

ALMENDRADOS

Historia:

Los almendrados es una de esas pastas que si le preguntamos a la abuela te empieza a contar mil batallitas, supongo que será una pasta común en muchas regiones del mundo, pero como estamos en el pueblo hablo de lo que pasa aquí.

Es una pasta muy de pueblo sobre todo de las zonas donde los almendros abundan. Su base, evidentemente, es la almendra y la

gente que tiene almendros lo que suele hacer es guardarse un par de sacos en casa para ir haciendo diferentes pastas: almendrados, mantecados, fardelejos, turrón... Todo ello casero.

Empezó siendo una pasta “navideña” y termino siendo de cuando “me apetece”, porque realmente es tan sencilla de hacer que en una hora has hecho un montón y sin que se enfríen ya te las estás comiendo.

Ahora es más sencillo aún, en cualquier hipermercado tenemos almendra molida lo que lo hace más fácil aún. La oblea es más difícil de encontrar pero es fácilmente sustituible.



Ingredientes:

- Almendra en polvo 400 gr.
- 3 huevos frescos
- Azúcar 320 gr.
- Plancha de oblea o cacillos de magdalena

Preparación:



La preparación es muy sencilla: si tenemos las almendras en su cascara como es mi caso, debemos machacarlas para sacar el fruto, posteriormente escaldarlas un minutillo en agua hirviendo y a continuación pelarlas y meterlas al horno para que se sequen y se tuesten muy levemente.

Posteriormente batimos los huevos en un bol, añadimos el azúcar y no paramos de batir hasta que empieza a blanquear la masa.

Luego tenemos que moler las almendras. Yo lo hago con el picador de la batidora o en su defecto con el molinillo de café, no quiero que se queden como si fuera polvo, algún granito debe tener.

La solución más cómoda para vosotros será comprar la almendra molida o en su defecto de la cruda y la tostáis un poco. No vale la tostada ni la frita porque al estar muy cocinada no se hará bien la masa. Quizás no notéis una gran diferencia pero no se liga bien, es un paso muy fácil de hacer, si no os diría que lo saltarais.



Para ponerlos en el horno tenemos 3 posibilidades:

1. Ponemos en la parrilla, papel de horno y encima la plancha de oblea.
2. Untamos la bandeja del horno con un poco de aceite y lo colocamos encima, el aceite termina dando sabor, aunque no es exagerado.
3. Ponemos la masa en unos cacillos de magdalena con lo que ya no necesitamos nada mas, lo idóneo es la oblea pero, se sustituye bien por el cacillo.

En las fotos de la web veréis que pongo montones altos y que al final se quedan aplastados, con eso os quiero decir que los separéis que se ancha bastante.

BIZCOCHO CON PERA CARAMELIZADA

Historia:

La historia del bizcocho la tengo más que contada. Ahora lo que me apetece es contar historias reales que nos hayan pasado con los bizcochos. Cuando acabéis de leer la receta, ¿Por qué no me dejáis un mensaje con aquellas anécdotas que nos han pasado a todos al hacer un bizcocho?

Ahora me vas a decir que nunca te ha salido mal un bizcocho... A mí sí me han salido mal, anda que no tengo recuerdos de esos bizcochos que no subían o que se quedaban húmedos abajo y secos arriba.

No hace mucho tiempo, quise hacer un bizcocho especial de chocolate y no lo conseguí. ¿Sabéis lo que hago? Primero pienso el por qué me ha fallado y si soy capaz de dar con ello, lo corrijo y lo hago de nuevo. Tenéis que perder el miedo a la cocina, a todos se nos estropean cosas y aprendemos de nuestros errores.

Ingredientes:

- 1 kg. de peras "Conferencia"
- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de azúcar

Para el bizcocho:

- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina de repostería
- 15 gr. de levadura en polvo
- 100 ml de aceite



Preparación:



En primer lugar tenemos que cocinar la pera. Ponemos en una sartén la mantequilla con el azúcar y al final, cuando se funde, añadimos los trozos de pera. Previamente habremos pelado, cortado por la mitad y limpiado de pepitas y partes duras las peras. Después las cortamos en tiras longitudinales de 8 a 10 mm. de grosor. La cocinamos hasta que veamos que se vuelve transparente al principio y dorada

después, además de haberse reducido la mantequilla con el azúcar.

Para hacer el bizcocho, batimos los huevos y sin parar de batir vamos añadiendo por este orden el resto de productos: azúcar, aceite y harina con la levadura ya mezclada.

El molde si es de aro, mejor untamos todo el lateral con mantequilla, pillamos entre la base y el aro un papel de horno y ponemos la pera, que ya se habrá enfriado algo. A continuación añadimos la masa del bizcocho y al horno que ya tendremos caliente a 180 grados.

Unos 30 minutos después, dependiendo del horno puede variar algo, ya se habrá hecho el bizcocho. Para comprobarlo, recordad el truco de la aguja. Si pincháis el bizcocho y sale limpia es que ya está hecho. Debemos dejar enfriar un poco antes de desmoldarlo.

Bizcocho de chocolate blanco con pasas borrachas

Historia:

Otra variante del bizcocho, seguramente hay tantas como ideas se os puedan ocurrir. He aprovechado una conjunción de sabores que además voy a aprovechar para hacer una tarta. Puedo asegurarnos que el sabor del bizcocho por sí mismo es magnífico y permite un buen número de combinaciones, por ejemplo emborracharlo con almíbar de ron y poniéndole unas uvas pasas que habremos hidratado antes en el propio ron.



El origen del bizcocho ya os he contado alguna vez que vino de la necesidad que imponen las guerras. Se les ocurrió que para que el pan tardase más tiempo en ponerse duro debían cocerlo dos veces, de esa manera conseguían que tardase más en endurecer y podrían avanzar más rápido en sus campañas.

Ingredientes:

- 6 huevos medianos
- 300 gr. de azúcar
- 300 gr. de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (20 gr.)
- 300 gr. de chocolate blanco
- 150 gr. de uvas pasas moscatel sin pipas

Preparación:



Antes de nada untamos el molde con mantequilla y ponemos el horno a calentar, lo ponemos a 200 grados y unos minutos después de introducir el molde en el horno lo bajamos a 180.

En el bol de amasar, separamos las claras de las yemas y las montamos a punto de nieve. Cuando estemos terminando le añadimos el azúcar y posteriormente las yemas de huevo.

El chocolate blanco lo habremos fundido al baño maría y se lo añadimos a la mezcla. Hasta ahora hemos batido todo con el batidor mecánico. Cuando pongamos la harina con la levadura terminaremos de batirlo a mano para que no se baje la masa. Cuando estén todos los ingredientes bien batidos, vertemos la masa en el molde y lo metemos al horno.

Recordad, en 5 minutos bajamos la temperatura del horno a 180 grados. Dependiendo del grosor del bizcocho tardará más o menos, el color de la parte superior es una buena pista y el pinchazo con la aguja os dirá cuando está bien cocido.

