

Aperitivo de Jamón

Hoy he preparado un **aperitivo nuevo**. Me había sobrado pasta brick de estas navidades y antes de que se pusiera mala me he puesto a innovar.

He hecho unos **rollitos de jamón de york con queso de cabrales**. Quedan **crujientes y potentes de sabor**, si no te gusta el queso fuerte, puedes cambiarlo por un queso más suave en crema.



Ingredientes:

1. Pasta Brik.
2. Jamón York.
3. Queso Cabrales.
4. Huevo.

Preparación:

Corta por la mitad cada una de las láminas de **pasta brick**.

En cada una de ellas, en una esquina, pon una **loncha de jamón**, (utilicé el cuadrado de sándwich), un poco de **queso en pasta** y enrolla como si fuera un rollito con los laterales para dentro.



Colócalos en una fuente de apta para horno, encima de papel vegetal y píntalos con **huevo batido**.



Introducir en el **horno precalentado a 180º** unos 10 minutos o hasta que estén dorados.



¿Te atreves a hacerlos?

Strudel de manzana

Para esta receta de strudel he utilizado **la thermomix para hacer la masa**. Ya que la tengo, habrá que utilizarla ¿no?. Pero tranquilos, también se puede hacer sin ella.

El **truco de esta receta** está en el trabajo con la masa, **hay que dejarla muy fina cuando se extiende**, para que luego no sea muy pesado.



INGREDIENTES:

Os dejo todos los ingredientes, pero utilicé una compota de manzana que tenía congelada para el relleno.

Para la masa:

1. 1 huevo
2. 50 g de mantequilla
3. 30 g de azúcar
4. 1 pellizco de sal
5. 100 g de agua
6. 300 g de harina

Para el relleno:

1. 150 g de azúcar moreno
2. 150 g de pasas de corinto
3. 100 g de nueces
4. 1 cucharadita de canela en polvo
5. 150 g de mantequilla derretida
6. 500 g de manzanas reineta, peladas y descorazonadas

7. 1 cucharadita de zumo de limón

PREPARACIÓN:

Ponemos en el vaso todos los ingredientes de la masa excepto la harina y mezclamos durante **10 segundos en velocidad 4**.

Añadimos ahora la harina y amasamos programando **3 minutos, velocidad espiga**. Sacamos la masa del vaso y la envolvemos en papel film. La dejamos reposar unos 15 minutos.



Sin lavar el vaso, ponemos el azúcar, las pasas, las nueces y la canela. Programamos **5 segundos, velocidad 4**. Sacamos y reservamos.

Extendemos uno o dos pliegos de papel de horno (también nos sirve una tela blanca grande o un plástico) y extendemos sobre él la masa ayudándonos con un rodillo y con las manos. **Tenemos que conseguir una forma rectangular y dejar la masa fina**, con cuidado de no romperla.



Precalentamos el horno a 180º.

Pintamos la masa con la mantequilla derretida.

Ponemos en el vaso las manzanas con el zumo de limón y programamos **4 segundos, velocidad 4**.

Extendemos sobre la masa **el azúcar, las pasas y las nueces reservadas**.

Encima ponemos **las manzanas y la mantequilla derretida** que nos haya sobrado reservando un poco para luego pintar el strudel una vez formado.



Empezamos a **enrollar ayudándonos con el papel**, apretando al mismo tiempo con las manos. Antes de terminar de enrollarlo pintamos el extremo con un poco de agua para que quede bien pegado. **Dejamos la unión hacia abajo** para que al hornearlo no se abra.



Colocamos el strudel en una bandeja de horno que habremos cubierto antes con el papel de hornear que hemos utilizado

para extender la masa.

Pintamos el strudel con la mantequilla derretida y lo **horneamos durante 40 o 45 minutos.**



Lo podemos **servir caliente o frío**, espolvoreando azúcar glas y/o canela en la superficie.

Estupendo como postre o merienda **¿Manos a la masa?**

Crema Calabaza Asada

Aprovechando que es la temporada y que apetece tomar algo calentito para comer o para cenar, **he preparado crema de calabaza de primer plato.**

Aunque no lo parezca, **asar la calabaza en el horno**, en vez de cocerla, le da un gusto muy especial.

