



KitchenAid[®]

EL LIBRO DE COCINA

KITCHENAID® - EL LIBRO DE COCINA

KitchenAid®

KITCHENAID® - EL LIBRO DE COCINA



La Batidora de Soporte KitchenAid® Artisan® es la máquina soñada por todo cocinero. Este aparato proporciona una ayuda adicional en la cocina a todos esos cocineros ocupados que precisan de toda la ayuda posible para elaborar unos deliciosos platos caseros. La legendaria batidora lleva más de 90 años facilitando la ardua tarea de preparar comida en cocinas tanto profesionales como domésticas.

Se ha vuelto a escribir y a actualizar el libro de cocina La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid® con el propósito de poder sacarle el máximo partido a su máquina. La batidora ha sido diseñada para mezclar, batir y amasar unos pasteles y panes perfectos, mientras que sus resistentes accesorios permiten hacer de todo (cortar en tiras, en láminas o en juliana para hacer pasta fresca, exprimir zumos o picar carne).

Herbert Johnston lanzó la primera batidora de soporte KitchenAid® en el año 1919. Este primer modelo era una adaptación de su batidora comercial (la Hobart modelo H), la cual había logrado cambiar radicalmente el trabajo de los panaderos cinco años antes. La batidora tuvo un éxito inmediato.

En 1936, Johnston decidió emplear las habilidades de diseño de Egmont Arens. Su estilo, en combinación con la óptima calidad de la Batidora de Soporte KitchenAid®, dio lugar a unos clásicos del diseño galardonados con tres premios. Casi veinte años después, la batidora se fabricaba en una gama de preciosos colores que acabó mandando a paseo el mundo de los aparatos de color blanco (aún hoy, siguen añadiéndose con regularidad nuevos colores a la gama). En la actualidad, el diseño permanece casi intacto, lo que convierte a la Batidora de Soporte KitchenAid® Artisan® en una máquina todoterreno sofisticada y supereficiente.

Con sus más de 120 recetas de todo el mundo, nuestro libro de cocina ofrece apasionantes ideas para cada ocasión, desde sopas, ensaladas y entrantes, hasta comidas entre semana y elegantes cenas para las visitas.

La Batidora de Soporte KitchenAid® Artisan® no sólo sirve para hacer panes y pasteles: aproveche sus accesorios especiales y sáquele el máximo partido a este par de manos adicionales. Las eclécticas recetas incluidas en este libro inspirarán incluso al cocinero más reacio a usar la Batidora de Soporte KitchenAid® Artisan® casi a diario.

Dirk Vermeiren
Director General de KitchenAid Europa, Inc.



CONTENIDO

PRÓLOGO 5

CONTENIDO 7

KITCHENAID®: UNA MÁQUINA TODOTERRENO
Y SÍMBOLO DE ESTILO 8

USTED Y SU BATIDORA KITCHENAID® 12

 RECETAS BÁSICAS 18

 BEBIDAS 30

 ENTRANTES 36

 PLATOS PRINCIPALES 86

 GUARNICIONES 136

 PANES 140

 POSTRES 158

ÍNDICE DE RECETAS POR ORDEN ALFABÉTICO 241

CRÉDITOS 246

INFORMACIÓN SOBRE LOS AUTORES 247

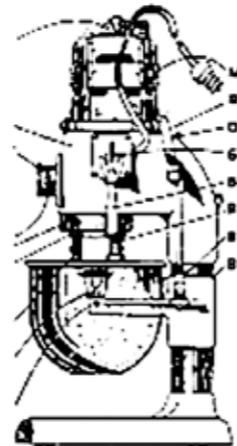
KITCHENAID®: UNA MÁQUINA TODOTERRENO Y SÍMBOLO DE ESTILO



1908

Comercializada por vez primera en 1919, la Batidora KitchenAid® se ha convertido en un auténtico clásico del diseño. Su diseño surgió en un momento en el que la energía estaba en plena efervescencia en los Estados Unidos, cuando los fabricantes americanos iban un paso por delante en la fabricación de lo último en maquinaria. Durante todo este tiempo, KitchenAid® ha mantenido su legendaria posición como número uno de las cocinas profesionales y domésticas. La Batidora de Soporte Artisan® es el testimonio de la capacidad de la marca para combinar la elegancia con la eficiencia profesional y la potencia, lo que la convierte en el estándar en el que se basan las batidoras domésticas hoy en día.

Fue en 1908, el año en el que se fundó la Escuela de Negocios de Harvard y Henry Ford fabricó el Modelo T, cuando el ingeniero del estado norteamericano de Ohio Herbert Johnston comenzó a trabajar en la creación de una batidora comercial. Tras ver como un panadero mezclaba trabajosamente la masa de pan a mano, Johnston decidió fabricar una batidora que permitiera cambiar el trabajo agotador del panadero.



1919

En 1914, se lanzó el Hobart modelo H. Fue un rotundo éxito. Con capacidad para 75 litros, esta batidora cambió para siempre la vida de los panaderos facilitándoles las tareas de mezclado y amasado que solían hacer a mano. En 1917, hasta la Marina de los EE UU ya tenía instalada la batidora en toda su flota. Johnston puso su genio de ingeniería a trabajar con el propósito de crear una versión más pequeña de la batidora para cocineros domésticos, pero igual de eficiente.

Sin embargo, no fue hasta después de la I Guerra Mundial, cuando Johnston pudo ponerse realmente manos a la obra. Su batidora doméstica debería fabricarse con materiales de la mejor calidad, tener un mecanismo fiable y, asimismo, una buena apariencia. En 1919, la batidora ya estaba lista, pero Johnston todavía no le había encontrado un nombre. Tras hacer una demostración de lo que era capaz de hacer la máquina, la esposa de uno de los directores de la compañía exclamó: "Me da igual como la llames, es la mejor ayuda para la cocina ("KitchenAid®" en inglés) que nunca he tenido". Fue en ese momento cuando el legendario nombre vio la luz.



1927

En el momento de su lanzamiento, la batidora KitchenAid® Hobart modelo H-5 causó sensación. Debido a la insistencia de Johnston en la calidad del producto, sólo se producían cuatro máquinas al día en la fábrica de Springfield, en el estado de Ohio. Desafortunadamente, la gente adinerada era la única que se podía permitir la compra de una batidora KitchenAid®, ya que valía 189,50 dólares estadounidenses de la época (el equivalente a 1.500 dólares estadounidenses hoy en día). Durante la década siguiente, Johnston trabajó incansablemente para perfeccionar la batidora, convencido de que ésta debía venderse a un precio asequible para todo el mundo. El elegante modelo G, comercializado en 1927, reportó una gran fortuna a la compañía y durante los tres años siguientes se vendieron más de 10.000 unidades de dicho modelo.



Egmont Arens

1936

Los devastadores efectos de la Gran Depresión de los años 30 demandaron modelos aún más baratos, por lo que en 1936 Johnston se valió de las inigualables habilidades de diseño de Egmont Arens, editor de la revista Creative Arts y de la revista de sociedad Vanity Fair. El talento de Arens, unido a la calidad a ultranza de la batidora KitchenAid®, culminaron en la creación de tres nuevos modelos K. Después de ganar diversos premios, en 1955 el modelo K se fabricaba en una amplia gama de colores, incluido el rosa pétalo, el amarillo soleado, el verde isla, el cromo satinado y el cobre de época. América se enamoró de la batidora KitchenAid®, una historia de amor que todavía hoy continúa.





1994

El diseño de 1936 sigue casi intacto, hasta el punto de poder utilizar los accesorios de entonces en una máquina de ahora. En el año 1994 se presentaron **los nuevos colores** de la gama, incluido el rojo imperial, el azul cobalto, el color crema almendra, el negro ónix, el gris mate, el níquel pulido y el amarillo majestuoso. Posteriormente, se unieron a la gama de colores ya existente los llamativos color caviar, azul hielo, rosa, mandarina y metálico perla.



2008

En 2008, la familia creció con tres deliciosos colores más: **Chocolate, zarcamora y perla color bronce**. Con motivo del 90 aniversario de la batidora, hizo su llamativo debut el delicioso color **manzana caramelizada**.

¿Qué es lo que hace de la Batidora de Soporte Artisan® la envidia de todos sus competidores? En 2009 aún sigue siendo una sofisticada máquina todoterreno, tal y como siempre ha sido. La batidora, que aún hoy se sigue montando a mano usando unas resistentes piezas metálicas moldeadas, se coloca firmemente en la encimera e incluso cuando está funcionando a la máxima velocidad no produce ni el más ligero movimiento. El paso del tiempo ha logrado hacer aún más reconocible su celebrado diseño

KitchenAid®



2009

y, además, las famosas curvas de líneas elegantes de la Batidora de Soporte Artisan® siguen manteniendo su mismo revestimiento esmaltado brillante a la vez que resistente.

Pero quizás sea aún más importante lo que hay en su interior. Sin duda, este es el elemento fundamental del éxito de la Batidora de Soporte Artisan®. Patentado en 1919, su acción **planetaria** única sigue manteniendo su magia hoy en día, con el batidor rotando en un sentido mientras al mismo tiempo está girando en sentido opuesto sobre su propio eje. Su mecanismo es silencioso y fiable, y está construido para durar, mientras que los controles son facilísimos de usar. El Bol Estándar de 4,83 litros ofrece gran capacidad y se puede usar de forma segura con su asa ergonómica, mientras que la práctica función de inclinación permite limpiar fácilmente la batidora.



Pero **la Batidora de Soporte Artisan®** es mucho más que una simple batidora. Se trata de una máquina de elevadas prestaciones que se completa con una serie de accesorios estándar: un bol de acero inoxidable, un batidor de varillas, un gancho amasador y un batidor normal. Además, le podrá acoplar diversos accesorios que le permitirán hacer pasta, exprimir, picar, hacer helados, rebanar verduras o incluso embutir salchichas.

La Batidora de Soporte KitchenAid® Artisan® ejemplifica a la perfección cómo un diseño premiado y un trabajo profesional pueden ir estrechamente de la mano, mereciendo sin duda ocupar un lugar en la encimera de cualquier cocina.



FOR THE WAY IT'S MADE.™



USTED Y SU BATIDORA KITCHENAID®

La Batidora de Soporte Artisan® es una de las más sofisticadas del mercado, a pesar de su sencillo manejo. Las recetas incluidas en este libro le ayudarán a familiarizarse con la batidora.

COCINE COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL

TÉNGALA SIEMPRE EN SU COCINA

La Batidora de Soporte Artisan® es una pieza de diseño atemporal, así que téngala siempre en su cocina donde todo el mundo la pueda ver y admirar. El hecho de tenerla siempre presente le inspirará a utilizarla todos los días. Los tres accesorios básicos se pueden guardar fácilmente en el Bol Estándar y además puede usar la Funda de Batidora personalizada para evitar que se llenen de polvo.



CON EL BATIDOR DE VARILLAS BATIR ES MUY DIVERTIDO (01 & 02)

El batidor de varillas sirve

principalmente para que entre aire en los ingredientes (por ejemplo, nata para montar o claras de huevo), lo que le permite preparar espumas dulces o saladas, cremas aromatizadas y merengues. El batidor de varillas también le ayudará a elaborar una mayonesa, una salsa holandesa o un sabayón perfectos. Empiece con el ajuste de velocidad más bajo y vaya subiendo la velocidad conforme avanza. Es importante no batir demasiado rápido, ya que de lo contrario entrará menos aire y la mezcla resultante podría ser demasiado pesada. Recuerde que el batidor de varillas no se usa para batir mantequilla: de hacerlo, la mantequilla se quedará pegada en las varillas y usted acabará con un mazacote pesado y difícil de manejar..



HACER PAN NUNCA HABÍA SIDO TAN FÁCIL CON EL GANCHO AMASADOR (03)

Su nombre lo dice todo. El gancho amasador le permite hacer todo tipo de pan (desde un simple pan casero hasta focaccias, brioches o pretzels), así como pasta fresca. Antes de empezar a amasar, mezcle los ingredientes secos con el batidor normal para conseguir una distribución uniforme. Acople el gancho amasador cuando quiera añadir los ingredientes líquidos, procediendo a amasarlos lentamente. Deje que la máquina trabaje por usted y verá qué bola de masa obtiene pasado un rato. Amase durante unos cuantos minutos más hasta obtener una masa suave y elástica, y déjela leudar en el bol de la batidora.





01



MEZCLA CON DELICADEZA CON EL BATIDOR NORMAL (01)

El batidor normal es el accesorio que se utiliza para las tareas más difíciles de la Batidora de Soporte Artisan®. Este accesorio le permitirá afrontar cualquier tarea que no sea batir o amasar. El batidor normal le permite batir masas de pasteles y galletas, pero también sirve para hacer purés de verduras o batir salsas, mantequillas aromatizadas y masas para tartas. Al igual que hacíamos con el batidor de varillas, empiece con la velocidad más baja y vaya subiendo hasta el ajuste de velocidad correspondiente. De esta manera se reducen las salpicaduras, sobre todo cuando estamos batiendo gran cantidad de líquido. Si desea obtener ayuda sobre la velocidad que debe utilizar, consulte la Guía de Control de Velocidad.



COLADOR TAMIZ ESTÁNDAR

El colador tamiz tiene una doble función. Por un lado, se adapta cómodamente al borde del Bol Estándar y, por otro, reduce al mínimo las salpicaduras. El pico de vaciado dirige los ingredientes hacia los lados del bol, con lo que nunca entran directamente en contacto con los accesorios básicos.



02



03



04

ACCESORIOS DE QUITA Y PON



CORTADORA Y REBANADORA DE VERDURAS (02)

Este accesorio de gran utilidad facilita las tareas repetitivas de la cocina. La cortadora y rebanadora de verduras está provista de tres cuchillas estándar: una cuchilla cortadora afilada, una cuchilla rebanadora mediana y una cuchilla rebanadora gruesa. Utilice estas cuchillas para laminar patatas, rallar queso, cortar verduras, trocear fruta, etc. La cortadora y rebanadora de verduras dispone además de tres cuchillas opcionales: una cuchilla para cortar en juliana, una cuchilla de rejilla para cortar patatas y una cuchilla rebanadora fina.



PICADORA (03)

La picadora le permite picar carne y pescado. Pero es que además con sus cuatro cuchillas de doble filo tiene otros muchos usos, como por ejemplo hacer pan rallado, machacar patatas cocidas o moler nueces. La picadora le puede servir también como pasapurés en caso de que desee hacer un puré con salsas con tropezones. Puede elegir entre dos placas cortadoras: una de orificios finos y otra de orificios gruesos.



COLADOR DE FRUTA Y VERDURA

El colador de fruta y verdura es el accesorio ideal para conseguir salsas y purés sin ningún tipo de grumos. El colador se acopla a la picadora y le permite hacer purés de frutas y verduras, a la vez que elimina los tallos, las semillas y la piel. Use el Empujador de Alimentos como ayuda para introducir los ingredientes en la picadora.



BANDEJA DE ALIMENTOS

La bandeja de alimentos, que es un complemento de la picadora y el colador de fruta y verdura, le permite procesar grandes cantidades de comida.



EMBUTIDOR DE SALCHICHAS (04)

El embutidor de salchichas se acopla a la picadora y le permite hacer salchichas con el contenido que a usted le apetezca, usando cualquier tipo de carne. Con este práctico accesorio podrá incluso elaborar salchichas vegetarianas sin ningún esfuerzo.



SET CONFECCIONADOR DE PASTA (01 & 02)

Este juego de tres piezas al estilo tradicional está fabricado con metal cromado resistente. Lo único que tiene que hacer es pasar la masa de pasta por los rodillos para obtener unas finas láminas de pasta. A partir de ahí, tendrá la posibilidad de dejar las láminas tal como salen del rodillo o pasarlas por los rodillos cortantes para fabricar tallarines o espaguetis.



MÁQUINA DE RAVIOLIS

Este accesorio complementa el set confeccionador de pasta, permitiéndole convertir las láminas de pasta en pequeños raviolis que podrá rellenar con sus rellenos favoritos.



PRENSADOR CONFECCIONADOR DE PASTA (03)

Este accesorio le permite confeccionar espaguetis, así como macarrones, bucatini, rigatoni o incluso fusilli. Para ello, sólo hay que introducir la masa por el prensador y cortarla con la longitud deseada con un cortapastas metálico.



EXPRIMIDOR

El exprimidor le facilitará la tarea de exprimir grandes cantidades de zumo de naranjas, limones, pomelos o cualquier otro tipo de cítrico.



MOLINILLO DE CEREALES (04)

El molinillo de cereales le permite moler sus propios granos, pudiendo ajustarlo para moler harina muy fina, así como para triturar granos en trozos grandes. Incluso puede intentar moler legumbres secas como, por ejemplo, garbanzos. Aviso importante: se desaconseja moler granos de café, nueces o semillas en el molinillo de cereales, ya que el alto contenido en aceite de estos granos podría producir daños en el mecanismo de molido.



BOL DE CONGELADO

Un bol de congelado con líquido entre sus paredes garantiza que el helado se congela de manera uniforme conforme se está batiendo con la espátula mezcladora, llegando a producir de una sola vez hasta 1,9 litros de helado con una textura muy suave.

OTROS ACCESORIOS DE UTILIDAD

BOLES OPCIONALES



Existen dos boles adicionales: uno de 4,28 litros y otro más pequeño de 3 litros.



ABRELATAS



01



02



03



04

NOTAS PARA EL LECTOR

1 tsp = cucharadita = 5 ml
1 tbsp = cucharada sopera = 15 ml
Las medidas en cucharadas son siempre rasas.

1 huevo = 45-50 g
1 huevo grande = 55-60 g
Recuerde que los huevos siempre deben estar a temperatura ambiente antes de usarlos. Los huevos crudos no deben ser consumidos por mujeres embarazadas, personas mayores, niños o cualquier persona con un sistema inmunológico débil.

La mantequilla usada en las recetas es sin sal, a no ser que se indique lo contrario. La nata para montar debe tener un contenido en grasas mínimo del 35%. Recuerde que antes de batir la nata para montar, deberá ponerla a refrigerar. Limpie bien las cáscaras de las naranjas y los limones que vaya a utilizar en las recetas, a no ser que vaya a usar fruta orgánica o sin encerar.

Todas las recetas están pensadas para hacerse en un horno convencional. En caso de usar un horno de convección, baje en 10 °C las temperaturas indicadas en las recetas. Es muy probable que tenga que ajustar un poco el tiempo de cocción, dado que éste varía en función del tipo de horno.



01

LA LICUADORA KITCHENAID® ARTISAN®

Con su potencia de cinco velocidades y la posibilidad de mezclar a cualquier velocidad, la Licuadora KitchenAid® Artisan® sigue ocupando con orgullo su lugar junto a la Batidora de Pie Artisan®.

Al igual que la Batidora de Pie Artisan®, el concepto de la licuadora se basa en la idea de conseguir una calidad profesional para el uso doméstico. Se trata de una potente máquina con una sólida base metálica y una resistente jarra de vidrio con una capacidad de 1,5 l.

Lo que verdaderamente la hace única es su cuchilla de acero inoxidable con afilados dientes en cuatro niveles distintos. Esto permite un licuado minucioso y sistemático. La Licuadora Artisan® es una máquina potente y su motor de 0,9 caballos funciona a cinco velocidades, que se pueden controlar fácilmente a través de cinco pulsadores, representados por cinco símbolos dispuestos en orden de velocidad en el panel de control Clean Touch: batir, cortar, mezclar, hacer puré y licuar. Además, también incluye un modo para picar hielo y otro de impulso manual. El sistema de control Intelli-Speed™ mantiene la velocidad constante, incluso si se agregan ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento. La licuadora tiene tal potencia que para la mayoría de las tareas que realiza no necesita más de un minuto desde que empieza hasta que acaba. El botón de impulso manual puede usarse a cualquier velocidad, excepto para picar hielo ya que en este modo el ritmo se ajusta automáticamente en cada intervalo para obtener los mejores resultados. Use este botón para controlar la textura de los ingredientes que está mezclando y evitar que los alimentos se batan más de la cuenta.

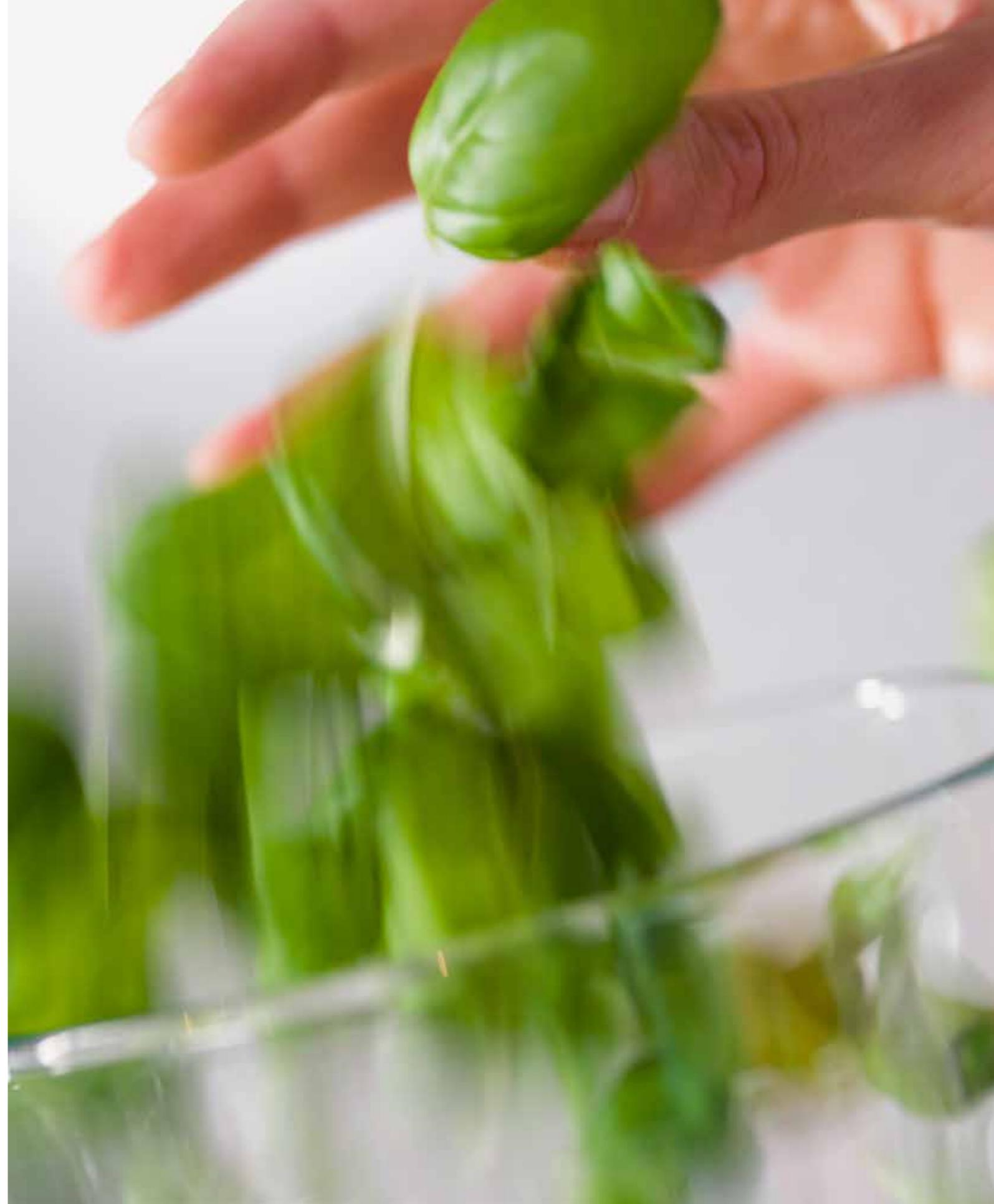


02

La regla de oro es empezar siempre a batir a la velocidad más baja: de esta manera se evita que se produzcan salpicaduras y los ingredientes se van mezclando poco a poco. Presione el botón deseado cuando esté listo para aumentar de velocidad. Antes de empezar a mezclar, asegúrese siempre de que ha puesto correctamente la tapa. Si desea añadir líquidos o cubitos durante la licuación, sólo tiene que levantar el tapón para ingredientes.



03





01



02



03



04

MAYONESA (01, 02, 03 & 04)

La experiencia de hacer mayonesa casera es muy gratificante y sencilla. Existen variantes de la receta básica que permiten experimentar con distintos sabores. Más abajo se incluyen algunas sugerencias.

Para 250 ml
Tiempo de preparación: 10 minutos



1 huevo de buen tamaño
1 yema
1 tsp de zumo de limón (puede añadirse más en caso necesario)
1 tsp de mostaza de Dijon
100 ml de aceite de oliva
100 ml de aceite de cacahuete
sal y pimienta negra recién molida

Ponga el bol de la batidora y el batidor de varillas en agua corriente caliente y, seguidamente, séquelos bien. Asegúrese de que todos los ingredientes se encuentran a temperatura ambiente, ya que si no la mayonesa se cortará. Ponga el huevo, la yema, el zumo de limón y la mostaza en el bol de la batidora. Bátilo todo usando el batidor de varillas a velocidad 8 hasta obtener una mezcla homogénea y espumosa.

Mezcle los aceites en una jarra graduada y, seguidamente, incorpore el aceite al bol con el motor en funcionamiento: empezando primero gota a gota y, conforme vaya espesando la mayonesa, echando un chorrito muy fino. Una vez que se haya absorbido todo el aceite, salpimente la mayonesa y aderécela con más zumo de limón en caso necesario. Esta mayonesa no espesa tanto como la mayonesa que se prepara utilizando únicamente yemas de huevo.

Variantes

Mayonesa con Wasabi

Añada de 1 a 2 cucharadas de pasta wasabi a la mayonesa. Recomendada como acompañamiento de pasteles de cangrejo.

Mayonesa de sésamo

Sustituya el aceite de oliva por 75 ml de aceite de sésamo tostado y 25 ml de aceite de cacahuete. Añada 2 cucharadas de sésamo tostado a la mayonesa. Recomendada como acompañamiento de pescados blancos y pollo en frío cocido a fuego lento.

Mayonesa de anchoas y limón

Maje media lata de filetes de anchoa en el mortero y añada la pasta resultante a la mayonesa. Incorpore la ralladura de 1 limón. Recomendada como acompañamiento de chuletas de cordero o cerdo a la parrilla, o de salmón asado.

PESTO (01)

El pesto suele aderezarse tradicionalmente con albahaca, pero hay otras hierbas que le dan un sabor igual de bueno como, por ejemplo, la menta, el cilantro, el perejil, la salvia e incluso la rúcula.

Para 200 ml
Tiempo de preparación:
10 minutos



30 g de queso parmesano
30 g de queso pecorino
60 g de albahaca fresca
40 g de piñones tostados
2 dientes de ajo
120 ml de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta negra recién molida

Ralle los quesos con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Ponga la albahaca, los piñones y el ajo en la licuadora y mezcle hasta conseguir un puré a velocidad de batido. Compruebe que el pesto conserva cierta textura. Con el motor en funcionamiento, incorpore gradualmente el aceite de oliva hasta que sea absorbido del todo. Ponga toda la mezcla en un bol e incorpore el queso. Salpimente el pesto a su gusto, pero tenga cuidado con la sal, ya que el queso es bastante salado. Consúmalo recién hecho, o bien échelo una fina capa de aceite de oliva y guárdelo en el frigorífico.

Variantes

Pesto de menta y pistacho

Sustituya el queso pecorino por parmesano, la albahaca por menta y los piñones por pistachos pelados, y siga los pasos ya descritos. Este pesto está delicioso en combinación con berenjenas a la parrilla o cordero asado.

Pesto de rúcula y queso de cabra

Sustituya los quesos mencionados por 120 g de queso de cabra y la albahaca por rúcula, y siga los pasos ya descritos. Este pesto combina perfectamente con una bruschetta y con anchoas en aceite de oliva por encima.

SALSA BECHAMEL (02 & 03)

Esta tradicional salsa blanca debería formar parte del repertorio de todo buen cocinero que se precie. Realce el sabor de la salsa aderezándola con otros ingredientes.

Para 500 ml
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de reposo: 15 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos



1 cebolla pequeña
1 clavo
12 granos de pimienta negra
1 hoja de laurel
1 trozo de macís
4 tallos de perejil
500 ml de leche
25 g de mantequilla
25 g de harina
sal y pimienta blanca recién molida

Con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4 lamine la cebolla sobre un cazo. Añada el clavo, los granos de pimienta, la hoja de laurel, el trozo de macís, los tallos de perejil y la leche. Llévelo todo a ebullición a fuego lento y retírelo inmediatamente del fuego. Tápelo y déjelo en infusión durante 15 minutos.

Cuele la leche y deseche el resto de los ingredientes. Derrita la mantequilla en un cazo de base gruesa, espolvoree la harina y rehóguela hasta obtener una mezcla homogénea. Sin dejar de remover, rehóguelo todo a fuego lento durante 2 minutos. Añada poco a poco la leche y siga removiendo hasta que espese la salsa. Mantenga la bechamel a fuego lento durante 5 minutos para que se haga la harina y se espese la salsa. Retírela del fuego y añádale el ingrediente que desee, o déjela tal cual. Tape la bechamel con film transparente si no tiene previsto usarla inmediatamente. Así evitará que se forme una capa en la superficie a medida que se enfría.



01



02



03



01



02



03



04



05

SALSA DE TOMATE (01 & 02)

Cualquier buen cocinero que se precie debe tener una receta para elaborar una buena salsa de tomate. Esta salsa es la base de muchísimos platos: salsas de acompañamiento de la pasta, pizzas, guisos e incluso sopas.

Para 4 personas
Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción: 50 minutos



2 cebollas
1 tallo de apio
1 zanahoria
2 dientes de ajo
100 ml de aceite de oliva
1 kg de tomates de pera maduros, o bien 800 g de tomates de pera pelados de lata
1 tsp de orégano seco
¼ tsp de guindilla picada (opcional)
1 hoja de laurel
1 ramita de romero
2 tbsps de concentrado de tomate
una pizca de azúcar (opcional)
sal y pimienta negra recién molida

Pique las verduras y el ajo con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente el aceite de oliva en una olla grande y sofría las verduras y el ajo durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Haga un puré con los tomates en el bol de la batidora utilizando la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. Incorpore el puré a la olla junto con las hierbas y el concentrado de tomate. Añada una pizca de azúcar en caso necesario. Salpimente y hierva a fuego lento durante 45 minutos hasta que la salsa se haya espesado y haya intensificado su sabor.

RAGÙ (03, 04 & 05)

El ragù es una especie de salsa boloñesa de carne que se sirve tradicionalmente con los tallarines, pero que también puede utilizarse como relleno para lasañas, canelones o raviolis. La idea de añadir anís estrellado a esta salsa está basada en la receta de Heston Blumenthal.

Para 4 personas
Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 15 minutos



75 g de beicon fresco
250 g de carne magra de ternera
2 tbsps de aceite de oliva
25 g de mantequilla
1 cebolla roja
1 tallo de apio
1 zanahoria
1 diente de ajo
1 anís estrellado
100 g de tomate triturado de lata
400 g de tomate de pera pelado de lata
50 ml de caldo de ternera
50 ml de vino tinto
2 hojas de laurel
2 ramitas de tomillo
sal y pimienta negra recién molida

Corte el beicon fresco en tiras finas. Caliente la mitad del aceite de oliva y de la mantequilla en un cazo grande de base gruesa, y sofría el beicon fresco hasta que esté bien dorado. Saque el beicon del cazo con una espumadera y reserve. Corte la carne de ternera en tiras y, seguidamente, píquela en el bol de la batidora utilizando la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. Ponga la carne en el cazo y sofríala hasta que esté bien dorada. Una vez sofrida, sáquela del cazo y reserve.

Pique las verduras y el ajo en un bol con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente el aceite de oliva y la mantequilla sobrantes en un cazo y sofría las verduras y el anís estrellado durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Incorpore los tomates triturados y pelados, el caldo de ternera, el vino tinto, las hierbas y la carne sofrida. Deshaga los tomates con un tenedor. Salpimente a su gusto y hierva

a fuego lento durante 1 hora hasta que se haya espesado la salsa y se hayan expandido los sabores. Quite el anís estrellado y las hierbas de la salsa, y utilice el ragù a su gusto.

MASA DE PASTA (01, 02, 03 & 04)

La masa de pasta casera es rápida y fácil de hacer. Asegúrese de usar harina "00" italiana, ya que la harina normal produce una masa gris y poco apetecible.

Para 450 g
Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora



300 g de harina "00"
3 huevos
1 tbsps de aceite de oliva

Ponga todos los ingredientes en el bol de la batidora. Mezcle lentamente con el batidor normal a velocidad 1 hasta obtener una mezcla homogénea. Ponga a continuación el gancho amasador e aumente a velocidad 2, amasando entre 5 y 8 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica. Envuelva la masa con film transparente y póngala a enfriar durante 1 hora.

Acople el rodillo para láminas de pasta y coloque el botón de ajuste en la posición 1. Corte la masa en 4 porciones, amáselas con un rodillo y, a continuación pase cada una de ellas lentamente por el rodillo para láminas de pasta a velocidad 2. Doble la porción en tres partes y vuelva a pasarla por el rodillo, repitiendo este proceso unas cuatro o cinco veces.

Cuando la masa deje de estar pegajosa, coloque el botón de ajuste en la posición 2 y pase la pasta por el rodillo. No doble la masa esta vez. Siga pasándola por el rodillo, unas dos o tres veces en cada posición, hasta que consiga el espesor deseado. Repita este proceso con los demás trozos de masa y, seguidamente, corte la masa con la forma deseada.



01



02



03



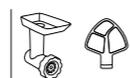
04



PURÉ DE PATATAS AL AZAFRÁN (01, 02 & 03)

Esta receta está inspirada en el chef francés Joël Robuchon cuya especialidad es el puré de patatas con mucha mantequilla y leche. ¡No recomendado para los pusilánimes! En este caso hemos prescindido de la leche y le hemos incorporado azafrán, lo que convierte a esta receta en todo un lujo.

Para 4 personas
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos



500 g de patatas harinosas
125 g de mantequilla reblandecida
2-3 cápsulas de azafrán en polvo
sal y pimienta blanca recién molida

Pele las patatas y córtelas en trozos del mismo tamaño. Hiérvalas en agua con sal hasta que se pongan tiernas. Séquelas bien y, seguidamente, vuelve a colocarlas en el cazo y póngalas a fuego lento para que se sequen. Haga un puré con las patatas en el bol de la batidora utilizando la placa cortadora de orificios finos de la picadora a velocidad 4. Incorpore la mantequilla y el azafrán, y bátilo todo con el batidor normal a velocidad 2 hasta que quede bien mezclado y homogéneo. Salpimente el puré a su gusto y sírvalo como acompañamiento de platos de pescado blanco como la lubina o el fletán.

Variantes

Aligot

Prescinda del azafrán y reduzca la cantidad de mantequilla a 25 g. Incorpore la mantequilla a las patatas y bátilo todo junto con 200 g de queso de Cantal rallado muy fino. Aderece con mucha pimienta negra. Este puré de queso combina perfectamente con el cordero asado o con verduras cocidas al vapor.

Puré de patatas al aceite de oliva

Prescinda del azafrán y sustituya la mantequilla por 100 ml de leche y 100 ml de aceite de oliva virgen extra. Salpimente a su gusto con pimienta negra. Este puré combina especialmente bien con el marisco.



MASA QUEBRADA (04 & 05)

Esta es la receta del pâte brisée y contiene la mitad de mantequilla que de harina. Por lo tanto es una masa ideal para hacer tartas saladas y dulces. Para hacerla dulce, utilice los ingredientes de la versión dulce. La masa quebrada se hace siempre con el método del pan rallado.

Para unos 300 g (suficiente para elaborar 1 tarta grande o 6 tartaletas pequeñas)
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de enfriado: 30 minutos



200 g de harina
¼ tsp de sal
2 tbsps de azúcar glas (si desea hacer una masa quebrada dulce)
100 g de mantequilla fría
1 huevo batido
1 tsp de zumo de limón
1-2 tbsps de agua helada

Ponga la harina, la sal y el azúcar glas (en caso de hacer la masa dulce) en el bol de la batidora. Corte en dados la mantequilla e incorpórela al bol. Mezcle con el batidor normal a velocidad 2 hasta que la mezcla tenga aspecto de pan rallado.

Añada el huevo, el zumo de limón y el agua helada. Siga amasando hasta formar una masa homogénea. Ponga la masa en una superficie ligeramente enharinada y amásela brevemente. Haga una bola con ella, envuélvala en film transparente y póngala a enfriar durante 30 minutos como mínimo.

MASA SABLÉE (01 & 02)

Esta es la receta del pâte sablée y lleva una gran cantidad de mantequilla, lo que la convierte en la masa ideal para hacer galletas. Se prepara con el método de batido. La receta básica se puede variar incorporando ralladura de limón, semillas de vainilla, frutos secos molidos e incluso hierbas picadas muy finas como el tomillo o el romero.

Para unos 350 g (suficiente para elaborar 1 tarta grande o 6 tartaletas pequeñas)
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de enfriado: 2 horas



100 g de mantequilla reblandecida
75 g de azúcar glas
1 yema
½ tsp de extracto de vainilla
150 g de harina

Bata la mantequilla y el azúcar glas en el bol de la batidora utilizando el batidor normal a velocidad 2 hasta que todo quede cremoso y bien mezclado. Incorpore la yema de huevo y el extracto de vainilla, y mezcle durante 10 segundos. Tamice la harina y mézclelo todo a velocidad 1. Ponga la masa en una superficie enharinada y haga una bola con ella. Envuelva la masa en film transparente y póngala a enfriar durante 2 horas como mínimo.

GALLETAS DE MANTEQUILLA CON LIMÓN E HINOJO (03, 04, & 05)

Puede incorporar maicena en esta receta, las galletas salen muy crujientes. Puede guardarlas en un envase de plástico para que duren una semana. Puede utilizar mantequilla con sal, lo que le dará a la galleta un sabor delicado e interesante.

Para 24-30 galletas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora
Tiempo de cocción: 15 minutos



225 g de mantequilla reblandecida
ralladura de 2 limones
115 g de azúcar
1 tsp de semillas de hinojo
225 g de harina
115 g de maicena

Precaliente el horno a 170 °C (termostato 3). Ponga la mantequilla y la ralladura de los limones en el bol de la batidora. Coloque en un molinillo el azúcar y las semillas de hinojo. Muélalos y échelos en el bol de la batidora. A continuación, mezcle con el batidor normal a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y quede suave y esponjosa.

Tamice la harina y la maicena en el bol de la batidora. Mezcle todo con el batidor normal a velocidad 2 hasta que consiga una masa homogénea. Saque la masa y haga una bola. Envuélvala en film transparente y póngala a enfriar durante 1 hora, o hasta que esté suficientemente dura para extenderla.

Extienda la masa en una superficie ligeramente enharinada y con un cortapastas corte la masa con las formas que usted prefiera. Coloque las galletas en una bandeja forrada con papel parafinado. Hornee durante 15 minutos hasta que las galletas de mantequilla estén ligeramente doradas. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica.

Variantes

Galletas de mantequilla con semillas de amapola

Sustituya la ralladura de los limones y las semillas de hinojo por 1 cucharada de semillas de amapola.

Galletas de mantequilla con tallos de jengibre

Sustituya la ralladura de los limones y las semillas de hinojo por 50 g de tallos de jengibre.





01



02



03

MASA TIPO HOJALDRE (01)

La elaboración de la masa tipo hojaldre es más sencilla que la masa de hojaldre en sí, con un sabor igual de mantecoso y una textura igual de crujiente. La masa tipo hojaldre también se puede congelar.

Para unos 400 g
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de enfriado: 2 horas



225 g de harina
una pizca de sal
150 g de mantequilla
100 ml aprox. de agua fría

Tamice la harina y la sal sobre el bol de la batidora. Corte 45 g de mantequilla en dados y espárzala por encima de la harina. Con el batidor normal a velocidad 2, bata hasta obtener una mezcla con una consistencia similar al pan rallado. Con el batidor normal a velocidad 1, vierta gradualmente el agua en la mezcla hasta obtener una masa homogénea. Envuelva la masa en un film transparente y póngala a enfriar durante 30 minutos.

Con un rodillo, extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada formando un rectángulo de 30 x 10 cm. Corte 35 g de la mantequilla restante en trocitos y espárzalos uniformemente sobre los dos tercios superiores de la masa. Deje un margen amplio alrededor de los bordes. Doble el tercio inferior de la masa sobre la mantequilla y, a continuación, el tercio superior por encima. Presione los extremos abiertos con el rodillo para sellar la mantequilla. Envuelva la masa en un film transparente y póngala a enfriar durante 10 minutos.

Déle media vuelta. Repita el proceso de extender y doblar, esta vez sin añadir mantequilla, y, a continuación, envuelva la masa y póngala a enfriar durante 10 minutos. Extienda y doble la masa un par de veces más, esparciendo 35 g de mantequilla cortada en trocitos muy finos cada vez. Envuélvala y póngala a enfriar durante 10 minutos. Vuelva a extender y doblar la masa por última vez, sin añadir mantequilla. Envuélvala y póngala a enfriar durante 1 hora como mínimo antes de utilizarla.

