

The image features two white ceramic bowls filled with a light-colored soup, likely a vegetable or potato soup. Each bowl is garnished with a swirl of golden olive oil and a fresh sprig of dill. The bowls are placed on a grey, textured fabric surface. To the right of the bowls, two silver spoons are laid out vertically. The text 'Recetas para Navidad' is written in a white, cursive font across the center of the image, overlapping the bowls and the spoons.

Recetas
para
Navidad

Coca de atún

Toni Mayor
"El Pòsit"



"Esta receta, es una adaptación de nuestras típicas cocas a la llauna (plancha) de atún.

Las cocas siempre han sido un presente que se solía llevar a las casas a las que te invitaban, claro está, la mía es una nueva versión."

Ingredientes

Para 8 personas

- 1/2 cebolla en juliana
- 100 g aceite de girasol
- 1 cucharadita kimchee
- 1 puntita de xantana
- 200 g calabaza
- 200 g harina, 1 pizca de curry y una cucharadita de impulsor, mezclado
- 320 g atún rojo
- 1 pizca de romero
- 50 g A.O.V.E.
- 30 g soja
- Sal y pimienta
- 120 g agua hirviendo
- 10 g azúcar moreno
- 1 cucharadita pimentón ahumado

Elaboración

- Hervir la calabaza, escurrir durante un tiempo y triturar con romero y aceite. Recordando rectificar de sal.

- Escaldar la mezcla de harina, previamente añadido el aceite, con el agua; amasar y reposar, para su posterior estirado entre dos papeles extragrasso (papel horno o cebolla), hasta su uso.

- Hervir la soja con el azúcar moreno.
- Hacer una emulsión con los aceites, el pimentón ahumado, el kimchee y la xantana.

- Marcar el atún como un tataki y cortar a lonchas.

- Montar la tapa, cocinando la masa en una sartén o plancha.

- Sobre ella, el puré de calabaza, seguido del atún, puntos de emulsión, cebolla morada y germinados. Finalmente, unos cristales de sal.



ALAMBICQUE

Crema de puerro, coco y eneldo

Vanessa Losada



"Por alguna razón cuando pienso en eneldo, pienso en Navidad. Y cuando pienso en Navidad, pienso en Inglaterra, el lugar de mi infancia.

Aunque no es una aromática de invierno, más bien de otoño, mi mente la asocia al frío, a la crema caliente que tomábamos en Navidad, a la salsa de eneldo con la que mi madre acompañaba el pescado y, por supuesto, a esos encurtidos agridulces aderezados con eneldo tan típicos en la cocina de países nórdicos.

Su reputación afrodisiaca, su sabor anisado-floral y sus delicados tallos lo hacen indispensable en la mesa durante estas fiestas y no solo por su intensidad organoléptica, sino también por sus cualidades terapéuticas.

Por eso quiero compartir esta crema saludable de puerros con eneldo, perfecta para acompañar otros platos navideños. Sus propiedades digestivas, depurativas y antisépticas nos ayudan a regular nuestro organismo y amortiguar los excesos que solemos hacer durante estas fiestas."

Ingredientes

Para 2-3 personas

- 2 cucharadas soperas de aceite de coco
- 1 trozo de jengibre fresco rayado
- 2 cebollas medianas peladas y laminadas
- 2 puerros gordos, limpios, pelados y laminados
- 400 ml leche de coco en lata
- 200 ml leche de almendra sin azúcar
- Sal marina al gusto

Elaboración

- En una olla mediana, calentamos el aceite de coco y salteamos ligeramente el jengibre rallado.

- Incorporamos la cebolla, el puerro, la leche de coco y leche de almendra.

- Cocemos tapado a fuego medio durante 10 minutos y salpimentamos.

- Cocemos 10 minutos más y trituramos hasta conseguir una crema fina.

- Picamos medio vaso de eneldo fresco e incorporamos a la crema antes de servir.

- Servimos caliente.



ALAMBBIQUE

Bolitas de morcilla con compota de manzana

Susi Sesé



"La Navidad ya está aquí y quiero compartir con vosotros las bolitas de Morcilla Canaria, aperitivo que no falta en nuestra mesa.

Es una combinación de sabores nada usuales: sangre, piñones y pasas que hacen de la morcilla algo muy especial. Esta receta familiar, que aprendí de mi madre y rescaté del armario, no falla en devolverme a los sabores de mi Isla todos los años durante las fiestas."

