1 Tomate rojo a dados
1/4 Cebolla tierna a dados
Salsa de soja (soja y xantana)
Kimchee de fresas (salsa kimchee, fresas y xantana)
AOVE de tipo arbequina
Sal fina
Pimienta negra molida
Sésamo de wasabi
Aceite de sésamo
Alga wakame
Cebolleta china
Huevas de salmón
Caviaroli de aceite arbequina
Hilos de chile rojo

Pasos

1. MUY IMPORTANTE: Congelar el salmón durante 48 h. para evitar el anisakis.
2. Una vez descongelado cortar el lomo de salmón en cuadrados de 5 mm. aprox.
3. Ponerlo en un bol, añadir la cebolla tierna y el tomate cortado.
4. Aliñar con AOVE, sal, pimienta, kimchee y zumo de limón.
5. Dejar macerar 8 min.
6. Emplatar el salmón, y salsearlo con soja y kimchee de fresas.
7. Poner alga wakame, aros de cebolleta china y sésamo.
8. Rematar con las huevas de salmón, el caviaroli y los hilos de chile.
9. Acompañar con unas tostadas.
10. Opcionalmente servir con puntos de GUACAMOLE!!!!
11. BON PROFIT!!!!

Carpaccio de gamba roja con aguacate y salsa de jalapeños



Ingredientes

6 gambitas rojas
1 cucharada jalapeño encurtido triturado
2 cucharadas aceite oliva virgen extra
2 cucharadas limón exprimido
pizca cebollino
al gusto Sal
1 aguacate



juanbamuller

Raciones: 2 comensales
Tiempo: 45 minutos

Pasos

1. Pelamos las gambas, limpiamos bien y enjuagamos
2. Aplastamos bien sobre la tabla o plato, nos podemos ayudar de un cuchillo ancho por ejemplo y repartimos bien.
3. Echamos un chorrito de limón por encima para que vaya cocinándose con el ácido.
4. Trituramos un par de jalapeños y mezclamos con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y repartimos por encima, también una pizca de sal.
5. Cortamos medio aguacate, lo mezclamos con una pizca de sal y repartimos alrededor de la gamba para que nos quede un emplatado bonito.
6. Metemos en la nevera 30 minutos y pasado ese tiempo ya estaría listo a falta de añadir un poquito de cebollino picadito por encima antes de servir

Cóctel de marisco fácil



Ingredientes

1 huevo
Zumo de medio limón
200 ml. aceite de oliva o girasol
Sal
2 cucharadas kétchup
1 chorreón coñac
1 cucharadita mostaza
Lechuga
Piña en almíbar
Aguacates
Langostinos cocidos



lasdeliciasdemayte

Pasos

1. Lo primero que vamos hacer es la salsa rosa casera, en el vaso de la batidora ponemos el huevo, el zumo del limón, el aceite y la sal, metemos la batidora y sin moverla la ponemos en marcha, cuando veas que empieza a emulsionar, levantamos y bajamos muy despacio la batidora, hasta que se haga la mahonesa.
2. Añadimos el resto de los ingredientes, el kétchup, el coñac y la mostaza, mezclamos, si vemos que queda un rosa muy claro añadimos una cucharada más de kétchup, y ya lo tenemos.
3. En un vaso o copa para cóctel si tenemos, ponemos primero la piña, luego el aguacate, encima la lechuga y ponemos unos langostinos pelados menos la cola, alrededor de la copa.
4. Por último ponemos un poco de salsa rosa, el resto de la salsa la pondremos aparte en una salsera para que cada uno se eche lo que quiera.
5. Cortamos la piña en trocitos, la lechuga la cortamos finita y el aguacate pelamos, quitamos el hueso y también cortamos en trocitos.

Vasitos de crema de gambón



Mandarinas y Miel

Raciones: 10 raciones

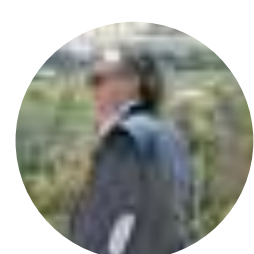
Ingredientes

400 g gambones congelados
1 cebolla mediana
1 puerro grande
2 zanahorias medianas
125 ml coñac
2 hojas laurel
1 cucharadita pimentón de La Vera
2 dientes ajo
1 litro agua o caldo de pescado
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta molida
2 rebanadas pan tostado

Pasos

1. Pela los gambones y quítales las cabezas.
2. Sofríe las pieles y cabezas en una cazuela con un poco de aceite de oliva, dales un par de vueltas hasta que cambien de color.
3. Echa el coñac y prende el fuego, ten cuidado de tener el extractor apagado, remueve hasta que se apague la llama.
4. Añade las verduras troceadas y deja que se doren durante unos 5 minutos a fuego lento.
5. Añade agua hasta que se cubra la mitad de la cazuela, añade una pizca sal y pimienta negra molida. Deja que cueza a fuego lento durante una media hora.
6. Pasa todo lo de la cazuela a una trituradora hasta que esté bien fino.
7. Cuela la crema para que no quede ningún resto de las cáscaras.
8. En una sartén con un poco de aceite sofríe las gambas hasta que cambien de color.
9. Reserva 1 gambón por vasito que prepares y trocea los demás.
10. Corta dos rebanadas de pan en rodajas finas y ponlas en una sartén al fuego con un poco de aceite, sofríe hasta que veas que se dora.
11. Añade una cucharadita de pimentón de La Vera y los trocitos de gambones que tenías reservado, y remueve todo junto.
12. Ahora echa un poco del caldo de marisco que tenías triturado y deja todo junto unos minutos.
13. Pasa todo lo de la sartén a la cazuela con el caldo de marisco y deja que se cueza todo junto unos 10 minutos, remueve de vez en cuando para que no se pegue la crema.
14. Salpimenta si te parece que le hace falta.
15. Tritura toda la crema hasta conseguir una textura muy fina.
16. Vuelve a colar por si se ha quedado algún trocito sin triturar y ya está lista.

Centolla rellena



Alexis Urrutia

Raciones: 1 racion.

Ingredientes

- 1 centolla de un kilo de peso
- 1 cebolleta fresca pequeña
- 2 tomates negros pequeños
- 1 tomates de ensalada pequeño
- 1/2 limón amarillo grande
- 1 cucharada sopera crema balsámica de Módena
- 2 cucharadas soperas balsámico y mango
- 1 cucharilla perejil picado muy fino
- 1 pizca pimentón de la vera agri dulce
- Sal fina marina
- 1 puñado pequeño de sal gruesa
- Virgen extra el necesario

Pasos

1. En primer lugar, lavamos bien la centolla con un cepillo, para cuando la ponemos a cocer, no nos suelte suciedad en el agua de la cocción.
2. Ponemos agua abundante a cocer con un puñado pequeño de sal gruesa, tres rodajas de limón y cuando hierva. Añadimos la centolla y la dejamos cocer durante dieciocho minutos y la retiramos del fuego, para cortar la cocción. La ponemos en una fuente y dejamos enfriar totalmente para que coja cuerpo y poderla manipular mejor.
3. Una vez fría la centolla, le quitamos las patas y dejamos solo el cuerpo.
4. La abrimos con una puntilla por el centro y separamos. Le quitamos los pellejos que están en las paredes de la carcasa y le dejamos el coral, el hígado y los intestinos que son lo más importante para hacer esta receta.. tenemos que tener mucho cuidado al abrirla, para no derramar el caldo del interior porque es lo más importante para hacer esta receta.
5. Mezclamos con una cucharilla para ligar todo lo del interior.
6. Con un tenedor, raspamos las huevas u cabiar como suelen decir ahora y reservamos en un recipiente.
7. Le añadimos la mitad de las huevas y reservamos en el congelador para que se enfríe.

Centolla rellena (continuación)



Alexis Urrutia

Raciones: 1 racion.

Pasos

8. Cortamos el otro caparazón adonde esta la carne en cuando trozos.
9. Cascamos las patas y vaciamos el capazon de toda la carne que tiene.
10. Sacamos el caparazón del congelador y le añadimos toda la carne que hemos sacado del otro caparazón y de las patas.
11. Le añadimos el resto de las huevas.
12. Mezclamos bien y volvemos a guardar en el frigorífico, pero esta vez en el interior y no en el congelador.
13. Estos son algunos de los ingredientes para el relleno.
14. Laminamos muy fina la cebolleta y la ponemos en un recipiente.
15. Cortamos en daditos muy pequeños uno de los dos tomates negros.
16. Le añadimos la crema de balsámico y mango.
17. Le añadimos la crema de balsámico de Módena y mezclamos bien.
18. Sacamos el preparado del frigorífico y lo volcamos en un plato hondo.
19. Añadimos el relleno al preparado de centolla.
20. Mezclamos todo bien y volvemos a guardar en el frigorífico, mientras preparamos los tomates aliñados para el acompañamiento.
21. Cortamos los dos tomates, negro de ensalada en gajos como en la foto, los ponemos encima de la tabla de cortar, y le añadimos sal fina marina, la cucharilla de perejil, un chorrito de Virgen extra, mezclamos bien y los colocamos en una fuente para servir. Le añadimos una cucharada sopera de salsa de balsámico y mango y listo. Ponemos la carcasa de la centolla previamente lavada, la rellenamos con el preparado de centolla y listo para disfrutar.
22. (Opcional) le añadimos cebollillo picado y unos hilos de Virgen extra.

Vieiras al horno



Ingredientes

- 1 cebolla grande o dos medianas
- 1 diente ajo
- 1 cucharadita tomate triturado
- 1 taco jamón desalado
- Sal
- Aceite
- Perejil
- Vino blanco
- Pimienta negra
- Pan rallado



lacocinademinia.es

Pasos

1. Pondremos el día anterior el taco de jamón a desalar.
2. El truco para que este plato salga bien es el corte de la cebolla. No nos vale triturarla con ningún artilugio, hay que picarla a mano. Así que ya sabéis, usad todo cuanto truco tengáis para que no os acaben llorando los ojos como a la Macarena, pues vamos a tener que picar la cebolla, junto con el diente de ajo, muy menudos.
3. En una sartén con un chorro de aceite de oliva vamos a poner la cebolla a pochar. Esto va a llevar su tiempo, echarle hora y media por lo menos, así que pondremos el fuego muy suave y removeremos de vez en cuando para que no se queme.
4. A la media hora, agregamos un vaso de vino blanco, si puede ser del bueno, mejor, así como el tomate triturado. Dejaremos que se haga muy poco a poco.
5. Cuando casi esté la cebolla lista, le vamos a agregar el jamón cortado en taquitos pequeños, así como el perejil picado, la sal y un poco de pimienta negra. Dejaremos que se cocine unos cinco minutos para que se junten los sabores y montamos las vieiras.
6. El truco para que estén bailando las vieiras en el horno y, por lo tanto, no se pierda líquido, es hacer unos aros con papel albal. Encima de ellos vamos a depositar las vieiras en su concha. No intentéis hacerlas en otro recipiente, no saben igual.
7. Una vez puestas las vieiras con su concha, las cubriremos con la cebolla.
8. Espolvoreamos un poco de pan rallado y las llevamos al horno precalentado arriba y abajo a 200°C. Dejaremos que se hagan en el horno hasta que empiecen a tostarse por encima. Las serviremos calientes. Buen provecho

Pastel de puerros cremoso en Thermomix



Irene-Guirao

Raciones: 2 pasteles

Ingredientes

1 L nata para cocinar
6 puerros (solo la parte blanca)
2 cdas mantequilla
8 huevos M
1 chorrito (50 ml) aprox) vino blanco
1 cdita nuez moscada
1 cdita pimienta blanca
1 cdita pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Para la salsa de queso:
50 g queso roquefort
200 ml nata para cocinar
1 puñadito queso mozzarella
Pimienta negra
1 pellizco sal

Pasos

1. Comenzamos poniendo una bandeja de horno con un poquito de agua en el horno a 180°C, ya que los vamos a cocinar al baño maría. Y vamos con el pastel: Ponemos un chorrito de aceite de oliva en el vaso y añadimos la parte blanca de los puerros a rodajitas, trituramos vel 4 durante 30 seg. Añadimos la mantequilla y la sal y ponemos varoma vel. 1 durante 20 min. A mitad de cocción añadimos el vino blanco y continuamos.
2. Pasado el tiempo de cocción, bajamos todo el puerro de las paredes y añadimos la nata y la especias. Volvemos a programar unos 12-15 min con varoma y vel.1. Esto hará que la nata espese un poquito y coja ese punto cremoso. Salamos un poquito más.
3. Pasado el tiempo de la nata, añadimos los huevos y batimos a vel 4 durante 2 minutos. Terminado esto ya tendremos la masa del pastel lista para hornear. En este punto os aconsejo probar por si hubiera que rectificar de sal.
4. Yo he utilizado moldes desechables tipo plumcake que además he forrado con una tira de papel de horno para ayudar a desmoldar. Repartimos la mezcla en los dos moldes y metemos en la bandeja con agua, añadimos más agua, sin llegar al borde para que no entre en la masa. Y metemos al horno a 180°C unos 25-30 min. Id viendo el punto clavando un palillo.
5. Pasado el tiempo de horneado sacamos y dejamos reposar sobre un trapo para quitar el exceso de agua. Mientras hacemos la salsa, para ello ponemos todos los ingredientes en un cazo a fuego bajito hasta que se integre todo bien y quede una salsa ligera pero con algo de cuerpo
6. En el momento de servir, volcamos el pastel sobre una fuente alargada y si está demasiado frío le damos un puntito de calor en el micro. Servimos junto con la salsa y a disfrutar!

Rape alangostado en microondas



Ingredientes

1 lomo o cola de rape de 500g. más o menos. (esta es congelada)
2 cucharadas pimentón dulce
2 cucharadas aceite de oliva virgen extra
Sal
Acompañaremos el rape con salsa rosa:
200 g. mayonesa light
2 cucharadas ketchup
1 cucharada brandy
1 cucharada zumo de naranja



Mandarinas y miel

Raciones: 2 raciones
Tiempo: 10 minutos

Pasos

1. Si tu rape es fresco lo primero que debes hacer es quitar la piel y la espina central del rape sino lo tienes limpio, es mejor que te lo hagan en la pescadería.
2. Si tienes el rape congelado como yo, tienes que dejarlo descongelar en la nevera el día antes, y quitar con cuidado la espina central del rape.
- 3.
4. Ata el rape con hilo bramante y une bien las dos mitades de la cola del pescado, sazona.
5. Pon en un bol el pimentón y el aceite y mezcla bien.
6. Unta todo la cola con la mezcla de pimentón y ponla en una fuente alargada.
7. Tapa la fuente con papel film y ponla en el microondas a la máxima potencia, durante 6 minutos. Pasados 4 minutos, saca la fuente del microondas y mira el pescado por si ya estuviera hecho, si ves que le falta un poco ponlo los dos minutos que faltan.
8. Fíjate como ha disminuido de tamaño la cola del rape.
- 9.
10. Deja que se enfríe.
11. Una vez esté frío el pescado, quita la cuerda de bramante y córtalo en rodajas finas.
12. Prepara la salsa rosa:
13. Mezcla en un bol todos los ingredientes hasta que quede una salsa uniforme.
14. Sírvelo acompañado de la salsa rosa y de hojas de lechuga variada.

Ensalada de perdiz en escabeche



Michu

Ingredientes

1/2 perdiz en escabeche (lidlespana)
1 puñado hojas de roble
1 puñado rúcula
6 tomates cherry
1 cda alcaparras
sal
vinagre de jerez
aove

Pasos

1. Sacar la perdiz de la lata, escurrir y desmigalar la mitad
2. Servir las hojas de roble y la rúcula en un plato
3. Poner encima la perdiz, los tomates y las alcaparras
4. Aliñar con sal, vinagre y aceite
5. Servir y listo

Paté de castañas y setas al oporto



Ingredientes

4 chalotas o cebollitas
200 gr setas
200 gr castañas, en mi caso ya cocidas y envasadas al vacío
80 ml vino de Oporto
Aceite de oliva virgen
1 cucharadita comino
Pimienta molida
Sal



Mandarinasymiel

Raciones: 8 raciones
Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Pon una sartén con aceite de oliva virgen a calentar.
2. Añade la cebolla picada y deja que se poche y cambie de color, pon un poco de sal.
3. Añade las setas cortadas en trocitos y rehoga junto a la cebolla, añade las castañas troceadas, el comino y la pimienta molida, remueve y deja que se rehogue todo junto unos minutos.
4. Echa el oporto a la sartén y deja que se evapore, añade un poco de agua para que cueza todo junto unos 5 minutos. Si utilizas las castañas frescas tendrás que añadir más agua y dejar que cuezan hasta que estén blanditas.
5. Prueba de sal y añade si hiciera falta. Pasa todo a una batidora y tritura hasta que se quede como una salsa espesa, si vieras que se te ha quedado muy espesa puedes añadir un poquito de agua o nata de cocina.
6. Pon el pate´ en tarros de cristal o de barro y guarda en la nevera.
7. Untado en una tostada con queso o con una anchoa, queda un aperitivo de lujo!!!