MASA BOMBA (02 & 03)

La masa bomba duplica su tamaño durante la cocción, por lo que será conveniente dejar espacio al colocar trozos de esta masa en la bandeja del horno. Echar un vaso de agua en el horno mientras se cocina la masa creará vapor y facilitará que ésta suba. La masa bomba puede emplearse para hacer repostería tanto dulce como salada.

Para 300 g
(suficiente para 30 buñuelos o 15 éclairs)
Tiempo de preparación: 15 minutos



150 g de harina
1 tsp de azúcar
½ tsp de sal
100 g de mantequilla
125 ml de leche
125 ml de agua
4 huevos

Tamice la harina, el azúcar y la sal en un bol o sobre una lámina de papel parafinado. Caliente la mantequilla y la leche a fuego lento junto con el agua hasta que se derrita la mantequilla. Suba el fuego y en cuanto el líquido comience a hervir rápidamente, vierta toda la harina de una sola vez. Bata enérgicamente hasta obtener una pasta homogénea. Siga batiendo a fuego lento hasta que la mezcla forme una bola y se separe de las paredes del cazo. Esto llevará unos 30 segundos.

Retire el cazo del fuego y pase su contenido al bol de la batidora. Déjelo enfriar durante 2 minutos. Añada y bata poco a poco los huevos con el batidor normal a velocidad 4 hasta obtener una masa brillante (puede que no necesite todo el huevo). La masa estará lista cuando deje de adherirse a la cuchara de madera.

MASA DE STRUDEL (01 & 02)

La masa de strudel no es difícil de hacer, dado que no tiene que preocuparse para nada de si la masa se endurece. Lo que sí necesita es una superficie de trabajo amplia para poder extenderla. Prepare strudels dulces y salados con esta masa, o bien utilícela como masa filo.

Para 1 strudel como mínimo
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 30 minutos



300 g de harina
1 tsp de sal
2 yemas de huevo
3 tbsps de aceite de girasol
125 ml de agua

Tamice la harina y la sal en el bol de la batidora y mézclelas con el gancho amasador a velocidad 1. Mezcle las yemas y el aceite de girasol con el agua. Añada la mezcla a la harina con el gancho amasador a velocidad 1. Amáselo todo hasta conseguir una masa blanda y pegajosa. En caso necesario, puede agregar a la masa hasta 2 cucharadas de agua. Siga amasando a velocidad 2 durante 4 o 5 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica. Tápela y déjela reposar durante 30 minutos.

NATILLAS DE VAINILLA (03 & 04)

A pesar de ser más conocida por su nombre francés (crème anglaise), esta crema fue inventada por los ingleses. Se trata de una crema dulce tradicional que puede aderezarse de mil formas distintas.

Para 350 ml
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 20 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos



250 ml de leche
250 ml de nata para montar
1 vaina de vainilla
5 yemas de huevo
50 g de azúcar

Lleve la leche y la nata a ebullición con la vaina de vainilla partida. Retire la mezcla del fuego y déjela reposar durante 20 minutos. Bata las yemas de huevo y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 durante 2 minutos, hasta que la mezcla se oscurezca y espese.

Vuelva a llevar la leche y la nata a ebullición, retire la vaina de vainilla y viértalo todo lentamente en la mezcla montada. Mézclelo todo con el batidor de varillas a velocidad 1 hasta que la mezcla quede homogénea. Vuelva a echar las natillas en el cazo y cuézalas a fuego lento sin dejar de remover, hasta que espesen y dejen una capa en la parte posterior de una cuchara de madera. Sírvala caliente o fría. Para servirla fría, vierta las natillas en un bol y tape la superficie con film transparente para evitar que se forme una capa por encima a medida que se enfrían.

Variantes

Natillas con hojas de laurel y naranja

Caliente la leche y la nata con la cáscara de 1 naranja y 2 hojas de laurel fresco en lugar de la vaina de vainilla. Siga los pasos ya descritos.

Natillas con azafrán y azahar

Caliente la leche y la nata con una buena pizca de hebras de azafrán en lugar de la vaina de vainilla, y siga los pasos ya descritos. Al finalizar, incorpore el agua de azahar a su gusto.



01



02



03



04



01



02



03



04

CREMA PASTELERA (01 & 02)

Esta crème pâtissière es una receta tradicional que podrá aderezar a su gusto. Se usa en tartas, bollos o buñuelos, mousses, como relleno de pasteles, etc.

Para 500 ml
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 20 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos



500 ml de leche
1 vaina de vainilla
6 yemas de huevo
125 g de azúcar
40 g de harina o maicena

Lleve la leche a ebullición con la vaina de vainilla partida. Retire la mezcla del fuego y déjela reposar durante 20 minutos. Bata las yemas de huevo y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 durante 2 minutos, hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Tamice la harina o maicena, y bátalo todo hasta obtener una mezcla homogénea.

Vuelva a llevar la leche a ebullición, retire la vaina de vainilla y viértalo todo lentamente en la mezcla montada. Mézclelo todo con el batidor de varillas a velocidad 1 hasta que la mezcla quede homogénea. Vuelva a echar la mezcla en el cazo y cuézala a fuego lento removiendo con una cuchara de madera hasta que comience a hervir y empiece a espesar. Hierva todo a fuego lento durante 1 minuto para que se haga la harina, sin dejar de remover. Retire la mezcla del fuego, viértala en un bol y tape la superficie con film transparente para evitar que se forme una capa por encima a medida que se enfría.

AUTÉNTICO HELADO DE VAINILLA (03 & 04)

Esta receta básica le será de gran utilidad, ya que le permite hacer helados del sabor que desee. Más abajo se incluyen algunas sugerencias.

Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de reposo: 30 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Tiempo de congelación: toda la noche



1 vaina de vainilla
300 ml de leche
4 yemas de huevo grandes
100 g de azúcar
300 ml de nata para montar

Parta la vaina de vainilla por la mitad y raspe bien el interior para sacar las semillas. Coloque tanto las semillas como la vaina en un cazo. Añada la leche y llévelo todo a ebullición. Retire el cazo del fuego inmediatamente y deje reposar la mezcla durante 30 minutos.

Bata las yemas de huevo y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Lleve de nuevo a ebullición la leche que dejó reposando, viértala después en el bol con las yemas de huevo y bátalo todo a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea.

Enjuague el cazo y vuelva a echar en él la crema de vainilla. Remuévala a fuego lento hasta que se espese y deje una capa en la parte posterior de una cuchara. Cuele la crema en un bol y tápela con film transparente para evitar que se forme una capa en la superficie. Póngala a enfriar.

Cuando la crema esté totalmente fría, remuévala de nuevo y viértala en el bol de congelado. Bátala bien con la espátula mezcladora a velocidad 2 hasta que adquiera cierta consistencia. Eche la mezcla en un recipiente para congelador y déjela congelar durante toda la noche. Al día siguiente, coloque los recipientes en el frigorífico durante 20 minutos para que se ablande el helado antes de servirlo.

Variantes

Helado de caramelo

Duplique la cantidad de azúcar y haga un caramelo con 75 ml de agua. Deje reposar la leche con la vaina de vainilla entera. Échela sobre el caramelo con cuidado: la mezcla chisporroteará y se solidificará. Caliéntelo todo a fuego lento hasta que el caramelo se funda de nuevo y siga los pasos de la receta anterior.

Helado de chocolate blanco

Haga la crema siguiendo las instrucciones de la receta anterior pero utilice 6 yemas de huevo en lugar de 4. A continuación, vierta la crema sobre 125 g de chocolate blanco rallado y remuévala hasta obtener una mezcla homogénea. Cuele la mezcla, póngala a enfriar y siga los pasos de la receta anterior.

GANACHE DE CHOCOLATE (01, 02 & 03)

Con esta receta podrá elaborar un ganache suave, que podrá usar para relleno o glaseado. Si desea elaborar un ganache consistente, ideal para hacer trufas de chocolate, deberá aumentar en un tercio la cantidad de chocolate de esta receta.

Para 250 ml
Tiempo de preparación: 2 minutos
Tiempo de cocción: 5 minutos



150 g de chocolate negro (70%)
100 ml de nata para montar

Ralle el chocolate con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Colóquelo en un bol resistente al calor. Lleve la nata a ebullición a fuego lento. Vierta en ella el chocolate, déjelo todo al fuego durante 2 minutos y, a continuación, remueva suavemente hasta que se derrita el chocolate. Déjela enfriar.

Variantes

Ganache de chocolate con leche y nuez moscada

Sustituya el chocolate negro por 165 g de chocolate con leche y añada entre 1/4 y 1/2 cucharadita de nuez moscada recién rallada.

Ganache de chocolate blanco y licor de rosas

Sustituya el chocolate negro por 175 g de chocolate blanco y añada entre 1 y 2 cucharadas de licor de rosas con el ganache aún templado pero no caliente.



01



02



03



01

SYLLABUB DE GIN TONIC (01 & 02)

Este postre es la versión inglesa de la crema Chantilly y se caracteriza por su acidez, espesor y esponjosidad, además de por estar emborrachado en alcohol. Por supuesto la ginebra y el vino espumoso pueden ser reemplazados por cualquier bebida alcohólica, licor o vino de su elección. El syllabub puede servirse recién hecho o guardarse en el frigorífico entre 2 y 3 días.

Para 4 personas
Tiempo de reposo: 2 horas
Tiempo de cocción: 5 minutos



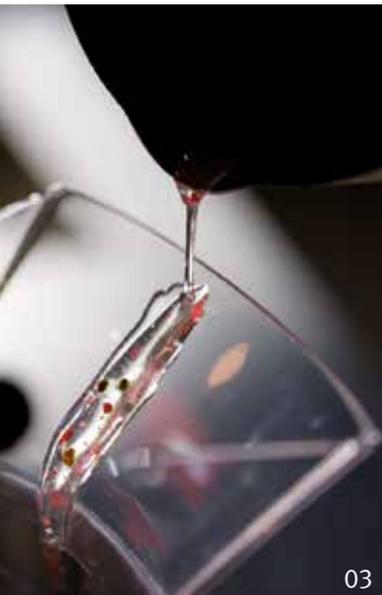
zumo de 1 limón
ralladura de 2 limones
2 tbsp de ginebra de buena calidad
50 g de azúcar
200 ml de nata para montar
100 ml de vino espumoso dulce

Coloque en un bol el zumo de limón, la ralladura de los dos limones, la ginebra y el azúcar y, seguidamente, remuévalo todo para que se disuelva el azúcar. Deje reposar la mezcla durante 2 horas como mínimo.

Bata la nata en el bol de la batidora usando el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que consiga montarla. Agregue poco a poco el vino espumoso batiendo a velocidad 4 (no lo agregue demasiado rápido, ya que de lo contrario la nata se cortará). Reduzca a velocidad 2 y agregue la mezcla de limón y azúcar. Siga batiendo hasta que el syllabub quede espeso y esponjoso.



02



03

MERENGUES ITALIANOS A LA PIMIENTA ROSA (03)

Estos merengues se hacen con un almíbar de azúcar caliente, a diferencia de los merengues franceses que se preparan con azúcar crudo. Utilice esta receta básica para aderezar los merengues con cualquier aroma de su elección. Para juntar los merengues de dos en dos puede utilizar nata montada, Syllabub (véase la página 28) o Ganache de chocolate (véase la página 27).

Para 24-30 merengues
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 30 minutos



120 g de azúcar
1 tsp de glucosa líquida (de venta en farmacias)
1 tsp de granos de pimienta rosa molida gruesa
2 claras grandes
2 tbsp de agua

Precalente el horno a 110 °C (termostato 1-4). Ponga el azúcar, la glucosa y la pimienta rosa en un cazo de base gruesa con el agua. Llévelo a ebullición a fuego lento, removiendo de vez en cuando hasta que se disuelva el azúcar. Cueza el almíbar removiendo constantemente hasta que alcance una temperatura de 115 °C en un termómetro para azúcar. Esto le llevará de 5 a 7 minutos.

Entretanto, bata las claras en el bol de la batidora utilizando para ello el batidor de varillas a velocidad 4, aumentando progresivamente a la velocidad 8, hasta que se formen picos suaves. Reduzca a velocidad 2 y eche lentamente el almíbar de azúcar en un chorrillo fino. Tenga cuidado de echar el almíbar en las claras de huevo y no en el batidor de varillas. Siga batiendo hasta que termine de incorporar todo el almíbar y el merengue esté firme y brillante. Siga batiendo hasta que el merengue se haya enfriado por completo.

Rellene de merengue una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y ponga pequeños trocitos de merengue en una lámina de silicona. Hornéelos durante hora y media hasta que estén secos al tocarlos y se puedan levantar fácilmente de la lámina de silicona. Apague el horno, dejando dentro los merengues hasta que se hayan enfriado del todo. Guárdelos en un bote hermético.

MACARRONES AL ESTILO MONT BLANC (01, 02 & 03)

Estas pequeñas galletas de almendra pueden tener distintos sabores y rellenarse al gusto de cada uno. Los sabores de los macarrones de esta receta recuerdan a los de un postre francés clásico: merengues crujientes o al estilo Mont Blanc rellenos con nata montada y puré dulce de castañas.

Para 40 macarrones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 15 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos



1 vaina de vainilla
4 claras de huevo
una pizca de crémor tártaro
25 g de azúcar
225 g de azúcar glas
125 g de almendras molidas
200 g de crema de castañas (puré dulce de castañas), para el relleno

Precalente el horno a 150 °C (termostato 2). Forre dos bandejas de horno con papel parafinado o láminas de silicona. Parta por la mitad la vaina de vainilla y raspe el interior para echar las semillas en el bol de la batidora. Añada las claras y bátalas usando el batidor de varillas a velocidad 4 hasta que estén espumosas. Aumente a velocidad 8 y añada el crémor tártaro hasta que se formen picos suaves. Reduzca a velocidad 4, añada el azúcar y, a continuación, vuelva a aumentar a velocidad 8 y bata hasta que el merengue tenga consistencia.

Tamice el azúcar glas y las almendras molidas un par de veces y, seguidamente, incorpórelolo todo al merengue con una cuchara metálica grande. La masa debe quedar homogénea y brillante. Rellene de masa una manga pastelera con boquilla plana de 1 cm y vaya poniendo pequeños trocitos de masa de 2 cm de diámetro en las bandejas. Deje una separación de 2,5 cm entre los macarrones, ya que durante la cocción tienden a esparcirse. También puede utilizar una cucharilla para poner los trocitos de masa en las bandejas. Debería tener masa suficiente para poner 80 trocitos, lo necesario para hacer 40 macarrones rellenos. Deje reposar durante 15 minutos.

Hornee los macarrones de 20 a 25 minutos. Los macarrones estarán listos cuando hayan subido

y estén secos y consistentes al tocarlos. Déjelos enfriar entre 2 y 3 minutos antes de quitarlos del papel parafinado. Antes de proceder a untar el puré de castañas y hacer un sándwich, se recomienda dejarlos enfriar del todo.



01



02



03

DAIQUIRI DE FRAMBUESA HELADA, ROSA Y MENTA

El auténtico Daiquiri combina ron, zumo de lima y almíbar. Sin embargo, puede añadirle la fruta que desee y combinarlo con distintos ingredientes para obtener ese "algo" que anda buscando...

Para 2 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos



125 g de frambuesas
2 tbsp de licor de rosas
6 hojas grandes de menta
4 tbsp de ron blanco
1 tbsp de agua de rosas
zumo de 2 limas
1 cucharón de sorbete de frambuesa
cubitos de hielo, para servir

Ponga las frambuesas en la licuadora y mézclelas a velocidad de batido . Pase el puré de frambuesas por un colador fino y vuelva a echarlo en la licuadora. Añada el resto de los ingredientes y lícuelo todo a velocidad de licuación  hasta obtener una mezcla homogénea. Vierta el contenido en dos vasos de cóctel con cubitos de hielo y sirva inmediatamente.



MARGARITA DE NARANJA SANGUINA Y GUINDILLA

La margarita suele hacerse con zumo de lima, pero en este caso el zumo de naranja sanguina le aporta un dejo de dulzor y acidez, además de una gran infusión de color. En la medida de sus posibilidades, utilice zumo recién exprimido. El sirope de guindilla aporta un interesante toque de calor.

Para 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos

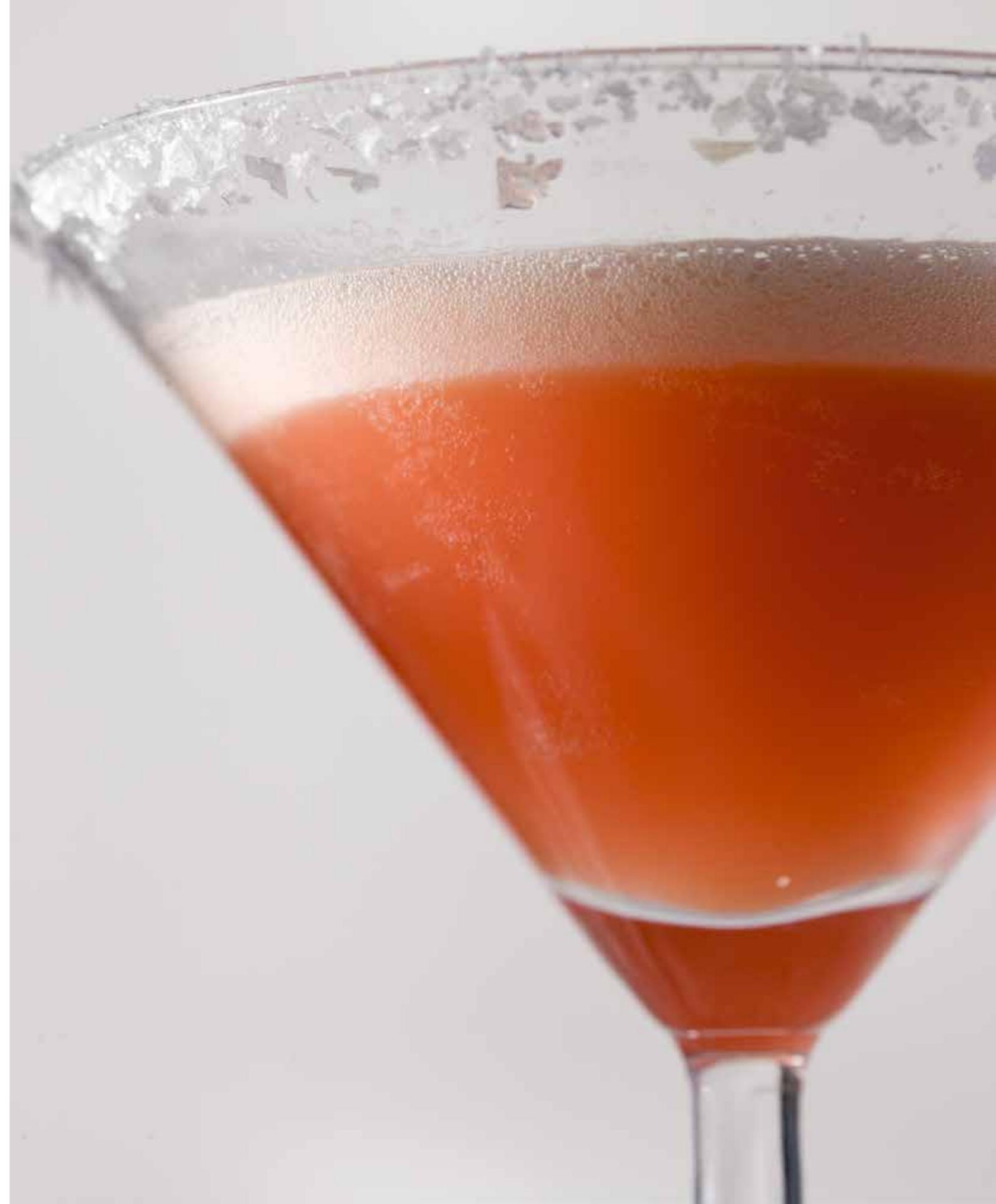


1 lima
escamas de sal marina
60 ml de tequila
60 ml de triple seco (p. ej., Cointreau)
80 ml de zumo de lima
120 ml de zumo de naranja sanguina
18 cubitos de hielo

Para el sirope de guindilla:
200 g de azúcar
100 ml de agua
1-2 guindillas ojo de pájaro

En primer lugar, prepare el sirope de guindilla. Ponga el azúcar en un cazo con el agua y la/s guindilla/s cortada/s en trocitos. Llévelo a ebullición a fuego lento y, seguidamente, manténgalo hirviendo a fuego lento durante 5 minutos. Parta la lima por la mitad y humedezca con ella el borde de cuatro vasos de cóctel. Impregne los vasos con las escamas de sal y reserve.

Ponga en la licuadora el tequila, el triple seco, 2 cucharadas de sirope de guindilla, la lima y el zumo de naranja con los cubitos de hielo. Licúelo todo a velocidad de licuación  hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en los vasos que ha preparado y sirva inmediatamente.



LIMONADA CON AGUA DE ROSAS Y MELISA

No hay nada más gratificante que hacer tu propia limonada. Su frescura le hará elaborar esta receta una y otra vez.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo de reposo: 15 minutos



100 g de azúcar

6 ramitas de melisa

1 hoja de lima

100 ml de agua

6-8 limones jugosos

1 tbsp de agua de rosas

500 ml de agua fría

Coloque el azúcar, la melisa y la hoja de lima en un cazo pequeño con el agua. Llévelo a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Hierva a fuego lento durante 5 minutos hasta que el almíbar esté ligeramente espeso. Retire la mezcla del fuego, déjela reposar durante 15 minutos y, a continuación, póngala a enfriar.

Exprima el zumo de los limones con el exprimidor a velocidad 4: obtendrá 250 ml de zumo. Vierta el zumo de limón en el almíbar de melisa enfriado y colado, remuévalo todo y añada el agua fría. Mezcle la bebida resultante con el agua de rosas y póngala a enfriar bien antes de servir.



BRUSCHETTA DE CHAMPIÑONES Y AJO

La bruschetta es una especie de tostada italiana a la que se le restriega un poco de ajo y se le ponen por encima verduras crudas o a la parrilla, queso y/o hierbas. Está muy buena como acompañamiento de bebidas.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos



6 chalotas

4 dientes de ajo

450 g de champiñones

3 tbsp de aceite de oliva

100 ml de vino blanco seco

3 tbsp de romero picado muy fino

6 tbsp de queso Mascarpone

12 rebanadas de pan de chapata

virutas de parmesano, para decorar

sal y pimienta negra recién molida

Trocee las chalotas y 3 dientes de ajo con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Lamine los champiñones con la cuchilla cortadora. Caliente el aceite de oliva en una olla grande y sofría las chalotas y el ajo durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Incorpore los champiñones y sofríalo todo durante 10 minutos a fuego fuerte hasta que esté bien dorado.

Añada el vino y haga reducir. Añada el queso Mascarpone y el romero, y seguidamente salpimente a su gusto y retire del fuego.

Tueste las rebanadas de pan de chapata y parta por la mitad el diente de ajo que le queda. Restriegue el ajo por encima de cada tostada. Ponga en el pan la salsa de champiñones y decórela con algunas virutas de parmesano. Sirva las bruschettas de inmediato.



CROSTINI DE TAPENADE DE CHOCOLATE

El tapenade es una pasta de aceitunas a la provenzal cuya receta tradicional lleva alcaparras y anchoas. En la receta que vamos a preparar hemos sustituido estos ingredientes de la receta tradicional por chocolate.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos



60 g de chocolate negro (70%)
300 g de aceitunas negras sin hueso
1 ramita de tomillo
5 tbsp de aceite de oliva
24 rebanadas de pan de baguette
100 g de queso de cabra curado
pimienta negra recién molida

Derrita el chocolate. Mezcle las aceitunas y el tomillo en la licuadora . Con el motor en funcionamiento, incorpore poco a poco el aceite de oliva y el chocolate derretido hasta que la mezcla adquiera una consistencia untuosa. Échele la pimienta y ponga la pasta en un bol. Cúbrala y póngala a enfriar. Tueste un poquito las rebanadas de pan de baguette por los dos lados hasta que estén crujientes y, a continuación, únteles el tapenade. Desmenuce un poco de queso de cabra por encima y sirva inmediatamente.





Para 6 personas
Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de reposo: toda la noche
Tiempo de fermentación: 1 hora
Tiempo de cocción: 35 minutos

100 g de harina de alforfón
100 g de harina
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
1 tbsp de azúcar
½ tsp de sal
300 ml de leche tibia
2 huevos
50 g de mantequilla derretida, para freír

Para el salmón marinado a la remolacha:
400 g de salmón en filetes sin la piel
1 ½ tbsp de sal marina
2 tsp de azúcar
3 tbsp de eneldo picado
75 ml de vodka
125 g de remolacha cocida
200 g de crema agria
huevas de caviar o lumpo negro, para decorar

BLINIS CON CREMA AGRIA Y SALMÓN MARINADO A LA REMOLACHA

Estas tortitas de harina de alforfón leudadas con levadura suelen servirse tradicionalmente con crema agria y caviar, aunque están igual de deliciosas poniéndoles por encima salmón ahumado o marinado.

La receta debe empezarse un día antes preparando el salmón macerado a la remolacha. Enjuague el salmón con agua y séquelo dándole golpecitos con papel de cocina. Mezcle la sal, el azúcar y el eneldo, y restriegue esta mezcla por los filetes de salmón. Coloque el salmón en un plato llano y échele el vodka por encima. Cúbralo y póngalo a enfriar durante al menos 4 horas o incluso toda la noche. Déle una vez la vuelta al salmón.

Al día siguiente, ralle la remolacha con la cuchilla rebanadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Saque el salmón del adobo e incorpore la remolacha rallada al jugo que haya quedado en el plato. Vuelva a poner el salmón a marinar y póngalo a enfriar otras 6 horas.

Ponga la harina de alforfón, la harina normal, la levadura, el azúcar y la sal en el bol de la batidora. Separe las claras de las yemas. Ponga el batidor de varillas e incorpore la leche y las yemas de los huevos a los ingredientes secos amasando a velocidad 4 hasta obtener una masa homogénea. Cubra la masa y déjela subir a temperatura ambiente durante 1 hora, o hasta que duplique su volumen.

Pase la masa a otro bol. Limpie y seque bien el bol de la batidora y el batidor de varillas. Con el batidor de varillas a velocidad 8, monte las claras de los huevos a punto de nieve e incorpórelas a la masa.

Caliente un poco de la mantequilla derretida en una olla grande a fuego medio. Añada 4 montoncitos de masa (aproximadamente 1 ½ cucharada por cada blini) en la olla. Fría los blinis por un lado durante 45 minutos y, a continuación, déles la vuelta con mucho cuidado y fríalos por el otro lado otros 30 segundos. Saque los blinis de la olla y métalos en el horno a fuego lento para que se mantengan calientes. Cocine los demás blinis, aplicando en cada nueva tanda un poco de mantequilla derretida en la olla.

Enjuague con agua el salmón y séquelo dándole golpecitos. A continuación, corte el salmón en daditos de 5 mm. Decore cada blini añadiéndole una cucharada de crema agria y poniéndole encima el salmón. Añádale unas huevas de caviar o lumpo.



GUACAMOLE HELADO CON SALSA DE TOMATE CHERRY

Este helado salado constituye una manera novedosa de servir el guacamole, ideal para sorprender a sus invitados en cualquier fiesta veraniega. El calor de la guindilla se contrarresta con el frío del helado.

Para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de congelación: toda la noche



350 g de pulpa de aguacate maduro
1 guindilla roja ojo de pájaro
1 diente de ajo
zumo de 2 limas
ralladura de 1 lima
2 tbsp de cilantro picado muy fino
½ tsp de sal
1 tbsp de azúcar
200 ml de nata para montar
tortilla chips con sal, para acompañar

Para la salsa:

4 cebolletas
½ cebolla roja
12 tomates cherry
1 tbsp de aceite de oliva
zumo de ½ lima
1 tbsp de cilantro picado muy fino
sal y pimienta negra recién molida

Ponga la pulpa del aguacate en la licuadora. Quítele las semillas a la guindilla e incorpórela a la licuadora, junto con el ajo, la ralladura y el zumo de lima, el cilantro, la sal, el azúcar y la nata. Páselo todo por la licuadora a velocidad de puré hasta obtener una mezcla homogénea, pero con los trocitos de guindilla y cilantro aún visibles. Coloque la mezcla en el bol de congelado y bátala con la espátula mezcladora a velocidad 1 hasta que adquiera cierta consistencia. Eche la mezcla en un recipiente para congelador y déjela congelar durante toda la noche.

Al día siguiente, coloque los recipientes en el frigorífico durante 30 minutos para que se ablande el helado antes de servirlo. Mientras tanto, pique las cebolletas, la cebolla roja y los tomates cherry. Mézclelo con el aceite de oliva, el zumo de lima y el cilantro. Salpimente a su gusto. Sirva el helado en vasos de cóctel y póngale por encima la salsa de tomate cherry. Acompañe el helado con tortilla chips.





Para 6-8 personas
Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de enfriado: 10 minutos
Tiempo de congelación: 4 horas

2 pepinos
1 tsp de sal
1 tsp de orégano seco
450 g de yogur griego
2 dientes de ajo machacados
1 tbsp de vinagre de vino blanco
2 tbsp de aceite de oliva virgen extra
3 tbsp de menta picada muy fina
pimienta negra recién molida

Para la granita de pepino (opcional):
50 g de azúcar
200 ml de agua
1 tbsp de menta picada muy fina
1 kg de pepinos
1 tbsp de zumo de limón
una pizca de sal
trocitos tostados de pita, para acompañar

TZATZIKI CON GRANITA DE PEPINO

Esta salsa griega de acompañamiento está riquísima con pan o como acompañamiento de un surtido de aperitivos con Taramasalata (véase la página 46) y Caviar de berenjenas (véase la página 48). Si desea aportarle una mayor elegancia a la presentación, sirva el tzatziki en vasos con granita de pepino y trocitos tostados de pita.

Corte los pepinos en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Espolvóreles la sal y el orégano, y déjelos escurrir durante 10 minutos. Elimine el líquido sobrante y, seguidamente, ponga el pepino en un tamiz y apriete ligeramente el pepino para eliminar el resto de líquido.

Vuelva a poner el pepino en el bol de la batidora e incorpore el yogur con el batidor normal a velocidad 2. Añada el ajo, el vinagre, el aceite de oliva y la menta. Bátalo bien todo y salpimente a su gusto. Póngalo a enfriar durante 10 minutos y sívalo de inmediato.

Elabore la granita de pepino, si es que piensa utilizarla. Ponga el azúcar en la olla con el agua. Lleve a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Incorpore la menta y, seguidamente, hierva a fuego lento durante 2-3 minutos. Pele los pepinos y quítele las semillas. A continuación, páselos por la licuadora a velocidad de licuación . Tamice el contenido en un recipiente para congelador y, seguidamente, añada el almíbar de menta elaborado, el zumo de limón y la sal. Primeramente, póngalo a enfriar y, posteriormente, congélelo durante 2 horas hasta que la granita se haya solidificado por los bordes.

Rompa los trocitos de hielo con un tenedor y añádalos a la granita removiendo. Vuelva a meterlo en el congelador durante 30 minutos y repita la acción con el tenedor. Repita el proceso de congelar, romper los trocitos de hielo con el tenedor y removerlo hasta que la granita quede esponjosa, y seguidamente échela en el tzatziki. Sívalo todo con trocitos tostados de pita.



TARAMASALATA

La taramasalata casera es mucho más sabrosa y llamativa que la versión color chicle que se vende en las tiendas. Y además es muy fácil de hacer.

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de enfriado: 1 hora



50 g de pan blanco en trocitos
4 tbsp de agua tibia
200 g de tarama (huevas de bacalao ahumado)
150 ml de aceite de oliva
zumo de 1 limón
cebollino picado muy fino, para decorar (opcional)
sal y pimienta negra recién molida

Quítele la corteza al pan y pártalo en trocitos. Añádales el agua y déjelos en remojo durante 10 minutos. Ponga el pan en la licuadora y páselo por poco tiempo a velocidad de mezclado . Incorpore la tarama y vuelva a mezclarlo hasta formar una pasta.

Con el motor en funcionamiento, añada poco a poco el aceite de oliva y el zumo de limón hasta obtener un puré homogéneo. Si el taramasalata le ha quedado muy espeso, añádale una o dos cucharadas de agua caliente. Échelo en un bol y salpimente a su gusto. Tenga cuidado de no pasarse con la sal. Cubra la taramasalata y déjela enfriar durante 1 hora. Si lo desea, justo antes de servirla, remuévala rápidamente y échele por encima el cebollino picado. Sírvala acompañada con pan de pita.



CAVIAR DE BERENJENAS

Este suave puré de berenjenas, también llamado melitzanosalata, está riquísimo como acompañamiento de un surtido de aperitivos con Taramasalata (véase la página 46) y Tzatziki (véase la página 44).

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora



500 g de berenjenas
2 dientes de ajo machacados
1 tsp de ras el hanout (mezcla de especias marroquí)
2 tbsp de aceite de oliva
50 g de chalotas
½ tsp de salsa harissa
50 ml de aceite de oliva virgen extra
2 tbsp de zumo de limón
100 g de tomates de pera pelados, sin semillas y troceado
1 tbsp de cilantro picado
sal y pimienta negra recién molida

Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Parta las berenjenas por la mitad longitudinalmente y corte la pulpa dándole forma de diamante. Esparza el ajo por encima de la pulpa y, seguidamente, espolvoree el ras el hanout y 1 cucharada de aceite de oliva. Ponga las dos mitades de la berenjena una encima de otra y envuélvalas en papel de aluminio. Hornéelas entre 45 minutos y 1 hora o hasta que presenten una textura blanda al tocarlas.

Mientras tanto, pique las chalotas con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente el aceite de oliva restante en una sartén y sofría las chalotas de 5 a 10 minutos. Incorpore la salsa harissa y retire del fuego.

Quítele el papel de aluminio a las berenjenas y raspe la pulpa echándola en la licuadora. Añada las chalotas y páselo todo por la licuadora a velocidad de puré hasta obtener una mezcla homogénea. Con el motor en funcionamiento, eche poco a poco el aceite de oliva virgen extra hasta que el puré quede muy suave. Añada el zumo de limón.

Sirva el caviar de berenjenas en un bol e incorpore los tomates en trocitos y el cilantro. Salpimente a su gusto y sívalo con pan de pita tostado.



ESPUMA DE HUMMUS

A continuación se detalla una receta del hummus adaptada al S. XXI que sin duda merece la pena intentar. Si prefiere la receta clásica, siga las instrucciones que aparecen más abajo.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos



400 g de garbanzos en conserva
1 diente de ajo
150 ml de nata para montar
1 tbsp de tahina (pasta de semilla de sésamo)
20 g de aceite de oliva
½ tsp de sal
¼ tsp de pimentón dulce
½ tsp de comino molido

Escurre los garbanzos reservando el líquido para después. Enjuague los garbanzos en agua corriente fría y, seguidamente, haga con ellos un puré mezclándolos con el ajo en el bol de la batidora con el colador de fruta y verdura a velocidad 4. Lleve a ebullición la nata añadiéndole 50 ml del líquido de los garbanzos que había reservado. Incorpore esta mezcla, junto con la tahina, el aceite de oliva, la sal, el pimentón dulce y el comino, al puré de garbanzos usando el batidor de varillas a velocidad 4. Eche la mezcla en un sifón de 500 ml y enrosque dos cápsulas de N²O. Agite bien la mezcla y, seguidamente, eche el puré con el sifón en vasos y sívalo recién hecho.

Hummus bi tahina: receta clásica

Escurre los garbanzos, desechando el líquido del bote, y enjuáguelos en agua corriente fría. Haga un puré con los garbanzos y el ajo tal como se detallaba anteriormente, incorporando asimismo la tahina, la sal, el pimentón dulce y el comino. Ponga el batidor normal y, en lugar de poner la nata para montar, aumente la cantidad de aceite de oliva a 100 ml. Mezcle durante 1 minuto a velocidad 4. Incorpore el zumo de 1 limón y un manojo de cilantro picado muy fino. Sirva el hummus acompañado de pan de pita tostado.



SOPA HELADA DE CALABACÍN Y ALBAHACA CON ACEITE DE OLIVA AL LIMÓN

La sopa helada es muy refrescante en los calurosos días de verano. Además, puede cambiar las verduras y hierbas utilizadas: le puede poner, por ejemplo, guisantes y menta, o bien espárragos verdes y tomillo cítrico. Si le apetece, puede añadirle también unas gotitas de Tabasco para darle un toque picante.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo de enfriado: toda la noche



2 calabacines

2 tbsp de aceite de oliva

1 manojo de albahaca

2 tbsp de aceite de oliva al limón, más una cantidad adicional para rociar al final

50 g de piñones tostados

4 cubitos de hielo

25 g de huevas de salmón, para decorar

sal y pimienta negra recién molida

Corte los calabacines con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente el aceite de oliva en una olla grande y sofría los calabacines durante 5 minutos. Cubra los calabacines con agua, llévelos a ebullición y cuézalos durante 5 minutos hasta que estén tiernos. Deje enfriar el contenido durante 15 minutos.

Vierta el contenido de la olla en la licuadora con la albahaca, el aceite de oliva al limón y los piñones. Mézclelo  todo hasta obtener una masa homogénea (puede que tenga que hacerlo en tandas diferentes). Salpimente a su gusto y póngala a enfriar. Vierta la sopa en boles o vasos enfriados, y eche un cubito de hielo en cada ración. Para decorarlo, utilice huevas de salmón y un chorrito de aceite de oliva con limón.



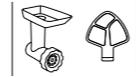
GAZPACHO

Esta clásica sopa fría está especialmente deliciosa cuando se elabora con verduras veraniegas maduras. Además, podrá añadirle toda la guarnición que usted quiera: pepino troceado, aceitunas, alcaparras, etc.

Para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de enfriado: toda la noche



750 g de tomates de pera maduros
1 pimiento rojo
1 cebolla roja
½ pepino
2 dientes de ajo
100 ml de tomate triturado
unas gotitas de tabasco
4 tbsp de aceite de oliva
2 tbsp de vinagre balsámico
100 ml de agua fría
2 huevos duros
8 cebolletas
12 pepinillos
½ pimiento amarillo
100 g de jamón cocido en trocitos finos
aceite de oliva virgen extra, para acompañar
sal y pimienta negra recién molida

Corte en trozos grandes los tomates, el pimiento, la cebolla y el pepino. Haga un puré con las verduras y el ajo en el bol de la batidora utilizando la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. Incorpore el tomate triturado, el tabasco, el aceite de oliva, el vinagre balsámico y el agua. Mézclelo bien todo con el batidor normal a velocidad 4. Salpimente a su gusto. Refrigere el gazpacho durante toda la noche para que se enfríe bien y para que se puedan expandir los sabores.

Al día siguiente, pique en trozos finos los huevos, las cebolletas, los pepinillos y el pimiento amarillo. Sirva el gazpacho en boles enfriados, rociando cada ración con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Espolvoree la guarnición por encima.





Para 8 personas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de enfriado: 1-2 días
Tiempo de cocción: 2 horas

3 chalotas
3 dientes de ajo
125 g de champiñones
3 tbsp de mantequilla
450 g de panceta de cerdo de una sola pieza, sin corteza y deshuesada
175 g de lomo de cerdo
175 g de hígados de pollo
150 g de beicon fresco, de una pieza
2 tbsp de perejil picado muy fino
1 tbsp de salvia picada muy fina
1 tbsp de tomillo picado muy fino
2 tbsp de albahaca picada muy fina
2-3 tbsp de Vecchia Romagna (brandy italiano)
10-12 lonchas de beicon sin corteza
Salsa Chutney de ciruela, pera y pasa sultana (véase la página 138), para acompañar
sal y pimienta negra recién molida

TERRINA DE CERDO RÚSTICO CON CHAMPIÑONES Y HIERBAS FRESCAS

La terrina casera requiere un poco de esfuerzo, pero sin duda merece la pena. En lugar de con salsa chutney, esta sabrosa terrina se puede servir con mostarda di frutta, fruta conservada en un concentrado de mostaza.

Precalente el horno a 170 °C (termostato 3). Pique las chalotas, el ajo y los champiñones con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Derrita la mantequilla en una sartén y sofría las chalotas, el ajo y los champiñones durante 10 minutos a fuego fuerte. Déjelo enfriar.

Pique la panceta y el lomo de cerdo, los hígados de pollo y el beicon fresco en el bol de la batidora utilizando la placa cortadora de orificios finos de la picadora a velocidad 4. A continuación, ponga el batidor normal e incorpore la mezcla con los champiñones, las hierbas y el brandy Vecchia Romagna a velocidad 2. Salpimente a su gusto.

Forre un recipiente de terrina de 1 litro con las lonchas de beicon, dejando que las puntas cuelguen por los lados. Rellene el recipiente de terrina con la mezcla de carne presionando fuerte. Ponga las puntas del beicon por encima y cubra el recipiente con una tapa o con doble capa de papel de aluminio.