Ingredientes

Para 6 personas

- | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|
| ➤ 1 manzana | ➤ Pimienta negra | Para la compota: |
| ➤ 250 g de Morcilla
Dulce Canaria (en su
defecto, sirve la
morcilla de cebolla a
la que le añadiremos
pasas y piñones) | ➤ 150 g granillo de
almendra | ➤ 2 manzanas |
| | ➤ 2 huevos | ➤ 150 ml de agua |
| | ➤ Aceite de oliva
para freír | |

Elaboración

- Pela y trocea la manzana, colócala en un cazo al fuego y ablándala durante unos minutos sin dejar de remover para que o se pegue.

- Aparta del fuego y mezcla con la morcilla hasta formar una pasta. Si utilizamos la morcilla de cebolla, es el momento de añadir 50 g de pasas y 20 g de piñones.

- Hacemos bolitas y dejamos en la nevera 10 o 15 minutos, mientras hacemos la compota de manzana, colocando las dos manzanas troceadas en un cazo junto con el agua durante 15 minutos.

- Pasado este tiempo trituramos y reservamos. Pasamos por huevo y por el granillo de almendra las bolitas de morcilla y freímos en aceite bien caliente. Servimos acompañado de la compota de manzana.



ALAMBBIQUE

Trufado de pechugas

**María Jiménez
Latorre**



"Este fiambre de carne me lo enseñó a hacer mi madre. Yo lo hago sin nada, porque es como le gusta a mis hijos, pero si se quiere hacer más navideño, le podemos poner un poco de trufa deshidratada y, en vez de foie-gras, meterle foie. Pero así sale más económico.

Se come en frío con huevo hilado y es perfecto para estas fechas. Ya que, cuando ya estamos hasta arriba de haber cocinado, sobre todo los profesionales que tenemos que poner todo nuestro esfuerzo en llegar a todos los hogares, el tener un fiambre de carne hecho, nos resuelve el día de la "resaca" y nos evita tener que seguir cocinando."

Ingredientes

Para 8 personas

- 8 pechugas de pollo
- 1/2 kg de ternera picada
- 1/4 kg de cerdo picado
- 1 lata pequeña de foie-gras o de higaditos de pollo
- 50 g de jamón serrano en tiras
- 1 muslo de pollo en tiras
- 1 copa de jerez o coñac
- 1 bote de trufas (12,5 g)
- Sal
- Pimienta
- Manteca o margarina

Elaboración

- Una hora antes de empezar el grueso de la receta, pon en adobo las carnes, el foie-gras o los hígaditos picados, el agua de las trufas, la sal, la pimienta y el coñac o el jerez.

- Extiende una hoja doblada de papel de aluminio engrasado con la manteca o margarina.

- Coloca 4 pechugas abiertas (2 en cada lado) y, con cuidado de que no tengan agujeros, añade la sal y la pimienta. Luego pon encima una capa de picado, alternando jamón, trufa y pollo, y ve añadiendo capas hasta que se acaben los ingredientes; ten en cuenta que lo último de todo tiene que ser el picado.

- Después, cúbrelo todo con otras 4 pechugas salpimentadas, dale forma de croqueta gigante, apriétala y tápala con el resto del papel de aluminio bien engrasado.

- Precalienta el horno a 200°C y luego mete la croqueta dentro de una besuguera durante 50 minutos (25 minutos por cada lado). Sácalo del horno y ponlo a prensar durante 12 horas con mucho peso encima.

- Para abaratar el coste de la receta, puedes usar margarina en vez de manteca, jamón york en lugar del serrano y suprimir las trufas. Si quieres, puedes preparar el doble de cantidad porque es un plato que se conserva muy bien.



Canelones de tres carnes

Raúl Lirio



"Siempre los tomábamos en Navidad, bien en Nochebuena o bien en Nochevieja. Siempre caía en casa una buena bandeja de canelones a las tres carnes, como los llamaba mi madre, que los hacía con carne de pollo, cerdo y ternera, cubiertos de bechamel y gratinados, una delicia sobre todo para los niños.

Y es que nuestra familia es muy extensa, mi padre tiene siete hermanos, y mi madre cuatro. Y cuando nos juntábamos con todos mis primos, pues, ¿te puedes imaginar!

Una locura, así que entiendo perfectamente a mi madre, que para que todos los niños no estuviésemos protestando "no me gusta esto o lo otro" y, sobre todo, para tenerlos hechos y solo darles un toque gratinado final, los hacía cada Navidad. Además, a ella le gustaba triturar la carne muy bien con un poco de leche, para que ningún niño/a pudiera protestar!

