

# Recetas de Navidad





*Recetas de rechupete  
os desea una feliz Navidad  
y un sabroso 2011*

¡Llega la Navidad! Y con ella el momento de reunirse a comer con aquellos que más queremos, nuestra pareja, los amigos, la familia... Os proponemos las mejores recetas para triunfar en estas fiestas, tanto si te apetece cocinar algo original como si eres de los que guardan todas las tradiciones.

Desde Recetas de Rechupete os deseamos una feliz Navidad y un sabroso 2011.

## Índice de recetas

- Tosta de salmón y naranja
- Tosta de gulas, pulpo y langostinos
- Vieiras a la gallega
- Ensalada de marisco con brotes de lechuga, tomate y huevo hilado
- Sopa de cebolla
- Almejas a la marinera
- Pastel de cabracho
- Calamares rellenos con salsa de cebolla
- Crepes rellenos de pollo con mousse de foie
- Pollo relleno de mousse de foie con setas
- Cochinillo segoviano al horno
- Carrilladas ibéricas al Oporto
- Copa de yogurt con crema de turrón xixona
- Sopas de almendra
- Tarta de turrón con almendras y nueces
- Milhojas de filloas caramelizadas con crema catalana
- Coulant de turrón de xixona
- Roscón de Reyes

# Receta de Tosta de salmón y naranja



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | 0,35 EURO/PERSONA | PREPARACIÓN FÁCIL | 8 PERSONAS

## INGREDIENTES

250 g de Salmón Ahumado o Marinado  
2 naranjas.  
8 tostadas de pan de pueblo o una bolla de pan.  
Sal y pimienta  
7-8 alcaparras.  
2 cucharadas de aceite de Oliva.  
1 cucharada de vinagre de Módena.  
1 chorrito de brandy o Oporto.  
El zumo de ½ naranja  
25 g de almendras  
25 g de nueces



Hoy cierro las recetas de **tostas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta/tostas/>) con esta original receta que preparó Rubén en Allariz (Ourense) en la comida de Nadal. Él se encargaba del primer plato y nos hizo unas **tostas de huevos rotos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tosta-de-huevos-rotos-o-estrellados-con-jamon/1166/#more-1166>) y otras de salmón. En esta se mezclan sabores agridulces: el salmón y una rodaja de naranja, acompañados por una salsa buenísima que se puede emplear para otras recetas.

En la **anterior receta** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tosta-de-huevos-rotos-o-estrellados-con-jamon/1166/#more-1166>) os comentaba que en España tenemos un montón de concursos dedicados a las tapas entre las que se incluyen, como no, las tostas. En los comentarios Ana, de Oviedo, nos decía que en su ciudad se celebró en Mayo de 2009 el **IV Campeonato de Tapas** (<http://mas.lne.es/concursos/ivpinchos/>) (Pinchos y mini cocina). Con pinchos tan suculentos como el "Pincho de queso de cabra con pimientos confitados sobre trigueros" o la "Mousse de fruta de la pasión con crema de foie y crujiente de cecina de León". Los que esteis por Oviedo en esas fechas no os perdáis la edición de 2010.

En este **concurso** (<http://mas.lne.es/concursos/ivpinchos/>) han hecho una distinción entre pinchos y tapas, es bastante curioso. Aclaran que pincho es un producto de elaboración culinaria en pequeño formato destinado a comerse directamente con las manos, permitiendo en ocasiones la utilización de algún pequeño utensilio como un palillo o cuchara japonesa. Y por tapa entendemos un producto elaborado con un formato de mini cocina donde se necesita algún tipo de utensilio para su consumo: cubertería o vajilla. Esta tosta no es tan elaborada como las que he nombrado antes pero yo creo que podría concursar como pincho ¿no?...jeje.

## PREPARACIÓN DE LAS TOSTAS DE SALMÓN Y NARANJA:

**01.** Lo importante de esta tosta es la calidad de sus 2 ingredientes principales: naranjas y salmón. Y el toque de la salsa que está de rechupete, es muy sencilla y os la podeis apuntar para usarla tanto en una ensalada de

escarola como en una de pasta fría.

- 02.** Pelamos las naranjas y laminamos en lonchitas finas. Es muy importante que no lleve nada de la piel blanca que recubre la naranja, pues nos quedaría amarga. Reservamos.
  - 03.** Dejamos preparadas las lonchas de salmón para el montaje final, en este caso hemos usado salmón ahumado pero si es marinado mucho mejor.
- 

## PREPARACIÓN DE LA SALSA AGRIDULCE DE NARANJA:

- 01.** Exprimimos la mitad de una naranja. Reservamos el zumo.
  - 02.** En un mortero picamos las nueces y las almendras. Retiramos a un plato. Troceamos las alcaparras en trocitos muy pequeños. Juntamos las alcaparras con los frutos secos.
  - 03.** En una taza mezclamos el aceite de oliva con el vinagre y el chorrito de brandy. Ligamos (mezclamos) ligeramente con un tenedor. Añadimos un poco de sal, pimienta, el zumo de naranja, las alcaparras y los frutos secos. Y ya está, fácil ¿no?
- 

## MONTAJE FINAL:

- 01.** Ahora que ya tenemos todos los ingredientes de la tosta preparados y listos para montar vamos a por el pan. Cortamos el pan en lonchas de 2 cm. de ancho y tostamos ligeramente en la sartén. Colocamos sobre el pan la lámina de naranja, luego una loncha de salmón marinado o ahumado y encima un poco de la salsa agridulce de naranja. Presentamos estas tostas en un bonito plato y a comer.
- 

Estas tostas son frías así que las podéis preparar el día antes y estarán igual de buenas, aunque la salsa la debéis echar en el último momento. Espero que os gusten. ¡Bo proveito!

# Receta de tosta de gulas, pulpo y langostinos



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS | 1,35 EURO/PERSONA | 5 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA

## INGREDIENTES

3 cebollas grandes y 2 tomates  
Sal y pimienta  
200 g de Gulas al ajillo "La Gula del Norte"  
1 pizca de cayena y aceite de oliva  
1 cucharada de miel  
5 panecillos alargados o 2 chapatas  
180 g de colas de langostino  
150 g de pulpo troceado  
20 g de mantequilla  
10 ml de aceite balsámico de Módena  
150 g de setas variadas  
1 chorrito de brandy



Recientemente he estado haciendo tostas, van a ser las primeras que suba al blog pero no las últimas. En este caso con sabor a mar: pulpo, langostinos y gulas; creo que la combinación ha gustado mucho. Los invitados/as de este viernes no dejaron ni las migas. ¿Verdad, Sergio?

Esta **tapa** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Tostada>) es tradicional en España y se suele preparar con una rodaja de pan de pueblo tostada cubierta o rellena con una gran variedad de ingredientes, con aceite de oliva y ajo, con paté, con mantequilla, con tomate rayado y aceite de oliva (conocido como "pa amb tomàquet" en Cataluña o "pa amb oli" en Mallorca), con jamón y tomate, con queso, con aceite y mermelada o miel, etc. Las que os presento hoy son con una base de tomate y cebolla caramelizada que un día probé en un restaurante en Denia. Les añado el sabor mariñeiro con las gulas, el pulpo y los langostinos, perfecta ¿no? Es sencilla, rápida y muy apropiada para estas fechas en las que estamos, la Navidad.

## PREPARACIÓN DE LAS TOSTAS:

- 01.** Lo primero que hay que hacer es el pulpo, tenemos 2 opciones: o bien compramos pulpo y lo preparamos como **el pulpo á feira** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pulpo-a-la-gallega-con-patatas/1015/>) que ya os expliqué o si teneis poco tiempo podéis comprar un envase de pulpo cocido. En este caso yo me he decidido por un envase con patas de pulpo cocido para poder cortarlo a mi gusto.
- 02.** Cortamos las patas del pulpo en trozos de 1 cm de grosor con una tijera de cocina. Reservamos.
- 03.** Lavamos los tomates y cortamos en finas lonchas. Reservamos en un plato.
- 04.** Preparamos la cebolla ligeramente caramelizada con un poco de miel. Tenemos que pelarlas y cortarlas en rodajas muy finas. En una cazuela añadimos un poco de aceite de oliva y siempre a fuego bajo introducimos

toda la cebolla. Cuando veamos que empieza a soltar agua subimos un poco la temperatura para que se dore. Bajamos el fuego y salpimentamos, removemos con una cuchara de madera durante unos 5 minutos y añadimos 1 cucharada grande de miel. Removemos para que se caramelize y cuando veamos que la miel se está pegando a la cebolla retiramos a un plato.

05. Nuestro siguiente paso son las gulas y los langostinos. Picamos los dientes de ajo en trozos muy pequeños. Añadimos un buen aceite a la cazuela y sofreímos el ajo a fuego lento durante 1 minuto. Introducimos las gulas y los langostinos a la cazuela. Removemos todo con suavidad para mezclar los sabores durante unos 2 minutos, añadimos una pizca de cayena molida para darle el gusto picantón al plato. Echamos sal y pimienta.
06. Lavamos bien las setas y en la misma cazuela donde hemos hecho la cebolla y las gulas añadimos un poco de aceite de oliva. Salteamos las setas hasta que ya no suelten agua y añadimos un poco de sal. Removemos y echamos un chorrito de brandy. Dejamos que reduzca y colamos.
07. En la cazuela de las setas añadimos el pulpo y las gulas con los langostinos. Reservamos para el montaje final.
08. Ahora que ya tenemos todos los ingredientes de la tosta preparados y listos para montar vamos a por el pan.
09. Abrimos los panecillos tipo chapata por el medio, untamos con un poco de mantequilla y tostamos ligeramente en la sartén. Al mismo tiempo vamos calentando todos los ingredientes en el micro para que salga la tosta bien caliente. Colocamos sobre el pan una loncha de tomate, luego la cebolla y por último el revuelto de las gulas, pulpo, langostinos y setas.
10. Presentamos estas tostas en un bonito plato y adornamos con un ligero toque de un buen aceite de oliva y aceite balsámico de Módena.

Estas tostas se han de servir inmediatamente y bien calientes, esto último es importante. Espero que os gusten. ¡Bo proveito!

# Receta de Vieiras a la gallega



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS | 4,4 EUROS/PERSONA | PREPARACIÓN FÁCIL | 6 PERSONAS

### INGREDIENTES

4 Cebollas  
5 lonchas de Jamón serrano  
1 vaso de vino blanco: Ribeiro, Albariño o Godello  
2 cucharadas de pan rallado  
12 Vieiras  
1 cucharada de salsa de tomate casera  
1 cucharada de perejil picado (opcional)  
75 ml de aceite de oliva extra virgen llove



Hola compañeros da cociña, hoy os dejo de nuevo otra receta de Navidad, para mí una de las más tradicionales en tiempos de Nadal puesto que mi madre la prepara todos los años, una de sus especialidades y plato estrella de Noiteboa. Es un plato sencillo pero hay que rascarse los bolsillos pues las vieiras en estas fechas empiezan a subir de precio como la espuma... pero merece la pena. Os aconsejo comprarlas congeladas y tenerlas en el congelador para poder preparar alguna de las recetas que os presento durante todo el año: **Empanada de vieiras o zamburinas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-zamburinas-a-la-gallega/806/>), **Tagliatelle con salsa de vieiras** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tagliatelle-rosso-con-salsa-de-vieiras-al-albarino/983/>), **ensalada de pasta con gambas y vieiras** (<http://www.recetasderechupete.com/ensalada-de-pasta-con-gambas-y-vieiras/2030/>) o **un arrocito con nécoras y vieiras** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-necoras-y-vieiras/690/>). Os ahorraréis unos euros y tenéis toda la calidad de este increíble marisco.

Las vieiras pertenecen al grupo de los bivalvos y tienen la facilidad de desplazarse en busca de alimentos por zonas de arena limpia, propulsándose cerrando fuertemente sus conchas. Podemos llegar a encontrarlas hasta unos 100 metros de profundidad. Las vieiras gallegas son capturadas por los mariscadores con sumo mimo, haciendo de este molusco uno de los mejores mariscos del mundo. En las Rías Gallegas podemos encontrar además otros mariscos de incomparable calidad: **almejas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-gallega-de-almejas-a-la-marinera/2530/>), **ostras**, **cigalas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-cigalas-y-verduras/642/>), **percebes**, **mejillones** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tigres-o-croquetas-de-mejillon/1188/>), **navajas**, **langostinos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta/langostinos/>), **berberechos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta/berberechos/>), **nécoras**, **cangrejo real**, **pulpo** (<http://www.recetasderechupete.com/receta/pulpo/>) ... El litoral gallego tiene el mejor producto de mar del mundo y es que la vieira gallega posee un sabor a mar que hace de esta receta un plato de éxito asegurado, uno de mis platos estrella, muy sencillo y fácil de preparar. Espero que os gusten y os animéis a prepararlas acompañadas con un buen vino blanco de la tierra.

## ANTES DE COCINAR:

Esta receta es superfácil de preparar aunque es importante elegir bien el ingrediente principal: **las vieiras**.