Coloque el recipiente de terrina en una fuente de horno medio llena con agua caliente y deje que se haga en el horno de 1 hora 45 minutos a 2 horas hasta que la terrina se encoja por los lados del recipiente y al clavar un pincho en el centro éste salga limpio.

Saque la terrina de la fuente de horno y déjela enfriar durante 1 hora. Quítele la tapa o el papel de aluminio, póngale papel de aluminio limpio y póngale peso encima. Déjela enfriar por completo y, a continuación, póngala a enfriar con el peso encima de 1 a 2 días. Ponga la terrina a temperatura ambiente antes de servirla. Córtele en lonchas y sírvala acompañada de la salsa Chutney. La terrina deberá comerse en un plazo de 2 o 3 días.



REMOULADE DE APIO, MANZANA Y PACANA

Esta crujiente ensalada es el acompañamiento ideal para las chuletas de cerdo a la parrilla o trozos de salmón ahumado fritos vuelta y vuelta.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos



5 tbsp de mayonesa con wasabi (véase la página 18)

5 tbsp de crema fresca

1 tbsp de zumo de limón

600 g de apio

2 manzanas rojas

2 tbsp de perejil picado muy fino

50 g de pacanas en trocitos

sal y pimienta blanca recién molida

Ponga en el bol de la batidora la mayonesa con wasabi, la crema fresca y el zumo de limón, y bátilo todo con el batidor de varillas a velocidad 6. Salpimente a su gusto.

Pele el apio y córtelo en trocitos. Ralle el apio en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Mezcle inmediatamente el apio rallado en el aliño. Quítele el corazón a las manzanas y rállelas en el bol con la cuchilla rebanadora gruesa. Incorpore el perejil y las pacanas, y sirva a continuación.





Para 6 personas
Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de maceración: toda la noche
Tiempo de cocción: 1 hora

1 cebolla
1 zanahoria
1 tallo de apio
1 limón
600 g de lomo de ternera, de una pieza
1 hoja de laurel
2 clavos
½ l de vino blanco seco, preferentemente italiano
1 tsp de sal marina
½ l de agua

Para el aderezo:
200 g de atún en conserva escurrido
4 filetes de anchoa
2 tbsp de alcaparras
2 yemas de huevo
zum de ½ limón
250 ml de aceite de oliva
2 tbsp de Crema Tartufata (crema de trufa blanca)
un manojo de alcaparras, para decorar
pimienta negra recién molida

VITELLO TONNATO TRUFADO

Para elaborar una versión aún más lujosa de este plato, reemplace la crema de trufas por 15 g de trufa negra fresca picada muy fina.

Corte la cebolla, la zanahoria, el apio y el limón en un bol grande con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Añada la ternera, la hoja de laurel y los clavos. Eche el vino blanco, cubra el contenido y póngalo a enfriar durante toda la noche. Mientras se está macerando, deberá darle vueltas a la carne con frecuencia.

Al día siguiente, vierta el contenido del bol en una olla grande. Añada la sal y el agua. Lleve el contenido a ebullición y, seguidamente, baje el fuego y tape la olla. Cueza a fuego lento entre 45 minutos y 1 hora hasta que haya quedado tierna y se haya cocido bien la ternera. Déjela enfriar en la olla.

Prepare el aderezo. Ponga los primeros 5 ingredientes en la licuadora y páselos a velocidad de mezclado . Incorpore poco a poco el aceite de oliva hasta que el relleno quede espeso y brillante. Añada unas 2 cucharadas del caldo de la carne para aclarar el aderezo. Por último, incorpore la Crema Tartufata al relleno a velocidad de batido . Aderece el relleno echando un poco más de zumo de limón, si le apetece.

Escurra todo el caldo de la ternera y córtela en trozos lo más finos posible. Póngalos en fuentes y échelos por encima el aderezo. Decore el plato con un manojo de alcaparras y sívalo.



ENSALADA DE PATATAS TEMPRANAS CON SALSA VERDE, REMOLACHA ASADA Y ANGUILA AHUMADA

Pruebe esta salsa italiana de sabor fuerte como acompañamiento del cordero a la parrilla, cerdo asado o fletán cocido al vapor. La decisión de pelar o no las patatas depende únicamente de usted.

Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos



250 g de remolacha pequeña
2 tbsp de aceite de oliva
500 g de patatas tempranas
200 g de anguila ahumada
sal y pimienta negra recién molida

Para la salsa verde:
1 diente de ajo
2 tbsp de alcaparras
2 tbsp de pepinillos
3 filetes de anchoa
½ tbsp de mostaza de Dijon
un manojo de perejil
1 manojo de albahaca
1 manojo de menta
125 ml de aceite de oliva virgen extra
1 tbsp de vinagre de vino tinto

Precale el horno a 200 °C (termostato 6). Pele la remolacha y trocéela. Échele aceite de oliva, salpiméntela y póngala en una fuente de horno. Hornéela durante 30 minutos hasta que esté tierna.

Prepare la salsa verde. Ponga los primeros 5 ingredientes en la licuadora. Corte las hojas de las hierbas e incorpórelas a la licuadora. Páselo todo a velocidad de batido hasta obtener un puré grueso. Con el motor en funcionamiento, eche poco a poco el aceite de oliva hasta incorporarlo todo a la mezcla. Añada el vinagre y salpimente.

Corte las patatas en trocitos del mismo tamaño y hiérvalas en agua con sal hasta que estén tiernas. Escúrralas y mézclelas rápidamente en dos tercios de la salsa verde. Incorpore la salsa verde restante en la remolacha. Sírvalo todo en platos y ponga encima la anguila ahumada.



ENSALADA DE COL LOMBARDA, REMOLACHA Y ARÁNDANO

Esta ensalada está muy buena cuando se deja reposar un día antes de servirla, ya que así se expanden los distintos sabores. La ensalada se sirve como acompañamiento de carnes frías o queso.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de enfriado: toda la noche



½ col lombarda pequeña
1 remolacha mediana
1 cebolla roja pequeña
50 g de nueces
50 g de arándanos secos

Para el aderezo:

1 tbsp de zumo de limón
4 tbsp de vinagre de vino tinto
1 tbsp de miel
4 tbsp de aceite de nuez
6 tbsp de aceite de oliva
½ tsp de alcaravea
sal y pimienta negra recién molida

Quite las hojas exteriores y el corazón de la col lombarda. Corte la col en un escurridor con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Enjuáguela bien en agua corriente fría hasta que el agua que sale por el escurridor esté limpia. Escúrrala bien y, seguidamente, colóquela en un bol.

Pele la remolacha y la cebolla roja. A continuación, rálleslas en el bol de la col lombarda con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Tueste y corte en trocitos las nueces. Incorpore los arándanos a la ensalada de col lombarda.

Prepare el aderezo. Ponga todos los ingredientes en el bol de la batidora y mézclelos con el batidor de varillas a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Eche la mezcla por encima de la ensalada, mézclelo todo un poco y póngala a enfriar durante toda la noche antes de servirla.



ENSALADA DE CALABACÍN CON MENTA, GUINDILLA ROJA Y LIMÓN

Para preparar una variante de esta ensalada, puede reemplazar la menta por albahaca o mejorana, y el queso Feta por queso Ricotta.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo de maceración: 15 minutos



4 calabacines pequeños
1 guindilla roja no muy picante
1 diente de ajo
2 tbsp de aceite de oliva
4 tbsp de aceite de oliva virgen extra
zumo de ½ limón
1 manojo de menta
100 g de queso feta
sal y pimienta negra recién molida

Trocee los calabacines, la guindilla y el ajo con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Eche aceite de oliva a los calabacines y cocínelos en una plancha hasta que estén bien dorados y empiecen a estar tiernos. Mezcle el aceite de oliva virgen extra con el zumo de limón y, seguidamente, pique la menta en trozos muy finos y añádala a la vinagreta que acaba de hacer. Incorpore la guindilla troceada y el ajo, salpimente a su gusto y eche la vinagreta por encima de los calabacines. Deje macerar los calabacines durante 15 minutos y, pasado ese tiempo, desmenuce el queso feta por encima y sirva la ensalada.



TORTILLA DE CHORIZO, AZAFRÁN Y PEREJIL

La tortilla española es un plato que se cocina lentamente a fuego lento. Suele elaborarse sólo con patatas y cebolla, aunque en esta receta yo le he añadido chorizo, azafrán y perejil. Con estos ingredientes no sólo conseguimos añadirle mucho más sabor, sino que además obtenemos una tortilla multicolor.

Para 6-8 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



150 g de chorizo

600 g de tomates pelados

1 cebolla grande

150 ml de aceite de oliva virgen extra

6 huevos

2 cápsulas de azafrán en polvo

3 tbsp de perejil picado muy fino

sal y pimienta negra recién molida

Pele y corte el chorizo en un bol con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Corte también las patatas y la cebolla. Caliente 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén grande y sofría el chorizo hasta que esté bien dorado. Saque el chorizo de la sartén con una espumadera y déjelo escurrir en papel de cocina. Tire el aceite que haya quedado en la sartén y pásele un trapo para limpiarla.

A continuación, caliente 100 ml de aceite de oliva en la sartén y sofría las patatas y la cebolla entre 10 y 15 minutos hasta que estén bien doradas y tiernas. Retire las verduras del fuego y déjelas enfriar durante 15 minutos.

Bata los huevos, el azafrán y el perejil en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 2. Incorpore el chorizo, así como las patatas y la cebolla con su aceite. Salpimente a su gusto. Caliente el aceite de oliva sobrante en la sartén y eche en ella toda la mezcla. Cocínela a fuego lento durante 10 minutos hasta que la tortilla esté casi hecha. Deslice cuidadosamente la tortilla sobre un plato grande y póngale una tapa encima. Déle la vuelta a la tortilla sobre la tapa y vuelva a deslizarla sobre la sartén. Cocínela durante 5 minutos más y, seguidamente, déjela enfriar a temperatura ambiente antes de servirla.



ENSALADA DE COL ASIÁTICA

Esta ensalada de col blanca sabe deliciosa como acompañamiento de pescados y carnes a la brasa. También puede mezclarla con tiras de pollo cocidas a fuego lento a modo de almuerzo ligero.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de enfriado: toda la noche



500 g de col blanca

100 g de zanahorias

75 g de chalotas

2 tbsp de cilantro picado muy fino

2 tbsp de menta picada muy fina

50 g de maní

sal y pimienta negra recién molida

Para el aderezo:

50 g de azúcar

75 ml de vinagre de vino de arroz

zumo de 1 lima

2 tbsp de salsa de guindilla dulce

2 tbsp de salsa de pescado

1 diente de ajo machacado

Prepare primero el aderezo. Ponga el azúcar y el vinagre en una sartén. Llévelo a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y añada el zumo de lima, las salsas de guindilla y de pescado y el ajo.

Quite las hojas exteriores y el corazón de la col, y trocéela. Pele las zanahorias y corte las chalotas por la mitad. Corte la col, las zanahorias y las chalotas en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Écheles encima el aderezo, salpimente a su gusto y mézclelo todo bien. Tape la ensalada y póngala a enfriar durante toda la noche. Justo antes de servir la ensalada de col, incorpórele las hierbas y échele por encima el maní partido en trocitos.





Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 20 minutos +
toda la noche en remojo en caso de usar
judías secas
Tiempo de cocción: 40 minutos

400 g de judías borlotti en conserva, o
200 g de judías borlotti secas
2 zanahorias
1 puerro pequeño
2 calabacines pequeños
1 cebolla
2 dientes de ajo
4 tbsp de aceite de oliva
4 ramitas de romero
400 g de tomate triturado de lata
4 tbsp de concentrado de tomate,
preferentemente de tomates secos
1,5 l de agua
100 g de espaguetis
queso parmesano recién rallado, para
acompañar
sal y pimienta negra recién molida

Para la gremolata:
2 dientes de ajo
½ manojo de perejil
ralladura de 1 limón

MINISTRONE CON GREMOLATA

Acompañado de pan crujiente o pan de ajo aromático, la Minestrone es un plato en sí mismo. Si lo prefieres, puede reemplazar las judías borlotti por judías cannellini.

Si va a utilizar judías secas, enjuáguelas bien y métalas en agua fría. Déjelas en remojo toda la noche. Al día siguiente, escúrralas bien, échelas en un cazo y llénelo de agua. Lleve el contenido a ebullición, escúrralo todo y vuelva a llenar el cazo de agua fría. Vuelva a ponerlas a hervir a fuego lento durante 15 minutos y, seguidamente, escurra el contenido y reserve las judías. En caso de utilizar judías en conserva, escúrralas y enjuáguelas bien.

Corte las verduras y el ajo en el bol de la batidora con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente el aceite de oliva en una olla grande y, a continuación, añada las verduras y sofríalas durante 5 minutos. Pique el romero en trozos muy finos, añada la mitad a la olla y cocine el contenido durante un minuto más. Por último, añada los tomates de lata y el concentrado de tomate, cubra con el agua y llévelo a ebullición. Hiérvalo todo a fuego lento durante 20 minutos o hasta que las verduras estén al dente.

Rompa los espaguetis en trocitos e incorpórellos a la olla que contiene las judías borlotti. Cocínelas durante entre 5 y 10 minutos hasta que la pasta esté al dente. Añada el romero restante y retire la olla del fuego. Salpimente a su gusto y deje reposar durante unos cuantos minutos. Mientras tanto, prepare la gremolata. Pique el ajo y el perejil en trozos muy finos, y seguidamente incorpore la ralladura del limón. Utilice un cucharón para servir la Minestrone en boles y échele por encima la gremolata. Acompañe el plato de queso parmesano.



SOPA DE GUI SANTES, MEJORANA Y QUESO MASCARPONE

La sopa de guisantes es típica de primavera. Si prefiere preparar una versión más ligera se esta sopa, sólo tiene que reemplazar la mejorana por albahaca y el queso mascarpone por queso Ricotta.

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos



2 chalotas grandes
2 dientes de ajo
50 g de mantequilla
800 g de guisantes congelados
1 l de caldo de pollo o de verduras
125 g de queso mascarpone
3 tbsp de mejorana picada
6 lonchas de beicon fresco
3 rebanadas de pan blanco
6 piezas de vieira gorda
1 tbsp de aceite de oliva
sal y pimienta negra recién molida

Pique las chalotas y el ajo con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente la mitad de la mantequilla en una olla grande y sofría las chalotas durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Incorpore los guisantes y cueza durante 1 minuto más.

Añada el caldo, lleve el contenido a ebullición y cocínelo durante 5 minutos hasta que los guisantes estén tiernos. Déjelos enfriar durante 10 minutos. Vierta el contenido de la olla en la licuadora con el queso mascarpone y la mejorana. Bátalo a velocidad de licuación hasta obtener una masa homogénea (puede que tenga que hacerlo en tandas diferentes). Salpimente a su gusto y manténgalo caliente.

Caliente la mantequilla sobrante en una sartén y fría el beicon fresco hasta que esté crujiente. A continuación, deje escurrir el beicon en papel de cocina. Quítele al pan la corteza y córtelo en daditos de 1 cm. Fría el pan en la mantequilla del beicon fresco hasta que esté bien dorado. Corte horizontalmente cada vieira en tres trozos finos. Caliente el aceite de oliva en una sartén y dore las vieiras de 10 a 15 segundos por cada lado. Vierta la sopa en los boles y échele los picatostes por encima. Ponga con cuidado las vieiras en la sopa y termine el plato incorporando el beicon crujiente.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora

750 g de calabaza
4 tbsp de aceite de oliva
1 cebolla roja
2 dientes de ajo
½ tsp de vainas de cardamomo partidas
500 ml de caldo de verduras
ralladura de 1 naranja
un puñado de hojas de salvia
sal y pimienta negra recién molida

Para el crumble de amaretti:
40 g de galletas amaretti crujientes
50 g de almendras molidas
¼ tsp de canela molida
20 g de mantequilla

SOPA DE CALABAZA CON CRUMBLE DE AMARETTI Y HOJAS DE SALVIA CRUJIENTES

La sopa de calabaza es un plato de invierno que constituye un magnífico exponente de lo que es la comida reconfortante. Se recomienda acompañar este plato con un crumble crujiente para añadirle textura adicional y hojas de salvia fritas para infundirle más sabor de forma sutil.

Prepare primero el crumble de amaretti. Triture las galletas amaretti en trozos grandes y mézclelas con las almendras y la canela. Derrita la mantequilla en un cazo pequeño y sofría la mezcla de amaretti hasta que esté bien dorada. Déjela enfriar.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Pele la calabaza y sáquele las semillas con una cuchara. Córtela en trozos. Échele por encima 1 cucharada de aceite de oliva y áselo en el horno durante 30-40 minutos, o hasta que esté hecha.

Pique la cebolla y el ajo con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Caliente 2 cucharadas de aceite de oliva en una olla grande y sofría la cebolla y el ajo hasta que se hayan reblandecido. Corte en daditos la pulpa de la calabaza e incorpórelos a la olla con las vainas de cardamomo. Añada el caldo de verduras y hierva a fuego lento hasta que estén tiernas las verduras.

Eche la sopa en la licuadora. Incorpórele la ralladura de la naranja y mézclelo todo a velocidad de puré  hasta que la sopa esté totalmente homogénea. Salpimente a su gusto y manténgala caliente. Caliente la última cucharada de aceite de oliva en un cazo pequeño y fría las hojas de salvia hasta que estén crujientes. Déjelas escurrir en papel de cocina. Utilice un cucharón para servir la sopa en boles y échele por encima el crumble de amaretti. Por último, decore el plato con unas cuantas hojas de salvia fritas y sívalo recién hecho.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos

750 g de cebollas
4 tbsp de mantequilla
2 tbsp de harina
750 ml de caldo ligero de ternera
1 tbsp de tomillo picado muy fino
sal y pimienta negra recién molida

Para las tostadas de queso a las finas hierbas:

60 g de queso Gruyère
1 tbsp de cebollino picado muy fino
1 tbsp de perejil picado muy fino
1 tsp de ajo picado muy fino
1 tbsp de chalota picada muy fina
4 tbsp de mantequilla derretida
4 rebanadas gruesas de baguette

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA CON TOSTADAS DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS

Esta succulenta sopa de inviernos es un plato típico francés. Si lo prefiere, puede preparar una variante usando cebollas rojas y reemplazando parte del caldo por vino tinto. Además, puede sazonarla con romero en lugar de tomillo.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Prepare primero las tostadas de queso a las finas hierbas. Ralle el queso con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Reserve. Incorpore las hierbas, el ajo y la chalota a la mantequilla derretida. Unte las rebanadas de baguette con la mantequilla a las finas hierbas y hornéelas entre 5 y 10 minutos.

Corte las cebollas con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Derrita la mantequilla en una olla grande y sofría las cebollas en una sartén tapada a fuego lento durante 25 minutos. Espolvoree las cebollas con la harina y siga cocinándolas hasta que estén bien doradas, removiéndolas constantemente. Incorpore el caldo de ternera, mézclelo bien y cocínelo durante 10 minutos. Salpimente a su gusto.

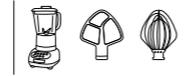
Añada el tomillo a la sopa y échela en boles resistentes al calor. Ponga trozos de queso encima de las tostadas y póngalas con cuidado en la sopa. Ponga los boles de sopa en un grill precalentado hasta que se haya derretido el queso. Sirva la sopa recién hecha.



SUFLÉ DE COLIFLOR Y QUESO STILTON

A pesar de la temible reputación de los suflés, en realidad no son tan complicados de hacer. Sólo tiene que batir las claras hasta que estén a punto de nieve e incorporarlas rápidamente a la masa para evitar que se les vacíe el aire y el suflé no suba. Recuerde que es necesario vigilar de cerca el suflé mientras se está haciendo. ¡No se le ocurra irse a contestar al teléfono mientras lo está haciendo!

Para 6 personas
Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos



mantequilla y queso parmesano rallado, para los moldes
500 g de coliflor
25 g de mantequilla
25 g de harina
150 ml de leche
½ tsp de pimienta de Espelette
25 g de queso para untar
3 huevos
75 g de queso Stilton (o Cashel Blue irlandés)
2 claras de huevo
sal

Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Unte ligeramente con mantequilla y espolvoree con queso parmesano rallado 6 moldes de 175 ml. Parta la coliflor en cabezuelas y cuézalas o cocínelas al vapor entre 8 y 10 minutos hasta que estén tiernas. Déjelas enfriar y, a continuación, páselas por la licuadora a velocidad de batido  hasta obtener un puré casi homogéneo. Colóquelo en el bol de la batidora.

Derrita la mantequilla en un cazo pequeño e incorpore la harina. Rehóguela a fuego lento durante 2 minutos y, a continuación, incorpore poco a poco la leche. Caliéntelo todo durante 2 minutos más hasta que se espese la salsa y deje una capa en la parte posterior de una cuchara. Aparte el cazo del fuego y salpimente la salsa con la sal y la pimienta de Espelette. Incorpore la salsa al bol de la batidora, añadiendo también el queso para untar. Bátalo todo con el batidor normal a velocidad 2.

Separe los huevos y bata las yemas en la mezcla de la coliflor a velocidad 4. Limpie y seque bien el bol de la batidora. A continuación, bata todas las claras a punto de nieve con el batidor de varillas a velocidad 8. Incorpore las claras batidas a la mezcla de la coliflor, añadiendo trocitos desmenuzados de queso Stilton. Utilice una cuchara para rellenar los moldes con la mezcla. Hornee los suflés de 20 a 25 minutos hasta que estén bien dorados y hayan subido lo suficiente. Sírvalos recién hechos.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de enfriado: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos

2 cebolletas
2 tbsp de cilantro picado
2 tbsp de salsa de pescado
1 guindilla roja ojo de pájaro
2 tallos de hierba limón
2,5 cm de jengibre fresco
1 clara grande
250 g de carne blanca de cangrejo fresca
1 huevo batido
3 tbsp de pan rallado seco
3 tbsp de coco rallado
aceite de girasol, para freír
rodajas de lima, para acompañar

Para la salsa:
1 mango maduro pero firme
2 tomates de pera
150 g de maíz tierno de lata
1 cebolla roja
1 guindilla verde no muy picante
zum de 2 limas
2 tbsp de cilantro picado muy fino

PASTELES DE CANGREJO CON SALSA DE MANGO Y MAÍZ TIERNO

En muchas de las recetas elaboradas con cangrejo, la carne de cangrejo suele combinarse con pescado blanco, gambas o patatas. En esta receta, utilizaremos únicamente la carne blanca de cangrejo combinada con especias y hierbas aromáticas.

Primero prepare la salsa. Pele y deshuese el mango, y seguidamente córtelo en dados de 5 mm. Quítele las semillas a los tomates y córtelos en dados de 5 mm. Escorra el maíz tierno. Pique la cebolla roja en trozos muy finos. Quítele las semillas a la guindilla y píquela en trozos muy finos. Mezcle todos los ingredientes de la salsa, tápelos y póngalos a enfriar.

Ponga los primeros 7 ingredientes de los pasteles de cangrejo en la licuadora y páselos a velocidad de batido . Ponga la carne de cangrejo, el huevo, el pan rallado y el coco rallado en el bol de la batidora. Mezcle la pasta de hierbas con el batidor normal a velocidad 2. Póngala a enfriar durante 30 minutos hasta que adquiera consistencia.

Con las manos humedecidas, divida la mezcla del pastel de cangrejo en 8 pasteles medianos (o 16 pequeños). Caliente 1 cm de aceite de girasol en un cazo de base gruesa y cocine los pasteles de cangrejo durante 2 minutos por cada lado (1 minuto en caso de que los pasteles sean pequeños) hasta que estén bien dorados y crujientes. Sírvalos inmediatamente con la salsa y las rodajas de lima.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de enfriado: 30 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos

1 ración de Masa quebrada (véase la página 22)

250 g de zanahorias
300 ml de zumo de zanahoria
300 ml de agua
150 ml de nata para montar
1 huevo
1 yema de huevo
50 ml de aceite de oliva
150 g setas chantarela
sal y pimienta negra recién molida

Para la vinagreta:

75 g de zanahorias picadas muy finas
175 ml de aceite de oliva
1 ramita de salvia
½ tsp de sal
100 ml de vinagre balsámico blanco
200 ml de vino de Sauternes
300 ml de zumo de zanahoria
2 tsp de salvia picada muy fina
1 tbsp de piñones tostados

TARTELETAS DE ZANAHORIA CON VINAGRETA AGRIDULCE DE ZANAHORIA Y SETAS CHANTARELA

Estas tartaletas son ideales para hacer un almuerzo ligero o para servir un sofisticado entrante. Para el relleno de las tartaletas se puede utilizar cualquier puré de verduras, variando las hierbas utilizadas en función de éste.

Extienda la masa quebrada y forre con ella 4 moldes para tartaletas de 8 cm. Pinche la masa con un tenedor y póngala a enfriar durante 30 minutos. Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Forre la masa con papel parafinado y ponga alubias secas sobre ella. Hornee las tartaletas en ciego durante 15 minutos y, a continuación, quite el papel y las alubias, y hornéelas durante 5 minutos más. Baje la temperatura del horno a 170 °C (termostato 3).

Parta las zanahorias con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Cueza las zanahorias en el zumo de zanahoria con agua hasta que queden tiernas y el líquido se haya evaporado por completo. Haga un puré  en la licuadora con las zanahorias y, a continuación, añada la nata y vuelva a pasarlo por la licuadora hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore el huevo y la yema, y salpimente a su gusto. Rellene las tartaletas con la mezcla obtenida y hornéelas de 15 a 20 minutos. Déjelas enfriar durante 10 minutos.

Sofría las setas chantarela en 50 ml de aceite de oliva. Salpimente y resérvelas en caliente. Haga la vinagreta. Sofría la zanahoria picada en 50 ml de aceite de oliva hasta que quede blanda y, a continuación, añada la ramita de salvia, la sal y el vinagre balsámico. Cocine hasta que se reduzca a la mitad. Añada el vino de Sauternes y cocine hasta que se haya reducido en dos tercios. Añada el zumo de zanahoria y cocine hasta que se haya reducido también en dos tercios. Añada el aceite de oliva sobrante, la salvia picada y los piñones. Salpimente a su gusto. Sirva las tartaletas de zanahoria acompañadas de las setas sofridas y de la vinagreta tibia.



QUICHE LORRAINE

Este famoso pastel originario de la región francesa de Alsacia-Lorena suele elaborarse normalmente sin añadirle queso.

Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 50 minutos

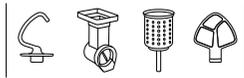


1 ración de Masa quebrada (véase la página 22)
25 g de mantequilla
250 g de beicon ahumado en daditos
4 huevos
150 ml de leche
150 ml de nata para montar
una pizca de nuez moscada recién rallada
2 tbsp de cebollino picado
sal y pimienta negra recién molida

Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Extienda la masa formando un círculo y forre con ella un molde desmontable para tartas de 23 cm untado con aceite o mantequilla. Pinche la masa con un tenedor por toda la base y fórrala con papel parafinado. Ponga alubias secas sobre el papel parafinado y hornee la masa en ciego durante 15 minutos. Después, retire el papel y las alubias secas. Baje la temperatura del horno a 180 °C (termostato 4).

Prepare el relleno. Derrita la mantequilla en una sartén grande y fría el beicon hasta que esté bien dorado. Escorra el beicon en papel de cocina y, seguidamente, repártalo por encima de la masa. Mezcle los huevos, la leche, la nata, la nuez moscada y el cebollino en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 4. Vierta la mezcla encima del beicon y hornee de 35 a 45 minutos hasta que la parte de arriba esté bien dorada y el relleno se haya cuajado. Sirva la quiche caliente o a temperatura ambiente acompañada de hojas de lechuga.





Para 10 personas
Tiempo de preparación: 1 hora
Tiempo de reposo: 1 hora
Tiempo de cocción: 1 hora 20 minutos

500 g de harina
1 tsp de sal
2 tbsp de aceite de oliva
unos 300 ml de agua

Para el relleno de espinacas:
1 kg de espinacas frescas
2 tbsp de aceite de oliva
1 cebolla roja pequeña
1 manojo de mejorana
75 g de piñones tostados
1 panecillo de chapata duro
100 ml de leche
75 g de queso parmesano
8 huevos
500 g de queso Ricotta
6 tbsp de aceite de oliva
50 g de mantequilla
sal y pimienta negra recién molida

TORTA PASCUALINA

Este sabroso pastel italiano típico de la Semana Santa y originario de Liguria se hace con huevos, un poderoso símbolo de la Pascua. Si desea preparar una versión más rápida y sencilla, puede reemplazar la masa con masa tipo hojaldre o incluso masa filo.

Tamice la harina y la sal sobre el bol de la batidora. Mézclelo todo con el gancho amasador a velocidad 1 y, seguidamente, incorpore poco a poco el aceite de oliva y el agua hasta obtener una mezcla homogénea. Siga amasando a velocidad 2 durante 3 minutos hasta que la masa quede muy homogénea y elástica. Divídala en 12 partes, forme bolas con ellas y póngalas en un paño de cocina enharinado. Tápelas con un paño de cocina húmedo y déjelas así durante 1 hora.

Prepare el relleno. Quite los tallos duros de las espinacas y enjuáguelas bien. Cocine las espinacas con 1 cucharada de aceite de oliva hasta que se marchiten. Escúrralas bien, elimine cualquier resto de líquido y, a continuación, córtelas. Pique la cebolla fina y sofríala en 1 cucharada de aceite de oliva. Incorpore las espinacas con la mejorana picada muy fina y los piñones. Quítele la corteza al pan y pártalo en trocitos. Échele la leche por encima y déjelo empapar.

Ralle el queso parmesano en un bol pequeño con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Rompa 2 huevos sobre el bol de la batidora y mézclelos con el batidor normal a velocidad 4. Incorpore 2 cucharadas de queso parmesano rallado. Escorra los restos de leche que puedan quedar en el pan e incorpórelo a los huevos con el queso Ricotta. Añada las espinacas a velocidad 4.

Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Unte con mantequilla o aceite un molde desmontable de 20-22 cm. Extienda una de las bolas de masa en una superficie enharinada, estirando la masa con las manos en todas direcciones como si fuera masa de Strudel. Ponga la masa en la base del molde de forma que sobresalga por las paredes. Píntela con aceite de oliva. Haga lo mismo con las otras 5 bolas de masa, pintando con aceite de oliva cada capa.

Ponga el relleno en el molde, alise la parte de arriba y píntela con aceite de oliva. Haga 6 hendiduras en el relleno. Ponga un poco de mantequilla en cada hendidura y rompa un huevo por encima con cuidado de no romper la yema. Salpiméntelo y échele por encima el queso parmesano sobrante.

Extienda las bolas de masa restantes y póngalas encima, pintando cada capa con aceite de oliva. Ponga la mantequilla restante alrededor de los bordes y, seguidamente, doble la masa que sobresalga por las paredes. Píntela con aceite de oliva y pínchela con cuidado dos o tres veces para que el vapor pueda salir. Hornee el pastel durante 1 hora y 15 minutos hasta que esté bien dorado. Este pastel se sirve caliente o a temperatura ambiente.





Para 2 pizzas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora
Tiempo de cocción: 20 minutos

15 g de levadura fresca
250 ml de agua tibia
una pizca de azúcar
1 tbsp de aceite de oliva
400 g de harina blanca
½ tbsp de sal

Para la cobertura:
1 calabacín pequeño
1 pimiento amarillo
125 g de champiñones
3 tbsp de aceite de oliva
1 bote de alcachofas en aceite de oliva
½ ración de Salsa de tomate (véase la página 20), o 400 g de tomate triturado de lata
1 tsp de orégano seco
un puñado de aceitunas negras
250 g de mozzarella ahumada
hojas pequeñas de albahaca, para decorar
sal y pimienta negra recién molida

PIZZA RÚSTICA

A esta pizza se le pueden poner todos los ingredientes que uno quiera: chorizo, anchoas, alcaparras, jamón cocido, tomates secos, huevo duro, etc.

Desmenuce la levadura en una jarra graduada y añádale el agua, el azúcar y el aceite de oliva. Remueva todo hasta que se disuelva la levadura y deje reposar la mezcla durante 10 minutos hasta que empiece a hacer espuma. Ponga la harina y la sal en el bol de la batidora. Bátalas con el batidor normal a velocidad 2.

A continuación, ponga el gancho amasador y añada poco a poco la mezcla de levadura a velocidad 2. Amase durante 1 minuto hasta que la masa forme una bola. Tápela con un paño de cocina húmedo y déjela subir durante 1 hora, o hasta que duplique su volumen.

Prepare la cobertura de la pizza. Corte el calabacín en dados, parta el pimiento muy fino y trocee los champiñones. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande y sofría las verduras a fuego fuerte hasta que estén al dente. Escorra las alcachofas. Añádalas a las verduras y salpimente a su gusto. Déjela enfriar.

Precale el horno a 200 °C (termostato 6). Golpee la masa y, a continuación, amase un poco a velocidad 2. Divídala en dos trozos y extienda cada uno de ellos para formar un redondel fino. Unte con mantequilla o aceite dos bandejas para pizza y coloque en ellas la masa. Haga el borde alrededor de la masa un poco más gordo que el resto de la masa.

Extienda por encima de la masa la salsa de tomate o el tomate triturado, y seguidamente eche las verduras. Eche por encima el orégano y las aceitunas y, por último, la mozzarella en daditos. Hornee las pizzas de 15 a 20 minutos hasta que la masa se haya hecho bien y el queso esté bien dorado y burbujeando. Decore las pizzas con las hojas de albahaca y sívalas recién hechas.



LINGUINE ALLA BOTTARGA

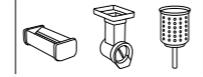
La bottarga es una huela de pescado curada, secada y prensada, normalmente de mújol o atún. Se caracteriza por tener mucho sabor y por estar salada, por lo que este plato no necesita más que un chorrillo de limón y un poco de guindilla muy picante para avivarse.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de secado: 30 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



1 ración de Masa de pasta (véase la página 21), estirada con el ajuste de grosor 5

40 g de bottarga

120 ml de aceite de oliva virgen extra

¼ tsp de guindilla picada

1 tbsp de perejil picado muy fino

2 tbsp de zumo de limón

Acople el rodillo cortante para espaguetis a la batidora y pase las láminas de pasta por él a velocidad 2, recogiendo los espaguetis en una mano conforme van saliendo. Ponga los espaguetis formando una sola capa sobre un paño de cocina limpio o cuelgue la pasta en un estante de secado. Deje secar los espaguetis durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, ya podrá usarlos. O bien, enharínelos un poco y métalos en un molde hermético.

Ralle la bottarga con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4 y reserve. Caliente el aceite de oliva en un cazo de base gruesa y cocine a fuego lento la guindilla picada durante 1 minuto. Retire el cazo del fuego e incorpórele el perejil.

Cueza los linguine en abundante agua salada hirviendo hasta que estén al dente. A continuación, escúrralos y añádalos al cazo que contiene el aceite con la guindilla y el perejil. Añada la bottarga y mézclelo todo hasta que todos los espaguetis se hayan impregnado de aceite y bottarga. Incorpore el zumo de limón y sirva de inmediato.



TALLARINES CON CANGREJO, LIMÓN Y HIERBAS FRESCAS

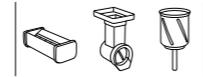
El suave sabor de la pasta fresca combina perfectamente con los sabores especiados y a hierbas del cangrejo. Recuerde que la pasta y el risotto con marisco no se sirven nunca con queso.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de secado: 30 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



1 ración de Masa de pasta (véase la página 21), aderezada con 1 tbsp de pimienta de Espelette y estirada con el ajuste de grosor 6
125 ml de aceite de oliva
2 dientes de ajo
2 guindillas rojas no muy picantes
300 g de carne blanca de cangrejo fresca
2 tbsp de perejil picado muy fino
1 tbsp de estragón picado muy fino
2 tbsp de eneldo picado muy fino
1 tbsp de menta picada muy fina
1 tbsp de cebollino picado muy fino
zumo de 1-2 limones
sal y pimienta negra recién molida

Acople el rodillo cortante para tallarines a la batidora y pase las láminas de pasta por él a velocidad 2, recogiendo los tallarines en una mano conforme van saliendo. Ponga los tallarines formando una sola capa sobre un paño de cocina limpio o cuelgue la pasta en un estante de secado. Déjelos secar un tiempo. Transcurrido este tiempo, ya podrá utilizarlos. O bien, enharínelos un poco y métalos en un molde hermético.

Caliente el aceite de oliva en un cazo de base gruesa. Corte el ajo y la guindilla con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Sofría el ajo y la guindilla durante 5 minutos hasta que adquieran un poco de color. Retírelos del fuego y déjelos reposar durante 10 minutos. Incorpore la carne de cangrejo, las hierbas y el zumo de limón a su gusto. Salpimente.

Cuezca los tallarines en abundante agua salada hirviendo hasta que estén al dente. Escúrralos dejando una o dos cucharadas del agua de la cocción en el cazo. Añada los tallarines y la salsa de cangrejo, y mézclelo todo hasta que todos los tallarines se hayan impregnado con la salsa. Sirva los tallarines recién hechos.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 45 minutos
Tiempo de reposo: 30 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

100 g de chalotas
1 manojo de cebolletas
2 dientes de ajo
50 g de mantequilla
un manojo de perejil
200 g de setas de chozo
200 g setas shiitake
200 g de setas ostra
100 ml de Noilly Prat
1 ración de Masa de pasta (véase la página 21), aderezada con 10 g de boletus secos y picados muy finos y estirada con el ajuste de grosor 8
125 g de mantequilla
1 manojo de salvia
queso parmesano recién rallado, para acompañar
sal y pimienta negra recién molida

RAVIOLIS DE SETAS VARIADAS CON MANTEQUILLA DE SALVIA

Al elaborar raviolis, puede experimentar con distintos rellenos. Los raviolis de la receta que se detalla a continuación están elaborados con pasta de boletus secos y con un relleno de tres tipos de setas que le confieren un auténtico sabor otoñal.

Pique las chalotas, las cebolletas y el ajo con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Derrita la mantequilla en una sartén grande y sofría las verduras durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Corte las setas con la cuchilla rebanadora gruesa. Échelas en la sartén y fríalas a fuego fuerte hasta que hayan tomado color y se hayan evaporado los jugos que sueltan. Desgláselas con el Noilly Prat, cocínelas y déjelas enfriar. Pique el perejil muy fino e incorpórelo a la mezcla de las setas. Salpimiente a su gusto.

Ponga las láminas de pasta sobre una superficie enharinada. Corte redondeles con un cortapastas estriado o plano de 5 cm. Introduzca el relleno de setas en una manga pastelera con boquilla plana grande y ponga montoncitos de relleno en el centro de los círculos de pasta. O bien, utilice una cucharita para colocar el relleno en medio de los círculos de pasta. Humedezca con un poco de agua los bordes de la pasta y doble la pasta para envolver el relleno. Apriete bien los bordes de la pasta asegurándose de que no queda aire atrapado dentro de los raviolis, ya que de lo contrario se reventarán durante la cocción. Espolvóreles harina a los raviolis y déjelos reposar durante 30 minutos.

Cueza los raviolis en abundante agua hirviendo con sal de 3 a 4 minutos, o hasta que estén al dente. Mientras tanto, derrita la mantequilla a fuego medio. Corte las hojas de salvia. Añádalas a la mantequilla y cocínelas hasta que estén crujientes. Escorra bien los raviolis y échelos en la salsa de mantequilla de salvia. Sírvalos recién hechos con queso parmesano recién rallado por encima.





Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de reposo: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos

100 g de salmón ahumado
150 g de gravlax (salmón macerado al eneldo típico de Suecia)
200 g de queso para untar
¼ tsp de pimienta de cayena
ralladura de 1 limón
2 tbsps de eneldo picado muy fino
1 huevo
1 ración de Masa de pasta (véase la página 21), aderezada con 1 tbsps de mostaza en grano y estirada con el ajuste de grosor 7
2 puerros
50 g de mantequilla
100 ml de Noilly Prat
250 ml de crema fresca
1 tbsps de mostaza en grano
sal y pimienta negra recién molida

TORTELLINI DE MOSTAZA CON SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE PUERROS

Con los tortellini, al igual que con los raviolis, podemos elegir libremente los ingredientes. Sólo asegúrese de elegir un relleno con mucho sabor.

Triture el salmón ahumado y el gravlax en el bol de la batidora con la placa cortadora de orificios finos de la picadora a velocidad 4. A continuación, ponga el batidor normal y mezcle el queso para untar, la pimienta de cayena, la ralladura de limón, la mitad del eneldo y el huevo a la velocidad 2. Salpimente a su gusto.

Coloque en una superficie enharinada las láminas de pasta y use un cortapastas para cortar cuadrados de 6-7 cm. Introduzca el relleno en una manga pastelera con boquilla plana grande y ponga montoncitos de relleno en el centro de los cuadrados de pasta. O bien, utilice una cucharita para colocar el relleno en medio de los cuadrados de pasta. Humedezca con un poco de agua los bordes de la pasta y dóblela para envolver el relleno y crear triángulos. A continuación, tuerza los bordes alrededor que rodean el relleno y apriételes entre sí para formar pequeñas mitras (sombreros). Espolvoree los tortellini con harina y déjelos reposar durante 30 minutos.