Ahora que soy cocinero y padre, le he "robado" la idea a mi madre, para mis hijas pequeñas, que adoran la pasta, a las que siempre les toca, entre otras viandas, unos canelones a las tres carnes tal y como me los hacía mi madre. "

Ingredientes

Para 4-6 personas

Para los canelones:

- 150 g carne de ternera
- 150 g carne de cerdo
- 150 g carne de pollo
- 150 ml vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Leche

➤ A.O.V.E.

- Sal
- Pimienta blanca molida
- Láminas de pasta para canelones
- Tomate frito
- Queso rallado

Para la bechamel:

- 75 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de harina
- ½ litro de leche
- Sal
- Nuez moscada

Elaboración

- Picamos la cebolla y el ajo a groso modo y ponemos a rehogar en una sartén con aceite. Cuando estén blandos, añadimos las carnes comenzando por la ternera, el cerdo y el pollo, cortadas en dados, junto a la sal y la pimienta al gusto.



- Vertemos el vino blanco y dejamos que cueza hasta que reduzca.

Cuando ya casi esté seco, añadimos agua hasta cubrir la carne y llevamos a ebullición, dejando que se consuma casi todo el líquido.

- Mientras, cocemos en agua con sal las láminas de canelones, sacándolas a un paño para que queden secas.

- Cuando la carne esté lista, pasamos a una picadora o batidora potente, echamos un chorro de leche y trituramos. Rellenamos con esta farsa los canelones.

- Hacemos la bechamel, para lo que ponemos la mantequilla a derretir en una sartén y hacemos una roux con la harina. Volcamos la leche templada de una vez, cuidando de que el fuego esté bastante flojo, y deshacemos los grumos mientras removemos con ayuda de unas varillas. Añadimos nuez moscada y sal. Cocinamos a fuego lento sin parar de remover, hasta que alcancemos una textura espesa (aunque no demasiado ya que es para gratinar, no para hacer croquetas).

- En una fuente de horno, extendemos una capa de tomate frito, colocamos encima los canelones y regamos con la bechamel. Espolvoreamos de queso rallado y ponemos a gratinar en el grill.

Jamón al horno con salsa de miel y mostaza

Pablo Ortega



"En mi casa, donde la caza era -y sigue siendo- parte fundamental de la identidad familiar, la gastronomía cinegética estuvo siempre presente. Si eso fue así en casi todas las épocas del año, mucho más cuando en el invierno alcanzaba su cénit la temporada cinegética, lo que coincidía prácticamente con las vacaciones de Navidad, que pasábamos indefectiblemente en el campo. Eran estas fechas oportunidad para que en los días más señalados mi madre, grandísima cocinera, vistiera la mesa de largo con platos de alcurnia basados en la caza, difícilmente superables tanto en su presentación como en el paladar. El jamón de corzo con salsa de miel y mostaza asado en el horno, a ser posible de leña, fue uno de los que el recuerdo me trae como protagonista de mesas de Nochebuena ya remotas en el tiempo; mesas que uno, hoy ya maduro y abuelo, compartió un día con personas que -aunque parezca contradictorio- ya no están pero siguen con nosotros y cuya presencia, merced a la capacidad de evocación de olores y sabores (la madalena de Proust), se hace aún más cercana e intensa al degustar en tales ocasiones el mismo plato que en el lejano pasado se comió con ellas."

Ingredientes

Para 10-12 personas

- 1 jamón de corzo
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 150 ml de A.O.V.E.
- El zumo de medio limón
- 1 cucharadita de pimienta molida (negra o blanca, al gusto)
- 1 cucharadita de sal fina común
- Tomillo
- Sal en escamas tipo Maldon

Elaboración

- Preparar la salsa de miel y mostaza, que servirá de adobo para la pierna de corzo. Para ello, exprimir el medio limón y verter su zumo en un bol. Añadir sal y pimienta y remover. Agregar después la miel y la mostaza y mezclar todo bien con la batidora.

Verter poco a poco el aceite sin dejar de batir, para que la salsa se

vaya emulsionando (como si fuera una mayonesa). Batir hasta que quede homogénea y con una fluidez relativamente espesa, como una crema.

- Con la mitad de la salsa, untar bien la pata de corzo por todas partes y dejarla algunas horas en la nevera dentro de una fuente o bandeja, convenientemente tapada con un film para que no se reseque. Puede perfectamente estar adobando durante toda una noche.

- Incrementar la fluidez de la mitad restante de la salsa, añadiendo poco a poco medio vaso de agua caliente, a la vez que se bate todo de nuevo. Reservar en el frigorífico.