01. Es fundamental quitar bien la arena que suelen traer las vieiras frescas para que no sea molesta y no nos estropee la receta. Conviene tenerlas unas dos horas antes de cocinarlas en una cazuela o recipiente grande de plástico. Debemos añadirles agua, un buen puñado de sal gruesa y cambiarles tres o cuatro veces el agua. Las vieiras beberán y soltarán la arena.
02. Intenta comprarlas frescas antes de Navidad para no comeros la subida de precios de esas fechas, de 3 a 5 euros por vieira. Comprad aquellas que vais a consumir y congeladlas para tenerlas a mano en cualquier receta. Os aconsejo que no tiréis las conchas, guardadlas para otros posibles platos. En algunas tiendas de congelados las podéis comprar en bolsas de 20-30 unidades, suelen ser más pequeñas pero su precio es menor. Eso sí a la hora de preparar añadid 2-3 vieiras por cada concha.

## PREPARACIÓN DE LAS VIEIRAS A LA GALLEGA:

01. Pelamos y troceamos finamente las cebollas, deben quedar trocitos muy pequeñitos para que al final de la preparación no se aprecie.
02. Troceamos el jamón, bien a mano o en una picadora. Yo prefiero en la picadora para que quede uniforme y que no nos encontremos distintos tamaños, recordad que lo que debe destacar en esta receta son las vieiras. Reservamos en un plato.
03. Ponemos una cazuela al fuego con el aceite de oliva y añadimos la cebolla. Cocinamos a fuego lento durante unos 15 minutos, cuando esté bien pochada y con un característico color tostado añadimos el jamón serrano en picadillo. Removemos a fuego lento durante 1 minuto, que no se queme o nos estropeará la base de la receta.
04. Añadimos el vaso de vino blanco, en este caso he elegido un Ribeiro, un "Casal de Paula", del bodeguero Emilio Docampo que compré en **la Feira do Ribeiro en Ourense** (<http://www.recetasderechupete.com/visita-a-la-xlvii-feira-do-vino-do-ribeiro/1791/>). Emplead siempre un buen vino, el mismo que vayáis a beber en la comida y la receta os lo agradecerá. Removemos dejando que se evapore el alcohol. Introducimos **el tomate frito casero** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-casera-y-facil-de-salsa-de-tomate-frito/2392/>) que le dará un toque y sabor característico. Cocinamos durante unos 10 minutos a fuego lento, si os gusta el toque del perejil es la hora de añadirlo. Retiramos del fuego y dejamos reposar.
05. Salpimentamos si es necesario aunque normalmente no es necesario añadir sal por el tema del jamón
06. Retiramos el exceso de agua de las vieiras y coral con un trozo de papel absorbente. A continuación añadimos las vieiras y removemos con cuidado, esperamos un par de minutos más con el fuego apagado hasta que las vieiras se impregnen bien del sofrito, se terminarán de hacer en el horno.
07. Por último precalentamos el horno a 200°. Colocamos en cada concha la vieira/as (1, 2 ó 3 dependiendo del tamaño) con el sofrito, y rociamos la superficie con una fina capa de pan rallado. La capa de pan rallado gratinada mantendrá todos los jugos y sabor a mar de las vieiras.

**08.** Introducimos las vieiras en la bandeja del medio a 180° durante unos 15 minutos aproximadamente, calor arriba y abajo.

**09.** Finalmente gratinamos durante unos 5 minutos hasta que quede como el tono dorado de la foto de presentación, estad atentos en este paso final y cuidado que no se queme.

**10.** Servimos inmediatamente bien calientes y recién sacadas del horno en un plato con la concha en medio.

Ya tenemos una de las recetas más características y famosas de la cocina gallega. Nos os queméis y que las disfrutéis.

**Un consejo:** También podéis utilizar los típicos recipientes de barro para su presentación y recordad: ¡Quién las ha probado repite, tened cuidado!

# Ensalada de marisco con brotes de lechuga, tomate y huevo hilado



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS | 2,70 EUROS/PERSONA | PREPARACIÓN FÁCIL | 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

1 bolsa de 400 g de ensalada variada (brotes tiernos de lechugas verdes, rojas, hoja de roble y rúcula)

20 palitos de cangrejo, 300 g de gambas peladas, 2 lonchas de Salmón ahumado.

1 lata de mejillones, 3 huevos

300 g de queso "Philadelphia"

160 g de Atún o Bonito (2 latitas)

50 ml de aceite de oliva virgen extra llove

50 g de Huevo hilado "Santa Teresa"

10 ml de aceto balsámico

4 nueces, 5 tomates

150 ml de aceite "Legado de Sierra"

50 ml de vinagre de Jerez, 1 cucharada de miel y otra de brandy

Sal Maldón y pimienta negra (al gusto)



Llegó el último mes del año y con él los preparativos para la Navidad. ¿Queréis sorprender a vuestros invitados en estas fechas? Os recomiendo una receta que no dejará indiferente: **Ensalada de marisco con brotes de lechuga, tomate y huevo hilado**. Combinaremos el sabor del marisco con todas las propiedades de la lechuga y la presentaremos como si fuese el mejor restaurante de España.

Esta ensalada es un perfecto primer plato para entrar en calor ante todo lo que se nos viene encima con la cena de Nochebuena. Incluso si la enriqueces un poco más puedes convertirla en un plato único muy variado. Es perfecta para prepararla en casa sin complicaciones el día anterior. Podéis tenerlo todo guardado y montar el plato justo antes de cenar, así no tenéis que estar mucho tiempo en la cocina justo antes de cenar y quedamos como reyes o reinas de igual manera. Esta ensalada navideña se puede tomar fría pero como realmente está de rechupete es tibia o templada, ideal para estas fechas gélidas.

## PREPARACIÓN DE LA BASE DE MARISCO:

- 01.** Ponemos a calentar agua en una cazuela grande y cuando esté hirviendo añadimos las gambas y una hoja de laurel. Cocemos durante unos 5 minutos, retiramos las gambas y la hoja de laurel. Picamos las gambas a la mitad y reservamos en un bol grande donde iremos añadiendo todos los ingredientes.
- 02.** Mientras se hacen las gambas en otro fuego vamos a cocer los huevos. Los cubrimos con agua fría y cocemos 10 minutos a partir de la ebullición. No debemos cocerlos más tiempo ya que se forma un halo oscuro de

color verdoso alrededor de la yema desagradable a la vista. Con estas indicaciones os tienen que quedar perfectos. Pelamos cuando estén fríos, separamos la parte de la clara de las yemas, las claras irán a la base y las yemas serán para la vinagreta.

**03.** Descongelamos los palitos de cangrejo y cortamos en trozos pequeños. Abrimos las latas de atún y mejillones y escurrimos, también cortamos el salmón en trozos pequeños. Añadimos todos los ingredientes al bol.

**04.** Trituramos todo con la batidora, cuando veamos que los ingredientes empiezan a mezclarse añadimos la crema de queso y seguimos mezclando hasta que esté todo uniforme, tal como se muestra en la foto. Lo metemos todo en un recipiente cerrado y a la nevera. No hace falta que os diga que esta base es un paté perfecto para servirlo con unas tostadas crujientes, está increíble. En este caso será la base para esta gran ensalada, si queréis darle más nivel podéis añadir langostinos, cigalas... lo que se os pase por la cabeza.

## PREPARACIÓN Y MONTAJE DE LA ENSALADA:

**01.** Lavamos la lechuga y demás verduras y escurrimos bien. Aunque estas ensaladas se suelen vender ya limpias en bolsas de plástico recomiendo no obstante volver a lavarlos en agua antes de prepararla.

**02.** Preparamos la vinagreta que va a ser uno de los puntos fuertes al aliñar y aromatizar esta ensalada navideña. Las proporciones irán en función del gusto de cada uno, lo más importante es el tipo de aceite y el vinagre. En un vaso añadimos una pizca de sal y la pimienta negra recién molida. Introducimos el aceite de oliva virgen extra llove, el vinagre de Jerez, la miel, el brandy y removemos enérgicamente hasta que quede ligado. Añadimos las yemas de huevo anteriormente desmenuzadas y removemos con suavidad hasta que esté bien mezclado. Reservamos.

**03.** Pelamos las nueces y los tomates. Partimos los dos en trocitos pequeños y reservamos.

**04.** Sólo nos queda el montaje final. Para ello vamos a emplatar de manera individual justo antes de la cena, son 5 minutos y la lleváis a la mesa. Debemos sacar de la nevera el recipiente con la base de marisco para que se temple, no nos interesa que esté muy frío. Nos vamos a ayudar de un **aro de emplatar** (<http://www.directopaladar.com/utensilios/aros-para-emplatar>) de unos 11 cm de diámetro (yo compré el mío en **Tesco Online** ([http://www.tescoonline.es/JGO-4-MOLDES-EMPLATAR-CHEF\\_es\\_7\\_1043\\_1\\_5\\_41.html](http://www.tescoonline.es/JGO-4-MOLDES-EMPLATAR-CHEF_es_7_1043_1_5_41.html))). Si no tenéis un truco fácil es cortar con un cutter o cuchillo bien afilado una botella de refresco de 2 litros en la parte media y tendréis vuestro aro de emplatar para un apurillo.

**05.** Ponemos el aro en la mitad del plato y cubrimos con 2-3 cucharadas generosas de paté de marisco, presionamos con la cuchara hasta que nos quede sólido. Añadimos unos trozos de tomate y unas nueces picadas por encima de la base y cubrimos con el surtido de lechugas ya aliñadas con la vinagreta y espolvoreamos con sal maldón al gusto.

**06.** Sacamos el aro de emplatar y cubrimos con un poco de **huevo hilado Santa Teresa** (<http://www.yemasdesantateresa.es/blog/2009/07/28/recetas-con-huevo-hilado-santa-teresa-para-este-verano/>) (lo podéis encontrar en cualquier gran superficie o super) que le dará un contraste dulce exquisito. Y que hay más tradicional que el huevo hilado para una receta de Nadal.

**07.** Adornamos con unos hilos de aceto balsámico y a la mesa. A disfrutar de esta ensalada tan especial.

Sólo me queda dar las gracias a **Carlos Noceda de A ver que cocinamos hoy** (<http://averquecocinamos hoy.blogspot.com/>) por estas maravillosas fotos que hizo de la ensalada el día que estuvo cenando en casa.

# Receta tradicional de sopa de cebolla.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS

0,8 EURO/PERSONA

PREPARACIÓN FÁCIL

6 PERSONAS

## INGREDIENTES

6 cebollas grandes y dulces  
30 ml de aceite de oliva extra virgen  
1 Loveaceite (2 cucharadas)  
60 g de mantequilla  
3 cucharadas de harina de trigo  
1 diente de ajo  
2 litros de caldo de carne  
12 rebanadas de pan del tipo baguette  
1 cucharadita de azúcar  
Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)  
20 ml de brandy o coñac  
100 g de queso rallado suave (tipo Gruyère)



Estamos en otoño y el invierno asoma a la vuelta de esquina, el cuerpo nos pide recetas de cuchara: sopas, cremas calientes, purés, cocidos, guisos, estofados y un largo etcétera. Si buscáis en el blog veréis que recetas de sopas tengo pocas o ninguna. Me he decidido a cambiar ésto comenzando con un clásico: **"Sopa de cebolla a la francesa"**, una receta exquisita, tradicional y básica en cualquier cocina que se precie. Un plato delicioso y sencillo que puede ser un primer plato en Navidad o plato único con un gran cuenco de sopa en una cena casera. Imaginaos, en fusión con el sofá, calentando poco a poco las manos mientras ves tu serie o peli preferida, me dan ganas de tomarme otro cuenco más.

Esta sopa tiene una gran historia, según el escritor de *"Los tres mosqueteros"*, el francés Alexandre Dumas, era *"una sopa muy querida de los cazadores, gente de mala vida y venerada por los borrachos"*. Como veis una receta económica del pueblo aunque fue Estanislao Leczinski, antiguo rey de Polonia y apasionado de la gastronomía, el que descubrió esta sopa tradicional en una fonda francesa y tanto le gustó su sabor delicado que no paró hasta hacerse con la receta. Desde ese momento adquirió fama y popularidad en la corte y más tarde se convirtió en el plato obligado con el que terminaban las juergas nocturnas parisinas, de ahí la cita de Dumas.

Os dejo con la versión moderna de esta sopa originaria de Francia, hecha con pan seco, caldo de carne y cebollas caramelizadas. La *"soupe à l'oignon gratinée"* o sopa de cebolla gratinada, una variación de la receta de Paul Bocuse en el libro *"La cocina del mercado"*. Sencilla, humilde, sabrosa, nutritiva y saludable, espero que os guste tanto como a mí.

## PREPARACIÓN DE LA SOPA DE CEBOLLA:

**01.** En esta sopa debemos emplear cebollas dulces, las encontraremos en el mercado o cualquier supermercado. Podéis emplear otro tipo de cebolla pero el sabor no será igual de suave y meloso. Pelamos y cortamos en juliana (a lo largo y en finísimas rodajas) las cebollas dulces. Reservamos en un cuenco.



**02.** Elegimos una cazuela grande, calentamos el aceite en el fondo de la cazuela y añadimos la mantequilla, que es la verdadera base de esta sopa francesa. Cuando se haya derretido y mezclado con el aceite de oliva introducimos las cebollas y el ajo muy picadito, añadimos también un poco de sal y pimienta negra. El efecto salado nos ayudará a que las cebollas suden y que se ablanden antes.