Mientras tanto, lamine los puerros con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. En un cazo, derrita la mantequilla y sofría los puerros durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Añada el Noilly Prat y haga reducir hasta la mitad. Añada la crema fresca y reduzca hasta que se espese. Retire del fuego, incorpórele la mostaza y el eneldo restante. Salpimente a su gusto y manténgala caliente.

Cueza los tortellini en abundante agua hirviendo con sal de 3 ó 4 minutos hasta que estén al dente. Escorra los tortellini y, a continuación, vuelva a introducirlos en la olla. Incorpóreles con cuidado la crema de puerros y sívalos recién hechos. Espolvóreles por encima un poco de pimienta de cayena.



ÑOQUIS DE CALABAZA CON PESTO DE RÚCULA Y QUESO DE CABRA

Para elaborar estos ñoquis, cuyo sabor es bastante suave, utilizamos calabaza en lugar de patatas. El pesto de rúcula combina perfectamente con estos ñoquis, aunque también se pueden utilizar otros pestos de hierbas que combinan igualmente bien.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de enfriado: toda la noche

Tiempo de cocción: 10 minutos



750 g de calabaza

2 tbsp de mantequilla

175 g de harina

1 yema de huevo

1 ración de Pesto de rúcula y queso de cabra (véase la página 19)

mantequilla derretida y virutas de parmesano, para acompañar
sal y pimienta negra recién molida

Pele la calabaza y córtela en trocitos. Ásela en el horno a 200 °C (termostato 6) durante 30 minutos y, a continuación, pásela por el colador de fruta y verdura a velocidad 4. Eche el puré de calabaza en un cazo con la mantequilla y cocínela a fuego fuerte hasta que se haya secado. Vuelva a echarla en el bol de la batidora y añada la harina y la yema. Salpimente a su gusto y, a continuación, mezcle con el batidor normal a velocidad 2 hasta obtener una masa blanda. Póngala a enfriar durante toda la noche.

Al día siguiente, ponga la masa sobre una superficie bien enharinada y extiéndala formando salchichas largas de 1,5 cm de diámetro aproximadamente. Córtelas en trocitos de 2 cm y presione ligeramente los ñoquis con un tenedor para darle su forma característica.

Lleve a ebullición una olla grande de agua con sal y cueza los ñoquis por tandas. Escorra bien los ñoquis y manténgalos calientes hasta que termine de cocinarlos todos. Cuando haya terminado de cocerlos, rebócelos primero en la mantequilla derretida y después en el pesto. Sírvalos recién hechos con las virutas de queso parmesano.





Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos

600 g de espinacas frescas
75 g de chalotas
100 g de nueces
40 g de mantequilla
2 tbsp de brandy
400 g de queso Ricotta
2 huevos
75 ml de nata para montar
una pizca de nuez moscada recién rallada
100 g de queso pecorino
75 g de queso parmesano
½ ración de Masa de pasta (véase la página 21), estirada con el ajuste de grosor 7
1 ración de Salsa de tomate (véase la página 20)
sal y pimienta negra recién molida

CANELONES DE ESPINACAS, QUESO RICOTTA Y NUECES

La mezcla de espinacas y queso Ricotta es una de las combinaciones clásicas de los platos de pasta vegetarianos. En este caso, hemos tratado de avivar la receta añadiéndole nueces crujientes y queso salado.

Lave las espinacas y quite los tallos duros. Escalde por poco tiempo las espinacas en agua hirviendo con sal y, a continuación, métalas inmediatamente en agua helada y escurra todo el exceso de líquido. Pique las espinacas finas.

Pique las chalotas y las nueces con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Derrita la mantequilla en una sartén grande y sofría las chalotas y las nueces durante 5 minutos hasta que estén bien doradas. Desgláselas con el brandy e incorpore las espinacas. Vierta el contenido de la sartén en el bol de la batidora. Incorpore el queso Ricotta, los huevos, la nata y la nuez moscada a la mezcla de espinacas con el batidor normal a velocidad 2. Salpimente a su gusto. Ralle el queso parmesano y pecorino con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Incorpore dos tercios del queso rallado obtenido a la mezcla de las espinacas.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Coloque en una superficie enharinada las láminas de pasta y use un cortapastas para cortar cuadrados de 15 cm x 7 cm. Recuerde que necesitará aproximadamente 12 láminas de pasta. Cueza las láminas de pasta por tandas y a la vez durante 30 segundos en abundante agua hirviendo con sal. Después, meta la pasta en agua fría con un poco de aceite de oliva y escúrrala en paños de cocina limpios. Tápela para evitar que se reseque.

Ponga unas 2 cucharadas de relleno de espinacas en uno de los extremos alargados de la lámina de pasta. Humedezca los bordes y enrolle la lámina para envolver el relleno. Coloque el rollo, con el borde que queda fuera hacia abajo, en un plato de horno untado con mantequilla o aceite. Repita esta operación con el resto de relleno y las demás láminas de pasta. Écheles por encima la salsa de tomate y, a continuación, espolvoree el queso rallado restante. Hornee durante 25 minutos hasta que estén bien dorados y burbujeando.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos

1 kg de espárragos, preferentemente blancos, aunque valen también los verdes
12 cebolletas
25 g de mantequilla
100 ml de champán
2 bogavantes de 600 g, recién cocidos
3 tbsp de crema fresca
3 tbsp de aceite vegetal
100 g de apio
50 g de zanahorias
800 ml de caldo de bogavante
400 ml de nata para montar
50 g de mantequilla derretida
½ ración de Masa de pasta (véase la página 21), aderezada con 3 cápsulas de azafrán en polvo y estirada con el ajuste de grosor 7
2 tbsp de estragón picado muy fino
sal marina y pimienta negra recién molida

CANELONES DE BOGAVANTE Y ESPÁRRAGOS

Los canelones suelen rellenarse con carne o verduras, pero la verdad es que el marisco también queda genial en este tipo de platos, sobre todo el bogavante y el cangrejo.

Pele los espárragos y, seguidamente, córtelos en redondeles pequeños con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Pique las cebolletas. Sofría los espárragos y las cebolletas en la mantequilla hasta que se hayan reblandecido. Añada el champán y cocine a fuego fuerte durante 5 minutos hasta que los espárragos estén tiernos y se haya reducido el líquido. Déjelos enfriar. Rompa las cáscaras del bogavante y saque la carne. Corte la carne del bogavante en dados de 1 cm y mézclela con los espárragos. Incorpore la crema fresca y salpimente a su gusto.

Caliente el aceite en una olla grande y sofría las cáscaras a fuego fuerte. Trocee el apio y la zanahoria con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4 y, seguidamente, incorpórelas a la olla y cocínelos durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Añada el caldo de bogavante y la nata, y reduzca a la mitad. Tamice la salsa.

Precale el horno a 200 °C (termostato 6). Ponga las láminas de pasta sobre una superficie enharinada y córtelas en rectángulos de 12 cm x 6 cm. Cueza las láminas de pasta por tandas y a la vez durante 30 segundos en abundante agua hirviendo con sal. Después, meta la pasta en agua fría con un poco de aceite de oliva y escúrrala en paños de cocina limpios. Tápela para evitar que se reseque.

Ponga unas 2 cucharadas de relleno de bogavante en uno de los extremos de la lámina de pasta. Humedezca los bordes y enrolle la lámina para envolver el relleno. Coloque el canelón, con el borde que queda fuera hacia abajo, en un plato de horno untado con mantequilla o aceite. Repita esta operación con el resto de relleno y las demás láminas de pasta. Eche por encima de los canelones la mantequilla derretida y hornéelos durante 20 minutos, pringándolos frecuentemente con la mantequilla.

Mientras tanto, caliente a fuego lento la salsa de bogavante e incorpórela el estragón. Sirva los canelones enteros, o bien córtelos en círculos y sívalos con la parte cortada hacia arriba. Eche la salsa por encima de los canelones con una cuchara.



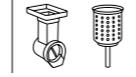
LASAÑA A LA BOLOÑESA

Esta lasaña clásica es rápida de hacer si preparamos de antemano los distintos ingredientes que vamos a utilizar. Esta receta también puede utilizarse para hacer canelones a la boloñesa.

Para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos



½ ración de Masa de pasta (véase la página 21), estirada con el ajuste de grosor 6

50 g de queso parmesano

1 ración de Salsa bechamel (véase la página 19)

2 tbsps de romero picado muy fino

1 ración de Ragú (véase la página 20)

sal y pimienta negra recién molida

Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Coloque en una superficie enharinada las láminas de pasta y use un cortapastas para cortar rectángulos de 15 cm x 7 cm. Recuerde que necesitará aproximadamente 12 láminas de pasta. Cueza las láminas de pasta por tandas y a la vez durante 30 segundos en abundante agua hirviendo con sal. Después, meta la pasta en agua fría con un poco de aceite de oliva y escúrrala en paños de cocina limpios. Tápela para evitar que se reseque.

Ralle el queso parmesano con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Incorpore la mitad del queso parmesano rallado a la salsa bechamel. Añada el romero al ragú.

Coloque una capa de láminas de pasta en la base de un plato de horno grande untado con mantequilla o aceite. Eche encima de la capa la mitad del ragú, un tercio de la salsa bechamel y, a continuación, ponga otra capa de láminas de pasta. Repita el proceso anterior, coloque otra capa de pasta y acabe poniendo la salsa bechamel restante y el queso parmesano sobrante. Hornee la lasaña de 20 a 25 minutos hasta que estén bien dorada y burbujeando.





Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos

1 ración de Masa de pasta (véase la página 21), preparada con 4 tbsp de Pesto (véase la página 19) en lugar de 1 huevo y estirada con el ajuste de grosor 7
2 calabacines pequeños
1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo
1 bulbo de hinojo
250 g de tomates cherry
4 tbsp de aceite de oliva
25 g de queso parmesano
1 manojo de mejorana o albahaca
2 tbsp de aceite de oliva virgen extra
250 g de queso Ricotta
aceite de oliva virgen extra, para echar por encima
sal y pimienta negra recién molida

LASAÑA ABIERTA CON VERDURAS ASADAS Y QUESO RICOTTA A LAS HIERBAS

Si reemplazamos la salsa de tomate cocinada por tomates cherry y optamos por no hacer la lasaña en el horno, obtendremos un plato más ligero e ideal para el verano.

Precalente el horno a 220 °C (termostato 7). Coloque en una superficie enharinada las láminas de pasta y use un cortapastas para cortar cuadrados de 12 cm x 10 cm. Cueza las láminas de pasta por tandas y a la vez durante 30 segundos en abundante agua hirviendo con sal. Después, meta la pasta en agua fría con un poco de aceite de oliva y escúrrala en paños de cocina limpios. Tápela para evitar que se reseque y mantenerla caliente.

Trocee los calabacines, los pimientos y el hinojo con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Ponga todas estas verduras en una bandeja de asado y échelas aceite de oliva por encima. Ase las verduras durante 15 minutos hasta que empiecen a reblandecerse. Añada los tomates cherry y áselo todo durante 5 minutos más. Saque la bandeja del horno.

Ralle el queso parmesano con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Corte en trozos la mejorana o la albahaca. Incorpore el queso parmesano, la mejorana o la albahaca, y el aceite de oliva virgen extra al queso Ricotta. Salpimente a su gusto.

Ponga una lámina de pasta en cada plato y échele por encima las verduras asadas. Esparza un poco de la mezcla del queso Ricotta y ponga otra lámina de pasta encima. Ponga más capas y eche un poco de aceite de oliva virgen extra por encima. Sirva la lasaña recién hecha.





Para 6-8 personas
Tiempo de preparación: 50 minutos
Tiempo de reposo: 2 horas
Tiempo de cocción: 1 hora 5 minutos

1 salmón entero de 2 kg, limpio y sin escamas
1 cebolla
1 limón
2 tallos de apio
½ bulbo de hinojo
un manojo de tallos de perejil
2 hojas de laurel
400 ml de champán
750 ml de agua

Para el pepino en escabeche:
3 chalotas grandes
3 pepinos grandes
50 g de sal marina fina
500 g de azúcar
500 ml de vinagre de vino blanco
1 tbsp de semillas de mostaza amarilla
1 tsp de semillas de cilantro
10 granos de pimienta negra
2 hojas de laurel

SALMÓN COCIDO AL CHAMPÁN CON PEPINO EN ESCABECHE

Un salmón entero cocido es un fenomenal plato festivo para cualquier ocasión veraniega. Acompañe este plato con mayonesa casera de limón o alioli.

Primero prepare el pepino en escabeche. Trocee las chalotas y los pepinos con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Ponga las verduras por capas en un escurridor y eche sal por encima de cada capa. Ponga un plato encima de las verduras y póngale peso encima. Déjelas con el peso encima durante 2 horas y, a continuación, trate de eliminar todo el líquido que le sea posible.

Eche el azúcar y el vinagre de vino blanco en una olla grande, y llévelos a ebullición con las especias y las hojas de laurel. Remueva el contenido hasta que se haya disuelto el azúcar. Añada las verduras escurridas y hiérvalo todo a fuego lento y sin tapar durante 1 minuto. Retire la olla del fuego, escurra las verduras y reserve el líquido escurrido. Meta las verduras en botes esterilizados. Vuelva a llevar el líquido escurrido a ebullición y redúzcalo durante 15 minutos. A continuación, viértalo encima de las verduras. Deje que las verduras se enfríen por completo y, seguidamente, cierre los botes herméticamente.

Enjuague un poco el salmón con agua y séquelo dándole golpecitos con papel de cocina. No le quite la piel, ya que ésta ayudará a que el pescado permanezca intacto conforme se va cocinando. Corte la cebolla, el limón, el apio y el hinojo con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Coloque estas verduras en una besuguera o en una olla grande junto con los tallos de perejil, las hojas de laurel y el champán. Eche el agua y lleve todo el contenido a ebullición. Baje el fuego y hierva a fuego lento durante 10 minutos.

Ponga el salmón sobre las verduras, vuelva a llevar el contenido a ebullición y hierva a fuego lento el salmón durante 10 minutos por cada 450 g de peso. A continuación, retire la besuguera o la olla del fuego dejando que el salmón se enfríe en su propio jugo.

Una vez que se haya enfriado, saque el salmón de la besuguera o de la olla, y quítele la piel, aprovechando también para quitarle los ojos y las branquias. Corte con unas tijeras las agallas de la cabeza y la cola, y seguidamente separe la carne de la espina. Sírvalo acompañado del pepino en escabeche.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de maceración: 15 minutos
Tiempo de enfriado: 1 hora
Tiempo de cocción: 5 minutos

1 cebolla roja pequeña
2 dientes de ajo
1 tsp de comino molido
1 tsp de pimentón dulce
2 cápsulas de azafrán en polvo
¼ tsp de pimienta de cayena
4 tbsp de zumo de limón
6 tbsp de aceite de oliva
1 manojo de cilantro
½ manojo de perejil
600-700 g de atún fresco
sal y pimienta negra recién molida

Para el cuscús de limón en salmuera:
200 g de cuscús
75 g de pasas
250 ml de caldo de pollo caliente
75 g de pistachos pelados
1 limón en salmuera (disponible en tiendas marroquíes)
4 tbsp de aceite de oliva virgen extra
un chorrito de limón
un manojo de cilantro

HAMBURGUESAS DE ATÚN EN SALSA CHERMOULA CON CUSCÚS DE LIMÓN EN SALMUERA

La chermoula es una especie de pasta marroquí elaborada a base de hierbas que se puede usar para marinar, así como para aliñar ensaladas, cuscús o para aderezar estas hamburguesas de atún. Tenga cuidado de no cocinar las hamburguesas más de la cuenta, ya que si no el atún se reseca y la chermoula perderá su aroma.

Primero, prepare la chermoula. Ralle la cebolla y el ajo en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Incorpore las especias, el zumo de limón y 3 cucharadas de aceite de oliva, removiendo la mezcla. Deje reposar durante 15 minutos.

Prepare el cuscús de limón de salmuera. Ponga el cuscús y las pasas en un bol, y échelos por encima el caldo caliente. Tápelo y déjelo reposar durante 15 minutos, o bien hasta que el cuscús y las pasas hayan absorbido todo el caldo. Deshaga el cuscús con un tenedor. Trocee los pistachos y la piel del limón en salmuera (deseche la pulpa). Incorpórelos al cuscús junto con el aceite de oliva virgen extra. A continuación, aderece la mezcla con el zumo de limón. Pique el cilantro muy fino e incorpórelo al cuscús. Salpimente a su gusto.

Pique el atún en el bol de la batidora con la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. Añada tres cuartas partes de la chermoula. A continuación, ponga el batidor normal y mezcle a velocidad 2 hasta que el atún y la chermoula se hayan mezclado bien. Salpimente a su gusto. Pique el cilantro y el perejil muy finos. Incorpórelos al atún a velocidad 1. Forme 4 hamburguesas con la mezcla del atún, tápelas y póngalas a enfriar durante 1 hora. Sáquelas del frigorífico para ponerlas a temperatura ambiente antes de cocinarlas.

Caliente el aceite de oliva restante en una sartén antiadherente y fría las hamburguesas a fuego fuerte de 1 a 2 minutos por cada lado. Las hamburguesas deberían adquirir un color bien dorado por fuera, pero estar poco hechas o en su punto por dentro. Sirva las hamburguesas recién hechas acompañadas del cuscús y la chermoula sobrante.



FISH AND CHIPS CON PURÉ DE GUISANTES A LA MENTA

Esta es mi particular versión del plato nacional de Gran Bretaña. En mi caso, prefiero las patatas fritas finas en lugar de las más gruesas tradicionales, además de servir el plato acompañado de un puré de guisantes a la menta.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos



100 g de harina

100 g de maicena

½ tsp de sal

200-300 ml de cerveza rubia muy fría

600 g de filetes de pescado blanco como, p. ej., lenguado, rodaballo o platija

aceite de girasol, para freír

1 ración de Patatas fritas (véase la página 128), para acompañar

escamas de sal marina y vinagre balsámico blanco, para echar por encima

Para el puré de guisantes:

2 chalotas

25 g de mantequilla

300 g de guisantes congelados

½ manojo de menta

una buena pizca de azúcar

150 ml de vino blanco seco

150 ml de nata para montar

sal y pimienta negra recién molida

Tamice la harina, la maicena y la sal sobre el bol de la batidora. Vaya añadiendo lentamente la cerveza, mezclando con el batidor de varillas a velocidad 4, en una cantidad suficiente para obtener una masa suave. Tápela y póngala a enfriar.

Corte las chalotas en trocitos pequeños con la cuchilla rebanadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4 y sofríalas en la mantequilla hasta que se hayan reblandecido. Incorpore los guisantes, la mitad de las hojas de menta y el azúcar. Salpimente a su gusto y, a continuación, añada el vino blanco y tape el cazo. Cocine a fuego lento durante 30 minutos hasta que los guisantes estén tiernos.

Destape el cazo, añada la nata y cocine de fuego medio a fuerte hasta que se haya reducido la mayor parte de la nata. Retire el cazo del fuego y vierta la mezcla en la licuadora. Páselo a velocidad de puré hasta obtener una mezcla homogénea. Añada el resto de la menta y lícuelo de nuevo, hasta que sean visibles en el puré las motitas de menta. Mantenga el puré caliente.

Caliente el aceite de girasol en una freidora a 180 °C. Corte el pescado en 8 trozos y sumerja cada uno de ellos en la masa hasta que estén bien cubiertos. Fría el pescado en dos tandas de 2 a 3 minutos hasta que esté crujiente y bien dorado. Saque el pescado con una espumadera y escúrralo en papel de cocina antes de echarle por encima la sal gorda y el vinagre balsámico blanco. Sírvalo acompañado del puré de guisantes y las patatas fritas.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de maceración: 1 hora
Tiempo de cocción: 10 minutos

1 ½ tbsp de semillas de cilantro
1 tbsp de semillas de comino
1 tbsp de pimentón dulce
1 guindilla roja ojo de pájaro
2 dientes de ajo grandes
5 cm de jengibre fresco
2 tbsp de zumo de limón
1 tsp de garam masala (mezcla de especias india)
¼ tsp de cúrcuma
200 ml de yogur natural
4 filetes de salmón de 175 g sin la piel
1 tbsp de aceite de cacahuete
rodajas de lima, para acompañar
sal y pimienta negra recién molida

Para la ensalada:
75 g de coco fresco
¼ de pepino
1 guindilla verde no muy picante
½ tsp de sal
2 tbsp de menta picada muy fina
2 tbsp de pasas
2 tbsp de aceite de girasol
1 tsp de semillas de mostaza negra

SALMÓN TANDOORI CON ENSALADA DE COCO FRESCO, PEPINO Y MENTA

El sabor del salmón mejora cuando se deja macerar durante varias horas o incluso toda la noche. El adobo de esta receta también combina muy bien con pollo y marisco. La ensalada puede prepararse con distintas verduras y frutas como, por ejemplo, tomate crudo, zanahoria, mango o incluso dátiles secos.

Tueste las semillas de cilantro y de comino en una sartén seca hasta que empiecen a desprender su aroma. Retire las semillas de la sartén y déjelas enfriar. A continuación, con un mortero o molinillo de café, tritúrelas hasta obtener un polvo fino.

Mézclelo con los siguientes 8 ingredientes en la licuadora a velocidad de batido , y salpiméntelos a continuación. Enjuague el salmón con agua y séquelo dándole golpecitos con papel de cocina. Póngalo en un plato llano, échele el adobo por encima y restriéguelo con las manos por todo el filete. Tápele y déjelo macerar durante 1 hora como mínimo. Pringue el salmón de vez en cuando con el adobo.

Prepare la ensalada. Ralle el coco en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Quítele las semillas al pepino y, seguidamente, rállalo con la cuchilla rebanadora gruesa. Quítele las semillas a la guindilla y píquela en trozos muy finos. Añádalos al bol de la batidora junto con la sal, la menta y las pasas. Mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 1 hasta que esté bien mezclado. Caliente el aceite en un cazo pequeño y fría las semillas de mostaza hasta que empiecen a reventar. Échelas en la ensalada y vuelva a mezclar a velocidad 2.

Precalente el horno a 240 °C (termostato 8). Cocine el salmón de 8 a 10 minutos o hasta que esté hecho en su punto. Sirva el pescado acompañado de la ensalada, las rodajas de lima y el arroz hervido.



LUBINA COCINADA A FUEGO VIVO CON SALSA HOLANDESA DE NARANJA SANGUINA

La salsa holandesa es de hecho una mayonesa caliente, aromatizada tradicionalmente con zumo de limón, aunque vale cualquier cítrico como, por ejemplo, pomelos rosados y limas.

Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos



1 chalota
100 ml de zumo de naranja sanguina recién exprimido
1 tsp de miel (opcional)
4 yemas
250 g mantequilla derretida y aún templada, preferiblemente clarificada
un chorrito de limón
4-6 filetes de lubina de 150 g con la piel
1 tbsp de aceite de oliva
1 tbsp de mantequilla
sal y pimienta blanca recién molida

Lamine la chalota con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Colóquela en un cazo pequeño con el zumo de naranja sanguina y la miel (si es que decide utilizarla), llévelo todo a ebullición y reduzca el contenido a la mitad. Cuele la mezcla en el bol de la batidora.

Añada las yemas y bátalas con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que estén espumosas. Añada al bol la mantequilla derretida con el motor en funcionamiento: primero gota a gota y después echando lentamente un chorrito cuando empiece a espesar la salsa holandesa. Salpimente y eche un chorrito de limón. Tape la salsa para mantenerla caliente.

Salpimente los filetes de lubina sólo por el lado de la carne. Caliente el aceite de oliva con la mantequilla en una sartén antiadherente y, a continuación, fría la lubina con la piel hacia abajo y a fuego fuerte hasta que éste hecha. Déle la vuelta al pescado y fríalo durante 15 segundos por el lado de la carne. Coloque la lubina con la piel hacia arriba en platos precalentados, salpimente a su gusto y, con una cuchara, eche la salsa holandesa por encima y alrededor del pescado. Sirva este plato acompañado de espárrago verde al vapor o hinojo a la parrilla.





Para 6 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo en remojo: 30 minutos
Tiempo de enfriado: 20 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos

3 rebanadas de pan blanco duro
150 ml de leche
500 g de carne magra de ternera
500 g de carne de cerdo
1 cebolla roja
1 huevo grande
1 ½ tsp de pimienta de Jamaica molida
2 tbsp de aceite de girasol
60 g de mantequilla
1-2 tbsp de harina
400 ml de caldo de pollo
200 g de crema agria
ralladura de 1 limón
1-2 tbsp de salsa de rábano picante
sal y pimienta negra recién molida

Para la compota de arándanos:
500 g de arándanos (o arándanos rojos)
1 cebolla roja picada muy fina
ralladura y zumo de 1 limón
125 ml de agua
200 g de azúcar

ALBÓNDIGAS FINLANDESAS CON SALSA DE RÁBANO PICANTE Y COMPOTA DE ARÁNDANOS

Las albóndigas de esta receta están sazonadas con una popular especia finlandesa llamada pimienta de Jamaica. Esta especia tiene un aroma que recuerda a clavo, nuez moscada, canela y pimienta negra. Si le resulta imposible encontrarla, siempre puede reemplazarla por una mezcla de especias.

En primer lugar, prepare la compota de arándanos. Ponga los arándanos en un cazo con la cebolla, la ralladura y el zumo de limón, y el agua. Llévelo todo a ebullición y, seguidamente, hiérvalo a fuego lento durante 15 minutos hasta que se haya espesado la compota. Añada el azúcar y remueva hasta que se disuelva. A continuación, retire el cazo del fuego y déjelo enfriar a temperatura ambiente.

Quítele la corteza al pan y póngalo a remojar en la leche durante 30 minutos hasta que la haya absorbido toda. Pique la carne de ternera, la de cerdo y la cebolla en el bol de la batidora con la placa cortadora de orificios finos de la picadora a velocidad 4. Añada el huevo, la pimienta de Jamaica y el pan que había puesto en remojo. A continuación, ponga el batidor normal y mézclelo todo a velocidad 4 hasta que esté bien mezclado. Salpimente a su gusto y, a continuación, ponga la mezcla a enfriar durante 20 minutos.

Forme bolas del tamaño de una nuez con la mezcla de la carne. Caliente el aceite y 40 g de mantequilla en una sartén grande y fría las albóndigas por tandas hasta que estén bien doradas y hechas. Manténgalas calientes. Una vez que haya terminado de hacer todas las albóndigas, deseche la grasa que haya podido quedar en la sartén. Añada la mantequilla sobrante a la sartén e incorpórela la harina. Cocine esta mezcla durante 2 minutos hasta que esté dorada y, a continuación, incorpórela el caldo hasta obtener una salsa suave. Añada la crema agria, la ralladura de limón y la salsa de rábano picante a su gusto y mézclelo bien todo. Vuelva a meter las albóndigas en la sartén y cúbralas con la salsa. Sirva las albóndigas acompañadas de la compota de arándanos y de un poco de arroz hervido.



ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE CON QUESO MASCARPONE

Estas albóndigas italianas están condimentadas con semillas de hinojo y limón, pero ¿por qué no probar a ponerles canela y albahaca, o romero y naranja? También puede no usar el queso mascarpone y servir las albóndigas acompañadas de otros quesos como el fontina, el taleggio o, menos auténtico, el queso feta.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de enfriado: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos



50 g de pan blanco duro

4 tbsp de leche

400 g de carne magra de ternera

50 g de queso parmesano

½ cebolla roja pequeña

1 diente de ajo

3 tbsp de aceite de oliva

1 tsp de semillas de hinojo

ralladura de 1 limón

1 huevo

½ ración de Salsa de tomate (véase la página 20), aderezada con 2 tbsp de albahaca picada muy fina

125 g de queso Mascarpone

sal y pimienta negra recién molida

Quítele la corteza al pan y échelo leche por encima. Déjelo en remojo durante 10 minutos hasta que haya absorbido toda la leche. Colóquelo en el bol de la batidora. Pique la carne de ternera en el bol de la batidora con la placa cortadora de orificios finos de la picadora a velocidad 4.

Ralle el queso parmesano con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Pique la cebolla y el ajo con la cuchilla rebanadora mediana. Caliente 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén y sofría la cebolla y el ajo durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Déjelos enfriar durante 5 minutos y, a continuación, incorpórelos al bol de la batidora con el queso parmesano, las semillas de hinojo, la ralladura de limón y el huevo. A continuación, ponga el batidor normal y mézclelo todo a velocidad 4 hasta que esté bien mezclado. Salpimente a su gusto y ponga la mezcla a enfriar durante 20 minutos.

Forme bolas del tamaño de un tomate cherry con la mezcla. Caliente el aceite de oliva restante en una sartén grande y fría las albóndigas por tandas hasta que estén bien doradas y hechas. Caliente a fuego lento la salsa de tomate e incorpórele el queso mascarpone. Eche las albóndigas en la salsa y sívalas acompañadas de espaguetis o tallarines.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos

150 g de fideos de arroz
1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo
125 g de tirabeque
1 cebolla
1-2 guindillas rojas ojo de pájaro
2 tallos de hierba limón
2 dientes de ajo
2,5 cm de jengibre pelado
25 g de nueces de macadamia
2 tbsp de aceite de cacahuete
1 tsp de cúrcuma
300 g de filetes de pechuga de pollo
600 ml de leche de coco
400 ml de caldo de pollo
12 gambas crudas y peladas de tamaño mediano
3-4 tbsp de salsa de pescado
zumo de 1 lima
1 manojo de cilantro

LAKSA DE POLLO Y MARISCO

La palabra laksa hace referencia a una sopa de fideos malasia, una mezcla entre sopa y guiso, en la que las verduras, el marisco y/o la carne se acompañan con un caldo muy condimentado. El caldo suele aderezarse con cúrcuma, que además le da su color característico.

Ponga los fideos de arroz en un bol, cúbralos con agua hirviendo y déjelos empapar. Corte los pimientos y los tirabeques con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4.

A continuación, ponga la cuchilla rebanadora gruesa y pique la cebolla. Resérvela y, seguidamente, mezcle las guindillas, la hierba limón picada, el ajo, el jengibre y las nueces de macadamia en la licuadora a velocidad de batido hasta obtener una pasta. Caliente el aceite en un wok y sofría la cebolla durante 5 minutos hasta que se haya reblandecido. Añada la pasta de especias y la cúrcuma, y cocínelo todo durante 2 minutos más. Corte el pollo en tiras o trocitos. Añádalos al wok y sofríalos durante 3 minutos más.

Eche la leche de coco y el caldo de pollo, y llévelo todo a ebullición. Baje el fuego y hiérvalo todo a fuego lento durante 10 minutos hasta que se haya hecho el pollo. Añada las verduras y las gambas, y seguidamente hiérvalo todo a fuego lento durante 3 minutos hasta que las verduras estén tiernas al morderlas y las gambas hechas.

Añada la salsa de pescado y el zumo de lima. Pique el cilantro muy fino e incorpórelo al laksa. Escorra bien los fideos de arroz y, a continuación, repártalos en 4 boles. Con un cucharón, eche el laksa por encima de los fideos y sírvalo.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora

2 tbsp de aceite de oliva
4 muslos de pollo sin piel
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
½ tsp de canela molida
1 tsp de cilantro molido
1 tsp de comino molido
una buena pizca de hebras de azafrán
150 g de orejones
50 g de pasas sultanas
600 ml de caldo de pollo
200 g de tomate triturado de lata
400 g de garbanzos en conserva
1 manojo de cilantro
50 g de almendras tostadas laminadas
sal y pimienta negra recién molida

Para la ensalada de zanahoria:
5 tbsp de aceite de oliva
zum de ½ - 1 limón
1 tbsp de agua de azahar
1 tbsp de miel de azahar
500 g de zanahorias
1 tbsp de cilantro picado muy fino
aceite de argán, para aderezar

TAYÍN DE POLLO Y OREJONES CON ENSALADA AGRIDULCE DE ZANAHORIA

El nombre del plato tayín proviene del característico recipiente cónico marroquí que se utiliza para prepararlo. Como resultado del largo y lento proceso de cocción, el pollo adquiere una textura deliciosamente tierna.

En una olla de base gruesa, caliente 1 cucharada de aceite de oliva y dore el pollo por todos los lados. Saque el pollo de la olla. Trocee la cebolla y el ajo con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Sofría la cebolla y el ajo en 1 cucharada de aceite de oliva durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido. Añada la canela, el cilantro y el comino, y cocínelo todo durante un minuto más.

Vuelva a echar el pollo en la olla y añada el azafrán, la mitad de los orejones, las pasas sultanas, el caldo y los tomates. Llévelo todo a ebullición, baje el fuego y tape la olla. Hierva a fuego lento durante 40 minutos hasta que el pollo se haya hecho.

Mientras tanto, prepare la ensalada de zanahoria. Eche los cuatro primeros ingredientes en el bol de la batidora y mézclelos con el batidor de varillas a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Ralle las zanahorias en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Mezcle con el aderezo y añada el cilantro. Salpimente a su gusto con unas gotitas de aceite de argán.

Cuando esté hecho el pollo, incorpore los garbanzos escurridos y el resto de los orejones al tayín y hiérvalo todo a fuego lento durante 10 minutos más hasta que se hayan reblandecido los orejones. Pique el cilantro muy fino e incorpórelo al tayín. Retire la olla del fuego. Emplate con una cuchara, esparciendo las almendras por encima. Sirva este plato acompañado de la ensalada de zanahorias.





Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de enfriado: 1 hora
Tiempo de cocción: 40 minutos

800 g filete magro de ternera
4 tbsp de aceite de oliva
1 tbsp de mostaza de Dijon
1 tbsp de salsa inglesa (Worcester)
¼ - ½ tsp de tabasco
60 g de pepinillos
60 g de cebolla
60 g de alcaparras
4-6 yemas de huevos camperos muy frescos
2 tbsp de perejil picado muy fino
sal y pimienta negra recién molida

Para las patatas fritas:
1 kg de patatas harinosas
aceite de cacahuete, para freír
escamas de sal marina, para sazonar

FILETE AMERICANO CON PATATAS FRITAS

Aunque equivocadamente las patatas fritas se consideran francesas (en inglés se denominan "French fries", es decir patatas fritas francesas), este tipo de patatas son originarias de Bélgica. De hecho, no es ninguna exageración decir que se trata del plato nacional belga. Para obtener un resultado óptimo, asegúrese de freír las patatas dos veces.

Quite y deseche cualquier resto de grasa o cartílago de la ternera, y córtela en trocitos. Pique la carne en el bol de la batidora con la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. Repita este proceso dos veces para que la carne quede bien picada.

A continuación, ponga el batidor normal e incorpore el aceite de oliva, la mostaza, la salsa inglesa y el tabasco a su gusto a velocidad 1 hasta que todo esté bien mezclado. Salpimente a su gusto, divida la mezcla en 4-6 partes y forme un filete con cada una. Tape ligeramente los filetes y póngalos a enfriar durante 1 hora. Pique los pepinillos, la cebolla y las alcaparras por separado utilizando la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Colóquelos en boles aparte.

Pele y corte las patatas en rodajas de 1 cm y luego en tiras de 5 mm. Métalas en agua fría y déjelas en remojo durante 1 hora. Después, escúrralas y séquelas bien dando golpecitos con un paño limpio. Caliente el aceite en una freidora a 170 °C y fría las patatas por tandas entre 3 y 5 minutos hasta que estén tiernas, pero manteniendo un color blanquecino. Escúrralas en papel de cocina y déjelas enfriar completamente.

Justo antes de servir, recaliente el aceite a 190 °C y fría las patatas blanquecinas de nuevo entre 2 y 4 minutos hasta que estén bien doradas y crujientes. Escúrralas en papel de cocina, echándoles la sal marina por encima. Ponga los filetes americanos en platos y haga una hendidura poco profunda en cada filete. Con cuidado, póngales en el centro una yema de huevo. Como guarnición, acompañelos de montoncitos de pepinillos, cebolla, alcaparras y perejil. Sirva los filetes con las patatas fritas bien calientes.



CORDERO EN CROÛTE CON PESTO DE MENTA Y PISTACHO

Este plato de cordero es ideal para llevarlo a una fiesta como cena: es fácil de hacer y se puede preparar con antelación. Si lo prefiere, puede reemplazar la masa tipo hojaldre por masa quebrada o de brioche.

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de enfriado: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

4 filetes de cordero de 225 g, de unos 10 cm de largo

125 g de mantequilla

½ ración de Pesto de menta y pistacho (véase la página 19)

1 ración de Masa tipo hojaldre (véase la página 24)

1 yema de huevo

175 ml de caldo de cordero

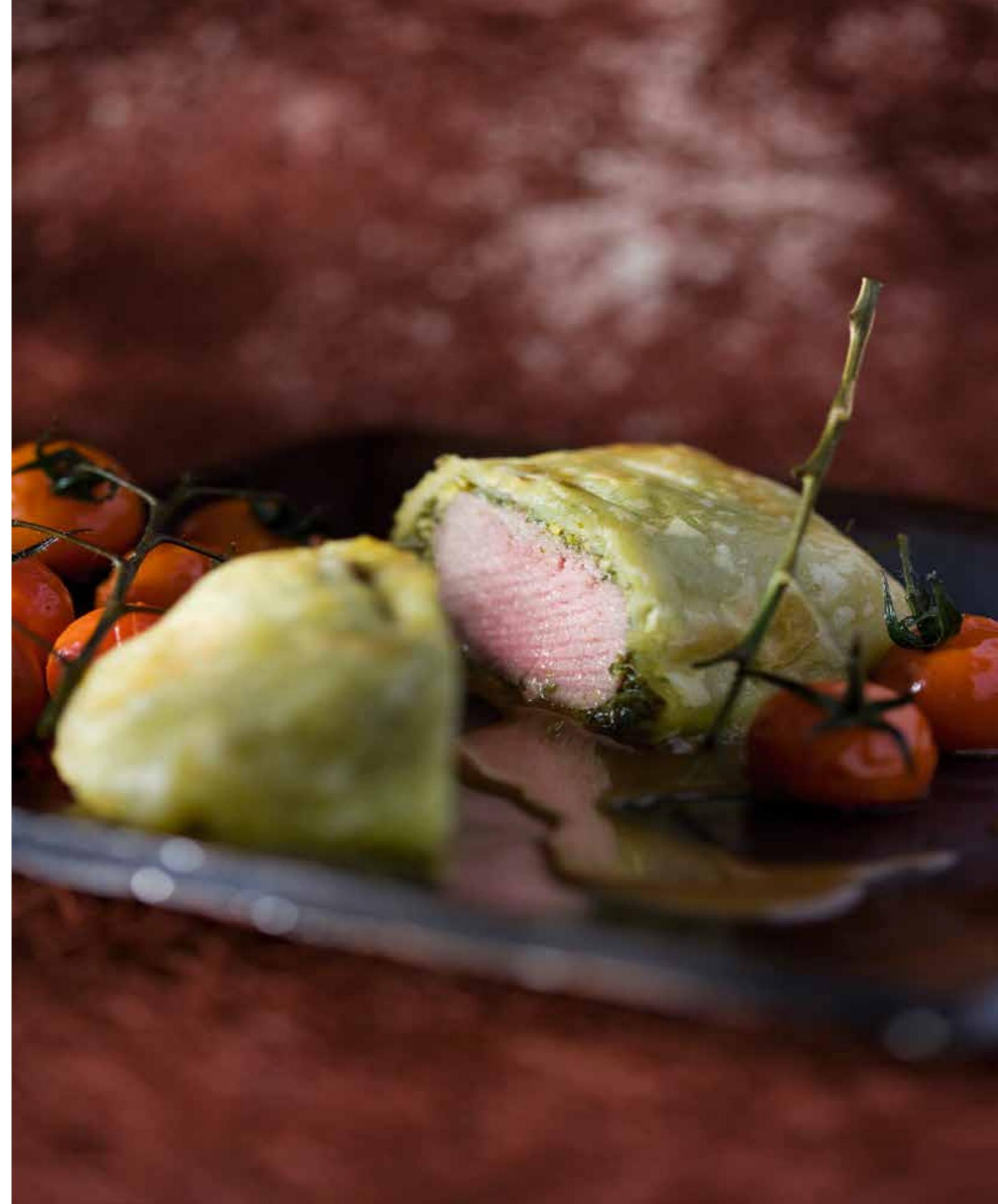
75 ml de vino de Marsala

sal y pimienta negra recién molida

Precaliente el horno a 220 °C (termostato 7). Parta los filetes de cordero por la mitad. Derrita 50 g de mantequilla en una sartén grande y salpimente el cordero. Dore los filetes de cordero a fuego vivo durante 30 segundos por ambos lados. Déjelos escurrir en una rejilla metálica, reservando todo el jugo que suelten.

Extienda la masa tipo hojaldre y córtela en 8 rectángulos de 20 cm x 10 cm. Ponga los rectángulos en una superficie enharinada y unte 1 cucharada de pesto en cada uno. Seque el cordero dándole golpecitos con papel de cocina y, a continuación, ponga cada filete de cordero en un rectángulo de masa. Unte cada filete de cordero con otra cucharada de pasta y envuelva la carne con la masa formando un paquete. Pinte los extremos con un poco de agua fría y selle los paquetes. Déle la vuelta a los paquetes y hágale unos cortes por encima. Póngalos a enfriar durante 15 minutos.