- Precalentar el horno a 200°C y meter el jamón en él durante media hora, hasta que se dore bien por fuera. Bajar entonces la temperatura a 180°C y hornear aproximadamente una hora y cuarto más, regando dos o tres veces durante ese tiempo la pierna con la salsa que se ha preparado para ello.

- La carne debe quedar rosada pero no sangrante. Estará lista cuando alcance una temperatura interior de 50/55°C, pero si no se



dispone de un termómetro para asados, el mejor truco para conocer el momento adecuado de sacar del horno la pierna es pincharla profundamente: cuando por los pinchazos ya no rezuma una agüilla acuosa, la carne está en su punto.

- Sacar entonces el jamón del horno y dejar reposar, cubierto con un paño de cocina, unos quince minutos. Desglasar, entre tanto, con un vaso de agua caliente el fondo de la fuente en la que se ha realizado el asado, raspándola con una paleta de madera si es necesario. Colar y espesar el caldo, si fuera necesario, poniéndolo al fuego y añadiendo una cucharadita de harina de maíz, que se habrá deshecho previamente en un poco de agua tibia. Remover bien hasta que la salsa se unifique.
- Trinchar la pata y servir los filetes regados con su propia salsa, espolvoreados de sal Maldon y acompañados de una guarnición de patatas, boniatos o pimientos del piquillo, que se habrán asado a la vez en el mismo horno que la pierna.
- Un jamón de corzo tiene aproximadamente unos dos kilos y medio de carne, por lo que si se asa entero pueden comer de él bien una docena de personas.

CONSEJO

Al jamón de corzo, como buen plato de caza, le van muy bien de acompañamiento algunas mermeladas (de arándanos, grosellas o pimientos, por ejemplo), así como la cebolla caramelizada. También maridan perfectamente con esta carne los purés de patatas, castañas o calabaza.

HARAMAS KARIYA

Curry cristiano de carrillada de ternera y patata

Alex Zurdo



"Esta receta es típica de las comunidades cristianas de la isla de Sri Lanka. Aunque la comen a lo largo del año, también es un plato especial preparado los días de Navidad."

Ingredientes

Para 2-4 personas

- 750 g de carrillada de ternera en laminas finas
- 3 clavos
- 4 ajos picados en láminas
- 3 cucharadas de polvo de curry
- 3 cardamomos
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharada de Garam Masala
- 1 cebolla roja pequeña, picada en juliana fina
- 200 g de leche de coco
- 1 cucharadita de polvo de chile kashmir o pimentón
- 20 hojas de curry (si no las encuentras frescas omítelas)
- 500 g de caldo o agua
- Sal
- 3 chiles verdes pequeños cortados en 2
- 1 patata grande pelada y escachada
- Pimienta negra
- 1 lemongrass partido en 2 trozos
- 1 cucharadita de azúcar de palma o moreno
- 1 rama de canela partida en 3 trozos
- 1 trozo de 3 cm de jengibre picado
- 5 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de coco seco tostado

Elaboración

- Pon un bol y salpimenta la ternera, y marina con el polvo de curry, garam masala y el polvo de chile kashmir/pimentón.

- En una cazuela de fondo grueso pon dos cucharadas de aceite de girasol. Cuando estén calientes sofríe la canela, clavos y cardamomos durante 20 segundos.

Incorpora la cebolla, las hojas de curry, chiles verdes, lemongrass, jengibre y ajos. Permite que se doren bien.

- En ese momento incorpora la ternera y la pasta de tomate y mezcla.

- Moja con la leche de coco y el caldo y deja cocer a fuego suave al menos 1:15 hora, hasta que la ternera esté muy tierna. Añade más agua o caldo si lo necesitase.

- Unos 25 minutos antes de terminar el guiso, incorpora las patatas. Chequea que antes de terminar la cocción la ternera y las patatas están bien tiernos.

- Al final, rectifica de sazón y añade el azúcar, vinagre y el coco tostado. Deja que se mezclen bien los sabores otros 5 minutos. Debe quedar una salsa espesa y cremosa. bien sazonada, dulzona y un punto ácida.

- Sirve con pan blanco o arroz hervido.



Fruitcake

Matthew Scott



"La fruitcake tiene una reputación horrible en los Estados Unidos y la pobre no la merece para nada.

Si hay mucha gente que no sabe hacerla bien, no es la responsabilidad de la tarta, sino de la persona que la hace mal. Se ríen de ella porque sale como un ladrillo, espeso y sin ninguna gracia.

Bien hecha, es una tarta muy rica, aquí van algunos secretos: Normalmente se hace solo con fruta escarchada, pero haciendo pruebas en mi casa, di con la posibilidad de aprovechar fruta seca y sale aún más rica, para mi gusto. Además, lo mejor es dejarla un par de días emborrachando antes de comerla, mejora mucho la textura y los sabores.