Canapés



cookpad

Cómo hacer volovanes, canutillos y cucharas de hojaldres para rellenar con dulce o salado



Ingredientes

Planchas de hojaldres

Huevo

(utensilios)

Aros

Canutillos de metal o de papel de aluminio

Cucharas pequeñas



lasdeliciasdemayte

Pasos

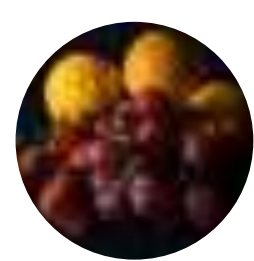
1. Estiramos la plancha de hojaldre, con el aro grande cortamos 6 círculos, 3 de ellos cortamos en el centro con el aro más pequeño y quitamos el círculo del centro.
2. Batimos un huevo y con un pincel pintamos el círculo primero y ponemos encima el círculo que hemos hecho segundo, volvemos a pintar, pinchamos con un tenedor solo el centro para que apenas suba.
3. Metemos en el horno a 200° precalentado hasta que este dorado. Una vez hecho dejamos que se enfríe.
4. CANUTILLOS:
5. Cortamos tiras de hojaldre y vamos enrollando los canutillos de metal o de aluminio, pintamos con huevo y metemos en el horno a 200° precalentado hasta que este dorado. Luego dejamos enfriar un poco y con cuidado y con ayuda de la punta de un cuchillo despegamos el hojaldre y sacamos los canutillos.
6. CUCHARAS:
7. Medimos la plancha de hojaldre con una cuchara y cortamos a mitad de la cuchara. Luego vamos colocando las cucharas separadas y una para arriba y otra para abajo, para aprovechar más el hojaldre, con un cuchillo cortamos por alrededor de las cucharas dejando un poco de espacio, quietamos lo que sobra de hojaldre y metemos en el horno con cuchara y todo a 200° precalentado, hasta que estén doradas, sacamos y de con mucho cuidado quitamos porque quema mucho, quitamos las cucharas.

Canapés de anchoa con crema de calabaza y nueces



Ingredientes

200 g. calabaza
45 g. nueces (sin la cáscara)
12 biscotes de nueces con pasas
confitura de pimientos de piquillos
queso parmesano rallado
1 lata anchoas
al gusto sal
pimienta negra
agua



Ir CrM

Raciones: 12 unidades

Tiempo: 1 hora y 15 minutos

Pasos

1. Lo primero de todo pelamos la calabaza, le quitamos las semillas y la ponemos en cocer en una olla con abundante agua con sal. Si cortamos la calabaza en dados nos tardará menos en cocer, unos 20 minutos desde que el agua empiece a hervir. Vamos pinchando para saber si está bien cocida. Estará perfectamente cocida cuando pinchando con un tenedor la calabaza sea atravesada perfectamente.
2. Mientras la calabaza se cuece cascamos las nueces y reservamos en un bol.
3. Con la calabaza ya cocida, escurrimos.
4. Ponemos las nueces y la calabaza en un bol, salpimentamos al gusto y trituramos hasta obtener una crema ligera. Dejamos que se enfríe una media hora aproximadamente.
5. Es el momento de montar nuestros canapés. Untamos un poco de crema de calabaza y nueces en un biscote, ponemos por encima un poco de confitura de pimiento de piquillo, luego un poco de parmesano rallado y para terminar una anchoa.
6. Rallamos un poco de queso parmesano, y reservamos.
7. ¡Buen provecho!!!

Gambas Chic



Ingredientes

20 gambas limpias
2 cdas mantequilla
2 dientes ajo sin pelar
1 cda aceite de oliva
Sal
1 cdta perejil troceado
30 uvas lavadas
Pimentón dulce
Pimienta negra recién molida



Sandra

Raciones: 4 raciones
Tiempo: 20min

Pasos

1. Calienta la mantequilla y al derretirse agrega el aceite de oliva, coloca los dientes de ajo y deja que estos impregnen con su sabor, saltea las gambas por 3 minutos, añade un poco de sal y pimentón dulce. Espolvorea un poco de perejil troceado. Retira y deja enfriar.
2. Selecciona las uvas en relación al tamaño de las gambas. Con ayuda de un pincho decorativo sujeta la gamba y la uva. Espolvorea con pimienta negra y pimentón dulce.
3. Si deseas puedes acompañarlos con salsa golf.
(Mayonesa+ketchup+mostaza+limón+salsa inglesa+sal y pimienta)

Bombones de salmón



Ingredientes

1 paquete salmón ahumado
200 gr. queso de untar
50 gr. almendras picadas
Pepinillos agridulces
Eneldo



□□ □□□ □E 3

Raciones: 4 personas
Tiempo: 25 minutos

Pasos

1. Batimos el queso de untar para que quede cremoso, picamos los pepinillos, mezclamos con el queso y añadimos las almendras picadas y el eneldo, mezclamos todos los ingredientes hasta que queden integrados todos los ingredientes.
2. En una hielera, tipo huevera, vamos poniendo trozos de salmón y rellenamos con la preparación del queso cerrando el bombón con los trocitos de salmón que nos salgan por el borde.
3. Cuando tengamos la cubitera completa la tapamos con film y la metemos en el congelador durante media hora.
4. Desmoldamos y servimos con almendras y eneldo.

Canapés de paté de anchoas



Ingredientes

170 gr. queso crema para untar
1 lata pequeña de anchoas
100 gr. mantequilla blanda
5 tallos eneldo fresco
tartaletas variadas
salmón ahumado para la decoración
cebollino para la decoración
caviar de esturion para la decoración
sin sal



"cocinar con jorgette"

Raciones: 15 tartaletas
Tiempo: 20 min.

Pasos

1. Echar el queso crema para untar en el vaso batidor. Escurrir el aceite de conservación de las anchoas. Echar las anchoas en el vaso batidor.
2. Triturar los ingredientes con un brazo batidor. Añade el eneldo fresco picado y la mantequilla blanda. Volver a triturar.
3. Verter la crema en un tupper, cerrar y guardar en la nevera de hoy a mañana.
4. Con unos minutos antes de servir, rellenar las tartaletas y decorar con trozos de salmón ahumado, cebollino y caviar.

Tartaletas de pera, queso de cabra y nueces



Ingredientes

1 lámina masa quebrada
2 peras medianas
Queso de cabra, azul o gorgonzola un buen trozo
2 huevos M
50 ml leche
1 puñado nueces
sal
pimienta



Cook_and_Jud

Raciones: 9 unidades
Tiempo: 35 min

Pasos

1. Precalentar horno a 200 grados. Con un vaso o con un cortador circular damos forma a las tartaletas. Engrasamos un molde de magdalenas y vamos colocando la masa. Pinchar el fondo con un tenedor para que no suba la masa. Hornear así unos 6-7 minutos y retirar.
2. Mientras batir los huevos, agregar la leche, la sal y la pimienta al gusto. Cortar las peras y el queso y agregar a la masa. Por último, añadir las nueces. Rellenar las tartaletas y hornear unos 15-20 minutos o hasta que estén doraditas.
3. Una delicia!! Que aproveche!!

Canapés de salmón ahumado y aguacate



Marieta

Raciones: 10-12 canapés
Tiempo: 10 minutos

Ingredientes

1 paquete crujiletas (tartaletas en forma de cuchara, Mercadona)
1 paquete salmón ahumado
1 aguacate
1 cebollita tierna (pequeña)
Zumo de 1/2 limón
1 cucharada alcaparras
1 tomate
Eneldo
Aceite de oliva
Sal
Pimientas recién molidas
Nueces para emplatar - decorar

Pasos

1. Preparar los ingredientes. Pelar y partir muy chiquitita la cebolla tierna. Chafar el aguacate con tenedor y añadirle el zumo del limón. Mezclar.
2. Añadir sal y remover. Agregar la cebolla picada y remover. Añadir 10-12 alcaparras y remover
3. Preparar las cucharitas o galletas o lo que se quiera. Picar 1 loncha de salmón y añadir a la mezcla de aguacate. Remover
4. Trocear otro poco del paquete. rallar el tomate, salpimentarlo, añadirle aceite y mezclar con el salmón que acabamos de trocear.
5. Montar los canapés. En la cuchara poner el aguacate. Sobre el aguacate añadir un poco de salmón con tomate. Espolvorear eneldo y poner una alcaparra encima.
6. Preparar el plato mono con un poquito más de salmón, eneldo y unas nueces ¡han durado 2 minutos en la mesa!

Tomate confitado, queso de cabra y cecina



Ingredientes

Tomates (tirando a maduros)
Queso de cabra
Cecina de vaca
Almendras
Sal en escamas
Azúcar moreno
Aceite de oliva



José Luis Oliveira Pereira

Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Pelamos los tomates y dependiendo del tamaño, cortamos en dos o tres rodajas.
2. Ponemos el tomate en un cazo, añadimos una cucharada pequeña de azúcar moreno y cubrimos de aceite. Dejamos que se vaya haciendo a fuego muy lento, durante una hora y media (la temperatura del aceite no debería pasar de 60°).
3. Dejamos que temple en el propio aceite y ponemos en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
4. Mientras se hace el tomate, cortamos el queso y ponemos, junto con la cecina, a temperatura ambiente.
5. Montamos nuestro entrante con una rodaja de tomate de base (manejar con cuidado) que salamos con la sal en escamas, la rodaja de queso encima y acabamos con la cecina. Añadimos unas almendras groseramente cortadas y regamos con unas gotas de confitar los tomates.

Tosta de foie con manzana y membrillo



Ingredientes

800 gramos hígado de pato fresco
1 tacita de vino Oporto
1 chorro buen cognac
pimienta
sal
pan de molde
1 manzana
membrillo



David

Tiempo: 0 minutos

Pasos

1. Primero unos días antes elaboramos el micuit de foie, se coge el hígado de pato en crudo, se abre en dos lóbulos haciendo algo de fuerza, verás que esta unido por medio de una arteria gorda algo dura, con la ayuda de una cucharita cogida por detrás vamos abriendo el hígado siguiendo la vena central, hay que desvenar lo mejor posible el hígado sin destruirlo, cuanto más limpio lo dejemos de venas más bueno saldrá
2. Una vez esta limpio de venas, lo salpimentamos, bastante sal y pimienta, lo aderezamos con el vino Oporto y el cognac, si es temporada le suelo lascar una trufa también
3. Se coge la fuente de horno o terrina que vayamos a utilizar, se mete dentro el hígado sin presionar demasiado, no te preocupes si hay huecos porque la grasa los cubrirá una vez cocinado, se forra con film la terrina y se hacen agujeros al plástico
4. Metemos la terrina al microondas, a 750 w, y le das a 2 minutos, una vez pasados, dejas 1 minuto que repose la terrina dentro del micro sin calor y pasado el minuto vuelves a calentar a 750 durante otro minuto más, al sacarlo verás que se ha hecho ya una parte de grasa y el hígado se ha cocinado
5. Ponle una tapa o algo pesado encima para que desgrase y lo metes dos o tres días a la nevera, esta es la textura a los 3 días, en la foto ves un micuit de kilo cuatrocientos porque con dos hígados queda mejor aunque sea caro
6. Una vez tenemos el foie podemos hacer la tosta, tostamos pan de molde en horno, sobre el pan colocamos el membrillo y la manzana golden que hemos cortado muy fina, con un aro metálico cortamos todo para montar la tosta de una vez, sacamos del congelador un trozo del micuit que hemos congelado para poder rallarlo sobre la tosta, decir con cebollino picado y una reducción de Pedro ximenez

Blini Ruso



Ingredientes

70 g. harina de trigo
75 ml leche
50 g yogur natural
1 yema
3 g levadura fresca
2 g sal
200 g queso crema
150 g salmón ahumado
20 g sucedáneo de caviar



Sandra

Raciones: 25 unidades

Tiempo: 1 hora

Pasos

1. Calienta un poco la leche, agrega la levadura hasta que se disuelva. Incorpora la yema y el yogur. Bate para unir. En un recipiente aparte coloca la harina y la sal. Agregar los líquidos y revuelve.
2. Obtendrás una masa espesa que debes dejar fermentar por 45 minutos. Tapa y reserva. Monta la clara a punto nieve e incorpórala a la mezcla anterior. Calienta un sartén con un poco de mantequilla agrega un poco de la masa formando las tortillitas, cocínalas hasta que en la superficie se formen pequeños orificios.
3. Voltéalas para cocinar por el otro lado. Repite esta operación con el resto de la masa. Procura mantener la misma forma en las tortitas. Colóca encima queso crema, salmón ahumado y perlas de mar (sucedáneo de caviar)
4. Además de esta propuesta los blini aceptan toques de quesos y verduras como pepinillos, setas o espárragos. Y para la hora del té se suelen degustar con mermeladas o confituras de frutas.

Sopas y cremas



cookpad

Crema de marisco fácil



la cocina fácil de lara

Raciones: 4 raciones

Tiempo: 1 hora

Ingredientes

1 kg mejillones frescos
700 gr. gambón congelado
4 patas o cuerpos de cangrejo
1 tacita brandy
Agua
4-5 cucharadas tomate triturado
Pimentón dulce
1 cebolla
2 puerros
1 zanahoria
2 dientes ajo
1/4 de taza de nata para cocinar o leche evaporada
Sal y pimienta

Pasos

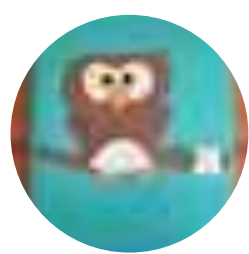
1. Nuestro primer paso es quitar las cabezas y las pieles a las gambas. Las cáscaras y las cabezas las pondremos en una olla, junto los cuerpos de cangrejo y una taza de agua y los pondremos a cocer, a medida que machacamos con un mazo o una cuchara para extraer todo el jugo. Una vez a adquirido sabor, machacar bien para extraer todo el "jugo de mar" y colar para sacar el caldo o concentrado de marisco
2. Por otro lado limpiar los mejillones y ponerlos a cocer en una sartén tapada hasta que se abran. Quitar las cáscaras para que nos quede solamente la molla, y colar el caldo de mejillón y reservar
3. En una olla hacer un sofrito con los puerros, la cebolla, la zanahoria, los ajos(Si les quitas el centro o germen te repetirá menos), y el tomate. Una vez esté listo el sofrito, agregar el brandy y dejar evaporar el alcohol.
4. Una vez evaporado el alcohol, agregar los gambones, mejillones y una pizca de pimentón dulce, y salpimentar. Dar unas vueltas hasta que el gambón haya adquirido color. Después agregar todo el caldo de marisco, un poco del caldo de mejillón, y entre 1/2 o 1/4 de taza de agua. Dejar cocer con la olla tapada hasta que haya adquirido sabor.
5. Una vez lista la "sopa" triturar unos minutos en la batidora y pasar por un colador, apretando bien la mezcla, para apurar la crema lo máximo, y así nos quede una fina crema.
6. Volver a meter la crema en la olla y agregar 1/4 de taza de leche evaporada o nata, y otro poco de pimentón dulce. Si te gusta más suave puedes agregar 1/2 taza. Dejar cocer unos minutos y servir acompañado de unos pocos gambones salteados y mollas de mejillón que habíamos reservado. Y si lo deseas agregar unas hojas de perejil, y acompañar con unas tostadas o crostones de pan.