**03.** Removemos con una cuchara de madera de manera envolvente hasta que la cebolla quede transparente o translúcida, no debe coger color. Este proceso es lento porque queremos tener la cebolla blandita sin que se queme, con fuego muy suave tardaremos unos 20-25 minutos. Podéis tapar o no la cazuela durante la cocción aunque si la tapáis el agua que va soltando el sofrito quedará en la cazuela y evitará que la cebolla tome color tostado.

**04.** Si no hemos usado cebollas dulces en este momento podemos agregar una cucharada de azúcar pero debemos tener cuidado de que no caramelize muy rápido para que la cebolla no quede con color.

**05.** Espolvoreamos la harina en la cazuela y removemos con cuidado para mezclarla bien. El efecto de la harina con la cebolla y sobre todo la mantequilla se llama Roux, nos ayudará a ligar y espesar la sopa. Añadimos el brandy y dejamos 1-2 minutos que se evapore.

**06.** Introducimos el caldo, de carne o de lo que más nos guste, por ejemplo pollo, pescado o verduras (así le daréis vuestro toque a la sopa). Salpimentamos si es necesario y llevamos a ebullición. Dejamos 15-20 minutos a fuego muy suave, muy importante porque la sopa tiene harina y si incrementamos la temperatura se irá al fondo de la cazuela y se pegará pudiendo llegar a fastidiarnos la receta.

**07.** Cortamos en rebanadas finas el pan y tostamos ligeramente. Untamos con un trozo de ajo y colocamos en la superficie de la cazuela o en cuencos individuales con la sopa y las tostadas por encima. Espolvoreamos con el queso suave que más nos guste (yo he utilizado gruyère) y metemos al horno precalentado a 200°. Gratinamos a 220° durante 5-6 minutos y servimos inmediatamente bien caliente.

La elaboración de esta sopa es muy fácil, aunque puede que un poco laboriosa. Una sopa líquida pero con un punto de almidón que le da una textura entre sopa y crema, lo que le da a la sopa de cebolla ese toque único. Una receta digna tanto de un primer plato en la comida de Navidad como de una cena sencilla en estas noches de frío en las que sólo quieres estar con tu mantita en el sofá.

# Receta gallega de Almejas a la marinera



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS | 9,7 EUROS/PERSONA | PREPARACIÓN FÁCIL | 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

2 k de almejas de Carril limpias de arena  
2 dientes de ajo  
2 cebollas  
1 hoja de laurel  
75 ml de aceite de oliva virgen extra llove  
2 cucharadas de harina de trigo  
2 cucharadas de perejil picado  
2 cucharadas de salsa de tomate casero  
1 cucharada de pimentón dulce de la Vera  
1/2 guindilla  
1 vaso de vino blanco Ribeiro  
Sal (al gusto)



De nuevo otra receta de Navidad, para mí una de las más tradicionales en tiempos de Nadal puesto que mi madre la prepara todos los años. Es un plato sencillo pero hay que rascarse los bolsillos pues las almejas en estas fechas empiezan a subir de precio como la espuma... pero merece la pena, están de pan y moja.

**Ameixas á mariñeira** es un guiso con mucho sabor a mar además de un famoso plato de la cocina gallega, muy popular sobre todo en las Rías Baixas. Admite múltiples variantes como podemos ver en uno de mis libros preferidos: "La Cocina Gallega" de Álvaro Cunqueiro y aunque pensemos que es una receta tradicional en realidad fue adoptada en Galicia a principios del siglo pasado (en los años 30) tal como nos comenta Jorge en su artículo "[Buceando en una receta tradicional](http://gourmetymerlin.blogspot.com/2010/03/buceando-en-una-receta-tradicional.html)" (<http://gourmetymerlin.blogspot.com/2010/03/buceando-en-una-receta-tradicional.html>).

En Galicia criamos varios tipos de almejas, las de la receta de hoy son del tipo Japónica que nos encontramos en la zona de Carril en la ría de Pontevedra, ricas y no muy caras, aunque no autóctonas. También podemos usar las variedades fina y babosa, estas últimas de la Ría de Ferrol, para mí mejores que la japónica pero prohibitivas por su precio. Dejaos aconsejar por vuestro pescadero y que os venda las más frescas. Ambas poseen un poderoso sabor a mar. Os recomiendo comerlas crudas o a la plancha, con **unos fideos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-fideos-con-almejas-a-la-gallega-chef-amorin/986/>), podemos servir las en platos fríos o bien cocinarlas con esta salsa que os presento hoy. Espero que os guste y sorprendáis a los vuestros en las próximas fechas.

## ANTES DE COCINAR:

Esta receta es superfácil de preparar aunque es importante elegir bien el ingrediente principal: **las almejas**.

**01.** Es fundamental quitar bien la arena que suelen traer las almejas para que no sea molesta y no nos estropee la receta. Conviene tenerlas unas tres horas antes de cocinarlas en una cazuela o recipiente grande de plástico.

Debemos añadirles agua, un buen puñado de sal gruesa y cambiarles tres o cuatro veces el agua. Las almejas beben y suelen soltar bastante arena, no os asustéis porque es señal de que la almeja es de buena calidad, directamente traída de la arena de la Ría de Pontevedra.

**02.** Intenta comprar las almejas vivas y cocinarlas el mismo día que vas a tener la comida o cena de Navidad. Así aprovechas la buena calidad de la almeja y a la hora de comer estará en su punto.

**03.** Para que salgan de rechupete os aconsejo abrirlas al vapor para evitar males mayores. Alguna de ellas no se suelen abrir y las tendremos que tirar, también las que estén rotas. Para hacerlas al vapor lavamos muy bien las almejas en agua fría y quitamos todas las impurezas. Ponemos a calentar medio vaso de agua en la cazuela. Cuando el agua empiece a hervir añadimos una hoja de laurel y a continuación las almejas. Las dejamos cocinando tapadas unos 3 minutillos y en cuanto estén todas abiertas las retiramos con una espumadera. Dejamos enfriar y reservamos en una fuente. El agua de la cocción no la vamos a tirar, la colamos y dejamos en un vaso.

## PREPARACIÓN DE LAS ALMEJAS A LA MARINERA:

**01.** Pelamos las cebollas y los ajos. Quitamos el centro del ajo para que no repita ni pique. Troceamos finamente las cebollas, los dientes de ajo y el trocito de guindilla (si nos os gusta ese toque picante ya sabéis, obviad este ingrediente), deben quedar trocitos muy pequeñitos con el fin de que al final del guiso no se aprecie ninguno de los dos ingredientes.

**02.** Ponemos la cazuela que hemos empleado para hacer las almejas al vapor con el aceite de oliva y añadimos la cebolla y el ajo. Cuando esté todo bien pochado y con un característico color tostado añadimos el pimentón de la Vera y removemos a fuego lento durante 1 minuto, que no se queme o nos estropeará la salsa.

**03.** Espolvoreamos la harina en la cazuela y removemos con cuidado para mezclarla bien. El efecto de la harina con la cebolla y sobre todo el aceite se llama Roux, nos ayudará a ligar y espesar la salsa. Dejamos que se cocine tomando algo de color pero sin que se queme. Perfecto, ya tenemos la base de la salsa marinera.

**04.** Añadimos el vaso de vino blanco, en este caso he elegido un Ribeiro, un Beade Primacia de Bodegas A Portela que compré en [la Feira do Ribeiro en Ourense](http://www.recetasderechupete.com/visita-a-la-xxvii-feira-do-vino-do-ribeiro/1791/) (<http://www.recetasderechupete.com/visita-a-la-xxvii-feira-do-vino-do-ribeiro/1791/>). Emplead siempre un buen vino, el mismo que vayáis a beber en la comida, la receta os lo agradecerá. Removemos espesando la salsa y dejando que se evapore el alcohol. Introducimos lo que ha quedado del agua de hacer las almejas al vapor y [el tomate frito casero](http://www.recetasderechupete.com/receta-casera-y-facil-de-salsa-de-tomate-frito/2392/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-casera-y-facil-de-salsa-de-tomate-frito/2392/>). Dejamos que espese durante unos 10 minutos a fuego medio sin dejar de remover.

**05.** Salpimentamos si es necesario aunque normalmente no es necesario añadir sal, la que deja el jugo de las almejas es suficiente

**06.** A continuación añadimos las almejas que ya teníamos seleccionadas y abiertas al vapor. Ligamos la salsa y las almejas un par de minutos removiendo con mucho cuidado, esperamos un par de minutos más con el fuego apagado hasta que las almejas se impregnen bien de la salsa.

**07.** Servimos inmediatamente en una cazuela de barro o una bandeja grande espolvoreando con el perejil picado. Tened preparada la barra de pan que más os guste porque os aseguro que el saborcillo de esta salsa es espectacular.

## CONSEJILLOS:

- ▶ Si te gusta que tengan un puntillo más picante añade una pizca de pimentón picante además de la media guindilla.
- ▶ Aunque mojes y mojes pan suele sobrar bastante salsa, si la congeláis la podéis emplear para sopas o guisos de pescado.
- ▶ Si no podéis cocinar las almejas el mismo día para calentarlas y que la salsa no espese de más hacedlo al baño maría o bien a fuego muy lento hasta que cojan calor.
- ▶ También podemos espesar la salsa sin harina con unas rebanadas de pan frito, añadiéndolas a la mezcla a la vez que el vino y el caldo. La salsa os quedará un poco menos ligada pero muy rica también.

# Receta de Pastel de Cabracho



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 70 MINUTOS | 2,5 EURO/PERSONA | PREPARACIÓN MEDIA | 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

1 cabracho de un kilo
1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria
2 hojas de laurel
1 vaso de vino blanco
sal y pimienta (al gusto)
Aceite de oliva
200 ml de nata
5 huevos
3 pimientos del piquillo
2 cucharadas de tomate frito casero
Mantequilla y pan rallado



El cabracho es un pescado muy sabroso y que va de perlas en un pastel de pescado. Su color varía del rojo al naranja y tiene una carne muy firme y con un agradable "sabor a marisco", que resulta exquisito en la elaboración de pasteles y salpicones. Este pastel que en realidad es un **pudding** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/>), es un aperitivo o primer plato espectacular. Animaos a prepararlo en cualquier comida o cena que tengáis.

## PREPARACIÓN:

- 01.** Ponemos agua a hervir en una cazuela de fondo ancho. Echamos una zanahoria, un puerro, una cebolla entera, sal, pimienta, unas hojitas de laurel, un chorrito de aceite de oliva y un poco de vino blanco para conseguir un caldo para cocer el cabracho. Debemos dejarlo que cueza durante 15 minutos.
- 02.** Añadimos el cabracho al caldo aún caliente y lo dejamos cocer otros 15 minutos, cuando haya pasado ese tiempo lo sacamos, limpiamos (quitamos la piel y las espinas) y desmigamos lo mejor posible. Si no queréis andar quitando la piel y las espinas siempre le podéis decir al pescadero que os lo limpie y prepare en filetes.
- 03.** Reservamos el caldo en un bol (lo podemos aprovechar para un arroz caldoso o una sopa de pescado y marisco) y en la misma cazuela en la que hemos cocido el cabracho echamos la nata y la calentamos a temperatura baja durante 5 minutos. Después añadimos un chorrito del caldo anterior. Apartamos del fuego.
- 04.** Batimos los huevos con el tomate frito casero y con un tenedor lo introducimos con los pimientos triturados y la nata caliente. Añadimos el pescado desmigado. Probamos y rectificamos de sal y pimienta. Normalmente no hace falta echarle sal pero puede que nos quedase soso el caldo. Batimos un poco hasta

conseguir una pasta fina que queda como paté.

**05.** Untamos un recipiente de cake con mantequilla y espolvoreamos con un poco de pan rallado. Echamos la mezcla del pescado en el molde de cake.

**06.** Horneamos unos 40 minutos a 180°. Sacamos del horno, lo dejamos enfriar y desmoldamos.

La verdad es que es un **pudding** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-fresas-y-platanos-de-canarias/349/>) y su preparación es muy similar a los postres que os he presentado en alguna otra ocasión. Lo podemos presentar en lonchas con un poco de mayonesa y pan tostado para untar. Lo bueno de este **pudding** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-pan-y-nueces/232/>) es que sirve de base para cualquier otro que queráis hacer con pescado, podéis utilizar cualquier tipo de pescado blanco que os guste.

# Receta de calamares rellenos con salsa de cebolla



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS | 1,7 EURO/PERSONA | 6 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA

## INGREDIENTES

12 calamares medianos
2 cebollas grandes y 3 dientes de ajo
Sal y pimienta negra (al gusto)
1 ramita de cebollino y 1 hoja de laurel
2 huevos grandes
1 hoja de laurel
125 ml de vino blanco y 125 ml de caldo o fumet de pescado
1/2 pimiento verde y otro 1/2 rojo
150 g de bacon en tiras o dados
8 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita miel, 3-4 almendras y un puñadito de piñones
2 cucharadas de harina de trigo y 2 rebanadas de pan



Los calamares rellenos son un plato casero de toda la vida que he visto preparar a mi familia desde pequeño y que a todo el mundo le encanta. Se están haciendo tan populares y aplaudidos en casa que han desplazado a mi famosa lasaña de verduras. Después de varias cenas preparándolos con un poco de arroz basmati los paso al blog para compartirlos con todos vosotros. Es una receta un poco trabajosa de hacer, aunque más por el tiempo empleado que por su dificultad. Os animo a prepararla y os aseguro que os vais a alegrar cuando estéis mojando el pan en esta salsa de cebolla que está de vicio.

