



*Recetas  
Festivas*

ALAMBIQUE

# Minestrone de berberechos, mejillones y vieiras

Raúl Lirio



"El minestrone es una sopa ideal para estas fechas navideñas, es festivo y elegante, con mucho sabor, y lo podemos hacer uno o dos días antes, tiene mucho corte de verduras pero; ¡así practicamos! y es importante dejar los moluscos y mariscos elegidos para el momento de servir, ya que tienen una cocción muy corta, con lo que es muy cómodo para calentar y terminarlo justo en el momento de disfrutarlo con nuestros seres queridos."

## Ingredientes

Para 4 - 6 personas

- |                                  |                                  |  |
|----------------------------------|----------------------------------|--|
| ➤ 250 g de berberechos o chirlas | ➤ 1 cebolla                      | ➤ Mantequilla a gusto                  |
| ➤ 400 g de mejillones            | ➤ 1 bouquet garni                | ➤ Aceite de oliva virgen extra (AOVE). |
| ➤ Vino blanco seco a gusto       | ➤ 2 tomates maduros              | ➤ Sal                                  |
| ➤ 200 g de vieiras o zamburiñas  | ➤ 1 cucharada de salsa de tomate | ➤ Pimienta                             |
| ➤ 200 g de gambas arroceras      | ➤ 1 chorrito de brandy           | <b>Para el pistou:</b>                 |
| ➤ 100 g cigalas                  | ➤ 1 trozo de hinojo              | ➤ ½ diente de ajo                      |
| ➤ ½ calabacín                    | ➤ Caldo de pescado               | ➤ Albahaca a gusto                     |
| ➤ ½ pimiento rojo                | ➤ 40 g de pasta pequeña          | ➤ 100 g de mantequilla                 |
| ➤ 100 g de judías verdes planas  | ➤ Hebras de azafrán para decorar |  |
| ➤ Ajo a gusto                    |                                  |  |
| ➤ Perejil fresco picado          |                                  |  |
| ➤ 1 puerro                       |                                  |  |

# Elaboración

- Dejamos las chirlas o berberechos en agua fría con sal para que suelten la arena 6 horas mínimo, cambiando el agua cada 2 horas y limpiamos muy bien los mejillones. Abrimos las chirlas o berberechos en una sartén con ajo picado y vino blanco y acabamos con perejil fresco picado. Colamos el caldo de abrir las chirlas y sacamos la carne de las mismas, reservamos ambos. Los mejillones los abrimos al vapor del vino blanco, sacamos la carne y reservamos.
- Hacemos un caldo de pescado, si lo compramos hecho lo vamos a mejorar para darle más sabor. Tostando las cáscaras de gambas, cigalas y añadimos vegetales y el caldo comprado para añadir más sabor.
- Hacemos un bouquet garni con el verde de un puerro añadiendo aromáticas; eneldo, romero o tomillo fresco, bridándolo, lo reservamos.
- Cortamos las vieiras, cigalas o gambas...en trozos pequeños y reservamos.
- Cortamos la cebolla, el puerro y el hinojo en brunoise y pochamos en mantequilla y AOVE. Cuando haya pochado añadimos el pimiento rojo, las judías verdes y el calabacín en brunoise muy fino, sofreímos unos minutos. Seguimos con los tomates en concassé. La salsa de tomate y seguimos con el chorrito de brandy. Reducimos y vertemos el caldo de pescado colado. Hervimos a fuego suave unos 10 minutos, vertemos también el jugo de abrir los moluscos, y continuamos el hervor.
- Mientras cuece nuestra minestrone hacemos el pistou: ponemos en un vaso largo de batidora  $\frac{1}{2}$  diente de ajo, la albahaca y la mantequilla fundida y trituramos.
- Agregamos el pistou en nuestra minestrone y acabamos con la pasta elegida, cocemos hasta que esté tierna y por último echamos el marisco (vieiras, cigalas, gambas...) y los moluscos que teníamos reservados.
- Servimos y decoramos con unas hebras de azafrán.



