

The background is a white page decorated with various red and pink elements. There are several large, semi-transparent circles of different shades of pink and red. Interspersed among these are thin, elegant red lines that form swirls, loops, and flourishes. Some of these lines are thicker and more prominent, while others are thin and delicate. Small red dots of varying sizes are scattered throughout the composition, adding to the decorative feel.

Menús de San Valentín
2009



Recetas, food styling, proyecto gráfico y fotografía:

Alicia Mañas

Gráfica vectorial:

Da Pino-Colada



Menús de San Valentín

Entrantes

Mini sandwich con salmón y cebollino	5
Rollitos serranos y crema de mostaza	7

Primeros

Sopa de crêpes	10
Risotto de remolacha con queso de cabra	12

Segundos

Hamburguesa Mediterranean Chic	15
Pincho de vieira con crema de lentejas	17

Postres

Mouse rosa con trufa fondente	20
Sorbete blanco	22



ENTRANTES





Mini Sandwich con
salmón y cebollino

Ingredientes y preparación:

50 gr de queso para untar, 25 gr de salmón ahumado, 2 rebanadas de pan de molde, 1 cucharada de semillas de amapola, cebollino, sal y pimienta.

1 Quitar la corteza al pan de molde y cortar cada rebanada en 4 trozos. Tostar ligeramente el pan por ambos lados.

2 Cortar en trocitos el salmón y pasarlo por la batidora con el queso para untar. Añadir sal y pimienta al gusto.

3 Untar 4 rebanaditas de pan con la crema de queso y salmón, es más fácil si la metemos en una manga pastelera; poner algunas semillas de amapola. Atar el cebollino alrededor de las otras 4 rebanadas y con ellas cubrir los mini sandwiches.

4 Decorar cada sandwich con un poco más de crema y semillas de amapola.





Rollitos serranos
y crema de mostaza

Ingredientes y preparación:

1 paquete de hojaldre fresco, 6 lonchas finísimas de jamón serrano, 1/2 vasito de leche, 50 gr de queso para untar, 2 cucharadas de mostaza de Dijon, semillas de amapola.

1 Cortar de la parte central de la plancha de hojaldre una tira; cortarla en dos y estirarla con el rodillo para hacerla muy muy fina. Poner tres lonchas de jamón encima de cada trozo de hojaldre y enrollarlo sobre sí mismo.

2 Encender el horno a 200 grados; pincelar cada rollito con un poco de leche, espolvorear con semillas de amapola y cocer en horno caliente durante 15 minutos.

3 Mezclar el queso con la mostaza; rectificar de sal y pimienta si fuera necesario. Es posible añadir las especias que más os gusten, mejor si son frescas.

4 Servir los rollitos fríos acompañados de la crema de queso.





PRIMEROS





Sopa de crêpes

Ingredientes y preparación:

125 gr de harina, 1 pellizquito de sal, 140 ml de leche, 140 ml de agua, 1 huevo, 1/2 cucharada de mantequilla derretida + mantequilla para cocer las crêpes, 500 ml de caldo de carne o verduras, cebollino fresco.

1 En un cuenco mezclar la harina, la sal, la leche, el agua, el huevo y la mantequilla. Mezclar bien los ingredientes con la batidora y dejar reposa en el frigorífico al menos durante media hora.

2 En una sartén antiaderente poner una cucharadita de mantequilla, dejar que se derrita y repartir bien por toda la superficie de la sartén. Remover la masa de las crêpes y verter un cacito en la sartén y repartir bien para crear una crêpe fina. Cocer por ambos lados y pasar a un plato.

3 Normalmente la primera crêpe no sale muy bien por lo que es mejor descartarla. Hacer una crêpe por persona. Enrollarla sobre sí misma y cortarla a tiras (como en la foto).

4 Calentar el caldo y servirlo con la crêpe a tiritas y el cebollino picado.

Nota: Es muy difícil hacer la masa de las crêpes sólo para dos personas. La masa que no utilizéis la podéis usar al día siguiente para el desayuno; están buenísimas sólo con zumo de limón y azúcar!





