

¿Qué hay
en la **nevera**?



Recetas navideñas



Recetas navideñas Entrantes

¿Qué hay
en **lanevera**?





Rollitos de berenjena con jamón serrano reellenos de requesón y parmesano

7 comensales

konfusioncocina

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-konfusioncocina>



- 1 berenjena grande
- 200 gr. de jamón serrano (limpito de grasa)
- 3 cucharadas de piñones
- 8 tomates secos en aceite
- 10 hojas de albahaca
- 100 gr. de parmesano
- 200 gr. de rekesón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida

Realización

Cortamos las berenjenas a lo largo en rodajas finitas, a ser posible con una mandolina. Las metemos en un recipiente con abundante agua y un buen puñado de sal, las dejamos 10 minutos. Picamos los tomates a cuadraditos muy pekeñitos y reservamos.

Tostamos los piñones en una sartén con unas gotitas de aceite, reservamos. En un bol, echamos el rekesón, el parmesano previamente rallado, los tomates, los piñones y las hojas de albahaca, previamente picadas.

Agregamos un poco de pimienta negra, y mezclamos muy bien, reservamos. En una sartén caliente, ponemos unas gotas de aceite y vamos dorando las rodajas de berenjena, unos 2-3 minutos por cada lado, reservamos.

Montaje: sobre una tabla de cocina, ponemos una loncha de jamón serrano, encima colocamos la rodaja de berenjena. Cogemos una cucharada de la mezcla de keso, con ayuda de las manos la prensamos un poco y le damos forma de croqueta. La ponemos en un extremo de la berenjena y enrollamos. Vamos colocando en la bandeja del horno. Cuando tengamos todos los rollitos listos, horneamos a 220° unos 7-10 minutos.





Croquetas de Txangurro

La Suculenta

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-esanoε>

<http://lasuculenta.blogspot.com>



4 comensales

1 centollo o buey de mar
1 hoja de laurel
sal
2 huevos cocidos
1 l. de leche
100 gr. de harina
100 gr. de mantequilla
huevo batido
pan rallado para rebozar

Realización

Colocamos en el fuego una cazuela con agua suficiente para cubrir el txangurro, sal y una hoja de laurel. Cuando esté hirviendo el agua añadir el txangurro. Una vez que ha vuelto a hervir el agua, tenerlo diez minutos cociendo, al cabo de los cuales retiramos la cazuela del fuego dejándolo con su misma agua cinco minutos.

Seguidamente sacar el txangurro, escurrir y dejar templar. Separar las patas y el centro del txangurro. Sacar toda la carne que tiene dentro y reservar. Con un martillo o machete dar golpes en las patas para romperlas y sacar la carne que tienen.

Picamos los huevos cocidos y los mezclamos con la carne del txangurro.

En una cazuela ponemos a calentar la mantequilla cortada en dados, hasta que esté fundida. Añadimos la harina y mezclamos bien, vierte la leche poco a poco, sin dejar de remover.

Trabajamos la masa durante 20 minutos aproximadamente. Antes de que empiece a espesar añadimos la mezcla de los huevos cocidos y la carne de txangurro, rectificamos de sal.

Extiende la masa en una fuente. Unta la superficie con un poco de mantequilla para que no se haga costra y déjala enfriar.

Cuando la masa este fría, corta y moldea las croquetas. Enharina, pasa por huevo y pan rallado y fríelas en aceite bien caliente. Cuando estén hechas, retíralas de la sartén y escurre el exceso de aceite sobre un plato cubierto con papel absorbente de cocina.





Caesarea con huevas

Guillermo

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-Guillermo>



Se monta el plato poniendo la rúcula en la base, las Amanitas y las huevas por encima. Se añade aceite de oliva y sal a la rúcula.

2 comensales

Huevas de pez (unas 3 cucharadas pequeñas)
Rúcula (1 plato)
Aceite de oliva
Amanita caesarea (3)
Sal

Realización

Se limpian bien las setas y se cortan en láminas de 1 centímetro o menos de grosor, al gusto.

