CASQUERÍA GONZALO

RECETAS CON SABOR A ASTURIES

"Con fabes y sidrina non fai falta gasolina"

Bullacente - Navelgas - Concejo de Tineo - Principado de Asturias

www.casqueriagonzalo.com

BOCADINOS DE PICADILLO AL AROMA DE CABRALES

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

500 grs. Picadillo fresco
Queso Cabrales
Harina
1 Huevo batido
1 Cebolla confitada

Elaboración:

Deshacer el cabrales mezclándolo con el picadillo en crudo.
Bolear en forma de albóndiga el picadillo.
En el momento del servicio enharinar los bocaditos y rebozar con huevo.
Freir en freidora hasta que queden dorados.

Presentar en fuente sobre lecho de cebolla confitada.

CHORIZO A LA SIDRA

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:

Chorizos tiernos
1 litro de sidra por cada kilo de chorizos (no muy curados),
1 hoja de laurel

Elaboración:

Se disponen los chorizos en una fuente refractaria o en una cazuela, se les añade la sidra y el laurel en trocitos y se ponen al horno o sobre el fuego hasta que suelten toda la grasa (30 minutos aproximadamente);
de vez en cuando se voltean para que se hagan igual por todas partes.

Se sirven cortados en trozos.

PATATAS CON LANGOSTINOS

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

2 kilos de patatas
500 gramos de langostinos
1 cebolla
1 tomate
1 zanahoria
1 cucharada de harina
Media garcilla de aceite.
1 copita de jerez seco
Pimienta blanca (una pizca)
1 hoja de laurel.
Caldo de cocción de morralla de langostinos. Sal.

Elaboración:

Se pelan los langostinos en crudo y se reservan las colas.
Las cabezas, machacadas y los caparazones de la cola cuecen en agua con sal durante un cuarto de hora: se cuela el caldo de cocción y se reserva.

En una cacerola con aceite, al fuego, se pochan las hortalizas cortadas en juliana: se suman las patatas (limpias y cortadas en trozos medianos), la pimienta, la harina, el laurel, el jerez y el caldo de langostinos (hasta cubrir) y cuece todo a fuego manso y continuo.

Después de 15 minutos de cocción se añaden las colas de los langostinos y cuece todo junto otros cinco minutos más. Se rectifica de sal y tras un reposo de 5 minutos fuera del fuego se sirve en la misma cacerola.

El caldo ha de resultar ligeramente espeso.

HUEVOS AL CABRALES

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

8 huevos
1 cebolleta
1 diente de ajo
150 grs. de jamón serrano
1 cucharada sopera de crema de cabrales
licor de sidra
harina
aceite de oliva virgen extra
leche

Elaboración:

Cocemos 10 minutos los huevos, enfriamos, pelamos y cortamos por la mitad, reservando las yemas para el final.

Doramos la cebolleta y el ajo, finamente picados, en una sartén a la que añadiremos el jamón picado en dados pequeños los 2 últimos minutos, y un chorrito de licor de sidra (hasta evaporar el alcohol).

Añadimos a esto los restos de clara de huevos, también picados, resultantes de ahuecar los huevos cocidos.

Rellenamos los huevos y cubrimos con una bechamel a la que habremos aportado la crema al cabrales.

Decoramos con hiladura de yema, aconsejando acompañar de sidra.

ESPÁRRAGOS RELLENOS DE OFICIOS

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 lata de espárragos de calibre grueso
100 gramos de huevas de oricios (si no se encuentran pueden sustituirse por una lata de caviar de oricios)
1 vaso de nata líquida
un poco de mantequilla
2 huevos
harina para rebozar

Elaboración:

Los espárragos, una vez escurridos se parten por la mitad sin llegar a separarlos del todo al final. Se les coloca en el medio una cucharadita de las huevas de oricio y se cierran.
Se pasan por harina y huevo batido y se fríen en abundante aceite de oliva hasta que se doren, se colocan en una fuente que pueda ir al horno.

Se prepara una salsa de besamel con la mantequilla y una cucharada de harina, se la agrega un poco del caldo de los espárragos y la nata líquida.

Por último se le pone una cucharada de las huevas de oricios, se deja cocer todo un rato hasta que esté bien ligado, se rectifica de sal y se cubren los espárragos con la salsa, se meten en el horno unos minutos y listos para comer.

HUEVOS ROTOS

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:

Uno o dos huevos por persona.
2 chorizos asturianos.
Un buen trozo de jamón serrano.
Patatas.
Aceite.
Sal

Elaboración:

Las patatas, ya peladas y bien lavadas al chorro de agua fría, se trocean según la costumbre de cada cual y, una vez sazonadas con sal, se fríen en aceite de oliva hasta que ofrezcan un ligero color dorado.
Se retiran y disponen en una fuente de servicio.

Mientras tanto, en sartén aparte, se fríen el chorizo y el jamón, cortados en tacos; ya fritos se distribuyen por encima de las patatas fritas.

Se fríen los huevos en aceite bien caliente, cuidando que las yemas no se cubran con el aceite y se vean bien amarillas.
Se sacan y, con la ayuda de un cuchillo, se separan yemas y claras.

Se desparraman, rotas, las yemas sobre chorizo, jamón y patatas; y por último se distribuyen por encima las claras rotas grosamente con un tenedor.

TORTOS CON HUEVO Y PICADILLO

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:

300 gr. de harina de maíz,
50 gr. de harina de trigo,
4 huevos,
200 gr. de picadillo,
Agua y sal

Elaboración:

La masa elaborada de los tortos sirve para tomar sola o acompañada.
También se utiliza esta misma masa para los minitortos o tortinos.

Realizamos una masa con la harina de maíz y la de trigo, sal y poco de agua templada.
La repartimos en pequeños trozos que extenderemos con la ayuda de un paño húmedo para que no se peguen.
Cuando hayamos dado la forma a los tortos, los freímos en una sartén con abundante aceite, con un poquito de sal en cada uno.

Freímos los huevos en abundante aceite, con un poquito de sal en cada uno.
Freímos también el picadillo en un sartén con poco aceite.
Sacamos y dejamos escurrir.
Servimos el plato con los tortos usados como base, sobre los que colocaremos los huevos y el picadillo.

FRIXUELOS RELLENOS DE CENTOLLO

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 centollo,
1/4 litro de nata líquida,
2 cucharadas de salsa de tomate,
mantequilla,
1 copa de coñac.
-Para los frixuelos: Ver receta de frixuelos en postres (P.51) y quitar el azúcar -
perejil, sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Elaboración:

El centollo se cuece en agua hirviendo a borbotones durante 20-25 minutos. Se saca, se deja enfriar un poco y se procede a sacar y desmenuzar sus carnes.

En una sartén, se pone un poco de mantequilla y cuando está líquida se saltea el centollo rápidamente, se le añade la copa de coñac, se le prende fuego, se deja que evapore algo el alcohol y se deja reducir agitando fuerte la sartén.
A continuación se aparta del fuego, se le añade la nata líquida, la salsa de tomate y la nuez moscada, se salpimienta y se pone a fuego lento removiendo constantemente hasta que engorde un poco la salsa.

Se reserva en sitio caliente.

Se procede a hacer los frixuelos (ver receta P. 51); ya hechos, se rellena cada uno con un poco de la salsa y se envuelve como una medía tortilla.
A la hora de presentarlos, se vierte un poco de salsa encima de cada frixuelo y se adorna con perejil.