Descubre más recetas como esta en mi libro "NOLA: La Cocina de Nueva Orleans"!"

Ingredientes

Para 1 fruitcake

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ➤ 1 ½ tazas de fruta seca, como orejones, ciruelas pasas, piña, etc., unos 300-400 g dependiendo de la fruta | ➤ 1 taza de bourbon, o agua o zumo | ➤ ½ cucharada pequeña de sal |
| ➤ 1 taza de cascara de naranja y limón escarchada, unos 200 g | ➤ ½ taza aceite de girasol | ➤ ½ taza de zumo de manzana, piña o mosto |
| ➤ 2 tazas de sultanas, unos 350 g | ➤ 4 tazas de azúcar | ➤ ½ taza de harina |
| | ➤ 2 huevos | ➤ 1 ½ tazas nuez pecana pelada, u otro tipo |
| | ➤ 1 taza de harina | |
| | ➤ ½ cucharada pequeña de Royal | |

Elaboración

- Aparte de dejar la fruta en remojo la noche anterior, tardamos unas 3 horas en prepararlo. La mayoría del tiempo está en el horno y podemos hacer otra cosa o, simplemente, aprovechar para descansar con un buen libro. Luego, reitero, es recomendable dejarlo curar antes de probar.



- Dejamos la fruta en bourbon o agua desde la noche anterior.
- Precalentar el horno a 140°C. Forramos un molde de pan con papel de traza.
- Mezclamos el aceite, el azúcar y los huevos y lo batimos un par de minutos. Aparte, mezclamos la taza de harina, la Royal y la sal, tamizándola un par de veces. Juntamos las nueces con la fruta y mezclamos con la otra ½ taza de harina.
- Incorporamos la mitad de la harina tamizada a la mezcla del aceite, seguido por el zumo, y terminando con la otra mitad de la harina. Después lo ponemos encima de la fruta, y lo mezclamos todo.
- Echamos la masa dentro del molde y damos un par de golpes para sacar cualquier burbuja de aire y lo metemos al horno, horneándolo por 2 ½ horas, con una bandeja de agua en el fondo del horno para humedad. Deja enfriar 15 minutos antes de sacarlo del molde, y cuando esté completamente fría se quita el papel.

- Normalmente se emborracha con algo de bourbon. Puede ser que no se haya absorbido todo durante la maceración, por ello, es recomendable añadir un buen chorro antes de envolverlo y dejarlo curar desde un par de días, hasta una semana, antes de comer cortado en laminas finas.
- Hay gente que lo hace unos meses antes de navidad y lo dejan curando todo ese tiempo antes de sacarlo para festejar las festividades.



ALAMBIQUE

Cartellate pugliesi

Daniele Lo Casco



"Las cartellate pugliesi son un postre navideño italiano típico de la región Apulia, la que identificamos con el tacón.

Su masa es parecida a la de los pestiños, aunque es más ligera ya que no lleva especias, pero con su forma de rosa queda muy elegante y refinada a la hora de ponerlas en la mesa. En las familias las suelen preparar las abuelas con todo su mimo para sus nietos.

Yo me acuerdo, por lo mucho que me gustaban, que hubo años en que pedí a mi abuela, incluso, que me los preparase en el mes de agosto."

Ingredientes

Para 6 personas

- 500 g harina
- 100 ml aceite de oliva virgen extra
- 160 ml vino blanco o vermut
- 1 cascara de mandarina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- Aceite de cacahuetes para freír
- Una pizca de pimienta negra molida
- 250/300 g miel (o vincotto)

Elaboración

- En un cazo poner a calentar el aceite de oliva virgen extra y sofreír la cascara de mandarina, para darle sabor y luego retirarla.

- Colocar la harina en una tabla de repostería o en la batidora planetaria y añadir una cucharadita de sal y una de azúcar. Mezclar con un tenedor y añadir poco a poco el aceite caliente, luego, añadir el vino blanco o el vermut, calentado a fuego lento, mezclando todo.



- Amasar enérgicamente hasta que la masa esté suave y homogénea, añadir un poco más de vino si es necesario (mucho depende de cuánto absorba la harina). Dejar reposar la masa tapada unos 30 minutos, para que se desarrolle la malla de gluten que la hará mucho más elástica.