Bata la yema de huevo con 1 cucharada de agua y pinte con este glaseado los paquetes de cordero. Hornéelos de 12 a 14 minutos hasta que estén bien dorados. Mientras tanto, ponga el jugo escurrido del cordero en un cazo pequeño con el caldo de cordero y el vino de Marsala. Reduzca el líquido a la mitad y, a continuación, incorpore batiendo la mantequilla restante hasta que la salsa se espese y esté brillante. Sirva los paquetes de cordero acompañados de la salsa de Marsala y tomates asados.





Para 8 salchichas pequeñas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo en remojo: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos

1 kg de panceta de cerdo, sin corteza y deshuesada
4 tsp de pimentón
1 tsp guindilla picada
1 tbsp de semillas de hinojo
120 cm de tripa de embutir natural o sintética
4 tbsp de aceite de oliva
sal y pimienta negra recién molida

Para las lentejas:
150 g de beicon fresco o ahumado
2 cebollas rojas
2 dientes de ajo
250 g de champiñones
200 g de lentejas de Puy o pardinas
½ ración de Salsa de tomate (véase la página 20), aderezada con una buena pizca de hebras de azafrán
4 tbsp de perejil picado muy fino

SALCHICHAS CONDIMENTADAS CON LENTEJAS EN SALSA DE TOMATE

Estas salchichas ahumadas están deliciosas con un guiso de lentejas de Puy, beicon fresco y champiñones, todo ello aderezado con tomate y azafrán. O bien las puede acompañar de un Puré de patatas al azafrán (véase la página 22) y un coulis de pimientos rojos asados.

Corte la panceta en dados de 5 cm y póngala a enfriar bien. Pique la panceta en el bol de la batidora con la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. A continuación, vuelva a picarla con la placa cortadora de orificios finos. Añádale las especias y mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 4. Salpimente a su gusto.

Empape las tripas de embutir en agua fría durante 30 minutos y, a continuación, enjuáguelas bien. Engrase el embutidor de salchichas grande y ajústelo bien la tripa de embutir. Ate el extremo. Introduzca la mezcla que ha elaborado con la panceta a velocidad 4, retorciendo y dando forma a las salchichas conforme va avanzando. Póngalas a enfriar.

Corte el beicon fresco y sofríalo en una olla grande hasta que esté bien dorado y haya soltado toda la grasa. Trocee la cebolla y el ajo con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Añádalos al beicon de la olla y sofríalos durante 5 minutos hasta que se hayan reblandecido.

Corte los champiñones con la cuchilla rebanadora gruesa. Añádalos a la olla y sofríalos durante 5 minutos más. Añada las lentejas enjuagadas, cúbralas con un poco de agua hirviendo y hierva a fuego medio durante 20 minutos hasta que las lentejas estén tiernas. Incorpore la salsa de tomate y el perejil, caliéntelo todo y salpimente a su gusto. Caliente el aceite de oliva en una sartén y fría las salchichas hasta que estén bien doradas y hechas. Sirva este plato acompañado de las lentejas.





Para 3-4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

300 g de filete magro de cerdo
150 g de escalopes de ternera o carne magra de vaca
3 chalotas
25 g de pan blanco recién rallado
½ tsp de jengibre molido
½ tsp de cilantro molido
¼ tsp de alcaravea molida
½ tsp de nuez moscada recién rallada
una pizca de cardamomo triturado
1 tbsp de perejil picado muy fino
60 cm de tripa de embutir natural o sintética
aceite vegetal, para freír
mostaza de miel, para acompañar
sal y pimienta blanca recién molida

Para la guarnición de Sauerkraut:
250 g de Sauerkraut
1 cebolla
2 tallos de apio verde
½ pimiento rojo
½ pimiento verde
½ tsp de alcaravea
100 g de azúcar
100 ml de vinagre de vino blanco

BRATWURST CON GUARNICIÓN DE SAUERKRAUT

Esta salchicha ha logrado traspasar las fronteras de su Alemania natal. Para una experiencia más auténtica, sívala acompañada de la guarnición de Sauerkraut que se detalla a continuación.

Primero, prepare la guarnición. Escorra bien el Sauerkraut y colóquelo en un bol de cristal. Trocee la cebolla, el apio y los pimientos con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Incorpórelos al Sauerkraut con las semillas de alcaravea. Caliente el azúcar y el vinagre en un cazo pequeño a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Lleve el contenido a ebullición, retire inmediatamente el cazo del fuego y eche su contenido por encima del Sauerkraut y las verduras. Mezcle bien, tápelo y déjelo marinar.

Quite la grasa de la carne y córtela en daditos de 5 cm. Póngala a enfriar bien y, a continuación, píquela en el bol de la batidora: primero con la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4 y posteriormente con la placa cortadora fina. Pique las chalotas en trozos muy finos y añádalas al bol junto con el pan rallado, las especias y el perejil. Mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 4. Salpimente a su gusto.

Empape las tripas de embutir en agua fría durante 30 minutos y, a continuación, enjuáguelas bien. Engrase el embutidor de salchichas grande y ajústelo bien la tripa de embutir. Ate el extremo. Introduzca la mezcla de carne de cerdo a velocidad 4, retorciendo y formando las salchichas conforme va avanzando. Caliente un poco de aceite en una sartén y fría las salchichas durante 10 minutos, o hasta que estén bien doradas y hechas. Sirva las salchichas acompañadas de la guarnición y de mostaza de miel



GRATIN DAUPHINOIS CON COLMENILLAS

01 & 04

Este cremoso plato de patatas al gratén está delicioso como acompañamiento de carnes asadas o a la brasa. Si desea preparar una versión más ligera de la receta, puede convertir este plato en "pommes boulangères" reemplazando la nata y la leche por caldo de pollo, y añadiéndole dos cebollas en rodajas.

Para 6 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 15 minutos



500 ml de nata para montar
250 ml de leche
30 g de colmenillas secas
1 kg de patatas rojas
2 dientes de ajo
25 g de mantequilla reblandecida
sal y pimienta negra recién molida

Pre caliente el horno a 180 °C (termostato 4). Lleve la nata y la leche a ebullición, échelos por encima de las colmenillas y déjelas reposar durante 15 minutos. Transcurrido ese tiempo, cuele la nata en una jarra y corte las colmenillas en trozos finos. Pele y corte las patatas con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Parta por la mitad los dientes de ajo y restriéguelos por toda la base y los laterales de un plato grande de horno. Úntelo con mantequilla. Disponga las patatas y las colmenillas en capas por todo el plato, salpimentando generosamente cada una de esas capas. Eche la nata que había puesto en la jarra por encima de las verduras. Tape el plato con papel de aluminio y hornéelo durante 1 hora hasta que las patatas estén tiernas. Quite el papel de aluminio y, a continuación, hornee el plato durante 15 minutos más hasta que la capa superior esté bien dorada.

RÖSTI DE COL Y PATATAS

02 & 03

Estos pasteles de patatas tienen multitud de variantes: se le pueden añadir otras verduras, quesos y hierbas, o incluso combinar tiras de beicon, carne de cangrejo, pescado ahumado, etc. Este tipo de guarniciones están deliciosas acompañadas de salchichas fritas y de Compota de arándanos (véase la página 120).

Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos



75 g de col de Savoya
50 g de queso Cheddar
450 g de patatas rojas
25 g de arándanos secos
2 tsp de salvia picada muy fina
2 tbsp de harina
1 huevo
25 g de mantequilla derretida
2 tbsp de aceite vegetal
sal y pimienta negra recién molida

Corte la col con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Ralle el queso Cheddar con la cuchilla rebanadora fina y las patatas con la cuchilla rebanadora mediana. Intente sacarles a las patatas todo el líquido que pueda.

Ponga en el bol las patatas, la col y el queso. Añada los arándanos, la salvia, la harina y el huevo. Salpimente a su gusto. Mézclelo todo ayudándose con dos tenedores y, a continuación, forme de 8 a 12 croquetas con la mezcla. Caliente la mantequilla y el aceite en un sartén antiadherente a fuego medio. Fría los rösti por tandas hasta que estén bien dorados por ambos lados.



01



02



04



03

COL LOMBARDA ESTOFADA CON VINO TINTO Y MEZCLA DE ESPECIAS

01 & 04

Este plato agridulce de col está delicioso como acompañamiento de carnes grasas como, por ejemplo, el ganso asado, la pechuga de pato o la panceta de cerdo. Esta guarnición sabe incluso mejor al día siguiente de haberla preparado, una vez que los sabores han tenido la oportunidad de expandirse. La mezcla de especias suele llevar normalmente canela, jengibre, nuez moscada, clavo y/o cilantro, y pimienta de Jamaica.

Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 2 horas



500 g de col lombarda
1 cebolla roja
75 g de mantequilla
3 tbsp de azúcar moreno claro
1 manzana de mesa grande
100 g de arándanos secos
375 ml de vino tinto afrutado
zum de 1 naranja
½ tsp de mezcla de especias
4 enebrinas
1 tbsp de vinagre balsámico
sal y pimienta negra recién molida

Quite las hojas exteriores y el corazón de la col lombarda. Trocee la col y la cebolla con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Derrita la mantequilla en un cazo de base gruesa y sofría la cebolla hasta que se haya reblandecido. Añada la col, remueva bien y, a continuación, échele el azúcar por encima.

Pele y quítele el corazón a la manzana, y córtela con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Añádala al cazo junto con los arándanos, el vino, el zumo de naranja y las especias. Sofría las verduras hasta que se marchiten un poco y, seguidamente, tape el cazo y hierva el contenido a fuego lento durante 2 horas hasta que todas las verduras estén bien hechas y se hayan reblandecido. Incorpore el vinagre balsámico, salpimente a su gusto y sirva.

SALSA CHUTNEY DE CIRUELA, PERA Y PASAS SULTANAS

02 & 03

Esta salsa Chutney debe dejarse madurar durante dos meses antes de consumirla. Sírvala como acompañamiento de quesos, platos de cocina india y pasteles de carne.

Para 1,2 kg
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 30 minutos



450 g de ciruelas rojas
450 g de peras
225 g de cebollas
50 g de jengibre fresco
225 g de pasas sultanas
ralladura de ½ naranja
ralladura de ½ limón
570 ml de vinagre de sidra
350 g de azúcar moreno claro templado
½ tsp de canela molida
¼ tsp de jengibre molido
¼ tsp de clavo molido
2 tsp de sal

Parta las ciruelas por la mitad y deshuéelas. Pele las peras y quíteles el corazón. Corte las ciruelas, las peras y las cebollas con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Pele y ralle el jengibre con la cuchilla rebanadora mediana. Eche la fruta, las cebollas y el jengibre en una olla grande de base gruesa, y añada los demás ingredientes. Lleve el contenido a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Suba el fuego y, a continuación, cocine el contenido de la olla durante 1 hora 30 minutos hasta que se haya espesado la salsa Chutney. Remueva de vez en cuando. Una vez cocinada, eche la salsa Chutney en botes esterilizados y que se puedan cerrar herméticamente.



01



02



04



03

PAN DE HARINA CON GRANOS DE TRIGO MALTEADO, NUECES Y MIEL

01 & 03

La harina con granos de trigo malteado (harina granary) es una harina integral. Los granos de trigo malteado aportan a este pan un sabor a nueces, que en esta receta se acentúa aún más por el hecho de agregar nueces y aceite de nuez. Si no consigue encontrar harina con granos de trigo malteado, puede utilizar harina especial para pan multicereales.

Para 2 panes
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de fermentación: 2 horas
Tiempo de cocción: 40 minutos



150 g de nueces
1 kg de harina con granos de trigo malteado (harina granary)
1 tsp de sal
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
2 tbsps de aceite de nuez
5 tbsps de miel de brezo
525 ml de agua tibia

Tueste las nueces y córtelas en trozos. Mezcle la harina, la sal y la levadura en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 2. Añada el aceite de nuez y la miel con el agua. A continuación, ponga el gancho amasador e incorpore poco a poco la mezcla de agua a la harina a velocidad 2. Amase durante 1 minuto y, a continuación, coloque la masa en un bol untado con aceite o mantequilla. Eche el aceite en la masa y déjela subir en un sitio cálido por espacio de 1 hora o hasta que la masa duplique su volumen.

Mezcle las nueces en la masa con el gancho amasador a velocidad 1 y, a continuación, amase la masa durante 1 minuto más. Añada un poco más de harina en caso de que la masa parezca estar demasiado pegajosa. Divida la masa en dos porciones y colóquelas en un molde para pan de 1 kg. Cubra el molde con un paño de cocina húmedo y deje que la masa suba durante 1 hora, o bien hasta que haya sobresalga por encima de los bordes de los moldes.

Precalente el horno a una temperatura de 220 °C (termostato 7). Hornee los panes durante 10 minutos y, a continuación, baje la temperatura del horno hasta los 200 °C (termostato 6). Hornee durante 30 minutos más o hasta que los panes suenen a hueco al darle golpecitos en la base. Deje enfriar sobre una rejilla metálica.

PAN DE SODA CON QUESO DE CABRA, CEBOLLETA Y TOMILLO

02 & 04

Como este pan se hace con bicarbonato sódico y suero de leche, no precisa de tiempo de reposo para subir. Sin embargo, deberá consumirse el mismo día de su preparación, preferentemente mientras aún está templado fuera del horno.

Para 1 pan
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos



250 g de harina
250 g de harina integral
1 tsp de sal
1 tsp de bicarbonato sódico
1 tbsps de tomillo picado muy fino
6 cebolletas picadas muy finas
300-350 ml de suero de leche
100 g de queso de cabra curado

Precalente el horno a 230 °C (termostato 8). Tamice los dos tipos de harina, la sal y el bicarbonato sódico en el bol de la batidora. A continuación, añada al bol los restos que hayan quedado en el tamiz. Añada el tomillo y las cebolletas a la harina. Mezcle poco a poco en el bol el suero de leche con el batidor normal a velocidad 2 hasta obtener una masa homogénea (puede que no tenga que usar todo el suero de leche).

Ponga el gancho amasador y, seguidamente, desmenuce en el bol el queso de cabra y amase a velocidad 2 hasta que la masa quede blanda sin llegar a estar pegajosa. Forme un redondel de 2,5 cm de grosor, haga dos líneas cruzadas en la superficie y colóquela en una bandeja untada con aceite o mantequilla. Hornéelo durante 15 minutos y, seguidamente, baje la temperatura del horno a 200 °C (termostato 6). Prosiga con la cocción durante 15-20 minutos más. El pan estará hecho cuando al darle unos golpecitos en la base suene a hueco. Sirva el pan templado o a temperatura ambiente, y recuerde que deberá consumirlo el mismo día de su preparación.



01



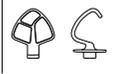
02



04



03



Para 1 pan grande

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de fermentación: 2 horas 10 minutos

Tiempo de fermentación: 2-3 días
Tiempo de cocción: 40 minutos

125 g de harina de escanda integral
250 g de harina blanca
1 ½ tsp de sal
1 tsp de levadura seca
175 ml de agua tibia

Para la levadura madre:

250 g de harina de escanda integral
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
300 ml de agua

PAN DE MASA FERMENTADA DE ESCANDA

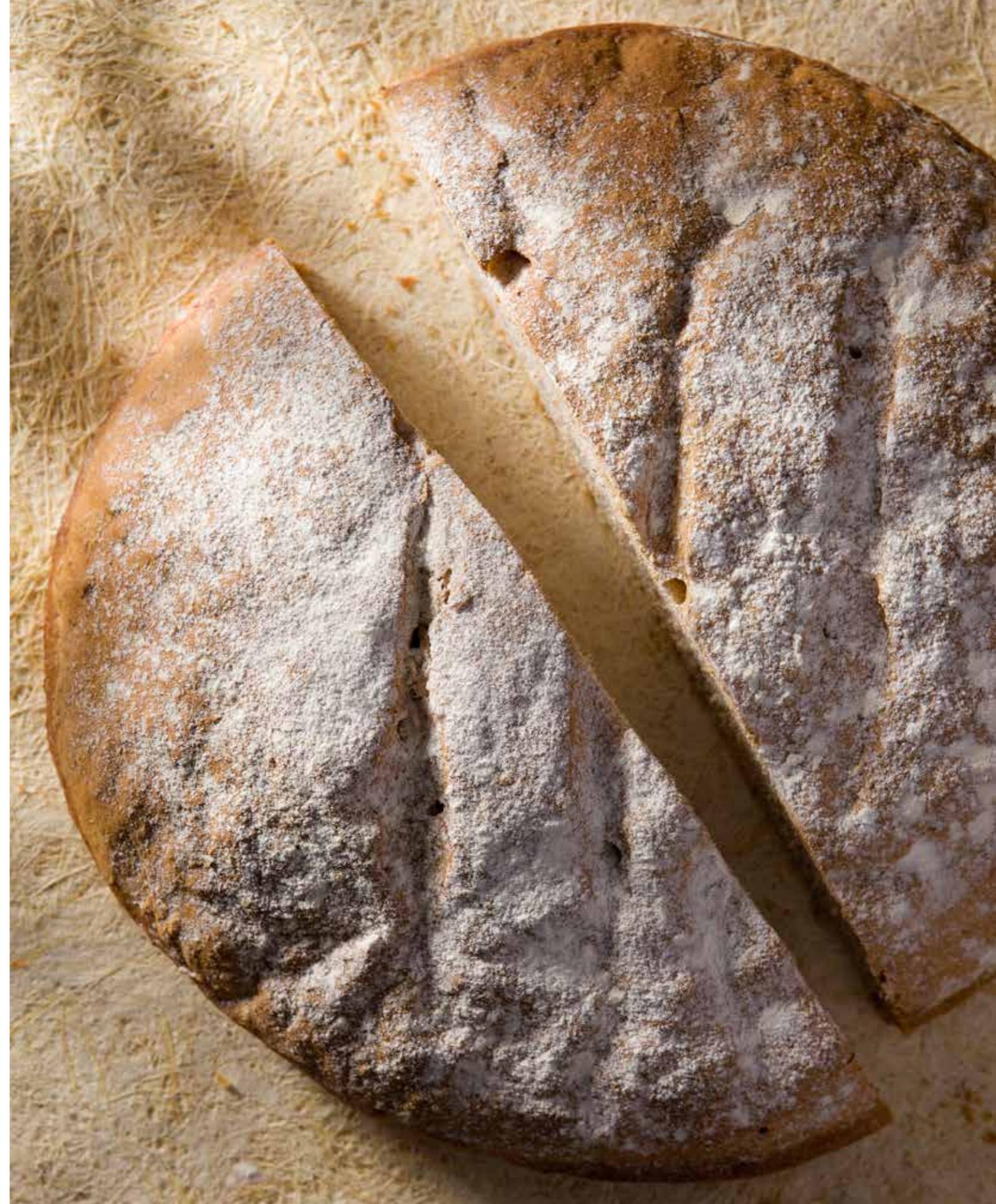
El pan de masa fermentada se prepara a partir de una levadura madre que deberá dejarse fermentar durante varios días, lo que le dará al pan ese característico sabor agrio. La levadura madre sobrante se puede guardar en el frigorífico y volver a utilizarse en otro momento. Para hacerlo, añada 125 ml de agua y 125 g de harina de escanda a la levadura madre y déjela fermentar a temperatura ambiente de 12 a 24 horas antes de usarla o refrigerarla.

Primero prepare la levadura madre. Tamice la harina de escanda en el bol de la batidora. Seguidamente, añada al bol los restos que hayan quedado en el tamiz. Incorpore la levadura, añada el agua y mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 2. Vierta la mezcla en un bol, tápela sin presionar demasiado y déjela fermentar en un lugar templado y sin corrientes de aire entre 2 y 3 días. Remueva la levadura madre un par de veces al día. La levadura madre estará lista cuando emane un agradable olor a agrio.

Tamice los dos tipos de harina y la sal en el bol de la batidora. Añada la levadura. Ponga 250 ml de levadura madre en una jarra y, seguidamente, añádale el agua tibia. Amase poco a poco esta mezcla en la harina utilizando el gancho amasador a velocidad 1 hasta conseguir una masa homogénea. Siga amasando a velocidad 2 otros 3 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica. Tape el bol con film transparente y deje subir la masa en un sitio cálido durante 1 hora, o hasta que la masa duplique su volumen.

Golpee la masa y déjela reposar durante 10 minutos. Forme con la masa un redondel o un óvalo, y póngala en una bandeja untada con aceite o mantequilla. Haga unos cuantos cortes en la superficie. Tápela con film transparente también untado con aceite y déjela subir durante 1 hora, o hasta que duplique su volumen.

Precaliente el horno a 220 °C (termostato 7) y ponga un plato llano con agua en la parte de abajo. Enharine ligeramente la masa. Hornee la masa durante 10 minutos y, seguidamente, baje la temperatura del horno a 200 °C (termostato 6) y siga horneándola durante 30-40 minutos más hasta que esté bien dorada. El pan estará hecho cuando al darle unos golpecitos en la base suene a hueco.



FOCACCIA DE TOMATES CHERRY Y ALBAHACA

01 & 03

Esta es mi particular versión de la focaccia, un pan italiano aderezado con aceite de oliva y con escamas de sal marina por encima que le aportan un crujido adicional.

Para 2 panes

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de fermentación: 2 horas

Tiempo de cocción: 25 minutos



30 g de levadura fresca
400 ml de agua tibia
una pizca de azúcar
800 g de harina blanca
1 tbsp de sal
125 ml de aceite de oliva
12 tomates secos
1 manojo de albahaca
24 tomates cherry rojos
(0 12 rojos y 12 amarillos)
aceite de oliva virgen extra y escamas de sal marina, para decorar

Desmenuce la levadura en una jarra graduada y añádale el agua. Incorpore el azúcar y deje reposar la mezcla durante 10 minutos hasta que empiece a hacer espuma. Añada el aceite de oliva. Incorpore la harina y la sal en el bol de la batidora usando el batidor normal a velocidad 2 durante 30 segundos. A continuación, ponga el gancho amasador y amase poco a poco la mezcla de levadura hasta conseguir una masa blanda. Amase durante 2 minutos a velocidad 1. Tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela subir en un sitio cálido durante hora y media, o hasta que duplique su volumen.

Pique los tomates secos muy finos. Golpee la masa y amásela con el gancho amasador a velocidad 1, incorporando los tomates secos y la albahaca. Divida la masa en dos porciones y extiéndalas para formar con cada una un círculo de 1,5 cm de grosor. Coloque los dos trozos en bandejas untadas con aceite o mantequilla, y haga con los dedos 12 agujeros en cada uno de ellos. Meta un tomate cherry en cada agujero, tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela subir durante 30 minutos, o hasta que duplique su volumen.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Rocíe la masa con aceite de oliva y espolvoree por encima la sal gorda. Hornee de 20 a 25 minutos hasta que las focaccias estén bien doradas y suenen a hueco al darle golpecitos en la base.

PAN DE PITA CON COMINO Y CILANTRO

02 & 04

Este pan plano de Oriente Medio está delicioso abierto por medio y relleno a modo de bocadillo, o bien troceado y tostado para ser servido como acompañamiento de salsas y ensaladas.

Para 12 pitas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de fermentación: 2 horas

Tiempo de cocción: 10 minutos



15 g de levadura fresca
300 ml de agua tibia
1 tbsp de azúcar
1 ½ tbsp de aceite de oliva
500 g de harina blanca
2 tsp de sal
2 tsp de comino molido
1 manojo de cilantro

Desmenuce la levadura en el bol de la batidora y añada el agua. Añada el azúcar y el aceite de oliva. Deje la mezcla en el bol durante 10 minutos hasta que empiece a hacer espuma. Incorpore la harina, la sal y el comino. A continuación amase poco a poco la mezcla de levadura con el gancho amasador a velocidad 2 hasta que la masa se separe de las paredes del bol. Siga amasando durante 2 minutos más hasta que la masa quede homogénea y elástica. Tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela subir en un sitio cálido por espacio de 1 hora o hasta que duplique su volumen.

Pique el cilantro muy fino. Vuelva a golpear la masa y, seguidamente, espolvoree el cilantro. Amase con el gancho amasador durante 2 minutos a velocidad 2 hasta que el cilantro esté bien mezclado. Divida la masa en 12 porciones y extienda cada una de ellas hasta hacer un círculo de 15 cm. Ponga los círculos de masa en papel de aluminio, tápelos y déjelos subir durante 1 hora.

Precalente el horno a 260 °C (termostato 9) y meta dos bandejas para calentarlas. Ponga los círculos de masa en las bandejas calientes, rocíelos con agua y hornéelos de 8 a 10 minutos. Los panes de pita deberán consumirse el mismo día de su preparación.



01



02



04



03

PRETZELS

01 & 02

Los pretzels son un aperitivo de origen alemán que se sirve habitualmente como acompañamiento de la cerveza. La cobertura de sésamo puede sustituirse por semillas de amapola o sal gorda marina.

Para 10-12 pretzels
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de fermentación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos



500 g de harina
una pizca de sal
28 g de levadura seca
40 g de azúcar
75 g de manteca reblandecida
125 ml de leche tibia
125 ml de agua tibia
1 huevo
1 tbsp de sésamo

Mezcle la harina, la sal, la levadura, el azúcar y la manteca en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 2. Incorpore la leche y el agua con el gancho amasador hasta obtener una masa homogénea. Tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela subir en un sitio cálido durante 30 minutos.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Amase la masa con el gancho amasador a velocidad 1 hasta que quede consistente, suave y elástica, y hasta que se separe de las paredes del bol. Divida la masa en 10-12 porciones. Extienda cada porción dándole forma de círculo y, a continuación, déle forma de óvalo. Extienda cada óvalo hacia atrás y hacia delante, desplazando los dedos por toda la masa, para formar tiras de unos 40 cm de largo, 2,5 cm de diámetro y 5 mm de grosor en cada punta. Junte los extremos de las tiras en forma de lazo. Cruce los extremos un par de veces y, seguidamente, apriete cada lado del centro espesado. Repita este proceso con cada una de las tiras de masa.

Coloque los pretzels en bandejas untadas con aceite o mantequilla. Mezcle el huevo con 1 cucharada de agua y pinte con este glaseado los pretzels. Eche el sésamo por encima y hornee durante 20 minutos hasta que estén bien dorados.

FLACHSWICKEL

03 & 04

Estas trenzas dulces alemanas muy condimentadas se sirven normalmente calientes en el desayuno, acompañadas de mermelada casera o miel.

Para 8 piezas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de fermentación: 1 hora 20 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos



150 g de mantequilla
200 ml de leche
500 g de harina
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
2 tbsp de azúcar
1 tsp de canela molida
1 tsp de cardamomo triturado
2 huevos
una pizca de sal
azúcar glas, para espolvorear

Ponga la mantequilla con la leche en un cazo pequeño y derrítala a fuego lento. Vierta la mezcla en el bol de la batidora y añádale el resto de los ingredientes, excepto el azúcar glas. Amáselo todo con el gancho amasador a velocidad 2 durante 3 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. Tape la masa y déjela subir en un sitio cálido durante 1 hora.

Precalente el horno a 170 °C (termostato 3). Retire la masa del bol y divídala en 24 porciones. Extienda cada trozo con un rodillo hasta obtener una tira de uno 20 cm de largo y reboce todas las tiras obtenidas en azúcar glas. Disponga tres tiras de masa una al lado de la otra y junte los extremos superiores. Trence las tiras y junte al final los extremos inferiores para cerrar la trenza. Repita esta misma operación con las demás tiras de masa. Ponga las trenzas en las bandejas del horno y déjelas reposar 20 minutos antes de hornearlas. Hornéelas de 25 a 30 minutos hasta que estén bien doradas y sívalas calientes.

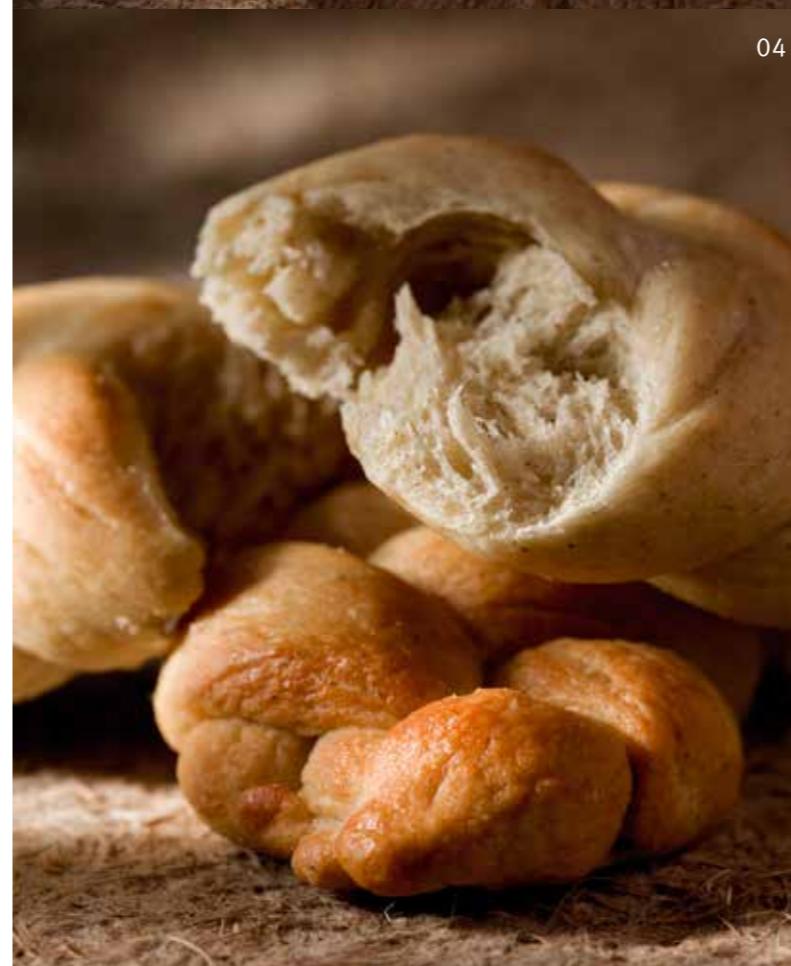


01

02

04

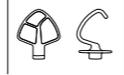
03



CHALLAH DE VAINILLA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Este pan enriquecido para días festivos, se sirve tanto con forma de trenza en el sabbath judío, como con forma de espiral en el Rosh Hashanah (el Año Nuevo judío).

Para 2 panes
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de fermentación: 2 horas
Tiempo de cocción: 35 minutos



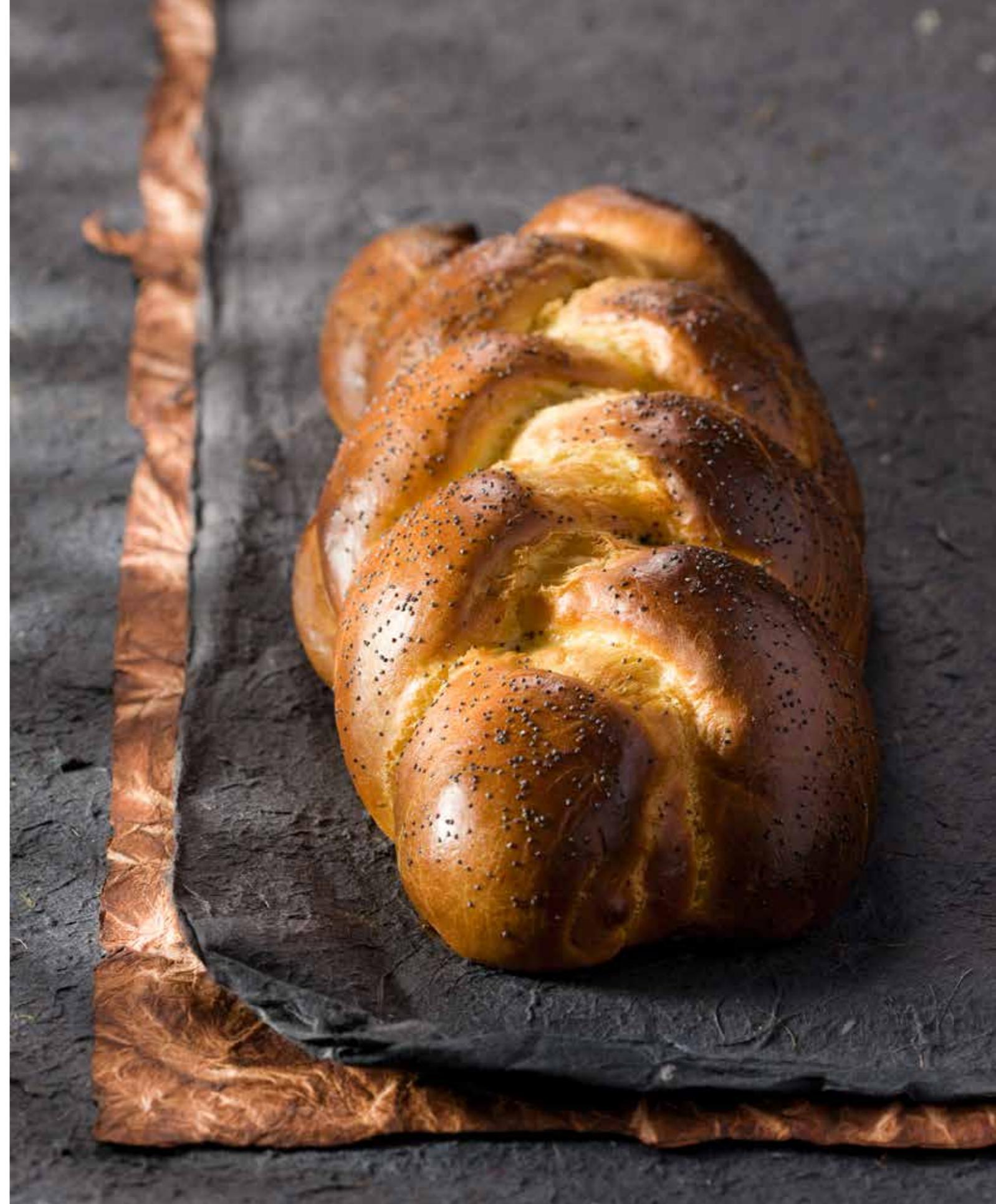
1 vaina de vainilla
225 ml de leche
15 g de levadura fresca
625-700 g de harina
1 tsp de sal
75 g de mantequilla derretida
3 tbsp de miel
3 huevos
1 yema
2 tsp de semillas de amapola

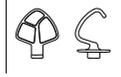
Parta la vaina de vainilla por la mitad longitudinalmente y raspe bien el interior para sacar las semillas. Colóquelo todo en una cacerola con la leche y llévelo a ebullición. Retire la mezcla del fuego y déjela enfriar hasta que esté tibia. Desmenuce la levadura en la mezcla y remuévala hasta que se disuelva.

Ponga en el bol de la batidora 625 gramos de la harina y la sal, y mézclelo con el batidor normal a velocidad 2 durante 15 segundos. A continuación, coloque el gancho amasador e incorpore poco a poco la mezcla de levadura a velocidad 2. Amase durante 1 minuto. Añada la mantequilla derretida, la miel y los huevos, y amáselo todo durante otro minuto. Agregue los 75 g de harina restante, de 25 en 25 gramos, hasta que la masa se separe de las paredes del bol. Siga amasando a velocidad 2 otros 2 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica. Pásela a un bol untado con aceite o mantequilla, y déle la vuelta para empaparla toda. Tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela subir en un sitio cálido por espacio de 1 hora o hasta que duplique su volumen.

Aplane la masa y divídala en 6 porciones. Extienda cada una en tiras de 35 cm. Trence las tiras de tres en tres, oculte los extremos en la parte inferior y ponga los panes en una bandeja de horno untada con aceite o mantequilla. Repita esta misma operación con los demás trozos de masa. Tápelos con un paño de cocina húmedo y déjelos subir durante 1 hora, o hasta que dupliquen su volumen.

Pre caliente el horno a 200 °C (termostato 6). Mezcle la yema de huevo con 1 cucharada de agua fría. Pinte las trenzas de pan con el glaseado y esparza las semillas de amapola por encima. Hornéelas de 30 a 35 minutos.





Para 2 panes

Tiempo de preparación: 2 horas

Tiempo de fermentación: 2 horas 30 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

100 g de pasas sultanas
50 g de pasas de Corinto
50 g de cáscaras confitadas troceadas
ralladura de 1 limón
1 tsp de cardamomo triturado
una pizca de pimienta negra
2 tsp de extracto de vainilla
2 tbsps de ron añejo
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
1 tsp de azúcar
500 g de harina
150 ml de leche tibia
½ tsp de sal
3 tbsps de azúcar moreno claro
50 g de mantequilla
2 huevos batidos
300 g de mazapán
mantequilla derretida, para glasear
azúcar glas, para espolvorear

STOLLEN

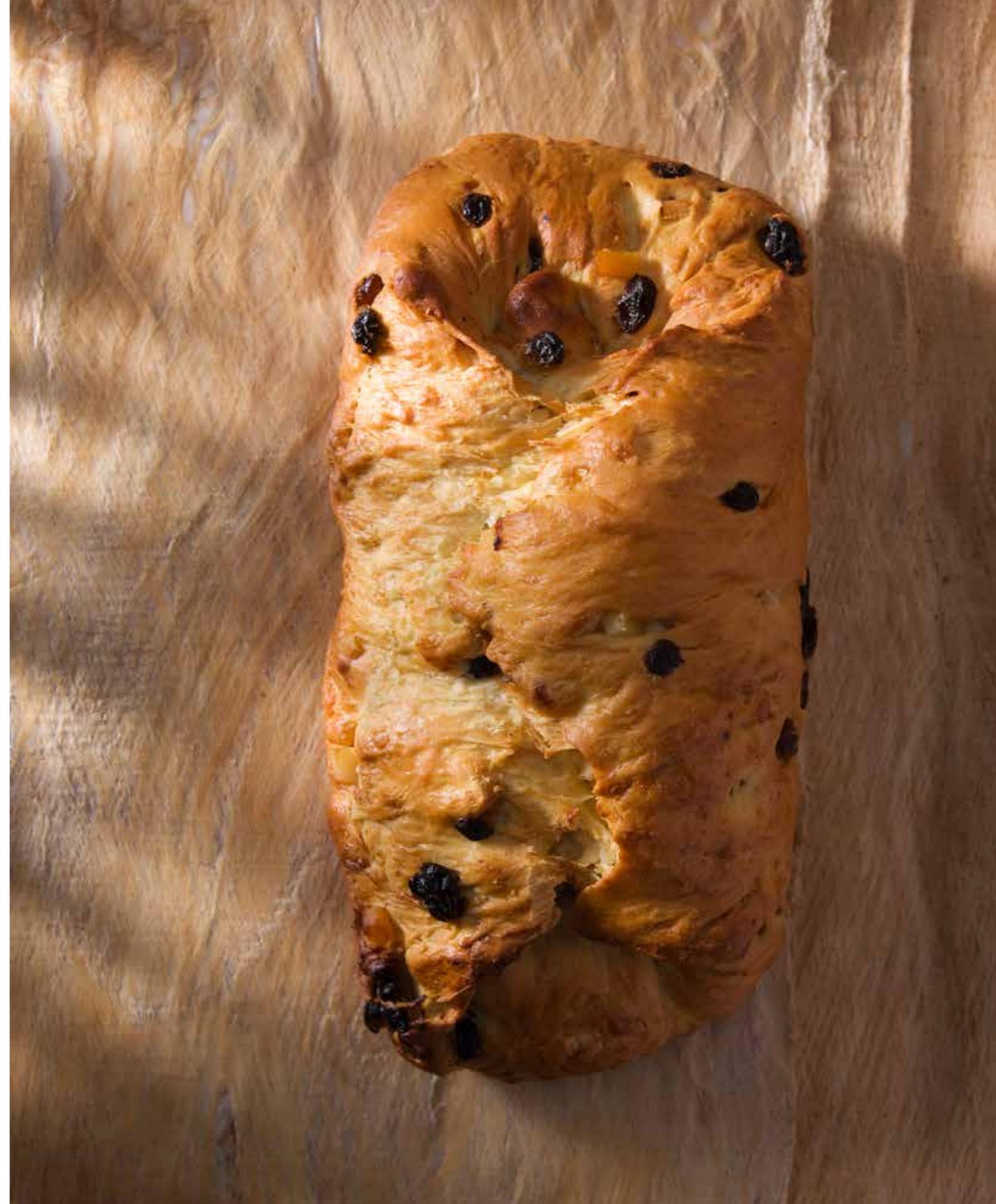
Este tradicional dulce navideño es originario de la ciudad alemana de Dresde. Tradicionalmente, se suelen hacer dos panes al mismo tiempo: uno para darlo como regalo y el otro para quedárselo.

Ponga en el bol las pasas y las cáscaras confitadas con la ralladura del limón, las especias y el ron. Deje macerar la fruta durante 2 horas. Incorpore la levadura, el azúcar, 125 g de harina y la leche en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 2. Tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar durante 1 hora hasta que esté espumosa.