*Nota: Podemos usar los mariscos y moluscos que más nos gusten o que estén en temporadas, lo importante es que esté todo en trocitos pequeños para que cuando cojamos una cucharada tengamos todo el conjunto de sabores.*

# *Kimchi jeon* *(Tortita de kimchi)*

**Sewul**  
“Verdadero Kimchi”



He elegido la receta de kimchi jeon (tortita de kimchi), ya que es una de las comidas que nos chifla a los coreanos, especialmente en los días lluviosos, para tomar con makgeoli (bebida alcohólica coreana de arroz).

Como tenemos kimchi a lo largo del año, tenemos muchas comidas hechas con las verduras fermentadas: sopa de kimchi, arroz frito de kimchi, tofu con kimchi, etc.

Espero que saborees Corea a través de esta receta.

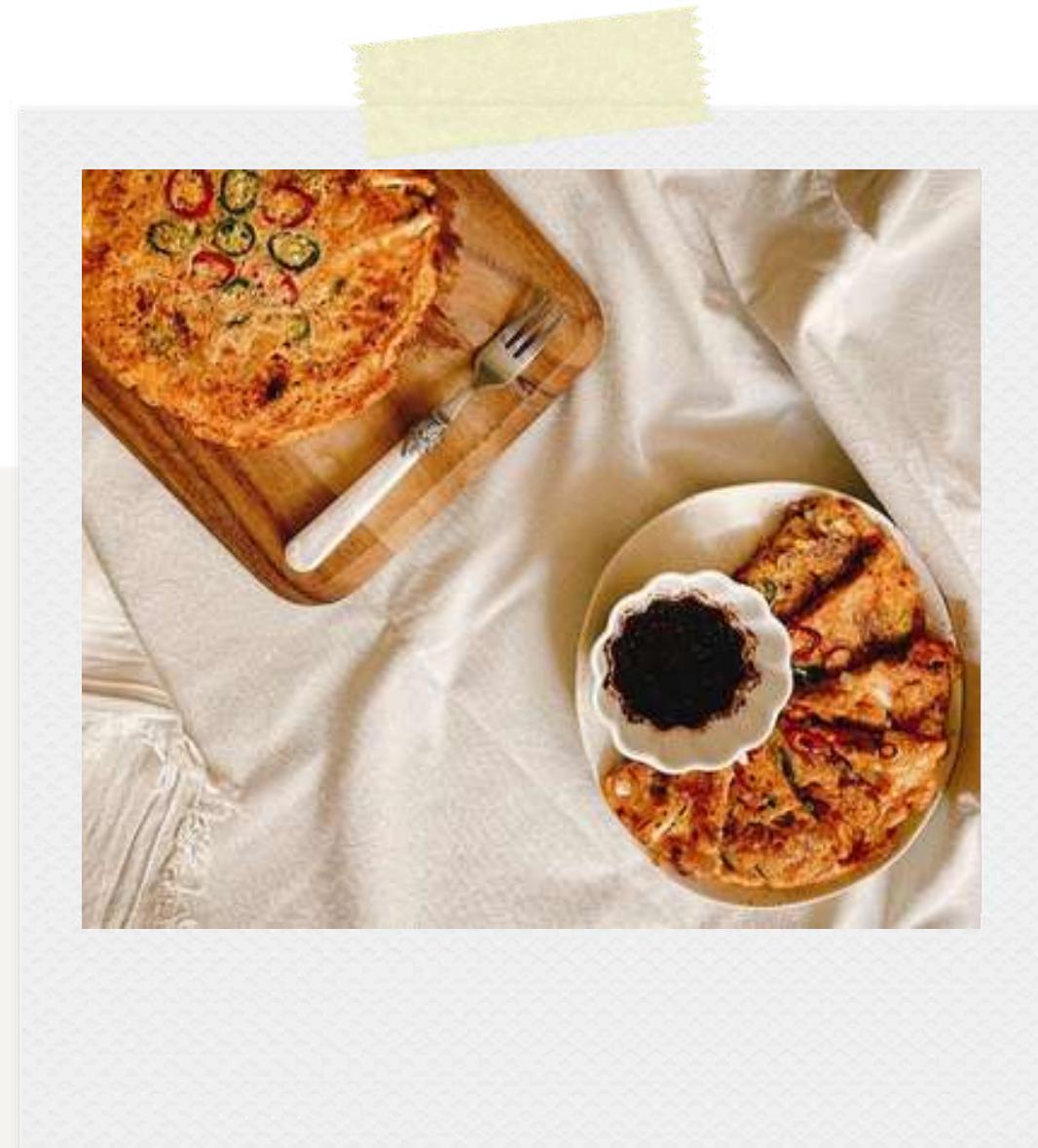
## Ingredientes

Para 4 - 6 personas

- |                                  |                               |                                |
|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| ➤ 125 g de kimchi maduro         | ➤ ½ cucharada de polvo de ajo | ➤ ½ cucharada de azúcar        |
| ➤ ½ calamar                      | ➤ ½ cucharada de cebolla seca | ➤ Sal                          |
