

RECETAS PARA LOS RECIÉN CASADOS

PARA IR ABRIENDO BOCA...

| | |
|---|----|
| Tartaletas de codorniz..... | 5 |
| Tartaletas de pollo con queso de cabra..... | 6 |
| Brusquetas..... | 7 |
| Tortilla de queso Brie con mermelada de frambuesas..... | 8 |
| Crepes..... | 9 |
| Ensalada de merluza..... | 10 |

EL PLATO FUERTE

| | |
|----------------------------------|----|
| Pastel de berenjenas..... | 13 |
| Quiche de bacon..... | 14 |
| Espaguetis a la marinera..... | 15 |
| Gazpachos manchegos..... | 16 |
| Potaje..... | 17 |
| Pollo con pasas y aceitunas..... | 18 |
| Paella valenciana..... | 19 |
| Pechugas con béchamel..... | 20 |

Y PARA ACABAR, EL POSTRE

| | |
|--------------------------|----|
| Mousse de piña..... | 23 |
| Colchón buñolero..... | 24 |
| Coca de llanda..... | 26 |
| Flan de café..... | 27 |
| Estrellas de canela..... | 28 |
| Tarta de arándanos..... | 29 |

PARA IR ABRIENDO BOCA...

TARDALETAS DE CODORNIZ

Ingredientes 4 personas:

16 tartaletas de hojaldre de compra,
100gr de jamón serrano,
16 huevos de codorniz,
8 cucharadas de nata líquida,
perejil,
sal y pimienta.



1º picar el jamón en dados y añadir al fondo de la tartaleta junto con una cucharadita de nata.

2º Cascar un huevo de codorniz en la tartaleta sobre la nata y el jamón, sazonar con sal y pimienta.

3º Colocar las tartaletas en una bandeja de horno para gratinarlas y cuando se cuaje la clara añadir el perejil.



TARDALETAS DE POLLO CON QUESO DE CABRA

INGREDIENTES (4 personas):

- 2 Pechugas de Pollo.
- 2 dl. de Nata.
- 2 Cebollas.
- 1 Zanahoria.
- 8 Tartaletas de Pasta Brisa.
- 2 Rodajas de Queso de Cabra en Rulo.



PREPARACIÓN:

1º Sofreímos la cebolla y la zanahoria. Cuando estén hechas, agregamos las pechugas de pollo cortadas en cubitos.

2º Rellenamos las tartaletas con la mezcla e incorporamos el queso de cabra desmigajado por encima.

3º Precalentamos el horno en función grill. Gratinamos las tartaletas y servimos cuando el queso se haya fundido.



BRUSQUETAS

Esta es una receta que aprendí en Italia. Es rapidísima y le gusta a todo el mundo. Queda fenomenal como entrantes, pero yo a veces hago más y ceno esto solo... =)

INGREDIENTES:

- Rebanadas de pan
- 1 Diente de ajo
- Tomates de rama
- Mozzarella
- Orégano
- Hojas de albahaca fresca
- Aceite
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN:

Tostar las rebanadas de pan y restregarles el ajo por un lado.

Cortar los tomates en cubos y mezclarlos con las hojas de albahaca cortadas en tiras. Añadir aceite, sal y pimienta, y dejar marinar unos 10-20 min.

Mientras se corta la mozzarella en rodajas y se pone sobre las tostadas en el lado del ajo. Entonces se añade el orégano por encima y se meten las tostadas al horno a 180° hasta que se derrita el queso.

Poner las tostadas en el plato de servir y añadir la mezcla de tomate y albahaca por encima. Servir inmediatamente, mientras el queso esté caliente.

Nota: como veis en la foto, todavía más rápido se puede hacer sin la mozzarella. Está bien para momentos de apuro, pero yo creo que con queso no tiene comparación...



TORTILLA DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE FRAMBUESA

INGREDIENTES (4 Personas):

- 6 Huevos.
- 1 Taza de café de Leche.
- Queso Brie.
- 1 Chorro de Aceite.
- 1 Taza de mermelada de Frambuesa.
- Sal, Orégano y Pimienta.



