

**CLASE DE COCINA DE NAVIDAD**  
**Sábado 26 Noviembre 2011**

**Tere García**  
**Paloma Holgado**

**club familiar septimània**  
**C.Sepimània 26 telf. 93 237 56 17 Barcelona 08006**

## Emplatado de verduras tibias.

### Ingredientes:

#### Pasta brisa

- 250gr. de harina.
- 160 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de leche

#### Bechamel

- 100gr. de harina
- 100gr. de mantequilla
- 1l. de leche
- 50gr. de jamón serrano

#### Verduras

- 100gr. de gírgolas
- 4 lonchas de jamón serrano
- 200gr. de zanahoria en juliana
- aceite de oliva con aceitunas negras.
- Chips de boniato

### Modo de hacer:

Pasta brisa: Mezclar todos los ingredientes, extender con el rodillo sobre una mesa enharinada, cortar con cortapastas y cocer al horno 180º.

Chip de boniato: Cortar el boniato (sin pelar) con la mandolina o con la cortafiambres, como para las patatas. Ponerlo en remojo un rato para que pierda el almidón. Secar sobre una servilleta de papel. Freír en pequeñas cantidades en aceite de oliva muy caliente.

### Presentación:

Poner sobre el plato la base de pasta brisa, la bechamel de jamón, 1 loncha de jamón, las gírgolas y las zanahorias y encima las chips de boniato. Decorar la base del plato con aceite y tapenade de aceituna negra.

## **a)Pechugas de Pollo con soja y coca cola.**

### **Ingredientes:**

- 1 cebolla grande picada
- 300 ml de Coca-Cola Light (1lata)
- un chorro generoso de salsa de soja
- 2 cucharaditas de mostaza
- 4 pechugas de pollo
- Aceite, sal y pimienta
- patatas

### **Modo de hacer:**

Macerar una hora el pollo en la soja. Reservar, y guardar la soja para hacer la salsa.

En una sartén pochar la cebolla cortada en juliana, y cuando ya esté, añadiremos la soja, la mostaza y la coca-cola. Cocer todo junto unos 8 minutos a fuego fuerte para que reduzca. Ha de quedar como un jarabe con los trocitos de cebolla. La salsa se puede pasar por el chino o la batidora.

Dorar las pechugas con un poco de aceite. Luego pondremos en una bandeja para el horno la salsa y encima las pechugas. Lo hacemos en horno precalentado a 200º unos 13-15 minutos.

Cocer unas patatas medianas unos 10 minutos y sacar trozos con un saca-corazones de fruta. Freír en aceite muy caliente.

### **Presentación:**

Servir en platitos individuales una brocheta por persona en la que hay uno o dos trozos de pollo, cubrimos con la salsa, unos pistachos pelados y al lado unas patatas.

Se pueden preparar brochetas en lugar de las pechugas enteras. En ese caso, cortar los filetes de pollo de manera que las piezas sean de bocado, sobretodo si las brochetas son para aperitivo. Ensartarlas en un palo de brocheta y continuamos la receta igual, pero con menos tiempo de horno.

## **b)Confit de pato con manzana ácida**

Una versión más rápida del menú anterior, sería presentar un confit de pato (se compre ya preparado)

Hacer una reducción de vino tinto de manera similar a la salsa de coca-cola y soja.

Calentar el confit en el horno. Salsearlo y presentarlo acompañado de puré de manzana ácida.

# **Crema de calabaza con tortellinis de alcachofa.**

## **Ingredientes:**

- 1kg. de calabaza
- ½ kg de patata
- 1/4 l. nata
- 1 cebolla pequeña
- 1/4 l. aceite
- 3l. de caldo
- pepitas de calabaza pequeñas tostadas
- sal y pimienta
- tortellini de pasta fresca rellenos de alcachofa

## **Modo de hacer:**

Pelar la calabaza y quitar las pepitas. Cortarla a trozos. Hacer igual con la patata y la cebolla.

Rehogar en aceite unos minutos. Añadir el caldo y dejar cocer.

Triturar y pasar por el chino. Salpimentar y añadir la nata, batiendo bien hasta que quede cremoso.