Amase con el gancho amasador a velocidad 2 la harina sobrante, la sal, el azúcar moreno, la mantequilla cortada en dados y el huevo batido hasta conseguir una masa manejable. Añada un poco de leche en caso necesario. Siga amasando durante 3 minutos y, seguidamente, vuelva a tapar la masa y déjela subir durante 1 hora, o hasta que duplique su volumen.

Mezcle un poco la masa y, a continuación, añádale la fruta macerada y mézclela bien con el gancho amasador a velocidad 1. Se recomienda no amasar demasiado. Ponga la masa en una superficie ligeramente enharinada y divídala en dos porciones. Extienda cada trozo de masa para formar un óvalo de 1 cm aproximadamente de grosor. Extienda con un rodillo el mazapán en dos porciones del tamaño de la masa. Con el rodillo, haga un hueco alargado en cada porción de masa y ponga el mazapán en estos huecos. Doble la masa de manera que, si es posible, se vean los extremos del mazapán. Selle los bordes pintándolos con un poco de leche. Ponga los panes en una bandeja de horno untada con aceite o mantequilla, tápelos con un paño de cocina húmedo y déjelos subir durante 30 minutos.

Precale el horno a 180 °C (termostato 4). Pinte la masa con leche y hornee durante 30 minutos hasta que los panes estén bien dorados. Deje enfriar los panes sobre una rejilla metálica y, a continuación, pínuelos con la mantequilla derretida y espolvoréelos generosamente con azúcar glas por encima.





Para 12 brioches
Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de fermentación: 2 horas 30 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

15 g de levadura fresca
2 tbsp de azúcar
unas cuantas hebras de azafrán
3 tbsp de agua tibia
2 huevos
200 g de harina
una pizca de sal
100 g de mantequilla
100 g de trocitos de chocolate
1 yema de huevo, para glasear

BRIOCHE DE AZAFRÁN Y CHOCOLATE

El brioche es un pan enriquecido con huevos y mantequilla. Se come mayormente en el desayuno, aunque también puede servirse con la comida o la cena. En este último caso, ¡no se olvide de sustituir el chocolate por queso gratinado!

Desmenuce la levadura en una jarra graduada y añada la mitad del azúcar, el azafrán y el agua. Remuévalo todo hasta que se disuelva y, a continuación, déjelo reposar entre 5 y 10 minutos hasta que empiece a hacer espuma. Bata los huevos en la mezcla. Incorpore la harina, la sal y el azúcar sobrante en el bol de la batidora con el gancho amasador a velocidad 2 durante 15 segundos.

Aumente a velocidad 3 y amase poco a poco la mezcla de la levadura hasta obtener una masa homogénea. Siga amasando la mezcla durante 2 o 3 minutos. Añada la mantequilla y los trocitos de chocolate, y amáselo todo durante otros 3 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. Coloque la masa en un bol untado con aceite o mantequilla, cúbrala con un paño de cocina húmedo y déjela subir en un sitio cálido durante 1 hora y 30 minutos, o hasta que duplique su volumen.

Unte con aceite o mantequilla 12 moldes para brioche de 8 cm x 5 cm. Amase un poco la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y divídala en 12 porciones. Quítele a cada porción un tercio de su peso aproximadamente y resérvelo. Haga una bola con cada una de las porciones más grandes. Coloque las bolas en los moldes untados y haga una ligera hendidura en la superficie. Haga bolas con las porciones más pequeñas de la masa y colóquelas encima de las masas de los moldes. Tápele todo y déjelo subir durante 1 hora.

Precalente el horno a 220 °C (termostato 7). Mezcle la yema de huevo con 1 cucharada de agua. Pinte los brioches con este glaseado y hornéelos entre 12 y 15 minutos hasta que estén bien dorados. Una vez horneados, sáquelos de los moldes y sívalos calientes con mantequilla.





Para 18-20 donuts
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de enfriado: toda la noche
Tiempo de fermentación: 2 horas
Tiempo de cocción: 10 minutos

250 g de harina
1 tsp de sal
25 g de azúcar
15 g de levadura fresca
100 ml de leche
1 huevo grande
40 g de mantequilla reblandecida
100 g de azúcar fino
1 tbs de hojas de té inglés
400 g de mermelada de naranja
aceite de girasol, para freír

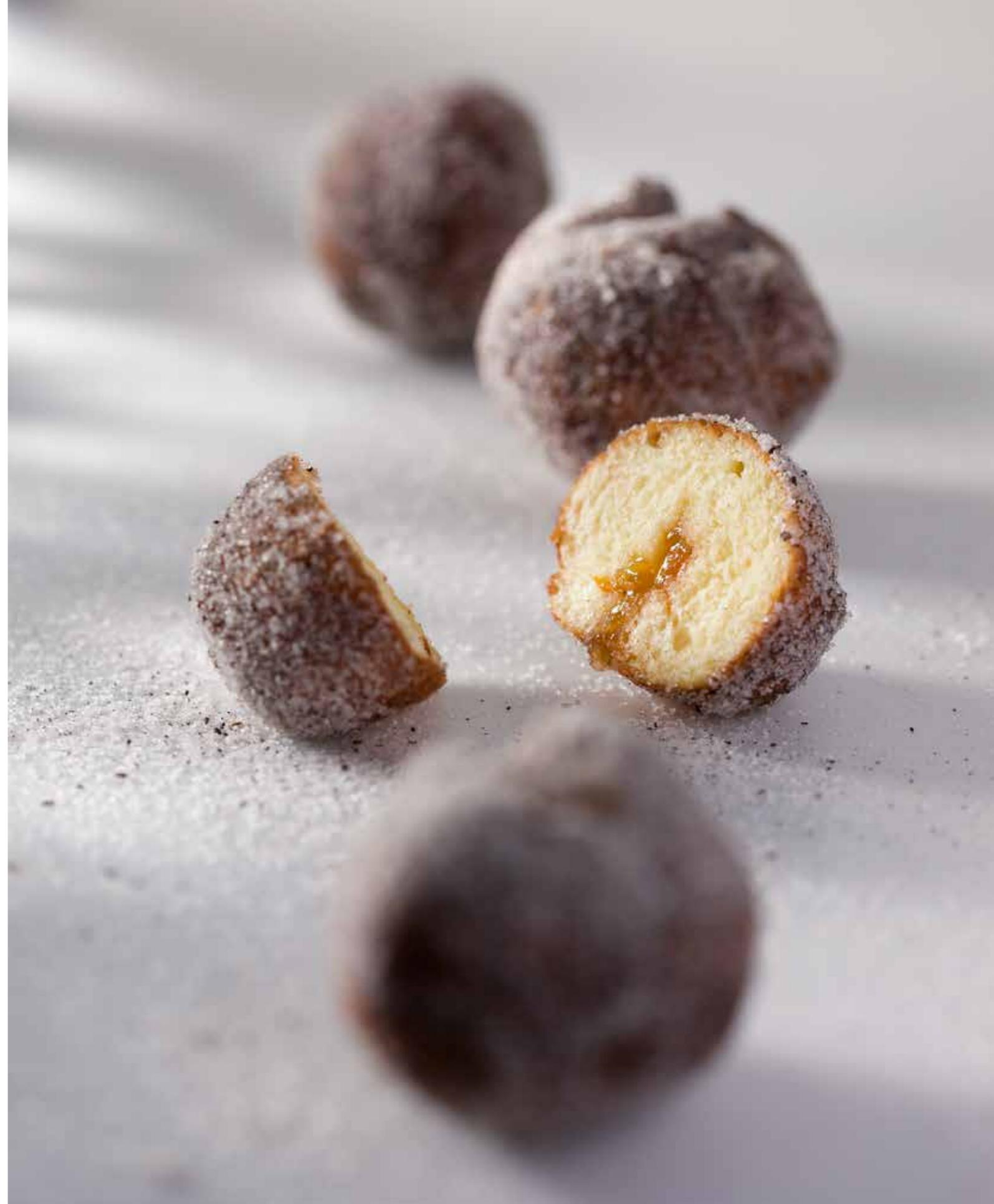
DONUTS CON MERMELADA

Estos bollos fritos norteamericanos, consumidos principalmente en el desayuno, tienen su versión británica si los rellenamos con mermelada de naranja amarga y cubrimos de azúcar aromatizada con hojas de té. Sirva los donuts calientes (o lo antes posible después de hechos) con la crema cuajada o queso Mascarpone.

Tamice la harina, la sal y el azúcar sobre el bol de la batidora con el gancho amasador a velocidad 2 durante 10 segundos. Haga una hendidura en el centro. Desmenuce la levadura en la leche y, a continuación, vierta la mezcla resultante en la hendidura junto con el huevo. Amase a velocidad 2 para mezclarlo todo, aumente después a velocidad 4 y siga batiendo hasta que la masa forme una bola. Amase poco a poco la mantequilla hasta obtener una masa homogénea. Si la masa parece estar demasiado líquida, añádale un poco de harina. Coloque la masa en un bol untado con aceite o mantequilla, tápela con film transparente y póngala a enfriar toda la noche.

Al día siguiente, vuelva a golpear la masa y amásela un poco sobre una superficie ligeramente enharinada. Divida la masa en dos porciones y extienda cada una de ellas formando una tira alargada de entre 3 y 4 cm de grosor. Corte las tiras en trozos de 20 g y colóquelas en las bandejas previamente untadas con aceite o mantequilla. Tape todas las piezas con un film transparente untado con aceite y déjelas subir en un sitio cálido durante 1 ó 2 horas, o hasta que dupliquen su volumen.

Mezcle el azúcar fino con las hojas de té en un molinillo y vierta la mezcla resultante en un plato llano grande. Rellene de mermelada una manga pastelera con boquilla fina. Ponga a calentar el aceite de girasol en una freidora a 190 °C. Fría los donuts por tandas hasta que estén bien dorados. Deje que escurran el aceite en papel de cocina y rellénelos con un poco de mermelada. Bañe rápidamente los donuts en el azúcar aromatizada con el té y manténgalos calientes mientras fríe y rellena los demás donuts. Para convertirlos en postre, sívalos con crema de chocolate caliente y una bola de helado de vainilla.





Para 12-15 cruasanes
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de fermentación: 2 horas
Tiempo de enfriado: 1 hora 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

350 g de harina
¾ tsp de sal
1 tbspc de azúcar
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
175-200 ml de leche tibia
175 g de mantequilla fría
1 huevo batido, para glasear

CRUASANES

El café con leche acompañado de cruasanes constituye la quintaesencia del desayuno parisino. Pero también están deliciosos con un relleno dulce o salado como queso Mascarpone y compota de higos, o queso con salsa Chutney de tomate.

Tamice la harina y la sal sobre el bol de la batidora. Añada el azúcar y la levadura, y mezcle durante 15 segundos con el gancho amasador a velocidad 1. Haga una hendidura en la harina y vierta en ella la leche. Amase la harina a velocidad 1, aumente a velocidad 2 y continúe amasándola durante 2 minutos más hasta que la masa quede homogénea y elástica. Tape la masa con un paño de cocina húmedo y déjela subir en un sitio cálido por 1 hora. Déle la vuelta y amásela sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener una masa homogénea. Envuélvala en un paño de cocina y póngala a enfriar durante 10 minutos. Ponga la mantequilla entre dos hojas de film transparente y extiéndala en un rectángulo con el rodillo. Doble la mantequilla por la mitad y vuelva a extenderla. Repita la operación hasta que quede flexible, pero siga manteniéndose fría. Aplánela formando un rectángulo de 15 cm x 10 cm. Ponga la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala hasta obtener un rectángulo de 30 cm x 15 cm. Con uno de los lados cortos mirando hacia usted, ponga el bloque de mantequilla en el centro de la masa. Doble el tercio inferior de la masa sobre la mantequilla y, seguidamente, deje que el tercio de la parte de arriba caiga por detrás de la masa. Presione los lados abiertos para sellar la masa. Dé media vuelta a la masa en sentido de las agujas del reloj. Extienda el rectángulo con un rodillo y repita el proceso dos veces más. Envuélvala y póngala a enfriar durante 30 minutos. Vuelva a extenderla, doblándola y dándole la vuelta tres veces, y seguidamente ponga a enfriar la masa durante 30 minutos. Humedezca dos bandejas de horno con agua. Cuando la masa esté fría, extiéndala en un rectángulo de 45 cm x 30 cm. Córtelo en 6 cuadrados de 6 cm x 15 cm y, a continuación, corte cada uno de ellos por la mitad al bias. Empezando por la base de cada triángulo, enrolle la masa sin presionar y fije el punto de unión con un poco de huevo batido. Disponga los cruasanes sobre la bandeja con la parte abierta hacia abajo y curve las puntas con la forma característica de media luna. Píntelos con el huevo batido, tápelos con film transparente untado con aceite, y déjelos subir en un sitio cálido durante 1 hora, o hasta que la masa duplique su volumen., Precaliente el horno a 220 °C (termostato 7). Retire el film transparente, vuelva a pintar los cruasanes con el huevo batido y hornéelos durante 3 minutos. Baje la temperatura del horno a 190 °C (termostato 5) y prosiga la cocción de 10 a 12 minutos hasta que estén dorados y crujientes. Déjelos en la bandeja de horno unos minutos y páselos a una rejilla metálica para que se enfríen. Sírvalos calientes o fríos.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos

100 g de piña
1 mango
1 papaya
2 kiwis
2 caquis o sharonis
8 alquejenjes
8 fresas
harina, para espolvorear
azúcar glas, para acompañar

Para la salsa:
125 g de azúcar
250 ml de agua
1 tbsp de matcha (té verde en polvo japonés)
1 tbsp de mirín (vino dulce japonés de arroz)

Para la masa de tempura:
1 huevo grande
200 ml de agua helada
125 g de harina
una pizca de sal
2 cubitos de hielo
aceite de cacahuete, para freír

TEMPURA DE FRUTA TROPICAL CON SALSA MATCHA

La masa de tempura no se suele dorar tan rápidamente como otros tipos de masa, por lo que se recomienda freír los ingredientes el tiempo suficiente como para que queden recubiertos de una capa crujiente. Esta tempura está muy rica acompañada de una bola de Sorbete de mango (véase la página 166)

Pele toda la fruta, a excepción de los alquejenjes y las fresas. Corte en rodajas la piña, la papaya y el mango. Corte los kiwis y los caquis en rodajas de ½ cm. Quite las hojas de los alquejenjes.

Prepare la salsa. Lleve lentamente a ebullición el azúcar mezclado con el agua y el té matcha. Espere a que se disuelva el azúcar y, a continuación, hierva a fuego lento el almíbar obtenido hasta que espese. Incorpore el vinagre de arroz (mirín).

Prepare la masa. Rompa el huevo en el bol de la batidora e incorpore el agua con el batidor de varillas a velocidad 4. A continuación, ponga el batidor normal en lugar del de varillas, añada la harina y la sal, e incorpore la mezcla de huevo y agua a velocidad 1 hasta obtener una mezcla homogénea. Eche los cubitos de hielo a la masa.

Caliente el aceite a 180 °C en un wok o freidora. Espolvoree la fruta con un poquito de harina y, seguidamente, mójela en la masa. Quite la masa sobrante que haya quedado en la fruta y fríala por tandas en el aceite caliente de 1 a 2 minutos. Escorra la fruta frita en papel de cocina, espolvoréela con azúcar glas y sívala acompañada de la salsa matcha.



CHURROS AL AZAHAR CON GANACHE DE CHOCOLATE CALIENTE

En España los churros suelen mojarse en chocolate caliente y comerse en el desayuno. Experimente con distintos sabores para degustar esta deliciosa pasta a cualquier hora del día.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de reposo: 1 hora

Tiempo de cocción: 10 minutos



350 g de harina con levadura
½ tsp de canela molida
½ tsp de sal
1 huevo
300-350 ml de leche
2 tbsp de agua de azahar
100 g de azúcar
½ tsp de pimienta de Espelette
aceite vegetal, para freír
1 ración de Ganache de chocolate (véase la página 27)
100 ml de leche caliente
¼ tsp de pimienta de Jamaica molida
ralladura de 1 clementina
1-2 tbsp de ron añejo

Tamice la harina, la canela y la sal sobre el bol de la batidora. Haga una hendidura en el centro. Bata el huevo mezclándolo con 250 ml de leche. Échelo en la hendidura y mézclelo bien con el batidor de varillas a velocidad 4. Incorpore poco a poco la suficiente leche sobrante a velocidad 6 hasta obtener una masa homogénea que pueda echarse fácilmente con una manga pastelera. Transfiera la masa a una manga pastelera con una boquilla en forma de estrella de 1 cm.

Caliente el aceite en un wok o freidora a 190 °C. Con la manga pastelera, vaya echando espirales largas en el aceite caliente y cocínelas entre 4 y 6 minutos hasta que los churros estén bien dorados y hechos. Saque los churros con unas pinzas o espumadera, y escúrralos en papel de cocina. Écheles inmediatamente por encima el agua de azahar. Parta los churros en trozos de 10 cm y manténgalos calientes hasta que termine de cocinar toda la masa. Mezcle el azúcar y la pimienta de Espelette. Una vez que haya cocinado todos los churros, espolvoréelos el azúcar especiado que ha mezclado.

Prepare el ganache de chocolate siguiendo las indicaciones de la página 27 y añádale la leche caliente, la pimienta de Jamaica y la ralladura de la clementina. Incorpórele el ron a su gusto y sirva el ganache como acompañamiento en el que mojar los churros.



SORBETE DE QUESO MASCARPONE AL AZAFRÁN CON CARAMBOLA EN ALMÍBAR

Además de servirse como acompañamiento de este cremoso sorbete con sabor templado a azafrán, la receta de la carambola en almíbar es un postre simple a la par que elegante que impresionará y cautivará a sus invitados.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo de congelación/maceración: toda la noche



250 g de queso mascarpone
1 cápsula de azafrán en polvo
250 g de azúcar
500 ml de leche

Para la carambola en almíbar:
2 carambolas (fruta estrella) grandes jugosas
100 g de azúcar
150 ml de agua
unas cuantas hebras de azafrán
zumo de 1 limón

Este postre debe prepararse con un día de antelación, empezando con el sorbete de mascarpone. Ponga todos los ingredientes en el bol de la batidora y bátalos con el batidor de varillas a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Vierta la mezcla en el bol de congelado de la heladera y agítela con la espátula mezcladora a velocidad 2 hasta que adquiera cierta consistencia. Eche la mezcla en un recipiente para congelador y déjela congelar durante toda la noche hasta que quede consistente.

Corte la carambola en rodajas y póngala en un cazo de base gruesa con la mitad del azúcar. Añada el agua y llévelo todo a ebullición, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Hierva a fuego lento durante 5 minutos hasta que la carambola esté tierna, con cuidado de que siga conservando su forma. Escorra la carambola y reserve el almíbar obtenido.

Incorpore al almíbar el azúcar restante y el azafrán. Reduzca hasta que la mezcla quede pegajosa. Vuelva a echar la carambola en el almíbar y añada el zumo de limón. Hierva a fuego lento durante 1 minuto y, seguidamente, retire del fuego y ponga la mezcla a enfriar durante toda la noche. Al día siguiente, vuelva a dejar la mezcla a temperatura ambiente antes de servirla acompañada del sorbete de mascarpone.



HELADO DE LIMA Y COCO

La lima y el coco forman una combinación perfecta. Se recomienda servir este helado con el Carpaccio de piña (véase la página 168) o la Tarta Tatin de piña y pimienta de Espelette (véase la página 202) para crear un postre con mucho estilo.

Para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de congelación: toda la noche



200 ml de nata para montar

400 ml de leche de coco

150 g de azúcar

75 ml de zumo de lima

ralladura de 2 limas

2 cucharadas de ron blanco

Un día antes de elaborar la receta, deberá meter el bol de congelado en el congelador. Al día siguiente, ponga la nata, la leche de coco y 100 g de azúcar en un cazo. Caliéntelo todo a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar y, seguidamente, déjelo enfriar y métele en el congelador. Ponga en un cazo el azúcar restante, el zumo de lima y las ralladuras. Hierva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar y, seguidamente, haga reducir el almíbar obtenido hasta que espese. Deje enfriar el almíbar y métele en el congelador.

Cuando las dos mezclas estén medio congeladas, mézclelas en el bol de la batidora utilizando el batidor de varillas a velocidad 6. A continuación, eche la mezcla en el bol de congelado. Añada el ron y bátalo todo con la espátula mezcladora a velocidad 2 hasta que adquiera cierta consistencia. Ponga el helado en un recipiente para congelador y métele en el congelador durante toda la noche para que adquiera consistencia de helado.



SORBETE DE MANGO CON SIROPE DE GUINDILLA

En esta receta la guindilla aporta un toque de calor que contrasta maravillosamente bien con el dulzor del mango y el frío del sorbete.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de enfriado: 1 hora

Tiempo de congelación: toda la noche



3 mangos maduros

2 limones

250 g de azúcar glas

Para el sirope de guindilla:

250 g de azúcar

300 ml de agua

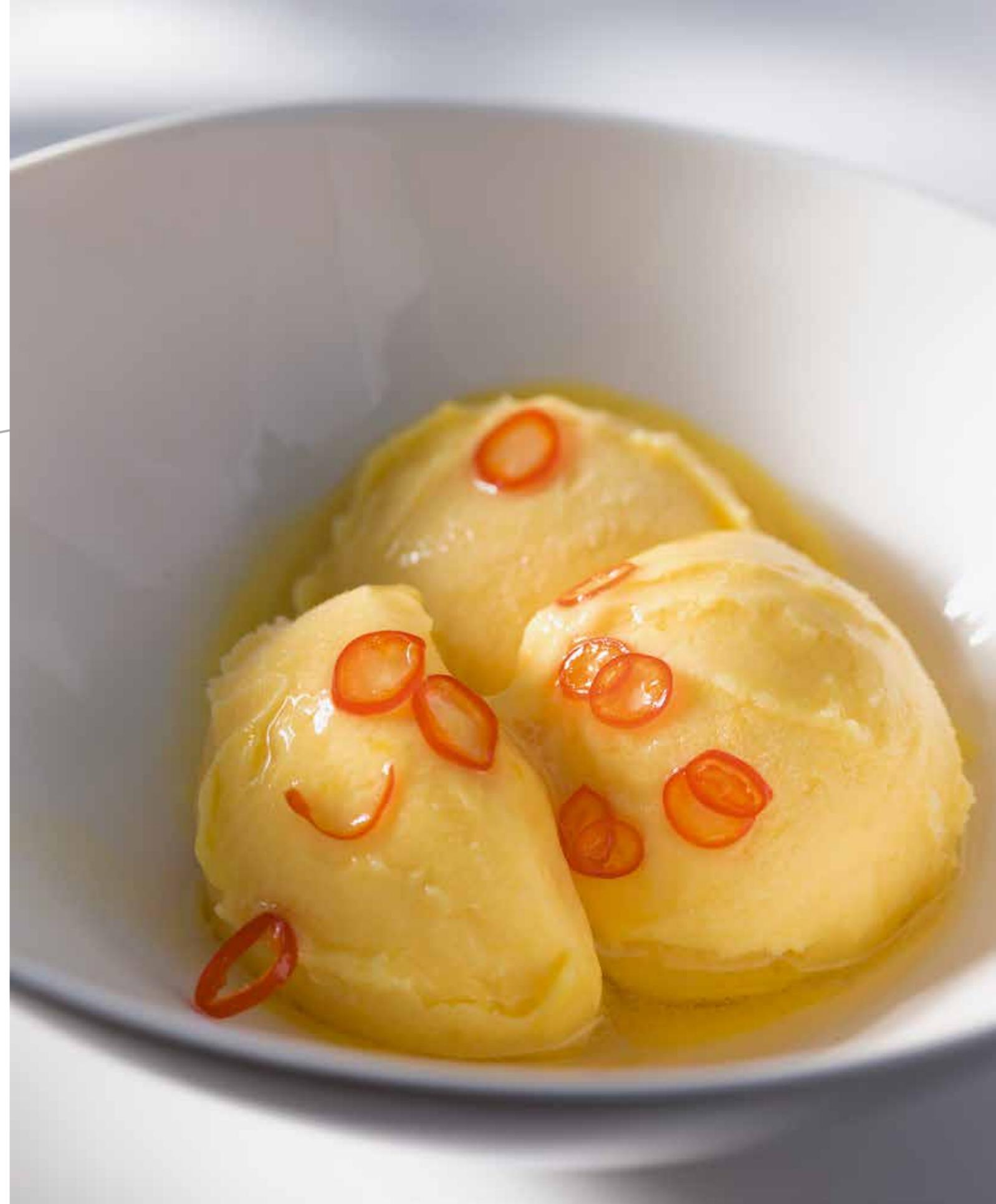
3 guindillas rojas grandes

Un día antes de elaborar la receta, deberá meter el bol de congelado en el congelador. Al día siguiente, pele y deshuese los mangos, y seguidamente corte la pulpa en trocitos. Ponga los trocitos de pulpa de mango en el bol de la batidora y haga un puré con el colador de fruta y verdura a velocidad 4. Exprima los limones en el bol de la batidora utilizando para ello el exprimidor a velocidad 6. Incorpore el azúcar glas y, seguidamente, mézclelo todo con el batidor de varillas a velocidad 4 durante 2 minutos hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede homogénea. Ponga a enfriar la mezcla durante 1 hora.

Ponga la mezcla de mango en el bol de congelado. Acople la espátula mezcladora y bata la mezcla a velocidad 2 hasta que el sorbete adquiera cierta consistencia. Ponga el helado en un recipiente para congelador y métalo en el congelador durante toda la noche para que adquiera consistencia de helado.

Prepare el sirope de guindilla. Lleve lentamente a ebullición el azúcar y el agua, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Hierva durante 1 minuto. Quítele las semillas a las guindillas y córtelas en tiras muy finas. Incorpórelas al sirope y hiérvalo durante 25 minutos. Retire el sirope del fuego cuando las tiras de guindilla estén traslúcidas y déjelas empapar durante toda la noche.

Al día siguiente, ponga las bolas de sorbete de mango en un bol y écheles por encima el sirope de guindilla.





Para 6 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Tiempo de congelación/maceración: toda la noche

450 g de plátanos maduros pelados
100 g de azúcar glas
½ tsp de nuez moscada recién rallada
3 tbsp de jarabe de arce
3 tbsp de ron añejo
300 ml de nata para montar

Para el carpaccio de piña:
300 g de azúcar
2 anises estrellados
1 vaina de vainilla
1 ramita de canela
½ tsp de granos de pimienta de Sichuan
unas cuantas hebras de azafrán
400 ml de agua
50 ml de ron blanco
1 piña madura

HELADO DE PLÁTANO, JARABE DE ARCE Y RON CON CARPACCIO DE PIÑA

Este es uno de los helados más fáciles y rápidos de hacer: solamente con plátanos hechos puré y nata montada. La cremosidad se compensa con un carpaccio de piña fresca. Si desea elaborar un postre realmente lujoso, sirva esta receta con los Fondants Selva Negra (véase la página 188).

Este postre debe prepararse con un día de antelación, empezando con el helado de plátano. Haga un puré con los plátanos en el bol de la batidora utilizando el colador de fruta y verdura a velocidad 4. Incorpore el azúcar glas, la nuez moscada, el jarabe de arce y el ron con el batidor normal a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Ponga la mezcla en otro bol.

Limpie y seque bien el bol de la batidora y, seguidamente, monte la nata con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves. Incorpórela con cuidado al puré de plátano y échelo todo en un recipiente para congelador. Méntalo el recipiente en el congelador durante toda la noche.

Prepare el carpaccio de piña. Eche el azúcar en un cazo junto con el anís estrellado, la vaina de vainilla partida por la mitad, la canela, los granos de pimienta de Sichuan y el azafrán. Añada el agua y hierva a fuego lento llevándolo a ebullición, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Hierva a fuego lento durante 15 minutos y, seguidamente, incorpore el ron. Retire el cazo del fuego.

Pele la piña y quítele los “ojos” incrustados en la carne. Corte la piña longitudinalmente en cuatro trozos y, seguidamente, córtelos en rodajas con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Ponga las rodajas obtenidas en un recipiente poco profundo y échelos por encima el jarabe de arce. Tápelas y póngalas a enfriar durante toda la noche. Al día siguiente, deje la piña a temperatura ambiente antes de servirla acompañada del helado de plátano.



PURÉ DE CIRUELAS E HIBISCO CON GALLETAS DE MANTEQUILLA CON TALLOS DE JENGIBRE

Este postre es un puré de frutas con nata montada. En mi caso, le he añadido queso mascarpone y Cointreau para aportarle un toque más adulto. Este postre está también muy bueno si se hace con ruibarbo que no haya estado expuesto a la luz durante su crecimiento, el cual se caracteriza por tener un color muy rosado y por ser muy tierno.

Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de reposo: 15 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos



400 g de ciruelas rojas
100-125 g de miel de acacia
1 ramita de canela
300 ml de nata para montar
3 tbsp de Cointreau
2 tbsp de azúcar glas
100 g de queso mascarpone
ralladura de 2 clementinas
1 ración de Galletas de mantequilla con tallos de jengibre (véase la página .23), para acompañar

Para el sirope de hibisco:
5 g de flores de hibisco secas
250 ml de agua
100 g de azúcar

En primer lugar, prepare el sirope de hibisco. Ponga las flores de hibisco en un cazo con el agua. Llévelo todo a ebullición y retire el cazo inmediatamente del fuego. A continuación, tape el cazo y deje reposar durante 15 minutos. Escurra el contenido y, seguidamente, eche 200 ml del jugo de hibisco en el cazo e incorpórele el azúcar. Llévelo a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Hágalo reducir hasta que espese y déjelo enfriar.

Deshuese las ciruelas y córtelas en trocitos de 2,5 cm. Échelas en un cazo con la miel y la ramita de canela. Cocínelas durante 20 minutos hasta que estén blandas. Déjelas enfriar.

Bata la nata, el Cointreau y el azúcar glas en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves. Incorpore durante unos segundos el queso mascarpone y la ralladura de clementina. Incorpore la fruta con cuidado. Ponga la mezcla obtenida en vasos o boles, y échele por encima el sirope de hibisco. Sirva este postre acompañado de galletas de mantequilla.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

4 huevos
una pizca de sal
250 g de azúcar
500 ml de leche
1 yema
1 tbsp de granos de café espresso
2 tbsp de jarabe de arce
50 ml de agua fría
75 g de pacanas

HUEVOS A LA NIEVE CON CAFÉ, JARABE DE ARCE Y CAMELO DE PACANA

Estas nubes de merengue suelen ser conocidas por sus nombres en francés: “œufs à la neige” e “îles flottantes” (que quiere decir “islas flotantes”). Ambos nombres hacen referencia a la increíble ligereza de estos merengues escalfados.

Separa los huevos y bata las claras con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que estén espumosas. Reserve las yemas. Añada la sal y siga batiendo a velocidad 8 hasta que se formen picos suaves. Incorpore poco a poco 50 g de azúcar, cucharada a cucharada, batiendo bien después de cada una.

Eche la leche en un cazo poco profundo y hiérvala a fuego lento. Déle al merengue forma de croqueta (forma ovalada) o haga montoncitos con formas irregulares. Mójelos con cuidado en la leche y escálfelos de 2 a 3 minutos, o hasta que dupliquen su tamaño y tengan consistencia. Haga esto por tandas. Saque los merengues escalfados con una espumadera y déjelos escurrir en papel de cocina. Debería obtener entre 8 y 12 merengues, dependiendo de su tamaño.

Escorra la leche en otro cazo y vuelva a llevarla a ebullición. Eche en el bol de la batidora las yemas que había reservado, así como la yema adicional que se menciona en la lista de ingredientes. Añada los granos de café bien molidos junto con 75 g de azúcar y, a continuación, bátalo todo con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Vierta lentamente la leche en las yemas y bátalo todo a velocidad 2 hasta que la mezcla quede homogénea. Vuelva a echar la mezcla en el cazo y cuézala a fuego lento sin dejar de remover, hasta que la crema haya espesado y deje una capa en la parte posterior de una cuchara de madera. Incorpore el jarabe de arce y deje enfriar la mezcla.

Prepare el caramelo. Ponga 125 g de azúcar en un cazo de base gruesa y hierva a fuego lento hasta que se haya disuelto el azúcar. Suba el fuego y hierva rápidamente hasta que el caramelo adquiera un tono bien dorado. Remueva la sartén de vez en cuando para asegurarse de que el caramelo se dora uniformemente. Incorpore cuidadosamente el agua, alejándose un poco ya que el caramelo chisporroteará. Siga removiendo a fuego lento hasta que el caramelo quede homogéneo y ligeramente líquido. Corte las pacanas en trocitos e incorpórelas al caramelo.

Eche la crema de café en platos hondos, poniendo dos o tres merengues por plato. Eche por encima el caramelo de pacana y sirva el plato.



TIRAMISÙ DE FRAMBUESA, NARANJA Y CARDAMOMO

El ingrediente estrella de este famoso postre italiano es el queso mascarpone, un queso para untar italiano. En el tiramisù, el queso Mascarpone se combina con café y alcohol. Aunque los sabores pueden variarse un poco, tal como yo he hecho en esta receta.

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de enfriado: 4-6 horas



8 huevos

75 g de azúcar glas

500 g de queso mascarpone

ralladura de 1 naranja

2 tsp de cardamomo triturado

3 tbsp de agua de azahar

una pizca de sal

500 ml de café espresso caliente

100 ml de Crème de cacao (licor de chocolate)

30-36 bizcochos de soletilla (savoirdi)

375 g de frambuesas

4 tbsp de semillas de cacao (granos de cacao bien molidos)

Separe las claras de las yemas. Mezcle las yemas y el azúcar glas en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Baje a velocidad 4 y, sin dejar de batir, incorpore el queso mascarpone. Añada la ralladura de naranja, el cardamomo y el agua de azahar. Bátalo todo por poco tiempo hasta obtener una mezcla homogénea y eche la mezcla en un bol grande.

Limpie y seque bien el bol de la batidora y el batidor de varillas. Bata las claras y la sal a velocidad 8 hasta que estén firmes. Incorpórelas con cuidado a la mezcla del mascarpone.

Mezcle el café espresso y el licor de cacao. Moje en el café la mitad de los bizcochos de soletilla y utilícelos para forrar la base de un plato grande. A continuación, cúbralos con la mitad del mascarpone y las frambuesas.

Moje en el café la otra mitad de los bizcochos de soletilla y póngalos formando una capa encima de las frambuesas. Cubra la capa de bizcochos con el resto de mascarpone y las frambuesas. Espolvoree el cacao molido por encima. Ponga a enfriar el tiramisù entre 4 y 6 horas antes de proceder a servirlo.



SABAYÓN DE AVELLANA Y HABA TONCA

El haba tonca tiene un aroma especiado complejo que recuerda a almendra, anís y vainilla con un ligero toque al tabaco con aroma a caramelo. Combina muy bien con el sabor a tierra de las avellanas.

Para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos



6 yemas de huevo muy frescas
50 g de azúcar glas
1 tsp de haba tonca molida
6 tbsp de licor Frangelico (licor de avellanas)
2 tbsp de avellanas tostadas y molidas

Bata las yemas, el azúcar glas, el haba tonca y el Frangelico en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 8 durante 5 minutos, hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Aumente a velocidad 10 y bata entre 5 y 7 minutos hasta que la mezcla haya triplicado su volumen y esté en condiciones de poder verterse. Vierta inmediatamente la mezcla en 6 vasos/copas, échele por encima las avellanas tostadas y sívalo recién hecho.



BIZCOCHOS DE CEREZA SECA, PISTACHO Y PIMIENTA DE SICHUAN

Estos bizcochos duros italianos se cocinan dos veces, de ahí su nombre en italiano: biscotti. Lo típico es mojarlos en un vaso de un vino enriquecido toscano llamado Vin Santo, aunque están igual de buenos con un cappuccino o chocolate caliente.

Para unos 60 bizcochos
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos



300 g de harina
1 ½ tsp de levadura en polvo
150 g de azúcar
1 tsp de pimienta de Sichuan molida
3 huevos
75 g de cerezas secas
75 g de pistachos pelados

Precaliente el horno a 180 °C (termostato 4). Mezcle la harina, la levadura en polvo, el azúcar y la pimienta de Sichuan en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 2 durante 15 segundos.

A continuación, ponga el gancho amasador e incorpore los huevos a velocidad 4 hasta que la masa quede homogénea. Añada las cerezas y los pistachos, y siga amasando a velocidad 2 hasta que la masa se separe de las paredes del bol. Divida la masa en dos porciones.

Coloque las dos porciones en una superficie enharinada y forme un rollo de 4 a 5 cm de ancho. Coloque los rollos en una bandeja untada con aceite o mantequilla, y cócénelos entre 20 y 25 minutos hasta que los bordes estén bien dorados. Sáquelos del horno y déjelos reposar durante 10 minutos para que adquieran consistencia. A continuación, corte los rollos en trozos de 1 cm y vuelva a ponerlos en la bandeja. Hornéelos durante 10 minutos y, a continuación, déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.





Para 8 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora

4 claras de huevo
una pizca de sal
220 g de azúcar
2 tbsp de hojas de té de jazmín
2 tsp de maicena
1 tsp de vinagre de vino blanco
1 mango
1 papaya
1 carambola (fruta estrella)
2 kiwis
4 higos maduros
2 raciones de Syllabub de gin tonic
(véase la página 28), aderezado con 1 vaina de vainilla y 2 tbsp de Midori en lugar de la ginebra
1 granada
4 tbsp de sirope de jazmín

PAVLOVAS DE FRUTA TROPICAL Y JAZMÍN

Este postre lleva el nombre de la bailarina Anna Pavlova debido a que a Escoffier el tutú de esta bailarina le recordaba a un merengue. El secreto de la crujiente corteza exterior y el pegajoso interior del merengue yace en la incorporación de maicena y vinagre. El Midori es un licor de melón.

Precale el horno a 170 °C (termostato 3). Bata las claras y la sal con el batidor de varillas a velocidad 4 hasta que estén espumosas y, seguidamente, aumente a velocidad 8 hasta que se formen picos firmes. Introduzca en un molinillo de café el azúcar y el té de jazmín, y muélos más o menos finos. Incorpórelos a las claras cucharada a cucharada. Espere a incorporar la cucharada anterior de azúcar en su totalidad antes de echar la siguiente. Cuando la mezcla empiece a estar brillante, aumente a velocidad 10 y siga incorporando el azúcar. Una vez incorporado todo el azúcar, el merengue quedará muy firme y brillante.

Quite el batidor de varillas y tamice la maicena por encima del merengue, rociándolo seguidamente de vinagre por encima. Incorpore ambos ingredientes en el merengue ayudándose de una cuchara metálica grande. Extienda la mezcla formando 8 círculos de 10 cm en dos láminas de silicona. Haga una hendidura en los merengues, para rellenarlos posteriormente. Meta en el horno los merengues y, a continuación, reduzca inmediatamente la temperatura a 130 °C (termostato 1/2). Hornee los merengues durante 1 hora. Los merengues estarán listos cuando estén secos al tacto y se puedan levantar de las láminas de silicona sin que queden restos pegados. Apague el horno, dejando dentro los merengues con la puerta entreabierta hasta que se hayan enfriado del todo. De este modo, evitará que se resquebrajen.

Pele la fruta, en caso de que sea necesario, y córtela en trocitos o en rodajas. Rellene los merengues con el syllabub y póngales encima los trocitos de fruta. Parta la granada por la mitad y esparza los granos por encima de toda la fruta. Échele por encima el sirope de jazmín y sirva los merengues recién hechos.





Para 4-6 personas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Tiempo de congelación: 4 horas

100 ml de leche
300 ml de nata para montar
1 tbsp de matcha (té verde en polvo japonés)
50 g de azúcar
3 yemas de huevo grandes
100 g de chocolate blanco
2 hojas de gelatina

Para la granita de flor de saúco:
150 g de azúcar
400 ml de agua
125 ml de licor de flor de saúco
zumos de ½ limón

BAVAROISE DE CHOCOLATE BLANCO Y TÉ VERDE CON GRANITA DE FLOR DE SAÚCO

La bavaroise es una mousse cuajada, una mezcla entre la panacota y la mousse. Es importante dejar enfriar la crema por completo antes de incorporar la nata montada. Aunque no debe dejar que cuaje la crema, ya que de lo contrario la bavaroise podría quedar con grumos.

Ponga en un cazo la leche, 100 ml de nata y el té matcha con ½ cucharada de azúcar y llévelo todo a ebullición, removiendo constantemente hasta que se hayan disuelto el matcha y el azúcar. Bata las yemas y el azúcar sobrante en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 4 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Vierta la leche caliente en las yemas y bátao todo a velocidad 2 hasta que la mezcla quede homogénea.

Vuelva a poner la mezcla en el cazo y remuévala a fuego lento hasta que la crema se espese y deje una capa en la parte posterior de una cuchara. Ralle el chocolate blanco y ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría. Una vez que se haya espesado la crema, retírela del fuego y échele el chocolate blanco. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea y, seguidamente, escurra la gelatina y mézclela con la crema de chocolate blanco. Pase la crema por un colador vertiéndola en un bol y tape la superficie con film transparente para evitar que se forme una capa en ella. Póngala a refrigerar hasta que la crema se haya enfriado por completo y haya empezado a cuajar.