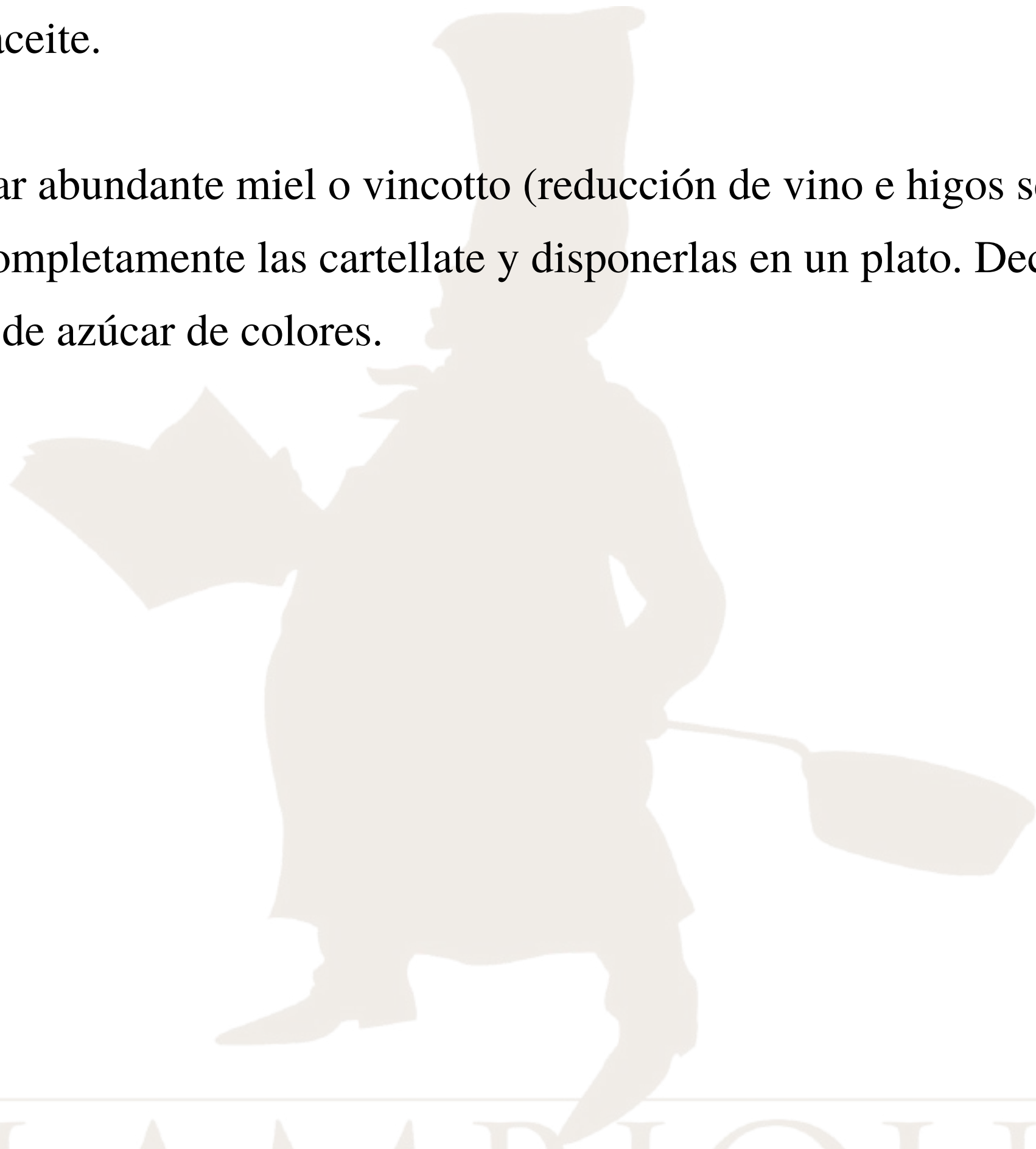
- Una vez transcurrido el tiempo, dividir la masa en trozos pequeños y extenderla en láminas muy finas con un rodillo, o una máquina de pasta, para que se creen muchas burbujas durante la cocción y conseguir unas cartellate muy crujientes.

- Con un cortador de rueda ondulado para pasta, cortar en tiras de unos 5 cm de ancho y 25/30 cm de largo. Cada tira debe doblarse sobre sí misma y pellizcarse cada 4 cm con los dedos húmedos de agua para unir bien los bordes en los distintos puntos, de lo contrario se abrirán durante la cocción y luego se enrollarán sobre sí mismas para formar una rosa.

- Disponer las cartellate sobre la superficie de trabajo y dejar secar durante la noche. En una sartén echamos abundante aceite para freír y llevamos a la temperatura adecuada (unos 170°C).