REVUELTU DE SETES Y PICADILLO DE COÍN CON MINITORTINOS DE MAÍZ

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 3 comensales):

Ajo picado
Seta pochada
Picadillo fresco
nata líquida
Tres huevos

-para minitortinos
Masa de tortos
Aceite de Albahaca
perejil picado

Elaboración:

Elaborar revuelto salteando ajo, las setas y picadillo.
Suavizar con un poco de nata liquida y cuajar tres huevos.
Presentar con cortapastas en plato presentación y rodear con los minitortinos.

Adornar con un ramito de perejil fresco y aceite de albahaca.

EMPANADA

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:

Para la masa: Una tacita de aceite frito frío
100 gr. de mantequilla
Un vaso pequeño de vino blanco
1 yema de huevo
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de levadura,
harina (la que admita).

Relleno: al gusto

Elaboración:

En un bol se bate el aceite con el vino; se agrega la yema y la mantequilla, se mezcla bien y se va echando harina poco a poco mientras se va trabajando; no conviene trabajar la masa demasiado, sólo mezclar los ingredientes hasta que se pueda extender bien con el rollo.
Con la masa hecha y extendida se le dan tres vueltas de cualquier manera, se coloca en una fuente espolvoreada de harina, se cubre con un paño húmedo y se deja reposar en sitio fresco durante unas 2 horas.

Con esta pasta se pueden realizar multitud de empanadas. Por ejemplo de bonito.
Se hace un relleno de bonito desmenuzado con salsa de tomate; se vierte el relleno sobre una capa de masa, se coloca otra capa encima, se enrollan los bordes y se cubren con unas tiras de pasta; se humedece con un pincel húmedo; se barniza con huevo batido y se pone a cocer en horno moderado hasta que se dore.

En el relleno de la empanada, obviamente, cabe muchas más posibilidades: desde el chorizo y jamón de la matanza del cerdo hasta las sardinas o las ya escasas lampreas.

CARACOLES DE VERANO

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

500 g de caracoles
150 g de jamón serrano
3 tomates
2 cebollas
30 almendras
4 dientes de ajo
1 guindilla
1 cucharada de pimentón
1 hoja de laurel
Azafrán. Aceite. Sal. Perejil

Elaboración:

Tener los caracoles limpios y cocidos.
Para la salsa poner aceite en una cazuela.
Trocear las cebollas y los tomates pelados y echar a la cazuela.
Filetear los ajos y añadirlos a la cazuela con la hoja de laurel y la guindilla.
Salar y cocer todo durante 20 minutos.
Cuando la salsa esté hirviendo, incorporar el jamón troceado, el azafrán y el pimentón.

Meter los caracoles y mezclar bien.

Machacar las almendras en el mortero y añadirlo a la cazuela, mezclar y dejar cocer a fuego lento otros 10 minutos.

TORTINOS DE MAIZ RELLENOS DE PICADILLO DE GOCHU CELTA

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 3 comensales):

Masa de tortos
Picadillo fresco
1 Patata para freir
Pimientos piquillo

Elaboración:

Estirar masa para seis tortinos (molde corta pastas). Colocar picadillo deshecho sobre tres de ellos colocando los otros tres sobre estos a modo de empanadilla o calzone. Freir en sartén con abundante aceite caliente hasta que estén dorados.

Presentar en fuente sobre lecho de patatas fritas y decorado con pimientos de piquillo.

TORTILLA MARINERA

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:

5 patatas
5 huevos
Una cebolla
3 ajos
Medio pimiento verde
200g de almejas
100g de gambas
200ml de caldo de pescado
Un vaso de vino blanco
Azafrán
Aceite
Perejil picado
Maicena

Elaboración:

Se hace una tortilla de patata al estilo tradicional, dejándola un poco cruda por dentro.

Se pican los ajos en láminas se doran y se le añade la cebolla y el pimiento en juliana, dejándolo pochar, se le añade el caldo de pescado, el vino y el azafrán, dejando reducir y espesar con una cucharadita de maicena.

Aparte se abren las almejas y se añaden al igual que el caldo que sueltan previamente colado, las gambas y el perejil. Se mete la tortilla en la salsa para que acabe de hacerse.

Puede servirse entera en un plato o en raciones.

PIMIENTOS RELLENOS DE MARISCO

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

6 pimientos grandes, rojos o verdes,
12 langostinos,
1 cebolla grande,
2 tomates,
2 pimientos morrones,
2 dientes de ajo,
Salsa bechamel,
Vino blanco, perejil, pimienta, aceite y sal.

Elaboración:

Se ponen los pimientos al horno con un chorrito de aceite por encima para quitarles la piel con facilidad; se pelan, y se limpian de semillas abriéndolos por el casquete del corazón; se reservan.

Se hace una salsa bechamel con mantequilla, harina, leche y caldo de cocer las cabezas y pieles de los langostinos. Estos se parten en pedazos y se añaden a la bechamel para que cuezan unos minutos con ella.
Se deja enfriar un poco y se van rellenando los pimientos con la salsa y los langostinos. Se tapan los pimientos con los corazones o un casquete de cebolla y un palillo; se pasan por harina y huevo, se fríen y se disponen en una cazuela.

En otra cazuela, se pone a dorar la cebolla bien picada con los ajos machacados; cuando empiece a dorar se le añaden los tomates, pelados y limpios de semillas, los pimientos morrones, también picados, un buen chorretón de vino blanco y más caldo de la cocción de las cabezas de los langostinos; se deja reducir el vino y que la salsa se vaya ablandando. hasta une esté todo hecho: se vierte esta salsa sobre los pimientos rellenos y se deja que se haga todo junto, lentamente, durante una media hora, moviendo la cazuela de vez en cuando y dando la vuelta a los pimientos con unas cucharas de madera para que no se peguen.

Esta misma receta se puede hacer utilizando otros mariscos en la farsa y prescindiendo de la bechamel. En tales casos (por ejemplo con centollo), se desmenuza éste una vez cocido, se rehoga con una cebolla picada fina, una copa de jerez seco y algo de harina para ligar la salsa y se rellenan los pimientos con la farsa; el resto del procedimiento es el mismo.

TORTILLA DE MERLUZA

Categoría:
Entrantes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

6 huevos,
300 gr. de merluza cocida o frita (se puede aprovechar la que haya sobrado de otros platos),
1 cebolla grande o dos pequeñas,
aceite, sal y perejil.

Elaboración:

La merluza, frita o cocida, se desmenuza bien y se limpia de pieles y espinas.

Se pica menuda la cebolla y se pone a ablandar en una sartén con un poco de aceite. Cuando esté blanda (sin llegar a dorar) se añade la merluza, se le da unas vueltas con el fuego bajo, y se incorporan los huevos batidos.
Se cuaja la tortilla (que debe quedar jugosa) y se sirve.

Resulta también excelente la tortilla de angulas, si bien, como es obvio, sale mucho más cara. Basta con añadir a los huevos batidos una o dos cucharadas depuré de tomate y tener la precaución de echar las angulas cuando la tortilla ya haya cuajado por una de las dos partes.

ARROZ MELOSO CON MANITAS DE CERDO Y COLAS DE CIGALA

Categoría:
Arroces

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

350 gramos de arroz bomba.
4 manos de cerdo frescas.
12 cigalas medianas.
3 litros de caldo de pescado.
3/4 de litro de caldo de cocción de las manos de cerdo.
3 dientes de ajo.
2 ñoras. 4
0 decilitros de aceite sobrante de frituras.
40 decilitros de aceite de oliva fresco.
40 decilitros de tomate frito.
3 sobres de azafrán. Sal.

