

Acelgas con almendras

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _ -1 ½ Kilos de Acelgas
- _ -14 almendras crudas
- _ -2 dientes de ajo
- _ -1 cucharada de harina
- _ -aceite
- _ -sal
- _ -limón

Preparación:

- Limpiar bien las acelgas quitándole los hilos, separar los blanco de lo verde, cortar la parte verde menuda, cocer y escurrir bien y rehogar con ajos y reservar.
- Cortar la parte blanca en trozos largos, poner agua a hervir con sal y un chorrillo de zumo de limón, cuando esté cociendo introducir las acelgas y dejar cocer hasta que estén tiernas, mientras tanto poner aceite en una sartén, freír en el los dientes de ajo y las almendras hasta que queden ligeramente doradas, sacar y apartar el aceite.
- Poner los ajos y almendras en un mortero y machacar hasta que quede una pasta, poner de nuevo la sartén con el aceite al fuego, añadir una cucharada de harina dándole unas vueltas, pero sin que la harina llegue a dorarse, echar la pasta hecha con el ajo y las almendras, darle vueltas y volcar sobre las acelgas, dejar cocer unos diez minutos.
- Poner las pencas en el centro de una fuente y rodearlas de la parte verde de las acelgas que habíamos reservado, servir muy caliente.

Acelgas con bacon

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _-1 ¼ kilos de acelgas
- _-150 gr. de bacón
- _-3 cebollas
- _-1 zanahoria
- _-1 vaso de vino blanco
- _-1 vaso de caldo
- _-1 huevo
- _-aceite
- _-harina
- _-sal
- _-pimienta

Preparación:

- Limpiar las acelgas, quitarle todo lo verde (esto se puede aprovechar para otros platos), y dejar solo las pencas blancas, cortarlas de una largura de unos 5 cm., cocerlas en agua hirviendo con sal hasta que estén hervidas, escurrir.
- Partir el bacón del tamaño de las acelgas, poner una loncha entre cada dos pencas de acelgas, rebozar en harina y huevo y freír.
- Quitar parte de aceite de la sartén y freír en ella las cebollas y zanahorias picadas hasta que la cebolla esté bien dorada, añadir el vaso de vino y el de caldo y dejar cocer unos minutos.
- Pasar esta salsa por el pasapurés o batidora y poner en una cazuela de barro con las acelgas, dejar cocer todo junto en el fuego durante 10 minutos.
- Servir en cazuela de barro.

Acelgas con leche

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _ -1 ½ kilos de acelgas
- _ -1 cuchara colmada de harina
- _ -sal
- _ -pimienta
- _ -1 cucharadita de zumo de limón
- _ -1 cucharada de manteca de vaca
- _ -6 rebanadas de pan frito
- _ -1 ½ taza de leche.

Preparación:

- Limpiar las acelgas en abundante agua procurando que no queden hebras fuertes. Cortar en trozos pequeños las hojas y las pencas. Poner la olla al fuego con taza y media de agua, echar las acelgas y cocer a presión durante 3 minutos. Pasado el tiempo, enfriar y abrir la olla. Escurrir bien las acelgas, picándolas de nuevo muy menudas.
- En una cazuela pones la cucharada de manteca y rehogar las acelgas espolvoreando con la harina, remover, echar la leche, la sal y la pimienta, acercar al fuego y dar un ligero hervor. Fuera del fuego, añadir el zumo del limón.
- Servir en fuente sobre las rebanadas de pan frito.
- Al echar la harina y la leche hay que tener cuidado de que no se formen grumos, para ellos remover bien mientras se añade la leche, y dejar cocer 3 minutos para que no quede gusto a la harina. A ser posible utilizar leche fría.