Las uvas pasas las habremos hidratado en el ron al menos durante dos horas. Cortamos el bizcocho por la mitad y le ponemos las uvas pasas en el interior. Decoramos la parte superior con azúcar glas y ya lo tendremos listo para comer.

Bizcocho de limón

Historia:

Como resulta que me encanta experimentar en la cocina, me lié a hacer este bizcocho aprovechando una crema de limón que me sobró de hacer un “lemon pie”, os explicaré cómo hacer la parte del limón.

Luego lo he completado con una decoración que, bueno, eso a lo mejor os lo cuento en otra receta porque el



protagonista es el bizcocho de limón que de por sí ya está muy rico. De eso puedo dar fe, aunque en realidad mi mujer puede dar mucha más fe, porque lo ha devorado.

Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 5 huevos medianos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina para repostería
- 1 sobre de levadura en polvo (en América una cucharadita de café de polvo de hornear)
- 200 ml. de aceite

Para la crema de limón:

- El zumo de 3 limones medianos
- 50 gr. de azúcar

Preparación:



Primero os voy a explicar cómo hacer la crema de limón. Puedes hacerla como la del “lemon pie”, receta que puedes encontrar en la web poniendo ese título en el buscador que hay a la derecha, o bien hacerlo más sencillo. Mezclar el zumo de limón con el azúcar y no complicarnos más la vida

El bizcocho en sí, se hace como siempre. Primero untamos el molde con mantequilla y

encendemos el horno arriba y abajo a 180 grados. El siguiente paso es mezclar todos los ingredientes, que como siempre digo, tenerlos a mano para interrumpir lo menos posible el batido.

Comenzamos por separar las claras de las yemas y empezamos a montarlas a punto de nieve. Añadimos el azúcar en 3 veces y a continuación las yemas de huevo. Seguimos batiendo el aceite, la crema de limón y la harina y una vez esté bien batido, lo ponemos en el molde y lo metemos de inmediato al horno. Controla pinchando con la aguja cuando pueda estar hecho, pero no abras el horno nunca hasta que veas que ha subido bien, unos 25 minutos.

Bizcocho para tartas

Historia:

Esta es una receta que os va a servir para todas las ocasiones en las que hagáis una tarta. Este tamaño da para hacer dos buenas tartas, por lo que debéis tenerlo en cuenta a la hora de utilizar los ingredientes. Para una tarta grande utilizando la mitad es suficiente y posiblemente si dividís entre 3 también os dará un buen tamaño. Eso lo podréis ver dependiendo del molde que utilicéis.



Ingredientes:

- 12 huevos medianos
- 480 gr. de azúcar
- 480 gr. de harina
- 30 gr. de levadura en polvo (polvo de hornear)
- 250 gr. de mantequilla fundida
- 250 gr. de aceite de girasol y oliva suave

Preparación:

Para hacer un buen bizcocho hay que hacer pocas cosas, eso sí, hay que hacerlas bien. Es importante que conozcamos bien nuestro horno, cuanto mejor lo conozcamos, mejores asados conseguiremos, o como en este caso, un bizcocho que será el origen de una tarta.

1. El horno debemos precalentarlo a 200 grados, para hacer el bizcocho a 180.
2. Debemos fundir la mantequilla con antelación para que pierda temperatura antes de que la añadamos al preparado.
3. Es importante que una vez batido el preparado metamos al horno lo antes posible.
4. Untaremos el molde de mantequilla y una vez dados todos los pasos previos, nos ponemos a hacer el preparado.
5. Nunca abriremos el horno antes de que se vea que ha subido bien y la parte superior la veamos dorada. En un bizcocho como el que he preparado, debe estar al menos durante media hora en el horno. Si abrimos la puerta antes de tiempo el bizcocho se bajará y ya podemos despedirnos, terminará apelmazado.

Es interesante seguir los pasos por el orden indicado. Debemos tener todos los ingredientes a mano y empezar a batir las claras, el azúcar lo vamos añadiendo en 3 veces y cuando estén bien levantadas las claras añadimos las yemas. A continuación la mantequilla y el aceite, añadidos despacio para que emulsione bien según se bate.

Por último añadiremos la harina en la que habremos mezclado la levadura y aunque no sea imprescindible, siempre es mejor cerner la harina con un colador apropiado para la ocasión. La batimos con el batidor manual y cuando la harina ya esté casi incorporada con el preparado, terminamos con el batidor mecánico a baja velocidad, procurando que no se baje el “falso merengue”.

Una vez esté todo bien batido lo incorporamos al molde y metemos al horno a continuación. Dependiendo del tamaño tardará más o menos tiempo. Debemos comprobar si está hecho pinchando con una aguja. En cuanto salga limpia ya estará hecho el bizcocho.

Chocolate frito

Historia:

Esta receta tiene una historia muy corta. Tan corta como que la acabo de crear. Hay cosas similares, pero esta la he basado en mi receta de leche frita y además le he dado un cambio a la harina para que la puedan comer los celíacos.

Siento decir que calóricamente es un postre del que no conviene abusar, pero ni más ni menos que de otros. Como siempre digo si comes con moderación no tienes por qué poner en peligro la "operación bikini".



Ingredientes:

- 120 gr. de maicena
- 150 gr. de azúcar
- 20 gr. de cacao 100% en polvo
- 500 ml. de leche
- 500 ml. de nata líquida 5% M.G. (crema doble, heavy cream, media crema)
- Vainilla líquida (lo que quepa en el tapón del recipiente como el que sale en la foto)
- Maicena y huevo para rebozar
- Azúcar glas para decorar
- Margarina para untar la fuente de volcado

Preparación:



Esta receta tiene dos partes bien diferenciadas. La primera es hacer la crema dejándola al punto y la segunda es formar y freír los trozos del tamaño que más nos guste.

Para hacer la crema el procedimiento es muy sencillo: debemos poner todos los ingredientes en la cazuela con un fuego medio. Para que no se pegue, le damos vueltas con el batidor de forma continua. Cuando comience a hervir es

muy posible que ya este hecha, aún así recomiendo batir unos minutos más, ya que nos va a quedar demasiado fina y nos dará muchos problemas para trabajarla después.

Una vez hecha, la volvamos en una fuente. He utilizado una de cristal que unto bien con margarina previamente para que se despegue bien la masa.

Dejamos reposar la masa para que se enfríe durante al menos 4 horas. Si las 2 últimas está en la nevera, mucho mejor. A partir de aquí comenzamos a rematar el postre. Nos preparamos una bandeja con papel absorbente en el que iremos apoyando los trozos recién fritos para que dejen parte de la grasa. En un plato ponemos la harina de maíz, en otro batimos al menos 3 huevos y en una bandeja espolvoreamos un poco de harina y volcamos encima la masa que ya estará bien fría. Por último ponemos una sartén con aceite para freír.