Elaboración:

Las manos de cerdo, bien limpias, cuecen en un recipiente con agua, sal, una cebolla y dos dientes de ajo. Ya cocidas y tiernas, se sacan y se deshuesan seleccionando su carne. Se reserva el caldo de cocción.
Se seleccionan las colas de las cigalas y se reservan.
Cabezas y caparazones dan unos hervores en 3/4 de litro del agua de cocción de las manos de cerdo.

Una vez colado este caldo, se suma a los 3 litros del fumet de pescado.
Aparte, se fríen las ñoras en aceite con tres dientes de ajo y se elabora la pasta de ñora, que, con azafrán, se añade al caldo.

Se da a todo unos hervores. En cazuela de barro de buen fondo se echa el aceite de frituras, el tomate frito y el arroz; removiendo.

Se suman los caldos ya mezclados y se pone a fuego fuerte 5 minutos.

Se añaden las colas de cigala y las manitas de cerdo y cuece todo durante cinco minutos a fuego fuerte y otros cinco a fuego medio. Se sirve caliente y meloso.

ARROZ NEGRO CON CALAMARES EN PAELLA

Categoría:
Arroces

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

360 gramos de arroz de grano redondo Medio kilo de calamares frescos
2 cebollas medianas
4 dientes de ajo
1 copa de vino tinto
Aceite de oliva
Pimentón
Tinta de calamar fresco.
Sal.

Elaboración:

Se limpian los calamares eliminando la piel exterior y las vísceras, pero conservando íntegra la bolsa de la tinta.

Después se trocean convenientemente en porciones no muy grandes.
En una tartera se prepara un sofrito con la cebolla y el ajo; se colorea con pimentón y en ese fondo cuecen los calamares durante unos 45 minutos, aproximadamente.

A media cocción se les añade la tinta desleída en agua y se sazona con sal.

En una paellera con aceite, al fuego, se rehoga el arroz; se le agregan los calamares y el agua o caldo preciso (doble volumen de agua que de arroz).

Tras unos hervores a fuego fuerte, cuece a fuego medio durante unos 15 minutos; reposa tapado con un paso unos 5 minutos más y se sirve.

FIDEUA

Categoría:
Pastas

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

500 gramos escasos de fideos especiales para fideuá.
Una cucharada de pimentón dulce
2 sobres de azafrán en hebra.
Zumo de medio limón
250 gramos de gamba arrocera
12 langostinos mediano-grandes
8 anillas de calamar.
12 almejas o berberechos
4 cigalas de tamaño medio-grande
4 mejillones.
Aceite. Sal.

Elaboración:

En una paellera con aceite virgen extra se prepara un refrito con tres dientes de ajo, medio pimiento rojo y media cebolla. Cuando esté todo bien pochado se añaden los fideos, el pimentón, el azafrán y la sal, y revolviendo con cuchara de madera, se rehoga todo en conjunto.

Inmediatamente, y con cierta premura, se añade agua caliente en doble cantidad que de fideos y un poco más. Se mezcla todo bien y por encima se colocan los mariscos distribuyéndolos a gusto de cada cual.

Se rocía el conjunto con el zumo de medio limón. Se calienta a fuego fuerte hasta que rompa el hervor y se sigue la cocción a fuego más suave y en ebullición lenta y continua hasta que los fideos se sequen.

Deben quedar enteros, ni pasados ni al dente.

Reposa unos minutos lejos del fuego y tapada con paño seco. Se sirve con rodajas de calamar.

GARBANZOS CON BOGAVANTE Y RAPE

Categoría:
Legumbres

INGREDIENTES:
(para 8 comensales):

1 kilo de garbanzos.
Medio kilo de rape (pixín).
4 bogavantes de 600 gramos cada uno.
1 cebolla.
2 dientes de ajo.
Una rama de perejil.
1 kilo de tomate natural.
1 cucharada de pimentón.
Aceite. Sal. Vino blanco.

Elaboración:

Se hace una primera cocción de los garbanzos –que habrán estado en remojo de agua desde la noche anterior – durante hora y media. Para ello basta agua y un chorro de aceite.

Mientras cuecen los garbanzos se prepara un sofrito con cebolla, ajo, perejil y tomate según la costumbre de cada cual.

Al final se colorea con una cucharada de pimentón dulce y se aromatiza con medio vaso de vino blanco y un chorrito de brandy (al gusto).

Se corta el rape en tacos y los bogavantes se trocean en cuatro porciones; se pasa todo, rehogado con el sofrito, y el conjunto se incorpora a los garbanzos.

Termina la cocción en hervor suave durante una media hora; se sazona con sal y reposa, caliente, unos minutos.

Se sirve en cazuela de aluminio o de barro.

EL POTE DE TOL AÑU

Categoría:
Legumbres

INGREDIENTES:
(para de 6 a 8 comensales):

Un manojo grande de berzas (unas 20 hojas de la clase verdiclara);
4 chorizos semicurados;
4 morcillas semicuradas;
250 g de tocino salado que tenga alguna veta de magro;
250 g de lacón; 200 g de fabinas blancas (tipo gloria o granjilla);
500 g de patatas de carne dura;
azafrán (al gusto) y un poco de aceite para la cocción de las fabes.

Elaboración:

En una cazuela grande con agua abundante y un punto de sal se cuecen las berzas previamente lavadas y picadas en fino.
Aparte, en otra cazuela, se cuecen las fabes en agua a la que se suma un chorrín de aceite.
Cuando las berzas hayan dado unos hervores se tira el agua, se lavan al chorro de agua fría y, escurridas, se disponen en una pota grande con el compango (carne) y agua abundante.
Se cuecen inicialmente a fuego fuerte y después a fuego lento.

A media cocción se incorporan las patatas escachadas en trozos pequeños y las fabas ya cocidas. Prosiguen los hervores a fuego lento hasta que el conjunto quede bien unido y a la vez caldoso.
Se rectifica de sal, reposa durante una media hora al calor (pero sin hervir) y se sirve presentando el guiso y el compango en fuentes diferentes.

CAZUELA DE SOPES DE FEGADU CON GÜEVU ESCALFÁU

Categoría:
Sopas

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

250 grs. hígado de cerdo
Ajo
Agua
Verduras y hortalizas
Pan duro para sopas
Pimentón dulce y picante
1 huevo (por cada comensal)
1 chorro de sidra
Perejil picado

Elaboración:

Poner a hervir caldo de verduras. Cuando llegue a ebullición añadir pan duro. En sartén aparte saltear ajo junto con el hígado en cuadraditos pequeños (bien limpio). Cuando este salteado desglasar con un poco de sidra y añadir pimentón dulce y picante (que pique un poco... no mucho)

Añadir el hígado al caldo con el pan y dejar reducir media hora. En el momento de servir calentar en olla pequeña la sopa escalfando en la misma un huevo entero (con cuidado de que no rompa y no quede muy cocida la yema) Presentar en barro con el huevo entero en el interior.

CREMA DE ANDARIQUES

Categoría:
Sopas

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 Kg. de andariques,
1/2 Kg. de mejillones,
1/4 Kg. de pescado blanco,
1 cabeza de merluza,
1 cebolla,
2 tomates,
2 zanahorias,
2 dientes de ajo,
4 yemas de huevo,
100 gr. de mantequilla,
1/2 copa de coñac
1 vaso de sidra
Perejil, aceite y sal.