- Freír las cartellate teniendo cuidado de darles la vuelta con frecuencia para obtener un dorado uniforme. Retíralas del aceite y extiéndelas sobre papel absorbente con las cavidades hacia abajo para eliminar todo el exceso de aceite.

- Calentar abundante miel o vincotto (reducción de vino e higos secos), sumergir completamente las cartellate y disponerlas en un plato. Decorar con colitas de azúcar de colores.



ALAMBIQUE



Sissa Verde



"Los Struffoli son un típico pastel navideño de la tradición napolitana.

Deliciosas bolas de masa de no más de 5-10 mm de diámetro, fritas en aceite y cubiertas con miel caliente.

En la ciudad napolitana preparar los struffoli en casa es un verdadero ritual e, incluso, en mi familia existe esta tradición.

No hay Navidad que mi madre no espere mi llegada a Nápoles para preparas los struffoli juntas.

Lo que sigue, por tanto, es mi receta clásica de struffoli, la que se trasmite de generación en generación y que preparo para mi familia y amigos. No hay Navidad sin Struffoli."

Ingredientes

Para 8-10 personas

- 400 g de harina
- 50 ml de Brandy
- 50 g de azúcar
- Cáscara rallada de 1 limón
- 80 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- 250 g de miel
- Aceite para freír, según sea necesario
- 100 g de fruta confitada cerezas, naranja, etc.
- Bolitas y fideos de azúcar multicolor

Elaboración

- Tamizar la harina y hacer un volcán en una superficie, preferiblemente de madera.

- En el hueco del volcán, poner los huevos, la mantequilla (previamente derretida y calentada), la ralladura de limón, el azúcar, el brandy y una pizca de sal.



- Empezar a mezclar los ingredientes y amasar hasta que toda la harina quede incorporada.

- La masa estará lista cuando ya no se te pegue a las manos. Si no te apetece amasar a mano, puedes utilizar una amasadora.

- Envuelve la masa con papel film y déjala reposar unos 20 minutos. Después del tiempo de descanso, dale un amasado rápido y, con una rasqueta o un cuchillo, divídela en 5 o 6 pedazos, luego, con cada pieza, crea pequeños cilindros de medio centímetro, alargándolos con un movimiento de las manos desde el centro hacia los extremos. Corta cada cilindro de 5-10 mm y colócalos en una hoja de papel de horno espolvoreado de un velo de harina. Ten cuidado que no se solapen entre sí.

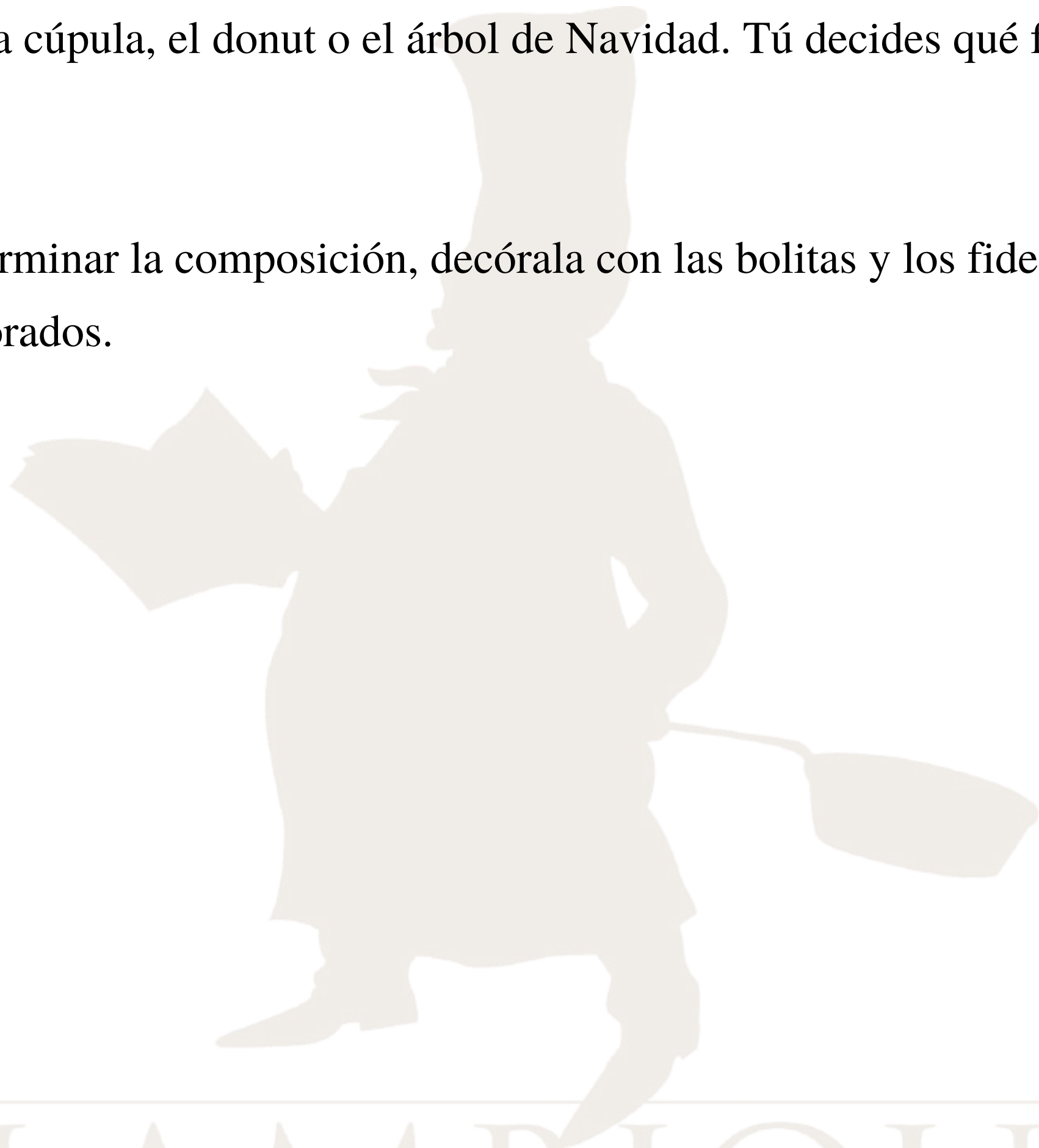
- Calienta abundante aceite para freír en una sartén de acero de lados altos. Cuando alcance los 180 °C, empieza a freír los struffoli.