Se saltean (muy poco y a fuego suave) las láminas en una sartén con aceite y sal.

langostinos al armagnac

marilu

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-marilu>

<http://labrujitamarilu.blogspot.com/>



4 comensales

Langostinos
champiñones
ajo
coñac
coñac (yo utilicé Armagnac)
eneldo

Realización

Le quitamos las barbas a los langostinos. En una sartén con un poco de aceite, pasamos los langostinos un minuto por cada lado, Sacamos sobre papel absorbente y reservamos.

En el mismo aceite echamos un el ajo laminado y dejamos que se dore, (ojo que no se nos queme)

Una vez haya tomado color añadimos los champiñones limpios y laminados, y dejamos hacer unos minutos. Cuando casi estén listos, agregamos los langostinos. Echamos un chorro de coñac y terminar de hacer. Servimos calientes y espolvoreados con eneldo.

Se pueden utilizar champiñones de bote, pero mejor si son de los frescos. No pongo cantidades, va un poco a ojo, según cuantos sean los comensales



Zamburiñas a la plancha

cabohe

2 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-cabohe>
<http://cabohe.com>

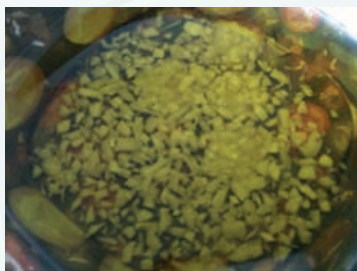


6 zamburiñas
Aceite de oliva
2 dientes de ajo
sal

Las zamburiñas son una delicia y por ello lo más aconsejable es cocinarlas de alguna forma sencilla, por ello os propongo esta opción sencilla y rápida para disfrutarlas.

Si las compráis congeladas lo mejor es que descongelen en la nevera durante toda la noche.

Realización



Empezaremos limpiándolas bien para evitar que tengan arenilla dentro, se pueden pasar por agua mientras las limpiamos.

Una vez limpias preparamos una salsita con el aceite (es importante que sea un buen aceite, de oliva virgen), el ajo bien picado y la sal.

Si podemos, lo pasamos por la picadora para conseguir una salsa más homogénea.



Remojamos la carne de las zamburiñas en la salsa preparada, o les ponemos un poco de aceite de oliva virgen.

Calentamos bien la plancha y colocamos las zamburiñas cara abajo durante un minuto.

Les damos la vuelta (la parte de la concha en contacto con la plancha) y vertemos dentro de la concha la salsa que hemos preparado, debemos procurar que no se nos caiga por los lados.



Las dejamos durante 2 minutos. Las emplatamos procurando que no se nos caiga la salsa que hemos colocado.

Se comen directamente desde la concha y ¡¡están deliciosas!!



Recetas navideñas

Platos Principales





Raviolis de calabacín con pesto de orégano

La Cazuela Vegana

2 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-lacazuelavegana>
<http://lacazuelavegana.blogspot.com>



2 calabacines
3 dientes de ajo
200 gr setas
200 ml nata vegetal
1 chorrete de vino blanco
1 cucharadita de puré de cacahuete
orégano
pimienta negra
nuez moscada
pimentón rojo picante
aceite de oliva
semillas de sésamo
cristales de sal
sal

Realización

Pela y lamina los 2 dientes de ajo (reserva el otro) y ponlos a dorar en una sartén con 2 cucharadas de aceite. Mientras corta a tiras las setas e incorpora a la sartén (reserva unas pocas 2 o 3).

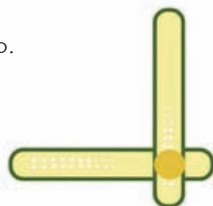
Cuando se hayan dorado un poco, añade el vino dulce y deja que reduzca hasta que se evapore el alcohol. Entonces incorpora la nata, salpimenta y echa una pizca de nuez moscada.

Deja cocer hasta que espese y apaga el fuego. Cuando se haya templado, coloca la salsa en el vaso de la batidora y tritura bien. Añade la cucharadita de cacahuete y vuelve a batir. Lava y seca muy bien los calabacines.

Para hacer el siguiente paso, lo ideal es tener una mandolina para cortar a láminas muy finas el calabacín, pero como yo no tengo, al igual que mucha gente, lo cortaremos a mano y con mucho cuidado. Has de cortarlo a láminas a la larga (desechando la primera y la última que, prácticamente, es todo piel) lo más finas posible.