Elaboración:

En una cacerola se prepara un caldo con el pescado, la cabeza de merluza, la mitad de las verduras (limpias y troceadas), 2 litros de agua aproximadamente, un chorro de aceite y sal, desespumando cuando empiece a hervir.

En otra cacerola se ponen las andariques con el resto de las verduras, se cubren de agua y se cuecen 15 minutos. Se retiran y se dejan enfriar.
Ya manejables, se les saca las carnes a las andariques y se reservan.

En un mortero (o en batidora) se machacan los caparazones, ayudándose con el caldo de cocción.

En otra cacerola se pone la carne de las andariques, el pescado cocido (limpio y desespinado), el coñac, el vaso de sidra y el caldo resultante de los caparazones.

Se abren los mejillones en una cazuela con un pocillo de agua, se les quita las conchas y se pasan, con una de las zanahorias cocidas por la batidora. Se añade al resto de los ingredientes, añadiendo también el caldo que han soltado los mejillones.

Se completa con el caldo de cocción de las andariques y se da un hervor a todo junto, rectificando de sal; se añaden las yemas y la mantequilla en trocitos, se trabaja con las varillas y se pasa a una sopera, adornándola con una ramita de perejil.

SOPA DE SETAS DE PRIMAVERA

Categoría:
Sopas

INGREDIENTES:
(para de 4 a 6 comensales):

500 g. de setas de primavera,
1 cebolla,
1 hueso de jamón,
2 dientes de ajo,
2 litros de caldo de carne,
un vaso de aceite de oliva,
cuatro huevos,
sal.

Elaboración:

En una olla o cazuela con aceite, al fuego, doran muy bien los ajos y después se retiran.
Se agrega la cebolla, picada en fino, junto con el hueso de jamón y fríe mansamente hasta que la cebolla esté doradita.
Se retira, en ese momento, el hueso de jamón.

Inmediatamente se agregan las setas troceadas (previamente lavadas al chorro de agua fría y secadas con un paño o con papel absorbente); sofríen un poco y se suma el caldo de carne.

Cuece todo durante 40 minutos. Ya en su punto de cocción las setas, se añaden los huevos batidos y, si hiciera falta, se rectifica de sal.

Se sirve bien caliente en sopera adornado con daditos (curruscus) de pan frito.

SOPA DE MARISCO

Categoría:
Sopas

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

8 andaricas, 8 gambones o langostinos, 4 cigalas,
1/2 Kg. de almejas,
1 Kg. de mejillones,
1 cabeza de merluza,
1 cebolla grande, 2 tomates,
2 puerros, 2 zanahorias,
1 vaso de sidra, Sopas de pan, Ajo, perejil, una hoja de laurel, pimentón, aceite y sal.

Elaboración:

Se pone a cocer la cabeza de merluza con las hortalizas (menos el tomate) limpias y partidas en trozos, en agua fría, con sal, una hoja de laurel y un chorretón de aceite.
Cuando dé el primer hervor se desespuma, se baja el fuego y se añaden las andaricas, partidas a la mitad en vivo; a los 10 minutos se extraen; cuatro de ellas se reservan y las otras cuatro se machacan en un mortero (o con batidora) hasta que formen una pulpa que se reserva; se saca la cabeza de merluza, se deja enfriar y se desmenuza la carne que tenga, limpia de piel y espinas.

Al caldo, se le añaden las cabezas y caparazones de los gambones y los tomates, limpios de piel y semillas, y se deja hacer otros 15 minutos.

En otra cacerola, se pone el pescado, las andaricas partidas reservadas, los gambones, la mitad de los mejillones bien limpios y las sopas de pan; se bañan con un buen vaso de sidra y se cuela el caldo sobre el conjunto, dejándolo hervir otros 10 minutos.
Con la otra mitad de los mejillones, se hace que abran en una cazuela con un pocillo de agua, se aprovecha el líquido que sueltan para el caldo y se pasan por el chino los mejillones, agregándolos al caldo.
Se añade el pimentón y se deja hervir todo otros 10 minutos, agregando las almejas y las cigalas que cocerán, con el conjunto, a fuego lento, otros 10 minutos.

POTE DE NABOS

Categoría:
Sopas

INGREDIENTES:
(para unos 6 comensales):

2,5 kilos de nabos de mesa cultivados en Morcín;
6 morcillas asturianas;
3 chorizos grandes asturianos (o seis pequeños);
200-250 gramos de tocino;
un buen trozo de cabeza de cerdo (que contenga oreja, morro y papada);
costilla de cerdo (opcional);
rabo de cerdo (opcional);
sal, azafrán (opcional).

Elaboración:

En una olla o cacerola de buen tamaño se dispone una capa de nabos ya pelados y escachados en trozos grandes. Sobre ella se extiende una capa de compango distribuyendo alternadamente los productos.
Nueva capa de nabos, nueva capa de compango y así hasta cubrir con una capa de nabos.
Se añade agua fría hasta algo más de la mitad de la olla y se deja cocer a fuego no muy fuerte, constante y contínuo en hervor.

Los nabos ya sueltan agua bastante para asegurar la presencia de caldo.
La cocción dura algo menos de 2 horas y los nabos han de resultar tiernos y enteros (no deshechos). Conviene rectificar de sal si fuere necesario.

Hay dos maneras de servir este pote. Una de ellas consiste en ofrecer en fuentes aparte nabos y compango; otra se inclina por ofrecer todo en una misma fuente: los nabos en la parte inferior y el compango por encima.

CALLOS A LA PRAVIANA

Categoría:
Sopas

INGREDIENTES:
(para una buena cazuelada):

4 Kg. de callos de vacuno (comprados en matadero);
2 patas de vaca;
1 morro de vaca;
2 manos de cerdo;
150 g de jamón;
2 chorizos de máxima calidad;
2 cebollas medianas;
3 dientes de ajo;
media hoja de laurel;
4 cucharadas de pimentón dulce;
1 cucharadita de pimentón dulce y picante; aceite y sal.

Elaboración:

Se cuece la callada en agua con un poco de sal y zumo de limón.
Cuando estén blandos, se sacan, enfrían y cortan en trozos menudos.

Aparte, en agua con sal, se cuecen las patas y los morros; ya cocidos y blandos, se selecciona su carne, se eliminan los huesecillos y se cuela el caldo de cocción, que se reserva. Esta operación ha de hacerse en caliente.

En una sartén con aceite se pochan la cebolla y el ajo picados en fino; ya en su punto se agregan el jamón y el chorizo desmenuzados en trozos pequeños, se rehogan un poco y se suma el pimentón (dulce y picante, al gusto) y el laurel.

En una cacerola grande se ponen los callos, los morros, las patas (lo seleccionado de ellas) y el caldo de cocción de éstas; se suma el sofrito y se da a todo unos hervores suaves y continuos. Reposan durante unas 24 horas.

Se sirven, muy calientes, en cazuela de barro.

FABADA

Categoría:
Potes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 Kg. de fabes de granja
3 morcillas
3 chorizos
400 gr. de lacón
200 gr. de tocino
Oreja o rabo de cerdo
sal.

Elaboración:

Las fabes deben de ponerse a remojo en agua fría desde la noche anterior y el lacón en agua templada.
En una pota de tamaño adecuado se disponen las carnes del cerdo y, encima de ellas, las fabes; se cubren con agua fría y se acercan la fuego, espumándolas cuando rompa a hervir.