Sopa de Navidad 🌲



Ingredientes

2 Litros caldo casero de pollo
Carne picada de pollo (1 pechuga)
Canastos/galets (7 por persona)
Comino
Sal



ISA

Raciones: 6 Personas
Tiempo: 25 min

Pasos

1. Añadir sal y comino a la carne picada y mover bien
2. Con ayuda de una cuchara pequeña vamos rellenando los canastos o galets con la carne picada
3. Calentar el caldo. Añadir poco a poco con cuidado de que no salten los canastos. Hervir durante el tiempo que nos indique el fabricante en el paquete, en mí caso 14 minutos
4. Rectificar de sal y emplatar

Crema Parmentier de patata, puerro y Gouda



Ingredientes

500 gr patata aprox (2 patatas medianas)
1 tallo puerro grande (la parte blanca)
60 gr queso Gouda
1/2 litro leche semidesnatada (o la que uses)
1/2 litro caldo de verdura
1 cda sopera de mantequilla
Sal, aove y pimienta



ChikiTiki

Raciones: 3-4 raciones
Tiempo: 35 minutos

Pasos

1. Comenzamos troceando nuestro puerro y lo añadimos a una olla con una cdita de aove. Lo vamos a rehogar ligeramente 3-4 minutitos procurando que no se tueste demasiado. Para ello... remover constantemente.
2. A continuación añadiremos las patatas peladas y troceadas. Igualmente rehogamos 3-5 minutos
3. Verter la leche y el caldo. Añadir una pizca de sal. Dejamos hervir durante unos 20 minutos, o hasta que la patata quede muy blanda o medio deshecha.
4. Batimos muy bien y volvemos a llevar a fuego bajo.
5. Añadiremos entonces la cucharada de mantequilla, un toque de pimienta y el queso. Removemos con las varillas unos minutos para que todo quede muy bien integrado. Probamos de sal.
6. Y listo !! Yo le he puesto un toque de pimienta por encima, pero esto irá al gusto.

Bisque de gambas



Ingredientes

1 k gambas crudas
1 cebolla y media grandes
2 zanahorias
100 ml aceite de oliva
50 g mantequilla
90 ml coñac
300 ml vino blanco
750 g puré de tomate frito
1 l y medio de agua
300 ml nata líquida



Leslie Piedra

Pasos

1. Lave bien las gambas y seque con papel de cocina. Corte las cebollas y las zanahorias. Reserve. En una cacerola ponga el aceite de oliva a fuego fuerte y dore las gambas. Cuando cojan un poco de color añada la mantequilla cortada en dados, baje la temperatura a fuego medio y déjalas caramelizar durante unos 3 minutos. Retira 12 gambas, pélelas reservando las colas para adornar a la hora de emplatar y vuelva a poner en la cacerola las cabezas. Saque las gambas de la cazuela bien escurridas.
2. Ponga dentro de la cacerola la cebolla y la zanahoria picada, déjela sudar durante unos minutos. Ponga de nuevo las gambas junto al coñac y el vino blanco, suba el fuego y remueve todo raspando el fondo de la cazuela.
3. Deje reducir el vino y el coñac hasta que se evapore por completo. Vierte el puré de tomate frito y déjelo cocer 1 o 2 minutos. Añade seguidamente el agua y lleve a ebullición, cuando comience a hervir baje el fuego y deje hervir unos 30 minutos. Cada cierto tiempo quítele la espuma que se va creando en la superficie.
4. Pasado los 30 minutos triture todo el contenido de la cazuela hasta obtener un puré. Luego páselo por el chino exprimiendo bien para obtener un bisque lisa y homogénea.
5. Vierta la bisque ya colada en otra cacerola y póngala a reducir unos 10 minutos. Luego añada la nata líquida, remueva y a fuego alto reduzca unos cinco minutos. Luego bata la preparación en una batidora. Sírvese caliente en los platos, corte las gambas reservadas a la mitad a todo lo largo y dispóngalas sobre la bisque.

Crema de ave con yema de huevo gratinada



Ingredientes

1'5 litros caldo de pollo
150 gr. cebolla dulce
150 gr. puerro (la parte blanca)
400 gr. patatas (limpias y peladas)
2 cucharadas aceite de oliva virgen extra
sal
pimienta blanca molida (opcional)
6 yemas de huevo
queso cremoso rallado



Conxita Beà Barrufet

Raciones: 6 raciones

Pasos

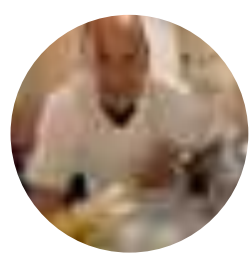
1. Calentar el aceite en una olla alta y sofreír la cebolla y el puerro, todo cortado en trozos; a los 4 minutos, añadir la patata troceada. Continuar sofriendo dos minutos más y mojar con el caldo. Tapar la olla y hervir a fuego medio, durante 30 minutos. Triturar con la batidora eléctrica, hasta que quede un puré muy fino, (no debe quedar espeso). Repartir esta quema entre las 6 soperitas o cuencos. Dejar templar unos minutos, para que no queme tanto.
2. Calentar el horno a 200°C. Espolvorear el queso rallado encima de la crema... Poner una yema de huevo, (sin nada de clara), en cada sopera... entrad en el horno y cocer durante 15 minutos.
3. Servir a la mesa bien caliente, recién hecho... Buen provecho !!

Velouté de almejas con caviar vegetal



Ingredientes

1 lata Almejas Chilenas
1 Cebolla
Perejil (picado)
Caviar Vegetal
2 cuch. soperas de Mantequilla
1 cuch. sopera de Harina
Nuez Moscada
Leche
Sal y Pimienta negra



josevillalta

Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Esta receta vamos a hacerla con almejas en lata por lo que abrimos la lata, separamos el caldo que reservamos
2. Picamos el perejil en trozos muy pequeños una vez lavado y reservamos
3. Cortamos la cebolla en juliana
4. Y reservamos el caviar vegetal hasta usar
5. Comenzamos por fundir la mantequilla en un recipiente al calor
6. Una vez conseguido agregamos la cebolla, salpimentamos y dejamos que se poche hasta quedar transparente
7. Una vez conseguido agregamos la harina y removemos para que tome color y se integre
8. Cuando se dore un poco vamos agregando el caldo de las almejas y la leche, vamos mezclando, debemos obtener una crema velouté mediante un roux que es ni más ni menos que mezclar grasa como la mantequilla con harina
9. Rallamos nuez moscada y permitimos que vaya espesando
10. A medida que lo conseguimos será el momento de triturar la crema a fin de que no queden grumos, sólo nos resta añadir el perejil que habíamos reservado, removemos
11. Ponemos como base en los platos la salsa, sobre ella las almejas y el caviar, podemos servir los platos

Sopa de cebolla



Silvia Ramos Dressingfood

Ingredientes

Para 4 personas:

8 cebollas dulces

100 ml vino blanco

100 grs queso emmental rallado

1 litro caldo de verduras o pollo

lamina hojaldre

sal

pimienta

30 grs mantequilla o si preferís aceite de oliva (3 cucharadas de aceite de oliva)

1 cucharada harina todo uso

1 ramita tomillo

1 yema de huevo

Pasos

1. Lo primero es tener en casa al menos un kilo de cebollas blancas o dulces.
2. Pelamos nuestras cebollas.
3. Cortamos en juliana o rodajas finas y las doramos en una cazuela a potencia muy suave con aceite de oliva o mantequilla. No deben quemarse nunca.
4. Poco a poco las cebollas se irán ablandando. Salpimentamos.
5. Añadimos una cucharada de harina y seguimos moviendo con suavidad.
6. Cuando la harina cambie de color es el momento de agregar el vino y llevar a ebullición.
7. Agregamos tomillo y un buen caldo de pollo o verduras (agua en otro caso)
8. Cocinamos a fuego lento durante 30-35 minutos.
9. Las cebollas deben casi derretirse.
10. Una vez con esa textura repartir la sopa en boles individuales
11. Cubrir cada uno con círculo de masa de hojaldre. Tendremos que sellar muy bien los bordes.
12. Pincelar la superficie del hojaldre con yema de huevo y hornear a 180° hasta que el hojaldre dore.

Sopa de carabineros y gamba roja



lacocinademinia.es

Ingredientes

1/2 kilo gamba roja
1/2 kilo carabineros
1 puerro
1 zanahoria
Espinass de pescado (aproximadamente un kilo)
1 cebolla roja
1 vaso brandy
2 rebanadas pan
1 cucharada concentrado de tomate
Pimienta blanca
Azafrán
Sal
Aceite

Pasos

1. Hacemos el fumet. Para eso pondremos en una olla las espinas de pescado, la zanahoria y el puerro. Lo pondremos a fuego medio hasta que hierva. Entonces lo dejaremos unos cinco minutos hirviendo. Retiramos y reservamos.
2. Pelamos los carabineros, quitándoles la tripa. Ésta se sitúa en la parte de arriba del cuerpo, una tira negra. Una vez que le quitamos la cabeza y la carcasa al carabinero, con la ayuda de la punta de un cuchillo, agarramos la tripa y tiramos de ella. Normalmente viene entera. La tiramos y reservamos los cuerpos de los carabineros. Las cáscaras las utilizaremos para hacer la sopa. En otra olla amplia pondremos un chorrito de aceite y la cebolla picada menuda.
3. Dejaremos que se haga un poco a fuego medio, como unos diez minutos, hasta que empiece a coger color. Entonces añadiremos las pieles y cabezas de los carabineros así como las gambas enteras.
4. Lo haremos a fuego medio durante unos minutos mientras machacamos para que suelten su jugo.
5. Añadimos el pan y el brandy y subimos el fuego un par de minutos para que se evapore el alcohol. Tiene que hervir, momento en el que agregamos el fumet colado. Dejaremos que se haga todo a fuego medio durante una hora.
6. Cuando este la sopa hecha, colamos y agregamos sal y pimienta. Probaremos el punto. Si hace falta, rectificaremos.
7. Con un poquito de aceite sofreímos los carabineros en una sartén, para darle un punto de plancha.
8. Servimos la sopa con un carabinero y si queremos, con un chorrito de nata y un poco de cebollino. Buen provecho

Zarzuela de marisco



Aklát del Mundo

Raciones: 4 raciones

Tiempo: 2 horas

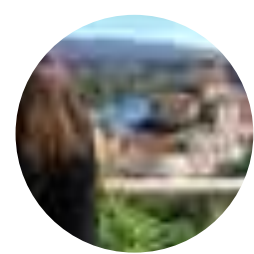
Ingredientes

500 g gambas medianas o langostinos
2 carabineros grandes
2 langostinos tigre
2 cigalas medianas
500 g mejillones
250 g almejas
250 g anillas de calamar
500 g cola de rape u otro tipo de pescado sin espina
500 g tomates maduros
1 cebolla mediana
1 pimiento rojo
3 ñoras
1 C. S. pimentón
2 C. S. concentrado de tomate
ó 100 g tomate triturado
Azafrán
Laurel
Aceite de oliva
Sal

Pasos

1. Comenzamos a limpiar los mejillones y ponerlos a cocer al vapor (sin agua) con una hoja de laurel. Cuando se abran, apagar el fuego y quitar las cáscaras, conservando algunas piezas grandes para decorar.
2. Pelar las gambas, conservando algunas enteras. Echar las cabezas de los carabineros junto con las cáscaras de gambas en una cacerola con una hoja de laurel, cubrir de agua y llevar a ebullición durante 10 minutos. Las cabezas de carabineros le añadirán un toque especial al caldo. Luego ponerlo en la batidora y triturar bien y colar en el chino o colador y reservar el caldo.
3. En una olla poner 2 C.S de aceite de oliva, echar la cebolla cortada finamente y dejarla sudar un poco. Añadir el pimiento picado y los tomates pelados y picados. Dejar cocinar durante 15 minutos.
4. Poner las ñoras en remojo en agua caliente durante media hora, luego quitar la carne con una cuchara o cuchillo y añadirla a la olla con los tomates y pimientos.
5. Poner la salsa en la batidora y triturar bien. Devolverla a la olla y añadir el caldo de las cáscaras de las gambas trituradas, el caldo de los mejillones, la salsa de tomate, el pimentón y una pizca de azafrán molido. Rectificar la sal con cuidado porque el marisco ya está salado naturalmente y dejar hervir a fuego lento durante 5 minutos.
6. Luego añadir las anillas de calamar y hervir 5 minutos más. Pasado ese tiempo, añadir los carabineros y los langostinos tigre. Después de 2 minutos más añadir el pescado, las gambas, las almejas y los mejillones cocidos. Cuando se abran las almejas (en 2 minutos aproximadamente), apagar el fuego y servir con un buen vino blanco Albariño.
7. Entra en el blog de Aklát del Mundo para ver más fotos de la receta paso a paso <http://www.aklatdelmundo.com/zarzuela-de-marisco/>

Bullabesa en salsa Rouille



lacocinarojadecris.blogspot.com

Ingredientes

Salsa Rouille (ver en mis recetas)
Pan tostado

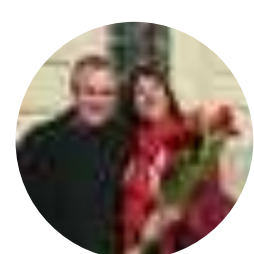
Fumet:
Pescado de roca y sal
Perejil, ajo
Cebolla y zanahoria

Bullabesa:
Pescado duro a elegir: rape, sepia, congrio, mero..
Pescado blando a elegir: lenguado, merluza, salmonete..
1 diente ajo
Perejil fresco
1 rama tomillo
1 rama hinojo
1 hebras de Azafrán
1 trozo piel de naranja
Sal y pimienta
1 cebolla
3 tomates sin piel y sin pepitas
1 pizca comino
Aceite de oliva
Almejas
Mejillones

Pasos

1. Hacemos una majada de ajo y perejil
2. En una cazuela ponemos aceite de oliva y empezamos haciendo un sofrito con la cebolla bien picadita, el tomate pelado y sin pepitas. Una vez pochado añadimos la picada, la piel de la naranja, una rama de hinojo, una rama de tomillo fresco, sal, pimienta y una pizca de comino.
3. En otra cazuela ponemos la morralla con sal, las verduras y haremos un fumet. Unos 20' de cocción
4. Lo colamos y lo añadimos al sofrito. Ponemos azafrán Trituramos con la batidora.
5. Pondremos el pescado de carne dura al principio, a los cinco minutos el pescado blando y a los cinco minutos las almejas y los mejillones limpios. En cuanto de abran apagamos el fuego y listo para servir.
6. Debemos acompañar el plato con el pan tostado untado en la salsa Rouille. Es como una mezcla de Mahonesa y ajoaceite suave.

Crema fría de cigalas



Mayte Deza Artiaga

Ingredientes

400 gr cigalas
1 cebolla mediana
1 diente ajo
3 zanahorias medianas
1 puerro
1 hoja laurel
50 gr arroz
1 rebanada pan (mejor si es del día anterior)
50 ml coñac
Aceite de oliva virgen
sal - agua mineral

Pasos

1. Pelar las colas de las cigalas - sacarles el hilo negro del lomo - y reservar tapadas con film en la nevera.
2. Pelar y cortar las verduras en trozos y confitarlas junto con el ajo y el laurel con un poco de aceite de oliva en una olla. Cuando empiecen a tomar color, añadirles las cabezas y las cáscaras de las cigalas. Sofreír todo el conjunto a fuego medio.
3. Calentar un poco el coñac y flamear el sofrito con él. Cubrir con agua mineral.
4. Añadir el arroz y la rebanada de pan y cocerlo todo unos 20 minutos a fuego lento.
5. Pasarlo todo por el turmix y después por un colador chino para que quede una crema fina y así eliminar cualquier trocito de cáscara que pueda quedar. Probar y rectificar de sal.
6. Dejar enfriar, tapado con film. Cuando la crema de cigalas esté templada, dejar reposar en la nevera hasta la hora de servir (4 horas mínimo).
7. A la hora de servir, salar las colitas de cigala reservadas, pinchar 2 por cada comensal en un palillo largo de madera, y marcarlas en una plancha bien caliente untada con aceite de oliva.
8. Verter la crema de cigalas en tazas o vasitos acompañadas de las broquetas con las colitas de cigala a la plancha.
9. ¡Buen provecho!