Acelgas con puré

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

- _1 Kg. de acelgas
- _1 Kg. de patatas
- _1 cucharada de aceite
- _½ taza de leche
- _1 diente de ajo
- _50 gr. de margarina

Preparación:

- Pelar las acelgas y cocerlas en trocitos, cocerlas en agua con sal, pasados 20 minutos retirar y escurrirlas.
- Preparar el puré de patatas con margarina y dejar hervir unos minutos.
- Freír el ajo en la sartén con una cucharadita de margarina y una cucharada de aceite, cuando esté dorado rehogar las acelgas.
- En fuente redonda disponer las acelgas en forma de pirámide, colocar al rededor el puré de patatas con manga formando dibujo.
- Acompañar con salsa de tomate, en salsera aparte.

Acelgas con Tomate

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

- _1 y 1/2 Kg. de acelgas
- _1 Kg. de tomates bien maduros
- _1 cebolla mediana
- _3 cucharadas soperas de aceite
- _1 cucharadita de azúcar
- _Sal

Preparación:

· Cortar, lavar y cocer las acelgas. Aparte en una sartén hacer la salsa de tomate. En la sartén en donde se ha hecho el tomate, se añaden las acelgas bien escurridas y se rehoga todo junto durante unos 5 minutos. Se sirve así en una fuente.

Acelgas Rehogadas

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

- _1 manojo de acelgas
- _1 Kg. de patatas blancas
- _5 dientes de ajo
- _Aceite
- _1 pastilla de caldo concentrado

Preparación:

- Limpiar las acelgas y trocearlas. Pelar las patatas y trocearlas. Poner ambas cosas y las pastillas de caldo en una cacerola con agua y ponerlas a hervir. Cuando estén cocidas, poner en una sartén aceite y los ajos cortados dejando que tomen un poco de color.
- Cuando empiecen a dorarse suavemente, incorporar la verdura de la cacerola cogiéndola con una espumadera, escurriéndola ligeramente. Darle varias vueltas para rehogarlas junto con los ajos. Rectificar de sal si fuese necesario. Servir calientes

Acelgas rellenas de Carne

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

- _12 acelgas hermosas
- _300 gr. carne picada
- _1 taza de salsa de tomate
- _3 dientes de ajo
- _2 cucharadas de salsa bechamel
- _100 gr. jamon serrano
- _2 patatas medianas
- _1 vaso de vino blanco
- _1 huevo batido
- _Harina y Agua
- _Sal y Aceite

Preparación:

- Separa las partes verdes del tronco de la acelga y resérvalas.
- Limpia las partes blancas de pieles e hilos y cuécelas en agua con sal.
- Una vez cocidas escúrrelas y trocéalas en pedazos de unos 6 centímetros, cuece las partes verdes en agua con sal, un chorrito de aceite y las patatas peladas.
- Una vez cocidas, tritúralas, obtendrás así la crema de verduras.
- Saltea los ajos en láminas y el jamón picado, añade la carne, rehoga y sazona.
- Agrega el vino blanco, después el tomate y un poco de salsa bechamel.
- También puedes añadir una cucharada de pan rallado. Deja que reduzca y enfríalo.
- Rellena con esta masa las partes blancas (pencas) como si fuese un sandwich.
- Pásalas por harina (si quieres con un poco de levadura) y huevo batido.
- Fríelas en aceite bien caliente.
- Por último, coloca la crema de verduras en el fondo del plato, las pencas rellenas encima y sirve.

Agridulce de Pimientos

Dificultad: Media

Plato: Entrante

Ingredientes:

- _1 Kg. de pimientos rojos asados, con su jugo
- _1/2 Kg. de azúcar moreno
- _1 vaso (de los de agua) de vinagre
- _2 cucharaditas de sal
- _Guindillas al gusto

Preparación:

- Asar los pimientos de la manera acostumbrada. Poner el vinagre, el azúcar, la sal y las guindillas en una cazuela amplia a fuego lento, hasta que el azúcar se haya disuelto.
- Añadir los pimientos pelados y partidos en tiras (con las manos), así como el jugo que hayan soltado en el horno, colado. Mezclar bien y cocer a fuego lento durante 1 hora y 1/2 aproximadamente, removiendo de vez en cuando para que no se agarre, hasta que tenga la consistencia de una mermelada. Rectificar el punto de sazónamiento y de picante durante la cocción. Poner en frascos y esterilizar al baño María.
- Nota: Este agridulce puede congelarse en lugar de esterilizarse. Dado que lleva bastante tiempo hacerlo, es conveniente hacer bastante cantidad y congelarlo posteriormente en bolsas de congelación o recipientes rígidos. Aguanta perfectamente en el congelador, e incluso mejora con la congelación. Se sirve a temperatura ambiente.