Prepare la granita de flor de saúco. Ponga el azúcar en una olla con 150 ml de agua. Lleve el contenido a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Retire la olla del fuego y eche en ella 250 ml del almíbar obtenido en una jarra graduada. Añada el licor de flor de saúco, el zumo de limón y 250 ml de agua. Mézclelo todo bien y, seguidamente, échelo en un recipiente para congelador poco profundo. Congélelo durante 2 horas hasta que la granita se haya solidificado por los bordes.

Mientras tanto, bata los 200 ml de nata restantes en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves. Incorpore con cuidado la nata en la crema de chocolate blanco y reparta la mezcla en copas o vasos. Póngalos a enfriar hasta que cuaje la mezcla. O bien, deje cuajar la mezcla en un bol grande y saque con un cucharón bolitas de bavaroise antes de servir.

Una vez que la granita se haya solidificado por los bordes, rompa los trocitos de hielo con un tenedor y añádalos a la granita removiendo un poco. Vuelva a meter la granita en el congelador durante 30 minutos y repita la acción con el tenedor. Repita el proceso de congelar, romper los trocitos de hielo con el tenedor y removerlo hasta que la granita quede esponjosa, y seguidamente échela en la bavaroise.



PETITS POTS DE CHOCOLATE Y A LA MENTA

Estos petits pots de chocolate son muy rápidos y fáciles de hacer. Esta receta ofrece infinitas posibilidades, por lo que puede experimentar con ellas una y otra vez.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de reposo: 20 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo de enfriado: 2 horas



300 ml de nata líquida
½ manojo de menta fresca
200 g de chocolate negro (70%)
2 yemas de huevo grandes
3 tbsp de Crème de menthe (licor de menta)
25 g de mantequilla
hojas cristalizadas de menta, para decorar
8 galletas de su elección, para acompañar (opcional)

Ponga la nata y la menta en un cazo pequeño y lleve a ebullición. Retire inmediatamente la mezcla del fuego, tápela y déjela reposar durante 20 minutos. Vuelva a escurrir la nata en el cazo, desechando la menta.

Ralle el chocolate en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Vuelva a llevar a ebullición la nata que estaba en reposo y viértala por encima del chocolate. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea y, seguidamente, incorpore las yemas y la Crème de menthe con el batidor de varillas. Deje que se enfríe un poco la mezcla y, a continuación, incorpore también la mantequilla. Eche la mezcla en vasos o tarros pequeños y póngala a enfriar. Una vez frío, ponga el postre a temperatura ambiente y decórela con las hojas cristalizadas de menta antes de servirlo acompañado de galletas.



MOUSSE DE CHOCOLATE CON LAPSANG SOUCHONG Y WHISKY DE MALTA PURA

La mousse de chocolate se puede hacer de muchas formas: con o sin mantequilla, nata o bebidas alcohólicas. En la receta que aparece a continuación, he optado por complementar el sabor a chocolate negro con el sabor ahumado del té Lapsang Souchong y el sabor a turba del whisky de malta pura, lo que contribuye a conseguir un postre muy recomendado para adultos.

Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de enfriado: toda la noche



150 g de chocolate negro (70%)
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
½ tbsp de hojas de té Lapsang Souchong
3 huevos grandes
2 tbsp de whisky de malta pura
una pizca de sal
semillas de cacao (granos de cacao finamente molidos), para acompañar

Ralle el chocolate en un bol resistente al calor con la cuchilla rebanadora gruesa de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Añada la mantequilla y derrítala en un cazo con agua hirviendo. Remuévalo todo hasta que quede una mezcla homogénea y reserve.

Introduzca en un molinillo de café el azúcar y el té, y muéloslos muy bien. Separe las claras de las yemas. Bata las yemas, el azúcar con té y el whisky en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Incorpore con cuidado el chocolate derretido.

Limpie y seque bien el bol de la batidora y el batidor de varillas. A continuación, bata las claras y la sal a velocidad 8 hasta que estén firmes. Incorpórelas con cuidado a la mezcla de chocolate. Vierta la mezcla en boles o platos, y póngala a enfriar toda la noche, o bien eche toda la mezcla en un bol grande y sirva la mousse en forma de croqueta. En el momento de servir la mousse, échele el cacao molido por encima.





Para 8 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

250 g de chocolate negro (70%)
250 g de mantequilla
2 tbsp de Kirsch
225 g de azúcar
2 habas toncas
5 huevos
5 yemas
50 g de harina

Para la compota de cereza:
800 g de guindas en conserva
4 tbsp de Kirsch

Para la crema de queso Mascarpone:
1 vaina de vainilla
250 g de queso Mascarpone
50 ml de leche
200 g de crema agria
2 tbsp de Kirsch
50 g de azúcar glas

FONDANTS SELVA NEGRA

La Schwarzwälder Kirschtorte o tarta de cerezas de la Selva Negra es un conocido pastel alemán, en el que se combina el chocolate negro con jugosas cerezas y con el embriagador aroma del Kirsch. La receta que aparece a continuación es mi particular versión de dicho postre clásico.

En primer lugar, prepare la compota de cereza. Escurra las guindas, reserve el jugo y ponga la mitad de cantidad de guindas en un bol. Échele por encima el Kirsch y deje macerar durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, escurra las guindas y reserve. Añada el Kirsch al jugo de las guindas que había reservado. Llévelo a ebullición y hágalo reducir hasta obtener un sirope espeso. Incorpórelo a las guindas restantes y reserve para después.

Prepare la crema mascarpone. Parta la vaina de vainilla por la mitad y raspe bien el interior para sacar las semillas. Incorpórelas al mascarpone con la leche y remueva. Mezcle la crema agria, el Kirsch y el azúcar glas con el batidor de varillas a velocidad 6. Incorpore esta mezcla a la crema mascarpone de vainilla y póngalo todo a enfriar.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Derrita el chocolate y la mantequilla con el Kirsch. Introduzca en un molinillo de café el azúcar y las habas tonca, y muéloslos bien. Mezcle los huevos, las yemas y el azúcar tonca en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Incorpore con cuidado el chocolate derretido. Tamice harina por encima de la masa y mézclela un poco.

Divida la mitad de la masa de chocolate en 8 moldes cilíndricos de 200 ml enharinados y bien untados con aceite o mantequilla. Coloque por encima con cuidado 3 guindas de las maceradas en el Kirsch y, a continuación, cubra con la masa restante. Meta los moldes en el horno y hornee de 10 a 12 minutos hasta que la parte superior parezca seca y la parte central siga blanda. Deje reposar el postre durante 1 minuto antes de desmoldarlo y servirlo acompañado de la compota de guinda y la crema mascarpone.





Para 8 personas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de enfriado: 1 hora
Tiempo de cocción: 30 minutos

100 g de mantequilla reblandecida
100 g de azúcar glas
2 yemas de huevo grandes
225 g de harina
25 g de cacao en polvo
una pizca de sal
crema agria, para acompañar
cacao en polvo, para espolvorear

Para el relleno de chocolate:
300 g de orejones
75 ml de agua
3 tbs de zumo de limón
200 g chocolate con leche de buena calidad
100 g de chocolate negro (85%)
200 g de mantequilla
2 huevos
2 yemas
50 g de azúcar
1 ½ tsp de pimienta de Sichuan recién molida

TARTELETAS DE CHOCOLATE, ALBARICOQUE Y PIMIENTA DE SICHUAN

El chocolate combina bien con cualquier fruta de las utilizadas en las tartas como, por ejemplo, el albaricoque, la frambuesa o la fresa. Pero podría quedar igual de bien combinado con pera, plátano o mango en estas tartaletas.

Bata la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 2 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Sin dejar de batir, incorpore poco a poco las yemas hasta que se hayan mezclado bien. Incorpore la harina, el cacao en polvo y la sal a velocidad 4 hasta que la masa se separe de las paredes del bol. Envuelva la masa en film transparente y póngala a enfriar durante 30 minutos. Extienda la masa en una superficie enharinada y forre con ella 8 moldes para tartaletas de 8 cm untados con mantequilla o aceite. Pinche la base con un tenedor y ponga los moldes a enfriar durante 30 minutos.

Precalente el horno a 180 °C (termostato 4). Forre la masa de los moldes con papel parafinado y ponga alubias secas sobre él. Hornee en ciego durante 20 minutos. A continuación, quite el papel y las alubias, y deje enfriar las tartaletas.

Mientras tanto, prepare el puré de albaricoque. Corte los orejones en trocitos pequeños y hiérvalos durante 5 minutos en el agua. A continuación, bata la mezcla en la licuadora a velocidad de puré con el zumo de limón hasta obtener una mezcla homogénea. Unte el puré de albaricoque en las tartaletas de los moldes cuando ya estén frías.

Derrita el chocolate y la mantequilla juntos. Mezcle los huevos, las yemas, el azúcar y la pimienta de Sichuan en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Incorpórele con cuidado el chocolate derretido y rellene con la mezcla obtenida las tartaletas de los moldes. Hornee durante 8 minutos a 180 °C (termostato 4). Al concluir este tiempo, verá que el relleno aún no ha terminado de cuajar, pero no se preocupe porque seguirá cuajando conforme se vaya enfriando. Sirva las tartaletas calientes o a temperatura ambiente acompañadas de la crema agria. Antes de servir las, espolvoréelas un poco de cacao en polvo.





Para 6 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de enfriado: 30 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos

50 g de mazapán
75 g de azúcar glas
2 tbsp de flores de lavanda secas
50 g de mantequilla reblandecida
2 yemas
2 tbsp de cacao en polvo
50 g de almendras molidas
2 tbsp de Crème de cacao (licor de chocolate)
1 ración de Crema pastelera (véase la página 26), aderezada con 50 g de chocolate negro (70%) rallado
1 ración de Masa tipo hojaldre (véase la página 24)
1 huevo
1 tbsp de azúcar glas
1 ración de Natillas de vainilla (véase la página 25), aderezada con 2 tbsp de flores de lavanda secas, para acompañar

PITHIVIERS DE CHOCOLATE Y LAVANDA

Estos pastelitos de almendra franceses se pueden servir calientes acompañados de helado de pistacho o a temperatura ambiente acompañados de crema de lavanda.

Ralle el mazapán en el bol de la batidora con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Muela juntos el azúcar glas y la lavanda en un molinillo de café. Incorpórelos al bol de la batidora con la mantequilla. Bátalo todo con el batidor normal a velocidad 2 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Bata las yemas de una en una y, seguidamente, incorpore el cacao en polvo, las almendras y el licor de cacao. Por último, incorpore 100 ml de crema pastelera cucharada a cucharada (conservar la crema pastelera sobrante para otra receta). Tape la crema obtenida y póngala a enfriar.

Extienda la masa en una superficie enharinada. Corte 12 redondeles de 10 cm y ponga seis en una bandeja forrada con papel parafinado. Unte una sexta parte del relleno en cada uno de los redondeles de masa, dejando un borde de 2 cm alrededor de todo el círculo. Pinte estos bordes con agua y, a continuación, ponga los otros seis redondeles de masa encima del relleno que acaba de poner. Presione los bordes para sellarlos y, seguidamente, pase un tenedor para hacer estrías alrededor de los bordes. Ponga a enfriar los pastelitos durante 30 minutos.

Precale el horno a 220 °C (termostato 7). Mezcle el huevo con 1 cucharada de agua y glasee los pastelitos. Ayudándose con un cuchillo, haga ligeras líneas curvas partiendo desde el centro de los pastelitos hasta los bordes, dándole forma de rueda. Haga un pequeño agujero en la parte superior para que pueda salir el vapor y, seguidamente, hornee los pithiviers durante 20 minutos o hasta que hayan subido lo suficiente y estén bien dorados. Espolvóreles azúcar glas por encima y vuelva a ponerlos en el horno durante 5 minutos más. Saque los pithiviers del horno y déjelos enfriar durante 10 minutos antes de servirlos con la crema de lavanda.



TARTA DE LIMÓN Y VAINILLA

Esta es la receta de una tarta francesa clásica en la que el limón y la vainilla pueden ser reemplazados por naranja sanguina y tomillo, o bien té verde y lima. La masa sablée es más complicada de manejar que la masa quebrada. En caso de que se rompa la masa al forrar el molde, tape con la masa sobrante los huecos que hayan podido quedar.

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora 10 minutos



1 ración de Masa sablée (véase la página 23), elaborada con 2 tbsp de flores de lavanda secas

2-3 limones

1 vaina de vainilla

4 huevos

1 yema

200 g de azúcar

200 ml de nata para montar

azúcar glas, para espolvorear (opcional)

nata cuajada (o mascarpone), para acompañar

Precaliente el horno a 180 °C (termostato 4). Extienda la masa en una superficie enharinada y forre con ella un molde desmontable para tartas de 23 cm untado con aceite o mantequilla. Pinche la masa con un tenedor y fórrala con papel parafinado y alubias secas. Hornéela en ciego durante 12 minutos. Transcurrido ese tiempo, quítele el papel y las alubias y hornee la masa durante 15 minutos más.

Mientras tanto, ralle la piel de los limones y reserve. Parta los limones por la mitad y exprímalos con el exprimidor a velocidad 6. Parta la vaina de vainilla por la mitad y raspe el interior para sacar las semillas. Bata los huevos, las yemas, el azúcar, la ralladura de limón y las semillas de vainilla en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta obtener una mezcla oscura y espesa. Incorpore el zumo de limón a velocidad 2 y, seguidamente, añada con cuidado la nata para montar. Vierta la mezcla obtenida en la masa de tarta caliente que ha horneado y baje la temperatura del horno a 130 °C (termostato 1/2). Hornee la tarta durante 40 minutos hasta que el relleno esté lo suficientemente consistente al tacto. Déjela enfriar antes de espolvorearle un poco de azúcar por encima, si así lo desea. Sirva esta tarta acompañada de nata cuajada o mascarpone.





Para 6-8 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de enfriado: 30 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 15 minutos

1 ración de Masa quebrada dulce (véase la página 22)

125 g de mantequilla reblandecida
125 g de azúcar
2 huevos batidos
25 g de harina
125 g de avellanas molidas
1 ración de Helado de chocolate blanco (véase la página 27), para acompañar

Para las peras al vino tinto:

½ botella de Beaujolais
125 ml de vino de Oporto tinto
250 ml de zumo de naranja recién exprimido
piel de 2 naranjas
piel de 1 limón
1 hoja de laurel
2 tsp de semillas de cilantro
1 ramita de romero
1 ramita de canela
1 haba tonca
250 g de azúcar
3-4 peras especiales para cocina maduras y firmes a la vez

TARDALETAS DE AVELLANA CON PERAS AL VINO TINTO

La frangipane es una crema que se elabora mezclando mantequilla, azúcar y frutos secos molidos (normalmente almendras) que se puede utilizar como base para cualquier tipo de tarta de fruta. Al cocer las peras en el vino tinto, éstas adquieren un espléndido color rojo intenso en la parte exterior que contrasta con la carne blanda y cremosa de su interior.

Prepare primero las peras al vino tinto. Ponga todos los ingredientes de la lista, excepto las peras, en una olla grande y llévelos lentamente a ebullición. Remueva el contenido hasta que se haya disuelto el azúcar. Reduzca a fuego lento y cueza el contenido durante 10 minutos. Pele y deshuese las peras, dejándoles los tallos. Parta las peras longitudinalmente por la mitad e introdúzcalas en el almíbar que ha preparado. Tape la olla con papel parafinado y cueza a fuego lento de 20 a 30 minutos hasta que las peras estén tiernas. Sáquelas del almíbar y déjelas enfriar. Reduzca el jugo del almíbar hasta que esté espeso y, seguidamente, cuélelo y déjelo enfriar.

Precale el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla y aceite de 6 a 8 moldes para tartaletas de 10 cm. Extienda la masa y forre con ella los moldes para tartaletas, poniéndolos a enfriar durante 30 minutos. Bata la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 4 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Sin dejar de batir, incorpore poco a poco los huevos a velocidad 6 hasta que se hayan mezclado bien. Incorpore la harina a la mezcla a velocidad 2 y, seguidamente, añada las avellanas. Vierta la crema frangipane en los moldes para tartaletas.

Corte las peras longitudinalmente en rodajas finas, de forma que pueda abrirlas en abanico empujándolas con cuidado por abajo. Empuje la mitad de una pera en cada tartaleta y hornéela de 30 a 35 minutos hasta que haya cuajado la crema frangipane. Deje enfriar las tartaletas sobre una rejilla metálica y sírvelas calientes o a temperatura ambiente acompañadas del helado y de un chorrito del almíbar de vino tinto. También puede servir las acompañadas de la crema de chocolate blanco que obtenemos antes de batirla para convertirla en helado.





Para 8 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de enfriado: 50 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos

350 g de harina
una pizca de sal
1 tbsp de azúcar glas
60 g de mantequilla
60 g de manteca de cerdo muy fría
60 g de queso Cheddar curado
2 huevos batidos
2-3 tbsp de leche
1 ración de Natillas de vainilla (véase la página 25), aderezadas con ½ tsp de nuez moscada recién molida en lugar de la vainilla, para acompañar

Para el relleno de manzana:
750 g de manzanas de mesa como, por ejemplo, la Cox's Orange Pippin, Gala o Pink Lady
1,25 kg de manzanas para cocinar como, por ejemplo, la Bramley
50 g de mantequilla
100 g de azúcar
ralladura de 2 naranjas
ralladura de 2 limones
2 tbsp de tomillo picado muy fino
1 tbsp colmada de crema de sémola

TARTA DE MANZANA Y TOMILLO CON CORTEZA DE CHEDDAR

La tarta de manzana es probablemente el pastel de fruta más conocido y suele presentarse de distintas maneras. En la receta que proponemos, lo que he hecho ha sido introducirle el toque salado que le aporta el queso Cheddar: un ingrediente sorprendente que combina extraordinariamente bien con las manzanas y el tomillo.

Tamice la harina, la sal y el azúcar glas en el bol de la batidora. Corte en dados la mantequilla y la manteca, y ralle el queso Cheddar con la cuchilla rebanadora mediana de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Mezcle la mantequilla, la manteca, el queso Cheddar y 1 huevo con la harina utilizando el batidor normal a velocidad 2. Añada la leche y siga mezclando hasta que la masa quede homogénea y se separe de las paredes del bol. Trabaje un poco la masa en una superficie enharinada, envuélvala en film transparente y póngala a enfriar durante 30 minutos.

Pele, deshuese y corte en rodajas las manzanas con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Derrita la mantequilla en una olla grande y cueza las manzanas con el azúcar durante 5 minutos hasta que empiecen a reblandecerse. Retire la olla del fuego y cuele las manzanas, reservando el jugo escurrido. Añada las ralladuras de naranja y limón, y el tomillo a las manzanas.

Divida la masa en dos trozos, haciendo que uno de ellos sea el doble de grande que el otro. Extienda el trozo más grande en una superficie enharinada y forre con él un molde desmontable de 18-20 cm x 8 cm. Pinche la masa con un tenedor y póngala a enfriar durante 20 minutos.

Precale el horno a 200 °C (termostato 6). Forre el molde de la masa con papel parafinado y ponga alubias secas sobre él. Hornéelo en ciego durante 25 minutos. Transcurrido ese tiempo, quítele el papel y las alubias, y hornee la masa durante 5-10 minutos más.

Suba la temperatura del horno a 220 °C (termostato 7). Eche la crema de sémola por encima de la masa y meta las manzanas. Extienda la masa sobrante formando un redondel de 18 o 20 cm. Ponga esta masa encima de las manzanas, recorte los bordes sobrantes y presione ligeramente para unir las dos masas. Glasee la parte de arriba con el huevo sobrante y haga un pequeño agujero en el centro para que pueda salir el vapor durante la cocción. Hornee la tarta de 25 a 30 minutos hasta que esté bien dorada. Déjela reposar durante 20 minutos antes de servirla acompañada de la crema de nuez moscada y el jugo de las manzanas escurridas.



STRUDEL DE MANZANA, MORA Y ALMENDRA

Lo típico para este pastel alemán suele ser rellenarlo de manzana, aunque para aportarle un toque personal yo le he añadido moras. También puede incorporarle arándanos o incluso reemplazar las manzanas con cerezas, peras o plátanos. El chocolate es un ingrediente riquísimo que también se le puede añadir al pastel, ya que se derrite en la fruta mientras se cocina el pastel.

Para 8-10 personas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos



125 g de pan blanco recién rallado
100 g de mantequilla
750 g de manzanas de la variedad Cox's Orange Pippin
150 g de moras
125 g de azúcar moreno claro
50 g de almendras tostadas laminadas
1 tsp de canela molida
1 ración de Masa de strudel (véase la página 25)
100 g de mantequilla derretida
miel líquida, para glasear

Para la crema de Amaretto:
500 ml de nata para montar
6 tbsp de Amaretto
6 tbsp de miel

Precaliente el horno a 200 °C (termostato 6). Fría el pan rallado en la mantequilla hasta que esté bien dorado y crujiente. Pele las manzanas y trocéelas en el bol de la batidora con la cuchilla cortadora de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Añada el pan rallado, las moras, el azúcar, las almendras y la canela. Mézclelo todo con las manos hasta que todos los trocitos de manzana se hayan cubierto de la mezcla del pan rallado.

Espolvoree un poco de harina sobre un paño grande o un mantel. Extienda y estire la masa cuidadosamente con las manos hasta formar un cuadrado de 60 cm. Recorte los bordes más gruesos con un cuchillo afilado o unas tijeras.

Pinte la masa con la mantequilla derretida, reservando una poca para glasear el strudel. Extienda el relleno uniformemente por toda la masa y, ayudándose del paño, enróllela como un brazo de gitano. Coloque el strudel en una bandeja untada con aceite o mantequilla, y píntelo utilizando la mantequilla derretida sobrante. Hornee el strudel durante 40 minutos hasta que esté bien dorado y hecho. Mientras tanto, bata la nata en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves. Con el motor aún en funcionamiento, añada el Amaretto y la miel. Glasee el strudel con miel antes de servirlo templado acompañado de la crema de Amaretto.



TARTA TATIN DE PIÑA Y PIMIENTA DE ESPELETTE

La tarta Tatin suele elaborarse con la masa tipo hojaldre pero, dado que nunca me he caracterizado por seguir las normas establecidas, yo prefiero hacerla con la masa quebrada dulce. El hecho de incorporarle la pimienta de Espelette le aporta un seductor toque de calor. Esta receta sabe riquísima acompañada de una bola de Helado de lima (véase la página 164).

Para 6 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

250 g de azúcar

300 ml de agua

6 rodajas de piña de 1,5 cm de grosor

1 tsp de semillas de hinojo

1 vaina de vainilla

1 ramita de canela

1 ración de Masa quebrada dulce (véase la página 22)

50 g de mantequilla

2 tsp de pimienta de Espelette

Prepare primero la piña. Ponga 100 g de azúcar en una olla con el agua. Lleve el contenido a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Añada las rodajas de piña, las semillas de hinojo, la vainilla y la canela. Hiérvalo todo a fuego lento durante 15 minutos hasta que la piña esté tierna. Escorra bien las rodajas de piña.

Forre con papel parafinado untado con mantequilla la base de 6 moldes de tarta Tatin de 10 cm. Extienda la masa con un grosor de 2 mm y corte 6 redondeles de 10 cm. Ponga el azúcar sobrante en un cazo de base gruesa. Cuézalo a fuego lento hasta obtener un caramelo ligero y retírelo del fuego.

Corte en dados la mantequilla y añádale el caramelo, removiendo el cazo hasta incorporar toda la mantequilla. Eche una capa fina de caramelo en cada uno de los moldes y, a continuación, espolvoree la pimienta de Espelette. Coloque encima de cada molde una rodaja de piña y tápela con la masa. Remeta bien la masa de manera que recubra la fruta por completo. Deje reposar durante 20 minutos.

Precaliente el horno a 230 °C (termostato 8). Hornee las tartas de 18 a 20 minutos hasta que la masa esté bien dorada. Saque las tartas del horno y déjelas reposar 1 minuto antes de sacarlas del molde. Saque las tartas de los moldes y déles la vuelta para que la masa se quede en la parte de abajo y la piña en la parte de arriba. Échele a la fruta por encima los restos de jugo sobrantes y sirva las tartas recién hechas.



TARTA DE QUESO DE CALABAZA Y JARABE DE ARCE

La receta que aparece a continuación es mi particular versión de uno de los postres americanos preferidos: el pastel de calabaza. Esta receta constituye el ejemplo perfecto de cómo las verduras también pueden combinar bien en los postres. El hecho de asar la calabaza intensifica su sabor.

Para 6-8 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora 15 minutos



400 g de calabaza (ya limpia)
125 g de mantequilla derretida
200 g galletas integrales
50 g de pacanas
25 g de tallos de jengibre
400 g de queso mascarpone
250 g de queso Ricotta
100 g de azúcar moreno claro
4 huevos
100 ml de nata para montar
2 tbsp de jarabe de arce, y un poquito más para echar por encima
1 tbsp de harina
½ tsp de canela molida
½ tsp de jengibre molido
¼ tsp de clavo molido
¼ tsp de macís molido

Precaliente el horno a 180 °C (termostato 4). Corte la calabaza en trocitos. Colóquelos en una bandeja de horno y áselos durante 30 minutos, o hasta que la calabaza esté bien tierna. Déjela enfriar un poco y, a continuación, haga con ella un puré en el bol de la batidora con el colador de fruta y verdura a velocidad 4.

Unte con 25 g de mantequilla derretida un molde desmontable de 24 cm. Triture las galletas integrales muy finas en la licuadora a velocidad de corte . Añada la mantequilla derretida sobrante. Corte las pacanas y el tallo de jengibre en la licuadora a velocidad de batido con la ayuda del botón pulsador. Mézclelos con las galletas integrales y la mantequilla, coloque la mezcla apretándola en la base del molde y póngalo a enfriar.

Incorpore los ingredientes restantes al puré de calabaza con el batidor normal a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea y bien mezclada. Vierta la mezcla obtenida en el molde y hornee durante 15 minutos. A continuación, baje la temperatura del horno a 130 °C (termostato 1/2). Hornee la tarta durante 1 hora, o hasta que el relleno esté lo suficientemente consistente al tacto. Apague el horno y deje enfriar la tarta de queso en su interior. Córtele en trocitos y sírvala echándole por encima un chorrito de jarabe de arce.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos

½ ración de Masa bomba (véase la página 24)
1 yema
2 tsp de leche
1 ración de Ganache de chocolate (véase la página 27)
100 ml de nata para montar, para el ganache
50 g de violetas cristalizadas, para decorar

Para la crema de maracuyá:
6 maracuyás
½ ración de Crema pastelera (véase la página 26)
100 ml de nata para montar
3 tbsp de licor de violeta

PROFITEROLES CON CREMA DE MARACUYÁ Y VIOLETA

Aunque pueda parecer que el maracuyá y las violetas forman una extraña pareja, esta combinación funciona extraordinariamente bien. Por supuesto, siempre está la opción de no poner las violetas o reemplazarlas con otro sabor, en caso de que no sean de su gusto.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Forre una o dos bandejas de horno con papel parafinado. Rellene de masa bomba una manga pastelera con boquilla plana de 1 cm y vaya poniendo en las bandejas montoncitos de masa de unos 4 cm de diámetro. Deje espacio suficiente entre los montoncitos, ya que los profiteroles aumentarán de tamaño durante la cocción. Mezcle la yema y la leche, y utilice esta mezcla para glasear la masa.

Hornee los profiteroles durante 5 minutos y, seguidamente, abra la puerta del horno durante unos cuantos segundos para dejar escapar el vapor y que los profiteroles se pongan más crujientes. Hornéelos de 10 a 15 minutos más hasta que estén bien dorados y hayan subido lo suficiente. Haga un pequeño agujero en la base de los profiteroles y déles la vuelta en las bandejas. Vuelva a ponerlos en el horno y déjelos secar durante 2 minutos. Transcurrido este tiempo, deje enfriar los profiteroles en una rejilla metálica.

Prepare la crema de maracuyá. Parta el maracuyá por la mitad, saque la pulpa con un cucharón e incorpórela a la crema pastelera. Eche la nata y el licor de violeta en el bol de la batidora, y bátalos con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves. Incorpore esta mezcla con cuidado a la mezcla de maracuyá.

Justo antes de servir, ayúdese de una manga pastelera para decorar los profiteroles con la crema de maracuyá. Prepare el ganache de chocolate siguiendo las instrucciones de la página 27, añadiendo sin dejar de remover la nata para montar adicional. Coloque unos cuantos profiteroles en cada plato y écheles por encima el ganache de chocolate. Esparza por encima las violetas cristalizadas y sirva el postre de inmediato.



TORTITAS DE QUESO RICOTTA Y FRAMBUESA CON PLÁTANOS Y MANTEQUILLA DE MIEL DE TRUFA

Las tortitas americanas suelen ser más pequeñas y más gordas que las crepes francesas. Este postre se caracteriza por absorber fabulosamente bien los sabores. La miel de trufa es un sabor poco habitual, pero combina muy bien con los plátanos y las tortitas con un ligero toque a salado.

Para 4 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos



300 g de queso Ricotta
200 ml de leche
4 huevos
1 tsp de extracto de vainilla
175 g de harina
2 tsp de levadura en polvo
una pizca de sal
125 g de frambuesas
4 plátanos
mantequilla derretida o clarificada, para freír

Para la mantequilla de miel de trufa:
100 g de mantequilla reblandecida
50 g miel de trufa

Ponga el queso Ricotta y la leche en el bol de la batidora. Separe los huevos y mezcle las yemas y el queso Ricotta con el batidor normal a velocidad 4 hasta que se hayan mezclado bien. Incorpore la vainilla, la harina y la levadura en polvo a velocidad 2 hasta obtener una mezcla homogénea. Ponga la mezcla en otro bol.

Limpie y seque bien el bol de la batidora. Bata las claras y la sal con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que estén firmes. Incorpórelas a la masa con las frambuesas. Prepare la mantequilla de miel de trufa mezclando bien la mantequilla y la miel.

Caliente un poco de la mantequilla derretida en una sartén grande a fuego medio. Añada 4 montoncitos de masa (aproximadamente 1 ½ cucharada por tortita) en la sartén. Cocine las tortitas durante 1 minuto y, a continuación, déles la vuelta con mucho cuidado y cocínelas un minuto más. Saque las tortitas de la sartén y métalas en el horno para que se mantengan calientes. Cocine las demás tortitas, aplicando en cada nueva tanda un poco de mantequilla derretida en la sartén. Sirva las tortitas con plátanos pelados y en rodajas, acompañadas de la mantequilla de miel de trufa.





Para 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de enfriado: 1 hora
Tiempo de cocción: 30 minutos

100 g de harina
una pizca de sal
1 tbsp de azúcar
3 huevos
125 ml de leche
125 ml de agua
1 tbsp de semillas de amapola
mantequilla derretida, para freír

Para la salsa:
100 g de mantequilla
50 g de azúcar
ralladura y zumo de 2 naranjas
ralladura y zumo de 1 limón
3 tbsp de Grand Marnier
6 maracuyás
1 tbsp de miel de limón o azahar
2 tbsp de Limoncello
1 tbsp de ron blanco
1 ración de Helado de chocolate blanco
(véase la página 27), para acompañar

CREPES COMÉDIE FRANÇAISE

Este postre era uno de mis favoritos de niña. He adaptado un poco la receta incorporándole limón y maracuyá para complementar el dulzor de la naranja.

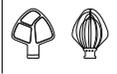
Tamice la harina, la sal y el azúcar en el bol de la batidora. Incorpore poco a poco los huevos, la leche, el agua y las semillas de amapola con el batidor de varillas a velocidad 2. Aumente a velocidad 4 durante 1 minuto para asegurarse de que la masa queda totalmente homogénea. Ponga a enfriar la masa durante 1 hora.

Restriegue mantequilla derretida en la base de una sartén de crepes de 15 cm y eche en ella una octava parte de la masa, removiendo la sartén para cubrir de masa toda la base. Cocínela durante 1 minuto y, seguidamente, déle la vuelta a la masa y cocínela por el otro lado. Saque la crepe de la sartén y manténgala caliente mientras cocina las demás crepes. Separe las crepes entre sí con láminas de papel parafinado. En total debería poder hacer 8 crepes en total.

Prepare la salsa. Ponga la mantequilla, el azúcar, la ralladura y el zumo de los cítricos, y el Grand Marnier en una olla lo suficientemente grande como para meter todas las crepes. Parta el maracuyá por la mitad, saque la pulpa y échela en la olla. Caliente la olla a fuego lento hasta que se hayan derretido la mantequilla y el azúcar y, seguidamente, suba el fuego y hierva al máximo durante 2 minutos.

Meta una crepe en la olla, báñela en la salsa y dóblela en cuartos. Repita esta operación con las demás crepes y, a continuación, eche la miel, el Limoncello y el ron. Préndales fuego rápidamente, aunque con mucho cuidado, y espere a que las llamas se extingan para servir las crepes acompañadas del helado.





Para 8 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora
Tiempo de cocción: 25 minutos

85 g de mantequilla
150 g de chocolate negro (70%) belga
375 ml de leche
1 tsp de extracto de vainilla
½ tsp de clavo molido
285 g de harina
2 tbsp de azúcar
25 g de cacao en polvo
¼ - ½ tsp de sal
1 sobrecito (7 g) de levadura seca
3 huevos
una pizca de sal

Para los plátanos caramelizados:
4 plátanos grandes
25 g de mantequilla
25 g de azúcar
8 bolas de helado de speculaas, para acompañar

GOFRES DE CHOCOLATE BELGA CON PLÁTANOS CARAMELIZADOS

La combinación de los gofres y el chocolate constituye el postre belga por excelencia. También tiene la posibilidad de reemplazar los plátanos por peras, mango o fresas. El helado de speculaas es un sabor de helado típico de Bélgica que puede reemplazar con cualquier helado de su gusto que lleve especias como, por ejemplo, canela, clavo, nuez moscada o jengibre.

Derrita la mantequilla con 50 g de chocolate. Retire del fuego e incorpore la leche, la vainilla, el clavo y el resto de chocolate en trocitos muy pequeños. Tamice la harina, el azúcar, el cacao en polvo y la levadura en el bol de la batidora. Mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 1 durante 30 segundos.

Separe las claras de las yemas. A continuación, ponga el batidor de varillas e incorpore a la harina la mezcla de chocolate y las yemas a velocidad 6 hasta obtener una masa espesa y homogénea. Ponga la mezcla en un bol grande, tápela y déjela a temperatura ambiente durante 1 hora.

Limpie y seque bien el bol de la batidora y el batidor de varillas. Bata las claras y la sal a velocidad 8 hasta que estén firmes. Incorpore las claras a la masa utilizando un cucharón metálico.

Caliente la plancha para gofres siguiendo las instrucciones del fabricante. Eche suficiente masa en la plancha como para cubrir un poco la base y, a continuación, cierre la plancha y cocine los gofres de 3 a 4 minutos. Los gofres estarán hechos cuando se puedan retirar fácilmente de la plancha. Mantenga los gofres calientes y siga cocinando el resto de masa.

Prepare los plátanos caramelizados. Corte los plátanos longitudinalmente o en rodajas gordas. Caliente la mantequilla en un cazo de base gruesa y añada los plátanos y el azúcar. Cocínelo todo a fuego lento hasta que los plátanos se hayan caramelizado, conservando aún su forma. Sirva los plátanos caramelizados como acompañamiento de los gofres calientes y el helado de speculaas.



LEBKUCHEN

Estas galletas alemanas especiadas suelen tomarse en navidad. Pueden cortarse con distintas formas, atravesar con lazos y utilizarse como elemento decorativo comestible para el árbol de navidad.

Para 24 galletas
Tiempo de preparación: 35 minutos
Tiempo de enfriado: toda la noche
Tiempo de cocción: 15 minutos



250 ml de miel de acacia
175 g azúcar moreno oscuro
1 huevo
1 tbsp de ron añejo
ralladura de 1 naranja
300 g de harina
1 tsp de cacao en polvo
½ tsp de canela molida
¼ tsp de cilantro molido
¼ tsp de cardamomo triturado
¼ tsp de clavo molido
¼ tsp de nuez moscada recién rallada
½ tsp de sal
½ tsp de levadura en polvo
50 g de piel de naranja confitada picada en trocitos muy finos
50 g de avellanas tostadas en trocitos muy finos
1 yema
almendras escaldadas y laminadas, para decorar

Caliente la miel en un cazo hasta que empiece hervir. Retire el cazo del fuego e incorpore el azúcar, el huevo, el ron y la ralladura de naranja. Ponga la harina, el cacao en polvo, las especias y la levadura en polvo en el bol de la batidora. A continuación, añada la mezcla de la miel con el batidor normal a velocidad 2 hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore la piel de naranja confitada y las avellanas, y seguidamente ponga a enfriar la masa durante toda la noche.

Al día siguiente, precaliente el horno a 190 °C (termostato 5). Divida la masa en 4 porciones y trabaje con las porciones de una en una, manteniendo el resto refrigeradas. Extienda la masa con un grosor de ½ cm sobre una superficie bien enharinada. Corte redondeles de 5 cm con un cortapastas, o bien otras formas diferentes, y póngalos en bandejas forradas con papel parafinado. Distribuya unas cuantas almendras escaldadas o laminadas sobre cada galleta. Mezcle la yema de huevo con 1 cucharada de agua y pinte con este glaseado las galletas. Hornéelas de 12 a 15 minutos hasta que estén bien doradas. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica.



SCONES DE HIERBA LIMÓN Y SUERO DE LECHE

El hecho de añadir a estos bollos levadura en polvo hace que resulten muy ligeros, aunque eso sí, deberá comérselos el mismo día que los prepare. Lo típico es servir los scones a la hora del té acompañados de nata cuajada y mermelada. Si no logra encontrar la nata cuajada, la puede reemplazar por queso mascarpone.

Para 8-10 scones

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos



225 g de harina con levadura

¼ tsp de levadura en polvo

una pizca de sal

2 tallos de hierba limón

50 g de azúcar

75 g de mantequilla reblandecida

1 huevo grande

2-3 tbsps de suero de leche

nata cuajada y mermelada de melocotón o albaricoque, para acompañar

Precaliente el horno a 220 °C (termostato 7). Eche un poco de aceite en una bandeja. Tamice la harina, la levadura en polvo y la sal en el bol de la batidora. Quite las hojas duras exteriores de la hierba limón y pique el resto muy fino. Introduzca en un molinillo de café la hierba limón picada y el azúcar, y muélos bien. Incorpórelos al bol que contiene la mantequilla y mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 2 hasta que la mezcla tenga aspecto de pan rallado. Siga mezclando a velocidad 2, y añada poco a poco el huevo y el suficiente suero de leche hasta que la masa quede homogénea y se separe de las paredes del bol.

Ponga la masa en una superficie enharinada y amásela un poco. A continuación, extienda la masa dándole un grosor de 2 cm y corte redondeles con un cortapastas estriado de 6 cm medido en harina. Ponga redondeles de masa en una bandeja y píntelas con un poco de suero de leche. Haga una bola con los trozos que hayan sobrado de recortar la masa, extiéndala de nuevo y repita la operación anterior. Hornee de 10 a 12 minutos, o hasta que los scones estén bien dorados y hayan subido lo suficiente. Sirva este postre caliente o a temperatura ambiente acompañado de nata cuajada y mermelada.



PÚDINES DE TOFFEE CON JENGIBRE Y CAMELO SALADO

Este postre es un magnífico exponente de lo que es la comida reconfortante: empalagoso, dulce e indulgente. Para obtener los mejores resultados, sirva el pudín caliente con nata cuajada o Helado de plátano (véase la página 168).

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos



50 g de mantequilla reblandecida
125 g de azúcar moreno claro
2 huevos
2 tbsp de jarabe de arce
½ tsp de jengibre molido
175 g de harina con levadura
175 g de dátiles secos sin hueso
300 ml de agua caliente
1 tsp de bicarbonato sódico
50 g de tallo de jengibre en almíbar

Para la salsa de toffee:

100 g de azúcar moreno claro
100 g de mantequilla
100 ml de nata para montar
2 tbsp de salsa de caramelo con mantequilla con sal

Precaliente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite, y enharíne 8 moldes cilíndricos de 200 ml. Mezcle la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Incorpore los huevos de uno en uno, batiendo bien entre uno y otro. Incorpore el jarabe de arce, el jengibre y la harina a velocidad 2 hasta obtener una mezcla homogénea.

Ponga los dátiles en un cazo con el agua. Llévelos a ebullición y, seguidamente, manténgalos hirviendo a fuego lento durante 5 minutos. Retire el cazo del fuego e incorpore el bicarbonato sódico. Pase por la licuadora los dátiles y el líquido en el que los ha cocinado junto con el tallo de jengibre a velocidad de puré . A continuación, incorpore la mezcla obtenida a la masa con el batidor normal a velocidad 4. Vierta el contenido final en los moldes preparados y métalos al horno durante 30 minutos hasta que los pudines estén lo suficientemente consistentes al tacto.

Mientras tanto, prepare la salsa de toffee. Caliente el azúcar y la mantequilla a fuego lento en un cazo pequeño y bátalos hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore la nata y la salsa de caramelo. Desmolde los pudines y échelos por encima la salsa de toffee. Sírvalos recién hechos.