| ➤ 1/4 cebolla en juliana         | ➤ ½ de levadura               | ➤ Pimienta negra               |
| ➤ 1 vaso de harina de trigo      | ➤ 1 cucharada de polvo de     | ➤ 1 guindilla verde (opcional) |
| ➤ 1 cucharada de harina de arroz | guindilla coreano             | ➤ Aceite                       |
| ➤ 1 cucharada de harina de maíz  | ➤ 1 cucharada de salsa de     |                                |
|                                  | pescado.                      |                                |

## Elaboración

- Mezclar todos los ingredientes secos en un bol con 125 g de kimchi maduro picado.
- Cortar el calamar en tiras y añadir en el bol. Enfriar un vaso de agua con un cubo de hielo, y mezclar con el resto de ingredientes.
- Calentar una sartén con abundante aceite.
- Extender mucho la masa para que la tortita de kimchi salga muy fina, para conseguir una textura más crujiente.
- Freír hasta dorar. Servir caliente.



ALAMBIQUE

# Pimientos 'mbuttunati a la napolitana

Daniele Lo Cascio



*He elegido esta receta porque me recuerda a las recetas caseras, las que son muy resultonas, las que con pocos ingredientes son capaces de satisfacer los paladares más exigentes, las que se hacen en el cariño de un hogar.*