Aguacates con jamón

Dificultad: Media

Plato: Entrante

Ingredientes:

- _3 aguacates
- _2 lonchas de jamón serrano gruesas
- _2 lechugas pequeñas
- _3 huevos duros
- _aceite
- _sal
- _pimienta
- _vinagre
- _2 yemas

Preparación:

- Preparar la ensalada en el último momento. Pelar los huevos, lavar la lechuga y escurrirla.
- Abrir los aguacates, quitarles la piel, cortar uno de ellos en lonchas finas y los otros dos en cuadraditos. Cortar en dados las lonchas de jamón.
- Preparar una mayonesa con dos yemas de huevo, aceite, sal, pimienta, vinagre o zumo de limón.
- Disponer las hojas de lechuga en el fondo de una fuente ligeramente honda, mezclar los cuadraditos de aguacates con los de jamón y ponerlos en el centro de la fuente.
- Colocar las tiras de aguacate en forma de sol alrededor de la preparación del centro, intercalar los medios huevos duros entre el aguacate, regar la ensalada central con un poco de vinagreta clásica (tres partes de aceite por una de vinagre) o con limón, adornar con un poco de mayonesa y servir aparte la que queda.

Aguacates primavera

Dificultad: Media

Plato: Entrante

Ingredientes:

- _-5 aguacates
- _-18 nueces
- _-apio en rama
- _-salsa de tomate
- _-vinagre
- _-sal
- _-pimienta
- _-2 limones

Preparación:

- Mondar las nueces, conservar dos mitades enteras por persona y picar el resto.
- Lavar y mondar la parte más tierna de dos o tres ramas de apio; cortarlas en cubitos.
- Partir dos de los aguacates, quitarles la pulpa y aplastarla con el tenedor; agregar inmediatamente un poco de jugo de limón, sal y pimienta, luego las nueces picadas y los cubitos de apio y algunas gotas de vinagre.
- Partir los otros dos aguacates, quitarles el corazón, echar zumo de limón para que no se oscurezcan y luego rellenar las cavidades con la preparación anterior. Disponer las mitades de nueces encima.
- Mezclar el jugo de tomate con un poco de vinagre y sazonarlo.
- Disponer los aguacates rellenos sobre una fuente adornada con hojas de ensalada y cuartos de limón, y presentar el jugo de tomate aparte.

Aguacates rellenos

Dificultad: Media

Plato: Segundo

Ingredientes:

- _6 aguacates
- _250 gr. de guisantes
- _1 zanahoria
- _1 pimiento rojo de lata
- _100 gr. de jamón
- _2 huevos duros
- _vinagre
- _aceite
- _pimienta
- _sal
- _1 tazón de mayonesa

Preparación:

- Cocer las zanahorias, enteras y peladas, y los guisantes en agua ligeramente salada, escurrir.
- Picar menudito y en trozos del mismo tamaño: el jamón, zanahorias, pimiento y la clara de los huevos (reservar un poco de clara para adornar al final), mezclar todo con los guisantes, sazonar con sal, pimienta, aceite y vinagre.
- Pelar los aguacates, partirlos a lo largo en dos, colocarlos en una fuente y sazonarlos con sal, pimienta, aceite y vinagre.
- Rellenar los aguacates con la mezcla. Picar la yema de los huevos y revolverla con la mayonesa, cubrir con ella los aguacates y adornar por encima con los trocitos de clara reservada al principio.