Con un cuchillo mojado cortamos los trozos a nuestro gusto y a continuación los untamos en harina, los pasamos por el huevo y los freímos a fuego medio. Solo es necesario que se dore el rebozado, ya que la crema está cocinada. Vamos poniendo los trozos encima del papel y cuando terminemos de freír, dejamos que repose.

El último paso es la decoración. Ésta debéis hacerla justo antes de servir los trozos, espolvoreáis con azúcar glas y a disfrutar. Si decoráis con el azúcar y lo dejáis sin comer unos minutos veréis como desaparece porque se lo comerá el aceite, por eso si queréis una buena presentación debe espolvorearse el azúcar justo antes de comerlo.

Chocolate pasión

Historia:

Desde la época de los Mayas, se conocen datos relacionados con el chocolate. Por aquel entonces lo consideraban afrodisíaco. ¿Por qué será que pienso que la mente es inmensamente afrodisíaca?

El caso es que los españoles lo trajimos de América y a partir de entonces

se le añadió azúcar y más tarde se empezó a fabricar en pastillas, tal y como lo conocemos ahora.

En esta ocasión he hecho una crema que no sé si se le puede llamar mousse, ya me lo contarán los expertos. De lo que no tengo ninguna duda es que está riquísimo este postre y que es adictivo...



Ingredientes:

- 200 gr. de chocolate “fondant”
- 3 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 200 ml. de nata para montar tipo chantilly
- Guindas confitadas

Preparación:

Este postre tiene 3 pasos claros muy sencillos:



Debemos montar la nata y ponerla en la nevera a enfriar, con 200 ml. de nata y 50 gr. de azúcar tenemos una cantidad un poco justa, si queréis hacer un poco más no pasa nada, solo que engordará más.

Por otro lado montamos el merengue con las claras de los 3 huevos y 50 gr. de azúcar. Sería interesante moler el azúcar o utilizar azúcar glas. Recomiendo

molerla porque es mucho más económica.

Finalmente procedemos a fundir el chocolate. Ponemos agua a calentar en una cazuela y un bol en el que pondremos el chocolate al baño maría encima. He fundido la mantequilla en el microondas para quitarle impurezas si las tuviera pero no es imprescindible, podemos añadirla tal cual al chocolate que se fundirá igualmente.

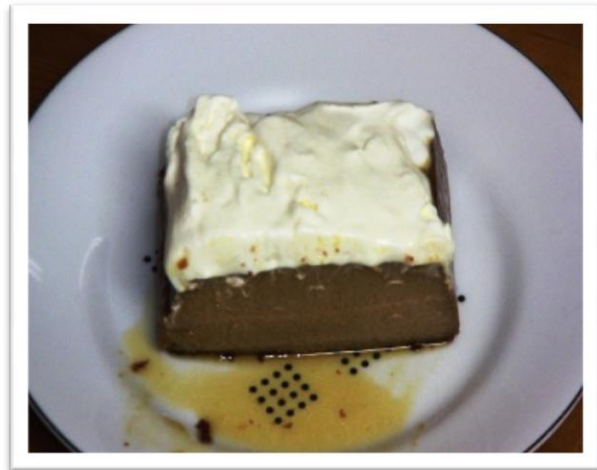
Añadimos el azúcar, si es molida mejor, y las 3 yemas de huevo. Removemos todo bien hasta que veamos que la mezcla está bien cocinada con todos los ingredientes integrados. Debemos dejarla enfriar y cuando esté templada podemos ponerle el merengue poco a poco. Se lo he puesto en 3 veces y lo he removido despacio para que no se baje. Una vez mezclado, ya podemos ponerle la nata encima y meterlo en la nevera donde lo dejaremos reposar un par de horas como mínimo antes de comerlo.

Flan de café irlandés

Historia:

Receta de toda la vida, me gustó tanto que no tengo otro remedio que repetir, pero variando evidentemente. Los romanos ya empezaron a hacer flanes, en el Medievo se popularizó su consumo y en América pegó el pelotazo.

Como en muchos otros casos, el conocimiento de este postre se expandió a través de la guerra, concretamente de las guerras romanas. Posteriormente los árabes empezaron a experimentar con la mezcla de flan y cítricos.



Ingredientes:

- 12 huevos frescos
- 1 litro de nata
- 1 copa de whisky
- 20 gr. de café descafeinado
- 12 cucharadas soperas de azúcar
- Nata para decorar
- Zumo de limón para el caramelo
- 14 cucharadas soperas de azúcar para el caramelo

Preparación:



En primer lugar, hacemos el caramelo con el azúcar y el zumo de limón. Me gusta tostado pero claro, que no amargue. Lo ponemos en los moldes procurando que quede bien extendido por el fondo y los bordes y lo dejamos enfriar.

Por otro lado batimos los huevos. Cuando estén cremosos añadimos el azúcar, la nata, el café y el whisky, por este orden, batiendo sin parar.

El horno debe estar caliente a 180 grados y con un recipiente con agua para el baño maría calentándose. Colocamos los moldes en el agua y dejamos cocer 40 minutos.

El tiempo, como siempre digo, es relativo dependiendo de cada horno y debéis comprobar que están hechos antes de sacarlos pinchándolos con una aguja. Si sale limpia es porque ya están listos. Para decorarlo con la nata, es necesario dejar que se enfríe.

Flan de chocolate blanco y caramelo de naranja

Historia:

Creo que la historia de esta receta será posterior a su publicación. Seguro que hay recetas parecidas, es más que posible que alguien ya la haya hecho, lo que no quita que yo la soñara y os la muestre para torturaros un poco.

No puedo abusar, me pasa lo que a muchas personas que estáis mirando esta receta, tengo sobrepeso y la edad ya me

va poniendo pegatas para disfrutar a tope en las comidas, pero eso no quita para que lo haya probado y no pienso daros ninguna pista sobre mi opinión. No tenéis más remedio que hacerlo y sufrir por haber hecho tan poco.

El caramelo de naranja le da un toque especial y como es la mar de sencillo hacerlo no tenéis excusa. Qué queréis que os diga, terminad de ver la receta y echadle un ojo al vídeo, y ¡No perdáis más tiempo!



Ingredientes:

Para un molde rectangular de 28 cm. de largo:

- 6 huevos medianos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 200 gr. de chocolate blanco fundido
- 500 ml. de nata para cocinar 18% M.G. (Si no encuentras utiliza leche entera)

Para el caramelo de naranja:

- El zumo de una naranja, unos 70 ml.
- 6 cucharadas soperas de azúcar.

Preparación:

La preparación de este flan no difiere de la de otros que ya os he presentado, tan solo tiene dos matices. Debemos fundir el chocolate blanco y para ello hay dos fórmulas: uno es derretirlo al baño maría y la otra más rápida es ponerlo minuto y medio en el microondas, aunque parezca que no se ha derretido a poco que agitéis el recipiente caerá como una montaña de arena.