Es una clásica receta de mar y montaña, se suele decir así cuando juntamos estos 2 elementos tan populares en la cocina catalana y balear: el pescado o marisco y la carne, en esta ocasión calamares y bacon. No hace falta que os diga que esta combinación es extraordinaria, aunque también se pueden rellenar los calamares con un poco de rape y gambas, con carne picada, con jamón serrano o cocido, merluza... ya véis que las combinaciones son infinitas y el resultado de rechupete. ¡Ánimo y a cocinar!

## ANTES DE COCINAR:

**01.** El primer paso es preparar los ingredientes. Debemos limpiar los calamares separando los tentáculos de las bolsas del calamar, cortándolos por encima de la cabeza y las aletas. Los lavamos bajo el chorro del agua fría, quitando la telilla que los recubre y sacando la pluma que tienen en su interior. Sacamos todo el interior de la bolsa y tiramos todo excepto el calamar y los tentáculos. Picamos ahora las aletas y los tentáculos de

los calamares. Secamos con papel de cocina absorbente los calamares para quitarles el agua que puedan tener antes de rellenarlos y pasarlos por harina. Reservamos todo.

- 02.** Pelamos los ajos y las cebollas. Picamos en láminas los dientes de ajo y la cebolla muy finamente. Reservamos 1 cebolla y la cortamos en juliana (en tiras alargadas y muy finas). Reservamos todo en platos separados pues la cebolla la usaremos para la salsa final.

## PREPARACIÓN DEL RELLENO DE LOS CALAMARES:

- 01.** En un cazo con agua hirviendo y una pizca de sal cocemos dos huevos a fuego alto durante unos 10 minutos. Los sacamos, dejamos que enfrien, los pelamos y picamos muy finamente. Reservamos. Mi amiga María no suele poner huevo duro, porque opina que el sabor del relleno pierde. Esto depende de gustos.

- 02.** Calentamos el aceite en una cazuela y añadimos el ajo en láminas. Cuando esté doradito retiramos con una espumadera y freímos el pan. En un mortero machacamos los ajos fritos en láminas y uno en crudo, el cebollino picado, las rebanadas de pan fritas y las almendras (los piñones no los pasamos por el mortero pues visten mucho mejor enteros) A esta pasta le añadimos una o dos cucharadas de vino blanco para manejarla mejor antes de pasarla a la salsa.

- 03.** A continuación haremos el relleno de los calamares. Lavamos muy bien los pimientos y los troceamos muy finos. En el mismo aceite de la cazuela sofreímos la cebolla y los pimientos durante unos 5 minutos a fuego lento. Salpimentamos. Añadimos al sofrito la hoja de laurel, el bacon en trocitos y los trozos de las aletas y tentáculos del calamar. Removemos todo bien con una cuchara de madera mezclando los sabores durante otros 5-6 minutos a fuego medio. Dejamos enfriar, añadimos la picada de huevo duro y removemos todo muy bien. Probamos por si le falta sal, aunque el bacon le va a dar sabor salado.

- 04.** Rellenar los calamares con cuidado es muy importante. Metemos todo el relleno en una manga pastelera de plástico desechable (las venden en cualquier tienda) para aprovecharlo todo y que sea más fácil la preparación. Si no tenéis manga, hay que hacerlo con mucha paciencia y una cuchara. No metáis demasiado relleno para evitar que se salga durante la cocción. Cerramos con un palillo, los pasamos por un poco de harina de trigo y vamos friendo hasta que queden doraditos. Sacamos de la sartén y aprovechamos ese aceite para preparar la salsa.

## PREPARACIÓN DE LA SALSA Y PRESENTACIÓN:

- 01.** Vamos a preparar la famosa salsa de cebolla, que os sirve para otras recetas. Tenemos una cebolla grande cortada en juliana ya reservada, la picada del mortero, una cucharada de miel, el resto del vino blanco, caldo de pescado y aceite de oliva. En el mismo aceite de los calamares pochamos la cebolla en juliana hasta que nos quede casi transparente, añadimos la picada y removemos todo muy bien hasta que empiece a coger color. Añadimos la cucharada de miel y los calamares rellenos. Llenamos la cazuela con el vino blanco y dejamos que reduzca todo durante 5 minutos a fuego alto. Echamos el caldo de pescado (o agua si no tenéis) y tapamos la cazuela dejando que se cocine a fuego lento durante 30-40 minutos.

- 02.** Cuando la salsa esté lista probad si está bien de sal y si ha quedado muy líquida añadid una cucharada de maizena, siempre mezclándola en medio vaso de agua fría antes de echarla a la cazuela o nos quedarán

grumos. Calentad durante unos 5 minutos más y la salsa quedará perfecta.

**03.** Presentamos en un plato con 2 calamares por persona y acompañamos con unas patatas o con un poco de arroz blanco, el basmati le va genial.

---

Os dejo un gran consejo de Sylvia Rodríguez que me ha dejado en facebook y creo que os puede ser de ayuda: Para los que vayan a hacer la receta: Si al limpiar los calamares / chipirones dáis la vuelta a la bolsita y la rellenáis al revés, no hay que poner palillo porque al meterlas en la salsa se cierran automáticamente y no se sale el relleno. Muchas gracias Sylvia.

Y ya véis que aunque sea una receta que lleva su tiempo ha merecido la pena, es un plato sorprendente que está para mojar pan y pan. ¡Que aproveche compañeiros da cociña!

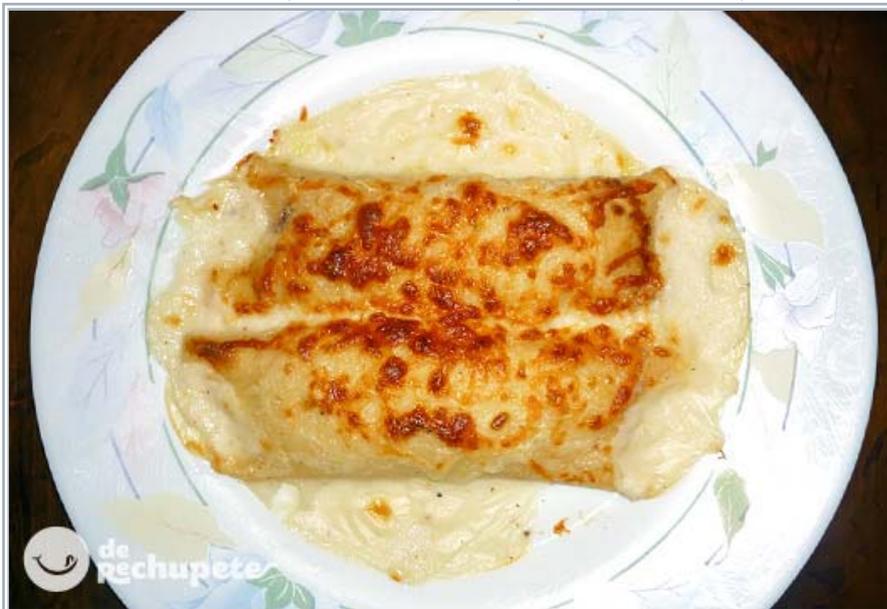
# Receta de Crepes rellenos de pollo con mousse de Foie



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS. 1,6 EURO/PERSONA DIFICULTAD MEDIA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

2 pechugas de pollo fileteada (Relleno)  
100 ml de Caldo de pollo o leche (Relleno)  
1 mousse de foie de pato o Foie(Relleno)  
Sal y pimienta (al gusto)  
1 huevo (Crêpes)  
1 vaso de leche entera (Crêpes)  
1 pizca de sal (Crêpes)  
10 g de mantequilla (Crêpes)  
1/2 l de Bechamel  
150 g de harina (Crêpes)  
Queso rallado para gratinar



Llegó el último mes del año y con él los preparativos para la Navidad. ¿Queréis sorprender a vuestros invitados en estas fechas? Os recomiendo una receta que no dejará indiferente: **Crepes rellenos de pollo con Foie**. Esperanza Serrano me ha enviado una de sus recetas estrella de Navidad que puede ayudarnos a preparar alguna de las comidas o cenas de Navidad. En un poco laboriosa pero una receta en estas fechas bien se lo merece.

Ya os he comentado en alguna otra receta que las crêpes son muy parecidas a las filloas (<http://es.wikipedia.org/wiki/Crepe>) o viceversa. Las crêpes (<http://es.wikipedia.org/wiki/Crepe>) son originarias de la región de Bretaña, al oeste de Francia. En esta región francesa encontramos dos platos parecidos: las crêpes elaboradas con trigo candeal y generalmente reservadas a los dulces y las galettes elaboradas con trigo sarraceno o alforfón reservadas a rellenos salados. Las que nos presenta Esperanza son del tipo galettes con un relleno salado de pollo y un gratinado con bechamel que hará las delicias de cualquiera. Podéis rellenarlas con carne, pollo con foie en este caso, pero también se pueden hacer con pescado. Imaginación al poder y espero que os guste.

## PREPARACIÓN DE LAS CRÊPES:

- 01.** La pasta-crema de la crêpe es bastante fácil de preparar. En un bol echamos la leche, la harina, un pellizco de sal y el huevo. Batimos todo con la batidora sin que queden grumos. Dejamos reposar una hora para que acabe de espesar aunque la crema debe quedar suelta.
- 02.** En una sartén caliente (muy importante, debe ser antiadherente) salpicamos con un poco de mantequilla, dejamos que se derrita en la sartén.
- 03.** Cuando esté caliente echamos la crema de manera que cubra todo el fondo, solamente la justa, para que

queden finas. Vamos girando la sartén para que se reparta por todo el fondo de la sartén. Normalmente para una sartén de 22 cm de fondo echo un cucharón de crema.

**04.** Tenemos la crêpe como 15-20 segundos a temperatura media y le damos la vuelta con un tenedor. Doramos por ambos lados. Si lo del tenedor no se te da bien puedes usar el truco de dar la vuelta a la crêpe con un plato como si fuese una tortilla de patata, según vayas cogiendo práctica dejará de ser necesario. Reservamos para luego rellenar.

## PREPARACIÓN DEL RELLENO Y LA BECHAMEL

**01.** Echamos un chorrito de aceite de oliva en una sartén. Calentamos a fuego medio y freimos los filetes de pechuga (3 minutos, vuelta y vuelta). Retiramos encima de papel de cocina para quitar el aceite sobrante.

**02.** Troceamos en pequeños trozos y los picamos muy finos en una picadora. Echamos el picadillo de pollo en un recipiente y añadimos la mousse de foie o si queremos gastarnos un poco más, **Foie gras** ([http://es.wikipedia.org/wiki/Foie\\_gras](http://es.wikipedia.org/wiki/Foie_gras)). Mezclamos todo con una cuchara. A continuación echamos poco a poco el caldo de pollo y seguimos mezclando para que esté jugoso, pero tened cuidado que no quede muy caldoso porque necesitamos una textura de crema para poder rellenar las crêpes.

**03.** Dejamos enfriar la crema del pollo y la mousse de foie para que no se nos deshagan las crêpes. Cuando ya esté la crema fría ponemos un poco del relleno en cada una y enrollamos como si fuesen canelones. Colocamos en una fuente de horno.

**04.** Preparamos la **bechamel** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-salsa-bechamel/183/>) como ya os he explicado en alguna otra receta y la echamos por encima de los crêpes. Espolvoreamos con queso rallado para gratinar (yo compro el 4 quesos que está muy bueno).

**05.** Introducimos al horno 15 minutos a 180° y 5 minutos con el gratinador puesto para que se dore.

Ahí las tenéis, servidlas calentitas. Os aseguro que llega para 6 personas de manera generosa.

Nota: Podéis sustituir el picadillo de pollo por jamón cocido o serrano, pavo o cerdo.

# Receta de pollo relleno de Mousse de foie con setas



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 120 MINUTOS | 2,55 EURO/PERSONA | PREPARACIÓN MEDIA | 8 PERSONAS

### INGREDIENTES

- 6 filetes grandes de pechuga de pollo
- 300 g de setas
- 1 mousse de foie de pato Aoste
- 1 fondant con setas Aoste
- 350 ml de vino de Oporto
- 100 ml de vinagre de Módena
- 2 rebanadas de pan tostado
- 4 cebollas medianas
- Sal y pimienta al gusto
- 6 dientes de ajo
- Romero, tomillo y 50 g de piñones
- 200 ml de aceite de oliva
- 2 lonchas de jamón serrano
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 3 cucharadas de miel



Compañeros de la cocina os presento Pollo relleno o Roti de pollo. Un plato navideño para que podáis sorprender a vuestra familia en las fechas que se avecinan, una receta que supera las expectativas de cualquiera y en la que el pollo queda a la altura de un buen cordero o el típico asado de Navidad. Todo gracias al toque especial que le da el **mousse de foie** (<https://www.aosterecetasconfoie.es/>), unas setas al oporto y la cebolla caramelizada. Como veis una receta digna de un buen restaurante pero en vuestra casa.