Carnes



cookpad

Paletilla a la provenzal



lasdeliciasdemayte

Raciones: 3 raciones

Tiempo: 90 minutos

Ingredientes

1 paletilla de cordero
2 hojas laurel
2 limones
Mixto de tomates cherry
Patatas pequeñas
Los dientes de ajo de una cabeza
Hierbas provenzales
Un vaso vino
Sal y pimienta negra recién molida
----- (PARA EL MAJADO):
4 dientes ajo
Un poco sal gorda
300 g manteca de cerdo
Hierbas provenzales
Granos de pimienta negra

Pasos

1. Ponemos en un mortero los cuatro dientes de ajo, unos 5 o 6 granos de pimienta negra, y un poco de sal gorda y majamos, fundimos la manteca un poco en el microondas y la ponemos en el mortero, añadimos bastante hierbas provenzales y mezclamos muy bien, ponemos la paletilla en la bandeja de horno y untamos la paletilla con la mezcla de el mortero, dejamos macerar como mínimo dos horas.
2. Pelamos las patatas las colocamos alrededor, junto a los dientes de ajo sin pelar y aplastados, las hojas de laurel, salpimentamos, espolvoreamos con las hierbas provenzales y bañamos con el zumo de los limones y el vino blanco, paletilla incluida.
3. Introducimos en el horno precalentado a 180° durante 60 minutos, regamos de vez en cuando con el jugo, añadimos los tomates cherry y dejamos 30 minutos mas.
4. Y ya está, venga, vamos, a que esperáis para hincarle el diente ummmm.....

Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez



Ingredientes

1 solomillo de cerdo de 300g
1/2 vaso Pedro Ximénez
1 cucharada manteca de cerdo
1 puñado pasas sin pipas
1/4 cebolla
Sal y pimienta
2 cucharadas aceite



Jose Luis

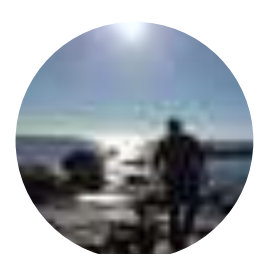
Raciones: 2 raciones

Tiempo: 30'

Pasos

1. En una sartén con el aceite y a fuego alto pones el solomillo entero previamente salpimentado.
2. Corta la cebolla en trozos no muy grandes y añádelos en la sartén junto con las pasas. Es importante que el solomillo esté bien dorado por todas partes pero sin que quede seco (ideal al corte color rosado)
3. Saca el solomillo y córtalo para servirlo y a fuego lento que la salsa se vaya caramelizando (reducción).
4. A la hora de servir pon una base con las cebollas y las pasas, encima el solomillo troceado y al final rocíalo con la reducción que a quedado.

Picantones Rellenos; Receta Navideña



Guille Rodriguez

Raciones: 2 personas

Tiempo: 60 minutos

Ingredientes

- 2 Unid Picantones (Pollos pequeños)
- 1/2 Kg. Carne Picada (Vaca + Cerdo)
- 150 gr. Foie Grass o Paté de tu gusto
- 5 Unid. Orejones de Melocotón (Melocotón Seco Pasificado)
- 1 Vaso Brandy de Jerez
- 50 gr. Miga de Pan
- 1/2 Dl. Leche
- 10 gr. Piñones
- 1 Cucharadita Café de Harina de Maíz "Maizena"
- 1 Unid. Cucharada Sopera de Manteca de Cerdo o Aceite de Oliva
- c/s Perejil Picado
- c/s Sal Fina
- c/s Pimienta Negra
- . 3 Unid. Peras
- . 1 Cucharada Sopera de Azúcar Blanco
- . c/s Brandy de Jerez para Flambeo
- . c/s Agua

Pasos

1. Limpiar muy bien de plumas (chamuscar); e interiores los Picantones; enjuagar y secar perfectamente.
2. Preparar la mezcla de Carne poniendo todos los Ingredientes juntos en un bol: carne picada, Foie en daditos pequeños, los Orejones también. troceados en dados de 1/2 Centímetro, Un chorrito de Brandy al gusto, la miga de Pan previamente remojada en Leche durante 5 minutos y escurrida, una cucharadita de Café de Maicena diluida en la Leche resultante de remojar la miga de Pan y un poco de Perejil Picado finamente.
3. Sazonar el conjunto con Sal y abundante Pimienta y remover la mezcla para que todo se integre
4. Rellenar los Picantones, atar o bridar y untar masacrando por todo con la Manteca de Cerdo.
5. Una vez terminada la Cocción, quieta las bridas y servir muy caliente Acompañando con Guarnición de Peras Caramelizadas y la Salsa resultante del Jugo de Asarlos, ligada con un poco de Maicena disuelta en un poco de agua fría.
6. Para caramelizar las Peras, prepara un Caramelo rubio y añade las Peras Peladas y troceadas en 6 partes cada una, cocina fuego suave hasta que las Peras suelten el Jugo y se cocinen en el mismo (10 minutos)

Pollo relleno para navidad-El pollo relleno de mi madre-



la cocina fácil de lara

Raciones: raciones

Ingredientes

Pollo deshuesado
1/2 kg carne picada
200 gr. bacon o tocineta
200 gr. jamón
Queso para fundir
2 huevos
2 huevos duros
2 cucharaditas orégano
2 cucharaditas ajo en polvo
Sal
Pimienta
1 tomate
3 cebollas
4 dientes ajo
2 limones
laurel
Patatas
Romero
Vino blanco
Agua

Pasos

1. Nuestro primer paso es picar una cebolla y sofreírla hasta que quede bien pochada. Por otro lado tenemos que hervir dos huevos. (Son solo 2 huevos pero yo suelo hervir alguno más por si se me rompe alguno)
2. Ahora vamos a hacer el relleno, en un bol ponemos la carne picada, la cebolla pochada, los dos huevos, el jamón y el bacon previamente picados, la sal y el ajo en polvo. Removemos bien para que se integre bien todo y ya tenemos nuestra carne especiada.
3. Ahora tenemos que rellenar nuestro pollo para ello primero coseremos el cuello del pollo con una aguja grande y cordel alimentario. Después vamos a rellenar el pollo con la mezcla de carne e iremos agregando el queso a medida que lo rellenamos y los dos huevos duros. Hemos de asegurarnos de colocar bien los huevos para que a la hora de cortar el pollo se aprecie el corte del huevo. También debemos asegurarnos de rellenar bien las patas.

Pollo relleno para navidad-El pollo relleno de mi madre (continuación)



la cocina fácil de lara

Raciones: raciones

Pasos

4. Una vez relleno (no lo hinchéis mucho de relleno porque sino se abrirá o romperá) coseremos el pollo para que quede bien cerrado, lo salpimentaremos y lo colocaremos en una bandeja como si lo fuésemos a asar. A mi me gusta ponerle laurel, tomates y limones a cuartos, cebolla en rodajas gruesas, dientes de ajo, 1 vaso de vino blanco y un poco de agua.
5. Es la hora de meter el pollo en el horno a 200°C alrededor de 1 hora y cuarto. Todo dependerá del tamaño del pollo. Una forma de saber si el pollo está listo es clavar el costado o lado del pollo, llegando hasta el centro, con una brocheta de hierro o un cuchillo. No ponemos el filo a los labios y si quema es que el pollo ya está listo.
6. Para este pollo yo hice unas patatas al romero y limón, para ello puse unas patatas o patató a hervir y una vez cocidas las partí a cuartos. Después puse las patatas en una bandeja o lasañera y las aliñé con romero, aceite de oliva, unas pieles de limón y sal gorda. Después las meteremos en el horno en un nivel superior al pollo para que se tuesten.
7. Una vez hecho el pollo solo nos quedará servirlo en una bandeja con unas patatitas y acompañar nuestro plato con la salsita de la bandeja.
8. Y no me digáis que no le daríais un bocadito a este pollo. ¡Esta rico rico!

Solomillo Wellington



Irene-Guirao

Raciones: 8 personas

Ingredientes

1 solomillo de ternera de 1 kg
600 g setas variadas
100 g higaditos de pollo
1 cebolla morada
50 g pan rallado
1 cda salsa de soja
500 g aprox hojaldre con mantequilla (Lidl mejor)
100 g mantequilla sin sal
Romero fresco
Pimienta negra molida
Aceite y sal
1 huevo

Pasos

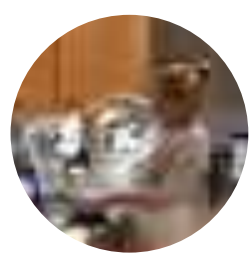
1. Comenzamos con la capa de setas que irá entre la carne y el hojaldre. Para ello ponemos un trocito de mantequilla y aceite en una sartén, cuando esté caliente añadimos la cebolla cortada finita y dejamos sofreír. Añadimos entonces las setas y dejamos a fuego medio que se vayan haciendo
2. Una vez bien pochaditas la cebolla y las setas, se añaden los higaditos bien limpios y a trocitos. Se deja unos minutos más al fuego que se termine de hacer. Salpimentamos al gusto y cuando ya esté todo bien hecho y blandito sacamos a una tabla y cortamos a trocitos pequeños. Añadimos el pan rallado y mezclamos.
3. El pan rallado absorberá parte de agua que haya podido quedar en las setas y así no empapará en hojaldre. Vamos con la carne, salpimentamos en crudo y ponemos en una sartén a fuego muy fuerte con unas ramitas de romero y un poco de mantequilla. Doramos durante 4 min volteando para que se dore por todos los lados y reservamos.
4. Ponemos la base de hojaldre que tiene que medir 30x40cm, con una sola masa te faltará así que añades un trozo de otra lámina y con los dedos unes bien para que se pegue. Pones la base de las setas con cebolla y sobre esto el solomillo. Enrollamos con mucho cuidado y al final con un poquito de agua pegamos el extremo para que no se salga nada.
5. Precalentamos el horno fuerte a 210 grados. Con la masa sobrante podemos hacer una forma que nos guste y ponerlo por arriba para hacerlo más vistoso. Entonces pintamos con huevo batido.
6. Metemos al horno y bajamos la temperatura a unos 200 grados, dejamos exactamente 40 min en el horno con calor arriba y abajo. Pasado el tiempo, sacamos y dejamos templar un poco para que se pueda cortar fácilmente. Servimos acompañados de nuestra guarnición y salsa (que os la comparto en otra receta) Espero que os guste!!

Cochinillo asado



Ingredientes

1/2 cochinillo
1 vaso agua
Sal
Aceite de oliva
Romero fresco
Manteca de cerdo



Amandine's kitchen

Raciones: 4 raciones

Pasos

1. Precalentamos el horno a 200°arriba y abajo. Mientras se calienta, salpimentamos el cochinillo y lo untamos con manteca de cerdo por dentro y por fuera y lo ponemos con la piel hacía abajo en una bandeja (untada con aceite de oliva), añadimos el vasito de agua y la ramita de romero.
2. Introducimos el cochinillo en el horno y lo tenemos unos 20' a 200°.Pasado este tiempo, bajamos el horno a 150°, envolvemos las orejas con papel de plata, para que no se quemen, y dejamos cocer nuestro cochinillo unas 4 ó 5 horas... según el horno.
3. A mitad de cocción le damos la vuelta al cochinillo. Pero el último tramo (1 hora) cocerlo con la piel hacia arriba, para que quede bien crujiente. Servir. Bon appetit!
4. Acompañar este plato con una buena ensalada, aún lo hace más sabroso, la nuestra es de escarola con granada!

Carrilleras ibéricas



Iusalcidos

Raciones: 6 raciones

Ingredientes

12-15 trozos buenos de carrillera
2 cebollas
2 zanahorias
1 calabacín
2-3 dientes ajo
3 tomates maduros
Corteza de medio limón
0,75 litros vino tinto
1 litro caldo de pollo
1 cucharada jengibre en polvo
1 guindilla
Aceite de oliva, harina, sal

Pasos

1. Salpimentamos las carrilleras, las enharinamos y las marcamos un par de minutos en una olla con aceite de oliva, a fuego alto. Las retiramos a un plato
2. Cortamos las verduras en cuadrados, le echamos un poco de sal y las ponemos a pochar en la olla con el aceite durante 15-20 minutos. A los 10 minutos añadimos la ralladura de limón, la guindilla y el jengibre
3. Cuando las verduras estén pochaditas, añadimos el vino y dejamos que se vaya consumiendo durante alrededor de 10 minutos. Después, añadimos los trozos de carne y cubrimos con el caldo de pollo. Esperamos a que rompa a hervir, y después dejamos que se cocine durante alrededor de dos horas a fuego medio (nos aseguramos de que todo quede cubierto con el caldo)
4. Pasadas las dos horas, nos aseguramos de que los trozos de carne estén tiernos (casi se deshacen) y los retiramos a un plato. Cogemos el resto de ingredientes de la olla y los ponemos en un bol. Retiramos la guindilla y la ralladura de limón y batimos el resto. Con ayuda de un colador, vertemos el líquido de nuevo a la olla, será nuestra salsa!
5. Por último, añadimos una cucharada de mantequilla a la salsa, y la ligamos con la misma un par de minutos (a fuego medio-bajo). Añadimos de nuevo las carrilleras, lo dejamos a fuego bajo 5-10 minutos más y ya está listo para comer!! Hoy las hemos acompañado con un puré de patata y calabaza, buenísimo todo!

Codornices escabechadas



 **Cocina tu imaginación**

Raciones: 4 raciones

Ingredientes

4 codornices
2 dientes ajo
2 cebollas medianas
2 zanahorias
200 g aceite de oliva
100 g vinagre de vino blanco
unas bolitas de pimienta
1 ramita romero
1 ramita tomillo
2 hojas laurel
sal
arroz salvaje cocido o basmati
cuerda para bridar

Pasos

1. Antes de empezar a hacer el escabeche hay que brindar las codornices para que mantengan la forma durante el cocinado.
2. Pon en una olla un poco de aceite de oliva a fuego medio. Añade los ajos laminados, la cebolla cortada en juliana, las zanahorias en rodajas, las bolas de pimienta, el laurel, el tomillo, el romero y un poco de sal.
3. Pocha a fuego bajo sin que se doren durante unos minutos.
4. Incorpora el vinagre y el aceite.
5. En una sartén al fuego con aceite de oliva dora las codornices una vez están bien bridadas, dales la vuelta para que se doren por todos lados y añádelas a la olla de las verduras.
6. Deja cocer a fuego bajo unos 35 minutos con la olla tapada.
7. Sirve acompañadas del arroz salvaje regado con el líquido del escabeche y las verduras.

Pularda rellena con salsa de pistacho



Ingredientes

1 pularda de 2kg
2 cebollas
1 diente ajo
1/2 vaso vino tinto
1/4 tomate
Pimienta y sal
Manteca de cedro
1 puñado pistachos pelados
1/2 manzana verde
Frutos secos(pasas, higos y orejones)
Guarnición: puré de patata y compota de manzana



Jose Luis

Raciones: 3 raciones

Tiempo: 2 horas

Pasos

1. En una bandeja de horno pon la pularda salpimentada y untada con la manteca, además añade de relleno los frutos secos, pistachos y la manzana todo picado y mételo dentro. Mételo en el horno previamente calentado a 200° y déjalo durante 2 horas.
2. Para la salsa, pon una sartén con aceite a calentar y añade las cebollas en juliana, el ajo bien picado y cuando esté bien pochado y de un color dorado, pon el tomate picado, añade el vino tinto y que se cueza todo bien. También añádele un poco de agua o caldo y salpimiéntala.
3. Cuando esté la pularda(foto), saca todo el relleno del interior y algo del jugo que suelte(ojo que puede tener mucha grasa) y ponlo en la sartén haciendo una salsa consistente y rectifica si lo ves conveniente.
4. Sírvelo según La foto con el puré de patata la salsa y la compota de manzana

Confit de pato a la reducción de kumquat



Ingredientes

4 piezas confit de pato de 300 gramos cada una
250 gramos kumquats
3 naranjas de zumo
4 ramas romero
1 cucharada azúcar moreno



tererecetas

Raciones: 4 raciones
Tiempo: 40 minutos

Pasos

1. Corta los kumquats de rodajas muy finas, exprime las naranjas y pones el zumo a reducir a fuego medio/bajo por al menos 15 minutos junto con el azúcar moreno y las rodajas de kumquat, cuando veas que el color de la salsa se torna amarillo ocre y tenga una consistencia más espesa ya estará listo para echar sobre los confit asados al horno. Reserva.
2. En un molde para hornear pones los 4 confit de pato, le pones la rama de romero encima, y los metes al horno por 18 minutos a 100 grados, si quieres puedes poner en la parte baja del horno un molde con agua para crear dentro del mismo una ambiente húmedo que hará que el pato no se seque, los últimos 2 minutos subes el fuego a alto para que se termine de dorar la piel del pato, en total son 20 minutos de cocción, la carne debe quedar oscura pero tierna.
3. Un vez horneados le agregas la salsa reducida que tienes reservada, que debes volver a calentar antes de servir, y listo, verás que es un plato extraordinario y fácil de preparar, acompañé con ensalada de rúcula y canónigos, cuyo sutil amargor realza el sabor dulzón de la salsa de los kumquats. Toda un experiencia gastronómica!