Se aparta, entonces, del fuego (o se baja) y se dejan cocer lentamente con la pota un poco destapada procurando siempre que las fabes estén cubiertas de agua; de vez en cuando, se espanten les fabes, es decir, se frena la cocción salpicando con agua fría, para que se hagan más despacio; el hervor debe ser regular y homogéneo; conviene sacudir ligeramente la pota de vez en cuando, para que no se peguen las fabes al fondo. Antes de servir se comprueba de sal y se rectifica.

En algunas zonas, como en el Oriente llanisco, se sirve también la fabada con pantruque, unas bolas amasadas de harina de maíz, tocino, cebolla y huevo, que se añaden a la fabada en los últimos momentos del hervor.

La fabada clásica es siempre con carnes y embutidos de cerdo. Sin embargo, las fabes se guisan magníficamente con otros ingredientes, dando lugar a multitud de platos en los que las fabes absorben los sabores de los distintos compangos'; por llamarlos de alguna manera: fabes con liebre, con perdiz, con jabalí con corzo, con gallina, con almejas (ver receta), con centollo, con oricios.

FABES CON ALMEJAS

Categoría:
Potes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

3/4 Kg. de fabes de granja,
400 gr. de almejas,
1/2 cebolla,
1 ó 2 dientes de ajo,
perejil,
azafrán,
laurel,
aceite crudo
sal.

Elaboración:

Se ponen a remojo las fabes la noche anterior en agua fría y un poco le sal. Al día siguiente, se pasan, bien escurridas, a una cazuela y se les nade la cebolla, el ajo, una rama de perejil y un buen chorretón de aceite; se cubren con agua y se pone a hervir; cuando rompe el hervor se baja el fuego y se dejan hacer lentamente, con la cazuela un poco destapada y procurando que queden siempre cubiertas de agua.

En otra cazuela, se ponen a abrir las almejas (bien lavadas de arena, con un poco de agua; según abran, se van pasando a otro recipiente y se reservan hasta que las fabes estén casi hechas, momento en que se añaden a las fabes. El líquido de las almejas se pasa, una vez frío, por un paño sobre las fabes.

Se tuesta el azafrán ligeramente y se incorpora, sacudiendo la cazuela para que se mezcle bien; se deja hervir todo junto unos minutos; se sala, se añaden unas hojas de perejil finamente picadas, se dejan reposar unos diez minutos y se sirven.

PIXÍN (RAPE) ALANGOSTADO

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4-6 comensales):

Una cola de pixín (rape) de unos 2 Kg. aproximadamente.
4 huevos cocidos.
12 langostinos.
4 patatas grandes cocidas cortadas en lonchas.
2 dientes de ajo.
Mayonesa.
Vinagreta.
Lechuga cortada en juliana. Aceite.
Pimentón. Sal. Perejil. 1 cebolla.
1 hoja de laurel. Pimientos del piquillo

Elaboración:

La cola de rape, que ya ha de estar pelada y limpia, se corta a lo largo en dos lomos (siguiendo la línea de la espina). Se pintan con un majado de sal, pimentón (dulce) y aceite y se envuelven en papel de aluminio, atando después con bramante para dar forma de lonchas.
En una cacerola con agua, una cebolla cortada en cuartos, perejil y laurel se cuece el rape a fuego medio-suave durante unos 25 minutos.
Recuerden que el rape ha de cocer envuelto en el papel de aluminio.

Ya cocido se saca de la cacerola y enfría. Se elimina el papel de aluminio y el pescado se trocea a modo de medallones de langosta.

Se cubre el fondo de una fuente de servicio con lonchas de patata cocida, sobre ellas se disponen los medallones de rape y en derredor se decora con trozos de huevo duro, langostinos, lechuga.

LUBINA A LA SAL

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

Una lubina de dos kilos y medio o dos lubinas de 1.300 gramos cada una.
2 kilos de sal marina gruesa.
Agua.
Patatas.
Ajos.
Aceite oliva.

Elaboración:

Se apelmaza la sal, a modo de pasta, una vez que se ha humedecido con agua. Con esta masa de sal se prepara un lecho de, aproximadamente, un centímetro de grosor en el fondo de una fuente de horno.

Sobre él se dispone la lubina eviscerada, limpia y con escamas y se cubre con el resto de sal. Inmediatamente se introduce en el horno, previamente calentado a 200 grados, y se deja en él durante 30 minutos; debiendo observarse que la capa superior de sal presente un suave color dorado (y no el blanquecino propio de ella).

Se presenta así a los comensales, se retiran y con cuidado, tras darle unos golpes a la cobertura salina, la sal y la piel del pez con sus escamas.

Se acompaña con unas patatas panadera y un refrito de ajos muy picados dorados en aceite de oliva virgen extra.

BACALAO AL GUSTO MINERO

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

4 lomos de bacalao de unos 300 gramos cada uno.
2 cebollas.
1 pimiento rojo.
1 pimiento verde.
2 tomates naturales.
2 pimientos rojos asados.
1 guindilla.
Aceite. Sal.

Elaboración:

Con las dos cebollas, el pimiento rojo y el verde y los tomates, se elabora un pisto según costumbre. Conviene pochar primero las cebollas y los pimientos (bien picados) y añadir los tomates (troceados) a última hora.
La fritura ha de hacerse a fuego medio-suave.

El bacalao, en lomos, se cuece durante 3 ó 4 minutos en agua; después se saca, escurre, limpia de espinas y se seca. Finalmente, se enharina y se fríe, vuelta y vuelta, en una sartén con aceite.

En una cazuela (mejor de barro) se dispone una capa de pisto a la que se añade una guindilla; sobre ella se colocan los lomos de bacalao y se cubre con otra capa de pisto.
Por encima se colocan los pimientos asados, cortados a la mitad, se baña con el jugo de esos pimientos y se hornea a 180 grados durante 7 minutos.

Se sirve, bien caliente, en la misma cazuela.

Si se desea puede adornarse con un espolvoreo de perejil y yema de huevo duro.

BONITO DEL NORTE AL AROMA DE SIDRA

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 kilo de bonito en un solo trozo (lomo),
1 botella de sidra natural,
2 cebollas,
2 pimientos verdes,
1 huevo,
aceite, harina, sal,
8 trozos de manzana,
cebollino.

Elaboración:

En una sartén con aceite, al fuego, pochan las cebollas y pimientos finamente picados. Ya en su punto, se añade una cucharada de harina y se suma la sidra; se remueve bien y se deja reducir a fuego medio durante unos 15 minutos. Se pasa por la batidora y por el chino y se reserva esta salsa.

Se filetea el bonito (tipo escalopines) y los filetes formados se pasan por harina y huevo y se fríen en aceite.
Inmediatamente se distribuyen en cuatro platos de servicio colocándolos a modo de columna o de piezas superpuestas por un extremo.
Los filetitos de bonito, ya emplatados, se riegan con la salsa de sidra de forma que quede cubierto el fondo del plato.
Se adorna con dos gajos de manzana a cada lado de la «columna» de bonito, y por encima de ella se dispone una tira de cebollino.

CALDERETA DE PESCADO Y MARISCOS

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 chopa, 1 tiñosu, 1 golondru,
2 lubinas pequeñas (furagañas),
6 salmonetes de roca, 6 andaricas,
1/2 Kg. de almejas,
1/2 Kg. de mejillones,
6 gambones (o langostinos, cigalas...),
1 bugre o langosta, 3 cebollas grandes, 3 tomates, 4 dientes de ajo,
1/2 botella de sidra, Perejil, unas ramitas de tomillo, una hoja de laurel, guindilla, pimienta negra molida, aceite y sal.