Alcachofas a la Plancha

Dificultad: Fácil

Plato: Segundo

Ingredientes:

- _ - 1 kg. de Alcachofas
- _ - 1 Limón
- _ - Sal
- _ - Aceite de oliva

Preparación:

- Limpiamos las alcachofas quitándole las hojas duras, las partimos por la mitad y las echamos en agua con limón, para que no se pongan negras.
- Si las alcachofas son tiernas se ponen en la plancha directamente con un poco de aceite.
- Si son grandes se les da un hervor dejándolas al dente.
- Por últimos se le echa la sal y se sirven calientes.

Alcachofas a la Pompadour

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

- _8 alcachofas
- _50 gr. de mantequilla
- _2 yemas de huevo
- _2 litros de leche
- _2 cucharadas de harina
- _galletas de sopa
- _sal
- _pimienta

Preparación:

· La alcachofas se lavan bien, se deshojan y se hierven con la leche hasta que estén cocidas. Después, se pasa todo por un colador. Se fríe la harina en la mantequilla y cuando empiece a tomar color se agrega la leche, se salpimenta y se deja hervir hasta que espese. Antes de servir se añaden las yemas batidas y se sirve con las galletas

Alcachofas Rebozadas con Crema de Acelgas

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

_500 gr. de acelgas

_2 patatas

_9 alcachofas

_2 dientes de ajo

_1/2 limón

_1 huevo batido

_Harina

_Aceite y Sal

Preparación:

- Hervir en una cocedera con agua, sal y un poco de harina las alcachofas limpias y untadas con limón. Limpiar bien las acelgas y hacer una crema cociendo las hojas picadas junto con las patatas en trozos en una cazuela con agua, sal y un chorro de aceite durante unos 25 minutos aproximadamente. Después, pasarlo por la batidora.
- Partir las alcachofas en mitades, rebozarlas en harina y huevo y freírlas. Cubrir con la crema de acelgas el fondo de una fuente y colocar las alcachofas encima. Por último, decorar con un chorro de aceite crudo.

Alcachofas rellenas de jamón

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

_12 alcachofas

_pan rallado

_jamón picado

_manteca de cerdo

_perejil

_agua

_sal

_2 dientes de ajo

Preparación:

· Quitar las hojas exteriores de las alcachofas y hervir estas en agua salada, se escurren bien, se prepara el jamón, perejil, ajo y pan rallado, se hace un hueco en cada alcachofa y se rellena con dicho preparado, se ponen en una fuente de hornear con manteca y se meten al fuego hasta que se doren

Alcachofas rellenas

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _12 alcachofas medianas
- _¼ Kg. de gambas
- _1 diente de ajo
- _½ cucharadita de estragón seco
- _1 copa de coñac
- _1 cebolla
- _1 cucharada rasa de harina
- _8 cucharadas de aceite
- _Sal y Pimienta

Preparación:

- Quitar las hojas externas de las alcachofas, cortar la parte dura de las puntas y dejar sólo los corazones. Ahuecarlos y quitar la pelusa del centro con una cucharilla. Disolver la harina en agua con sal y hacerla hervir.
- Cuando hierva a borbotón, cocer los corazones de las alcachofas durante 1 minuto o hasta que estén tiernos. Escurrirlos. Pelar las gambas y cocer las cabezas en 1/4 litro de agua con sal durante 20 minutos.
- Calentar el aceite y freír el diente de ajo y la cebolla picados. Añadir el tomate frito y el estragón, salpimentar y rehogar los cuerpos de las gambas. Rociar con el coñac y, cuando se caliente, prenderle fuego.
- Rehogar la harina y mojar con la mitad del caldo de cocer las cabezas. Poner 2 cucharadas de salsa en cada uno de los corazones de las alcachofas y aclarar el resto de la salsa con el caldo sobrante. Dar un hervor a las alcachofas en la salsa. Servir recién hechas.