Este paso es conveniente darlo previamente al inicio de la preparación del flan. La otra variante es el caramelo de naranja. Solo tienes que poner el azúcar en un cazo junto al zumo de naranja y cocinarlo hasta que el caramelo tenga el punto deseado. Ya sabéis que cuanto más oscuro, estará más amargo por lo que es mejor dejarlo clarito. Seguidamente extendemos el caramelo por el molde lo mejor posible y mucho cuidado con las quemaduras porque siempre que se trata de caramelo son graves.

Antes de meter el flan al horno, debe estar caliente a 180 grados y con una bandeja con agua para el baño maría. En este tiempo es cuando hay que ponerse a hacer el preparado del flan.

Ponemos en un bol el azúcar y los 6 huevos, y comenzamos a batir hasta que veamos que toma un toque blanquecino y ha emulsionado bien. Añadimos el chocolate y seguimos batiendo mientras vamos echando la nata poco a poco. Una vez todo bien batido lo ponemos en el molde y lo colocamos en la bandeja con el agua.

Tardará unos 50 minutos pero no te fíes. Pincha con una aguja y si sale limpia es que está listo. Lo dejas enfriar y lo metes a la nevera hasta el día siguiente, si es que aguantas...

Flan de coco

Historia:

El lugar de origen del coco es un tema controvertido. Mientras unos consideran que proviene del sur de Asia, concretamente del delta del Ganges, algunos dicen que procede de América del Sur. Restos fósiles indican que hace 15 millones de años crecieron en Nueva Zelanda plantas similares pero más pequeñas. Hay varias pruebas que indican que crecieron cocoteros en otras tantas zonas del mundo así que nadie sabe con exactitud de donde procede.



Con este flan me pasó algo curioso, aunque por otra parte previsible. Al meter el preparado al horno el coco subió, así que al darle la vuelta queda todo el coco abajo del flan, como si fuera una especie de bizcocho. Aún así salió riquísimo y estoy deseando que os pongáis a hacerlo para que luego me lo contéis.

Ingredientes:

Para el flan:

- 6 huevos medianos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 500 ml. de nata líquida
- 100 gr. de coco rallado

Para el caramelo líquido:

- 6 cucharadas soperas de azúcar
- El zumo de un limón mediano

Preparación:



Para este o cualquier pudín o flan, lo primero que hay que hacer es el caramelo líquido. Para ello utilizamos un cazo de acero inoxidable y tras añadir el azúcar y el zumo de limón, procedemos a cocinarlo a fuego fuerte hasta que esté en el punto deseado. Lo siguiente es mojar las paredes del molde con el caramelo y esperar a que cristalice.

A continuación mezclamos los ingredientes del flan por el siguiente orden: huevos, azúcar, nata y coco. Batimos desde el principio sin parar por eso debemos tener todos los ingredientes a mano. Una vez bien batido lo vertemos en el molde y lo ponemos en el horno al baño maría o simplemente el molde al horno.

Estoy haciendo los flanes y pudíns sin ponerlos al baño maría y no solo no le noto diferencia al flan sino que además se hace antes. En este caso unos 40 minutos ya que estaba bien lleno el molde, a 180 grados con el fuego arriba y abajo.

Galletas de mantequilla

Historia:

Como otras muchas recetas, el origen de estas galletas es incierto. Sí podemos saber que ahora las llaman galletas danesas y que vienen en una caja metálica que luego todo el mundo utiliza como costurero.

El dato más fiable, o al menos el más repetido, nos lleva a atribuir su descubrimiento involuntario a un cabrero pakistaní, al que le sobraba tanta mantequilla que la empezó a guardar en una caja metálica para consumirlas durante el invierno.



¿Están buenas? Sí, yo diría que muy ricas. Las que os propongo son básicas. En mi casa han volado pero también os animo a que hagáis variantes, ya que son muy sencillas de hacer.

Ingredientes:

- 2 huevos medianos
- 250 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 1 pizca de canela
- Harina la que admita, unos 300 gr. o quizás más, depende de la harina.

Preparación:



La mantequilla para las galletas, debe estar a temperatura ambiente para poder manejarla. En un bol ponemos la mantequilla con el azúcar y la mezclamos bien. A continuación le ponemos los huevos y los mezclamos sin batirlos previamente. Finalmente añadimos parte de la harina, la canela y empezamos a amasar hasta que la masa se desprenda bien de las manos.

El siguiente paso es envolverla en film plástico y meter la masa en la nevera durante una hora, de esta manera reposará y al enfriarse la mantequilla, la hará más manejable.

Para darle forma a las galletas, utilizaremos papel de horno para apoyar la masa y taparla. A continuación le pasaremos el rodillo hasta dejar la masa del grosor que nos parezca oportuno. Para cortar las galletas podemos utilizar un molde o un cortapastas, lo que tengamos a mano.

El horno debe estar caliente antes de poner las galletas dentro, con el fuego arriba y abajo a una temperatura de 180 grados. El tiempo que tardarán en hacerse dependerá del grosor. Haciéndolas de unos 4 milímetros, estarán hechas en unos 12-15 minutos. Cuando estén doradas y al tocarlas no se hunda el dedo, estarán listas. Para que no se cuezan demasiado es mejor enfriarlas rápido poniéndolas sobre alguna superficie de mármol o similar.

MANTECADOS DE PUEBLO

Historia:

No puedo remediarlo amigos, solo con pensar que voy a hacer estos mantecados se me hace la boca agua. Esta pasta casera se hacía en todas las casas del pueblo para cualquier celebración o aunque no hubiera nada que celebrar. De repente deja de hacerse porque hay que vivir corriendo y ya ponemos la típica excusa de que no tenemos tiempo. Cuando veáis lo fácil y



divertido que es de hacer, os vais a tirar de los pelos por no haber hecho en casa estas pastas, no las encontraréis igual. Solo tienen un problema: crean adicción.

Esta pasta casera es una de esas recetas que incluyo en mi propósito de recuperar la cocina antigua. Pienso abusar de las nuevas tecnologías para difundir la historia culinaria a la que contribuyeron nuestros antepasados.

Evidentemente el mantecado original no lleva almendra, pero lo que mejora al ponérsela es tan evidente que a ver quién no se la pone. La cantidad de almendra puede variar, la que yo indico es una cantidad que deja la pasta crujiente y le aporta un sabor extraordinario. Si se le echa menos pues sabe menos, si se le echa más casi que se estropea la pasta, pues la dejará demasiado crujiente.

Mantecados caseros, ingredientes:

- 300 gr. de manteca de cerdo
- 300 gr. de almendra tostada y molida
- 300 gr. de azúcar molida
- 1 kg. de harina
- 2 huevos
- 250 ml. de aceite
- 2 huevos, uno para la masa y otro para pintar
- Almendras y azúcar para decorar

Mantecados caseros, preparación:



Lo primero que debemos hacer es escaldar la almendra. Para ello ponemos un cazo con agua y en que esté hirviendo ponemos una parte de las almendras y dejamos un par de minutos escasos, las sacamos a un plato y vamos añadiendo almendras nuevas hasta que se acaben.