Pescados



cookpad

Lubina rellena de espinacas, mejillones y gambas



Ingredientes

1 Lubina grande o 2 de ración
8 gambas
8 mejillones
2 chalotas
Hojas espinacas baby
Aceite de oliva virgen
Sal y pimienta



José Luis Oliveira Pereira

Raciones: 2 raciones
Tiempo: 45 minutos

Pasos

1. En el momento de comprar la lubina, pedimos que nos la limpien de espinas y le retiren la cabeza (opcional).
2. Picamos las chalotas y pochamos en una sartén con un poco de aceite.
3. Pelamos las gambas y abrimos los mexillóns de la manera habitual. CONSEJO: al ser pocos mejillones, posiblemente compense comprarlos en lata al natural. Hay buen producto enlatado.
4. Abrimos la lubina como un libro, salpimentamos y untamos con aceite.
5. Ponemos una base de hojas de espinacas, sobre estas la chalota pochada, los mejillones y las gambas. Podemos cerrar con unos palillos o con hilo de cocina. Regamos con un chorro de aceite.
6. Llevamos al horno, precalentado a 185°, y dejamos hacer unos 20 ó 25 minutos.
7. Podéis hacer la guarnición que queráis, pero para mi, mientras se hace la lubina, unas patatas panadera con cebolla en plumas finas, hechas en aceite a fuego lento.

Rape al cava



josevillalta

Raciones: 2 raciones
Tiempo: 50 minutos

Ingredientes

1,400 Kg Rape fresco
1/2 Kg Almejas
Guisantes
----- Para la salsa:
100 gr Mantequilla
1 Cebolla
1 Puerro
2 vasos Cava
1 Yema Huevo
Caldo de las Almejas
Hebras Azafrán
Sal, Pimienta, Colorante y Eneldo

Pasos

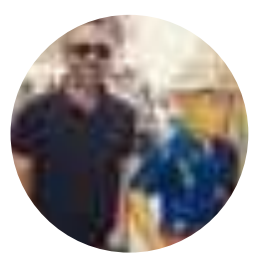
1. Pedimos al pescadero que nos quite la cabeza y las espinas y nos deje los lomos que usaremos uno para cada comensal, reservamos la cabeza y espina para hacer un caldo en cualquier ocasión.
2. Ponemos las almejas en agua con sal, para que suelten las impurezas una vez limpias las ponemos a cocer con medio vaso de vino y una hoja de laurel, debemos sacarlas cuando se abran, no conviene dejarlas mucho tiempo de cocción, y las reservamos, luego cocemos unos minutos los guisantes.
3. En una cazuela baja ponemos la mantequilla y doramos el puerro y la cebolla, mientras en un mortero picamos las hebras de azafrán y las agregamos, y esparcimos un poco de colorante lo que hará que cambie el sabor, el olor y el color.
4. Agregamos el cava y dejamos que evapore el alcohol, añadimos el caldo colado resultante de la cocción de las almejas, damos un par de vueltas que mezcle sabores y trituramos bien el conjunto, luego le añadimos la yema del huevo y conservamos la clara para otro plato, debe quedar muy fina la salsa.
5. Mientras cortamos el rape a trozos y los haremos en la plancha hasta que doren, sin que queden extremadamente hechos, es mejor que queden algo crudos del centro.
6. Una vez retirados, los salpimentamos y montamos el plato con una base de la salsa, sobre ella repartimos los trozos de rape, distribuimos la almejas y los guisantes que teníamos reservados, salseamos por encima y espolvoreamos eneldo y algunos granos de sal gruesa.

Rodaballo a la Gallega o "Caldeirada de Rodaballo"



Ingredientes

3 Patatas
4 trozos Rodaballo
1/2 Cebolla
Ajo
Vinagre
AOVE y sal



Quino LC

Raciones: 2 raciones
Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Ponemos a cocer las patatas cortadas en rodajas de 1 cm más o menos, junto con una cebolla pequeña entera.
2. A media cocción (15 min.) añadimos el rodaballo.
3. Dejamos cocer unos 10 min. Y retiramos a una fuente.
4. Por otro lado hacemos la ajada. Dorar un par de ajos laminados, retirar del fuego añadir un par de cucharadas pequeñas de pimentón dulce y un chorro de vinagre.
5. Por último, salsear las patatas y el rodaballo con la ajada.
6. Servir y disfrutar!!

Calamares rellenos



Ingredientes

1 kg calamares medianos
1 cebolla grande
3 huevos
3 ajos
200 gr langostinos
35 gr pan rallado
125 ml vino blanco
perejil
pimienta negra molida
aceite de oliva
sal



Marisa (Postres y otras recetas)

Raciones: 4 raciones

Pasos

1. Cocemos los huevos en agua con sal durante 12 minutos. Limpiamos bien los calamares. Troceamos los tentáculos y aletas y reservamos en un cuenco. Pelamos y picamos ajos.
2. Pelamos los langostinos, los troceamos y echamos en el cuenco junto con las aletas y tentáculos que habíamos picado.
3. Ponemos las cabezas de los langostinos en un cazo con agua y sal. Cocemos 15 minutos y reservamos.
4. Añadimos al cuenco el perejil fresco picado y los 2 huevos cocidos y picados, junto con la sal, pimienta, pan rallado y el huevo fresco batido. Mezclamos todo bien y con esta mezcla rellenamos los calamares usando una cucharilla. Los cerramos con un palillo, procurando no llenarlos mucho, porque al freírlos podrían reventar.
5. Ponemos una cacerola al fuego con 50-60 ml de aceite y sofreímos la cebolla picada, hasta que esté tierna. Colocamos los calamares rellenos encima y los freímos durante 1 minuto por cada lado. Les agregamos el vino y dejamos cocer 2 minutos más.
6. Añadimos 225 ml del caldo de cocer las cabezas de los langostinos, colado, rectificamos la sal y agregamos el resto del relleno que nos ha sobrado.
7. Los dejamos cocer hasta que estén tiernos (unos 45 minutos, en mi caso), removiéndolos de vez en cuando, para que no se peguen.
8. Servimos acompañados de patatas fritas, arroz integral, puré, etc.

Salmón relleno de Navidad



Vicky Carmona

Ingredientes

1 cola de salmón fresco de 1 kg
aproximadamente
250 g gambas
1 puerro
1 manojo espinacas
2 patatas
100 g mantequilla
100 g nata semimontada
1 cucharada eneldo picado
Zumo de ½ limón
Aceite de oliva virgen
1 copa cava ó de vino blanco
Sal
Pimienta

Pasos

1. Lo primero que vamos a hacer es quitar la espina central al salmón, manteniendo sin cortar una de las partes como si de un libro se tratara.
2. Lavamos y partimos el puerro en juliana.
3. Ponemos a cocer las patatas, lavamos las espinacas y pelamos las gambas.
4. En una sartén con aceite, salteamos el puerro. Enseguida incorporamos las espinacas.
5. Dejamos hacer hasta que cambien ligeramente de color. Salpimentamos. Tiene que ser un salteado rápido, no conviene que se haga demasiado.
6. Abrimos la cola de salmón, salamos y rellenamos con las espinacas, el puerro y las gambas. Salpimentamos. Doramos en una sartén con aceite, mojamos con el vino y dejamos reducir 4 minutos con la sartén tapada. Sacamos el salmón y ligamos la salsa con un poco de mantequilla. Por otro lado, mezclamos la nata con el zumo y el eneldo.
7. Trituramos las patatas cocidas con la mantequilla (mejor con un tenedor, para que no coja liga). Servimos el salmón, salseamos y acompañamos con el puré de patata y la crema de eneldo.

Besugo de aparejo al horno, con majado urrutia para pescados



Alexis Urrutia

Raciones: 3 raciones

Tiempo: 45 minutos

Ingredientes

3 besugos de ración
1 patata nueva grande
1 tomate grande
4 cebolletas frescas finas
5 dientes ajos
1 limón mediano. la cuarta parte laminada y el resto en zumo
2 cucharadas soperas, de perejil picado
1 cucharada cilantro picado
1 cucharilla pimentón dulce
1 cucharilla, de ñora molida
1/2 cucharilla comino molido
8-10 granos pimienta rosa
1 puntilla de pimienta negra molida
2 cucharilla especias mejicanas
molinillo de sal de algas
virgen extra el necesario

Pasos

1. En primer lugar, pelamos las cebolletas, laminamos la patata y cortamos el tomate en gajos.
2. En una fuente grande de horno. Ponemos un chorro de virgen extra en el fondo y lo espacimos por el fondo de la fuente, con la ayuda de una brocha y colocamos las patatas encima. Le picamos sal de algas y lo espolvoreamos con una de las dos cucharillas de especias mejicanas y una pizca de pimienta negra.
3. Cogemos los besugos, previamente limpios y le damos tres cortes por un solo lado, para que no nos pierdan demasiado líquidos, a la hora de cocinarse. Le picamos sal de algas por todos lados y en su interior, y le metemos dentro un par de gajos de tomate para hidratarlos mientras se cocinas y nos salgan más jugos. Le ponemos también, unas rodajitas finas de limón en cada corte, y los ponemos encima de las patatas.
4. Le ponemos el resto de tomate al rededor, y las cebolletas cortadas en dos y reservamos.
5. En un mortero. Poneos la ultima cucharilla de especias mejicanas, perejil, cilantro, los ajos enteros y todas las especias restaurantes.
6. Le añadimos un poco de sal de algas y un chorrito de virgen extra.
7. Lo majamos todo muy bien.
8. Le añadimos el zumo de limón y un chorrito de agua.
9. Lo removemos bien.
10. Se lo echamos por encima y lo repartimos por toda la fuente.
11. Con el horno, ya precalentado A 180 C°. Metemos la fuente y la dejamos cocinar durante treinta minutos, fuego arriba y abajo y listo.
12. Listo para disfrutar.

Bacalao con crema de albariño y patatas a lo pobre



lacocinademinia.es

Ingredientes

50 grs aceite
50 grs harina
1/2 vaso vino blanco
1/2 vaso agua
1/2 vaso leche
Sal
Azafrán
Bacalao
Patatas (en este caso he utilizado las vitelotte)
Pimientos verdes
Aceite para freír las patatas

Pasos

1. En un cazo ponemos los 50 gramos de aceite a fuego. Calentamos hasta que esté casi a 100 °C. No esperéis que empiece a hervir como el agua, ya que el punto de ebullición es mucho más alto, puede hervir entre los 170 y los 270°C, dependiendo del tipo de aceite que sea.
2. Una vez que hayamos alcanzado los 100 grados (aproximadamente 5 minutos a fuego medio-fuerte), añadimos la harina y removemos bien para evitar que se hagan grumos.
3. Dejaremos que se haga la harina, para que no tenga sabor crudo, durante unos 5 minutos con la temperatura anterior.
4. Añadimos a continuación el vino y el agua, y subimos el fuego, removiendo constantemente, para evitar que se hagan grumos pero intentando que se evapore el alcohol del vino.
5. Una vez que se haya evaporado el alcohol, unos tres minutos a temperatura fuerte, bajamos el fuego y añadimos la leche, el azafrán y un poco de sal.
6. Seguimos removiendo durante unos tres minutos a temperatura media.
7. Cuando ya tengamos la crema, que es lo más laborioso de la receta, haremos las patatas a lo pobre.

Bacalao con crema de albariño y patatas a lo pobre (continuación)



lacocinademinia.es

Pasos

8. Para ello cortamos las patatas en rodajas gruesas y las freímos junto con el pimiento también cortado en tiras y con un poquito de sal.
9. Freímos en aceite caliente hasta que se doren.
10. Podemos aprovechar, mientras tanto, para poner el bacalao al vapor. Dejaremos que se haga entre 7-10 minutos, dependiendo del tamaño del bacalao.
- 11.
12. Para cocerlo al vapor hay varias opciones, o bien en vaporeras, en la varoma de la thermomix, en ollas con suplementos de vapor,...
13. Si en nuestro caso no tenemos ninguna de estas opciones podemos cocerlo o hacerlo al horno. En ambos casos, no deberá estar más de 10 minutos en agua hirviendo (que una vez que introduzcamos el bacalao bajaremos a media temperatura) o bien en un horno a unos 150 grados.
14. Una vez que tengamos las patatas hechas, montamos el plato.
15. Ponemos las patatas en el fondo del mismo.
16. Encima el bacalao y encima de este un poco de la crema de albariño.
17. Gratinamos un par de minutos en el horno y servimos inmediatamente ¡Buen provecho!

Merluza con almejas y gambones en salsa verde



Arantxabrujilla
@arantxabrujilla

Raciones: 3 raciones

Ingredientes

3 rodajas grandes de merluza
Harina
Almejas
3 gambones
Guisantes congelados
1/2 cebolla
Ajo
Aceite de oliva virgen extra
Perejil
Vino blanco
Sal

Pasos

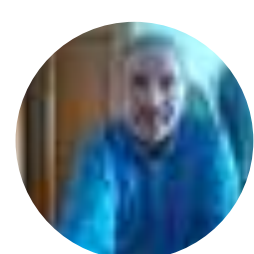
1. En una cazuela con aceite de oliva, salteamos los gambones. Reservamos
2. Enharinar la merluza y pasar por la cazuela hasta que empiece a dorarse. Retirar y pochar la cebolla. Añadir picadillo de ajo y perejil Ponemos de nuevo la merluza con un dedo de agua y otro de vino blanco y los guisantes. Dejamos cocer 5 minutos y añadimos los gambones y las almejas según explico en el siguiente paso y dejamos 2 minutos cociendo tapado y servir
3. En una sartén con aceite abrimos las almejas con un dedo de vino blanco. Sacar cuando empiezan a abrirse y añadimos a la cazuela principal.

Corvina al horno con costra de frutos secos



Ingredientes

1,5 kg. corvina
1-2 tomates maduros
2 patatas medianas
100 grs. frutos secos
125 ml. vino blanco
1 cebolla tierna
3 dientes ajo
1 limón
Perejil fresco
aove



Ramón Iglesias

Raciones: 4 raciones

Pasos

1. Cortamos la cebolla, en juliana fina, el tomate y las patatas en rodajas finas, al estilo panadera.
2. En un recipiente, añadimos el vino, el zumo de un limón, el ajo bien picado y el perejil fresco picado. Mezclamos y dejamos reposar el aliño. Reservamos.
3. Precalentamos el horno 10' a 180°.
4. En una fuente de horno, colocamos una base con la cebolla, luego otra de tomate y, finalmente, otra de patatas panadera. Sazonamos al gusto y rociamos con AOVE.
5. Metemos en el horno 15' aproximadamente.
6. Sacamos la fuente y colocamos los lomos de corvina sobre la base de verduras. Sazonamos al gusto y rociamos con el aliño que tenemos reservado.
7. Con la bandeja en la posición central, horneamos durante 25' a 180° controlando el horneado de vez en cuando para que el pescado no se pase.
8. Cuando falten 5'-6' sacamos la bandeja del horno y repartimos por encima del pescado los frutos secos picados y volvemos a meter en el horno los minutos que faltan.
9. (Van muy bien los pistachos, pero hoy he hecho un descubrimiento increíble. Como no tenía pistachos he utilizado lo que tenía por casa -un poco de crocanti de almendras y un SURTIDO AHUMADO DE FRUTOS SECOS compuesto por almendras, cacahuètes y anacardos que he picado con la mano del mortero y el resultado de la mezcla ha sido espectacular. En adelante me paso a esta mezcla sin dudarlo)

Postres



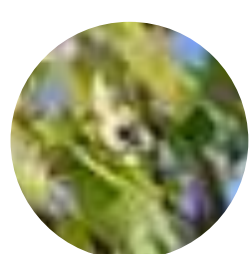
cookpad

Flan de turrón



Ingredientes

1 litro nata de cocinar
1 paquete 8 flanes (puede ser un preparado que ya lleva el azúcar incorporado)
1/2 tableta turrón de almendra blando
1/2 vaso agua
Caramelo líquido



Anai

Raciones: 6 raciones
Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Se desmenuza el turrón, y en 1/2 vaso de agua lo incorporamos. Lo introducimos en el microondas durante 1 minuto. Una vez caliente el contenido lo movemos con una cucharilla para que quede bien diluido.
2. En una olla vertemos la nata, lo ponemos a fuego medio y movemos continuamente a la vez que vamos añadiendo el flan con el azúcar, movemos, integramos y echamos el turrón derretido.
3. Movemos continuamente y tocando el fondo de la olla con la cuchara de palo para que no se pegue.
4. En el momento que comienza a hervir y salen las típicas burbujas de ebullición, se retira del fuego.
5. En un recipiente grande o en flaneras, en este caso yo he utilizado 6 flaneras de 250 ml, he añadido caramelo líquido, más o menos una cucharadita o poco más. Para terminar, he vertido el flan de la olla en los recipientes y listo.

