

RECETARIOS DE COCINA

NÚRIA COMADRAN MONSÓ

I. RECETAS DE APERITIVOS

ACEITUNAS VERDES (ALIÑO)

Rajarlas o picarlas.

Tener 8 días en agua con sal, cambiando de agua cada día.

Colar.

Aliñar con: tomillo, ajedrea, orégano, laurel, hinojo, 1 cebolla a rodajas, 5 dientes de ajo pelados, aceite de oliva, vinagre de vino, sal, pimienta y pimentón.

Cubrirlas de agua.

Conservar 3 meses, meneándolas de vez en cuando.

ACEITUNAS NEGRAS (ALIÑO)

1-2 días en agua.

Se añade agua y sal (1 kg de sal/10 l de agua –cuando se vea la punta de un huevo flotando, en el agua-).

Añadir tomillo.

BOLA (Mey)

Pasar por la batidora: mitad jamón dulce, mitad de foie gras y algo de mantequilla blanda.

BOLA DE QUESO

Con queso Philadelphia y algo de mayonesa, hacer media bola.

Cubrirla con foie gras trabajado con algo de mantequilla.

Napar con caviar.

Colocarla en el congelador.

Servir en una bandeja redonda con mini-biscotes.

BOLA DE TRES COLORES

Triturar en batidora: 50 g de foie gras, 75 g de jamón dulce, 40 g de mantequilla y 50 g de crema de leche.

Añadir media trufa picadita.

Poner en un bol pequeño, papel film y añadir 150 g de queso Philadelphia.

Alisarlo bien.

Colocar un rato en el congelador.

Sacar del congelador, extraer el queso.

Volver a colocar el film y añadir la pasta de foie gras, por el fondo y las paredes del bol, de forma que tenga el mismo grueso que el queso.

Colocar el queso.

Poner en nevera 2 h.

Al servir queda como media bola.

Napar con caviar.

CANAPÉS

- Berenjenas asadas, quitar piel, pasar por batidora con 2 dientes de ajo, 1 guindilla. Añadir aceite, gotas de limón y sal. Para untar tostas.
- Machacar aguacate con cebolla picada, sal, gotas de limón y gotas de salsa Tabasco. Poner encima de la tosta, una loncha de cabeza de jabalí (fiambre) y cubrir con la mezcla anterior.
- Pan integral con salmón ahumado por encima. Cubrir con mezcla de nata líquida bien batida, mostaza y miel. Colocar encima un huevo de codorniz *poché*.
- Colocar encima de hielo picado una hoja de endivia y dentro, una ostra limpia (sin caparazón). Aliñar con unas gotas de vinagreta. Adornar con zanahoria rallada.
- Rebanada de pan seco untada con mayonesa. Cubrir con cebolla rallada o picada muy pequeña y encima queso rallado. Gratinar al horno.
- Hacer una pasta con queso fresco, cebollino y mostaza en polvo. Rellenar un dátil deshuesado.
- Mini tostada con salmón y queso havarti.
- Mini tostada con rodaja de tomate, encima olivada y encima queso havarti.
- Mini tosta con salmón ahumado y un poco de mermelada de naranja o de miel.
- Con pasta de hojaldre, hacer tiras y enrollar:
 - unas rellenas de sobrasada (poca)
 - otras de queso rallado
 - otras de almendra salada
 - otras con anchoa, aceituna y foie gras

Pintar con huevo batido, cortar a trozos y cocer a horno medio 15'. Para que se peguen los bordes, humedecer un poco.

- Tostas de berenjena con miel: tostar pan en el horno. Asar en el horno las berenjenas a 200º C, cortadas por la mitad a lo largo. Sacar la pulpa y mezclar con 200 g de yogur natural y 2 cucharadas de miel, algo de aceite, salpimentar y hacer una masa para untar pan.
- Rollos de jamón dulce con ensalada: aliñar una mezcla de ensaladas con aceite, vinagre y queso rallado parmesano. Colocarlo dentro de una loncha de jamón dulce y enrollarlo.

