

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**.



¡Así de sencillo!

¡Querido Brownie!

¡Me encantan las tradiciones! y si son con amigos más. Desde hace ya unos cuantos años, el último fin de semana de Junio y el de mediados de Octubre, se han vuelto tradicionales. **Un grupo muy pintoresco de amigos**, nos juntamos todos los años y **nos marchamos de casa rural**. Cada vez en un sitio diferente, con la única pretensión inicial de vernos y ponernos al día. No solemos planificar nada, ni visitas, ni excursiones... solo llevamos organizado la alimentación para esos días, todo lo demás, según vaya surgiendo.

Aprovechamos para celebrar los cumpleaños de todos y la tarta que llevamos para soplar las velas es el **Brownie**. Y bueno debe de salir, cuando nunca sobra nada.

Aquí os dejo la receta del **Brownie**, por si alguno le apetece hacerlo.

INGREDIENTES:

1. 150 gr de nueces picadas.
2. 150 gr de chocolate postres triturado.

3. 150 gr de azúcar.
4. 2 huevos.
5. 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
6. 70 gr de harina.
7. 1 cucharadita de levadura.
8. Un pellizco de sal.

PREPARACION:

Poner en un cazo a fuego bajo el azúcar con los huevos batidos. Mover continuamente hasta que se haya ligado todo. Añada la mantequilla y el chocolate y seguir removiendo. A continuación incorporar la harina, la levadura y la sal. Seguimos moviendo todo hasta conseguir una crema uniforme. Retiramos del fuego e incorporamos las nueces picadas y mezclamos bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrasamos un molde con mantequilla y espolvoreamos un poco de harina, o si lo preferís, forrar el molde con papel de horno. Volcar en él la mezcla e introducir en el horno, precalentado a 170 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.



Dejar enfriar y..... ¡Bon appétit!

Bienmesabe

Últimamente estoy mas cocinillas que social media. La verdad que desde que he recuperado algo de tiempo libre, me encanta meterme en la cocina.

Así es este blog!!! publicaciones de lo que me gusta hacer, hay rachas de más estudio y otras de más relax, y cuando llega el relax, me gusta aprovecharlo a tope ¿A tí no?

En esta ocasión... pescado adobado, el famoso **¡bienmesabe!!**. Pues esté nos ha sabido a todos bien, bien, bien.... jejejeje o me han hecho mucho la pelota... Ahora te toca descubrirlo a tí!!!!.

Ya sabéis **CANTIDADES PARA 3 O 4 PERSONAS** para hacer el bienmesabe:

Para el adobo:

1. 1/2 kilo de cazón en una rodaja gruesa.
2. 4 hojas de laurel.

3. 5 dientes de ajo.
4. Una cucharada de pimentón dulce.
5. Una cucharada de orégano fresco.
6. Una cucharadita de comino molido.
7. Un vaso de vinagre blanco.
8. Un vaso de agua.
9. Un buen puñado de sal.

Para freír:

1. Harina especial para fritura de pescado.
2. Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

Cortamos la rodaja de cazón en tacos de tamaño bocado. Colocamos los trozos de cazón en un recipiente profundo y añadimos un buen puñado de sal, los ajos, las hojas de laurel partidas en dos, el pimentón, el comino y el orégano fresco.



Tapamos y dejamos que repose **dentro de la nevera durante al menos 8 horas mínimo**. También se puede hacer de víspera, sin miedo, que no quedará demasiado fuerte.



Pasado el tiempo oportuno, sacamos los tacos cazón, escurrimos y pasamos por harina, mejor si utilizamos una **especial para frituras** de pescado, y freímos en aceite de oliva virgen extra bien caliente, para que se doren por fuera y queden jugosos por dentro.



Ya sólo queda ¡Disfrutar del plato!

Pechuga de pollo rellena con cebolla caramelizada

Este **es un plato completo** gracias a la guarnición y el relleno de las pechugas ¡**No hace falta preparar nada más para la comer!** Bueno sí, un poco de pan. jejejejeje!!!