Cuando las tengas todas, ásalas en una sartén hasta que adquieran un leve tono dorado.

Para montar los ravioli, necesitarás dos tiras de calabacín. Colócalas en forma de cruz, pero el centro no ha de estar en el medio simétrico, sino abajo a la derecha (como en el esquema). Echa un poco de relleno en el cruce de las dos tiras y comienza a cerrarlas cruzando una cada vez.



Cuando hayas montado todos los ravioli, colócalos cada uno en su plato y esparce por encima las setas que habías reservado y que deberás haber dorado previamente. Añade una pizca de pimentón rojo picante y de semillas de sésamo por encima de los platos e introdúcelos, durante 7-8 minutos, en la parte de arriba del horno (precalentado a 170°C) para que se calienten.

Para el pesto, pela y machaca el diente de ajo en un mortero. Incorpora un chorrete de aceite y orégano picado. Mezcla bien. En el momento de servir, riega cada plato con un poco de pesto y añade una pizca de cristales de sal o sal gorda por encima de cada ravioli. Bon profit!



Bacalao en capas

gallerquina

4 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-gallerquina>

<http://www.lagallerquina.blogspot.com>



- 4 patatas
- 4 tomates
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de almendras picadas
- 4 cucharadas de albahaca
- 4 lomos de bacalao salado
- Aceite de oliva
- Sal

Realización

Desala el bacalao (en agua fría 24 horas cambiándole el agua cada 8 horas), escúrrelo y límpialo.

A continuación, pela las patatas y córtalas en rodajas de de 1 centímetro.

Fríelas con aceite de oliva hasta que se doren. Escúrreles el aceite, sazónalas y ponlas en el fondo de una fuente para el horno

Corta los tomates en rodajas, colócalos sobre las patatas y salpiméntalos. Coloca sobre los tomates los lomos de bacalao.

Pica los dientes de ajo muy finitos y mézclaos con 4 cucharadas de almendras picadas, unas gotas de aceite de oliva y 4 cucharadas de albahaca. Estiende esta pasta sobre el bacalao y cuécelo en el horno a 200° unos 10 minutos.

Rollitos de pollo en salsa

nekora

6 comensales

<http://quehayenlanevera.com/perfil-nekora>



- 1 kilo de filetes de pechuga de pollo finos
- 2 puerros
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 300 gramos de jamón serrano
- 300 gramos de queso de barra
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Vino blanco

Realización

Estiende uno de los filetes, sobre él, pon una loncha de jamón serrano y otra de queso. Enrolla. Si no se aguenta, puedes pincharlo con un palillo.

Pica el puerro y el ajo y rehógalos en una cazuela con un poco de aceite de oliva.

Añade el caldo de pollo y un vaso de vino blanco. Cuando empiece a hervir, añade los rollitos y deja que se cuezan por un lado durante unos 10 minutos. Si se sume la salsa, añade vino blanco.

Dales la vuelta para que se hagan por el otro lado. Cuece otros diez minutitos. Saca del fuego y emplata con la salsa.



Arroz caldoso con bogavante

petrusca

6 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-petrusca>



1 kg Arroz extra
400gr tomate rallado
100 gr ajo rallado finamente
400 gr. cebolla picada finamente
4 cucharadas soperas brandy
4 ñoras
perejil picado al gusto
3.300 ml. de caldo de pescado
250 gr. gambas peladas
3 kg. bogavantes
un pellizco de azafran en hebras
colorante alimentario al gusto

Realización

Cortar los bogavantes a trozos (si el bogavante es grande se corta en rodajas, si es mediano lo cortaremos de cabeza a cola, y luego por la union del torax con el abdomen, dejando en ambos casos las pinzas del bogavante enteras).

Ponemos a calentar el aceite de oliva y pondremos a dorar los bogavantes, que ira poniendose el caparazon de color rojo anaranjado.

Una vez sofrito retiramos los bogavantes, y en esa cazuela agregamos la cebolla y el ajo picados muy finos, se dejan hasta que esten bien dorados.