- Panecillos: partir por la mitad y pasara ligeramente por vino blanco. Poner encima bacon a trocitos y un poco de mantequilla, 1 quesito La Lechera cortado por la mitad y espolvorear con paprika. Cocer en horno suave, 15' para fundir el queso.
- Hojaldres con salmón: hacer discos de hojaldre, pinchar y cocer al horno. Montar nata, añadir 2 yogures y sazonar. Cortar salmón a tiras, mezclar, poner en nevera. Al servir poner encima del hojaldre.
- Pan con sobrasada y queso: En un trozo de pan de chapata untada con sobrasada, poner encima una loncha de queso y gratinar.
- Pincho de butifarra dulce y manzana: Cortar a trozos la butifarra, para dorarla en sartén con mantequilla y aceite. Cortar las manzanas del mismo tamaño a cuadrados. Añadir la manzana a la sartén, mezclando. Verter 1 copa de vino garnacha y dejar 10'. Hacer una brocheta con 2 manzanas y 2 butifarras. Adornar con un hilo de mermelada de tomate y otro con reducción de vinagre balsámico de Módena.
- Canapé de morcilla: cortar la morcilla a rodajas, poner sobre papel de honor y hornear a 180º C/8'. Cortar las empanadillas a la medida de la morcilla con un vaso y hornear a 180º C. Sobre la empanadilla, la morcilla y encima un huevo de codorniz frito o una rodaja de huevo duro.
- Pan tostado: encima colocar un pimiento del piquillo o asado salteado y encima salmón ahumado.
- Cucurcho de sobrasada: poner pan Bimbo sin corteza entre dos film y aplanarlo con rodillo. Colocar encima sobrasada, azúcar, queso Brie cortado para que quede un triángulo y enrollarlo por la parte ancha. Untar con mantequilla y dorar al horno a 180º C.
- Una rebanada redonda con tomate y tortilla de butifarra, de la misma medida.
- Una rebanada de pan con piña, jamón dulce y loncha de queso, gratinada.
- Una rebanada de pan tostado, añadir aceite y entra con una majada en mortero de: 1 anchoa, un cuarto de diente de ajo, 4 higos; mezclar y añadir un poco de cebolla picada pequeña; mezclar.
- Hacer una bechamel y un huevo revuelto. Antes saltear jamón dulce a tacos y mezclarlo todo, para poner por encima de pan tostado. Por encima se coloca

queso rallado y se gratina. Se puede hacer también con gambas o salmón ahumado.

- Mezclar 150 g de Camembert, 150 de queso Quark, 50 g de mantequilla, 5 cucharadas de nata líquida, sal y pimienta. Untar pan de molde y colocar en molde de plumcake por capas. Dejar en nevera. Desmoldar, añadir el resto de la pasta y adornar con nueces picadas.
- Plátano frito o asado, cortado a rodajas y envuelto en bacon frito o asado.
- Pastelitos de queso: aprovechar la corteza que sobra de pan inglés (de hacer emparedados), remojar con mantequilla desechar y rebozar con queso de Parma rallado. Gratinar.
- Rollo emparedado: triturar 1 lata de sardinas en aceite, junto con 1 cebolleta. Cortar a tiras 8 pimientos del piquillo. En una rebanada de pan de molde se unta la pasta de sardina, colocando encima las tiras de pimiento. Dejar un rato para que el pan se ablande. Se enrolla como un brazo de gitano, envuelve con papel de film y se pone en nevera. Cortar en rodajas.
- Tostas de queso: fundir 8 lonchas de queso para fundir con un cuarto de cerveza y 1 cucharada de mostaza. Tostar pan, añadir mantequilla, poner queso y gratinar.
- Tostada de sobrasada: poner 100 g de sobrasada en una sartén a fuego suave. Calentar 30 ml de agua, con 75 g de miel. Añadir la sobrasada y mezclar.

CAVIAR CON YOGUR

Hervir patatas con piel, partir por la mitad y vaciarlas parcialmente.

Rellenarlas con caviar mezclado con yogur 100 g de caviar para algo más de 1 yogur).

Acompañar con blinis, tortitas o pan tostado.

CREMA DE QUESO (Anna Maria)

Hacer como una bechamel con 25 g de margarina, 25 g de harina y 200 g de leche.

Cuando esté algo fría, añadir 1 yema y 50 g de queso Gruyère rallado.

Rellenar tartaletas u hojaldres.

DEEPS

Sobre unas tartaletas o alguna otra base de panadería o pastelería, colocaremos las siguientes preparaciones:

- Tapenade: anchoas, aceitunas negras, alcaparras, mostaza, coñac, zumo de limón, pimienta y aceite.
- Humus: garbanzos cocidos, zumo de limón, sésamo molido, ajo, perejil, aceite y sal.
- Guacamole: aguacate, pimiento morrón, cebolla tomate, orégano, zumo de limón y sal.
- Queso fresco: queso Philadelphia, cebolla, mayonesa, sal y pimienta.
- Humus de berenjenas: escalivar 2 berenjenas y pasar por la batidora, junto con ajos pelados, sal, zumo de limón y yogur cremoso. Poner en un bol y echar por encima la salsa (aceite batido con sal y pimentón picante).
- Manzana: triturar queso Philadelphia, queso Roquefort, manzana verde y nueces.

FALSOS CANELONES (R. M^a. Granell)

Biscotas alargadas, con queso Gruyère y loncha de jamón dulce por encima y todo cubierto con bechamel.

Gratinar al horno.

SANDWICHES

- Sobrasada y queso.
- Salchicha de Frankfurt, queso y mostaza.
- Bacon y queso Cheddar.
- Tomate, queso de cabra y pesto.
- Queso azul y cebolla confitada.

TARTALETAS MINI

Sacar las tartaletas 2 h antes del congelador.

Poner un poco de aceite en una bandeja para horno y las tartaletas encima.

Cocer en horno a 150-180º C/20', con gratinador y aire.