CANTIDADES PARA 3 – 4 PERSONAS:

1. 1 Pechuga de Pollo fileteada.
2. 1 caja de beicon en tiras.
3. 6 lonchas de jamón de york cuadradas.
4. Queso rallado variado.
5. Queso cabrales.
6. 3 patatas medianas.
7. 1 zanahoria.
8. 1 pimiento verde.
9. Aceite de oliva.
10. Sal.
11. Pimienta.
12. 1 cebolla grande.
13. Pedro Ximenez.
14. Zumo de media naranja.
15. 1 chorrito de leche.

PREPARACION

:

Doramos **las tiras de beicon** junto al jamón en una sartén con una pizca de aceite. Cuando ya esté doradito lo dejamos en un plato y reservamos.



Extendemos los filetes de la pechuga encima de un film transparente montando los bordes de unos con otros. Salpimentamos. Ponemos encima **el beicon con jamón, dejando por un lado unos 4 dedos** para luego poderlo cerrar sin problemas.



Añadimos **el queso rallado y trocitos de cabrales**. Con la ayuda del film transparente **hacemos un rollo con el pollo**, lo cerramos bien, y lo dejamos en el congelador 5 minutos, para que se apriete mejor la carne.

En un bandeja le ponemos un chorrito de aceite e **introducimos en el horno precalentado a 200º durante 30 minutos**.

Mientras cortamos **la cebolla bien picadita** y la pochamos en una sartén con un poco de aceite. Una vez pochada, la cubrimos **con Pedro Ximenez**, y añadimos un poquito de sal, pimienta, el zumo de media naranja y un chorrito de leche. **Dejamos reducir a fuego medio-lento**.



Pelamos y partimos las patatas en daditos, troceamos el pimiento y la zanahoria. Lo doramos en una sartén con un poco de aceite y cubrimos con agua. Dejamos reducir unos 12 minutos o hasta que los ingredientes estén hechos.



Sacamos el pollo del horno y cortamos en rodajas de 1 o 2 dedos de ancho.

Emplatamos junto a la guarnición de patatas y cubrimos con la cebolla caramelizada en Pedro Ximenez.



¿Qué os parece? Si lo haces, cuéntamelo!!!!

Bollos preñaos ¡Buenos nooooo, lo siguiente!!!!

¡Por fin hice los bollos preñaos!

Hace muchos años que conozco Asturias, pero en los últimos años, primero por amigos y luego a nivel laboral, tengo una estrecha relación con la tierrina.

Su cultura y su gastronomía siempre me ha encantado, pero como no soy golosa, hay delicias que no he probado. Pero me vuelven loca **sus bollos preñaos**, sobre todo los de cabrales.

Muchas recetas han pasado por mis manos, pero hasta hoy no me he decidido a probar ninguna. **La de hoy me ha llamado la atención por su sencillez, rapidez y poca cantidad.**

El resultado ha sido todo un éxito. **Han quedado divinos!!!!** jejejeje aunque hemos tenido un pequeño percance.... los rellenos de cabrales, se han salido un poco.

Con esta receta salen 12 bollos. Espero que os gusten!!!!

INGREDIENTES:

1. 180 ml de leche.
2. 30gr de levadura prensada fresca de panadería o un sobre de levadura normal.
3. 2 huevos (1 para luego pintar los bollos).

4. 100 gr mantequilla.
5. 450 gr de harina de fuerza.
6. 2 cucharaditas de sal.
7. chorizo fresco o cabrales o salchichas o criollos o lo que quieras poner.

PREPARACIÓN

:

Poner en un bol **la leche templada con la levadura** y mover hasta diluir.

Incorporar **un huevo, la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad de la harina** y empezar a mezclar hasta que todo quede bien ligado.

Incorporar el resto de **la harina y la sal** y seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar hasta que doble su volumen (unos 60 minutos aprox.).



Sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina, quitar las posibles burbujas de la masa.

Estirar la masa y cortar unas 12 porciones de masa.



En cada trozo introducir un poco de chorizo o cabrales o salchicha y cerrar como un pañuelo, amasando por debajo para obtener un mejor cierre de la masa.



Colocar los bollos en una bandeja de horno, previamente forrada con papel de hornear. Deja reposar unos 30 minutos aproximadamente.



Precalienta el horno a 180º.

Pinta los bollos con huevo batido, e introduce en el horno unos 22 minutos.

Puedes comerlos caliente o fríos ¡Tú decides!