Añadimos el tomate triturado (sin pepitas ni semillas) y la pulpa de las ñoras.

Para extraer la pulpa de las ñoras tendremos que haberlas puesto 2 horas en remojo para reblandecerlas.

Removemos de vez en cuando hasta que empieza a tomar color.

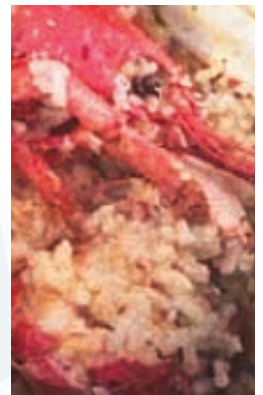
Añadimos el brandy y flambeamos. Añadimos las gambas peladas y las removemos en el sofrito.

Agregamos el arroz y removemos, y añadimos el caldo de pescado(caliente) y colorante alimentario. Seguidamente vamos poniendo el bogavante dentro de la tartera.

Cuando empiece a hervir le añadimos el azafran machacadas con un mortero y 5 minutos antes de terminar de cocer echamos el perejil picado muy fino.

El tiempo de cocion dependera del tipo de arroz, pero mas o menos serian 20 minutos.

Despues de terminada la cocion se debera de consumir rapidamente, ya que el arroz empezaria a absorver el agua y se pasaria el arroz y se echaria a perder el plato.





Merluza rellena con salsa de gambas

Magdalena

2 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-magdalena>

<http://cocinaparapobres.blogspot.com/>



1/2 Merluza
2 patatas
2 cebollas
Jamón en taquitos.
queso en loncha
sal
aceite de oliva virgen extra
1/4 de gambas
2 cucharadas de harina
perejil
vino blanco

Realización



Preparamos un sofrito con 1 cebolla picada y los tacos de jamón. Una vez listo apartamos.

Ponemos un poco de aceite en el fondo de la fuente de hornear, cubrimos el fondo con las patatas cortadas en lonchas finas y la cebolla también cortada fina

En este caso pedí a la pescadera que me abriera la merluza y le retirara la espinas, así que no me tocó hacer nada al pescado listo para prepararlo, simplemente lo lavé un poco y puse un poco de sal.



Abrimos la merluza como vemos en la imagen, ponemos unas lonchas de queso y sobre ella el sofrito que hemos preparado.

Cerramos, espolvoreamos un poco de perejil y ponemos en la fuente sobre las patatas y cebolla.

Horneamos 25 minutos a unos 180° aproximadamente. Mientras tanto vamos a preparar nuestra salsa de gambas.



En la misma sartén que hemos preparado el sofrito ponemos un puñado de gambas peladas, dejamos que tomen color y agregamos dos cucharaditas de harina; una vez se tueste agregamos 1/4 vaso de vino y 1/4 vaso de agua, ponemos sal a gusto y movemos bien.

Dejamos reducir mientras termina de hacerse la merluza, servimos todo junto. Espero que os guste.



Pollo capón relleno

Campanilla

4 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-Campanilla>



- 1 pollo capón de unos 5 kg
- 4 o 5 patatas
- 100 gr de manteca de cerdo
- Brandy
- 500 gr de carne picada de cerdo
- 150 gr de miga de pan
- 1 cebolla
- Ciruelas pasas sin hueso
- Orejones
- 1 manzana grande
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Realización

Precalentar el horno a 180°C

Lavar bien el pollo tanto por dentro como por fuera.

Pelar las patatas y cortarlas a rodajas de 1 cm. Colocarlas en el fondo de la rustidera donde irá el pollo. Picar la cebolla en brunoise y pocharla en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva

Untar bien el pollo por todas partes con la manteca de cerdo y con sal y pimienta.

Cuando esté hecha la cebolla, se saca y se mezcla con la carne en un recipiente, se agrega la miga de pan remojada en leche, las ciruelas picadas, los orejones, la manzana picada, la sal y la pimienta. Se mezcla bien, se introduce en el pollo y se coloca este encima de la cama de patatas.

Inmediatamente introduciremos el pollo en el horno (no se debe de dejar nunca con el relleno dentro en crudo), los primeros 40 minutos se hornea a 180°C, luego se baja la temperatura a 160°C y se deja el tiempo restante hasta 4 o 5 horas (en mi caso fueron 5 porque era muy grande).