ASADILLO MANCHEGO

INGREDIENTES

- 1 kilo y medio de pimientos rojos grandes de asar.
- 4 huevos.
- 600 g. de tomate natural triturado.
- 30 g. de azúcar.
- 5 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de cominos en grano.
- 2 pastillas de caldo vegetal o sal.
- 100 g. de aceite de oliva extra virgen.

eLABORACION:

1. Limpie los pimientos y pártalos en 4 ó 5 trozos, a lo largo. Pélelos con un pelapatatas en crudo y, a continuación, haga tiras con una tijera y colóquelas en el recipiente Varoma.
2. Envuélvalos en film transparente y póngalos en el recipiente junto con los ??????. Reserve todo.
3. Ponga en el vaso el tomate y el azúcar, y programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 1/2, colocando el recipiente Varoma, bien tapado, sobre la tapadera.
4. Retire el recipiente Varoma y añada al vaso los ajos, cominos y las pastillas de caldo o la sal. Tritúrelo durante 1 minuto en velocidad 6. Coloque la mariposa en las cuchillas e incorpore al vaso los pimientos del recipiente Varoma. Programe 5 minutos, temperatura \faroma, velocidad 1.
5. Añada el aceite y mezcle 10 segundos en velocidad 1. Rectifique la sazón. Eche todo en una cazuela de barro, colocando encima los huevos cocidos partidos en cuartos. Sirva.

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

BERENJENAS A LA MALLORQUINA

INGREDIENTES

2 berenjenas,
1 cebolla,
2 tomate meduros,
2 dientes de ajo,
150 g. de sobrasada,
1/4 L. de leche,
50 g. de queso rallado,
sal,
pimienta,
aceite
un poco de maizena

eLABORACION:

Limpiar y cortar las berenjenas a lo largo, vaciar las pulpas de las berenjenas y reservarlas, freír en aceite los casco de las berenjenas reservar, picar las pulpas y mezclar con la sobrasada,

Seguidamente hacemos un sofrito con la cebolla, los ajos, el tomate lo salpimentamos y echar la leche, mezclarlo con las pulpas y la sobrasada, lo dejamos cocer un par de minutos le añadimos la maizena mezclada con agua y dejar que espese,

Rellenamos las berenjenas le echamos por encima el queso rallado y gratinar en el horno, servir bien caliente.

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

BERENJENAS AL HORNO

INGREDIENTES:

- Cebolla
- Ajo
- Perejil
- Tomate Triturado Natural
- Sal
- Aceite
- Tranchettes

Se rehoga cebolla, ajo y perejil con el tomate y la sal. Luego se pone una base de la salsa.

Se colocan en capas berenjenas - tranchettes y encima la salsa.

¡AL HORNO!

Al final dejar el queso sin echar y cuando falten 10 min se echa para que no se quem.

Estará listo cuando al pinchar esté blando.

BERENJENAS CON JAMON Y GAMBAS

INGREDIENTES

- Berenjenas
- Jamón serrano en lonchitas muy finitas
- Jamón york
(si tiene bacon puedes ponerlo en lugar del york o el serrano -¡¡ vivan las sobras!!-)
- Gambas peladas (pueden ser congeladas)
- queso rallado
- bechamel (esto si en la thermo.)

eLABORACION:

Cocer las berenjenas sin piel en agua hirviendo con durante 10-15 (según tamaño) minutos. Sacar y cuando estén tibias cortar en láminas a lo largo, con un grosor de medio cm. mas o menos. Dejar escurrir para que pierdan todo el agua.

Poner en una fuente que pueda ir al horno una capa de berenjenas, jamón serrano, jamon york, gambas y otra capa de berenjean, así hasta que se te acaben las berenjenas, el jamón o la paciencia. Cubrir con bechamel, espolvorear con queso rallado y al horno.

Tambien se puede hacer sustituyendo las berenjenas con calabacín.