Soufflé de chocolate



Ingredientes

Para 3 soufflés:

85 grs chocolate negro para postres 70%
1 yema de huevo orgánico
7 grs cacao en polvo sin azúcar
pellizco sal
4 claras huevo tamaño L
45 grs mantequilla sin sal
40 grs azúcar granulado
15 grs mantequilla extra para los moldes



Silvia Ramos Dressingfood

Pasos

1. Primero enmantequilla el molde con brocha, su fondo y sus laterales de abajo a arriba, muy recto. Para ello la mantequilla no debe estar excesivamente derretida.
2. Pon sobre la mantequilla azúcar granulada y cubre todo el interior del molde.
3. Reserva en nevera los ramequines enmantequillados hasta rellenar con nuestra masa de soufflé.
4. Continúa picando el chocolate negro, así se derretirá más fácilmente.
5. En un bol añade al chocolate la mantequilla ahora sí derretida. Remueve. El chocolate se derrite con facilidad.
6. Aparte en otro bol, echa una yema de huevo y el azúcar. Remueve con unas varillas hasta que blanquee.
7. Añade ahora el chocolate fundido con la mantequilla. Bate hasta integrar todos los ingredientes
8. Añade el cacao en polvo sin azúcar. Liga bien hasta conseguir una mezcla muy homogénea.
9. Ahora es el momento de montar las claras de huevo. Añádeles una pizca de sal y monta a una velocidad alta. Haz de conseguir picos firmes.
10. Incorpora un poco de claras montadas, bruscamente. De este modo aligeras la masa un poco.
11. Enseguida, añade el resto de claras montadas, e incorpora ahora si, con movimientos envolventes.
12. Dispón tu masa ya perfectamente ligadas en los moldes.
13. Llénalos a ras, como te dije antes y pasale un papel húmedo por el filo del molde. Así los souffles subirán rectos.
14. Introduce tus souffles en el horno, precalentado a 200°, entre 12 -14 minutos, según hornos.
15. Te aconsejo no abrir el horno durante el horneado.
16. Para finalizar, espolvorea con azúcar glass.
17. Se suelen tomar casi recién sacado del horno, de lo contrario pierden textura y se desinflan.
18. No te preocupes si bajan un poco, es normal, suele ocurrir a los 20 minutos después de sacados del horno.

Cheesecake clásica



Ingredientes

----- Para la base:
150 g galletas María
60 g mantequilla
----- Para el relleno:
800 g queso cremoso
160 g azúcar blanco
4 huevos M
2 cucharadas harina
65 ml nata de montar
1 cucharadita esencia de vainilla

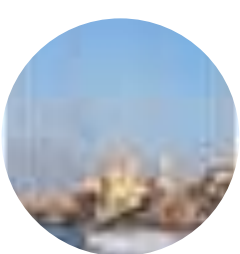


Las recetas de Masero

Pasos

1. Base de galletas:
2. Engrasamos la base y paredes del molde y forramos con papel de hornear.
- 3.
4. En un robot de cocina con el accesorio de cuchillas, trituramos las galletas hasta obtener migas finas. Otra opción es introducir las galletas en una bolsa de plástico de cierre hermético y machacarlas con un rodillo de cocina.
5. Ponemos las galletas trituradas en un cuenco, vertemos sobre ellas la mantequilla derretida y mezclamos a mano. Disponemos esta pasta sobre el molde preparado, presionando con los dedos sobre la base. Después introducimos en el frigorífico para que se enfríe y adquiera firmeza mientras preparamos el relleno.
6. Relleno:
7. Precalentamos el horno a 180°
- 8.
9. Batimos el queso con el azúcar y la harina hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los huevos, uno a uno. Finalmente, añadimos la nata y la vainilla, y mezclamos de nuevo hasta que estén bien integrados.
10. Sacamos la base de la nevera y vertemos sobre ella el relleno.
- 11.
12. Horneamos la tarta durante 15 minutos a 180° y después bajamos la temperatura a 120° y seguimos horneando, al menos, 60 -70 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo.
13. Dejamos que la tarta enfríe a temperatura ambiente y después metemos en el frigorífico, mejor de un día para otro.
- 14.
15. Desmoldar y degustar, sola o acompañada de la salsa o mermelada que más os guste.

Tiramisú



Gema la gaditana

Ingredientes

Para el sabayón:

3 yemas

40 gr azúcar

3 cucharadas Marsala, Oporto o Jerez

Para la crema:

Todo el sabayón (debe estar frío)

200 gr nata para montar muy fría

250 gr queso mascarpone

45 gr azúcar

20 uds bizcochos de soletilla o savoiardi

250 ml café intenso

2 cucharadas ron (opcional)

cacao puro en polvo para espolvorear

ralladura de naranja

Pasos

1. Empezamos preparando el sabayón. Para ello ponemos las yemas en un bol con el azúcar y batimos a velocidad máxima hasta que estén bien montadas. En 4 minutos aproximadamente, ya veremos que están blanquecinas y que habrán duplicado el volumen.
2. Añadimos el vino (Marsala, Oporto, o Jerez). Yo le puse Oporto. Mezclar bien.
3. Ponemos un cazo con dos dedos de agua a hervir y cuando esté hirviendo bajamos a baja potencia y ponemos encima el bol con las yemas, al baño maría y con unas varillas manuales vamos removiendo constantemente hasta que espesen.
4. Es importante no dejar de remover en este paso hasta que adquieran consistencia. Tapar con film transparente y enfriar en la nevera.
5. En otro bol, montar la nata bien fría. Cuando esté a medio montar añadir el azúcar y seguir batiendo hasta acabar de montar. Añadir el mascarpone y seguir batiendo hasta integrar. Incorporar el sabayon frío y mezclar hasta que quede una mezcla homogénea.
6. Al café le añadimos dos cucharadas de ron, esto es opcional. Y vamos mojando ligeramente los bizcochitos en él. No demasiado, de lo contrario se nos pueden romper. Los vamos colocando en la base de la bandeja donde vayamos a poner el tiramisú y cubrimos con la mitad de la crema. Alisamos con una espátula. Ya sabéis que yo soy más de hacer los postres minis e individuales, así que use los moldes de emplatar, el procedimiento es el mismo, solo que tenemos un poco más de trabajo.
7. Ponemos encima otra capa de bizcochitos y acabamos cubriendo con el resto de crema. Alisamos la superficie con una espátula.
8. Cubrimos con film y lo llevamos a la nevera 3-5 horas. Lo ideal sería toda la noche. Antes de servir, espolvorear toda la superficie con cacao en polvo y un poco de ralladura de naranja y seguro seguro que Tevasapuntar.
9. Si lo hacemos en los aros de emplatar, ponemos los aros en la nevera igual que la fuente, y antes de servir, desmoldamos y añadimos el cacao y la ralladura, lo hago así para no andar cortando raciones y me encanta servir a cada uno su propio postre, es más trabajo pero me gusta lo elegante y bonito que queda.

Cómo hacer la más exquisita tarta tatin de piña 2.0



tererecetas

Raciones: 8 raciones

Tiempo: 1 hora

Ingredientes

Ingredientes para el caramelo:

80 gramos azúcar

1 cucharada zumo de limón

Ingredientes para la tarta: (8 personas)

1 lata grande rodajas de piña en su jugo, pueden ser rodajas naturales también

Guindas rojas o verdes

3 huevos grandes

100 gramos azúcar

6 cucharadas del jugo de piña

120 gramos harina

2 cucharaditas levadura en polvo

1 pizca sal

1 y 1/2 rodajas de piña picadas pequeñas

1 poco mantequilla para dorar los pedacitos de piña

Pasos

1. Precalienta el horno a 180°
2. En el mismo recipiente que va al horno, haz el caramelo, pon el azúcar y el zumo de limón a fuego medio hasta que dore y quede ese bonito color del caramelo. Deja reposar unos minutos y coloca las piñas y las guindas, como quieras, recuerda que como las pongas, va a ser después el diseño de la cobertura. Reserva.
3. Cortas una rodaja y media o lo que quieras, y lo pones a dorar en una sartén pequeña, con un poquito de mantequilla. Reserva. (opcional)
4. En un bol, bate los huevos con el azúcar y la pizca de sal hasta que blanqueen y doblen su volumen, agrega el jugo de la piña y sigue mezclando, tamiza la harina y la levadura en polvo y añade a esta mezcla, con una espátula y siempre con movimientos envolventes, para que la mezcla de los huevos no baje, esto va a permitir que la tarta quede lo más esponjosa p
5. Vierte esta maravillosa mezcla sobre las piñas y mete al horno por aproximadamente 30-35 minutos, mete el cuchillo para asegurarte de que salga limpio, si mientras se hornea ves que se dora demasiado en la superficie, coloca un papel aluminio por encima y así evitarás que se queme.
6. Desmolda perfecto y verás lo rica que está..
7. Es una receta extraordinaria.

Pastel de Mousse de Fresas



Espiaenlacocina

Ingredientes

Ingredientes para un molde rectangular desmontable de 1, 5 litros:

Para la mousse de fresas:

400 grs fresas frescas

260 grs azúcar blanco

500 mls de nata líquida para montar (35% m. g.)

40 mls de leche

7 láminas gelatina neutra

Para los bizcochos:

12 bizcochos de soletilla

100 mls de leche

15 mls de licor Kirsch

Para decorar:

100 mls de nata líquida para montar (35% m. g.)

20 grs azúcar

Fresas frescas

Pasos

1. Para la mermelada de fresas casera. Esta tarea la podemos hacer el día anterior y reservarla en la nevera. Quitamos el rabillo, lavamos, secamos y troceamos las fresas. Las metemos dentro de un cazo, agregamos 200 gr de azúcar y las ponemos a hervir a fuego medio bajo. Aplastamos un poquito las fresas para que suelten sus jugos. Cuando comience a hervir, bajamos el fuego y dejamos cocer durante 30 minutos aproximadamente.
2. Utilizaremos un termómetro de cocina para saber cuándo estará lista la mermelada. En el momento en el que marque 105° C apartamos del fuego y la dejamos enfriar. Obtendremos unos 395 gr de mermelada aprox. Tapamos y guardamos en la nevera hasta el momento de su uso.
3. Al día siguiente nos ponemos con el resto de la preparación. En un bol con agua muy fría ponemos a hidratar las láminas de gelatina durante 10 minutos. Calentamos en un vaso pequeño la leche y disolvemos las láminas de gelatina bien escurridas. Antes de que se enfríe, echamos en el vaso una cucharada de mermelada de fresas y mezclamos para atemperar. Ahora volcamos el contenido del vaso dentro del bol de la mermelada de fresas y mezclamos hasta homogeneizar. Reservamos.

Pastel de Mousse de Fresas (continuación)



Espiaenlacocina

Pasos

4. Por otro lado, montamos con la batidora de varillas la nata que tiene que estar muy fría. Cuando comience a coger cuerpo añadimos el resto de azúcar (60 gr). Cuando la nata haga picos y los bordes estén ligeramente amarillos es que está preparada. Vamos añadiendo poco a poco la nata a la mermelada de fresas y mezclamos suavemente con una espátula hasta integrar. Tendremos más o menos unos 990 gr de mousse de fresas. Reservamos tapado en la nevera.
5. Nos ponemos ya con el montaje de nuestro pastel de mousse de fresas. En una pequeña fuente ponemos la leche y el licor Kirsch y mezclamos con una cucharita. Cogemos 6 bizcochos a los que habremos cortado las puntas para dejarlos rectos y los untamos en la leche sólo por el lado liso y los vamos colocando en la base del molde con la parte curva hacia arriba. Vertemos la mitad de la mousse de fresas, unos 495 gr. Alisamos un poco la superficie con la espátula.
6. Colocamos encima otra capa de 6 bizcochos presionando suavemente sobre el relleno. Para terminar echamos encima el resto de mousse de fresas y alisamos con una espátula. Tapamos el molde con film transparente y lo metemos en la nevera durante 6 horas para que solidifique, mejor si lo dejamos toda la noche.
7. En el momento de servir, decoraremos la parte de arriba con nata montada usando una manga pastelera y una boquilla y colocando fresas en trozos por la superficie del pastel.

Fantasia de frutas



Ingredientes

Melón cantalupo
Uvas blancas y rojas
Kiwi
Fresas
Mango
Azúcar
Pedro Ximénez (opcional)



José Luis Oliveira Pereira

Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Cortamos el melón a la mitad, limpiamos de semillas y vamos sacando bolas con un sacabolas.
2. Cortamos el resto de las frutas en pequeños bocados.
3. Ponemos todas las frutas en un bol, añadimos el azúcar y el Pedro Ximénez al gusto.
4. Dejamos reposar para que se nos forme un rico almíbar.
5. Servimos en copas o como en la foto, en la mitad vacía del melón.

Sorbete de vino tinto



Ingredientes

500 ml Vino tinto
300 g Arándanos naturales
30 g Miel



Sandra

Raciones: 4 raciones
Tiempo: 24 horas

Pasos

1. Si los arándanos son naturales lávalos y retira las hojitas y la corona ubicada en la parte superior. Si prefieres cómpralos limpios. Introduce los arándanos en una bolsita y congela. También puedes comprarlos listos ya congelados. Guarda el vino en el frigo. Ambos déjalos como mínimo 5 horas o de un día para otro.
2. Licúa los arándanos, agrega la miel y poco a poco el vino, ve probando la intensidad de los sabores según sea tu gusto; irás obteniendo una mezcla suave y esponjosa. Viértela en un molde de hielo de base redonda y congela por 12 horas mínimo. Descongela y sirve en copas o en pequeños bowls individuales inmediatamente.
3. Yo usé un vino Tempranillo suave con toques de frutos rojos, pero puedes usar un Cabernet Sauvignon, Malbec o Syrah si es que deseas que el sorbete tenga un sabor más intenso, es a gusto de los comensales. Pero recuerda que: _Mientras más cuerpo tenga el vino tendrás que aumentar la cantidad de azúcar. _Y si prefieres usa azúcar en vez de la miel.

Masfranma



Ingredientes

250 gr Mascarpone
2 claras de huevo
1/2 yogur griego
1 cucharada azúcar glass
1 tarrina frambuesas
6 galletas digestive
1 manzana reineta
1/3 vaso amaretto
1 cucharadita Cacao en polvo



Jose Luis

Raciones: 4 raciones

Pasos

1. Primero corta la manzana en juliana ponla en un cazo con el amaretto y un poco de agua y ponlo a guisar a fuego medio hasta que esté hecho. Por otro lado Machaca las galletas 🍪 y resérvalas.
2. Vierte el mascarpone en un bol 🥣, las claras ponlas a punto de nieve y con el yogur y el azúcar añádelo todo y bátelo hasta que esté cremoso.
3. El líquido que tiene la manzana añádelo a las galletas para ligarlas.
4. Montaje en capas: primero galletas, a continuación las manzanas luego las frambuesas y por último, con una manga pastelera el mascarpone. Añade al final, espolvoreado, el cacao...mmmm...y listo ✓

Tronco de Navidad (Enrollado - Brazo de la Reina) de Chocolate relleno de Nata Montada



Montse Casellas - Trasteamos en mi Cocina?

