



Recetas
SHOWCOOKING



con
Pepe Rodríguez





Tartar de langostino y mango

Ingredientes

- Pimiento italiano
- 1/2 Tomate de ensalada
- 1/2 Mango
- 6-7 Langostinos cocidos
- Limón
- Soja
- Aceite de oliva virgen
- Menta



Preparación

Hacemos el aliño: para ello ponemos 2 cucharadas de zumo de limón, 1 de salsa de soja y dos de aceite de oliva virgen extra. Una vez tengamos el aliño hecho, lo reservamos.

Cortamos todos los ingredientes en cuadraditos pequeños, los ponemos en un bol y añadimos 4-5 cucharaditas del aliño. Mezclamos todo bien.

Para emplatar, vamos a utilizar un aro. Ponemos todo dentro del aro y lo dejamos reposar 15 minutos.

Una vez transcurrido este tiempo, retiramos el aro con cuidado, y añadimos un poco de menta fresca antes de servir.



con Pepe Rodríguez

Tartar de centollo con aguacate

Ingredientes

- 1 centollo
- 1/2 aguacate
- 1/2 chalota
- 3 champiñones frescos
- Hierbas picadas: una cucharada
- 1/2 pimiento del piquillo
- Sal del Himalaya al gusto
- Aceite de oliva un chorro
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cucharada de mostaza (tamaño café)
- 1 cucharada de vinagre (tamaño café)
- Unas gotas de zumo de limón

Preparación

Enfriamos el centollo cocido con agua y hielo y lo limpiamos bien. Después, extraemos la carne de su interior y lo reservamos.

A continuación, cortamos el aguacate y los champiñones en cuadraditos pequeños y lo dejamos en un bol.

Pasos para el aliño: picamos finamente la chalota, el pimiento de piquillo y preparamos un aliño con las hierbas y la sal del Himalaya.

Pasos para la vinagreta: ahora vamos a preparar la vinagreta. Mezclamos la mostaza con el vinagre, unas gotas de zumo de limón, un poco de sal y pimienta, y lo removemos todo. Una vez esté bien mezclado, añadimos un chorrito de aceite.

A continuación, cogemos la carne del centollo que habíamos reservado, y le añadimos el aliño y la vinagreta.

Para emplatar, siempre es original presentar el tartar sobre el propio caparazón del crustáceo. Y lo montamos siguiendo este orden. Ponemos en la base el aguacate y los champiñones y colocamos encima la carne del marisco con la chalota y el pimiento de piquillo.





Hojaldre de setas y foie

Ingredientes

- Hojaldres
vol-au-vent los 3 toques 150 grs.
- 200 grs. de setas
- 50 grs. de foie
- 75 grs. de harina
- 200 cl. de leche
- 1 huevo
- Aceite y sal
- Mantequilla



Preparación

En una sartén con aceite, echamos las setas ya laminadas y dejamos que se hagan durante cinco minutos. A continuación, añadimos el foie, la harina y rehogamos todo bien.

Después vertemos la leche templada y movemos con una varilla hasta que la masa espese para evitar que se hagan grumos.

Para terminar, ponemos el relleno sobre el hojaldre y lo metemos nuevamente al horno durante unos 5 minutos. ¡Ya podemos servir!

NOTA: se puede añadir un toque de picante en la elaboración. Y otra opción es añadir queso de gratinar antes de los últimos cinco minutos de horno.



con Pepe Rodríguez

Pimientos rellenos de carne y bechamel

Ingredientes

- 12 pimientos del piquillo
- 200 grs. de carne magra de cerdo picada
- 200 grs. de carne de ternera picada
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 150 grs. de bechamel
- 1 cebolla grande
- Huevos
- Aceite
- Harina
- Limón

Para la salsa:

- Los pimientos rotos 3-4 unidades
- 1/2 cebolla y 1 diente de ajo
- 200 grs. de salsa de tomate
- Sal, pimienta y aceite de oliva
- 200 ml. de nata o crema de leche (para cocinar)

Preparación

Picamos la cebolla muy finita y lo ponemos a freír en una cazuela con un chorrito de aceite. Cuando esté pochada, pero sin llegar a dorarse, añadimos la carne de ternera, y después la carne de cerdo. Le ponemos una cucharadita de pimentón dulce y lo dejamos cocer todo durante 10 minutos a fuego lento.