En cuanto baja la temperatura de las almendras empezamos a quitarles la piel y las

vamos poniendo en la bandeja que las vayamos a tostar.

Evidentemente este paso solo hay que darlo si se utiliza almendra cruda como es mi caso, que he cascado los almendrucos jugándome los dedos. Puedes comprar la almendra ya tostada y pelada, incluso ya molida, fíjate si es cómodo.

En un bol que nos permita trabajar ponemos 1 huevo y lo batimos, añadimos el azúcar, la manteca y una parte de la harina. Lo amasamos bien para deshacer la manteca y vamos integrando poco a poco los ingredientes. A continuación le ponemos el aceite y el resto de harina y una vez bien amasado veremos que nos queda una masa que si la apretamos se junta pero que queda como granulada si la separamos (espero que lo veáis bien en las fotos de la web). La dejamos reposar 10 o 15 minutos.

Extendemos parte de la masa y con el molde la vamos cortando, los recortes que quedan los volvemos a utilizar. El grosor se lo damos nosotros, a mi me gustan recias, contundentes, o sea como de un dedo de altura, pero reconozco que si las hacéis más finas no está mal, os salen más cantidad de pastas.

Una vez cortadas las vamos poniendo en la bandeja y las pintamos con huevo batido, les ponemos una pizca de azúcar por encima y les clavamos una almendra cruda.

Por último introducimos la bandeja en el horno precalentado a unos 180 grados y aproximadamente en unos 20 minutos estarán hechas. No seáis impacientes y dejar que se enfríen, que os conozco. Dejar que se enfríen un poco antes de manipularlas, porque recién salidas del horno son muy frágiles. La mejor hora del día para comerlos es cualquiera.

Mazapán de soto

Historia:

De origen árabe, como no, el “Mazapán de Soto” tal y como lo conocemos, surgió en un convento, donde Sor Purificación Redondo Tejada, supongo que para conseguir fondos para el convento, comenzó la elaboración de los mazapanes en la población riojana de Soto de Cameros. La receta pasó a su hermano Juan de Dios, que impulsó la elaboración comercial del producto.



Dada la importancia de este producto en La Rioja, cuenta con la certificación de “La Rioja Calidad”, denominación que se da en la región a los productos de relevancia. Hoy en día los elaboran varias empresa y seguro que cada uno lo hace de una forma. La receta que os traigo es una buena base y os garantizo que cerraréis los ojos y no notaréis la diferencia, con la ventaja de que saldrán más baratos y solo cuesta una hora hacerlos.

Ingredientes:

- 500 gr. de almendra cruda, seca y molida
- 500 gr. de azúcar blanquilla
- 200 gr. de patata cocida
- Ralladura de 1 limón
- Azúcar para el baño de almíbar
- 1 hoja de Oblea

Preparación:

Sencillamente es algo que se hace con extrema facilidad, solo el desconocimiento provoca que no hagamos en casa este dulce, incluso en cualquier época del año.

Por un lado coceremos la patata con la piel. Por supuesto la lavamos bien para quitarle cualquier resto de tierra. Dejamos que se enfríe y nos disponemos a la elaboración de los mazapanes.

Para esta cantidad haremos 3 cucharadas de azúcar con medio vaso de agua para el almíbar. Lo ponemos a fuego fuerte y procedemos a cocinarlo. Cuando vemos que se va espesando lo retiramos del fuego. Es complicado transmitir por escrito lo que es un almíbar al punto de hebra. Básicamente podría decir que es cuando se ha reducido casi a la mitad y vemos que al levantar la cuchara y verterlo en la cazuela vemos que cae como si fuera una miel algo líquida. En cualquier caso lo dejamos que se vaya enfriando.

Yo tenía almendras en casa por lo que las he cascado, escaldado y pelado, luego las he dejado secar, me he ayudado dándoles un golpe de horno un par de minutos para que se evapore el agua. A continuación las he molido bien con el picador de la batidora y no he dejado que se hiciera harina, lo hice un pelín granulado.

En un bol ponemos la almendra molida, la ralladura de limón y el azúcar, lo mezclamos bien con las manos y vamos añadiendo la patata que habremos hecho puré anteriormente. Seguimos mezclando los 3 ingredientes hasta que vemos que ya están bien integrados hasta que vemos que ya estén bien integrados. Con esta medida deben salir siempre iguales, lo único que puede alterar esto es que la patata por la razón que sea, puede que por la clase de la patata tenga menos fécula y más agua, entonces añadiremos un poco más de la cantidad indicada.

Dejamos reposar unos minutos y ponemos el horno con el gratinador en marcha, porque de ponerlos de la misma forma que un bizcocho el azúcar no se doraría y acabarían aplastados al perder la textura porque se licuaría el azúcar. Por eso debéis tenerlos el tiempo suficiente en el horno para que se cocine la parte de arriba sin que se desintegre.

Antes de meterlos al horno, habremos puesto en la bandeja la oblea y formado los mazapanes con las manos, los pintamos con el almíbar que se ha tenido que espesar al enfriarse y los horneamos hasta que se doren.

Mermelada casera de fresas

Historia:

Hacer mermelada no es más que cocer fruta con azúcar, aparte de darle el punto dulce hace de conservante. Sobre todo se suele hacer con la fruta de temporada, es la mejor forma de conseguir que no se estropee la fruta cuando hay mucha.



Otro beneficio de hacer la mermelada en casa es que no se utilizan

conservantes artificiales y comemos de la forma más natural posible. Esto no quiere decir que las mermeladas en conserva sean malas, ni mucho menos, solo te presento la opción de tomar dos alimentos básicos de forma natural, además no sé que tiene lo que haces tú mismo, que te sabe mejor.

No todas las mermeladas se hacen con esta proporción de fruta y azúcar, cuanto más ácida sea la fruta, más azúcar hay que ponerle. Incluso está tu gusto personal que puede ser que te guste más ácida la mermelada y le pongas menos.

Si aprovechas ofertas con fruta de temporada, puedes hacerte con un buen lote de mermeladas caseras e ir consumiendo durante todo el año.

Ingredientes:

- 750 gr. de fresas
- 375 gr. de azúcar

Preparación:



Hacer mermelada de fresa no tiene ningún secreto. Lavamos la fruta y la cortamos en trozos. Por otro lado ponemos en el fuego una cazuela con un poco de agua, añadimos la fruta y el azúcar, y a esperar. De vez en cuando conviene remover porque las mermeladas tienden a pegarse según se consume el azúcar.