Este plato lo he preparado para una cena prenavideña que he celebrado con unos amigos en casa este fin de semana. He aprovechado la botellita de Oporto que me regaló mi buen amigo Alberto y una mousse de foie gentileza de **Aoste** (<https://www.aosterecetasconfoie.es/>) para realizar tan sabroso plato. Desde luego no se lo esperaban y quedaron gratamente sorprendidos. La calidad de los ingredientes y el contraste de sabores la hace una receta indicada para fechas señaladas, en este caso la Navidad. No es complicada pero lleva su tiempo dado que pasa mucho tiempo en el horno, lo bueno es que te deja tiempo para cocinar otras cosillas de la cena o comida que estés preparando. Espero que os guste y la preparéis en estas fechas, ya me comentaréis.

### PREPARACIÓN:

**01.** Primero preparamos las pechugas. Estiramos y recortamos los trozos de grasa de la pechuga. Alisamos con

el cuchillo para que quede todo igual, es importante para el resultado final. Reservamos los trozos sobrantes pues los utilizaremos para rellenar los huecos del roti.

02. Tostamos 2 rebanadas de pan y las untamos con la **mousse de foie** (<https://www.aosterecetasconfoie.es/>). Cortamos en trozos finos, al ser pan tostado se va a ir deshaciendo en migas, lo juntamos todo y lo reservamos en un plato.
03. Colocamos las pechugas una junto a otra en una superficie lisa, las salpimentamos al gusto y con ayuda de una cuchara ponemos en el centro el relleno de pan y los piñones. Enrollamos la primera pechuga sobre sí misma y a continuación las demás en capas las unas sobre las otras (como si envolvierais un vaso con papeles de periódico). Introducimos en una malla elástica y la atamos muy bien en los extremos de manera que no quede ningún hueco. Si quedasen huecos añadimos parte de los trozos de pollo del apartado 1. Será la malla la que proporcione la forma final cilíndrica al roti. Con las 6 pechugas me dió para preparar 2 rotis y cenamos 8 personas. Lo bueno de este plato es que lo podéis congelar, así que si hacéis de más no os preocupéis.
04. Pelamos los dientes de ajo y los machacamos en un mortero con el tomillo, el romero, el pimentón dulce, un poco de aceite de oliva y una cucharada de agua. Adobamos los rotis de pollo con la pasta anterior y sazonamos al gusto con un poco de pimienta y sal.
05. Freímos en la sartén con aceite de oliva y reservamos la carne con su jugo.
06. Introducimos en el horno en un recipiente grande con un chorro de aceite y el resto de la pasta de sazonar los rotis. El horno debe estar precalentado a 250º, bajamos a 190º y dejamos que se vaya haciendo lentamente durante 20 minutos. Añadimos un vaso de vino de oporto y el jugo de la carne sobrante que teníamos reservado. Dejamos que se haga durante unos 45 minutos más. Tapamos bien con papel de aluminio para que no se nos queme. Debemos darle alguna vuelta de vez en cuando y regarlo varias veces con el caldo.
07. Mientras hacemos el roti, vamos a preparar la cebolla y las setas.
08. Para caramelizar la cebolla tenemos que pelarlas y cortarlas en rodajas muy finas. En una cazuela añadimos un poco de aceite de oliva y siempre a fuego bajo añadimos toda la cebolla. Cuando veamos que empieza a soltar agua subimos un poco la temperatura para que se dore. Bajamos el fuego y salpimentamos, removemos con una cuchara de madera durante unos 5 minutos y añadimos 3 cucharadas grandes de miel. Removemos para que se caramelicé y cuando veamos que la miel se está pegando a la cebolla añadimos un chorrito de vinagre de Módena. Dejamos reducir y reservamos en un bol.
09. Lavamos bien las setas y en la misma cazuela donde hemos hecho la cebolla añadimos un poco de aceite de oliva. Salteamos las setas hasta que ya no suelten agua y añadimos un poco de sal. Removemos y echamos la mitad de un vaso de Oporto. Dejamos que reduzca, colamos y reservamos para el montaje final.
10. Picamos un poco de jamón en la picadora. Reservamos.
11. Retiramos del horno los rotis y dejamos que se enfríen. Cuando estén templados cortamos en rodajas de manera generosa y reservamos.

## MONTAJE FINAL DEL PLATO:

- 01.* Calentamos las distintas partes del plato en el microondas, cada ingrediente requiere un tiempo distinto. Por ejemplo el roti son unos 3 minutos a temperatura alta, la cebolla otros 3 minutos y las setas 2 minutos.
  - 02.* Cortamos la Fondant de setas en láminas muy finas. Reservamos.
  - 03.* Colocamos en el centro del plato una cucharada del jugo o caldo que ha soltado el pollo en su horneado. Sobre el caldo ponemos una rodaja de roti. Encima de la rodaja añadimos 2 láminas de fondant de setas y montamos otra porción de roti. Quedará como en la foto. Podemos hacerla de 1 o dos pisos. Espolvoreamos con un poco de jamón picado.
  - 04.* En uno de los lados colocamos la cebolla caramelizada y en el otro las setas.
  - 05.* Y el último toque, añadimos el jugo de la cocción del roti a modo decorativo por encima del plato.
- 

No me podéis decir que no he preparado una cena rica rica, de rechupete.

# Receta de Cochinillo segoviano al horno



120 MINUTOS

8,8 EUROS/PERSONA

PREPARACIÓN MEDIA

8 PERSONAS

## INGREDIENTES

1 cochinillo Marca de Garantía de Segovia de 4,5 k – 5,5 k.

1 Vaso y medio de agua.

200 g de manteca de cerdo fresca.

4 dientes de ajo

Sal gorda (al gusto, yo le añado 1 cucharilla de café)

3 hojas de Laurel

1 cucharadita de tomillo y orégano



**Cochinillo, lechón o tostón al horno** es uno de los típicos asados castellanos, que mezcla la textura crujiente y tostada de su piel con una carne jugosa que hace las delicias de cualquier invitado o comensal. Dado que en Segovia y Ávila es uno de los platos más famosos en todas las celebraciones importantes, yo os propongo esta receta como una excelente opción para la comida de Navidad o cualquier otro festivo con los tuyos/as.

La tradición manda que agua y sal sean los principales y únicos acompañantes del cochinillo segoviano y que su asado sea en horno de leña. Aunque esta receta tan básica se la vamos a dejar a los maestros segovianos pues es complicado conseguir ese punto que logran ellos. El que hoy os presento esta preparado en horno convencional eléctrico con algo más que agua y sal, al estilo del maestro **Jesús Solanillos** (<http://www.solanillos.com/solanillos/gastronomiaNet/fichaChef.aspx?id=1>) que también le sale increíble. Eso sí, el cochinillo que sea de Segovia, hay que rascarse el bolsillo pero compensa porque su calidad es excelente. Os aconsejo que probéis esta receta en casa e impresionéis a vuestros invitados con esta receta de rechupete.

## PREPARACIÓN DEL COCHINILLO SEGOVIANO:

### ANTES DE HORNEAR:

- 01.** Compramos en la carnicería 1 cochinillo segoviano de entre 4,5 kilos y 5,5 kilos aproximadamente. Que tenga la marca de Garantía de Segovia y os lo den limpio y abierto por la mitad, desde la cabeza hasta el rabo. También lo podéis comprar en alguna gran superficie medio preparado para meter al horno. Pero yo os aconsejo la opción de vuestro carnicero de confianza.
- 02.** Pelamos los dientes de ajo y los picamos en trocitos muy pequeños. Los mezclamos con la manteca, sal gorda, tomillo y orégano. También podemos machacar el ajo hasta que quede como una pasta y mezclar con el resto de los ingredientes, esta pasta es más fácil de manipular que la anterior. Si lo preparamos el día

anterior irá cogiendo sabor y potenciará su efecto en el cochinito.

03. Precalentamos el horno a 150° durante una hora y mientras vamos untando el cochinito con una brocha de silicona por dentro (toda la parte de las costillas) con la mezcla preparada anteriormente y lo colocamos en una bandeja de horno (si tenemos una fuente grande de barro mucho mejor). La parte de la piel debe quedar hacia arriba.
04. Añadimos a la bandeja o fuente el vaso de agua y las hojas de laurel en la parte de abajo, sin mojar la piel del cochinito. Derretimos la manteca de cerdo a temperatura baja durante 2 minutos en el microondas.
05. Pinchamos la piel y la cabeza con una aguja o tenedor y lo untamos con la manteca de cerdo previamente fundida. Es muy importante pincharlo para que no se formen bolsas de aire y la piel quede bien crujiente.

## HORNEADO DEL COCHINITO SEGOVIANO:

01. Metemos en cochinito al horno a 150 ° en la parte central con temperatura arriba y abajo durante una hora aproximadamente, regando a menudo con la grasa y jugo que vaya soltando. Dejamos el cochinito en el horno sin darle la vuelta durante una media hora más con la misma temperatura. Si vemos que la fuente o bandeja se queda sin agua durante el horneado tenemos que añadir una poquita más, pues el cochinito necesita esa humedad para hacerse bien.
02. Para conseguir ese crujiente y doradito genial de la piel de cochinito subimos el horno a 190° durante otros 15-20 minutos. En total el cochinito debe estar en el horno casi 2 horas.
03. Retiramos del horno. Troceamos el cochinito y pasamos el jugo de la fuente a una salsera. La salsa es para mojar con un buen pan castellano o para mezclar con la carne. No se la echéis a la piel crujiente que tanto nos ha costado conseguir puesto que lo único que conseguirás es ablandarla.

El acompañamiento que más me gusta para este plato es una buena ensalada de escarola bien fresquita y un buen vino. Aunque os parezca que estoy loco me gusta con un buen albariño o ribeiro. Sí, blanco, el punto ácido y frutal del vino blanco me parece que combina genial con el sabor del cochinito. Os recomiendo un Albariño Granbazán Ámbar y si no decantaros por un buen Rioja, por ejemplo un Marqués Villamagna.

## CONSEJOS:

- ▶ Si el cochinito es pequeño no hace falta darle la vuelta, pero si optáis por uno de más de 5 kilos hay que darle la vuelta a la mitad de horneado y acabaremos la última parte de nuevo con la piel hacia arriba.
- ▶ No uséis el grill del horno para dorar, es preferible aumentar la temperatura y dejarlo unos minutos más. Si viéramos que alguna parte del lechón se tuesta demasiado al subir la temperatura: orejas, rabo o patas, las cubrimos con papel de aluminio.
- ▶ A la hora de presentar el cochinito tenemos que servirlo con la costra de piel muy crujiente a la vista que contraste perfectamente con la textura grasa de la carne.
- ▶ Aunque parece una receta fácil lo que realmente determina el resultado final es la calidad del cochinito, el punto justo de horno y comerlo siempre recién hecho.
- ▶ La cabeza está exquisita, es quizás la pieza más sabrosa del cochinito. Probadla y ya me contaréis.

# Receta de Carrilladas ibéricas al Oporto



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 75 MINUTOS | 3,4 EUROS/PERSONA | PREPARACIÓN MEDIA | 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

- 1 k carrilladas de cerdo ibérico (12 piezas)
- 1 cebolla y 2 zanahorias
- 6 charlotas y 1 manzana reineta
- 1 Pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 2 vasos de Oporto
- 24 patatas pequeñas de guarnición
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de miel, 1/2 cucharita de tomillo, perejil
- Sal y pimienta negra (al gusto)
- 2 cucharadas de harina
- 75 ml de aceite de oliva virgen extra ILOVE
- 3 vasos de caldo de carne



Paseando por Madrid este fin de semana me he acercado a dos sitios que os recomiendo. Uno es **el Mercado de Charmartín** (<http://mercadodechamartin.com/>), uno de los mejores de Madrid, donde puedes encontrar desde los ingredientes más básicos a los delicatessen que no encuentras en ningún sitio. El segundo, la tienda que **Covap** (<http://www.covap.es>) tiene en la calle Raimundo Fernández Villaverde en el centro de Madrid. La tienda de esta cooperativa está especializada en jamón, piezas frescas de cerdo ibérico, quesos, embutidos... incluso leche. Os recomiendo este lugar como referente en Madrid para carnes de calidad con precios superajustados, los dos paquetes de carrilladas no superaron los 12 euros.

Las carrilladas ibéricas son una pieza de forma redondeada, obtenida de la mandíbula inferior del cerdo ibérico. Muy sabrosa aunque algo fibrosa si se prepara a la plancha o brasa. Son muy jugosas, tienen mucha gelatina que bien cocinada hace que se corte como la mantequilla y se deshaga en tu boca. No os dejéis engañar por la descripción de "mandíbula", al igual que la cachucha gallega está deliciosa, una de esas carnes que cuando pruebas pasa a ser habitual en tu casa.

Lo más importante para esta receta es que las carrilleras que compremos sean de buena calidad. Exquisitas y gelatinosas si se cocinan en salsa, son tiernas y melosas y una vez impregnadas con Oporto, aún más. Esta receta es un plato típico de la cocina extremeña y se suele preparar en guiso. Es habitual en cualquier comida de domingo o festiva, como la Navidad que se aproxima, y si la puedes preparar el día anterior a comerla estará incluso más rica que recién hecha.