Una vez transcurridos los 10 minutos, le añadimos la bechamel y mezclamos todo bien. Probamos para rectificar de sal, si fuera necesario, y lo dejamos enfriar.

Ahora vamos a rellenar los pimientos con la mezcla. Una vez hecho, los metemos en la nevera para que enfrién un poco y después sea más fácil freírlos.

Cuando los pimientos estén fríos, los pasamos por harina y huevo y los freímos en una sartén, a fuego medio, con un poco de aceite. Los dejamos hasta que estén un poco dorados. Sacamos a un plato frío y dejamos que se enfríe del todo, y mientras nos ponemos con la salsa.

Pasos para hacer la salsa: en una cazuela hacemos un sofrito con la cebolla y el ajo. Le añadimos los pimientos rotos (3 o 4 unidades) y cocinamos todo durante unos minutos a fuego vivo.

Bajamos el fuego, añadimos la salsa de tomate y la nata y dejamos que el conjunto de un hervor. Salpimentamos y después trituramos la salsa muy bien.

Ahora solo queda calentar los pimientos en la salsa para servirlos bien calientes.





Tarta tatin de manzana

Ingredientes

- 6 manzanas
- 1 Zumo de medio limón
- 150 grs. de azúcar
- 70 grs. mantequilla con sal
- Masa quebrada
- Hierbabuena

Preparación

Cocinamos las manzanas

Para comenzar la receta, pelamos las manzanas y las cortamos en gajos. Para evitar que se oxiden, las bañamos con el zumo de limón.

Después vamos a caramelizar las manzanas. Para ello, calentamos en el fuego una sartén con el azúcar y el limón durante 2 minutos hasta que veamos que el azúcar se deshace y se convierte en caramelo líquido. Añadimos la mantequilla y las manzanas cortadas y lo salteamos todo durante 15 minutos, hasta que queden bien cocidas y caramelizadas.

A continuación, vertemos las manzanas en el molde, asegurándonos de que estén bien repartidas por toda la base.

Ahora vamos a cubrir el molde con la pasta brisa. Estiramos la masa con un rodillo y la colocamos sobre nuestro molde. Recortamos el exceso de masa, doblamos los bordes hacia dentro y pinchamos toda la masa para facilitar la salida del vapor que se forme a la hora de hornear la tarta.

Solo nos queda hornear la tarta a 180° durante 30 minutos con calor arriba y abajo. Después la dejamos que temple antes de desmoldarla y le damos la vuelta sobre un plato para que la manzana quede hacia arriba. ¡Listo!





Soufflé quemado de turrón

Ingredientes

- 30 grs. de harina
- 40 grs. de mantequilla
- 80 grs. de azúcar
- 1/4 de leche
- 4 huevos
- 150 grs. de turrón de Jijona
- 50 grs. de almendras garrapiñadas
- 20 grs. de azúcar avainillado



Preparación

Preparamos un roux con la mantequilla y la harina. Su elaboración es muy sencilla. Solo hay que calentar mantequilla y, cuando esté fundida, añadir harina en la misma proporción. Después removemos bien para que se integren ambos ingredientes, cocemos durante unos minutos y listo.

Una vez tengamos nuestro roux, le añadimos la leche caliente al hilo y removemos hasta obtener una bechamel fina. Incorporamos los azúcares y el turrón troceado y disolvemos. Una vez que esté bien fundido, lo retiramos del fuego y entibiamos.

Ahora desclaramos los huevos y agregamos las yemas batidas a la preparación. Integramos bien y añadimos las claras montadas evitando batir en exceso.

Engrasamos los moldes de soufflé con mantequilla. Vertemos en ellos la mezcla y horneamos unos 18 minutos a 200 ° C.

Retiramos del horno y espolvoreamos con las almendras garrapiñadas.



Tus Vecinos de Confianza



**lupa.com
lupaonline.com**