Raciones: 12 - 15 raciones
Tiempo: 40 - 50 minutos + enfriado

Ingredientes

<Para el bizcocho
4 huevos
120 grs azúcar
60 grs harina de repostería
60 grs cacao en polvo puro
1 1/2 cucharadas vainilla líquida
1 pizca sal
<Para el relleno
500 ml nata para montar
3 cucharadas colmadas queso crema
80-100 grs azúcar glass
<Corteza del tronco
120 grs chocolate negro

Pasos

1. Batimos los huevos con el azúcar hasta que hayan doblado su volumen y consigamos una mezcla blanquecina parecida a un merengue
2. Incorporamos poco a poco la harina que habremos tamizado junto con el cacao y la pizca de sal batiendo a la velocidad mínima de nuestra batidora o realizando movimientos envolventes.
3. Vertemos la masa en una bandeja apta para el horno forrada con papel sulfurizado.
4. Retiramos y tan buen punto podamos trabajarlo soportando el calor, extendemos la plancha de bizcocho y la separamos del papel.
5. Retiramos el bizcocho, enrollamos el bizcocho con el mismo papel y dejamos enfriar.
6. Empezamos montando la nata junto con el azúcar glass. Reservamos en la nevera hasta el momento de utilizar. Recordad que tiene que estar muy fría y que tiene que tener un 35% o más de materia grasa.
7. Distribuimos sobre ella la nata que tenemos reservada. Volvemos a enrollarlo y lo reservamos en la nevera 1 o 2 horas.
8. Corteza del Tronco

Tronco de Navidad (Enrollado - Brazo de la Reina) de Chocolate relleno de Nata Montada (continuación)



Montse Casellas - Trasteamos en mi Cocina?

Raciones: 12 - 15 raciones

Tiempo: 40 - 50 minutos + enfriado

Pasos

9. Ponemos 80 gr del chocolate negro y lo fundimos en el microondas.
10. Una vez bien fundido, retiramos y añadimos el resto de chocolate. Removemos bien hasta que todo el chocolate este completamente fundido.
11. Extendemos el chocolate sobre una hoja de papel vegetal y alisamos con ayuda de una espátula.
12. Enrollamos la hoja de papel cuidando de que quede el chocolate en el interior y dejamos en el congelador hasta el momento de utilizar.
13. Una vez el brazo esté completamente frío, procedemos a decorarlo.
14. Cortamos las puntas de los extremos y lo depositamos en la bandeja de servir.
15. Pegamos a él los trozos de chocolate, simulando la corteza de un tronco. Solo tenemos que sacar el rollo de chocolate del congelador, cortarlo con ayuda de nuestras manos e ir pegando las tejas por todo el enrollado ayudándonos con chocolate derretido a temperatura ambiente.
16. Espolvoreamos con azúcar glass, una tira de arándanos rojos y... ¡a disfrutar!

Cocktails y Bebidas



cookpad

Vermut casero



Ingredientes

- 1 vaso vodka
- 1 puñado ajeno
- 1 litro vino blanco
- 150 gr azúcar
- 3 ramas canela
- 1 naranja (la piel)
- 3 vainas cardamomo
- 1 puñado cerezas deshidratadas



**El Triángulo de las Verduras -
Miriam**

Raciones: 4 raciones

Tiempo: 10 min

Pasos

1. Macerar durante 7 días el vodka y el ajeno.
2. Pasados esos días, colar y añadir el vino blanco, el azúcar y los ingredientes extras que quieras usar para personalizar tu vermouth. Mover, mezclar bien y guardar en tarro cerrado en un lugar oscuro y fresco durante 10 días.
3. Finalmente, colar y poner en una botella de vidrio y guardar en la nevera. Para darle un color tostado, preparar un caramelo con agua y azúcar y añadirlo al vermouth.

Gelatina de cava con frutos rojos



Ingredientes

300 ml Cava

5 ml Zumo de Limón

120 g Azúcar

4 Hojas y media Gelatina Neutra (Láminas)
al Gusto Frutos Rojos



RebecaCocinitas

Raciones: 4 raciones

Tiempo: 2,5 horas

Pasos

1. Lo Primero que vamos hacer es hidratar las hojas de gelatina.
2. Mientras se van hidratando, vamos añadiendo el cava en una jarra (150ml por persona).
3. En un cazo vamos a poner un poco de cava del que teníamos medido para hacer las copas y ponemos el azúcar y un chorro de limón, removemos y cuando el azúcar este disuelto.
4. Añadimos las hojas de gelatina ya hidratadas y escurridas y removemos para integrar.
5. Retiramos del fuego
6. Dejamos repostar a temperatura ambiente y después metemos un mínimo de 2 horas en la nevera para consumir o hasta que la gelatina haya cuajado. Listo
7. Ahora poco a poco en forma de hilo y sin parar de remover, vamos a ir integrando el resto de cava que tenemos en la jarra. Cuando este listo dejamos reposar un minuto.
8. Ponemos las copas donde vayamos a servir y vamos a poner hasta 3 cuartas partes de la copa con la gelatina de cava, y unos frutos rojos.

Sorbete de frutos rojos fácil y rápido



Ingredientes

500 gr. frutos rojos congelados
1 botella cava rosado muy frío
200 gr. azúcar
Hierbabuena



lasdeliciasdemayte

Pasos

1. En una batidora de vaso o una procesadora de alimentos, ponemos los frutos rojos y el azúcar, batimos hasta que se haga una crema, luego añadimos el cava y mezclamos bien.
2. Lo servimos en copa y decoramos con unas hojitas de hierbabuena.

Mojito Virgen



Ingredientes

1 Vaso
2-5 hojas menta
3 cditas azúcar moreno
1/2 limón o lima
Agua fría
Hielo



Las Delicias de Elena

Pasos

1. Limón o lima pelamos y cortamos en trozos pequeños. Los ponemos al vaso, añadimos 3 cditas de azúcar moreno.
2. Añadimos hojas de menta - lo machacamos un poquito. Añadimos cubitos de hielo y agua fría.
3. Decoramos con hojas de menta y limón

Sgroppino variación a la cava



Ingredientes

150 g nieve de limón o lima (de agua por favor)

100 ml cava

30 ml vodka (puede ser de limón o natural)

Hojas menta para decorar



il Cuoco

Raciones: 2 porciones

Tiempo: 15 minutos

Pasos

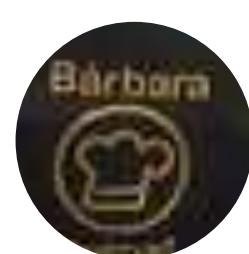
1. En un bol de acero inoxidable previamente enfriado agrega los ingredientes
2. Con un revolvedor de varillas mezcla cuidadosamente
3. Sirve en copas y decora con unas hojas de menta fresca. Salud
4. Cuidado!!! Es demasiado adictivo y los resultados pueden ser..... 😬 Peligrosos

Cocktail Margarita



Ingredientes

Zumo de 3 limas
8 chupitos tequila reposado
4 chupitos licor de naranja
1/2 chupito sirope de azúcar por coctelera
2 hielos por coctelera
Sal y picante en el borde (opcional)



Cocina con Barbara

Raciones: 4 raciones

Pasos

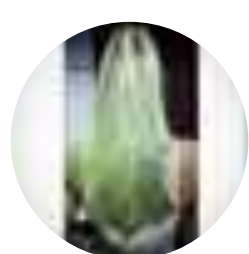
1. Prepara todos los ingredientes
2. Exprime el zumo de 3 limas y reserva. Pon en un cazo agua y azúcar y déjalo reducir hasta que sea como un sirope.
3. Medidas por una coctelera: 2 medidas de tequila, una medida de lima, una medida de licor de naranja y media medida de sirope de azúcar. Añade dos hielos. Cierra tu coctelera y agita enérgicamente. Se sirve sin hielo picado. Con estas cantidades tienes para 2 Margarita
4. Sirve y disfruta. Yo no soy muy fan de la sal en el borde de la copa. Pero si te gusta, humedece el borde con agua y ponlo en sal con un punto de pimentón picante. Este paso es opcional. 🍸 🍸

Sorbete de piña al cava



Ingredientes

Zumo de un limón
Zumo de 2 naranjas
1 piña
200 g azúcar
2 benjamines de cava



Veronica

Raciones: 12 raciones

Pasos

1. Pelar la piña, trocearla y congelarla
2. Meter las copas de champán en el congelador para que estén frías a la hora de servir
3. Poner en el vaso batidor el zumo del limón, el de la naranja, la piña congelada y el azúcar y batir hasta que la piña esté toda triturada
4. Añadir los benjamines y batir hasta que se integren bien
5. Servir al momento en las copas

Cocktail Piña Colada



Desy Raggarambi

Raciones: 1 raciones

Tiempo: 5 minutos

Pasos

1. Se prepara en una coctelera un poco de hielo picado y se añaden los ingredientes.
2. Se cierra la cocktailera y se agita hasta obtener un poco de espuma
3. Se sirve en una copa o vaso y se decora con media rodaja de piña como veis en la foto. Listo para servir.

Cóctel Cosmopolitan



Ingredientes

3 cucharadas Vodka
1 cucharada Cointreau
4 cucharadas Zumo de frutos rojos
1 Cucharada Zumo de Limón
Fruta para decorar: frambuesa, pomelo y lima



Teresa

Raciones: 1 copa

Pasos

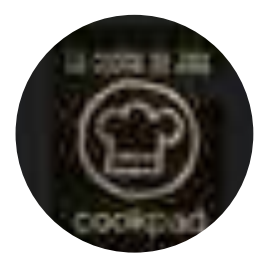
1. Mezclamos los ingredientes de la receta, bien fríos, removiéndolos (o sacudiéndolos si tenéis coctelera!) bien para que se integren y servimos el cóctel en un vaso triangular. Yo además añado 2-3 cucharadas de hielo picado para que esté bien frío, aunque la receta tradicional no lo lleve 😊
2. Decoración como siempre a cargo de mi hermana 😂 Brocheta de frambuesas, pomelo y lima: mezcla de sabores dulce, ácido y amargo 🔥

Crema de Ron



Ingredientes

300 ml Ron añejo
200 gr nata líquida para montar
400 gr leche condensada
50 ml café fuerte
1 cucharada cacao puro en polvo desgrasado
1 cucharadita esencia de vainilla
1/2 cucharadita canela en polvo



Jónatan (La Cocina de Jota)

Pasos

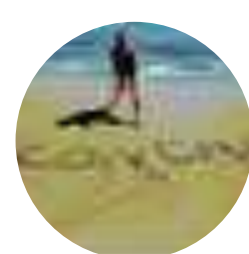
1. En el vaso de la batidora poner todos los ingredientes y batir hasta mezclar todos los ingredientes. Conservar en el frigorífico en una botella hasta 3 semanas.

Dulces



cookpad

Galletas de jengibre y cardamomo - SIN y CON - Thermomix



conchamartinez12

Raciones: 28 galletas

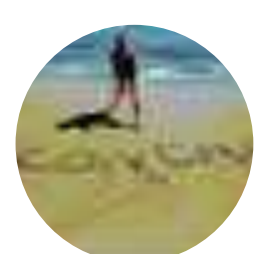
Ingredientes

350 gr. harina de repostería o multiusos
1/2 cucharadita bicarbonato sódico
100 gr. mantequilla (a temperatura ambiente)
100 gr. azúcar moreno
1 huevo mediano
Miel de caña o miel normal (a tu gusto) entre 70 gr. y 100 gr. para un dulzor suave o normal y 130 gr. para muy golosos
1 cucharadita canela molida
3 cucharaditas jengibre en polvo
1 rodaja grande de Jengibre fresco rallado (de un dedo de grosor aprox.)
1 pizca nuez moscada
3 vainas cardamomo (usaremos sólo las semillas del interior)
Azúcar glass para adornar

Pasos

1. Sin Thermomix:
2. En un bol ponemos la mantequilla en trozos y a temperatura ambiente y el azúcar moreno, lo mezclamos, añadimos el huevo, la miel y seguimos removiendo. Con un cuchillo machacamos las vainas del cardamomo y apartamos sólo las semillas para mezclarlas después. A continuación agregamos al bol, la harina, el bicarbonato, la canela, el jengibre, las semillas de cardamomo machacadas en el mortero y la nuez moscada, mezclamos hasta obtener una pasta y la amasamos dos minutos.
3. Hacemos una bola con esta masa, la envolvemos en papel film transparente y dejamos que repose en el frigorífico durante 1 hora aprox. (con 30 minutos a veces es suficiente para que esté bien compacta al cortar). Precalentamos el horno a 180°. Estiramos la masa entre dos papeles de horno dejándola de un grosor de 5 o 6 mm. A continuación, la cortamos utilizando un cortapastas o moldes con formas, por ejemplo del típico muñeco de jengibre.
4. La masa que nos sobra, la volvemos a unir formando una bola, la estiramos de nuevo entre los dos papeles de horno y la vamos cortando hasta que se acabe. Ponemos las galletas en una bandeja de horno cubierta con el papel vegetal (de horno). Horneamos a 180° durante 10-12 minutos o hasta que se doren un poco, vigilando que no se quemen. Las sacamos del horno y dejamos que se enfríen y endurezcan sobre una rejilla. Cuando estén frías las podemos decorar con azúcar glass.

Galletas de jengibre y cardamomo - SIN y CON - Thermomix



conchamartinez12

Raciones: 28 galletas

Pasos

5. Con Thermomix:
6. En el vaso ponemos la mantequilla en trozos y a temperatura ambiente y el azúcar moreno, programamos 3 minutos, Vel. 3. Con la espátula bajamos lo que haya quedado en las paredes y continuamos. Añadimos el huevo y la miel, programamos 2 minutos, Vel. 3. Bajamos los restos de las paredes. Con un cuchillo machacamos las vainas del cardamomo y apartamos sólo las semillas para mezclarlas después.
7. Agregamos la harina, el bicarbonato, la canela, el jengibre, las semillas de cardamomo y la nuez moscada. Programamos 30 segundos, a velocidad 6. Seguidamente, programamos 2 minutos, vaso cerrado y velocidad espiga. Hacemos una bola con esta masa, la envolvemos en papel film transparente y dejamos que repose en el frigorífico durante 1 hora aprox. Precalentamos el horno a 180°.
8. Estiramos la masa entre dos papeles de horno dejándola de un grosor de 5 o 6 mm. A continuación, la cortamos utilizando un cortapastas o moldes con formas, por ejemplo del típico muñeco de jengibre. La masa que nos sobra, la volvemos a unir formando una bola, la estiramos entre los dos papeles de horno y volvemos a cortarla con el cortador hasta que se acabe. Ponemos las galletas en una bandeja cubierta con papel vegetal de horno.
9. Horneamos a 180° durante 10-12 minutos o hasta que se doren un poco, vigilando que no se quemen. Las sacamos del horno y dejamos que se enfríen y endurezcan sobre una rejilla. Cuando estén frías las podemos decorar con azúcar glass.

Panettone



Las recetas de Masero

Raciones: 10 raciones

Tiempo: 150 minutos

Ingredientes

----- Para el fermento:

100 g. harina de fuerza

30 g. levadura fresca

1 cucharada sopera azúcar (20 g.)

70 ml. agua tibia

----- Para la masa:

5 huevos ligeramente batidos (a temperatura ambiente)

150 g. mantequilla blanda y cortada en trozos a temperatura ambiente

170 g. azúcar. Yo le pondría 200g

1 cucharada esencia de limón

1 cucharada esencia de vainilla

Piel rallada de una naranja

----- Todo el fermento

600 g harina de fuerza

1 pizca sal

----- Para el relleno:

120 g. pasas sultanas

80 g. frutas confitadas

----- Antes de hornear:

1 trocito mantequilla para poner por encima

1 huevo batido para pintar el panettone

Pasos

1. Fermento:
2. En primer lugar haremos el fermento. Yo usé un bol de cristal pequeño como recipiente. En el mismo añadimos agua tibia y en ella diluimos la levadura. Añadimos el resto de ingredientes y movemos.
3. Dejamos reposar en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
4. Masa:
5. Para ello colocamos todos los ingredientes de la masa en el orden mencionado. Es decir, batimos ligeramente los huevos, la mantequilla, el azúcar, las esencias, la ralladura de naranja, todo el fermento y por último la harina.
6. Seleccionamos el programa que sólo amasa (en mi panificadora el 7) que dura 15 minutos. Lo tenemos que poner 3 veces, es decir, ha de amasar durante 45 minutos. Se debe obtener una masa que aunque esté un poco pegajosa, se maneje bien.