## PREPARACIÓN DE LAS CARRILLERAS AL OPORTO:

- 01.** Machacamos en un mortero el diente de ajo, añadimos el tomillo, la miel, el perejil y una cucharada de agua.
- 02.** Adobamos las carrilleras con la pasta anterior una hora antes y sazonamos al gusto con un poco de pimienta

negra recién molida y sal. Dejamos que vaya cogiendo todo el sabor de la pasta antes de cocinar.

03. Pasada la hora de maceración rebozamos las carrilleras con un poco de harina, sólo debemos marcarlas en la harina, nada más.

04. Añadimos a una sartén un chorrito de aceite de oliva virgen, que cubra medio dedo. Calentamos el aceite y marcamos las carrilladas para que no pierdan su jugo, tienen que cambiar el color a un tono tostado. Retiramos la carne de la sartén y la pasamos a un plato. Reservamos.

05. Picamos la cebolla y el pimiento rojo en trocitos muy finos. Quitamos la piel a las charlotas y a las zanahorias. Cortamos en 2 las charlotas y las zanahorias en rodajas finas. En una cazuela grande echamos el aceite de marcar las carrilleras y añadimos un chorrito más. Sofreímos todos los ingredientes anteriores durante unos 15 minutos a fuego lento.

06. Cuando el sofrito esté bien dorado añadimos las carrilleras y echamos dos vasos de Oporto. Añadimos la hoja de laurel y dejamos que reduzca hasta el 50% a fuego medio, aproximadamente unos 10-15 minutos. Debemos remover durante el proceso para que no se pegue a la cazuela.

07. Pelamos las patatas de guarnición. Elegidlas pequeñas, de las que se pueden comer de un bocado.

08. Pelamos la manzana y cortamos en dados pequeños. Reservamos.

09. Cubrimos todo con el caldo de carne y dejamos que se cocine a fuego lento hasta que las carrilladas estén tiernas, aproximadamente unos 70-80 minutos. Cuando resten 20 minutos de cocción añadimos a la cazuela las patatas y los trozos de manzana, removemos todos los ingredientes con una cuchara de madera juntando bien para que se mezclen los sabores y dejamos que se cocine el tiempo restante.

10. Servimos bien caliente y con un poco de pan, la salsa de esta receta es grandiosa.

Si lo preparáis el día anterior lo mejor para calentarlo es usar la misma cazuela a fuego muy lento moviendo de vez en cuando para que no se pegue. Espero que os guste y la preparéis en estas fiestas que se aproximan, ya veréis a vuestros invitados... de rechupete.

## VINO RECOMENDADO:

Esta receta bien vale un buen mencía de terras galegas. Os recomiendo este pequeño homenaje para los amantes del vino, quizás de los mejores Mencías de Galicia:

► **Algueira barrica 2006** ([http://www.adegaalgueira.com/tienda/product\\_info.php?products\\_id=40&osCsid=234e8f468d091ce5c27a330d1c367978](http://www.adegaalgueira.com/tienda/product_info.php?products_id=40&osCsid=234e8f468d091ce5c27a330d1c367978)) (D.O. Ribera Sacra)- Mencía: *"De producción limitada es un vino violáceo, con notas en nariz a frutos del bosque y de paso muy amable en boca. Vino redondo y nada astringente. Color cereza, con bastantes tonos violáceos, capa media y muy limpio. Inmediatamente surgen en la copa los aromas de frutillos muy maduros, grosellas y frambuesas, con intensidad, recuerdos balsámicos y toque anisado. Es corpulento, una cualidad que rompe con la ligereza habitual de la zona, pero sin ser pesado, y la armónica acidez le proporciona viveza. El final de boca es espléndido, el paladar se recrea con la combinación aromática de las grosellas y agradables notas especiadas. Es ideal para acompañar con carnes"*.

# Copa de yogurt con crema de turrón Xixona. Postre navideño



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS | 1,50 EUROS/PERSONA | PREPARACIÓN FÁCIL | 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

300 g de frutos secos (nueces, almendras y cacahuetes)  
1 tableta de turrón de Xixona de calidad.  
6 yogures de yogur griego Danone  
8 galletas tipo Digestive  
1 cucharada de canela molida  
6 cucharadas de crema de almendras o de miel  
250 ml de nata líquida para montar  
25 g de azúcar y 50 g de azúcar glass  
2 polvorones de almendra o canela



Ya estoy pensando en lo que voy a cocinar para Navidad y me estoy esmerando con el postre. Después de varias pruebas me quedo con la receta que os propongo hoy, un postre refrescante por la textura del yogur cremoso y crujiente por la galleta y frutos secos. El punto navideño se lo da el turrón de Xixona que encontraremos en el corazón de esta copa y un culmen de frutos secos y migajas de polvorón. Ya está más que probado, lo he preparado para 3 comidas y siempre ha sido un éxito, este es el postre que voy a poner el día de Navidad. Otra gran ventaja, es que podéis tenerlo preparado el día antes para dedicarle todo vuestro tiempo a otras cosas, en la cocina o donde queráis, yo estaré tomándome el vermú con los amigos :)

Las comidas y cenas de Navidad están llenas de excesos y yo me meto de lleno en ellos, para qué os voy a mentir. Pero esta copa aunque parezca que lleva muchas cosas y que es excesiva como remate final de una gran comida entra genial. Más del 70% es yogur y casi todo lo demás son lo que le llaman "toppings", los adornos que hacen de este postre tan sencillo y con una presentación atractiva a la vista, algo simplemente delicioso. ¿Os gustaría hacer de esta copa de yogurt y turrón vuestro postre navideño?

## PREPARACIÓN DE LA COPA DE YOGURT Y CREMOSO DE TURRÓN DE XIXONA:

### PREPARACIÓN DE LOS FRUTOS SECOS Y LA CREMA DE TURRÓN:

- 01.** Montamos la nata. Para que no tengas problemas a la hora de montarla te aconsejo que esté todo muy frío. Al contrario que en el merengue (que debe estar a temperatura ambiente) la nata debe utilizarse fría. El azúcar glass o normal y el recipiente también deben estar recién sacados de la nevera. Batimos el azúcar y la nata con las varillas eléctricas hasta que quede compacta. Os aseguro que con el truco del frío sale perfecto.
- 02.** En otro bol añadimos el turrón de Xixona en cachitos pequeños y añadimos medio vaso de leche y los batimos con la batidora hasta que se mezcle todo completamente. Una vez hecha la crema-puré de turrón la

justamos con la nata montada de manera suave y envolvente. Utilizamos mejor una espátula de madera o silicona para que no baje esta crema. Dejamos que repose en el frigorífico.

**03.** Vamos a preparar el crujiente. Tostamos los frutos secos picados en una sartén con un poco de mantequilla, cuando empiecen a ponerse doradas retiramos la sartén y añadimos una cucharada de azúcar y otra de canela. Seguimos tostado 1-2 minutos a fuego medio hasta que alcance un tono tostado crocante. Retiramos de la sartén y dejamos enfriar. Cuando estén fríos separamos la mitad en un cuenco para mezclar con las galletas y el otro para cubrir la copa de yogur.

**04.** Rompemos las galletas tipo Digestive en trozos pequeños y las mezclamos con la parte del crocante de frutos secos hasta obtener una mezcla homogénea que será la base del postre.

## MONTAMOS LA COPA:

**01.** Añadimos al fondo de la copa una cucharadita de crujiente mix galletas-frutos secos, cubrimos con unos hilos de miel o de crema de almendra (la podéis encontrar en Mercadona).

**02.** Cubrimos el resto de la copa con el yogur griego, que será casi el 70% del tamaño de la copa.

**03.** Introducimos 2 cucharadas de crema de turrón que se hundirá parcialmente en el yogur, pesa más y quedará un poco tapado pero quedará a la vista.

**04.** Coronamos con una cucharada generosa de crocanti de frutos secos y un cachito de polvorón desmenuzado con la mano.

Y la copa ya está lista para servir a los invitados/as. Ya veis que es un postre que entra por la vista, y en la boca toda una sorpresa, gracias al crujiente que da el punto de contraste al yogur casi líquido relleno de la untuosidad de crema de turrón. Un postre que debes comer de abajo para arriba, arrastrando el crocanti con la crema. ¡Realmente delicioso!

## RECOMENDACIONES:

▶ También podéis variar la receta añadiendo cualquier "toppin" que se os ocurran para combinar esta copa. Por ejemplo fruta fresca (tenemos de temporada un montón), chocolate, uvas pasas maceradas en ron, cookies oreo, cereales, semillas de soja caramelizadas, té matcha, special K, coulis de frutos del bosque, mazapán, turrón de almendra duro en cachitos...

Si queréis sustituir el yogur griego tenéis **varias opciones**:

▶ Si queréis añadirle más cremosidad y calorías sustituid el yogur por nata montada, crema de queso suave o una crema de mascarpone. Incluso con crema de turrón con más nata, aunque creo que quedaría demasiado pesado.

▶ Si queréis quitarle calorías, os recomiendo otro tipo de yogur, el **Frozen Yogurt** (bajo en calorías y sin gluten). Gracias a Ana y Javier de **Ö!mygood** ([Http://www.omygood.es/](http://www.omygood.es/)) tuve la oportunidad de descubrir esta crema de yogurt helado tan rica que le va también de perlas. Si vives en Madrid podéis llevaros una tarrina en Ö!mygood (calle Sagasta 32, en el mismo centro) Este helado de yogurt está hecho con ingredientes naturales, sin colorantes ni conservantes, apto para celíacos y es bajo en calorías, vamos "un placer sin remordimientos" como dice en el eslogan de la tienda.

# Receta navideña de sopas de almendra



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS. 1,4 EURO/PERSONA DIFICULTAD FÁCIL 8 PERSONAS

## INGREDIENTES

- 1 l de leche entera
- 500 g de pasta de almendras (tipo mazapán, se vende en estas fechas navideñas en todas las pastelerías)
- 1 limón
- 2 ramas de canela
- 1 barra de pan normal
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 100 g de piñones
- 100 g de almendras tostadas y fileteadas
- 200 g de azúcar



Hace poco me trajeron de Toledo una barra de mazapán para preparar esta receta: sopas de almendra, un postre que descubrí hace unos años cuando aterricé en Madrid. En Galicia yo no lo había visto nunca dado que es más habitual de tierras castellanas y del sur, os aseguro que es un postre increíble y muy típico en estas fechas navideñas. Esta receta es la de la abuela Pilar aunque un poco más "sólida" para que se pueda comer durante toda la semana, por ejemplo como desayuno o simplemente para acompañar un chocolate caliente a la hora de la merienda. Como todos los años por estas fechas este fin de semana he preparado las primeras (y no serán las únicas) del año.

La sopa de almendras es un postre que se suele tomar en la cena de Nochebuena, el día de Navidad o en Nochevieja, desde luego el 24 y el 31 de diciembre no faltarán en mi casa. Es tradicional servirla al final de la cena como postre y antes de los turrones, siempre en una cazuela de barro. Es muy típica de Madrid y Toledo, con una historia morisca y de los conventos de la zona. La receta base de esta sopa es una mezcla de leche caliente y almendras molidas en un mortero, aunque ahora ya venden la barra de mazapán para este postre y es super fácil de preparar. Se puede tomar templada o caliente, en semilíquido o incluso en forma de pudín, formato en la que os la presento hoy y la que más nos gusta en casa. Espero que os animéis, ya veréis como formará parte de vuestras recetas de Nadal, estoy seguro.

## PREPARACIÓN DE LA SOPA DE ALMENDRAS:

- 01.** El primer paso es preparar los ingredientes con los que vamos a aromatizar la leche. Lavamos muy bien el limón. Pelamos la piel del limón de manera fina, sin mucho blanco que luego nos amargue el postre y reservamos. Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos la piel del limón y las ramas de canela. Dejamos todo a temperatura muy baja durante 5 minutos (se denomina infundir la leche), retiramos del fuego y dejamos reposar otros 5 minutos.

02. Colamos la leche infusionada y añadimos la pasta de almendras previamente desmenuzada. Con unas varillas batimos hasta que se mezcle bien con la leche. Introducimos el azúcar (normalmente se emplea el mismo peso de azúcar que de almendras, a mí me parece excesivo y añado menos de la mitad, unos 200 g de azúcar, pero si sois muy golosos podéis añadir más) y batimos energicamente hasta que este todo bien integrado. La mezcla debe quedar ligeramente espesa y sin grumos.
03. Elegimos una fuente grande para las sopas, yo he usado una de cristal aunque se suele preparar en cazuela de barro. Cortamos el pan en rodajas muy finitas y colocamos cubriendo la fuente. Añadimos la crema sobre la fuente con el pan cortado en rebanadas muy finas y removemos con cuidado hasta que se empiece a ablandar el pan. Podemos presentarlas así directamente, calientes y semilíquidas en cuencos o bien seguir con la receta y prepararlas cuajadas al horno casi como un pudin de almendras.
04. Precalentamos el horno a 200º durante 10 minutos. Metemos el recipiente con las sopas en la bandeja del medio con temperatura arriba y abajo durante 15min aproximadamente a unos 180º, hasta que cuajen un poco.
05. Sacamos del horno y espolvoreamos con canela en polvo. Dejamos enfriar en la nevera si preferís el postre frío. Desmoldamos con cuidado en una fuente y cortamos en cuadrados al gusto. Las presentamos con piñones y almendras fileteadas y ligeramente tostadas por encima. También podéis añadir picatostes finamente cortados. Os aseguro que están buenísimas.

