



## **FONDANTS DE LIMON**

### **Ingredientes**

125g de mantequilla dulce

75g de azúcar

175g de harina tamizada

azúcar glasee.

PARA LA SEGUNDA CAPA

4 huevos ligeramente batidos

250g de azúcar

60 ml de jugo de limón

1 cucharadita café de raspadura de limón

30g de harina

1/2 Cucharadita de levadura química.

### **Elaboración**

1º Precalentar el horno a 180°C engrasar el molde y poner papel sulfurizado dejándolo desbordar por los bordes.

2º Trabajar la mantequilla y el azúcar con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla ligera. Incorporar la harina con una cucharada de metal, después echar la pasta obtenida en el molde. Meter en el horno cocer unos 20 minutos. sacar y dejar hasta que este tibio.

3º Para la segunda capa, batir 2 minutos los huevos y el azúcar con la batidora eléctrica. Añadir el jugo del limón y la raspadura del limón. Tamizar juntas la harina y la levadura después incorporar esta mezcla a la preparación de los huevos.

Verter la pasta obtenida en el molde alisando la superficie. Encima de la otra que hemos echo antes. Cocer 25 minutos al horno hasta que la parte de abajo se una con la de arriba. Dejar enfriar en el molde y espolvorear el azúcar glasee antes de cortar en cuadraditos. Observaciones: el molde mejor rectangular el pastel no debe de quedar grueso.





## DORADA RELLENA DE LANGOSTINOS Y SETAS

### Ingredientes

2 Doradas de 600g

12 Colas de langostinos

150g de boletos

1 Trufa de 10g

Unos tallos de cebollino 4 cucharadas de aceite de oliva sal pimienta blanca

### Elaboración

1º Descamar las doradas, eliminar la cabeza y lavar. Abrir por la mitad y eliminar la espina central para obtener dos lomos. Después abrir cada lomo por la mitad sin acabarla de cortar, salpimentar y reservar.

2º Limpiar las setas, trocearlas y saltearlas con la mitad del aceite unos 5 o 6 minutos. Reservar. En la misma sartén con el aceite restante freír los langostinos. Salpimentar espolvorear con la trufa picada y mezclar con las setas.

3º Rellenar la dorada. Cortar 4 rectángulos de papel vegetal, verter un poco de la grasa del relleno y disponer encima la dorada. Espolvorear con el cebollino picado, envolver y cocer en el horno a 180°C durante unos 12 minutos.





## TATIN DE MELOCOTON

### Ingredientes

1 Pasta brisé u hojaldre

6 Melocotones

1 Naranja

1 Vainilla

100g de azúcar

50g de mantequilla

### Elaboración

1º Cortar el melocotón en e u después en 4 partes, introducir en el jugo de naranja.

2º Precalentar el horno a 180°C, cortar la vaina de vainilla en 2 en el sentido del largo, mezclar delicadamente los granos al azúcar. También sirve azúcar avainillada

3º Echar la mantequilla en la sartén, echar los melocotones y hacer calentar suavemente. Añadir el jugo de naranja sobre los melocotones y añadir el azúcar avainillado en el centro de la sartén, dejar caramelizar 15 minutos a fuego suave sin mezclar.

4º Echar los melocotones caramelizados en un molde de tarta haciendo una rosa. Cortar un círculo en la pasta 2 Cmte. mas que el molde.

5º Poner delicadamente la pasta sobre los melocotones metiendo los bordes en el interior a fin de presionar las frutas.

6º Pinchar la pasta con un tenedor para evitar que se hinche. Meter al horno dejar cocer unos 20 minutos. Sacar la tarta del fuego, dejar entibiar y después volver sobre una bandeja





## **TARTA RUSA DE SALMÓN**

### **Ingredientes**

2 rectángulos de pasta briseé u hojaldre

100 g de salmón fresco

200 g de espinaca

5 huevos

2 ramitas de eneldo

Pimienta negra

Aceite de oliva, sal

### **Elaboración**

1º Cocer los 4 huevos, pelarlos y picarlos. Lavar las espinacas escurrirlas bien. Retirar la piel y la espina del salmón. Lavar el eneldo y picar las hojas finamente.

2º Saltear las espinacas en 2 cucharadas de aceite durante 5 minutos a fuego fuerte. Sazonar con un poco de sal y reservar.

3º Cocer el salmón 2 minutos por cada lado en una sartén con un poco de aceite, salpimentar y dejar enfriar. Desmigarlo y mezclar con el eneldo.

4º Encender el horno a 180ºC extender en un rectángulo de pasta sobre la bandeja del horno cubierta con papel parafinado.

5º Repartir los ingredientes del relleno por capas. Cubrir con el otro rectángulo de masa. Sellar los bordes y decorar con la masa que sobre. Pintar la superficie con un huevo batido. Hornear durante 25 minutos .





### **SOLOMILLO A LA NARANJA**

#### **Ingredientes**

- 2 solomillos de cerdo mediano
- 5 naranjas
- 3 escalonias
- 150ml de aceite de oliva
- 200ml de caldo de carne
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de estragón picado
- Sal, pimienta

#### **Elaboración**

1º Limpiar los solomillos, y salpimentarlos. Rociarlos con el jugo de 2 naranjas, taparlos y dejarlos macerar durante 1 hora a temperatura ambiente.