Elaboración:

El pescado se desescama y se les corta la cabeza (excepto a los salmonetes) poniéndolas a cocer en una cacerola con agua y sal. Se trocea el pescado, se sala y se deja reposar una hora, rociando con algo de limón.

Se machacan en crudo la mitad de las andaricas hasta hacer una pulpa que se cuela y se reserva en una taza. Las almejas y mejillones se limpian bien en varias aguas y se ponen a abrir en una cacerola sin agua. Cuando se abren, se retiran, se les quita una concha y se reserva; el líquido que han soltado se añade al caldo de las cabezas.

En una caldera o cazuela grande se dispone una capa de cebolla cortada en rodajas muy finas, tomate igualmente cortado y un ajo machacado. Encima se disponen, en una primera capa, los trozos de pescado de chopa, tiñosu y golondru; se salpimienta y se añaden algunas hierbas verdes; encima, nuevamente, otra capa de cebolla, tomate y ajo; otra capa de pescado, otra de cebolla y así sucesivamente, cuidando que los pescados inferiores sean los de inferior calidad y los superiores los de mejor calidad (lubina y salmonetes). Se acaban las capas con las andaricas partidas en dos, la langosta (o el bugre) partido en dos a lo largo y las almejas y mejillones.
Se rocía todo con unos buenos chorretones de aceite, se añade la sidra y se completa el cubrimiento de todo con el caldo de las cabezas y la pulpa de las andaricas reservada, poniéndolo a cocer todo a fuego fuerte. Cuando rompe el hervor se baja el fuego y se deja hacer a fuego moderado durante 30 minutos. Conviene desespumar de vez en cuando.
Se sirve en la misma caldera o cazuela en la que se ha hecho.

La caldereta, por ser plato que se cocinaba en la mar por los propios pescadores, se hacía con los pescados de peor calidad (para el mercado) y con agua de mar. Hoy todo esto ha cambiado mucho: la superioridad o inferioridad de los pescados es más relativa y el agua de mar no conviene 'menealla'.

BESUGO ENCEBOLLADO

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

Un besugo de unos 1,600 Kg.;
1 cebolla de buen tamaño;
800 g de patatas;
aceite de oliva,
sal,
guindilla.

Elaboración:

Las patatas, peladas y limpias al agua fría, se cortan en lonchas gruesas tipo panadera y se fríen en aceite junto con la cebolla (troceada en fino) y la guindilla. Ya en su punto se sacan del aceite y se reservan.

El besugo escamado, eviscerado y lavado al chorro de agua fría, se corta en rodajas, que se fríen en aceite de oliva.
Cuando hayan alcanzado el punto por una de las caras se les da la vuelta y se colocan las patatas y cebolla cubriendo el pescado.
Termina de hacerse la fritura y de inmediato se pasa a una fuente de servicio, o se emplata en servicios individuales, adornando –si se desea– con un espolvoreo de perejil.

MERLUZA RELLENA

Categoría:
Pescados

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 cola de merluza de 1 Kg. o 1 Kg. y cuartos,
1 cabeza de merluza,
1 cebolla grande y 1 mediana,
200 gr. de jamón,
12 gambas,
2 huevos, 1 puerro, 1 zanahoria,
2 dientes de ajo, 1 limón, pan rallado, aceite, pimienta blanca y sal.

Elaboración:

Con la cabeza, la cebolla mediana, el puerro, la zanahoria, un chorretón de aceite y sal, se prepara un caldo que se limpia, desespuma y cuela.

Se limpia la merluza de escamas, se abre de arriba a abajo y se extrae la espina central (que se puede usar para el caldo, si se hace esta operación primero), se sazona con sal y la pimienta blanca por dentro y se rocía con un poco de limón.
En una cazuela se pone a freír la cebolla grande cortada en rodajas gruesas; cuando empieza a dorar, se añade el jamón cortado en dados pequeños, las gambas, peladas y sin cabezas (que se pueden añadir al caldo) y se deja que se haga todo junto; ya hecho, se saca la cebolla, el jamón y las gambas y se pican muy menudo. Se liga un poco todo con los dos huevos batidos (si es necesario se vuelve a la sartén para que ligue mejor).
Con esta farsa se rellena la merluza y se cierra con unos palillos o cosiéndola con bramante.
Se coloca la merluza en una besuguera, encima de unos casquetes de cebolla o de unas rodajas de limón, se rocía con aceite, caldo de pescado, más zumo de limón y se espolvorea por encima pan rallado; se pone al horno a fuego moderado y se deja asar durante unos 30 minutos, rociando de vez en cuando con el caldo y añadiendo éste sí hiciera falta.

La misma receta se puede hacer cambiando la merluza por lubina.

ALMEJAS DE LA RÍA DEL EO

Categoría:
Mariscos

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

32 almejas grandes de la ría del Eo;
1 cucharada sopera de perejil picado fino; 2 guindillas de Cayena;
1 cucharada de harina;
2 cacillos de caldo de pescado;
1 vaso abundante de vino blanco;
una pizca de azafrán;
2 cucharadas de aceite de oliva;
2 ramitas de perejil.

Elaboración:

En una sartén con aceite, al fuego, se sofríen el ajo y la guindilla.
Cuando el ajo tome color se suma el perejil picado, que rehoga, e inmediatamente se incorporan la harina, el caldo de pescado y el vino.
Da todos unos hervores suaves hasta que la salsa resulte ligeramente espesita, momento en que se agregan las almejas (previamente en remojo de agua salada).
Se aumenta un poco el fuego y una vez que las almejas abran sus valvas y se impregnen del salsamento se pasa todo a una cazuela de barro (ya caliente) y se sirve de inmediato.

VIEIRAS CON JAMÓN

Categoría:
Mariscos

INGREDIENTES:
(para 2 comensales):

4 vieiras con su concha
2 Cebollas medianas
Aceite
Sal
Pan rallado
Jamón serrano ó Ibérico
Pimiento de piquillo en tiras

Elaboración:

Se abren las vieiras y se limpian bien debajo del grifo, para quitarlas la arena posible. Se deja la carne limpia en la concha más cóncava y se echa sal.

Se cortan las cebollas en trocitos pequeños y se reservan. Se echa aceite abundante en una sartén y se pone al fuego.
Una vez este caliente, se baja el fuego y se echa la cebolla picada para que se vaya dorando lentamente. Se retira, una vez haya tomado un color caramelizado a fuego lento.

Mientras tanto cortar en jamón en tiras.
Con una cuchara se reparte la cebolla y el aceite por las vieiras hasta cubrir los bichos. Se espolvorea pan rallado por encima hasta que empape el aceite lo suficiente y cubra todo (cebolla, vieira y aceite).
Se decora encima del pan rallado alternativamente una tira de jamón, y una de pimiento, hasta cubrir la concha.
Se mete al horno a gratinar, hasta que el pan rallado empiece a tomar un color mas dorado.
Se sirve y se come caliente.

SOLOMILLOS DE CERDO AL CABRALES

Categoría:
Carnes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 Solomillo de cerdo cortado en medallones
100gr de cabrales
200ml de nata de cocina
75ml de leche
sal
pimienta y aceite.