Panettone (continuación)



Las recetas de Masero

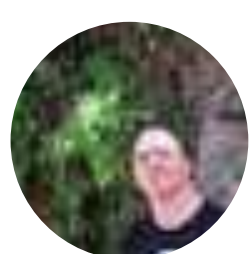
Raciones: 10 raciones

Tiempo: 150 minutos

Pasos

7. Seleccionamos el programa que sólo amasa (en mi panificadora el 7) que dura 15 minutos. Lo tenemos que poner 3 veces, es decir, ha de amasar durante 45 minutos. Se debe obtener una masa que aunque esté un poco pegajosa, se maneje bien.
- 8.
9. Retiramos la masa de la cubeta, hacemos una bola con ella y la ponemos en un recipiente amplio engrasado tapado con film. Colocamos en un lugar cálido y dejamos que leve hasta que aumente su volumen, suele tardar horas.
10. Una vez que la masa ha levado, ponemos sobre una superficie enharinada y la estiramos con un rodillo. Colocamos el relleno por toda la superficie como se ve en la fotografía.
11. Enrollamos bien la masa.
12. Una vez enrollado, unimos los extremos y le damos forma redonda
13. Metemos la masa en un molde alto untado de mantequilla y enharinado, dejando el lado de la unión hacia abajo.
14. Dejamos en la cubeta hasta que aumente de volumen y llegue al borde del molde, no lo dejéis más tiempo porque puede rebosar y al hornearlo salirse del molde. Hacemos un corte en forma de cruz y le ponemos un trocito de mantequilla, pintamos con huevo batido y horneamos a 180°C en horno precalentado durante unos 40 minutos. Yo lo tuve que hornear no a altura media, sino una por debajo, no sé si me explico... y lo tuve que tapar con papel de aluminio a los 15 minutos de horneado porque se estaba tostando más de la cuenta, pero como siempre os digo, cada horno es un mundo.
15. Dejamos enfriar sobre rejilla, aunque dicen que los panettones se han de dejar enfriar boca abajo, para que no se baje el volumen, yo lo estuve intentando colocar boca abajo atravesándolo con unas brochetas grandes en algún sitio, pero no hubo manera de que se sostuviera. Así que sobre rejilla lo dejé enfriar.
- 16.
17. Una vez frío lo cortamos con un cuchillo de sierra y a ¡ comer!

Pandoro auténtica receta



chefmauriziocorti

Raciones: 10 personas

Ingredientes

310 gr harina de trigo con 13 gr proteínas
80 gr masa madre
5 gr levadura fresca de panadero
254 gr huevos
90 gr azúcar
110 gr mantequilla blanda
1 gr sal

55 gr harina de trigo con 13 gr proteínas
54 gr yemas de huevo
8 gr miel
4 gr sal

115 gr mantequilla blanda
55 gr azúcar
26 gr chocolate blanco rallado fino
Vainilla

Pasos

1. El pandoro naturalmente se puede hacer con o sin amasadora, esta claro que hacerlo a mano significa tener una optima técnica para el amasado y mucha fuerza fisica. En esa receta lo explicaré con la amasadora. Cascar los huevos(254 gr) en una bol limpia y añadir el azúcar (90 gr) y la masa madre. Tomar un mixer de mano y obtener una cremita. Añadir también la levadura fresca. Guardar a temperatura ambiente. Preparar la mantequilla en trozos y guardar fuera de el frigorífico.
2. Tomar la amasadora y verter los 310 gr de harina, os recuerdo que normalmente en el paquete esta escrito entre otras cosas la cantidad de proteínas. En el caso del pandoro tienen que ser entre 13/14 gramos. Meter el gancho para amasar y a velocidad 3 empezar a verter poco a poco la crema de huevos y levadura que habéis hecho ante. Muy importante....poco a poco sin prisa.Cuando habéis terminado con la cremita el amasado tiene que ser un poco pegajoso pero que no sea aplastado en la pared...
3. Del cuenco de la amasadora, solo en ese caso podéis empezar a añadir poco a poco la mantequilla blanda...También en ese caso sin prisa. Cuando habeus terminado la mantequilla y la masa resulta un poco pegajosa pero en forma de bola y con la pared limpia añadir la sal. Amasar para otros dos minutos y guardar todo para 40 minutos en el frigorífico.

Pandoro auténtica receta (continuación)



chefmauriziocorti

Raciones: 10 personas

Pasos

4. Ahora untar una ensaladera grande con un poco de aceite vegetal, tomar la masa que esta en frigorífico y hacer con las manos una bonita bola muy lisa y bien amasada. Poner la bola en la ensaladera tapar con un poco de film transparente y guardar en el horno con luz encendida si en casa es frío. La masa tiene que levar triplicando su volumen, puede ocurrir 4/6 horas.
5. Esperando preparamos la emulsión que aportará sabor a nuestro pandoro. Tomamos una bol grande y vertemos la mantequilla (115 gr) el azúcar(55 gr) el chocolate blanco rallado muy fino en polvo(26 gr) y la vainilla. Mezclar muy bien y guardar a temperatura ambiente. Tomamos la masa de ante y la vertemos con cuidado en el cuenco de la amasadora, añadimos la harina (55 gr) y amasamos con el gancho velocidad 3. Añadimos poco a poco y sin prisa el compuesto hecho con 54 gr de yemas de huevo y....
6. 8 gramos de miel. Obtenemos así una pelota bastante pegajosa que pero no se aplaste a la pared del cuenco....solo en ese caso tomamos poco a poco y en pequeñas cantidades cucharadas de emulsión. Os recuerdo no añadir otra cucharada si la de ante no esta bien absorbida. Añadir la sal(4 gr) y amasar para otros 3 minutos. Guardar la masa en el frigorífico por 40 minutos.
7. Ahora untamos muy bien el molde característico para hacer el pandoro con mantequilla blanda. Untamos muy bien. Tomar la masa y dar forma de bola lisa y muy bonita. Ponerla en el molde. Cubrir con pelicula untada con un poco de aceite vegetal y guardar en el horno con luz encendida si en casa es frío. Tiene que levar hasta el borde del molde. Calentar el horno a 160 grados por 20 minutos....
8. Empezar a cocinar el pandoro solo con calor de abajo, para 20 minutos, después de ese tiempo cubrir el pandoro con un trozo de aluminio para no quemarlo y cocinar con calor de arriba y de abajo para otros 20 minutos o hasta como a ti te gusta. Dejarlo enfriar en el horno y en el molde mismo. Quitar el pandoro fuera del molde y con un spray bañarlo con un poco de licor neutro, sin sabor mejor seria el alcohol alimentario. Empaparlo con azúcar glass posiblemente con aroma vainilla y guardarlo....
9. Posiblemente en un bolso de plástico apto para alimentos. Listo para comer el día siguiente siempre guarnido con un poco de azúcar glass.
10. Bueno....lo entiendo, el trabajo para hacer ese pandoro es muy largo pero os aseguro que os gustara mucho....gracias por leer mis recetas y feliz Navidad a todos.

Mantecados de almendra y canela



Ingredientes

100 gr mantequilla o manteca de cerdo a temperatura ambiente

75 gr azúcar

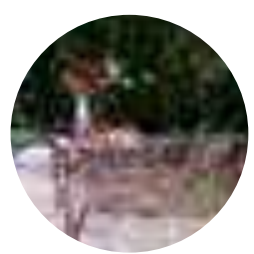
1 yema de huevo

1/2 cucharilla canela

Ralladura de un limón

100 gr almendra cruda

200 gr harina



Deco-cholate

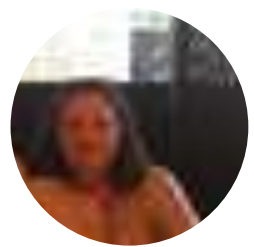
Raciones: 4 raciones

Tiempo: 40 minutos

Pasos

1. Precalentamos el horno a 180°
2. En un bol ponemos la mantequilla, la yema, el azúcar, la canela y la ralladura de limón. Mezclamos con las manos hasta obtener una masa lisa, añadimos la harina y amasamos hasta que la masa este bien integrada.
3. Estiramos la masa sobre la encimera bien enharinada hasta dejarla con un grosor de un dedo y vamos cortando con un corta-pastas y las vamos poniendo sobre una placa de horno y horneamos unos 15-20 minutos hasta que comiencen a dorarse.
4. Los sacamos y espolvoreamos con azúcar o azúcar glasé y un poco de canela.

Turrón de chocolate con frutos secos (con y sin thermomix)



Luisa C Correcher

Ingredientes

200 grs. tableta de chocolate con leche normal

200 grs. tableta de chocolate negro de fundir

80 grs manteca de cacao- o manteca de cerdo

100-120 grs. Frutos secos. Almendra y avellana tostada sin piel y unas uvas pasas

Pasos

1. Elaboración en thermomix:
2. Ponemos en el vaso de la thermomix los dos chocolates troceados.
3. Rallamos 8 segundos/velocidad 10.
4. Bajamos el chocolate de las paredes con la espátula y añadimos la manteca.
5. Calentamos 5 minutos/30°C/velocidad 2
6. Ahora dejamos atemperar el chocolate con la manteca y añadimos los frutos secos.
7. Mezclamos 20 segundos/velocidad cuchara (al 1)
8. Calentamos 5 minutos/30°C/velocidad 2. Ahora dejamos atemperar el chocolate con la manteca y añadimos los frutos secos. Mezclamos 20 segundos/velocidad cuchara (al 1)
9. Ahora lo pondremos en el molde de silicona y dejaremos enfriar a temperatura ambiente varias horas o de un día para otro.
10. Elaboración tradicional o casera:
11. Ponemos un cazo o recipiente con un poco de agua y que podamos colocar sin peligro otro recipiente encima ya sea bol de metal o cazo.

Turrón de nata y nueces saludable



Ingredientes

150 g almendra molida
130 g nueces picadas
130 g nata para montar
75 g eritritol (u otro endulzante)



Nuritmica.fit

Pasos

1. En un cazo calentamos la nata junto con el eritritol hasta que vaya a romper a hervir
2. Añadimos la almendra molida y las nueces, y removemos bien
3. Rellenamos los moldes (si no tenemos, puede ser un brick de leche cortado por la mitad), cubrimos con film, dejamos atemperar y metemos en la nevera unas horas con un brick de leche encima para que haga presión ¡y listo!
4. Tenéis todas mis recetas, vídeos, actividad en Stories y más en mi Instagram: @nuritmica.fit 🌟

Coquitos (bolitas de coco)



Ingredientes

1 bolsa (250 g) coco rallado
3 huevos
6 cucharadas azúcar



"Cocina con Celi"

Raciones: 30 unidades
Tiempo: 15 minutos

Pasos

1. Batir los huevos con el azúcar y añadir el coco rallado
2. Formar unas bolitas y ponerlas en una bandeja empapelada.
3. Hornear unos 8 - 9 minutos a 180 °C hasta que se doren un poco.
4. Espolvorear con azúcar glas con vainilla.

Polvorones de canela



Ingredientes

220 g harina trigo tostada
75 g almendra molida tostada
50 g azúcar
120 g manteca de cerdo
30 ml anís dulce
1 cucharadita canela en polvo
1 poco ajonjolí o semillas de sésamo



Cristina Gracia

Pasos

1. Tanto la harina de trigo como la almendra molida, han sido tostadas previamente en el horno a 180° en dos bandejas distintas. Cuando veamos que la almendra empieza a tostarse (3-4 min) la retiramos y seguimos tostando la harina y removiendo de vez en cuando hasta que termine de tostarse (unos 10 min).
2. Ponemos en un recipiente la manteca que tendremos a temperatura ambiente y removemos hasta que esté un poco cremosa. Le añadimos el anís, el azúcar y la canela y mezclamos hasta que quede bien homogénea.
3. Ahora añadimos la harina poco a poco para que se integre bien y acabamos añadiendo la almendra y mezclando bien. Trabajamos la mezcla con las manos hasta que quede compacta.
4. Una vez lista la masa se puede estirar con un rodillo dejándola de un grosor de 1'5cm. Yo no lo he realizado así. Como es una masa bastante quebradiza, lo que he hecho es coger un poco de masa realizando una pequeña bola y aplastarla hasta el grosor deseado y cortar con el molde. Así uno a uno.
5. Los vamos colocando en una bandeja de horno con papel vegetal y le ponemos un poco de ajonjolí o sésamo por encima. Con el horno precalentado, con calor arriba y abajo y sin aire, los horneamos a 180° durante 20-25 min. dependiendo del horno.
6. Listos para disfrutar!!!

Mazapanes



Ingredientes

200 gramos harina de almendra
200 gramos azúcar glass
1 huevo



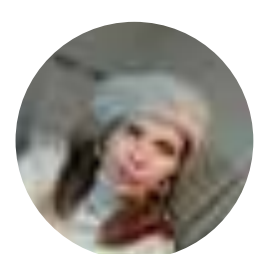
Sofía Llorián Enguita

Raciones: 6 raciones
Tiempo: 30 minutos

Pasos

1. Mezclamos la harina de almendra con el azúcar glass.
2. Después separamos la clara de la yema del huevo, reservando la yema de huevo en la nevera, ya que la utilizaremos para pintar los mazapanes.
3. La clara, la añadimos a la mezcla de harina de almendra y azúcar y mezclamos bien hasta que se forme una bola compacta. Tarda bastante en formarse la bola, procurad no pasáros de amasado, en cuanto empiece la mezcla a soltar aceite (de las almendras) está listo.
4. Ahora solo queda trabajar la masa y gratinar los mazapanes para darles ese bonito dorado.
5. Forramos la bandeja de horno con papel vegetal y encendemos el horno, solo con la función gratinador para precalentarlo.
- 6.
7. Formamos las figuritas de mazapán. Podéis hacer figuritas a mano o utilizar cortadores de galletas. En mi caso utilicé varios cortadores de galletas con diferentes formas (incluso he hecho a la Hello Kitty de mazapán, jajajajaj). Podéis trabajar la masa con rodillo al igual que la masa de las galletas, aunque esta es más consistente.
8. Una vez que tengáis las figuritas, las colocáis en la bandeja y con un pincel de cocina pintáis con la yema de huevo la superficie.
9. Metéis los mazapanes al horno a gratinar como unos 4 minutos, vigilándolos en todo momento porque cogen en seguida el color dorado por encima y pueden quemarse fácilmente. El tiempo es orientativo y dependerá del horno. Cuando estén dorados por encima, sacarlos rápido.
10. Dejar enfriar antes de comer. Están deliciosos!!!!

Roscón de Reyes



Julia Y Su Cocina

Raciones: 6 raciones

Tiempo: 1 hora y 8 hora

Ingredientes

90 ml leche tibia para el fermento
10 g levadura fresca para el fermento
185 g harina de fuerza para el fermento
10 g azúcar para el fermento
465 g harina de fuerza para la masa
100 g mantequilla a temperatura ambiente
125 gr azúcar
15 gr levadura fresca
2 huevos
110 ml leche tibia
30 ml agua de azahar
6 g sal
ralladura de limón y naranja
huevo para pintar
frutas confitadas
azúcar humedecido

Pasos

1. Mezclamos los ingredientes del fermento tapar con film y dejar hasta, que doble el volumen
2. El azúcar lo mezclamos con las ralladuras
3. Mezclamos la leche tibia con la levadura
4. Añadimos la harina los huevos el azúcar aromatizado, sal, azahar, mantequilla el fermento y mezclamos
5. Amasar unos 10 minutos
6. Poner la masa en un bol engrasado tapar con un paño y dejar levar 6 horas
7. Dividir la, masa, en dos para hacer dos roscones
8. Hacer el hueco del roscón y para, que no se cierre ponerle algo que resista el calor, en la bandeja poner papel de horno
9. Dejar levar dos horas hasta duplicar volumen
10. Pintar con huevo y decorar con las frutas y el azúcar mojado en montoncitos se puede poner almendras en láminas
11. Hornear a 160 gr 30 minutos calor arriba y abajo



Feliz Navidad



De parte de todo el equipo de Cookpad España te deseamos una feliz Navidad y un próspero año nuevo

¡¡Descarga tu también la App de Cookpad y disfruta cocinando con nosotros estas fiestas!!