---

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS:

### ¿Qué es la pasta de almendras?

La pasta de almendra es un producto de pastelería hecho de almendra molida y azúcar glas (debe contener un 50% de almendra), al cual se le agrega un emulsionante. No debemos confundirlo con el mazapán, aunque sean parecidos. Para esta receta la cantidad que se necesita es de 120 g de pasta por cada cuarto de litro de leche.

### ¿Dónde comprar pasta de almendras?

Si la queréis industrial la tienen en casi todas las grandes superficies, de varias marcas, por ejemplo Delaviuda. Si la quieres artesanal en las pastelerías y confiterías del centro de Madrid como La Mallorquina, Casa Mira o El Riojano o si tenéis oportunidad de ir a Toledo de visita, en pastelerías Santo Tomé, confitería Casado o en el Obrador San Jorge, su calidad es impresionante. Ah, y no dejéis de comprar mazapanes, de lo mejores de España.

# Receta de tarta de turrón con almendras y nueces



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS | 1,6 €/PERSONA | DIFICULTAD FÁCIL | 8 PERSONAS

## INGREDIENTES

1 tableta de turrón de Jijona o Blando  
150 g de almendras  
150 g de nueces  
300 ml de nata líquida  
100 ml de leche entera  
2 cucharadas de azúcar  
4 huevos grandes  
25 galleta tipo María o tostada.  
100 gs. de mantequilla.  
1 cucharada de Ron  
1 cucharada de esencia de vainilla



Hola compañeir@s de la cocina. ¡Tarta de turrón! Tal como he comentado en [Facebook](http://www.facebook.com/profile.php?id=784313119#/recetasderechupete?ref=name) (<http://www.facebook.com/profile.php?id=784313119#/recetasderechupete?ref=name>), este fin de semana he preparado una tarta famosa en mi época universitaria (como algo especial porque no es precisamente barata). Lógicamente solía hacerla en Navidad, pero como podéis ver en los supermercados el Nadal se adelanta (dentro de poco regalarán una tableta de turrón con los libros del comienzo del cole en Septiembre...)

Para los que no os suene el **turrón** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Turr%C3%B3n>) os comento un poco su historia. Este postre tan famoso en España y Iberoamérica es una masa dulce obtenida por cocción de miel, azúcares y clara de huevo, incorporando almendra pelada y tostada, y posteriormente amasada, a la que tradicionalmente se le da forma de tableta rectangular o torta. Los más famosos son el agramunt, jijona y alicante pero actualmente tenemos una variedad enorme en sabores: de mazapán, chocolate, fruta, crema catalana, de yema... La lista sería interminable.

Esta tarta es una combinación del sabor de dos frutos secos: las almendras y las nueces (y si tenéis alguno más se lo podéis añadir), igual de contundente que una tarta de Santiago pero menos harinosa. El truco de la tarta es la calidad de su ingrediente principal: la almendra o más bien el turrón. No es necesario que sea el más caro, el de marca blanca sirve dado que lo vais a mezclar con muchos más ingredientes.

## PREPARACIÓN:

### PARA LA BASE DE GALLETA

**01.** Derretimos la mantequilla (usad el microondas, es más rápido, a temperatura baja unos 2 minutos). Con la picadora trituramos las galletas (si no tuvieseis, en un trapo de cocina echamos las 25 galletas y envolvemos para luego macharlas con una cucharada o algo pesado, no os queda tan fino pero sirve igual) y añadimos por encima la mantequilla derretida.

**02.** Añadimos unas gotas de esencia de vainilla y una cucharada de ron.

**03.** Cogemos la mezcla de galleta y la repartimos por la base de un molde desmontable grande (en este caso era de 18 cm, con el de 22 cm también vale, pero te queda más fina). Apretamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos e introducimos al horno unos 5 minutos a unos 180º para que se endurezca y se evapore un poco el líquido sobrante.

**04.** Sacamos el molde y dejamos enfriar para rellenar con la crema de turrón.

### PREPARACIÓN DE LA CREMA DE TURRÓN:

**01.** Trituramos las almendras y nueces a un tamaño medio, no debe quedar demasiado fino sino más bien como arena. Preparamos el turrón de jijona blando y lo partimos con la mano y luego con un tenedor hasta que quede como harina.

**02.** Ponemos la nata y la leche a calentar en un cazo a fuego medio. Cuando esté caliente (sin que hierva, solo caliente) echamos el turrón. Dejamos a fuego bajo que se junte todo ayudándonos con una cuchara de madera o unas varillas.

**03.** En un bol ponemos los huevos y el azúcar. Batimos hasta que quede una mezcla homogénea, cremosa y no demasiado espumosa.

**04.** Apagamos el fuego y apartamos la mezcla. Añadimos la mezcla de huevo y azúcar, removemos bien sin batir y dejamos reposar fuera del fuego.

**05.** Añadimos a la mezcla los frutos secos. Tal como os comenté en este caso he utilizado almendras y nueces. Pero si tenéis avellanas o incluso anacardos podéis echarlos perfectamente.

**06.** El siguiente paso es verter sobre la base de galletas toda la mezcla que tenemos reservada y la introducimos en el horno precalentado a 190º grados entre 30 y 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco...).

**07.** Retiramos del horno y dejamos enfriar en la nevera durante unas horas.

**08.** Desmoldamos y que aproveche.

¡Gracias compañeros/as de la cocina!

# Receta de Milhojas de filloas caramelizadas con crema catalana



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS. 0,6 EURO/PERSONA 8 PERSONAS DIFICULTAD MEDIA

## INGREDIENTES

4 huevos grandes (filloas)  
La ralladura de 1 limón (filloas)  
1 pellizco de sal (filloas)  
1 litro de leche (filloas)  
300 g de harina (filloas)  
8 yemas de huevo (crema)  
200 g de azúcar (crema) + 100 g de azúcar (para quemar) (Crema)  
80 g de harina fina de maíz tipo Maizena (crema)  
1 litro de leche entera (crema)  
Una rama de canela, una vaina de vainilla (crema)  
La cáscara de un limón y una naranja



Este postre está lleno de color y de sabores increíbles que te atrapan y te hacen volver a la cocina por más. Su presentación es alucinante y el sabor te lleva al cielo. Esta receta viene de 2 recetas tradicionales de nuestras madres y abuelas para evolucionar en una idea que ha sido un éxito. Una fusión entre 2 cocinas tradicionales, la gallega y la catalana.

La tarta de filloas o milhojas la puedes rellenar de muchos tipos de cremas, chocolate, compotas, mermeladas, miel, etc. al final no deja de ser como una lasaña dulce. En especial la crema catalana le va de perlas, y no cae tan pesado como cuando le echas chocolate. Es un postre que queda suave con mucho sabor a leche, aroma a vainilla, cítricos y canela. Espero que os guste y lo disfrutéis en alguna cena o comida con vuestros amigos o familia. Un postre de diez puntos, os lo aseguro.

## PREPARACIÓN DE LA FILLOAS:

**01.** La pasta-crema es bastante fácil de preparar. En un bol echamos la leche, la harina, un pellizco de sal, los huevos y la ralladura de un limón. Batimos todo con la batidora sin que queden grumos. Dejamos reposar una hora para que acabe de espesar por la acción de la harina, aunque la crema debe quedar suelta.

**02.** En una sartén caliente (muy importante que sea antiadherente) salpicamos con unas gotas de aceite de oliva.

**03.** Cuando esté caliente echamos la pasta de manera que cubra todo el fondo, solamente la justa, para que queden finas.

**04.** La tenemos a fuego alto unos 10 segundos y le damos la vuelta con un tenedor. Si lo del tenedor no se te da

bien puedes usar el truco de dar la vuelta a la filloa con un plato como si fuese una tortilla de patata, según vayas cogiendo práctica dejará de ser necesario. Cada vez que sacamos una filloa de la sartén debemos volver a echar unas gotas de aceite.

**05.** Las vamos retirando en un plato. Reservamos.

**06.** Cortamos en láminas rectangulares como si fuesen placas de lasaña y reservamos en un plato para el montaje final. De cada filloa te salen 2 láminas.

## PREPARACIÓN DE LA CREMA CATALANA:

**01.** El primer paso es preparar los ingredientes con los que vamos a aromatizar la leche. Lavamos muy bien el limón y la naranja y pelamos su piel de manera fina, sin mucho blanco que luego nos amargue el postre. Abrimos la vaina de vainilla y sacamos las semillas que reservaremos para añadir más tarde a la leche.

**02.** Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos las semillas de vainilla, la piel de la naranja y el limón, y por último la rama de canela. Dejamos todo en reposo durante 5 minutos mientras batimos los huevos.

**03.** Separamos las claras de las yemas y las ponemos en un bol con el azúcar (250 g). Batimos enérgicamente con una batidora eléctrica o unas varillas hasta lograr una mezcla espumosa.

**04.** Añadimos al bol que contiene la crema de huevo y azúcar la harina fina de maíz, para que se mezcle mejor nos podemos ayudar con un poco de la leche caliente del paso 2. Batimos todo muy bien.

**05.** Calentamos la leche de nuevo a temperatura media durante 10 minutos con la vainilla, la piel de naranja-limón y la canela. Después de la cocción pasamos por un colador para eliminar impurezas.

**06.** Ponemos la cazuela con la leche a fuego lento, añadimos la mezcla de crema de huevo, azúcar y harina. Removemos continuamente con una cuchara de madera o unas varillas (acabo de comprar unas de silicona que son buenísimas) sin que se formen grumos y cuidando que nunca llegue a hervir. Cuando empiece a espesar retiramos del fuego y continuamos moviendo un minuto más. Tened en cuenta que aunque la crema esté un poco líquida quedará más espesa cuando se enfríe. Reservamos para rellenar el Milhojas.

## MONTAJE FINAL DE LA MILHOJAS DE FILLOAS Y CREMA CATALANA:

**01.** Ya tenemos las hojas rectangulares de filloa y la crema catalana tibia. Calentamos las láminas de filloa en el micro durante 2 minutos. El montaje es muy sencillo y lo debemos preparar justo antes de presentar el plato para que quede templado.

**02.** Vamos a montar ahora el milhojas como si se tratase de una lasaña. Primero ponemos en un plato una capa de filloa fijada al plato con un poco de caramelo (lo hacemos in situ con un poco de azúcar caramelizado con el soplete) sobre la lámina de filloa echamos una capa de crema catalana de 1 cm de grosor aproximadamente, volvemos a tapar con otra hoja de filloa y repetimos hasta que tengamos 3 o 4 pisos. El último piso lo untaremos con una fina capa de crema catalana.

**03.** Espolvoreamos la milhoja con azúcar y quemamos con un soplete de cocina antes de servir.

Espero que os guste, postre de rechupete 100% .

# Receta de Coulant de turrón de Xixona



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 16 MINUTOS 0,60 EURO/PERSONA PREPARACIÓN FÁCIL 10 PERSONAS

## INGREDIENTES

300 g de turrón de Jijona  
6 huevos medianos  
1/2 cucharadita de canela en polvo  
50 g de azúcar glass  
100 g de harina de repostería  
200 ml de nata líquida  
1 pizca de sal  
Mantequilla para untar los moldes



Compañeros de la cocina os presento el coulant de turrón, un postre ideal para estas fechas navideñas que se aproximan. Este postre es una variedad del anterior **coulant de chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-coulant-o-muerte-por-chocolate/932/>). Este estupendo postre es simplemente un **bizcocho caliente con una estructura crujiente por fuera y crema de turrón por dentro**, pero no deja indiferente. Es una receta para los más turroneiros, ya tengo todo previsto para que sea el postre de Nochebuena o del día de Nadal, espero que le guste a toda la familia. Ya os contaré.

Después de realizar 2 intentos os presento la receta final, mi gran problema fue encontrar la cantidad justa de harina para que la estructura soporte toda la crema interior. En realidad es un postre muy fácil pero tenéis que seguir los pasos de la receta y los ingredientes al dedillo.

Hoy tengo cena de los amiguetes de basket y los voy a tener como conejillos de Indias...jeje. Seguro que no van a quedar defraudados porque ya he hecho pruebas con el postre a mediodía y queda estupendo. Tal como os comenté en el **coulant de chocolate** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-coulant-o-muerte-por-chocolate/932/>), podéis congelarlo y así sólo tendréis que meterlos en el horno mientras estéis con el 2º plato y tendréis un postre estupendo al gusto de todos en 10 minutos. Este postre no os defraudará en absoluto

## PREPARACIÓN DE LOS COULANT DE TURRÓN:

01. Lo primero es hacernos con los envases, yo los he comprado en Mercadona. Los típicos para flanes de papel aluminio, vienen 12 y están a 1,40€. Perfecto.
02. Untamos las 10 flaneras con mantequilla sin sal y espolvoreamos con harina.
03. Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve como si fuese merengue.