Elaboración:

Freir el solomillo y reservar, en la misma sartén echar el queso desmenuzado, añadir la nata y el agua y cuando el queso se haya desecho añadir la carne, poner a fuego suave hasta que espese, si la salsa gusta mas clara añadir un poco de leche y si por el contrario gusta más espesa añadir un poquito de maicena.
Puede acompañarse con arroz basmati espolvoreado con perejil.

LOMO CON SALSA DE MANZANA

Categoría:
Carnes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 Lomo,
12 rodajas Manzanas golden,
3 unidades Miel,
1 cucharada Fresas,
12 unidades Sidra,
medio vaso Azúcar,
Aceite,
Sal,
Pimienta.

Elaboración:

1) Se salpimienta el lomo y se saltea, a fuego fuerte, en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reservar. En la misma sartén, añadir las manzanas peladas y cortadas a gajos hasta que tomen color. Añadir el vaso de sidra y la cucharada de miel y dejarlo reducir

2) Salpimentar la salsa al gusto y añadirle el lomo dejándolo cocer unos minutos todo junto.

En el vaso de la batidora eléctrica, triturar las fresas con un poco de azúcar y una pizca de pimienta negra recién molida.

3) Colocar el lomo con las manzanas en cada plato y decorarlo con unas gotas de salsa de fresa.

CORDERO XALDU AL ESTILO TRADICIONAL

Categoría:
Carnes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

1 ½ Kg. de Corderu Xaldu
4 dientes de ajo
1 cebolla grande
1 pimiento rojo
Caldo de carne
Sidra
Unos granos de pimienta negra

Elaboración:

A la hora de elaborar el cordero primero debemos dorar a fuego fuerte, junto con unos dientes de ajo, los trozos de Xaldu, previamente sazonados.

Posteriormente añadiremos la cebolla picada y los pimientos en tiras.
A esto la sidra y el caldo de carne, o en su defecto agua, dejando cocinar a fuego lento hasta que la carne esté bien tierna.
Al final de la cocción majaremos los ajos fritos con un mortero, junto con unos granos de pimienta negra y un poquito de sidra, y los añadiremos al guiso.
Rectificaremos de sal y serviremos bien caliente.

En el momento que usted degusta un corderu xaldu se esta uniendo al movimiento para su recuperación. Los rebaños de esta especie asturiana solo crecerán en función del ritmo que marque la demanda. Aunque parezca paradójico, a veces comer equivale a conserva esa parcela de la naturaleza que son los animales que nos ofrecen su carne.

CODORNICES ASADAS SOBRE CAMA DE UVAS

Categoría:
Carnes

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

8 codornices grandes limpias,
60 gr. de mantequilla,
600 gr. de uva blanca pelada y sin pepitas,
2 vasos de vino blanco,
jengibre,
pasas,
4 patatas pequeñas,
sal
pimienta negra.

Elaboración:

Derrita la mantequilla en una sartén lo suficientemente grande para albergar las codornices. Dore ligeramente las codornices teniendo la precaución de darles la vuelta regularmente.

Cueza las patatas durante 10 minutos y una vez que se han enfriado retire la piel. Haga un puré con la mayoría de las uvas peladas y reserve unas pocas para la decoración final de plato.
Para hacer el puré, introduzca las uvas en una trituradora y guarde el zumo que se libera de la pulpa.

Sazone las codornices por ambos lados y vierta por encima el jengibre y el vino blanco. Agregue el zumo que ha soltado el puré y coloque todas las codornices con la pechuga hacia abajo.
Cubra la sartén y deje cocinar a fuego lento durante 15 minutos.
Introduzca las uvas restantes en el cocido y de la vuelta a las codornices para que queden con las pechugas para arriba.
Suba la potencia del fuego y deje cocinar otros 3 minutos.

Presente el plato con 2 codornices, unas cuantas uvas calientes, una patata cocida y pasas de acompañamiento.

COMPOTA DE MANZANA CON MOUSSE DE QUESO Y SORBETE DE FRAMBUESA

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

- Para la compota: Tres kilogramos de manzana pelada y troceada. 300 gramos de azúcar. Un chorro de vino blanco. Corteza de limón. Canela en rama. Para la mousse de queso: Medio litro de nata. 80 gramos de queso fresco. Un poco de leche.
- Para el helado de frambuesa: 500 gramos de pulpa de frambuesa. 250 gramos de agua (medio litro). 120 gramos de azúcar. 30 gramos de azúcar. 30 gramos de glucosa.

Elaboración:

Con los ingredientes citados para ello, y siguiendo la costumbre de cada cual, se prepara una compota de manzana.
Apartada del fuego y ya casi fría se reparte en copas adecuadas, que deben completarse hasta su mitad. Se deja enfriar en ellas.

La mousse de queso se prepara deshaciendo el queso en la leche, incorporando después la nata y montarlo convenientemente.
Esta mousse se reparte en las copas cubriendo la compota, pero sin llenarlas del todo. Se hierve el agua con el azúcar y se suma la glucosa.

Al enfriar se mezcla con la pulpa de frambuesa y se dispone en heladera para que solidifique en el congelador. Una o dos bolitas de este helado coronan la mousse y la compota en las copas.

TARTA DE QUESO

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:
(para 8 - 10 comensales):

3 tarrinas de queso fresco.
Galletas tostadas.
1 litro de leche.
1 litro de nata líquida.
2 sobres de cuajada.
1 taza de azúcar.

Elaboración:

Todos los ingredientes citados (leche, queso, nata, azúcar, cuajada), excepto las galletas, se disponen en una cazuela a fuego suave y se remueven de continuo con cuchara de madera.
Una vez que rompe el hervor se mantiene durante 4 minutos y sin cesar de remover. Antes de realizar la operación anterior se carameliza con azúcar un molde y se deja enfriar.

Ya, frío se vierte en él el preparado anterior y se cubre su superficie con galletas tostadas.
Se deja enfriar en frigorífico o en lugar muy fresco durante el tiempo preciso para que espese (ha de tener textura de flan o de crema espesita y muy fina).
Se desmolda dándole la vuelta sobre una fuente, debiendo quedar bañado con el caramelo líquido.

Tarta de queso 2

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:
(para una trata de 6 raciones):

50 g de azúcar;
30 g de harina fina de maíz;
100 cc de requesón o queso Philadelphia;
3 huevos (3 yemas y 3 claras por separado);
20 g de azúcar;
30 g de pasas o de frutas del bosque.

Elaboración:

En un recipiente adecuado (por ejemplo, un bol) se mezclan el azúcar (50 g) y la harina; después se añaden, por este orden, la nata, el requesón y las yemas. Hay que remover cuidadosamente hasta lograr una mezcla homogénea y muy fina.
Aparte, en otro bol, se baten las claras hasta punto de nieve y se edulcoran con los 20 g de azúcar.
Este merengue se incorpora a la mezcla anterior removiendo con sumo cuidado y siempre en el mismo sentido para evitar que las claras «bajen».

Se forran paredes y fondo de un molde circular de 20 cm. de diámetro con pasta brisa; se esparcen las pasas y se rellena con la masa de queso. Hornea durante media hora a una temperatura de 160 ºC.

Ya en su punto, se saca del honro, enfría y se desmolda.

BORRACHINOS DE TEVERGA

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:
(para 4 comensales):

Miga de pan asentado.
4 huevos.
200 g de azúcar.
1 rama de canela.
1 pocillo de vino blanco.
1 taza de agua.
Aceite.

Elaboración:

En una cacerola se pone a hervir el agua junto con el vino, el azúcar y la canela, para que, poco a poco, se vaya formando el almíbar.