Notaremos que la mermelada va espesando y poco a poco se oscurece, en la misma cazuela podemos pasar la batidora dejándola tan fina como queramos y cuando vemos que ya se va quedando más pegada en la cuchara podemos dar por terminada la cocción, no penséis que tiene que quedarse muy densa ya que en caliente siempre estará más líquida, salvo que nos pasemos de cocción una barbaridad y la estropeemos.

Natillas de chocolate

Historia:

Ya os conté cuando hice las natillas normales, que se cree que su origen está en los monasterios europeos de la edad media, por aquello de la humildad del plato y del resultado final, con muy poca cosa podemos hacer un alimento contundente.

Luego ya está nuestra imaginación. En este caso les he dado sabor a chocolate y adornado con nubes de azúcar. Puedo aseguraros que tomadas en caliente son un chocolate espectacular, si, de ese de mojar churros. Probadlo y ya me contaréis.

Lo que si tengo claro es que con poco se hace mucha cantidad de natillas y compramos demasiadas cosas fabricadas cuando es tan fácil hacerlas en casa.



Ingredientes:

- 9 yemas de huevo
- 1 litro de leche
- ½ litro de nata líquida
- 4 cucharadas soperas de cacao en polvo
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas colmes de maicena
- Nubes de azúcar
- Canela en polvo, canela en rama y cáscara de limón

Preparación:



Lo primero es poner a cocer la leche con una rama de canela y la corteza de un limón, procurad cortarla muy somera, lo blanco amarga y cuanto más lleve más amargará lógicamente.

Por otro lado en la cazuela donde vayamos a hacer las natillas ponemos las yemas de 9 huevos y el azúcar, siempre una cucharada por huevo, hoy una más por el cacao. Se quedará un pelín amargo, pero compensa con la

nube de azúcar. Si sois golosas le ponéis 12 cucharadas porque las admite. Batimos bien las yemas con el azúcar hasta que nos queda de un color blanquecino.

Añadimos las dos cucharadas soperas colmes de maicena y lo removemos bien hasta que vemos que está totalmente integrado.

El siguiente paso es añadir el cacao, podréis ver en las fotos que para no pasarme puse una cantidad y más tarde puse más. Esto es lo que se llama ir con cuidado y comprobando. Podéis echar todo el cacao junto, 4 cucharadas soperas rasas y batirlo bien hasta que se vea todo integrado.

Por último le ponemos la nata y volvemos a remover bien, al ponerle la nata evitamos que si ponemos la leche muy caliente se nos hagan muy rápidas las yemas de huevo. La verdad es que este paso garantiza el éxito de las natillas.

En la cazuela que hemos calentado la leche, retiramos la cáscara de limón y la canela en rama. No habrá llegado a hervir y la habremos dejado enfriar un poco.

El último paso es incorporar esta leche a las natillas. Lo haremos poco a poco y removiendo sin parar. A continuación lo ponemos en el fuego y sin parar de remover para que no se pegue, seguimos haciendo las natillas. Notaremos que poco a poco van espesando y seguimos así hasta que vayan a romper a hervir, entonces estarán terminadas y podremos pasarlas al recipiente donde las vayamos a enfriar.

Les ponemos canela en polvo y cuando se enfríen un poco, les ponemos las nubes de azúcar. Si antes de servir las le ponemos un poco de nata por encima tampoco le estorba.

Pan de Calatrava

Historia:

Pan de Calatrava, flan de Calatrava... Ponedle el nombre que queráis. Por su composición creo que se le debería llamar pudín, pero qué más da, está riquísimo y eso es lo que cuenta.

Este postre empezó a hacerse con el pan del día anterior por lo que es una receta de aprovechamiento. Posteriormente se empezó a hacer con bizcochos,



magdalenas o como lo voy a hacer en este caso, mantecosas. Estos bollos son típicos de donde vivo, aunque las que he utilizado son las que han hecho en la panadería.

Prometo hacer mantecosas caseras algún día porque es otra de esas pastas que si no la cuidamos desaparecerá de nuestra gastronomía y luego la echaremos en falta.

Ingredientes:

Para el flan:

- 12 huevos frescos
- 1 l. de nata líquida
- 12 cucharadas soperas de azúcar
- 3 mantecosas

Para el caramelo:

- 12 cucharadas de azúcar
- El zumo de un limón

Preparación:



La preparación de este flan no tiene nada de especial. Con las cantidades que he empleado, me llega para hacer 2 flaneras de 8 raciones cada una. Lo hago así porque en mi casa se come y el gasto del horno es el mismo.

Una vez hecho el caramelo y casi enfriado, ponemos los trozos cortados de mantecosa de forma transversal como se puede ver en la foto.

Para el flan, batimos los 12 huevos con el azúcar y la nata en un bol amplio y una vez esté todo bien batido, lo vertemos en los moldes y dejamos que se empapen bien las mantecosas, mientras vamos calentando el horno a 180 grados.

Ponemos la bandeja del baño maría para que se vaya calentando y unos 10 minutos después, metemos las flaneras al horno. Viene a costar entre 40 y 50 minutos, dependerá del horno y la cantidad de flan, pero ya sabéis que podéis comprobar con la aguja cuándo está hecho. Cuando esté terminado dejáis que se enfríe y se mete en la nevera esperando su momento adecuado.

PERAS AL VINO

Historia:

Las peras al vino son posiblemente el postre más típico de La Rioja, dependiendo del vino con el que las cocinemos, podrán alcanzar diferentes matices de sabor y color. Si utilizamos un vino joven, el color será tirando a morado y tendrá un sabor más fresco con un puntito de acidez.



Si utilizamos vino crianza o reserva, la tonalidad se tornará más cobriza cuanto más viejo sea el vino, también notaremos diferencias en el sabor, espero que descubráis todos los matices.

La sorpresa llegó cuando probé con vino blanco, se multiplicaron los aromas y sabores a fruta de la pera y al caramelizar el vino le dio un toque espectacular, en el video podréis apreciar las diferencias y cuando las comáis disfrutaréis con este postre.

Ingredientes:

- 10 peras conferencia
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 2 botellas de vino tinto o 2 de vino blanco
- 2 ramas de canela
- Uvas y ciruelas pasas o melocotón en almíbar

Preparación:



Escogemos una cazuela en la que podamos bañar las peras con el vino pero que las mismas llenen el fondo, este detalle es importante por la cantidad de vino que tenemos que añadir.

Añadimos a la cazuela una cucharada sopera de azúcar por cada pera que hagamos, si queremos darle un toque de frescura le podemos añadir un poco de zumo de naranja o limón

(estos sabores los encontraremos después), también puede ser simplemente agua, hay que añadirle algo de líquido ya que queremos que el azúcar llegue a hacerse un almíbar al punto de hebra.

Cuando lo conseguimos añadimos el vino y dejamos que se funda con el azúcar. Seguidamente ponemos las peras y dejamos que rompa a hervir, añadimos la canela en rama y controlamos la fuerza del fuego.