04. Por si no sabeis hacer el merengue, el truco para que te salga sin problemas es mezclar las claras de huevo a temperatura ambiente (no demasiado frías) con una pizca de sal y **después** echar el azúcar. Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, en el bol no debe haber ni un sólo resto de grasa o las claras no subirán. Luego manejad el merengue con una espátula de silicona.
05. Batimos las yemas con una cucharada de azúcar glass hasta que hagan espuma. Añadimos un pellizco de sal y la canela en polvo. Removemos con una cuchara de madera.
06. En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una espátula de silicona hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado.
07. Partimos el turrón en trozos pequeños. Luego ponemos la nata en una cazuela a calentar sin que llegue a hervir y añadimos los trozos de turrón. Apagamos el fuego y batimos hasta que nos quede una crema espesa.
08. Juntamos la crema de turrón de Xixona con la anterior crema y mezclamos bien con una cuchara o espátula de silicona.
09. Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases. Sino tenéis manga usad un cucharón. No rellenéis todo el envase puesto que el bizcocho crece en el horno.

---

## HORNEADO DE LOS COULANT:

01. Precalentamos el horno a 200°. A los 5 minutos bajamos a 180°
02. Aquí tenemos 2 opciones:
  - ▶ Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15-16 minutos. Cada horno es un mundo, esto sólo lo sabréis haciendo pruebas, en el mío con 15 minutos queda perfecto.
  - ▶ Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9-10 minutos.
03. Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos en un plato. Podemos espolvorearlo con un poco de cacao en polvo. Este postre debe de tomarse caliente aunque le va genial una bola de helado, el contraste es fabuloso. Y para los más atrevidos puede presentarse con un poco de crema inglesa de vainilla o con chocolate caliente.

---

Y lo mejor de todo tal como os dije es que el coulant resulta facilísimo de hacer y es una receta estupenda para sorprender a la familia en Navidad. Otra manera distinta de comer turrón en Nadal.

# Roscón de Reyes. Receta navideña



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 360 M 0,5 EURO/PERSONA PREPARACIÓN MEDIA 10 PERSONAS

## INGREDIENTES

Masa Madre: 150 g de harina de fuerza, 100 ml de leche entera tibia, 1 cucharadita de azúcar y 12,5 gr de levadura prensada de panadería

550 g de harina de fuerza y 100 ml de leche entera tibia (masa roscón)

25 g de levadura fresca de panadería y 3 huevos (masa roscón)

La ralladura de una naranja y un limón - 100 g de mantequilla en pomada (masa roscón)

30 ml de agua de Azahar, 2 cucharadas de ron añejo, Una cucharada de esencia de vainilla, 200 g de azúcar y 1/2 cucharada de sal (masa roscón)

Decoración: 2 Huevos, 1 cucharada de leche, 100 g de azúcar, 2 cucharadas de agua, 150 g de almendras



Esta receta tan navideña de **Roscón de Reyes** ( **Rosca** o **rosco de Reyes** o **Bolo Rei**) la llevo perfeccionando desde mediados de Noviembre, así que imagináos como huele cada fin de semana mi casa. Si me seguís [por facebook](http://www.facebook.com/recetasderechupete#!/group.php?gid=49482631458) (<http://www.facebook.com/recetasderechupete#!/group.php?gid=49482631458>) habreis leído cada domingo mis experiencias, como he ido sustituyendo ingredientes e incluso levedando la masa alguna vez más para ver como quedaba la miga del roscón. La receta final es la que os dejo hoy, sin fruta escarchada pues en casa no gusta y al final siempre va a la basura. Tampoco me gusta rellenarlo de nata o crema de chocolate... para mí es un bizcocho de lujo para mojar en chocolate o en un buen café con leche por la mañana o para desayunar y necesito que se empape bien, así que si lo relleno me parece que le quito la gracia de este bollo navideño. Como llevo ya unos cuantos creo llegaré al final de la recta navideña hecho un experto, así que seguro que los 3 Reyes de Oriente me traerán muchos regalos ¿verdad qué me he portado muy bien este año?

Como ya es tradición en este blog os voy a contar una pequeña historia sobre el Roscón de Reyes. El día 6 de enero, festividad de los Reyes Magos, no debe faltar en ningún hogar un roscón o los Reyes podrían enfadarse y ya sabéis que significa eso... ¡carbón! Al parecer su origen se remonta a la civilización romana, hacía referencia a las saturnales, unas fiestas locales en las que los romanos celebraban que los días se hacían más largos tras el solsticio de invierno. Ya en el siglo XII en España se le llamaba "Rey de la Faba" porque se designaba rey por un día al niño que encontraba el haba en el roscón, por eso el pequeño regalito o sorpresa dentro del bollo. La forma de roscó también tiene su por qué, imita a la corona real de los Reyes y hace que todas las partes del bollo queden bien tostadas y de forma similar. Próximamente os presentaré la receta francesa del Gâteau des Rois o Galette des Rois, de la que se dice hemos tomado nuestro Roscón, aunque la versión del otro lado de la frontera es con hojaldre y relleno de crema pastelera.

Os dejo con este bollo real de masa esponjosa, crujiente de las almendras y el azúcar apelmazado, con una chispa de ron y un agradable aroma al agua de azahar. Una pequeña sorpresa en su interior y sobre todo para degustarlo con una taza de chocolate bien caliente. ¡Feliz Nadal e próspero Aninovo!

## PREPARACIÓN DE LA MASA MADRE:

Lo primero que tenemos que tener presente a la hora de hacer un Roscón de Reyes es que es una receta que lleva su tiempo, la paciencia es importante para que salga de rechupete. Vamos a preparar dos roscones, ya que vamos a pasar casi 4 horas cocinando que nos cunda el tiempo.

- 01.** Hay muchas recetas de roscón de reyes y por experiencia la mejor es con masa madre rápida. No es la masa madre normal pues vamos a introducir un acelerante, que es levadura prensada de panadería, pero si tenéis tiempo podéis preparar **la masa madre en casa** (<http://www.elmonstruodelasgalletas.com/2010/12/18/levadura-natural-sexto-dia/>). La levadura prensada de panadería la compro en Mercadona o Eroski (marca Levital 0,39 €), es fresca y debéis tenerla en la nevera entre 0º y 10º. Hay que emplear unos 25 g por cada 500 g de harina, en este caso he subido la medida a 30 g por 500 g para que quede más esponjoso, pero si lo queréis más compacto seguid la medida anterior.
- 02.** Ponemos en un cuenco pequeño la leche tibia o templada y diluimos en ella la levadura prensada de panadería. En otro cuenco echamos la **harina de fuerza** (<http://www.elamasadero.com/harinas/111-harina-de-fuerza.html>), hacemos un hueco en el centro y añadimos la leche con la levadura desleída. Mezclamos bien con una cuchara o tenedor y luego seguimos mezclando con las manos. Hacemos una bola tal como os muestro en las fotos y rajamos con un cuchillo afilado haciendo una cruz en la parte de arriba como si fuese un pan de horno, con la cruz conseguimos que se rompa la masa y suba antes.
- 03.** Buscamos un bol grande y lo llenamos con agua tibia. Sumergimos la bola de masa madre que caerá hasta el fondo. Cuando pasen unos 10 minutos la masa deberá subir y doblar su tamaño (ayudada por el agua tibia). Cuando esté flotando ya se puede utilizar para incorporar a la masa que os explico a continuación. La retiramos del bol y reservamos en un cuenco para añadirla a la masa del roscón.

## PREPARACIÓN DE LA MASA DEL ROSCÓN DE REIS, AMASADO Y PREVIO HORNO:

- 01.** Para preparar la masa base ponemos en un bol grande o cazuela (yo empleé la más grande de casa) el resto de harina de fuerza previamente tamizada (para evitar que lleve impurezas). Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa.
- 02.** Lavamos bien un limón y una naranja, secamos y rallamos los dos sin que tenga nada de blanco, que si no amarga. Reservamos en un plato para añadir a los huevos.
- 03.** Mezclamos en otro cuenco los huevos con el azúcar, la leche, la ralladura del limón y naranja, la cucharada de esencia de vainilla, la sal y la cucharada de ron. Batimos enérgicamente hasta que blanqueen los huevos y esté todo totalmente integrado. Yo lo hago con la batidora eléctrica, en menos de un minuto tienes todo listo.
- 04.** En el centro de la harina hacemos un hoyo con una cuchara y echamos la mezcla anterior. Batimos con una cuchara de madera desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina.
- 05.** Añadimos la mantequilla a temperatura ambiente, el agua de azahar y la masa madre que tenemos reservada. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa durante unos 5 minutos. Por ahora será una mezcla pegajosa pero firme.
- 06.** Preparamos la zona donde vamos a amasar, por ejemplo la encimera de la cocina es perfecta. Llenamos la zona de la encimera de harina o con un poco de aceite (depende de la practica que tengáis a la hora de amasar, si es la primera vez con aceite), sacamos la masa del bol y empezamos a trabajar la masa con las manos. Comenzamos a amasar con las manos aceitadas.

07. Poco a poco podremos manipular la masa con más rapidez, se irá quedando elástica y homogénea. Este proceso tarda unos 10 minutos.

08. Vamos tornando la masa en una bola. Cogemos el anterior bol y lo enharinamos. Introducimos la bola de masa en él. Tapamos el bol con un trapo de algodón durante unas 3 horas. Cuanto más frío más le costará a la masa crecer y más esponjoso quedará luego el roscón, yo lo suelo dejar en el bol al lado del radiador pero en otra ocasión lo preparé por la noche y lo dejé en la nevera unas 12 horas, a la mañana siguiente estaba perfecto. Podéis hacerlo de las 2 maneras aunque os recomiendo la de las tres-cuatro horas, al cabo de ese tiempo la masa habrá doblado su tamaño y podremos empezar a preparar los roscones de Reyes.

09. Una vez pasado ese tiempo y que la masa ha duplicado su volumen, la dividimos en dos y le damos forma de bola. Dejamos reposar las bolas otros cinco minutillos.

## PREPARACIÓN FINAL DEL ROSCÓN, HORNEADO Y PRESENTACIÓN:

01. Vamos a darle forma al roscón introduciendo los dedos en el centro y vamos agrandando el agujero hasta que adquiera la dimensión que queramos. Podéis poner un vaso previamente aceitado en medio para que no se cierre la masa y luego lo quitáis cuando vaya al horno. Tal como veis en la foto salen dos roscones medianos, nos os preocupéis si parece que son delgaditos ya que tienen que duplicar su tamaño.

02. Ahora es cuando podéis colar la sorpresa, la tradición manda un haba o una moneda pero últimamente se ven figuritas de porcelana o cristal, eso ya es cosa de cada uno pero no os olvidéis de envolverlo en papel film para que no se llene de masa. Una vez dada la forma e introducido el detalle, colocamos sobre una bandeja de horno en la que habremos puesto papel vegetal o parafinado y lo cubrimos con el paño de algodón para que no se reseque mientras crece. Dejamos reposar durante dos horitas hasta que los roscones doblen su tamaño.

03. Batimos los huevos y añadimos unas gotas de leche, este truco evitará que mientras se hornea el huevo se queme y te quedará super bonito. Pintamos con la mezcla de huevo batido y leche, siempre muy suavemente con una brocha de silicona pues no queremos pinchar el roscón.

04. Preparamos el azúcar humedecido. Ponemos en un cuenco el azúcar granulado y vamos agregando gotitas de agua, mezclamos con los dedos y cuando este bien apelmazado, esparcimos sobre los roscones al gusto. Al mismo tiempo tostamos en una sartén las almendras fileteadas o el crocanti, incluso podemos añadir otros frutos secos que tengamos a mano, las nueces también le van de lujo.

05. Precalemos el horno a 200°, temperatura arriba y abajo. Introducimos primero un roscón y luego el otro. El tiempo de horneado es de 18 a 20 minutos a 180° pero depende del horno. Bajamos la temperatura a 170° los últimos 10 minutos de cocción y si vemos que se tuesta demasiado ponemos un poco de papel de aluminio por encima hasta que acabe de hornear. Sacamos del horno y dejamos enfriando uno mientras horneamos el segundo. No os imagináis como huelen, sólo por el aroma tenéis que prepararlos en casa aunque sea una vez.

06. Dejamos enfriar y ya podemos presentar en rodajas con un café con leche o con lo propio en la noche o el día de Reyes: un gran tazón de chocolate caliente. Recordad que el que encuentre el detalle debe superar una prueba que le pongan los demás invitados, si lo compráis la tradición manda pagar el Roscón...

Me haría ilusión ver vuestros roscones de Reyes, así que si os apetece podéis mandarme una foto del vuestro y lo subiré a Flickr a la carpeta con mis fotos, apareciendo en esta receta. Mi mail para el que no lo sepa:

[elcocinero@recetasderechupete.com](mailto:elcocinero@recetasderechupete.com) (<mailto:elcocinero@recetasderechupete.com>)



*“Le escuché decir una vez a un gran gourmet que si todos los hombres se nutren, solamente unos pocos saben comer, y añadía que es con la reflexión, con el pensamiento, como debemos elegir nuestros platos, y con la imaginación degustarlos.”*

Álvaro Cunqueiro

Más recetas y recetarios en [www.recetasderechupete.com](http://www.recetasderechupete.com)



**¡Enamórate de los mejores aceites de oliva virgen extra!**

[iloveaceite.com](http://iloveaceite.com) te presenta una tienda online fácil que te ofrece exclusivamente aceites de oliva virgen extra, con Denominación de Origen certificada.

Disfruta del mejor aceite de oliva virgen extra del mundo directamente del productor. Lo llevamos estés donde estés. Sin intermediarios y al mejor precio. Desde 1954 produciendo para ti.