Risotto de remolacha
con queso de cabra

Ingredientes y preparación:

150 gr de arroz para risotto, 1/2 remolacha cocida, 2 lonchas finísimas de queso de cabra, 1 litro de caldo de verduras, 1 escalonia, 1 nuez de mantequilla, crema de vinagre balsámico.

1 Pasar la remolacha por la batidora; obtendremos una crema.

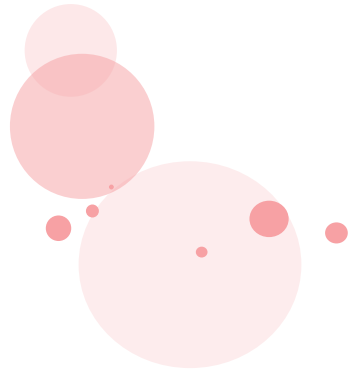
Si no tenemos la crema de vinagre balsámico podemos hacerla nosotros mismos dejando hervir medio vasito de vinagre balsámico y una buena cucharada de azúcar. Hirviendo el vinagre pierde agua y se reduce; el azúcar se carameliza.

2 Triturar finamente la escalonia. En una cacerola sofreirla con un poco de aceite. Añadir el arroz y dejarlo tomar color durante un par de minutos. Incorporar el caldo caliente poco a poco, según el arroz lo vaya absorbiendo, removiendo de vez en cuando.

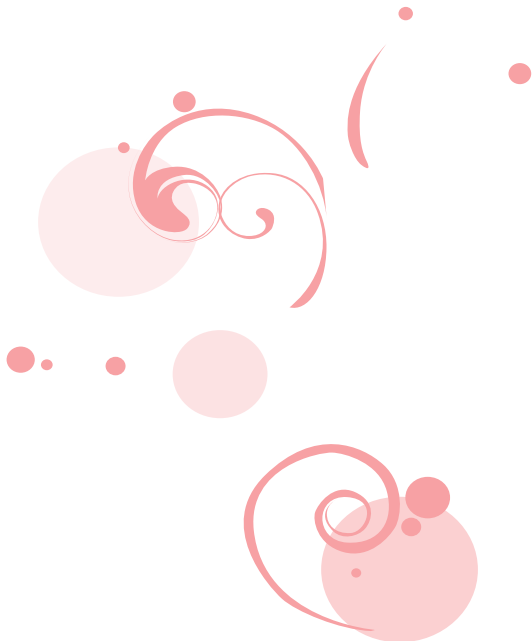
3 A los diez minutos (el tiempo de cocción del arroz varía según el tipo que utilicemos) añadir el puré de remolacha y continuar la cocción normalmente hasta que el arroz esté en su punto. Retirar de la lumbre y añadir la mantequilla; remover bien.

4 Servir el risotto con una loncha de queso y poquisima crema de vinagre balsámico.





SEGUNDOS





Hamburguesa
Mediterranean Chic

Ingredientes y preparación:

200 gr de carne picada, salsa de tomate concentrada, crema de anchoas, orégano, 1 huevo, sal y pimienta, 1 pimiento rojo, 2 puñaditos de rúcola, lasquitas de parmesano, crema de vinagre balsámico.

1 Mezclar la carne picada con dos cucharadas de concentrado de tomate, una cucharada de crema de anchoas, orégano, sal y pimienta al gusto. Remover bien.

2 Formar dos hamburguesas no muy grandes con la carne.

3 Limpiar y cortar el pimiento eliminando las semillas y los nervios blancos internos. Cocer en agua hirviendo hasta que esté tierno. Pasarlo por la batidora y luego por un colador fino para eliminar la piel.

Rectificar de sal y pimienta y, al gusto, se puede adensar con una cucharadita de maizena o harina disuelta en un poco de agua caliente para evitar la formación de grumos.