Cada 20 minutos se va regando con brandy y con una jeringuilla llena de brandy se inyecta en la pechuga para que esta quede jugosa.





Recetas navideñas Postres

¿Qué hay
en la nevera?





Leño de Navidad

Magdalena

7 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-magdalena>
<http://cocinaparapobres.blogspot.com/>



Bizcocho:

150gr de chocolate fondant
3 cucharadas de agua
1 cucharada de café soluble
5 huevos, separadas las claras de las yemas
250gr de azúcar
50gr de mantequilla derretida.
150gr de harina
25gr de mantequilla
250ml de leche Central lechera asturiana
1 trozo de corteza de limón
1/2 palito de canela
2 yemas
60gr de azúcar
25gr de maizena
200gr de chocolate sin leche

Cobertura:

200gr de chocolate fondant
4 cucharadas de nata líquida Central lechera asturiana
1 cucharada de mantequilla

Realización



Vertemos en un cazo el chocolate troceado junto el agua y el café, cocinamos a fuego lento hasta que el chocolate de funda. Mientras tantos batimos las yemas de huevo junto al azúcar la mantequilla. Añadimos la harina y el chocolate fundido batiendo todo bien

Añadimos la harina y el chocolate fundido batiendo todo bien. A continuación montamos las claras a punto de nieve e incorporamos a la mezcla anterior cuidadosamente, con movimientos envolventes. Engrasamos bien con mantequilla un molde rectangular de 30x20 cm, vertimos en él la masa y horneamos previamente calentado a temperatura media durante 25 minutos aproximadamente.



Retiramos del horno y desmoldamos sobre un paño húmedo y enrollamos con su ayuda, así el bizcocho se hidrata y es más moldeable. Dejamos enfriar y mientras tanto preparamos el relleno

Ponemos todos los ingredientes en un cazo a fuego medio moviendo constantemente con unas barillas una vez espese seguimos moviendo bien y apartamos.

Desenrollamos el bizcocho y extendemos sobre él la crema de chocolate intentando que quede lo más repartida posible.



Volvemos a enrollar el bizcocho con la ayuda del paño húmedo, para que a la hora de decorarlo quede más bonito dejamos la parte con la que cierra abajo.

Por último preparamos la cobertura, para ello fundimos el chocolate junto la nata y una cucharada de mantequilla, mezclamos bien y dejamos que enfríe un poco para que tome cuerpo. Con la ayuda de una lengua de silicona vamos extendiendo y dando forma a nuestro tronco.



Roscón de reyes (thermomix)

Carmen

7 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-Carmen>

<http://caprichos-singluten.blogspot.com>



170 g mantequilla
2 huevos
20 g levadura fresca
10 g agua de azahar
450 g harina fuerza
1 pellizco de sal.
120 g de azúcar
1 piel de 1 limon y 1 de naranja (sin la parte blanca)
Huevo batido
fruta escarchada y almendra
azucar humedecido
Para la masa madre:
70 g de leche
10 g levadura fresca
1 cucharadita de azúcar
130 g harina fuerza



Con el vaso y las cuchillas secas pulverizar el azúcar 30 seg vel progresiva 5-10

Añadir las pieles del limón y naranja, programar 15 seg. vel. progresiva 5-10. Reservar. Poner los ingredientes de la masa madre (los 4 últimos ingredientes de la receta) y programar 15 seg vel.4.

Retirar del vaso, formar una bola e introducir en un bol con agua templada.



Cuando la bola de masa flote y doble su volumen estará lista.

Poner en el vaso el glas aromatizado, los ingredientes de la masa y la masa madre. Programar 30 seg. vel.6.

Amasar 3 min, vaso cerrado, vel. espiga.

Dejar que doble el volumen.



Quitar el aire a la masa programando 1 min. vaso cerrado, vel. espiga.

Formar el roscón sobre la bandeja del horno con papel vegetal.

Pintar con huevo batido, adornar con frutas escarchadas, almendras y azúcar humedecido y dejar que doble su volumen de nuevo. Hornear 20-25 min. a 180°.