- Es importante que frías unos pocos a la vez, para que puedas controlar mejor la cocción. Cuando los struffoli estén dorados y uniformes, sácalos con una espumadera, escurre en papel absorbente y déjalos enfriar.

- En otra sartén, calentar la miel con un vaso pequeño de agua hasta que se haya licuado. En ese momento, se retira del fuego, se añaden las bolitas de masa frita y se mezcla homogéneamente para que todas las bolitas se recubran de miel.

- Cuando la miel esté aún caliente, sácalos de la sartén y dale la forma que prefieras a tus struffoli en una fuente. Las formas más clásicas son la pirámide, la cúpula, el donut o el árbol de Navidad. Tú decides qué forma prefieres.

- Para terminar la composición, decórala con las bolitas y los fideos de azúcar colorados.



ALAMBBIQUE

Bizcochos de limón
recubiertos de merengue

**Francisco
Somoza**



"Estos bizcochos son muy sencillos de elaborar y muy apropiados para un desayuno o merienda de las tardes de otoño/invierno y, por qué no, para las tardes navideñas."

Ingredientes

Para 4 personas

Para el bizcocho:

- 3 ud. claras de huevo
- 65 g azúcar
- 3 ud. yema de huevo

- 10 g almidón de maíz
- 75 g harina floja
- 1 ud. ralladura de limón

Para el merengue:

- 2 ud. claras de huevo
- 1500 g azúcar
- 375 g agua
- 5 g vinagre de vino

Elaboración

- Tamizar y reservar la mezcla de harina y almidón.

- Poner a montar las claras a velocidad media/alta e ir añadiendo a intervalos el azúcar.

- Una vez montado el merengue incorporar las yemas rotas.



- Finalmente, añadir y mezclar delicadamente las harinas tamizadas y la ralladura de limón.

- Escudillar con boquilla lisa del nº 12 sobre papel de hornear durante aproximadamente 8 minutos.

- Una vez fríos, se pueden pegar de dos en dos con mermelada de limón. Finalmente, preparar un merengue seco para recubrir los bizcochitos.

- Poner a hervir el agua y el azúcar (debe llegar a 108-110°C). Paralelamente montar las claras.

- Añadir el jarabe sobre las claras batidas en forma de hilo fino.

- Una vez haya montado añadir el vinagre, esperar a que el merengue esté tibio.

- Cubrir los bizcochos con el merengue y por último secar en un horno muy flojito hasta que no se pegue al tacto.

Con nuestros mejores deseos,
¡feliz Navidad!



Plaza de la Encarnación, 2

Encontraras más información en www.alambique.com, también estamos a tu disposición en escuela@alambique.com y en el 915597858 ó 915474220