



COCINA NAVIDAD 2024

MENÚ

SOPA DE QUESO MANCHEGO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE CALAMARES EN SU TINTA

PASTEL DE SUSHI

HELADO DE TURRÓN

1.- SOPA DE QUESO MANCHEGO



Ingredientes

- 150g. de [queso manchego curado](#) y sin corteza.
- 2 puerros.
- 200ml. de nata líquida.
- 400ml. de caldo de pollo o verduras.
- Sal.
- Pimienta recién molida.

Preparación

Lo primero que debemos hacer es potenciar todo el sabor de la crema elaborando un fondo. Para ello, lavamos muy bien los puerros, luego secamos, pelamos y troceamos **únicamente la parte blanca**. El puerro aportará una suavidad especial a nuestra crema de queso manchego. Continuamos sofriendo un poco los puerros con aceite de oliva en una cazuela a fuego medio. Asegúrate que al final de la cocción los puerros resulten tiernos.

Corta el queso manchego en dados de un mismo tamaño. Agrega el queso a los puerros y revuelve para que se fundan. Incorpora la nata líquida para **aligerar la densidad de la crema** y que la intensidad de sabor que aporta el queso manchego curado se suavice un poco; revuelve para unir bien los ingredientes. Ahora, añade el caldo de pollo o de verduras según tu gusto. Reduce al mínimo la llama y continúa la cocción durante 15 minutos. El resultado debe ser una crema suave.

Rectifica la sazón de la crema, agrega la pimienta recién molida, un toque más de sal si lo crees necesario y retira del fuego. **Pasa la crema por la licuadora** y luego por un colador para obtener una mejor textura. El resultado será una deliciosa crema de queso manchego curado, muy elegante y delicada

2.- PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CALAMARES EN SU TINTA



Ingredientes

- 1 lata de pimientos del piquillo de buena calidad
- 1 cebolla grande
- 1/2 guindilla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo y verde
- 1/2 tomate natural
- 1 copa de oporto o vino blanco
- 1 limón
- 1 tinta de calamar
- 1/2 litro de salsa bechamel

Preparación

Paso 1

En una cazuela, con tres cucharadas de aceite, pondremos a pochar una cebolla cortada muy fina, y media guindilla.

Cuando la cebolla empiece a sudar, añadiremos dos dientes de ajo muy picados, junto con media zanahoria y un poco de pimiento rojo picados.

Se rehoga todo bien y se deja freír hasta que quede blandito y un poco tostado.

Se salpimenta.

Paso 2

Se añade al sofrito de cebolla medio tomate natural pelado y picado, y una copa de oporto que se deja reducir. Se tritura la salsa y se cuela.

Paso 3

Mientras, cortamos en trozos pequeños un kilo de calamares (para cuatro personas), salpimentándolos y regándolos con unas gotas de limón.

En una sartén a fuego muy fuerte, con una cucharada de aceite, se marcan los calamares (se va retirando el agua que vayan soltando los calamares y se va incorporando esa agua al sofrito de cebolla).

Paso 4

Se añaden los calamares al sofrito de cebolla que hemos triturado. Se cocinan hasta que los calamares estén blandos (si los hacemos en olla a presión, unos diez minutos desde que comience a salir el vapor).

Paso 5

Se retira prácticamente todo el líquido de los calamares, y se mezcla este líquido en el vaso de la batidora con la tinta de los calamares, y con una cucharada de calamares muy picados. Batimos y reservamos.

Paso 6

Hacemos una bechamel añadiendo una cucharada de harina a una cucharada de aceite caliente y un diente de mantequilla, incorporando poco a poco leche, y sin dejar de remover para que no se formen grumos, salpimentamos y añadimos un poco de nuez moscada junto con los calamares que teníamos sin casi nada de líquido

Paso 7

Abrimos un bote de pimientos de piquillo, y con la ayuda de una cucharilla, vamos rellenando cada uno de los pimientos con cuidado de que no se nos rompan, y vamos reservándolos en una fuente de horno, untada con un poco de aceite.

Paso 8

Horneamos los pimientos durante 10 minutos, para que se calienten, y servimos en un plato sobre una cucharada de la salsa con la tinta, muy caliente, en el fondo del plato.