Mousse de cava: Yin o Yang?

machemo

4 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-machemo>

<http://atrevetetu-machemo.blogspot.com/>



Ingredientes para el mousse:

300 ml. de Cava
300 ml. de nata para montar 35% MG
1 Sobre de gelatina en polvo.
1 Cucharadita de postre de agua.
2 Claras de huevo.
100 grs. de Azúcar.
Chocolate negro para fundir (Decoración).

Ingredientes del bizcocho:

4 huevos
100 grs. de azúcar
50 grs. de harina
50 grs. de cacao

Realización

PREPARACIÓN DEL MOUSSE:

En un cazo echar la cucharada de agua y espolvorear el sobre de gelatina, dejarla hasta que la gelatina se esponje, a continuación calentar el cazo y remover hasta su total disolución.

Apagar el fuego. Montar la nata, añadir el cava poco a poco y remover con delicadeza, a continuación añadirlo a la gelatina y seguir removiendo. Meter en el frigorífico 1 hora y media o 2 horas aproximadamente, durante este tiempo la mousse empezará a cuajar.

Llegado este punto en el cual todavía no está cuajada del todo sacar del frigorífico, montar a punto de nieve las claras con el azúcar e incorporarlas a la mousse, mezclar todo muy bien y ya tendremos la mousse preparada.

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO:

Precalentar el horno a 170°, calor arriba y abajo.

Batir con una batidora de varillas —preferiblemente eléctrica— los huevos y el azúcar, hasta conseguir una mezcla que blanquee.

Incorporar la harina y el cacao, y mezclar levemente hasta que esté bien integrada la mezcla.

Echar la mezcla a un molde engrasado y hornear 8 minutos.

Dejar enfriar. Para montar la tarta de forma individual, cogemos los moldes y cortamos el bizcocho a la medida y cubrimos con la mousse.





Turrón de yema tostada

RecetinesAsgaya

2 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-RecetinesAsgaya>
<http://atrevetetu-machemo.blogspot.com/>



125gr de almendra molida
125gr de azúcar glass
1 yema y media (yo puse 2 pq eran pequeñas)
azúcar en grano para quemar

Realización

Amasar bien todos los ingredientes hasta obtener una pasta tipo mazapán. Poner en los moldes rectangulares.
Dejar durante 6 días con un peso encima para que quede bien prensado.
Pasado este tiempo, sacar del molde y echar una capa de azúcar en grano y con un soplete de cocina ir quemando el azúcar, a nosotros nos gusta como a Su, tostándolo por los dos lados.

Cuando esté frío lo envolvemos bien con papel film y guardamos hasta el día elegido.... ¡si podemos resistirnos!

Torrijas de Jijona

tina777

4 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-tina777>
<http://tina777.blogspot.com>



1 barra de pan del día anterior
1 l leche
1 barra de Turrón Jijona
1 rama de canela
1 pizca de canela molida
2-3 huevos
Aceite

Realización

Ponemos en el cazo la leche y la rama de canela y lo ponemos al fuego hasta que hirva, dejamos infusionar la rama de canela unos 5-10 minutos y la quitamos.

Picamos en la batidora el turrón (reservando un poco, para espolvorear) con un vaso de leche, hasta que este completamente bien picado, parecerá un puré, esta mezcla la echamos a la leche y seguimos picando un poco más. Yo lo pique con la Thermomix.

Cortamos la barra de pan, las colocamos en una bandeja y vamos echando la leche por encima, y las dejamos reposar durante dos horas.

Batimos los huevos, pasamos las rebanadas de pan por el huevo y las freímos en el aceite abundante. Sacamos sobre un plato con papel absorbente, y después las espolvoreamos con trocitos de turrón del que habíamos reservado y un poco de canela si gusta.



Claufotis de uvas

Patricia

4 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-Patricia>
<http://elrecetariodemiocina.blogspot.com>



- 200g de uva blanca
- 40g de azúcar
- 40g de harina
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 80ml de leche entera
- Mantequilla para untar el molde
- Sal

Realización



Para hacer la crema, mezclamos el huevo, la yema y el azúcar

A continuación, añadimos la harina y mezclamos bien. Por último, agregamos la leche y batimos con la batidora para que no nos queden grumos hasta conseguir una masa homogénea.