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

Berenjenas y Calabacines a la Vinagreta

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _400 gr. de berenjenas
- _400 gr. de calabacines
- _2 dl. de vinagre
- _8 dientes de ajo
- _Pimienta negra
- _Menta
- _Aceite
- _Sal

Preparación:

- Una vez limpios los calabacines y las berenjenas, cortar a rodajas. Freír en el aceite hasta que tomen color. Sacar y dejar escurrir sobre un papel absorbente.
- En el mismo recipiente echar el vinagre. Cuando arranque a hervir, apagar el fuego. Reservar. Triturar los dientes de ajo y limpiar la menta separando las hojas. En una fuente honda disponer una base de berenjenas y salpicar con ajo y menta. Colocar encima una capa de calabacines y salpicar, asimismo con ajo y menta. Seguir así hasta que se terminen los ingredientes.
- Sazonar cada capa con un poco de sal, y rociar el conjunto con el vinagre. Dejar reposar durante unas horas antes de servir.

CALABACINES CON CROQUETAS

INGREDIENTES

eLABORACION:

Se me ocurrió, mirando al frigo, el poner las masa sobre barquitas de calabacines.

Después pincelé con huevo batido y espolvoreé con una mezcla de pan rallado y queso parmesano rallado y perejil picadito.

Lo metí en el horno en una bandeja con tomate frito hecho con nuestra termi, como base...amigos, bueniiiiiiiiissimoooooooo

Receta tomada de KiliCarmen

Calabacines con tomillo

Dos calabacines pequeños, medio pimiento rojo, un tomate, tres ramitas de tomillo, una cucharada de aceite, sal y pimienta. Poner los calabacines cortados el tomillo en una olla al vapor. Cocer diez minutos, salpimentar y agregar el pimiento cortado y el tomate triturado. Dejar cocer otros cinco minutos. Añadir una cucharada de aceite y servir tibio.

CHAMPIÑONES RELLENOS

INGREDIENTES

1/2 kg. de champiñones,
200 gr. de jamon serrano,
100 gr. de mozzarella,
oregano a discreción.

ELABORACION:

Se les quita el pié a los champiñones y se les limpia muy bien, se ponen en una bandeja del horno con el hueco hacia arriba y se rellenan con el jamón serrano picado y la mozzarella también picada, se pone un poquito de oregano en cada uno de ellos y se hornean a 200° durante 15 minutos.

Cuidado al sacarlos porque sueltan un poquito de agua.

ESCALOPE CON CHAMPIÑONES

Un escalope de ternera de 120 g, 110 g de champiñones, tres tomates pelados, una cucharada de albahaca, medio limón, sal y pimienta.

Calentar la sartén y dorar la carne. Salpimentar. Añadir los champiñones escurridos y los tomates. Dejar cocer 10 minutos, servir espolvoreado con albahaca y regado con limón.

Espárragos Blancos y Verdes

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

- _1 manojo de espárragos verdes
- _1 manojo de espárragos blancos
- _Salsa Mahonesa
- _Salsa Rosa
- _Aceite y Sal

Preparación:

- Poner en una olla los espárragos verdes, con abundante agua, una pizca de sal y un chorrillo de aceite. Cocer hasta que estén tiernos.
- Repetir la operación anterior con lo espárragos blancos. Escurrirlos todos muy bien.
- Colocar los espárragos, una vez frios, en un plato. Servir acompañados de la salsa rosa y la mahonesa.

Palitos con Setas

Dificultad: Fácil

Plato: Segundo

Ingredientes:

_Palitos de merluza

_Setas

_1 Ajo

_1 chorrito de vino blanco

_Albahaca

_Aceite

_Sal

Preparación:

- En una sartén con aceite muy caliente, freír los palitos de pescado, escurrir bien y reservar.
- En otra sartén, rehogar el ajo y añadir las setas, previamente lavadas y cortadas en trozos. Echar el vino y dejar cocer hasta que estén tiernas.
- Colocar en un plato, los palitos y añadirles las setas. Espolvorear con un poco de albahaca. Servir al momento.

PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:

- Papel graso
- 5 Zanahorias grandes
- 1 calabacín
- 1 ramillete de Brécol
- 5 huevos
- Mantequilla
- Pan rallado

Se unta un molde rectangular con mantequilla y pan rallado. Se coloca en la parte de abajo una tira de papel graso.

Se cortan zanahorias en tiras finitas; el calabacín sin pelar a lo largo en forma de lonchas. Se cuecen las verduras por separados.

Una vez cocidas las verduras se pasan por la batidora los cinco huevos y 2 de las zanahorias obteniendo una crema.

A continuación se echa:

- ⇒ Capa fina de crema en el molde
- ⇒ Capa de tiras de zanahoria cubriendo
- ⇒ Capa fina de crema
- ⇒ Capa de brécol bien tupido
- ⇒ Capa fina de crema
- ⇒ Capa de lonchas de calabacín
- ⇒ Capa de crema

Se mete al horno a baño maría 45 min a 160 °C.

Se puede servir caliente; o frío acompañado de Mahonesa.

¡LISTO PARA COMER!

Paté de Berenjenas

Dificultad: Fácil

Plato: Aperitivo

Ingredientes:

- _1 Kg. de berenjenas
- _2 huevos duros
- _1 cebolla grande rallada
- _1/2 tacita de aceite
- _Pimienta blanca molida
- _Sal

Preparación:

· Asa las berenjenas en el horno enteras hasta que esten tiernas. Las retiras, las cortas en dos y con la ayuda de una cuchara les quitas la pulpa. Las deshaces con un tenedor, las dejas enfriar y las mezclas con la cebolla, los huevos cocidos muy picados y la media tacita de aceite. Si lo prefieres puedes espolvorear con pimenta antes de llevar a la mesa como entremes y consumirlos como tentempie untándolo en pan o crackers

Puerros Rebozados

Dificultad: Fácil

Plato: Primero

Ingredientes:

_2 Kg. de puerros

_3 huevos

_6 cucharadas de harina

_6 cucharadas de pan rallado

_1/4 litro de aceite de oliva

Preparación:

- Cortar las raíces de los puerros y las hojas verdes. Lavar con agua fría, escurrir y secar. Cortar en trozos de unos 5 cm. de largo y poner a cocer en agua salada durante 30 minutos. Escurrir y secar bien.
- Pasar los trozos de puerro primero por harina, luego por huevo y finalmente por pan rallado. Freír en el aceite bien caliente hasta que se doren. Escurrir sobre papel absorbente. Servir calientes.

Repollo Agridulce

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _ 1/2 repollo
- _ 100 gr. de jamón
- _ 50 ml. de aceite
- _ 1 cucharada de vino blanco
- _ Zumo de naranja
- _ 2 cucharadas de azúcar
- _ 2 cucharadas de vinagre
- _ 1 cucharada de tomate concentrado
- _ 3 cucharadas de fécula de maíz
- _ Sal
- _ Pimienta

Preparación:

- En una olla con abundante agua salada, poner a cocer el repollo, previamente cortado en juliana y hervir durante 10 minutos. Escurrir bien.
- Colocar en una bandeja para el horno el jamón, muy picado, el aceite y el repollo. Tapar con papel de aluminio e introducir en el horno durante 45 minutos. Salpimentar.
- En un cazo poner el zumo de naranja, el azúcar, el vino, el vinagre y el tomate. Poner al fuego sin dejar de remover, llevar a ebullición. Retirar del fuego y añadir la fécula. Remover hasta que espese.
- Regar con la salsa la bandeja del repollo. Servir muy caliente.

