

PASTELITOS DE PESCADO Y MARISCO

MINI-MUFFINS DE QUESO AZÚL Y PERAS

PAN DULCE DE NUECES Y PASAS CON MANTEQUILLAS DE SABORES

BLINIS DE SALMÓN AHUMADO

TARDALETAS DE MORCILLA Y MANZANA

EL AMOR ES TAN IMPORTANTE COMO LA COMIDA,
PERO NO ALIMENTA.

- GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ-

TARDALETAS DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes para las tartaletas:

- 5 Patatas medianas
- 1 cucharada de mantequilla
- 50 gr. de parmesano o grana padano rallado/ pan rallado sin gluten
- Pimienta y sal

Elaboración:

1. Cocer las patatas con piel. Dejarlas enfriar pelar. Pasar por el pasapuré.
2. Añadir la mantequilla y el pan rallado sin gluten.
3. Moldear con las manos el pure en los moldes.
4. Tener el horno caliente solo la parte de abajo. Poner la bandeja en la parte de abajo y hornear 10 min.
5. Sacar del horno y rellenar con

Ingredientes para el relleno:

- 4 Huevos
- 250 gr. Pescado blanco cocido (al gusto)
- 100 gr. gambones frescos
- 1 Cebolla mediana picada fina
- 150 gr. De nata de cocina sin gluten
- 100 gr. Leche
- 1 pizca Sal
- 1 pizca Pimienta
- 1 pizca Perejil (preferiblemente fresco)

Elaboración:

1. Cocemos el pescado, dejar enfriar y desmenuzar. Cortar en 2-3 trozos las gambas. Reservamos.
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, doramos la cebolla. Agregamos el pescado y las gambas y salteamos todo junto durante 1 minuto.
3. Precalentamos el horno a 180°, calor arriba y abajo.
4. En un bol, mezclar los huevos, el queso, la leche, sal y pimienta y añadir el pescado.
5. Echamos la mezcla sobre la masa del molde que hemos reservado. Espolvoreamos con el perejil.
6. Horneamos durante aproximadamente 1/2 hora. Sabremos que está lista porque su superficie está dorada.

MINI-MUFFINS DE QUESO AZUL Y PERAS

Ingredientes:

- 100 gr. de cualquier queso suave de vaca rallado
- 60 gr. de nueces peladas
- 150 gr. de harina panificable de Proceli
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura química sin gluten
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 100 ml. de leche
- 1 cucharadita de sal
- 125 gr. de queso azul
- 1 pera grande o dos pequeñas

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 grados.
2. Engrasar y enharinar moldes de mini-magdalenas.
3. Pelar y descorazonar las peras y cortarlas en cubitos de 1 cm. aprox.
4. Poner la harina en un bol grande y mezclarla con la levadura y la sal. Añadirle las nueces y la pera, y mezclar.
5. Batir en un bol grande la leche, los huevos y el aceite. Sumar el queso azul desmigado y el queso suave rallado y remover. Añadir por último la harina y mezclar lo justo para obtener una masa homogénea.
6. Verter la masa en el molde y hornear entre 40 y 50 minutos (depende del horno). Para comprobar si está hecho, hay que meter un pincho o cuchillo en el centro: si sale limpio, es que está. Si no, ir horneando de 5 en 5 minutos más.
7. Dejar que se enfríe y desmoldar. Si se queda seco con los días, se puede tostar en rebanadas y untarlas con aceite o mantequilla.