2º Escurrirlos y dorarlos por todos los lados en una sartén con 50 ml de aceite. Pelar las escalonias cortarlas en rodajas y poner en una fuente en el horno. Colocar encima los solomillos escurridos, espolvorear el curry y regar con el zumo de la naranja y el aceite restante. Asar al horno a 200ºC durante 20 minutos dándole la vuelta varias veces. Mientras cocer el arroz en abundante agua con sal durante 15 minutos y reservar,

3º Sacar los solomillos del horno, retirarlos de la fuente y reservarlos cubiertos de papel aluminio. Pasar la salsa a un cazo y llevar a ebullición 5 minutos.

4º Pelar las naranjas reservadas partir en gajos añadir al arroz y saltear durante unos minutos. Servir la carne partida en lonchas acompañadas del arroz y la salsa.





## **FLAN DE MERLUZA Y LANGOSTINOS**

### **Ingredientes**

300 gr de lomos de merluza

200 gr de langostinos

100 gr de gulas (opcional)

1 puerro

1 cebolla

4 huevos

300ml de nata líquida

1dl de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de mantequilla

Aceite de oliva para freír

Mayonesa para acompañar, sal pimienta.

### **Elaboración**

1º Pelar los langostinos y trocearlos. Limpiar los lomos de merluza de piel y espinas y picarlos. Pelar y picar el puerro y la cebolla. Calentar en una sartén con el aceite de oliva y estofar las verduras durante 5 minutos, sazonar con sal y pimienta y añadir los langostinos y la merluza. Mezclar bien y retirar la sartén del fuego.

2º Precalentar el horno a 200ºC en un cuenco batir los huevos con la nata e incorporar el sofrito de pescado. Mezclar bien, engrasar ligeramente con mantequilla un molde alargado, verter la mezcla anterior y hornear al baño maría de 30 a 40 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

3º Calentar una sartén con abundante aceite de oliva y freír las gulas de pocas en pocas hasta que estén crujientes. Escurrir sobre papel de cocina y reservar. Después desmoldar el flan de pescado cortarlo en laminas, servirlo con las gulas fritas y acompañar con un poco de mayonesa.





## ROSCON DE REYES

### Ingredientes

500g de harina de repostería

100 gr de azúcar blanquilla

100gr de mantequilla

30 gr de levadura fresca prensada o 2 sobres de levadura en polvo e panadero

4 Huevos enteros

1 Cucharada de agua de azahar

Ralladura de 1 naranja

Ralladura de 1 limón

1 Taza de leche

1 Huevo batido

Guindas verdes y rojas frutas confitadas.

### Elaboración

1º Disolver la levadura en la leche tibia junto a 200g de harina tamizada o la que admita una pizca de sal.

Amasarlo unos minutos y formar una bola que dejamos reposar durante 1 hora tapada con un paño y en un sitio templado hasta que doble su volumen

2º Cuando haya pasado 1 hora, en un cuenco poner el resto de la harina mezclada con el azúcar echar los 4 huevos entero, las raspaduras de limón y naranja el agua de azahar, la mantequilla que habremos ablandado antes, todo esto lo batimos en la batidora y lo vamos echando poco a poco en la masa con el azúcar y le vamos dando vuelta con una pala de madera hasta formar una masa homogénea. Unimos con la levadura que teníamos preparada anteriormente. Amasamos a fondo y lo unificamos bien todo, que quede la masa fina y suelta, mojar las manos en aceite para que no se pegue.





## MENÚ NAVIDEÑOS 2009. Esther Rodríguez

Amasar bien el conjunto formar una bola y volver a tapar. Esta segunda masa se dejara en un lugar cálido durante 3 horas, tapada con un trapo.

3º Pasado este tiempo dar forma al roscón (con las manos untadas en aceite para facilitar la tarea) y poner en la placa del horno que habremos engrasado con mantequilla, poner papel antiadherente para que no se pegue. Se puede utilizar un bol grande y a su alrededor colocar la masa para facilitar el darle forma, dejar así 1 hora tapar con un paño que repose y doble su volumen.

4º Precalentar el horno, la parte de arriba y la de abajo a 180°C ó 170°C. cuando haya pasado el tiempo, poner las frutas confitadas, y las almendras , batir el huevo entero con azúcar y “pintar” todo el roscón , introducir en el horno. Vigilar la temperatura del horno para que no se queme por la parte de abajo. Pasados 30 minutos mirar y si ya va estando cocido, untar con almíbar que habremos hecho de la siguiente manera:

1 vaso de agua, medio vaso de azúcar, dejar hervir durante 10 minutos, pero no remover. Cuando se haya hecho el almíbar con el pincel pintar por encima y dejar otro poco hasta que este doradito.

***No existe la Navidad ideal, solo la Navidad que usted decida crear como reflejo de sus valores, deseos, queridos y tradiciones***

(Bill McKibben)

***¡¡ Bendita sea la fecha que une a todo el mundo en una conspiración de amor!!***

(Hamilton Wright Mabi)