Mientras tanto, en un plato hondo, se baten muy bien los huevos (yemas y claras conjuntamente). Ya se tendrá dispuesta la miga de pan, cortada en sopas finas, que se mezcla con los huevos para que empape bien y se forme una masa que no ha de resultar dura, sino tirando a floja.

Con porciones de esta masa se moldean los borrachinos usando para ello una cuchara sopera. Inmediatamente se fríen en abundante aceite y cuando están dorados se sacan y se ponen a cocer en el almíbar un cuarto de hora aproximadamente.
Se sirven bañados con el propio almíbar de la cocción.

PIEDRAS DE SAN LORENZO

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:
(para 36 piezas):

36 almendras garrapiñadas de máxima calidad.
Praliné blanco elaborado con 500 gramos de almendra molida semitostada.
400 gramos de azúcar lustre
500 gramos de chocolate blanco.
Chocolate de leche fundido («cobertura de leche»).
Cacao en polvo (para el rebozo final).

Elaboración:

Se empezará preparando el praliné blanco. Para ello se funde el chocolate blanco al baño María y después, amasando bien, se mezcla con el azúcar y la almendra molida semitostada.
Ha de resultar una pasta fina y homogénea que debe enfriar un poco en sitio fresco.

Con el praliné anterior se elabora una a modo de croqueta pequeña de forma que en su interior incluya una almendra garrapiñada.
Reposa así en sitio fresco durante una media hora.

Se baña cada croqueta en la cobertura de leche (que ya estará preparada previamente) y finalmente se reboza en polvo de cacao.
Ya formadas las piedras deben reposar en sitio fresco durante dos horas aproximadamente.

TARTA JAPONESA

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:

3 Huevos
200 ml de nata líquida
1 tarrina de queso tipo Philadelphia
3 cucharadas rasas de harina
6 cucharadas generosas de azúcar
y un poco de aceite de oliva.

Elaboración:

Se echan todos los ingredientes en un bol y se baten con la batidora.
En un molde, untado de aceite, se echa la masa y se hornea unos 30 minutos.
Una vez que alcance la temperatura ambiente se mete en la nevera para que esté fresquita. Se puede tomar así o añadir mermelada por la parte superior.

Muy sencilla, para principiantes, rápida, fresca e inmejorable no solo por su calidad nutritiva, si no por su sabor.

TARTA DE ZANAHORIA

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:

600 gr. de zanahorias
1/2 l. de nata líquida
25 sobaos partidos al medio (en horizontal)
1/2 vaso de azúcar
2 yemas de huevo
1 vaso de agua (del usado para cocer las zanahorias).

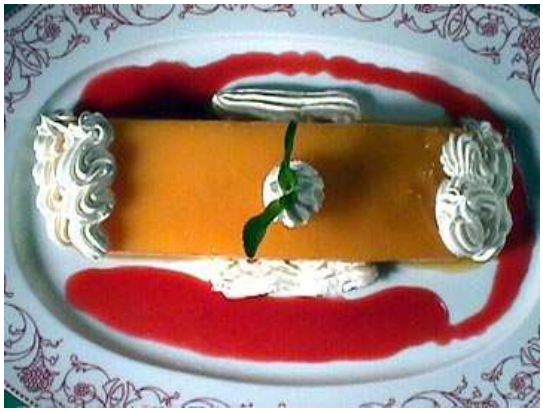
Elaboración:

Pelar y cocer las zanahorias. Una vez cocidas se escurren y se guarda un vaso del agua de cocción. Se echan en el vaso de la batidora.
Se añade el azúcar, las yemas y el agua y batimos bien.

En un molde poner una capa de sobaos y encima el relleno de zanahorias.
Ir alternando las capas de sobaos y la crema.
La última capa ha de ser de sobaos. Montar la nata con azúcar.
Cubrir con esta nata la tarta. Adornar con rodajas de frutas (kiwi, fresas...)

TOCINILLO DE CIELO

Categoría:
Postres



INGREDIENTES:

1 docena de huevos
1 vaso lleno de agua
1 vaso lleno de azúcar y otro con 3/4 partes.
la corteza de un limón
azúcar para caramelizar el molde y para el almíbar.
un molde en forma de corona, de tamaño mediano.
vaso referencia: vasos normales de duralex

Elaboración:

1º Poner azúcar en el molde, a gusto personal, para caramelizarlo. Una vez caramelizado el molde, dejarlo enfriar muy bien.

2º ELABORACIÓN DEL ALMÍBAR: En un cazo, poner a cocer el agua con el azúcar y la corteza del limón. El tiempo de cocción será de aproximadamente 5 minutos, contados desde el momento en que empezó a hervir. Retirar y dejar enfriar. (No es preciso que esté muy frío para efectuar la mezcla).

3º Batir los huevos, 9 yemas (sin las claras) y 3 huevos completos (clara y yema). Cuando estén los huevos y las yemas bien batidos, se va añadiendo el almíbar. Se mezcla todo muy bien.

4ª En un a tartera se echa agua a una altura de más o menos 2 o 3 dedos para que no salte y evitar que se introduzca en el molde.
5ª Introducimos el molde caramelizado con cuidado en la tartera. Con un embudo echamos la mezcla del almíbar y huevos batidos. La tartera se cubre bien con un paño, preferiblemente blanco y de algodón, para evitar que las gotas de vapor de agua caigan sobre la mezcla del molde. Una vez que el agua de la base de la tartera empiece a hervir, contamos 9 o 10 minutos. Normalmente es el tiempo idóneo. Pinchamos con un cuchillo y si sale seco se desmoldar en plato de postre grande.

Se puede servir un trocito acompañado de helado.

TARTA DE FRISUELOS CON CREMA DE TURRÓN

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:

Ingredientes para los frisuelos:
4 huevos
1 l de leche
Harina
Azúcar

Aceite
Sal

Ingredientes para la crema:
1 l. de nata
1 barra de turrón blando.

Elaboración:

Se mezclan todos los ingredientes de los frisuelos con la batidora y se fríen, untando la sartén con un poco de aceite.
Se colocan en un plato uno encima de otro espolvoreando de azúcar.
Para la crema se monta la nata y se le echa el helado de turrón desmenuzado y se mezcla todo con la cuchara de madera.
En un plato grande se pone un frisuelo, se cubre con crema, se pone otro frisuelo, y otra capa de crema,... y así hasta que se te acaben los frisuelos.

Por último lo cubrimos con almendras en láminas.

TARTA DE SIDRA

Categoría:
Postres

INGREDIENTES:

½ litro de azúcar
½ litro de sidra
1 copa de licor de manzana
200 gr. de azúcar
2 yemas de huevo
Gelatina de manzana
Manzana fileteada
Una plancha de bizcocho

Elaboración:

Montar la nata y guardar en la nevera, mezclar el azúcar con las yemas y la copa de licor.
Forrar la base del molde con la plancha de bizcocho (remojándolo con un almíbar).
Calentar ligeramente la sidra y añadir la gelatina, remover hasta que se diluya dejándola enfriar un poco (sin que cuaje), mezclar esto con el azúcar y las yemas, por último añadir la nata montada.
Verterlo en el molde y meter en la nevera. Cuando esté dura se cubre son láminas de manzana cocida en su almíbar, cubrirlas con gelatina de manzana diluida.
Volver a meterla en la nevera de un día a otro. Desmoldar y servir.
(El molde ha de ser desmoldable).