PAN DULCE DE NUECES Y PASAS

Ingredientes:

- 300 gr. De harina panificable Proceli
- 200 gr de leche
- 150 gr de nueces
- 120 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ bloque de levadura prensada
- 2 huevos
- 70 gr de azúcar moreno
- 2 puñados de pasas
- 1 cucharadita de sal

Elaboración:

1. Trocear las nueces y remojar en agua caliente las pasas.
2. Separar un poco de leche, disolver la levadura e incorporara un poco de harina y el azúcar. Dejar reposar un rato.
3. En un bol, poner la harina y en en centro ir incorporando los ingredientes. Primero la leche con la levadura, la leche, la mantequilla los huevos,.
4. Amasar bien hasta tener una masa fina.
5. Añadir las pasas troceadas y las nueces
6. Formar las barras de dejar reposar hasta que doble su volumen. En un lugar húmedo y cálido como el horno.
7. Hornear con el horno a 200º arriba y abajo unos 40 min. con vapor. Puede ser un bol o bandeja con agua caliente.

MANTEQUILLA DE SETAS

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 50-100 g de las setas
- 100 ml de vino blanco
- 1/2 diente de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida
- Saltear las setas con el ajo y añadir el vino blanco hasta que reduzca.

MANTEQUILLA DE ACEITUNAS Y ANCHOAS

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 10 filetes de anchoa en aceite, bien escurridos
- Una cucharadita del aceite de la conserva
- 100 gramos de aceitunas deshuesadas al gusto (nosotros usamos manzanilla)
- Cayena en polvo (opcional)
- Pimienta

MANTEQUILLA DE HIERBAS

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- Dos cucharadas de perejil picado
- Una cucharada de hojas de tomillo fresco
- Dos cucharadas de cebollino picado
- 1/2 cucharada de hojas de romero fresco picadas
- La ralladura de la piel de un limón
- Un diente de ajo picado muy fino o majado en el mortero (opcional)

Con la mantequilla a temperatura ambiente mezclar todos los ingredientes. Hacer un rulito en papel film y enfriar.

MASA QUEBRADA PARA TARTALETAS

Ingredientes:

- 250 gr de harina proceli
- 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr de agua
- 1 cucharadita de levadura en polvo química
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de azúcar

Elaboración:

1. Mezclar todos los ingredientes y trabajar poco la masa. .
2. Formar una bola y dejar reposar 15 min en el frigorífico
3. Estirar con rodillo entre dos papeles para que quede fina.
4. Cubrir los moldes. Mojar el borde del molde con agua para que quede sellado.
5. Pinchar la superficie y pintar con huevo.
6. Hornear a 180º arriba y abajo durante 15 min aprox.
7. Una vez fríos rellenar

Relleno:

Crema de morcilla (SIN GLUTEN) y manzana

Caramelizamos una cebolla en una sartén con un poquito de azúcar moreno. Añadimos la manzana reineta en cuadritos y cocinamos unos minutos, añadir la carne de la morcilla desmenuzada y mezclar todo.

BLINIS

Ingredientes:

- 150 gr de harina sin gluten
- 150 ml de leche
- 2 huevos
- 100 gr de nata agria
- 7 gr. De levadura en polvo de panadería
- 1 cucharadita de sal
- 1 limón
- Aceite o mantequilla

Elaboración:

1. Cortar la nata con unas gotas de limón.
2. Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve
3. Templar la leche. Añadir la levadura. Dejar reposar 10 min.
4. Añadir las yemas, la nata y la harina y mezclar bien. En un bol dejar fermentar.
5. Una vez fermentado añadir las claras a punto de nieve poco a poco y con movimientos envolventes.
6. Dejar reposar 1 hora.
7. En una sartén engrasada con aceite o mantequilla ir haciendo los blinis como si fueran tortitas.

Servir con crema de queso y hierbas y pescados ahumados.

