

RECETARIO



bienmesabe





HUEVOS RELLENOS DE SETAS Y GAMBAS

9 huevos
setas
12 gambas
1 cebolleta
1 diente de ajo
300 ml. de nata
líquida
aceite de oliva
vinagre
perejil
sal
papas

Cocemos los huevos con agua hirviendo durante 10 minutos. Los escurrimos, los refrescamos con agua fría, los pelamos y los partimos por la mitad. Sacamos la yema y reservamos por separado las yemas de las claras.

Para el relleno pelamos la cebolleta y el diente de ajo, lo picamos finamente y lo ponemos a pochar en una sartén con un chorro de aceite. Picamos las setas, las agregamos y cocinamos todo un poco. Sazonamos. Pelamos, picamos las gambas, las incorporamos a la sartén y cocinamos todo junto durante 5 minutos. Incorporamos 4 de las yemas reservadas y mezclamos. Retiramos del fuego y vamos rellenando los huevos.

Para hacer la mayonesa cascamos el huevo en el vaso, agregamos el vinagre, una pizca de sal y el aceite. Batimos los ingredientes hasta que estén ligados. Napamos los huevos con mayonesa y los gratinamos en el horno.

Hacemos otra salsa colocando las otras 4 yemas en un caldero con la nata y un poco de vinagre y dejamos que reduzca.

Para el emplatado, picamos y freímos unas papas, picamos el perejil y lo espolvoreamos por encima.



GUISO DE COCHINO NEGRO CON PURÉ DE AGUACATE Y TOMATES CHERRY

cochino negro
1 cebolla
1 ajo
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
laurel
caldo de carne
3 zanahorias
3 papas
1 aguacate
mantequilla
pimienta negra
sal
5 tomates cherry
azúcar
vino tinto
cilantro

Ponemos el cochino negro a guisar en agua. Picamos la cebolla, el ajo y lo ponemos a rehogar con aceite de oliva.

Picamos el pimiento rojo, el verde y lo añadimos al sofrito. Pelamos, picamos la zanahoria y también la añadimos al sofrito. Cuando todo esté pochado añadimos el vino tinto, dejamos que reduzca, añadimos el caldo y dejamos cocinar. Pelamos las papas y las guisamos.

Cuando estén guisadas las trituramos, le añadimos un poco de mantequilla, sal, pimienta negra, el aguacate, mezclamos todo y reservamos el puré.

Sacamos la carne del fuego, la enfriamos, la picamos, le añadimos la salsa del sofrito y dejamos que termine de cocinar todo junto. Ponemos en una sartén mantequilla y cuando funda añadimos azúcar, los tomates cherry y salteamos.

Emplatamos nuestro guiso con el puré, los tomates cherry y el cilantro picado.



POTAJE DE JUDÍAS CON CALABAZA

400 grs. de judías blancas (poner en remojo el día antes)
cebolla
ajo
zanahorias
puerros
salsa de tomate
maíz
pimentón dulce
pimienta negra
canónigos
semillas de sésamo
brócoli
vino blanco
aceite
sal
miel
vino tinto
3 papas

En una cazuela picamos las cebollas, el ajo y lo rehogamos en aceite.

Picamos la calabaza, las zanahorias, las papas, el puerro y se lo añadimos. Vertemos el vino y dejamos que reduzca. Añadimos el pimentón y la salsa de tomate. Introducimos las judías al remojo del día anterior, el agua y dejamos cocinar todo junto durante 30 minutos.

Cortamos brócoli, lo introducimos en una sartén con aceite y un poco de vino para que reduzca. Añadimos el brócoli, el maíz dulce y unas cucharadas de miel. Lo cocinamos y lo añadimos a nuestro potaje de judías.

Espolvoreamos con una semillas de sésamo y para el emplatado colocamos unos canónigos encima.



COLA DE MERLUZA RELLENA CON GAMBAS, ALMEJAS Y PUERRO

1 lomo de merluza
puerro
12 gambas
2 papas
2 zanahorias
1 vaso de vino blanco
harina de maíz
aceite
perejil
sal
caldo de pescado
cebolla
almejas

Sazonamos el lomo de merluza. Picamos la cebolla, los ajos, el puerro, la zanahoria y lo rehogamos. Cuando lo tengamos pochado agregamos el vino blanco y dejamos que reduzca. Cuando el vino reduzca añadimos el caldo de pescado y dejamos que cocine todo junto.

Pelamos las gambas, añadimos las cáscaras y cabezas a nuestro caldo. Cuando todo esté cocinado trituramos y pasamos por un colador fino.

Ponemos de nuevo el caldo al fuego y añadimos las gambas peladas y las almejas. En una sartén con un chorro de aceite cocinamos nuestra merluza.

Pelamos las papas y las cocinamos en agua. Para el emplatado espolvoreamos con perejil picado la merluza con nuestra salsa de gambas, almejas, zanahoria y puerro junto a las papas guisadas.



HECANSA.COM