Para 9 blondies
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos

100 g de chocolate blanco
100 g de mantequilla
125 g de azúcar
semillas de 1 vaina de vainilla (véase debajo)
2 huevos
60 g de harina
25 g de piñones
75 g de trocitos de chocolate blanco
50 g de arándanos secos

Para la compota de arándanos:
1 vaina de vainilla
200 g de azúcar
250 ml de agua
175 g de arándanos

BLONDIES DE ARÁNDANO, PIÑONES Y CHOCOLATE BLANCO

Este postre es una variante poco habitual del brownie americano, en tanto que se elabora con chocolate blanco en lugar de con el habitual chocolate negro (de ahí su nombre en inglés). Puede reemplazar los arándanos por piña confitada, orejones o cerezas secas.

En primer lugar, prepare la compota de arándanos. Parta la vaina de vainilla por la mitad y raspe bien el interior para sacar las semillas. Reserve las semillas. Ponga la vaina de vainilla partida en un cazo junto con el azúcar y el agua. Lleve el contenido a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Añada los arándanos y cueza todo de 5 a 10 minutos hasta que las bayas se hayan reventado. Escorra los arándanos reservando el almíbar. Haga reducir el almíbar hasta que esté lo suficientemente espeso como para cubrir los arándanos. Incorpore el almíbar a los arándanos y déjelo enfriar.

Precalente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite un molde cuadrado de 18 cm y forre la base con papel parafinado. Derrita el chocolate y la mantequilla al baño maría. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea y, seguidamente, retire del fuego.

Prepare los blondies. Bata el azúcar, las semillas de vainilla y los huevos en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Incorpore poco a poco el chocolate y la mantequilla derretidos. Tamice la harina en el bol de la batidora e incorpórela a la masa a velocidad 4. Añada los piñones, los trocitos de chocolate y los arándanos secos.

Vierta la masa en el molde que ha preparado y hornéela durante 30 minutos hasta que esté consistente al tacto. Déjela enfriar en el molde antes de desmoldarla y cortarla en cuadraditos. Sirva los blondies acompañados de la compota de arándanos.





Para 12 magdalenas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos

150 g de zanahorias
100 g de azúcar moreno claro
175 ml de aceite de girasol
2 huevos grandes
225 g de harina
¾ de levadura en polvo
una pizca de sal
1 tsp de cardamomo triturado
ralladura de 1 limón
50 g de pistachos escaldados y sin cáscara
50 g de orejones cortados en trocitos muy finos

Para la zanahoria confitada:
75 g de zanahorias
75 g de azúcar
2 tbsp de zumo de limón
2 tbsp de agua

Para el glaseado de queso para untar:
100 g de queso para untar
250 g de azúcar glas
1-2 tsp de zumo de limón
½ vaina de vainilla

MAGDALENAS DE ZANAHORIA CON PISTACHOS, OREJONES Y GLASEADO DE QUESO PARA UNTAR

El pastel de zanahoria es uno de esos postres de siempre, además de una prueba más de que el uso de verduras en los postres no es ninguna locura. Recuerde que a la hora de decorar puede reemplazar la zanahoria confitada por pequeñas zanahorias de mazapán.

Precalente el horno a 200 °C (termostato 6). Unte con mantequilla o aceite 12 minimoldes para muffins o fórrelos con cápsulas de papel. Pele y ralle las zanahorias en un bol con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4.

Bata el azúcar, el aceite y los huevos en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Incorpore la harina, la levadura en polvo, la sal, el cardamomo y la ralladura de limón hasta obtener una masa homogénea. Añádale las zanahorias ralladas, los pistachos y los orejones, y seguidamente eche la mezcla obtenida en los moldes y hornéela durante 20 minutos. Deje enfriar las magdalenas sobre una rejilla metálica.

Prepare la zanahoria confitada. Pele y ralle las zanahorias con la cuchilla rebanadora fina de la cortadora/rebanadora de verduras a velocidad 4. Ponga las tiras de zanahoria en un cazo con el azúcar, el zumo de limón y el agua. Lleve el contenido a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. A continuación, cocínelo a fuego fuerte durante 5 minutos hasta que el almíbar se haya espesado y las tiras de zanahoria estén traslúcidas.

Prepare el glaseado de queso para untar. Bata el queso para untar y el azúcar glas en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 4. Incorpore el zumo de limón a su gusto y, seguidamente, raspe y eche las semillas de la vaina de vainilla mezclándolo todo a velocidad 2. Unte con este glaseado las magdalenas enfriadas y decórelas con la zanahoria confitada.





Para 6 personas
Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Tiempo de reposo: 20 minutos

100 g de chocolate negro (70%)
65 g de mantequilla
4 huevos
1 tsp de extracto de vainilla
una pizca de sal
85 g de azúcar
65 g de harina

Para el confit de albaricoque:
125 g de azúcar
1 tbsp de miel de flores de azahar
200 ml de agua
125 g de orejones
2 tbsp de agua de azahar
unas gotitas de zumo de limón

Para el glaseado de chocolate:
125 g de chocolate negro (70%)
85 g de mantequilla
1 tbsp de miel de flores de azahar
1 tbsp de pétalos secos de caléndula,
para decorar

SACHERTORTE AL NUEVO ESTILO

La Sachertorte es posiblemente la tarta de chocolate más famosa de todas. Y como todo clásico, inevitablemente invita a la creación de nuevas versiones y actualizaciones. La receta que aquí presentamos es una versión aromática para aquellos que adoran los aromas florales.

Precalente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite, y enharine 6 moldes cilíndricos de 175 ml. Derrita el chocolate con la mantequilla. Separe las claras de las yemas y, seguidamente, incorpore las yemas al chocolate derretido. Añada la vainilla.

Bata las claras y la sal en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 4 hasta que estén espumosas. Aumente a velocidad 8 y bata hasta que estén firmes. Sin dejar de batir, añada poco a poco el azúcar hasta que el merengue quede firme y brillante. Incorpore cuidadosamente el merengue a la mezcla de chocolate. Por último, tamice la harina e incorpórela. Vierta la masa en los moldes que ha preparado y déle a cada uno un golpecito suave pero firme contra la superficie de trabajo para eliminar las burbujas de aire que puedan quedar. Hornee la masa de 20 a 25 minutos, o hasta que al clavar un pincho en el centro éste salga limpio. Deje enfriar la masa en los moldes.

Mientras tanto, prepare el confit de albaricoque. Ponga el azúcar y la miel en un cazo con el agua. Caliente el contenido del cazo a fuego lento, hasta que se haya disuelto el azúcar. Añada los orejones y, a continuación, llévelo todo a ebullición. Hierva el contenido unos 25 minutos hasta que los orejones estén tiernos y se hayan hinchado. Además, deberían estar ligeramente traslúcidos. Retire el cazo del fuego, tápelo bien y deje reposar su contenido durante 20 minutos.

Cuando se hayan enfriado las tartas, córtelas la parte de arriba para que estén todas al mismo nivel y desmóldelas dándoles la vuelta sobre una rejilla metálica. Prepare el glaseado derritiendo el chocolate con la mantequilla y la miel. Déjelo enfriar a una temperatura de 32 °C-33 °C. Incorpore al confit de albaricoque el agua de azahar y el zumo de limón a su gusto. Rocíe las tartas con el almíbar de los albaricoques y, seguidamente, cúbralos con el glaseado y espolvoréelos por encima los pétalos de caléndula. Sírvalas recién hechas o póngalas a enfriar durante 30 minutos hasta que el glaseado se haya cuajado. Sirva las tartas acompañadas del confit de albaricoque. Para lograr un éxito total con el albaricoque, puede acompañar este postre poniéndole al lado una bola de sorbete de albaricoque.



MUFFINS DE ARÁNDANO, CARAMELO SALADO Y PACANA

El secreto para elaborar muffins muy ligeros es no mezclar demasiado la masa. También puede reemplazar las pacanas por nueces de macadamia y la vainilla por ralladura de lima para elaborar una versión australiana de esta receta americana clásica.

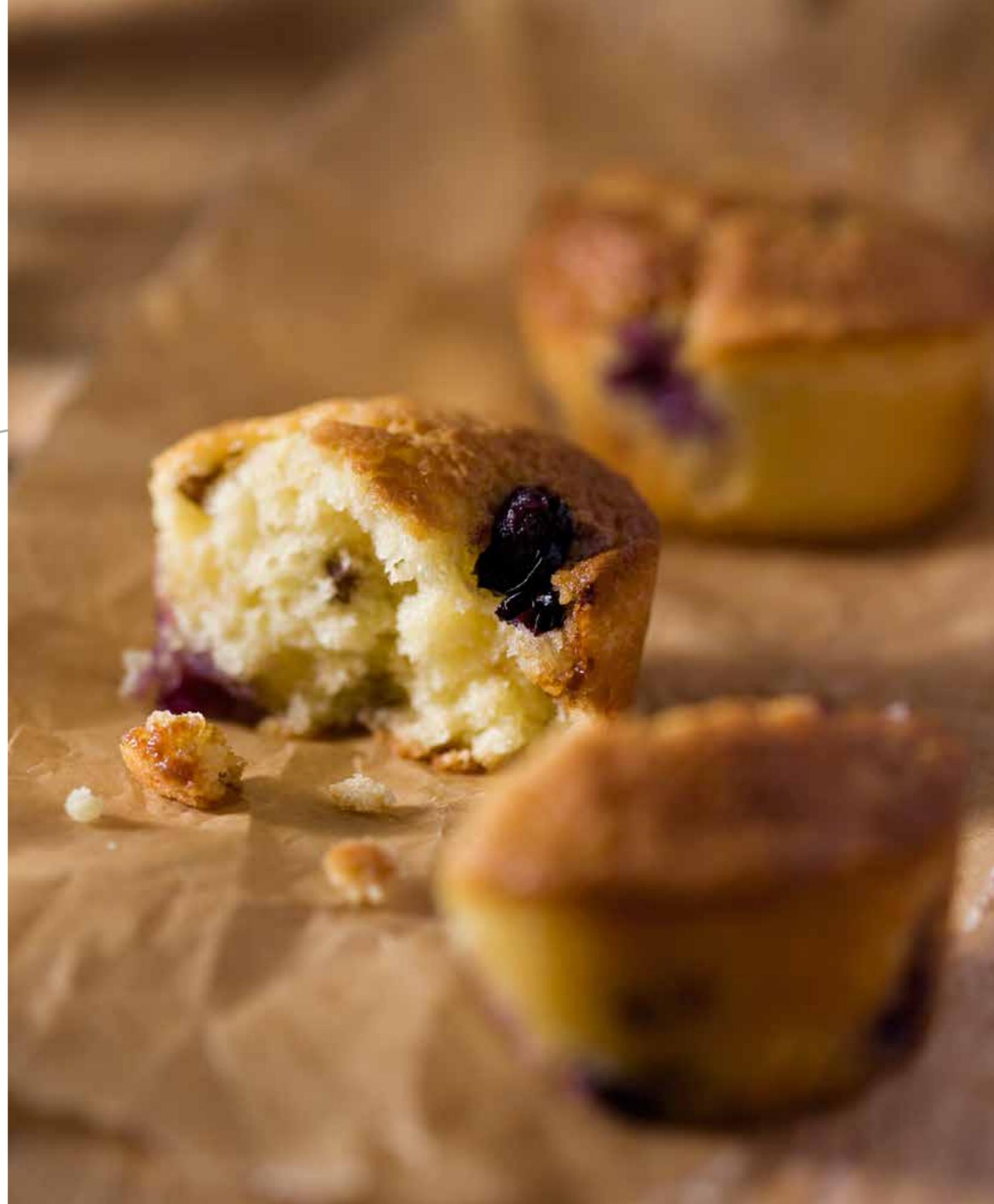
Para 12 muffins
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos



220 g de harina
2 tsp de levadura en polvo
200 g de azúcar
1 tsp de extracto de vainilla
250 ml de crema agria
60 g de mantequilla derretida
1 huevo
60 ml de jarabe de arce
50 g de toffees de caramelo con mantequilla con sal en trocitos
30 g de pacanas en trozos grandes
100 g de arándanos

Precaliente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite 12 moldes grandes para muffin o fórelos con cápsulas de papel. Tamice la harina, la levadura en polvo y el azúcar en el bol de la batidora. Haga una hendidura en el centro.

Mezcle en una jarra graduada la vainilla, la crema agria, la mantequilla, el huevo y el sirope de arce, vertiendo todo el contenido en la hendidura. Mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 2 durante 20 segundos hasta obtener una masa homogénea. Incorpore con cuidado los toffees, las pacanas y los arándanos. Rellene de masa las tres cuartas partes de los moldes para muffins y métalos en el horno de 20 a 25 minutos hasta que los muffins hayan subido y estén consistentes al tacto. Antes de desmoldar los muffins en una rejilla metálica, déjelos enfriar durante 10 minutos. Se recomienda comer los muffins el mismo día en el que se hacen, o bien congelarlos para más adelante.





Para 10 personas
Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos
Tiempo de reposo: 2 horas

100 g de chocolate negro (70%)
115 g de mantequilla reblandecida
150 g de azúcar
2 huevos
75 ml de licor de violeta
200 g de harina con levadura
1 tsp de levadura en polvo
1 tsp de extracto de vainilla
50 g de trocitos de chocolate blanco

Para el glaseado de chocolate:
100 g de chocolate blanco
25 ml de licor de violeta
50 g de violetas cristalizadas

PASTEL DE MÁRMOL DE DOBLE CHOCOLATE Y VIOLETA

Este pastel debe su nombre a que una porción de masa tiene por un lado el sabor del chocolate blanco y por otro el del chocolate puro. Ambos sabores se combinan durante la cocción, dando lugar a un efecto de veteado.

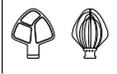
Precalente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite un molde de corona de 23 cm. Derrita el chocolate. Bata la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 4 durante 1 minuto hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Incorpore los huevos de uno en uno y, a continuación, vierta el licor, batiendo bien entre un huevo y otro. Si ve que la mezcla se cuaja, agréguele una cucharada de harina.

Tamice la harina y la levadura en polvo en el bol y, a continuación, incorpore la mezcla que ha batido antes a velocidad 4 durante 1 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. Vierta la mitad de la masa en otro bol e incorpórele el extracto de vainilla y los trocitos de chocolate. Sin dejar de remover, añada el chocolate derretido a la masa en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 1 hasta que se hayan mezclado bien todos los ingredientes.

Vaya echando cucharadas alternas de masa en el molde del pastel. Alise la superficie con una cuchara y hornee el pastel durante 35 minutos hasta que esté bien dorado. Deje enfriar el pastel en el molde, pero pásele un cuchillo por los bordes para que no se quede pegado al molde.

Mientras tanto, prepare el glaseado de chocolate. Derrita el chocolate blanco con el licor de violeta. Corte en trozos las violetas cristalizadas. Si el pastel ha subido de manera uniforme, corte la parte de abajo para que todo esté al mismo nivel. Desmolde el pastel, échele el glaseado de chocolate por encima y espárzale las violetas por encima. Deje cuajar el chocolate durante 2 horas antes de partirlo.





Para 6-8 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 5 minutos

250 g de harina con levadura
1 tbsp de levadura en polvo
½ tsp de sal
300 g de azúcar
2 tbsp de hojas de té Earl Grey
125 ml de aceite vegetal
5 yemas
ralladura de 1 limón
ralladura de 2 limas
100 ml de zumo de limón
8 claras de huevo
½ tsp de crémor tártaro

Para la crema de mascarpone:
500 g de queso mascarpone
4 tbsp de azúcar glas
1 tsp de té Earl Grey bien molido
ralladura de 1 limón
50 g de pistachos triturados

PASTEL CHIFFON DE LIMÓN Y EARL GREY

Este pastel americano es muy ligero, gracias al uso de aceite en lugar de mantequilla y a la incorporación de varias claras adicionales. Con un pastel tan virtuoso, no es ningún pecado añadirle una deliciosa crema mascarpone... Por supuesto, el mejor acompañamiento posible para este pastel es una taza de té Earl Grey.

Precaliente el horno a 170 °C (termostato 3). Tamice la harina, la levadura en polvo y la sal en el bol de la batidora. Introduzca en un molinillo de café 100 g de azúcar con las hojas de Earl Grey y muélos bien. Puede que aún queden ciertos restos de té visibles. Incorpore la mezcla molida a la harina con el azúcar sobrante. Haga una hendidura en el centro de la masa obtenida y añada el aceite, las yemas y las ralladuras de limón y lima. Mézclelo todo con el batidor normal a velocidad 2 durante 30 segundos. Añada el zumo de limón, aumente a velocidad 6 y bátilo todo durante 1 minuto. Pase la masa a otro bol.

Limpie y seque bien el bol de la batidora. Bata las claras y el crémor tártaro con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que estén firmes. Incorpore con cuidado la masa en las claras (¡con cuidado de no hacerlo al revés!) y viértalo todo en un molde de corona de 25 cm sin engrasar. Hornee la masa durante 55 minutos y, seguidamente, aumente la temperatura del horno a 180 °C (termostato 4), prosiguiendo con la cocción otros 10 minutos más. Coloque el pastel dado la vuelta sobre una rejilla metálica y déjelo reposar en el molde.

Prepare la crema de Mascarpone. Ponga el queso Mascarpone en el bol de la batidora e incorpore el azúcar glas y el té Earl Grey con el batidor normal a velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Mezcle la ralladura del limón y los pistachos. Pase un cuchillo por los bordes del pastel y desmóldelo sobre la rejilla metálica. Sírvalo con la crema mascarpone y los pistachos al limón.





Para 10 personas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos

4 huevos
2 tbsp de granos de café espresso
175 g de azúcar
una pizca de sal
150 g de almendras molidas

Para el sirope de Sambuca:
300 ml de café espresso recién hecho
100 g de azúcar
2 ramitas de canela
4 clavos
4 vainas de cardamomo machacadas
1 vaina de vainilla partida por la mitad
1 haba tonca
1 naranja
2 tbsp de Sambuca (licor de anís italiano)

GUGELHOPF DE CAFÉ CON SIROPE DE SAMBUCA

Esta tarta con forma de turbante recibe distintos denominaciones por toda Europa Central: Kouglof, Kugelhof, etc. El Gugelhopf suele hacerse con mantequilla y levadura, pero en nuestro caso he decidido elaborar una versión más ligera, que permitirá al pastel absorber la máxima cantidad de sirope.

Precalente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite un molde especial para Gugelhopf de 22 cm. Separe las claras de las yemas y ponga las yemas en el bol de la batidora. Introduzca los granos de café en un molinillo de café y muéloslos más o menos finos, aunque sin llegar a hacerlos polvo, ya que si no el pastel no tendrá el efecto moteado deseado. Bata el café, la mitad de cantidad de azúcar y las yemas en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. Pase la mezcla a otro bol.

Limpie y seque bien el bol de la batidora y el batidor de varillas. A continuación, bata las claras y la sal hasta que estén firmes, aumentando poco a poco la velocidad. Sin dejar de batir, añada poco a poco el azúcar restante hasta que el merengue quede firme y brillante. Incorpore el merengue a las yemas batidas y, a continuación, añada las almendras. Vierta la mezcla en el molde preparado y métalo al horno de 30 a 40 minutos hasta que la masa esté elástica al tocarla.

Mientras tanto, prepare el sirope de Sambuca. Ponga el café, el azúcar y las especias en un cazo. Pele la naranja con un pelapatatas y añada las tiras de la cáscara al cazo. Llévelo todo a ebullición a fuego lento y, a continuación, hágalo reducir hasta obtener un sirope. Deje enfriar un poco la mezcla y, pasado un rato, incorpórele la Sambuca y deje que se enfríe del todo.

Saque el Gugelhopf del horno, desmóldelo sobre una rejilla metálica y déjelo enfriar. Corte el Gugelhopf en trozos y échelo por encima el sirope. Si le apetece, puede servir este postre acompañado de nata montada.



PASTEL DE NARANJA SANGUINA CON POLENTA Y ROMERO

Este pastel poco común suele elaborarse guisando unas naranjas y haciéndolas puré, lo cual le aporta una textura muy húmeda. El pastel se conservará en buen estado durante varios días si se mete en un molde hermético, e incluso puede congelarlo. Si lo desea, puede reemplazar la polenta por sémola o arroz.

Para 8 personas
Tiempo de preparación: 1 hora
Tiempo de cocción: 1 hora



2 naranjas sanguinas
6 huevos
250 g de azúcar
125 g de polenta
125 g de almendras molidas
2 tbsp de romero picado muy fino
1 tbsp de levadura en polvo
queso fresco, para acompañar

Para el sirope de miel:
8-12 naranjas sanguinas
200 ml de miel de acacia

Lave las naranjas y póngalas en una olla. Cúbralas con agua y cocínelas a fuego lento durante 1 hora, o hasta que las naranjas estén tiernas. Escorra bien las naranjas y, a continuación, pártalas por la mitad y quíteles las pepitas. Pase las naranjas por la licuadora a velocidad de puré .

Pre caliente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite un molde desmontable de 20 cm. Bata los huevos y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y espese. A continuación, ponga el batidor normal e incorpore el puré de naranja a velocidad 2. Incorpore seguidamente la polenta, el romero y la levadura en polvo. Ponga la pasa en el molde que ha preparado y hornéela entre 45 minutos y 1 hora hasta que haya subido bien y esté consistente al tocarla. Déjela enfriar en el molde.

Mientras tanto, prepare el sirope de miel. Exprima las naranjas sanguinas con el exprimidor a velocidad 6 hasta que consiga 400 ml de zumo. Coloque el zumo exprimido en una olla junto con la miel y llévelo todo a ebullición. A continuación, haga reducir el contenido hasta obtener un sirope. Con un pincho, haga agujeros por toda la superficie del pastel. Vierta lentamente el sirope sobre el pastel y déjelo empapar. Desmolde el pastel cuando haya absorbido todo el sirope. Este postre se sirve acompañado de queso fresco.



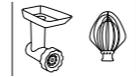
PASTEL GRIEGO DE NUECES Y BRANDY

Este pastel de nueces empapado en sirope sabe aún mejor acompañado de una taza de café espresso. Si la Metaxa le resultase demasiado fuerte, puede reemplazarla por un vino enriquecido como, por ejemplo, Vin Santo o jerez.

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos



200 g de nueces

2 huevos

125 ml de aceite de oliva virgen extra

100 g de azúcar

125 ml de yogur griego

185 g de harina con levadura

una pizca de sal

1 tsp de clavo molido

Para el sirope de Metaxa:

100 ml de miel de montaña

1 ramita de canela

3 clavos

1 naranja

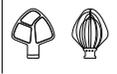
50 ml de Metaxa (brandy griego)

Precaliente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con mantequilla o aceite un molde desmontable de 20 cm. Triture 175 g de nueces con la placa cortadora de orificios gruesos de la picadora a velocidad 4. Bata los huevos, el aceite de oliva y el azúcar en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 6 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Incorpore el yogur a velocidad 2. Tamice la harina, la sal y el clavo en el bol e mézclelos a velocidad 1. Incorpore las nueces y vierta toda la mezcla en el molde que ha preparado. Decore el pastel con las nueces sobrantes y hornéelo durante 40 minutos hasta que esté consistente al tocarlo.

Mientras tanto, prepare el sirope. Ponga la miel en un cazo con la canela y el clavo. Pele la naranja con un pelapatatas y añada las tiras de la cáscara al cazo. Caliente el cazo a fuego lento y, a continuación, incorpore la Metaxa. Déjelo enfriar.

Saque el pastel del horno y hágale agujeros por toda la superficie. Vierta lentamente el sirope sobre el pastel y déjelo empapar. Desmolde el pastel cuando haya absorbido todo el sirope. Este postre se sirve acompañado del yogur griego endulzado con miel.





Para 12 personas
Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Tiempo de enfriado: 3 horas

175 g de mantequilla reblandecida
175 g de azúcar
1 tsp de cardamomo triturado
3 huevos
175 g de harina con levadura
25 g de almendras molidas
2 tbsps de agua de rosas
1 ración de Ganache de chocolate blanco (véase la página 27), aderezado con las semillas de 1 vaina de vainilla en lugar del licor de rosas

Para el glaseado de rosa:
2 claras grandes
¼ tsp de crémor tártaro
¼ tsp de sal
125 ml de sirope de rosas
125 g de azúcar
unas gotitas de colorante alimenticio rojo
1 tbsps de licor de rosas
50 g de perlas plateadas comestibles
50 g de pétalos de rosa cristalizados en trozos grandes
pétalos de 1-2 rosas frescas de color rosa
velas rosas, para decorar (opcional)

TARTA DE CUMPLEAÑOS PRETTY IN PINK

La elaboración de una tarta de cumpleaños es la excusa perfecta para dar rienda suelta a su creatividad interior. Esta tarta lleva huevos, nata y mantequilla fresca, por lo que deberá comerse el mismo día de elaboración. Si dejamos a un lado las velas, a esta tarta se le puede poner otra encima para convertirla en una tarta de boda.

Precalente el horno a 180 °C (termostato 4). Unte con un poco de mantequilla o aceite dos moldes para bizcocho de 18 cm y fórrelos con papel parafinado. Bata la mantequilla, el azúcar y el cardamomo triturado en el bol de la batidora con el batidor normal a velocidad 4 hasta que la mezcla se oscurezca y quede esponjosa. Incorpore poco a poco los huevos batidos, añadiendo una cucharada de harina y batiendo bien después de cada incorporación de ingredientes.

Agregue la harina restante y las almendras molidas, y mézclelas un poco. Incorpore de 1 a 2 cucharadas de agua para darle un poco de consistencia reblandecida. Eche la masa en los moldes que ha preparado y alise la parte superior. Hornee las dos masas de 25 a 30 minutos hasta que hayan subido, estén bien doradas y parezcan elásticas al tocarlas. Déjelas enfriar un poco y, a continuación, desmóldelas en una rejilla metálica. Esparza uniformemente el agua de rosas por encima de las dos tartas. Déjelas enfriar y, seguidamente, quite el papel parafinado.

Prepare el ganache de chocolate blanco. Déjelo enfriar y, a continuación, póngalo a refrigerar durante 3 horas, o hasta que el ganache haya obtenido una textura que permita untarlo.

Unte una de las tartas con el ganache por encima y, a continuación, ponga encima la segunda tarta. Apriete un poco para juntarlas. Prepare el glaseado de rosa. Bata los 3 primeros ingredientes en el bol de la batidora con el batidor de varillas a velocidad 8 hasta que se formen picos suaves. Añada poco a poco el sirope de rosas, el azúcar y el colorante alimenticio rojo hasta que el merengue quede firme y brillante. Incorpore el licor de rosas y unte el glaseado por toda la tarta, haciendo espirales y picos que harán mucho más bonita la tarta. Esparza las perlas plateadas, los pétalos de rosa cristalizados y los pétalos de rosa fresca por encima del glaseado. En caso de que vaya a ponerle velas a la tarta, espérese hasta que se haya cuajado el glaseado.

Sugerencia: si le preocupa el hecho de comer los huevos crudos, también se puede cocinar el glaseado. Ponga los primeros 5 ingredientes en un bol colocado encima de un cazo con agua hirviendo y bata enérgicamente con una batidora de mano de 5 a 7 minutos hasta que el merengue quede firme y brillante. Siga con los demás pasos de la receta.





ÍNDICE DE RECETAS POR ORDEN ALFABÉTICO

ÍNDICE DE RECETAS POR ORDEN ALFABÉTICO

B

BÁSICAS

- Auténtico helado de vainilla 26
- Crema pastelera 26
- Galletas de mantequilla con limón e hinojo 23
- Ganache de chocolate 27
- Macarrones al estilo Mont Blanc 29
- Masa bomba 24
- Masa de pasta 21
- Masa de strudel 25
- Masa quebrada 22
- Masa sablée 23
- Masa tipo hojaldre 24
- Merengues italianos a la pimienta rosa 28
- Mayonesa 18
- Natillas de vainilla 25
- Pesto 19
- Puré de patatas al azafrán 22
- Ragú 20
- Salsa bechamel 19
- Salsa de tomate 20
- Syllabub de gin tonic 28

BEBIDAS

- Daiquiri de frambuesa helada, rosa y menta 30
- Limonada con agua de rosas y melisa 34
- Margarita de naranja sanguina y guindilla 32

C

CARNE

- Albóndigas con salsa de tomate con queso Mascarpone 122
- Albóndigas finlandesas con salsa de rábano picante y compota de arándanos 120
- Bratwurst con guarnición de Sauerkraut 134
- Cordero en croûte con pesto de menta y pistacho 130
- Filete americano con patatas fritas 128
- Laksa de pollo y marisco 124
- Salchichas condimentadas con lentejas en salsa de tomate 132
- Tayín de pollo y orejones con ensalada agrídulce de zanahoria 126
- Terrina de cerdo rústico con champiñones y hierbas frescas 56
- Tortilla de chorizo, azafrán y perejil 68
- Vitello tonnato trufado 60

CHOCOLATE

- Bavaoise de chocolate blanco y té verde con granita de flor de saúco 182
- Fondants Selva Negra 188
- Mousse de chocolate con Lapsang Souchong y whisky de malta pura 186
- Petits pots de chocolate y a la menta 184
- Pithiviers de chocolate y lavanda 192

E

ENSALADAS

- ahumada 62
- Ensalada de calabacín con menta, guindilla roja y limón 66
- Ensalada de col asiática 70
- Ensalada de col lombarda, remolacha y arándano 64
- Ensalada de patatas tempranas con salsa verde, remolacha asada y anguila
- Remoulade de apio, manzana y pacana 58

F

FRUTA

- Puré de ciruelas e hibisco con galletas de mantequilla con tallos de jengibre 170
- Tempura de fruta tropical con salsa matcha 158
- Tiramisù de frambuesa, naranja y cardamomo 174

G

GALLETAS

- Bizcochos de cereza seca, pistacho y pimienta de Sichuan 178
- Lebkuchen 214

H

HELADOS, DULCES Y SALADOS

- Helado de plátano, jarabe de arce y ron con carpaccio de piña 168
- Helado de lima y coco 164
- Guacamole helado con salsa de tomate cherry 42
- Sorbete de mango con sirope de guindilla 166
- Sorbete de queso Mascarpone al azafrán con carambola en almíbar 162

HUEVOS

- Huevos a la nieve con café, jarabe de arce y caramelo de pacana 172
- Pavlovas de fruta tropical y jazmín 180
- Sabayón de avellana y haba tonca 176

P

PANES

- Brioche de azafrán y chocolate 152
- Challah de vainilla y semillas de amapola 148
- Cruasanes 156
- Donuts con mermelada 154
- Flachswinkel 146
- Focaccia de tomates cherry y albahaca 144
- Pan de harina con granos de trigo malteado, nueces y miel 140
- Pan de masa fermentada de escanda 142
- Pan de pita con comino y cilantro 144
- Pan de soda con queso de cabra, cebolleta y tomillo 140
- Pretzels 146
- Stollen 150

PASTA

- Canelones de bogavante y espárragos 104
- Canelones de espinacas, queso Ricotta y nueces 102
- Lasaña abierta con verduras asadas y queso Ricotta a las hierbas 108
- Lasaña a la boloñesa 106
- Linguine alla bottarga 92
- Raviolis de setas variadas con mantequilla de salvia 96
- Tallarines con cangrejo, limón y hierbas frescas 94
- Tortellini de mostaza con salmón ahumado y crema de puerros 98

PASTELERÍA

- Churros al azahar con ganache de chocolate caliente 160
- Gofres de chocolate belga con plátanos caramelizados 212
- Profiteroles con crema de maracuyá y violeta 206
- Salsa Chutney de ciruela, pera y pasas sultanas 138
- Strudel de manzana, mora y almendra 200

ÍNDICE DE RECETAS POR ORDEN ALFABÉTICO

PASTELES, GRANDES

- Gugelhopf de café con sirope de Sambuca 232
- Pastel chiffon de limón y Earl Grey 230
- Pastel de naranja sanguina con polenta y romero 234
- Pastel de mármol de doble chocolate y violeta 228
- Pastel griego de nueces y brandy 236
- Tarta de cumpleaños Pretty in Pink 238

PASTELES, PEQUEÑOS

- Blondies de arándano, piñones y chocolate blanco 220
- Magdalenas de zanahoria con pistachos, orejones y glaseado de queso para untar 222
- Muffins de arándano, caramelo salado y pacana 226
- Púdines de toffee con jengibre y caramelo salado 218
- Sachertorte al nuevo estilo 224
- Scones de hierba limón y suero de leche 216

PESCADO Y MARISCO

- Fish and chips con puré de guisantes a la menta 114
- Hamburguesas de atún en salsa chermoula con cuscús de limón en salmuera 112
- Lubina cocinada a fuego vivo con salsa holandesa de naranja sanguina 118
- Pasteles de cangrejo con salsa de mango y maíz tierno 82
- Salmón cocido al champán con pepino en escabeche 110
- Salmón tandoori con ensalada de coco fresco, pepino y menta 116

S

SALSAS

- Caviar de berenjenas 48
- Taramasalata 46
- Tzatziki con granita de pepino 4

SOPAS

- Gazpacho 54
- Minestrone con gremolata 72
- Sopa de calabaza con crumble de amaretti y hojas de salvia crujientes 76
- Sopa de cebolla francesa con tostadas de queso a las finas hierbas 78
- Sopa helada de calabacín y albahaca con aceite de oliva al limón 52
- Sopa de guisantes, mejorana y queso Mascarpone 74

T

TARTAS Y PASTELES, SALADO

- Quiche lorraine 86
- Tartaletas de zanahoria con vinagreta agridulce de zanahoria y setas chantarella 84
- Torta pascualina 88

TARTAS Y PASTELES, DULCE

- Tarta de limón y vainilla 194
- Tarta de manzana y tomillo con corteza de Cheddar 198
- Tarta de queso de calabaza y jarabe de arce 204
- Tartaletas de avellana con peras al vino tinto 196
- Tartaletas de chocolate, albaricoque y pimienta de Sichuan 190
- Tarta Tatin de piña y pimienta de Espelette 202

TORTITAS, DULCES Y SALADAS

- Blinis con crema agria y salmón marinado a la remolacha 40
- Crepes Comédie Française 210
- Tortitas de queso Ricotta y frambuesa con plátanos y mantequilla de miel de trufa 208

V

VERDURAS Y PLATOS VEGETARIANOS

- Bruschetta de champiñones y ajo 36
- Col lombarda estofada con vino tinto y mezcla de especias 138
- Crostini de tapenade de chocolate 38
- Espuma de hummus 50
- Gratin dauphinois con colmenillas 136
- Ñoquis de calabaza con pesto de rúcula y queso de cabra 100
- Pizza rústica 90
- Rösti de col y patatas 136
- Suflé de coliflor y queso Stilton 80

© Copyright 2011

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B- 1853 Strombeek-Bever (Bélgica)
www.kitchenaid.eu

®Registered trademark/™ Trademark/
The shape of the stand mixer is a registered
trademark of KitchenAid®, U.S.A.
(c) 2011 All rights reserved.

Spanish version

Reservados todos los derechos. Queda prohibido reproducir total o parcialmente el contenido de esta publicación, así como guardarlo en sistemas automatizados de almacenamiento de datos o transmitirlo de otra forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, grabación o de cualquier otra manera, sin el consentimiento previo por escrito de la editorial.

Autores

Veerle de Pooter
y KitchenAid®

Fotografías

Tony Le Duc

Ilustraciones de la página 8 a la 11

KitchenAid®

Diseñador del libro

Nej De Doncker

Ayudante de diseño

lu'cifer

Impresión y preimpresión

Symeta - Belgium
www.symeta.com

Traducción

Home Office

Papel de impresión

Arctic Volume
(Certificación FSC/respetuoso con el medio ambiente)

Encuadernación

Metallium Silver

Composición

Meta Pro

Tony Le Duc (nacido en 1961)

lleva trabajando como fotógrafo profesional desde 1984 y suele ser descrito como el fotógrafo de comida más individualista de Flandes. Hasta la fecha, se ha encargado de ilustrar más de treinta libros de cocina y a lo largo de los últimos veinticinco años ha sido galardonado con varios premios internacionales por su sorprendente trabajo fotográfico culinario. Tony ha contribuido a diversas exposiciones con todas estas composiciones inusuales de alimentos (en muchas ocasiones impresas en gran formato). En sus comienzos, Tony solía fotografiar ingredientes en estructuras de hormigón, madera y papel. Posteriormente, descubrió la “técnica de flotación”, en la que empleaba tres niveles de Plexiglás para crear la impresión de que los ingredientes flotaban en el aire. A partir de 2001, Tony se ha dedicado a experimentar con primeros planos extremos de comidas.

Desde 2004, se ha consolidado como editor de proyectos culinarios, creando conceptos inclusivos en los que la fotografía, el diseño, la tipografía, los contenidos y el tipo de papel tienen la misma importancia. Su proyecto más reciente ha sido KOOK ZE!, una revista-libro en la que se mezclan recetas, periodismo gastronómico, videoclips y eventos culinarios dando lugar a un concepto inclusivo.

www.tonyleduc.be

Veerle de Pooter (nacida en 1973)

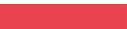
proviene de una familia de cocineros autodidactas en la que tanto su abuelo como su padre han sido unos entusiastas de la cocina casera. Sin embargo, su pasión por la cocina le surgió realmente mientras se dedicaba a estudiar inglés lejos de casa. Como vegetariana que era, no estaba demasiado contenta con la comida que le servían y decidió empezar a cocinar su propia comida. Tras una breve temporada como ayudante de chef en uno de los más importantes restaurantes de Londres, Veerle volvió a Bélgica, en donde se convirtió en chef profesional y crítica gastronómica. Además de colaborar regularmente en algunos de los principales periódicos y semanarios de Bélgica, Veerle también ha trabajado como chef personal de un ministro del gobierno belga y ha cocinado entre bastidores para los artistas del principal recinto musical de Bruselas. Desde 2000, se ha dedicado a colaborar con Tony Le Duc en diversos proyectos. Totalmente autodidacta, el estilo personal de Veerle se caracteriza por su pasión por las hierbas frescas, las especias exóticas y los aromas florales. Su marca culinaria personal es sin duda esa mezcla de los clásicos con un giro contemporáneo. “KitchenAid® - El Libro de cocina” ha sido su primer libro de recetas.

<http://hotcakesandhighheels.blogspot.com>

Nej De Doncker (nacido en 1958)

es un diseñador en el más amplio sentido de la palabra, realizando labores de diseño gráfico en distintos trabajos de impresión, diseñando estilos de editorial y creando carteles para edificios. Ha trabajado como director artístico para la editorial Kluwer Publishers, ha impartido clases en el Pabellón Sint Lucas y ha trabajado en el programa ABC2004 (Capital Mundial del Libro Amberes 2004) como director artístico y comisario externo. Durante los últimos diez años, Nej ha centrado sus esfuerzos en la integración del arte, el diseño y el desarrollo de productos, colaborando estrechamente con una serie de arquitectos y artistas. De hecho, su propio estudio de diseño está centrado principalmente en el diseño de libros. En 2006, Nej se encargó de diseñar la “Ciudad de las Letras”, una serie de 26 suplementos en los que aparecen colaboraciones entre distintos escritores y artistas visuales. En 2007 se publicó “Textasy”, un libro que Nej creó para el calígrafo americano Brody Neuwenschwander. En ese mismo año, coescribió junto con Tony Le Duc la publicación gastronómica “Slawinski”, un homenaje al controvertido chef belga Willy Slawinski.

www.nej.be



*A mi padre, Jan de Pooter,
Un inconformista de corazón
y en la cocina*

La batidora de soporte Artisan® de KitchenAid® es el sueño de todo hogar. Un aparato de alto rendimiento que ofrece un par de manos extras a los cocineros ocupados. Incluye todos los accesorios estándar: un batidor de varillas, un gancho amasador y un batidor plano. No obstante, la marca admite numerosos accesorios que convertirán su batidora en una máquina para pasta, un exprimidor de cítricos, una trituradora de carne, una máquina para hacer helados, una cortadora de verduras e incluso una máquina para hacer salchichas.

Contiene más de 120 recetas internacionales actuales escritas de forma específica pensando en la batidora de soporte Artisan®, **KITCHENAID – EL LIBRO** de cocina demuestra que esta icónica batidora es tan útil hoy para uso doméstico como lo fue cuando se creó hace casi un siglo.

Las exquisitas recetas de este libro fueron creadas, probadas y valoradas por Veerle de Pooter. Tony Le Duc se encargó de capturar las llamativas fotografías y Nej De Doncker de crear un diseño contemporáneo.

“La batidora de soporte Artisan® de KitchenAid® es el sueño de todo hogar. Más que de un mito, se trata de un diseño icónico creado para ser útil... usado y aprobado por generaciones de amas de casa que buscan un toque de estilo.”

ADELINE SUARD, MARIE CLAIRE MAISON

Prohibida su venta.
Esta edición de **KITCHENAID – EL LIBRO DE COCINA** sólo se entregará al comprar una batidora de soporte Artisan® de KitchenAid®. Sólo tiene que enviarnos su tarjeta de garantía y recibirá gratis el libro de cocina. ¡Que le aproveche!

SPANISH VERSION