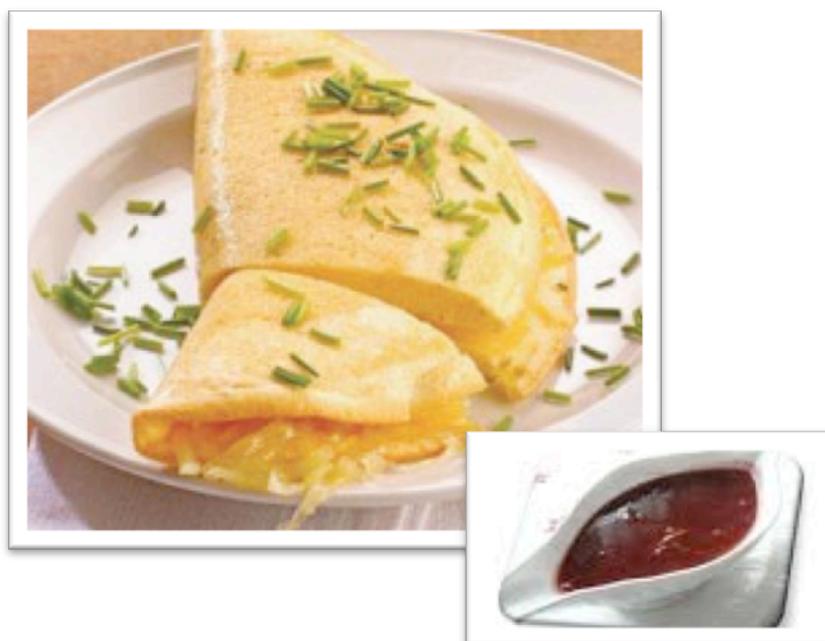
PREPARACIÓN:

1º Batimos los huevos, la leche, la sal y la pimienta con energía hasta que estén bien mezclados.

2º Ponemos a calentar la sartén con el aceite. Cogemos parte de la mezcla anterior con un cazo y la vertemos sobre el aceite.

3º Cuando empieza a cuajar, añadimos el queso en medio de la tortilla y la doblamos por los dos lados, con cuidado para que no se rompa. Se presenta en un plato con orégano espolvoreado por encima.

4º Se sirve la mermelada en un bol pequeño, para poder añadirla sobre la tortilla.



CREPES

Ingredientes (2 pers):

150g de harina
4 huevos
125ml de leche
Mantequilla
Sal para crepes salados
Azucar para crepes dulces
O nada si quieres hacer de los dos ;)



Preparación:

Echamos en una fuente la harina y añadimos poco a poco la leche. Si podemos moverla con la batidora de varillas mejor, sino pues a mano y paciencia. Una vez hayamos echado un poco de leche y tenga algo de fluidez, echamos los huevos, y la sal o el azúcar o nada. La masa debería de quedar lisa, pero no demasiado espesa. Se debe de dejar reposar la masa durante 20min, pero eso de esperar lo llevamos mal, así que a la sartén!!! Antes de echar la pasta a la sartén echamos un poco de mantequilla y esperamos a que se derrita. Echamos la pasta a la sartén e intentamos crear un capa lo mas fina posible pero que ocupe todo el fondo de la sartén. Esperamos a que se dore una cara y con la ayuda de una espátula le damos la vuelta y hacemos la otra cara. No se porqué el primer crep siempre lo tengo que tirar, pero los siguientes ya salen perfectos. Cuando se pegue un poco la sartén repetir la operación de la mantequilla. Posteriormente ya lo rellenamos de lo que nos apetezca cenar.

Disfrutarlos!!!



ENSALADA DE MERLUZA

Ingredientes (6 personas):

- 1 merluza entera (sin cabeza).
- 1 paquete de palitos de cangrejo.
- gambas peladas (pueden ser congeladas).
- Lechuga.
- Mayonesa.
- Aceite, sal, laurel y 1/2 limón.



Preparación:

Se hierve la merluza entera con una hoja de laurel y medio limón exprimido.

Se va pinchazo para comprobar como va, cuando este lista se saca y se deja en un colador para que escurra todo el agua que tenga, se deja que enfríe y luego se desmenuza. Se pone a hervir las gambas durante 5 min. y se dejan enfriar.