Untamos con mantequilla 3 moldes pequeños

Lavamos y secamos bien las uvas. Las colocamos en el fondo de los moldes hasta que cubran el fondo.

Repartimos la crema en los recipientes y metemos al horno previamente caliente a 200°C durante 25-30 minutos.



Este será el resultado final.



Turrón de chocolate, con frutos secos y galletas

coo-kiss

7 comensales

<http://www.quehayenlanevera.com/perfil-coo-kiss>
<http://www.fuchicandoenmicocina.blogspot.com>



400g chocolate con leche de buena calidad
100 g de chocolate al 75% cacao
100 g de manteca de cerdo atemperada
50g de nueces
50 g de cacahuètes
50 g de avellanas
50 g de coquitos (almendras brasileñas)
20 galletas maria

Realización

Primero tenemos que derretir el chocolate, para ello podemos usar varios métodos, el del baño maría, el microondas o la th, en mi caso no tengo, así que al baño maría de toda la vida

(Cuando ponemos el chocolate al baño maría, tenemos que tener mucho cuidado con la T°, por tanto, yo lo que hago es, pongo un cazo con poca agua al fuego, coloco encima un bol grande, y dentro de este, otro que no toque el fondo del anterior, así, el chocolate se derrite, y no se quema)

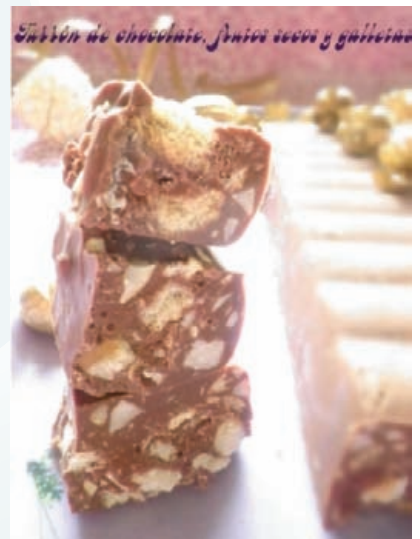
Cuando el chocolate este casi derretido, agregamos la manteca y removemos bien.

Trituramos los frutos secos gruesamente, que queden grandecitos. Trituramos las galletas gruesamente también. Agregamos la mezcla de frutos secos y galletas al chocolate y removemos.

Echamos la mezcla en los moldes, procurando que quede de unos 2 cm aproximadamente.

Tapamos con albal y metemos en la nevera durante unas 3-4 horas o hasta que este duro el chocolate.

Ya solo queda degustar...





Panettone

Magdalena

7 comensales

<http://www.quehayenlανεvera.com/perfil-magdalena>
<http://cocinaparapobres.blogspot.com/>



- 70gr de levadura fresca
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 taza de agua tibia.
- 6 huevos
- 250gr de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 1/4 vaso de moscatel
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1kg de harina
- 1 cucharadita de sal
- 300gr de mantequilla en pomada
- 100gr de uvas pasas
- 100gr de nueces picadas
- 100gr de pepitas de chocolate

Realización



Ponemos en un recipiente la levadura, 1 cucharada de azúcar, 2 cucharadas de harina y 1/2 taza de agua tibia; mezclamos bien y dejamos reposar tapado 10 minutos.

En otro cuenco ponemos los el resto de ingredientes, lo mezclamos bien hasta unirlos.



Agregamos la mezcla anterior y vamos incorporando la harina poco a poco. Si notamos que nos queda la masa demasiado seca agregamos poco a poco agua tibia en pequeñas cantidades.

Amasamos durante 10 minutos como mínimo hasta que notemos la masa que no se pegue y sedosa. Dejamos reposar un par de horas, una vez levada dividimos la masa en las partes que queramos hacer.



Por último engrasamos los moldes en los que quedamos hacer nuestros panettones, rellenos los moldes de masa, teniendo en cuenta que sube bastante. Pintamos con huevo batido y horneamos unos 50 minutos.

la receta original va con coñac.. pero no tenía así que puse moscatel.