El tiempo de cocción variará dependiendo de muchos matices que en mi cocina si puedo controlar pero en la vuestra no. El más importante de todos es que las peras deben estar muy duras, ese grado de dureza es el que nos permitirá cocerlas más o menos. Cuanto más cuezan mejor quedan ya que el vino penetrará más en ellas, el vino con todos los sabores y aromas de lo que añadimos a la cazuela. Otro punto importante es tener la cazuela tapada para que no se evapore el vino, para ello tendremos que controlar muy bien el fuego, veremos que poco a poco el vino se va reduciendo y manchando las peras más por un lado que por otro, debemos ir girándolas para que tomen color uniformemente. Al reducirse el vino veremos que el mismo se convierte en espuma al hervir y cubre las peras en su totalidad. Esto solo ocurre si tenemos la cazuela tapada, si controlamos el fuego para que esto pase y no se salga, conseguiremos una perfecta cocción de las peras. Poco antes de que terminen de hacerse añadiremos las frutas pasas o el melocotón en almíbar.

Suelo quitarlas del fuego un poco antes de que terminen de hacerse ya que mientras se enfría el vino sigue cocinando. Tampoco es imprescindible pero si las sacamos bien hechas luego las encontraremos algo blandas. Dejamos que enfríen y las metemos a la nevera para el día siguiente, incluso con dos días de reposo ganan más, pero para eso hay que tener mucha fuerza de voluntad.

Pudin de melocotón en almíbar

Historia:

Este pudin se me ocurrió en un momento en el que ya me había hartado un poco de comer el bizcocho que me sobraba de la plancha que hice para las tartas. Eché un vistazo en el armario y vi que tenía un bote de melocotón en almíbar. El resto vino solo.

Ya sabéis la historia del pudin, que está basado en el flan. Es un postre que ya se hacía hace muchos años y que se fue desarrollando con el paso de los años. Ahora mismo es un postre que se ha extendido a nivel mundial, por una parte gracias a lo fácil que es hacerlo y por la gran cantidad de variantes que admite.



Ingredientes:

Para el pudin:

- 6 huevos medianos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 500 ml. de nata líquida (media crema, crema doble, heavy cream)
- Melocotón en almíbar
- Bizcocho de cualquier tipo, mejor del hecho un poco seco

Para el caramelo:

- 6 cucharadas soperas de azúcar
- El zumo de un limón

Preparación:

Para este o cualquier pudín o flan, lo primero que hay que hacer es el caramelo líquido. Para ello utilizamos un cazo de acero inoxidable y tras añadir el azúcar y el zumo de limón, procedemos a cocinarlo a fuego fuerte hasta que esté en el punto deseado. Lo siguiente es mojar las paredes del molde con el caramelo y esperar a que cristalice.

El siguiente paso es cubrir el fondo con trozos de melocotón y lo cubrimos con el bizcocho. Lo he hecho con una sola capa, pero me da que con dos capas estaría aun mejor. Si decidís ponerle dos capas el proceso sería, capa de melocotón, otra de bizcocho, otra de melocotón, otra de bizcocho y después añadirle el caldo del flan.

Lo mejor es dejar que se empape bien el bizcocho antes de meterlo al horno que tendremos pre calentado a 180 grados. Si ponéis dos capas de bizcocho no hagáis 6 huevos, haced solo 4, con 4 cucharadas de azúcar y 333 ml de nata líquida.

Entre 40 y 45 minutos después estará hecho el pudín y tras dejarlo enfriar ya podremos disfrutarlo. Lo ideal es dejarlo reposar ya desmoldado unas 12 horas para que se empape bien el bizcocho que se habrá subido a la superficie y que ya estará un poco seco.

“Quesacho”

Historia:

¿No sabes lo que es el quesacho? Hasta que se me ocurrió yo tampoco lo sabía. Es lo que tiene experimentar en la cocina, a veces das con ideas inesperadas. Mi mujer siempre me dice que la textura de este tipo de tartas semi-cremosas no le gustan, así que no me queda otro remedio que intentar solucionarlo.



He hecho una mezcla entre una quesada y un bizcocho, de ahí el nombre. Ha salido una textura mezcla de las dos cosas. Es como una crema abizcochada, si se me permite el término, luego le puse por encima una capa de la confitura de ciruelas que hice en casa hace poco tiempo y terminé decorándolo con nata para darle contraste al color.

Ingredientes:

- 5 huevos medianos
- 250 gr. de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (20 gr.)
- 250 gr. de azúcar
- 500 gr. de queso tipo “Philadelphia”
- 50 gr. de azúcar glas par el merengue
- Mermelada para la cobertura
- ½ l. de nata para montar
- 75 gr. de azúcar para la nata

Preparación:



Untamos el molde con mantequilla, en el fondo me estoy acostumbrando a ponerle pillado con el molde un papel de horno. Lo cierto es que no cuesta nada desmoldar después y se protege el molde ya que no se pega.

Encendemos el horno y lo vamos calentando a 200 grados, recordad que cuando metamos el molde con la masa debemos bajarlo a 180 grados.

Mientras se calienta vamos preparando la masa, para ello en un bol amplio ponemos las claras y las batimos a punto de nieve, entonces le ponemos el azúcar glas y terminamos de montar el merengue. Le incorporamos el queso y batimos con el batidor manual para integrarlo poco a poco. Seguidamente le ponemos la harina en la que habremos mezclado la levadura en polvo, a continuación las yemas de huevo y finalmente el azúcar. Tras batirlo todo bien lo ponemos en el molde y horneamos, en unos 35 minutos estará hecho, pero como os digo siempre, no os fiéis y usad la aguja para ver si está bien cocido, si tras pinchar sale limpia, ya lo tenemos.

Como podréis ver por las fotos le he cortado el copete para dejar una superficie plana y poder adornarlo correctamente, le he puesto una capa fina de confitura de ciruela pero podéis ponerle cualquiera de frutos rojos, tipo mora o frambuesa. El resto ya es sencillo, le ponemos la nata con ayuda de una manga pastelera y a disfrutar

QUESADA PASIEGA

Historia:

La historia no me hace falta mirarla, la voy a escribir utilizando el sentido común. Mirad, hablamos de un producto típico de las montañas cántabras y que utiliza derivados de la leche, huevos y harina básicamente. Tengo más que claro que lo creó alguna montañesa (mujer cántabra) que tirando de lo que tenía en su humilde despensa dio con esta maravilla, bendita sea la hora que se le ocurrió esta idea.



Fijaros que yo no os voy a poner los ingredientes típicos de la quesada pasiega, he hecho mi versión para que todos mis seguidores puedan hacerlo ya que algún ingrediente podrían no encontrarlo en América. Os animo a que la hagáis y me odiéis por presentaros un postre tan rico.