Después se mezcla la merluza, las gambas, los palitos y la mayonesa en trocitos pequeños.

En la fuente donde se colocará la ensalada se pone la lechuga en juliana y se adereza con sal y un poquito de aceite y encima se coloca la masa y se le da la forma que tu quieras, para finalizar se pone un poquito de mayonesa por arriba y a la nevera.



EL PLATO FUERTE

PASTEL DE BERENJENAS

(para cuatro)

10 min preparación y 30 min de cocción

Ingredientes

2-3 berenjenas

1 lata pequeña de tomate

100 g jamón o salchichón en lonchas finas

3 bolas de mozzarella

100 g queso fundir

Parmesano rallado



Versión rápida:

Lavais las berenjenas y las cortais en rodajas de como medio centímetro o así. Les echais sal y pimienta. En una fuente para el horno, poner una capa de berenjenas. Luego cubrir con una capa de tomate. Después se anade otra capa de berenjenas, y luego una de rodajas de mozzarella, y entonces otra de tomate. Aqui queda fenomenal si le anadís las lonchas de jamón, salchichón o similar, cortadas muy finas. Y para acabar, se anade la ultima capa de berenjenas, una de tomate, se cubre con rodajas de mozzarella, luego se esparce por encima el queso de fundir para que este todo cubierto. Ahora ya solo queda hornear unos 30-40 minutos a 180-200°C. Vamos, que cuando el queso de fundir se esté poniendo dorado o marrón lo sacais, según el gusto. Cuando lo saqueis del horno, le esparcís por encima el parmesano rallado y listo.

Versión lenta:

Está mucho más bueno si previamente se rebozan las rodajas de berenjena y se frien un par de minutos en la sartén. Perto, claro, entonces el proceso se alarga considerablemente... así que vosotros decidís!

Variaciones: En lugar de berenjenas, tambien se puede hacer con calabacines, o con uno de cada, u otro vegetal que se os ocurra. Las lonchas de embutido le dan un sabor muy bueno, aunque no son necesarias. Aquí en la foto le han puesto unas rodajas de tomate por encima, y queda muy bonito. Lo más importante, es que tenga suficiente quesito y tomate, y entonces está buenísimo =D



QUICHE DE BACON

Ingredientes

- Hojaldre congelado
- 3 ó 4 huevos
- Brick pequeño de nata líquida
- 75 gr. de Bacon
- Cebolla al gusto
- Queso rallado Emmental
- Sal, pimienta y aceite



Preparación

Precalentamos el horno a 200°C mientras cortamos la cebolla a láminas finas.

Se sofríe la cebolla, a continuación añadimos el bacon y se termina de sofreír.

Se baten los huevos en un bol, añadimos la nata líquida, la mezcla de cebolla y bacon frita y el queso rallado. Salpimentamos la mezcla al gusto y se mezcla bien todo.

Se recubre una bandeja del horno con el hojaldre descongelado una hora antes (adaptarlo al recipiente).

Se introduce en el horno (ya precalentado) unos 10 minutos para que se haga el hojaldre (pinchar con el tenedor la masa para que no suba).

Se saca la bandeja, se rellena con la mezcla y se vuelve a colocar en el horno (10-20 min.) hasta que esté dorado.

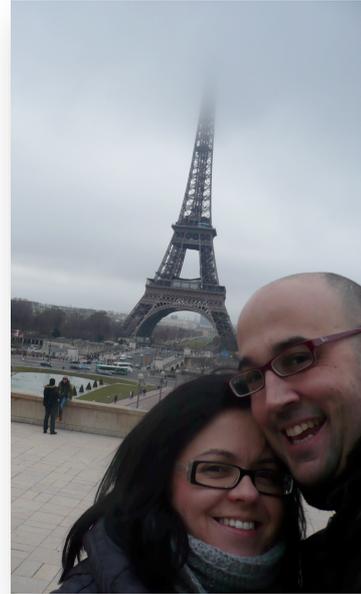


SPAGHETTIS A LA MARINERA

(4pers.)