Rollitos de Primavera

Dificultad: Media

Plato: Entrante

Ingredientes:

_1 paquete de hojaldre congelado

_100 gr. de calabaza

_1 cebolla

_1 pimiento rojo

_50 gr. de castañas

_100 gr. de repollo

Preparación:

- Descongelar el hojaldre, extender sobre una superficie cubierta de harina, y hacer rectángulos muy finitos de 15 x 20 cm. aproximadamente.
- Colocar sobre un rectángulo, la calabaza cortada en trozos, en otro la cebolla, muy picada, y el pimiento rojo, en otro las castañas picadas y en otro el repollo, también muy picado.
- Cerrar los rectángulos, en forma de pañuelo y comprobar que estén bien cerrados por todos los lados.
- Freír los rollitos en aceite muy caliente y escurrir bien. Servir calientes.

Vegetales Rellenos

Dificultad: Media

Plato: Segundo

Ingredientes:

- _1 patata
- _100 gr. de carne picada de ternera
- _50 gr. de champiñones
- _1 cebolla
- _1 tomate
- _1 berenjena
- _Espirales de pasta
- _100 gr. de bacon
- _25 gr. de mantequilla
- _Queso rallado

Preparación:

- Pelar la patata y vaciarla. Reservar. Cortar una tapa de tomate y vaciarlo. Reservar. Partir la berenjena por la mitad y vaciar también reservando.
- Rellenar la patata con la carne picada y los champiñones, previamente lavados y cortados en lonchas. En una olla cocer la pasta, escurrir cuando esté al dente y rellenar el tomate.
- Cortar la cebolla en trozos y el bacon en tiritas. Rellenar la berenjena. Espolvorear con abundante queso rallado por encima los vegetales. Cocer en el horno, previamente calentado, durante 45 minutos. Servir muy calientes.

Vichyssoise

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _1 Kg. de patatas
- _1/2 Kg. de puerros
- _1 cebolla
- _Nata líquida
- _100 ml. de leche
- _1/2 litro de caldo de carne
- _50 gr. de mantequilla
- _Aceite
- _Sal
- _Pimienta blanca

Preparación:

- Pelar y cortar las patatas en trocitos. En una cazuela derretir la mantequilla y rehogar las patatas. Añadir la cebolla cortada en tiras y dejar cocer hasta que esté transparente.
- Añadir los puerros y un poco de pimienta y dejar rehogar un momento. Añadir la leche y el caldo de carne. Dejar cocer durante 20 minutos.
- Pasar todo por el pasapuré y dejar que se enfríe. Cuando esté fría añadir la nata y mezclar bien. Se puede servir fría o caliente.

Vichyssoise

Ingredientes (4 personas):

- 30 grs de mantequilla,
- 200 grs de blanco de puerro,
- 175 grs de patatas,
- ½ litro de fondo blanco de ave,
- 1 bouquet garni,
- 1 dl de nata líquida,
- 1 dl de leche,
- 6 grs de sal de apio,
- 2 grs de pimienta blanca.

Elaboración:

Cortamos el blanco de puerro y las patatas en pequeñas porciones. Calentamos la mantequilla hasta que adquiera un poco de temperatura, añadimos el blanco del puerro y lo ponemos a rehogar a temperatura moderada para que el puerro no coja color dorado. Cuando el puerro empiece a perder agua, añadiremos la patata, cortada igualmente que el blanco de puerro. Mantendremos una cocción muy suave en el preparado para mantener el color natural de estas dos hortalizas. Seguidamente mojaremos el conjunto con el caldo de ave, en caso de no disponer usaremos agua, y añadiremos el bouquet garni. Coceremos el preparado durante 30 minutos a fuego lento y tapado. Pasados estos 30 minutos, retiraremos el bouquet garni y trituraremos el conjunto. Obtendremos la parmentier, que es la crema básica de la Vichyssoise. Colaremos por un colador chino esta parmentier para eliminar grumos e impurezas y la mezclamos con un crema de leche, nata y leche con un batidor. Rectificaremos el punto de sal y de pimienta con la pimienta blanca y con la sal de apio. La sal de apio es uno de los secretos de una buena vichyssoise y le da un toque muy especial.