4 Asar las hamburguesas a la plancha y servir las con la crema de pimiento, la rúcola, un poco de parmesano y la crema de vinagre balsámico.





Pincho de vieira
con crema de lentejas

Ingredientes y preparación:

100 gr de lentejas, 1/2 zanahoria, 1 trocito de laurel, 1 trocito de apio, 2 vieiras limpias, 50 gr de gambitas, 2 laminitas finas de tocino de buena calidad.

1 Preparar la crema de lentejas dejándolas cocer durante 30-40 minutos con la zanahoria, el laurel y el apio. Retirar las verduras y el exceso de agua y pasar por la batidora. Corregir de sal y añadir alguna cucharada del agua de cocción si resulta demasiado densa.

2 Limpiar 3-4 gambitas por persona, enharinarlas y freirlas en aceite caliente. Reservar en el horno caliente.

3 Asar las vieiras a la plancha con una gota de aceite; durante la cocción la vieira tiende a secarse por lo que estará mucho más jugosa si las asamos solo durante unos segundos por cada lado.

4 Servir en un plato hondo un poco de crema de lentejas caliente, el tocino cortado muy muy fino, la vieira a la plancha, una hojita de lechuga y, por último, las gambitas calientes. Decorar con un pincho de bambú y un hilo de un buen aceite de oliva.



The background features a decorative design in shades of red and pink. It consists of elegant, flowing lines that swirl and curve across the page. Interspersed among these lines are various circular shapes, including solid-colored circles and semi-transparent circles that overlap with the lines. The overall aesthetic is soft and artistic, typical of a decorative endpaper or title page.

POSTRES



Mousse rosa
con trufa fondente

Ingredientes y preparación:

Para la mousse: 50 gr de frambuesas, 50 gr de nata para montar, 1 clara, 1 cucharada de azúcar.
Para las trufas: 75 gr chocolate sin leche, 25 ml de nata y cacao en polvo sin azúcar.

1 Triturar las frambuesas con la batidora. Añadir el azúcar y mezclar bien. Montar la nata y añadirla al puré de frambuesa. Montar las claras a punto de nieve fuerte e incorporarla a la preparación anterior con mucho cuidado y con movimientos envolventes de abajo hacia arriba. Rellenar los vasitos con la mousse y dejarlos reposar en el frigo durante al menos 6 horas.

2 Rallar el chocolate. Calentar la nata hasta que llegue a hervir; retirar del fuego y añadir el chocolate rallado. Remover hasta su completa disolución. Dejar enfriar en un cuenco fuera del frigorífico y cuando esté frío meter en el frigo y dejar reposar 2-3 horas o hasta que la mezcla esté dura.

3 Pasado este tiempo hacer pequeñas bolitas y pasar por el cacao en polvo. Dejar en el frigorífico hasta el momento de servir.

4 Servir la mousse acompañada de una o dos trufas.





Sorbete blanco

Ingredientes y preparación:

600 gr de agua, 175 gr de azúcar, 200 ml de leche entera, 1 lámina de hojaldre fresco.

1 Hacer un jarabe derritiendo el azúcar en el agua hirviendo; dejar hervir durante 10 minutos.

2 Enfriar completamente el jarabe y añadir la leche. Remover bien y meterlo en el congelador dentro de un recipiente tapado.

3 Con la ayuda de un cuchillo o una rueda para raviolis hacer recortes con el hojaldre. Espolvorear un poco de azúcar por encima y hornear a 200 grados durante 10-15 minutos o hasta que esté dorado. El hojaldre se puede pincelar con leche o huevo batido. Dejar enfriar.

4 Sacar el sorbete del congelador cada dos horas y pasarlo por la batidora para romper los cristales de hielo. Si disponéis de heladera poner la crema y accionar la máquina. Servir el sorbete con las pastitas hojaldradas.



Menús de San Valentín

se terminó y publicó en Amiloquemegustaescocinar
el 8 de febrero de 2009