Ingredientes

- 400gr. de spaghetti
- 1 lata de berberechos
- 2 latas de atún
- 100 gr. de queso de cabra
- Cebolla al gusto
- Nueces
- Aceite, sal y laurel



Preparación

Se corta la cebolla a láminas, a continuación se sofríe.

Una vez sofrita le añadimos los berberechos, el atún y se remueve en la sartén, se añade el queso de cabra para que se funda y por último le añadimos las nueces a trocitos.

Por otro lado se hierve en una cazuela con aceite, sal y una hojita de laurel la pasta (al gusto).

Se escurre la pasta y se le añade la mezcla.



GAZPACHOS MANCHEGOS

Ingredientes para 4 personas:

½ vaso de aceite de oliva
½ pollo
½ conejo con hígado
150 gramos de jamón troceado
4 dientes de ajos
1 cucharadita o rama de pebrella
1 bolsa y media de torta cenceña .
2 tomates maduros rallados
1 cucharada pequeña de pimentón dulce
1 cucharada pequeña de colorante
Agua (1 litro medio aproximadamente o un poco más)



Forma de elaboración:

En una paella se echa el aceite, se deja calentar y una vez caliente se echa el pollo y el conejo troceado pequeño y se le pone sal, se fríe bastante, sin que se queme, a continuación se echa el tomate rallado y el jamón.

Cuando está todo casi frito se ponen los 3 ajos cortados a laminas y se sofríen, se echa el pimentón e inmediatamente se echa el agua y se deja hervir todo media hora.

Se saca el hígado y se pica con el ajo que nos queda y se vuelve a introducir en la paella. Se prueba de sal (al gusto), se pone el colorante y estando hirviendo el caldo se pone la torta cenceña y la rama de pebrella y se deja cocer unos 20 minutos.

Si no se tiene la pebrella en rama, se pone en un cazo a hervir 5 minutos con poca agua, se cuele y se pone a la paella y que hierva con los gazpachos.

A COMERLOS Y QUE SALGAN BUENOS.



POTAJE

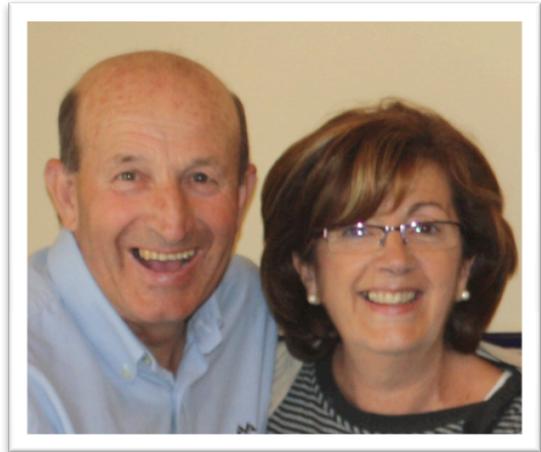
Este plato es muy bueno, pues lleva legumbres, verdura y proteínas. Es más bien para los días de frío. A tu prima M^a Amparo ya su hijo Tomás les gusta mucho, espero que a vosotros también. Con cariño, tu tía M^a Amparo.

Ingredientes:

Garbanzos.
Patatas.
Zanahoria
Espinacas.
1 tomate
1 cebolla pequeña
1 ajo
1 puñado de almendras
1 rebanada de pan
2 huevos duros.
Aceite y agua.
1 cucharadita de pimentón.

Elaboración:

Se pone agua con un poco de sal en una olla, cuando esté caliente se añaden los garbanzos, las patatas y la zanahoria cortada a daditos y las espinacas. En una sartén se fríen las almendras y la rebanada de pan y el ajo. Cuando todo esto esté frito, se retira y se fríe el tomate y la cebolla rayados, una vez casi frito se añade una cucharadita de pimentón dulce y se vierte todo a la olla. Las almendras, la rebanada de pan y el ajo se machacan en un mortero, y se añaden también a la olla. Se deja cocer todo, y cuando los garbanzos estén cocidos ya está el potaje listo para servir. El toque final lo pondremos añadiendo trocitos de huevo duro cortados encima de los platos.