Ingredientes:

- 5 huevos frescos
- 300 gr. de azúcar
- 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina
- Ralladura de limón
- Canela en polvo
- 750 gr. de queso tipo "Philadelphia"
- Mermelada de fresa

Preparación:



Seguimos con la preparación de los postres que yo llamo los más fáciles del mundo por su sencillez de elaboración.

Preparamos los ingredientes, untamos el molde con mantequilla y ponemos a calentar el horno a 200°.

En un bol grande ponemos los huevos y los batimos, vamos añadiendo el azúcar poco a poco y posteriormente la mantequilla, previamente derretida en el microondas y templada (no hay que echarla justo después de sacarla del microondas). A continuación ponemos el queso y seguidamente la harina, la removemos con la cuchara antes de meterle el batidor para que no salga toda volando.

Por último añadimos la ralladura de limón y canela en polvo al gusto. En este caso no le he puesto canela porque tengo la intención de ponerle un poco de mermelada de fresa por encima, pero sobre gustos no hay nada escrito. Lo ponemos todo en el molde y lo metemos al horno al que le bajamos la temperatura a 180 grados pasados 5 minutos.



En la primera media hora no se os ocurra abrir la puerta del horno. No os preocupéis, que con este tamaño tardará al menos 45 minutos en hacerse. Pasada la media hora ya podréis ir comprobando con la aguja si está o no hecho ya.

Si queréis ponerle la mermelada, ponédsela al trozo que os vayáis a comer justo antes de hacerlo, así no se reseca. La quesada podéis conservarla en la nevera pero se seca algo, lo dejo a vuestra elección, en mi casa la comemos rápido y así no se estropea.

Soufflé casero

Historia:

El soufflé es una preparación a base de claras de huevo batidas a punto de nieve, que al meterlas al horno se hinchan, podría decirse que de aire, de ahí del nombre. Puede ser dulce o salado, pero en este caso lo he hecho dulce y sirve como postre. Lo cierto es que creo que es uno de los postres caseros más ricos.



En lugar de meterlo al horno lo he gratinado con un soplete como el que ofrecí en un concurso que hice hace tiempo. Es una herramienta muy práctica que he utilizado en bastantes recetas.

Ingredientes:

- 1 plancha de bizcocho
- Helado de vainilla para cubrir el bizcocho
- Frutas en almíbar
- Las claras de 4 huevos
- 100 gr. de azúcar glas
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1 vaso de agua
- 1 copa de ron

Preparación:



He utilizado una base de bizcocho que hice con la masa que me sobró de las magdalenas de caramelo. Le he dado forma rectangular para que coincida con la medida del helado y la he emborrachado con almíbar de ron. Para hacerlo he utilizado las 4 cucharadas soperas de azúcar que he puesto en un cazo al fuego con el agua. Después de cocinarlo durante unos minutos a fuego fuerte y cuando ya se ha espesado lo

suficiente, le he añadido el ron, unos minutos más al fuego para que se evapore el alcohol y dejo enfriar.

Por otro lado hago el merengue, para ello pongo en el bol las claras de huevo a temperatura ambiente y con el batidor comienzo a levantar las claras, cuando ya estén a punto de nieve le añadimos el azúcar glas y continuamos batiendo hasta que vemos que aunque le demos la vuelta al bol, el merengue no se va a mover.

Con todos los elementos preparados, ponemos la plancha de bizcocho en la bandeja y lo emborrachamos con el almíbar. A continuación le ponemos encima el helado de vainilla. Lo cubrimos con un poco de merengue para que se fije bien la fruta y finalmente la cubrimos con el resto del merengue.

Aquí habría que rematarlo en el horno donde lo doraríamos con el gratinador, pero ya que tenemos un soplete de chef, lo hacemos más fácil, con el soplete quemamos toda la superficie el merengue y a continuación flambeamos con Marrasquino.

Tarta de queso batido

Historia:

Me estoy volviendo adicto a las tartas de queso. Sueño con ellas y luego no tengo más remedio que ponerme a cocinar. El resultado es contradictorio: es placentero para los sentidos y amargo para la báscula. En esta ocasión ya le he rebajado calorías al queso y prometo seguir probando hasta conseguir una tarta de queso que pueda ser consumida sin miedo a engordar.



He intentado lograr el resultado de la tarta cremosa, que ha tenido tanto éxito para adaptar los ingredientes sobre todo a la zona americana, que no sé por qué, no pueden conseguir cuajada en polvo para hacer estupendos postres. Este objetivo lo he conseguido, trabajando los ingredientes de otra forma, ya podemos hacer una tarta exquisita con ingredientes que se consiguen fácilmente.

Ingredientes:

- 2 huevos
- 500 gr. de queso batido o queso tipo "Philadelphia"
- 125 gr. de mantequilla
- 250 ml. de nata para montar 35% M.G. o el equivalente en nata montada, o Chantilly
- 150 gr. de azúcar
- 125 gr. de harina de repostería
- 10 gr. de levadura en polvo o polvo para hornear

Preparación:



Es un poco más laboriosa de preparar y lo cierto es que me enfrentaba a algo desconocido, pero ya hice las correcciones oportunas para que os salga perfecto.

Para un molde de 28 cm. de diámetro he dividido los ingredientes que se ven en el vídeo porque conseguí emulsionar la masa muy bien, tal y como quería que pasara e

ingenuo de mí, pensé que no subiría mucho más, pero si subió sí... Y se salió. Menos mal que uno es perro viejo y ya le había puesto papel en la parrilla por si se salía.

Ahora por fin vamos con la preparación. Los dos primeros pasos son fundir la mantequilla en el microondas para que se vaya enfriado y poner el horno a 200 grados con el fuego de arriba y abajo encendidos. Cuando pongamos el molde en el mismo, bajaremos la temperatura a 180 grados.

Es conveniente pillar un papel de horno entre la base del molde y el aro, de esta manera evitamos que se salga por debajo y además no se pega al fondo. Los dos primeros pasos son montar las claras de huevo a punto de nieve con la mitad del azúcar y la nata con la otra mitad. Si utilizas nata montada ponle solo la mitad del azúcar ya que la nata o la chantilly tendrá incorporada una parte.

Una vez dado este paso y en un bol amplio, lo normal es haber hecho el merengue en el mismo, añadimos las yemas de huevo y la nata batiendo manualmente, despacito para que no se baje la masa.

El siguiente paso es añadir el queso, a continuación la mantequilla y finalmente la harina en la que habremos mezclado la levadura en polvo. La harina la pasaremos por el colador para que sea más fina y se mezcle mejor.

Sin perder tiempo, ponemos la masa en el molde y lo metemos inmediatamente en el horno. Recordad bajar la temperatura a 180 grados, le cuesta aproximadamente 1 hora y hay que retirarlo cuando la aguja salga limpia. Aunque parezca que está blando debemos tener en cuenta que se irá endureciendo a medida que pierda temperatura y al día siguiente nos quedaremos sorprendidos de la consistencia que ha tomado.