3.- PASTEL DE SUSHI



Ingredientes

ARROZ:

- 500 gramos arroz
- La misma cantidad de agua que de arroz
- 70 ml vinagre de arroz
- 2 cucharadas azúcar
- 1 cucharadita sal
- Cebolla crujiente

PASTEL

- Arroz cocido
- 350 gramos camaron cocido
- 1 Aguacate
- 190 gramos queso crema
- Cebollino
- Cilantro
- soja
- 1 Pepino sin semilla
- Salmón marinado o ahumado

Elaboración paso a paso

ARROZ COCIDO

1. Enjuagamos muy bien el arroz las veces que sean necesarias hasta obtener un agua transparente. Lo colamos muy bien y lo dejamos reposar por cinco minutos. Pasado ese tiempo vertemos el arroz en la olla donde lo vamos a cocinar junto con el agua durante 12 min y lo dejamos tapado que repose

Cuando terminamos este tiempo destapamos la olla y vertemos el arroz a un recipiente. Separamos con cuidado con ayuda de una espátula.

Mezclamos el vinagre de arroz con la azúcar y en la sal y revolvemos hasta obtener una mezcla líquida. Vertemos esta mezcla de nuestro arroz y los revolvemos para que se integre todo muy bien. Tapamos

nuestro arroz con un paño húmedo y lo vamos a dejar así por tres o cuatro horas hasta que esté totalmente frío.

Preparamos la crema de queso mezclando la mitad del queso crema con el cebollino y la otra mitad con cilantro

ARMADO DEL PASTEL:

1. Vamos armar nuestro pastel en un aro de molde desmontable lo vamos a engrasar ligeramente. En caso de utilizar molde de rosca le recomiendo forrarla toda con Kleen Pack para que la rosca no se vaya a quedar pegada y salga fácilmente al desmoldar.
2. Iniciamos poniendo una capa de arroz, es importante tener un Bowl con agua para mojarnos las manos y que el arroz no se nos pegue. Una vez que pongamos la capa de arroz presionamos muy bien esta capa con la ayuda de una cuchara. Enseguida ponemos una capa generosa de crema de queso, un aguacate en rebanadas, Enseguida otra capa de arroz, la capa de queso crema , una capa de salmón, capa de camarones, y por último otra capa de arroz y presionamos firmemente para que toda la el pastel se compacte
3. Podemos refrigerarlo cubierto con un Kleen Pack durante una hora, y después desmoldamos. Adornamos con una fina capa de queso crema y la cebolla crujiente
4. Servimos en rebanadas y bañamos con soja

4.-HELADO DE TURRÓN



Ingredientes

1 Tableta de turrón de Jijona refinado o granulado

300 ml Leche

Ralladura de limón

Canela

400 ml nata de montar

100 g de leche condensada

2 yemas de huevo (XXL)

PREPARACIÓN

Lo primero que debemos hacer es la leche aromatizada para ello en un cazo pondremos los 300ml de leche a calentar. Mientras se calienta lavamos el limón y rallamos la piel muy fina o la cortamos en tiras.

Es importante que al rallar el limón tenga casi todo piel amarilla y no blanca. La parte blanca es amarga y podría fastidiar la leche para la receta.

En cuanto a la canela es recomendable tener ramas más que en polvo, pero pueden usarse igualmente.

Cuando tengamos la leche en ebullición añadimos la canela y la ralladura de limón bajamos el fuego y dejamos reposar durante 10 minutos.

En un cazo añadimos la nata líquida a la leche infusionada

Separamos la yema de los huevos de las claras. Añadimos la leche condensada a las yemas y batimos hasta conseguir una mezcla blanquecina.

Troceamos el turrón con un cuchillo en daditos pequeños y añadimos a las yemas. Debemos mezclar estos trocitos para conseguir una mezcla lo más homogénea posible. Si tenemos una batidora será cuestión de 2 o 3 minutos.

Después juntamos la leche-nata con las yemas y el turrón y batimos todos hasta obtener una vez más una mezcla homogénea. También se puede mezclar todo de golpe.

Dejamos enfriar la mezcla a temperatura ambiente, luego la pasamos a un tupper y la metemos en la nevera al menos 3 horas, Después de las 3 horas, la metemos en el congelador 1 hora más. Dejamos 2 horas más removiendo cada poco tiempo para evitar la cristalización.