POLLO CON PASAS Y ACEITUNAS

INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 1/2 Taza de Pasas.
- 1 Taza de Aceitunas Negras o de Botija
- 1/2 Copa Vino Blanco
- Harina
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva



PREPARACIÓN:

1º Cortar el pollo en trozos medianos, salpimentarlos y pasarlos por harina (solo un poco).

2º En una sartén grande verter aceite de oliva y freír las presas de pollo hasta que este bien doradas, retirar las presas y en el mismo aceite echar las pasas y las aceitunas, a continuación colocar de nuevo las presas de pollo y echar un dedo de un vaso de agua.

3º Dejar cocinar por 10 minutos, echar el vino.

4º Dejar cocer por 15 minutos mas.

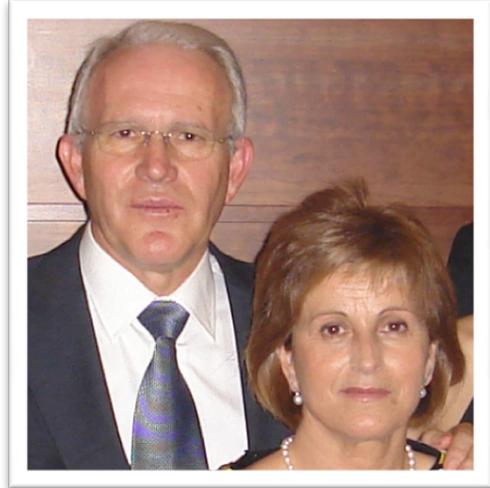
PD: Si se quiere, cuando empiece a cocer ya con todos los ingredientes, se puede echar 1/2 vaso de arroz. Eso es al gusto de cada uno, a mi particularmente me gusta acompañarlo con arroz de vez en cuando.



PAELLA VALENCIANA

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

1 PAELLERA DE 42 CM
½ POLLO
½ CONEJO
½ KGS. DE JUDIAS DE FERRAURA Y ROCHET
¼ ALUBIAS GARROFON
2 TOMATE MEDIANO ROJO
0.6 KGS. ARROZ
1 CUCHARADA (CAFÉ) DE PIMIENTO COLORADO
1 PASTILLA DE CALDO DE CARNE



PREPARACIÓN

CORTAR EL POLLO Y EL CONEJO EN TROZOS PEQUEÑOS Y SAZONAR. FREIR CON EL ACIETE EN LA PAELLA. DORARLOS MUY BIEN.

PARTIR LAS JUDÍAS A TROZOS Y RESERVAR. RAYAR LOS TOMATES Y RESERVAR.

CUANDO ESTE EL POLLO Y EL CONJO FRITO SE AÑADE EL TOMATE Y SE SOFRIE CON LA CARNE.

SE AÑADEN LAS JUDIAS Y SE SOFRIEN UN POCO. SE ECHA EL PIMIENTO COLORADO Y SE MUEVE TODO, Y SE AÑADE EL AGUA HASTA REBASAR LOS TORNILLOS DE LA PAELLA. SE AÑADEN LAS ALUVIAS DEL GARROFON Y SE DEJA HERVIR UNA HORA.

SE ECHA LA PASTILLA DE CALDO Y SE PRUEBA DE SABOR, SI LE FALTA SAL SE AÑADE, PARA POSTERIORMENTE AÑADIR EL AZAFRAN O COLORANTE ALIMENTICIO.

CUANDO EL CALDO ESTE POR LOS TORNILLOS HACER UN SURCO CON EL ARROZ DE PARTE A PARTE DE LA PAELLA Y ESPARCIRLO BIEN Y DEJARLO COCER DURANTE 15 O 20 MIN. SE LE PEUDE AÑADIR PARA DARLE SABOR UNA RAMITA DE ROMERO O UN POCO DE ROMERO MOLIDO.