## **Presentación:**

Se colocan dentro del plato los tortellini, apoyada sobre el borde de forma que sobresalga. Se le añade por encima un chorrito de nata y las pepitas de calabaza tostadas.

La crema se sirve en jarra o sopera. También se puede presentar en calabazas pequeñas vaciadas.

# **Saquito de marisco en pasta brick.**

## **Ingredientes:**

- pasta brick
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 8 gambas medianas
- 1 puñado de gambitas peladas
- 200gr de pescado para el relleno.
- tinta de calamar
- setas variadas

## **Modo de hacer:**

Saquitos: Cortar la cebolla y el puerro en pequeñito, pocharlo y sobre ella saltear el pescado sin espinas y troceado. Añadir las gambas y las setas.

Pintar la pasta con la tinta de calamar, poner el relleno en el centro, formar un saco y atar con una tira de cebollino. Cocer a horno a 180º durante 10 minutos.

Tortellinis de gambas: Pelar las gambas, ponerlas entre 2 láminas de plástico de modo que queden redondas. Aplastarlas con el machete y congelarlas. Una vez congeladas separar cada lámina y rellenar con una farsa de cebolla y setas, poner otra lámina de gamba encima, hornear durante 3 minutos.

## **Presentación:**

Poner el saquito de pasta, al lado los tortellini de gamba y decorar con una salsa tipo romesco.

## Clafoutis de piña con helado

### Ingredientes:

#### Clafoutis

- 50 gr azúcar
- 1 huevo
- 2 yemas
- 35 gr polvo de avellana tostada
- 5 gr harina
- 1 piña

#### Coulis de piña

- 50 gr agua
- 50 gr azúcar
- 200 gr de piña
- 1 clavo, ramita de canela
- Vainilla. Pimienta blanca y una hebra de azafrán.

### Modo de hacer

#### Masa de clafoutis:

Tamizar todos los polvos. Mezclar todos los ingredientes. Guardar en la nevera 12 h  
Engrasar los moldes. Llenarlos a media altura con la mezcla.  
Pelar y cortar la piña a cuadros y poner por encima. Espolvorear de azúcar lustre.  
Hornear a 180º durante 10 o 12 minutos.

#### Coulis de piña:

Juntar el agua, el azúcar y los aromas. Dar un hervor. Añadir la piña pelada y cortada. Triturar, colar y pasar por el chino.

### Presentación:

Servir caliente.

Acompañar con una bola de helado de vainilla encima y poner coulis de piña alrededor.

## Aperitivos

### Montadito de bacalao:

- pan
- mermelada de tomate
- un lomo de bacalao fresco
- all-i-oli

Poner a confitar el bacalao a 65º en aceite de oliva con un diente de ajo y tomillo o romero, durante 8 minutos

Untar una rebanada de pan con mermelada de tomate. Poner el bacalao desmigado, encima ponerle all-i-oli y gratinar

#### **Montadito de pera:**

- pan
- mayonesa
- mostaza
- pera
- queso tipo Cheddar
- bacon

Untar una rebanada de pan con mayonesa con mostaza. Poner una loncha de bacon.

Pelar y cortar a láminas una pera y poner una.

Poner una loncha de queso. Gratinar

#### **Chupito de crema de calabacín:**

- ½ kg calabacín
- ½ cebolla
- 100 gr patata
- 1 litro caldo o agua
- 50 gr nata (opcional)
- 1 quesito
- 1 lata de mejillones en escabeche
- Pan rallado
- 1 huevo
- Aceite. Sal
- Un sobre de peta-zetas

Cortar la cebolla en tiras finas, cortar el calabacín a rodajas, pelándolo a grosso modo. Pelar y cortar las patatas a cuadros.

Sofreír la cebolla en el aceite, añadir las patatas y el calabacín, rehogar. Añadir el caldo o agua, dejar cocer media hora. Añadir el quesito, triturar y pasar por el chino. Salpimentar al gusto.

Empanar los mejillones y freírlos, insertarlos en un palillo.

Servir en chupitos , poner peta-zetas y el palillo cruzado encima.