MINI GROFRES DE QUESO

Ingredientes:

- 200 gr de queso cheddar curado
- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina sin gluten
- 4 cucharadas de pan rallado sin gluten

Elaboración:

Receta de gofres de queso

Ingredientes (para 8 gofres pequeños o 2 grandes):

200 gramos de queso cheddar (yo he usado 'mild' 4 meses de maduración)

1 huevo

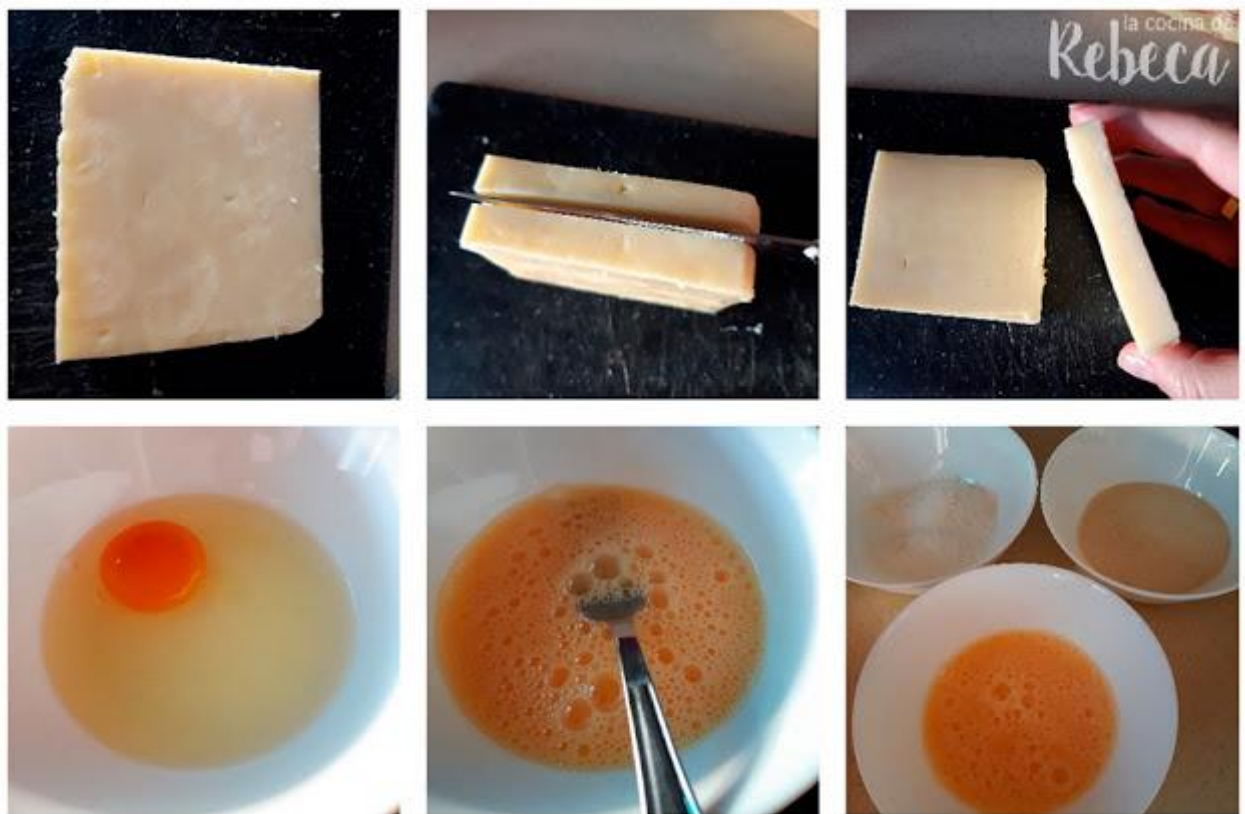
2 cucharadas de harina

4 cucharadas de pan rallado

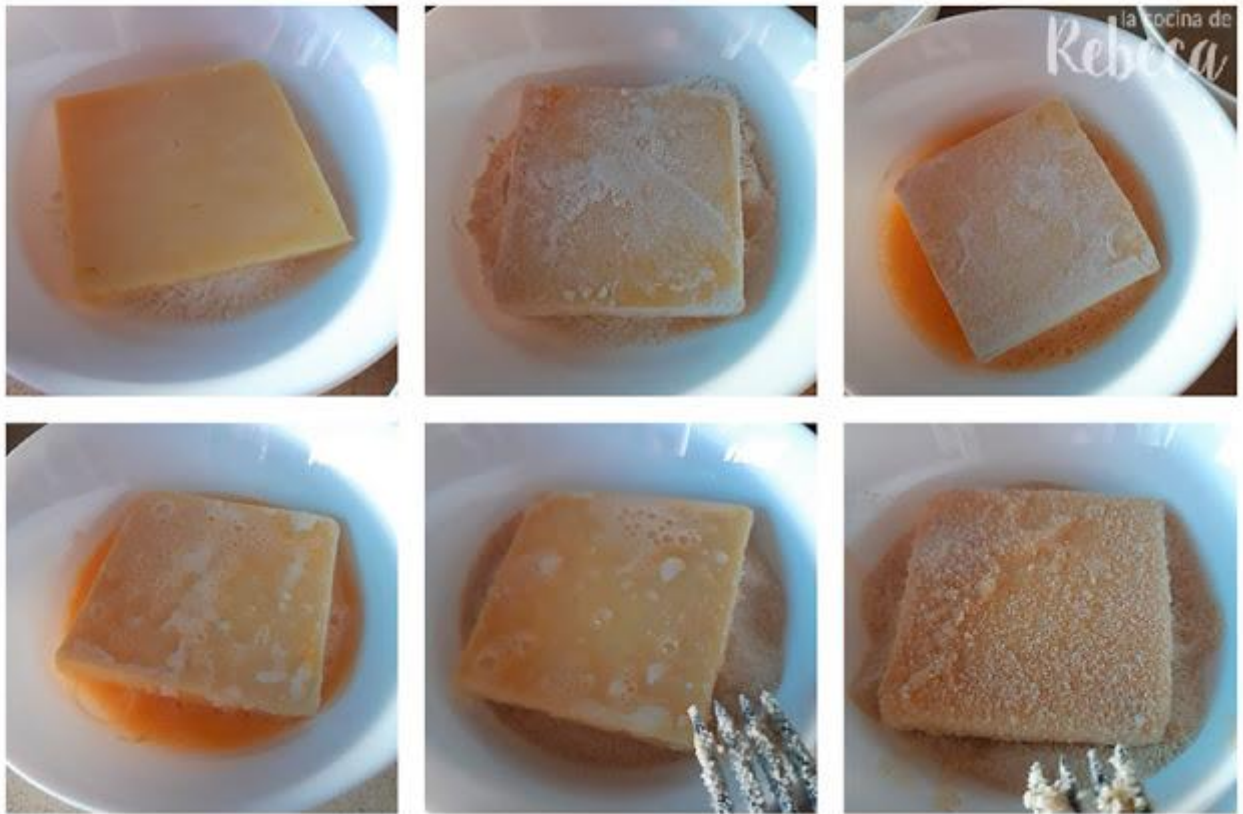
Cómo preparar paso a paso gofres de queso

Para hacer los gofres grandes corta un trozo de queso de 10x10 cm y 1 cm de grosor.

Para hacer los gofres pequeños corta trozos de queso de 5x5 cm y 1 cm de grosor. Prepara los ingredientes del empanado: bate el huevo y pon en dos cuencos harina y pan rallado.



Pasa el trozo de queso por harina, huevo batido y pan rallado. Asegúrate de que quede totalmente cubierto por ambas caras en cada uno de los pasos del empanado.



Coloca en la gofrera cuando esté bien caliente. Deja cocinar al menos 2-2:30 minutos. Debe quedar dorado por fuera.



Sirve inmediatamente acompañados

con mermelada de tomate o mermelada de pimiento.

Trucos y consejos para cocinar unos gofres de queso perfectos

→ Si quieres que quede más crujiente, haz un doble empanado poniendo: harina, huevo batido, pan rallado, huevo batido y panko (copos de pan rallado grueso).