Como siempre, es **una receta muy sencilla de preparar**, aunque hay que hacerla con bastante antelación, sobre todo, por el tiempo de asado en el horno. Hazla el día anterior, luego sólo tendrás que calentarla antes de servir.



INGREDIENTES:

1. 400 gr de calabaza asada
2. 2 Ajos
3. Pimienta negra
4. 150 ml de caldo (puede ser de carne, de ave o verduras)
5. 100 a 300 ml de leche (según guste más espesa o líquida)
6. Sal
7. Aceite de Oliva

PREPARACION:

Limpiamos bien la calabaza y la cortamos en trozos. En una fuente apta para el horno la ponemos acompañada de los ajos, aderezada con aceite, pimienta negra y sal.



Hornear la calabaza a 180°C durante 60 min. aproximadamente,

hasta que esté tierna y un poco tostada.

Pasarla entonces al **vaso de la batidora** junto con el caldo, la leche y un poco de aceite de oliva.

Triturar hasta obtener una crema fina y probar por si es necesario rectificar de sal.



Se puede acompañar con picatostes o cebollino o cilandro.

¡Buen provecho!

Cachopo

Subimos mucho a Asturias, tanto por placer como por trabajo, y nos encanta su gastronomía. Aunque las cantidades que ponen me siguen pareciendo para «paisanos». Pero es lo que tiene el norte, buen comer y buen beber, y para lo segundo hay que hacer bien lo primero.

¿Qué es el cachopo? Para los que no lo conocéis es una especie de **San Jacobo** a lo bestia, algunos también lo comparan con **el cordon bleu**, aunque a los verdaderos cachoperos les molestan

estas comparaciones porque no es una cosa ni la otra. Aunque en cada casa se preparen de una forma u otra.

Pues ya me decidí hacerlo, eso sí, no del tamaño de Asturias, además fue plato único acompañado de unas patatas fritas.

INGREDIENTES PARA 3 CACHOPOS:



1. 3 filetes de ternera dobles
2. Pimientos asados
3. 1 caja de Beicon tiras
4. Queso cabrales
5. 1 Cebolla
6. Huevos
7. Pan rallado
8. Harina

PREPARACIÓN:

Pedir en la carnicería 3 filetes dobles, que no los abran

hasta el final, así luego será más fácil manejarlos.

Abrir un filete doble y poner una capa fina de queso cabrales, otra de tiras asadas de pimientos, beicon en tiras y cebolla bien picadita.



Cerrar cada uno de los cachopos y pasarlos por harina, huevo y pan rallado.



Freír en aceite bien caliente.



Y a disfrutar!!! y si lo acompañas de una sidrina, mejor que mejor.

Musaka

Seguramente todos la habéis probado, pero ¿sabes cuál es su origen? La **Musaka** es un plato de origen balcánico y de Oriente Medio, aunque la receta más conocida actualmente en todo el mundo es la **Musaka** griega.

Los ingredientes principales son la berenjena, el tomate y la carne de cordero picada, condimentada con sal, pimienta y un toque de canela. Todo eso bañado por encima con una salsa hecha con yogur griego, queso feta y huevo, aunque es muy habitual sustituirla por bechamel.

Y mi receta es..... con lo que pillo por casa, jejejejeje, aunque mantengo lo básico, como la berenjena. Pero cambio cosas como la carne, unas veces son de ternera, otras de pollo, y sobre todo la salsa, siempre la hago con bechamel. Os adjunto la receta de la última **Musaka** que hice:

INGREDIENTES:

1. 1 Berenjena grande
2. 300 gr de carne picada ternera
3. Media cebolla
4. 1 diente de ajo
5. Queso en lonchas
6. Tomate frito

7. Sal

8. Pimienta

9. Bechamel

10. Queso rallado

PREPARACIÓN:

Picar muy picadito la cebolla y el ajo, a continuación lo mezclamos con la carne, salpimentamos y reservamos.

Se cortan en **rodajas finas la berenjena**.

En una fuente se pone una **cama de tomate frito** y se ponen las siguientes capas: **berenjena, carne, queso lonchas, berenjena y carne**.



Se cubre todo con bechamel, no muy espesa y se espolvorea queso rallado por encima.

Con el horno precalentado a 170º, **horneamos unos 30 minutos**.



iAsí de sencillo!