MAMA



PECHUGAS CON BECHAMEL

Ingredientes

1 Cebolla
1 Zanahoria
½ kilo de champiñones
2 pechugas fileteadas
Lonchas de queso
Leche
Harina
Sal y pimienta blanca
Aceite de oliva



Elaboración

Se pone un poco de pimienta y sal a las pechugas y se fríen un poco. Cuando ya están fritas se sacan de la sartén. Al mismo tiempo cortar los champiñones, la zanahoria y la cebolla a rodajas y freír en el mismo aceite que las pechugas. Una vez tengamos todo frito se pone la verdura como base en una fuente de horno, encima las pechugas y en cada pechuga una lamina de queso.

Aparte se hace una bechamel que quede un poco líquida, se echa por encima de las pechugas y se mete al horno aproximadamente 15 minutos a 180 grados. El horno tiene que estar caliente a la temperatura indicada cuando metamos las pechugas.

Bechamel: Se pone un poco de aceite en la sartén y se sofríe media cebolla pequeña, después se pone una cucharada grande de harina y un poco de sal y se va moviendo continuamente a la vez que se le va poniendo leche hasta que quede una masa poco espesa.



Y PARA ACABAR, EL POSTRE

MOUSSE DE PIÑA

Ingredientes 4 personas:

1 bote de piña en su jugo,
1 L de nata montada,
2 claras de huevo,
azúcar
y hoja de menta.



1º Tritura la piña y reserva un vasito de jugo.

2º Mezcla la nata con las 2 claras montadas y la azúcar.

3º Añade todos los ingredientes en un bol y remueve hasta que se consiga la textura de mousse. Mete la mousse en el frigorífico.

4ª Siervelo muy y decora con las hojas de menta.

Notas: Se puede hacer con casi todas las frutas yo la he probado con piña y fresas. El resto no sé.



EL COLCHÓN

Un mueble indispensable en todo hogar, utensilio fundamental para el descanso diario, lugar para encuentros y desencuentros, silencioso guardián de los secretos pareja, indispensable para el buen funcionamiento y confort del matrimonio: el COLCHÓN.

El colchón como sistema de descanso ha ido evolucionando a lo largo del tiempo, adaptándose a las necesidades de los usuarios. En la prehistoria cualquier lecho de hojas secas o material que aislara del suelo era suficiente, pero los primeros “catres compactos” aparecen con el “miraguano” procedente del esquilo de las ovejas, (no apto para asmáticos ni alérgicos al polvo), otras variantes son los rellenos de plumas o paja (material también orgánico sometido a procesos de putrefacción y refugio de toda clase de insectos y ratas). Ya en la era moderna comienzan a utilizarse materiales no orgánicos y se fabrican los de espuma y posteriormente los clásicos sistemas de muelles, en desuso éstos últimos por la falta de intimidad ante los chirriantes sonidos que emiten al más mínimo movimiento corporal. Hasta llegar a los sistemas más modernos: de gomaespuma, de látex, viscoelástica y todas sus combinaciones posibles. Y para los más atrevidos los de agua y aire.



Como damos por sentado que ya disponéis de un buen sistema de descanso, hemos pensado obsequiaros con otro colchón que es originario de Buñol, está elaborado íntegramente con productos naturales y saludables, con alto contenido calórico y en azúcares.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN de la base del colchón:

1 vaso tamaño café de agua tibia.

1 vaso tamaño café de aceite de girasol.

1 taquito de levadura.

1 huevo.

Un puñado de azúcar.

La ralladura de la corteza de medio limón.

½ kg de Harina (o la que admita).

Se mezclan todos estos ingredientes, el último el añadirse es la harina, y se trabaja un poco la masa resultante que es extendida en una llanda rectangular apta para horno.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN de las migas o recubrimiento del colchón:

1 vaso tamaño agua de azúcar.

1 vaso tamaño agua de aceite de girasol.

La ralladura de la corteza del otro medio limón.

Harina (la que admita).

Se mezclan todos estos ingredientes, la harina debe de ir añadiéndose poco a poco hasta conseguir una masa final con la textura deseada. Se debe de poder deshacer en forma de bolitas que se dejan caer sobre la base del colchón que tenemos preparada, recubriéndola íntegramente.

Por último, y como toque final se espolvorea por encima una mezcla de azúcar y canela. Meter al horno a 180-200º durante unos 30-40 minutos.

Os deseamos que disfrutéis con este dulce colchón (o con cualquier otro), y como el azúcar también es la sal de la vida, un montón de azúcar para vuestra vida en común. ¡FELIZ APETITO!



COCA DE LLANDA

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 danone natural (nos servirá de recipiente)
- 3 danones de harina
- 3 danones de azúcar
- 1 danone (no lleno) de aceite de girasol
- 1 royal (levadura)
- La cáscara de un limón rallada



Preparación

Se baten la 4 claras a punto de nieve, a las cuales les añadimos el Danone, las yemas, el azúcar, el aceite, la harina y la ralladura de limón.

Se mezcla todo, se añade el royal y se vuelve mezclar.

Durante la preparación se calienta el horno al máximo (aprox. 220-240°C) y luego se baja a 200°C.

Se coloca la mezcla en una llanda (recubierta de papel de aluminio) y se introduce en el horno durante 20 minutos (comprobar con un cuchillo si esta hecho)

Mejoras

A la mezcla se le puede añadir chocolate a trocitos.

Además se puede espolvorear encima de la mezcla azúcar y canela antes de meterlo al horno.



FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES:

- 1 Litro de Nata Liquida para Postres.
- 1 Cafetera para 6.
- Flan Royal de Vainilla para 8.
- 1 Cucharada de Azúcar.



PREPARACIÓN:

1º Se pone a hervir en un cazo 3/4 partes de la nata liquida y la cucharada de azúcar.

2º Mientras se calienta se diluye el flan en un vaso con el resto de nata.

3º Se prepara una cafetera para 6 personas.

4º Cuando arranque a hervir la nata del cazo se vierte el vaso de la nata con el flan disuelto y se mueve durante 2 o 3 minutos.

5º Se apaga el fuego y viertes el café que has hecho. Se mezcla todo bien con una cuchara y se deja enfriar un poco.

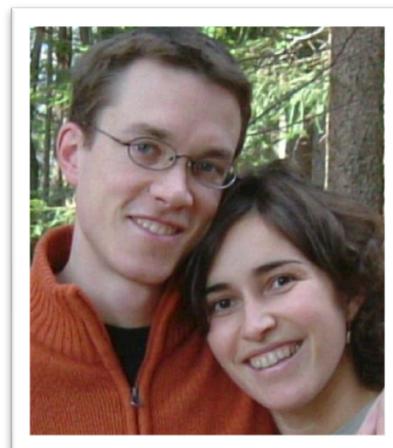
6º Se vierte todo en un molde de flan caramelizado y se introduce en la nevera hasta que cuaje.



ZIMTSTERNE - ESTRELLAS DE CANELA

---- Ingredientes

200g harina de avellanas
200g harina de almendras
200g mazapán de almendras
250+250g azúcar en polvo
2 cucharaditas de canela
3+1 claras de huevo



---- Preparación

- * mezclar el mazapán, 250g azúcar en polvo, la canela y una presa de sal
- * montar 3 claras de huevo con una presa de sal
- * mezclar las claras con la masa con pocos movimientos para no aplastar todo el volumen
- * enfriar la masa antes de estirla encima de una capa de harina de nueces (harina y frío para que pegue menos)
- * recortar las estrellas de la masa con una forma de metal

- * mezclar 1 clara de huevo con azúcar en polvo hasta que sea muy espesa
- * cubrir la cara superior de las estrellas con la cobertura

- * hornear 5 minutos a 170 grados (la cubierta blanca no se debe decolorar ni dorar) encima de un papel del horno
- * dejar secar durante unas horas (son demasiado blandas para quitarlas del papel)



TARTA DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

- 2 vasos de leche.
- 2 botes de nata.
- 2 sobres de cuajada.
- 1 tarrina filadelfia.
- 7 u 8 cucharadas soperas azúcar.
- 30 galletas
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.



Base:

Trituras 30 galletas y las mezclas con mantequilla derretida. Esta pasta se coloca en la base del molde.

Preparación:

Se trituran todos los ingredientes en el turmis, luego se pone a fuego lento, cuando empieza a hervir se saca y se pone sobre la base de galletas.





**QUE SEÁIS MUY
FELICES Y COMÁIS
MUCHAS PERDICES!!**