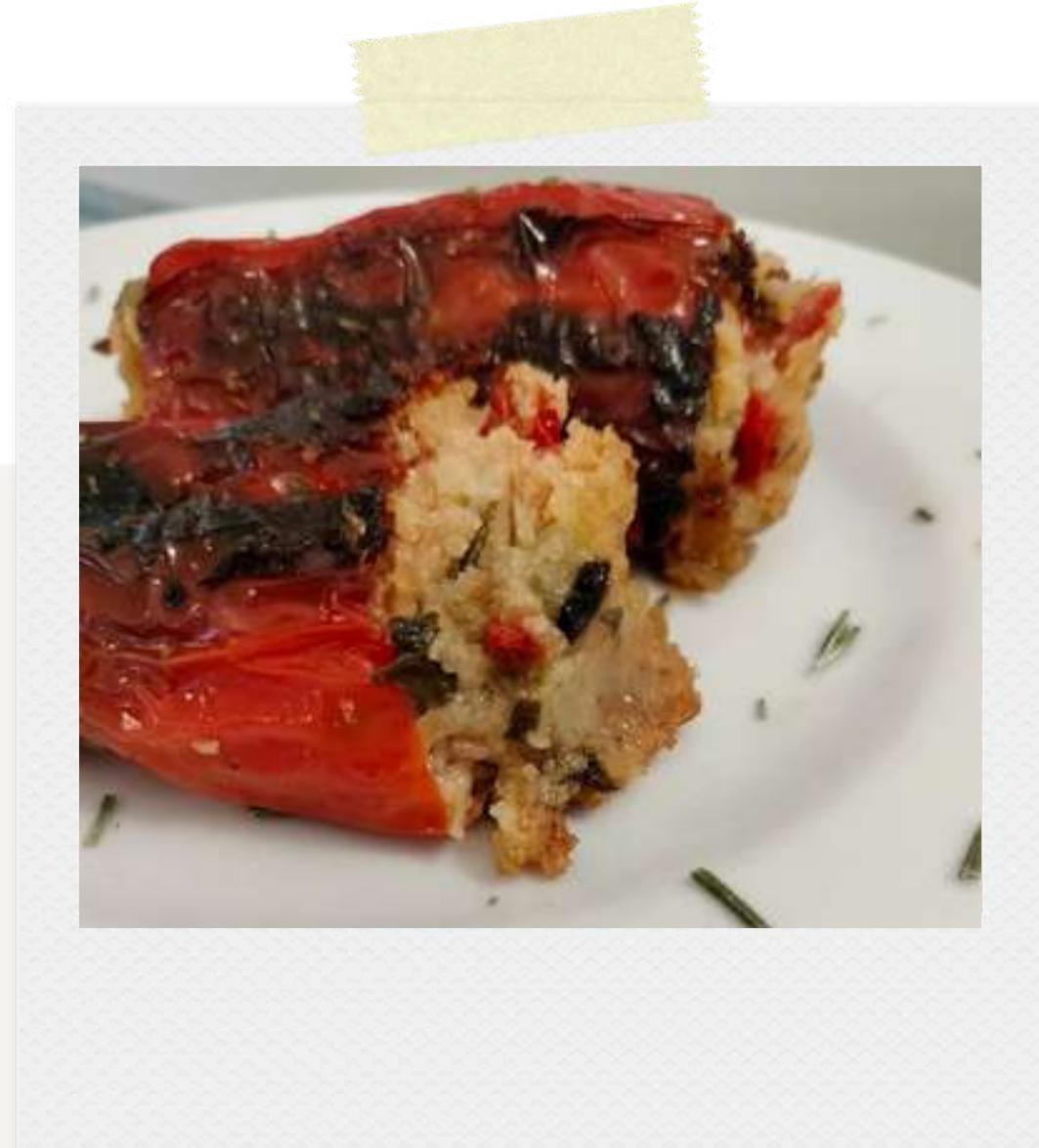
## Ingredientes

Para 4 personas

- 3 pimientos italianos rojos o verdes o pimientos del piquillo
- 50 g de aceitunas verdes
- 150 g de tomate cherry
- 10 g de alcaparras
- 3 anchoas en aceite
- 10 g de queso parmesano, parmesano o pecorino romano (opcional)
- 1 cuchara de AOVE
- 50 g de pan rallado
- Albahaca fresca a gusto
- Menta fresca a gusto
- Sal
- Pimienta

## Elaboración

- Lavar y secar los pimientos, partirlos en dos o tres piezas (según el tamaño) y retirar las semillas. Preparar una masa con el pan rallado y los otros ingredientes, cuidando de añadir, los tomates picados muy menudos, también todo su jugo, la menta y la albahaca finamente picadas, así como las anchoas y las aceitunas.
- Una vez lista la masa, dejarla reposar una media hora en la nevera para que el pan se empape del jugo de los tomates y del aceite. Transcurrido este tiempo rellenar los troncos de pimientos con la masa sin exceder, ya que a lo largo de la cocción se expandirá un poco.
- Poner todos los trozos así rellenos en una sartén antiadherente sobre un fino lecho de AOVE y sofreír con la tapa medio puesta. Trascurridos 10 - 15 minutos volver con cuidado para que se cocinen por ambos lados. Espolvorear con orégano y dejar tapado un poco mas a fin de que coja sabor. Los pimientos se comen tibios o mejor fríos.



ALAMBIQUE

# Puerros escaldados con kimchi

Nerea dZorokia in



Un plato sencillo, rápido y con un giro fermentado que transforma unos puerros tiernos en algo inolvidable.

Aquí el protagonista no es solo el puerro, es la salsa que le acompaña: una mezcla intensa, fresca y ligeramente picante que te lleva directo al universo del kimchi.

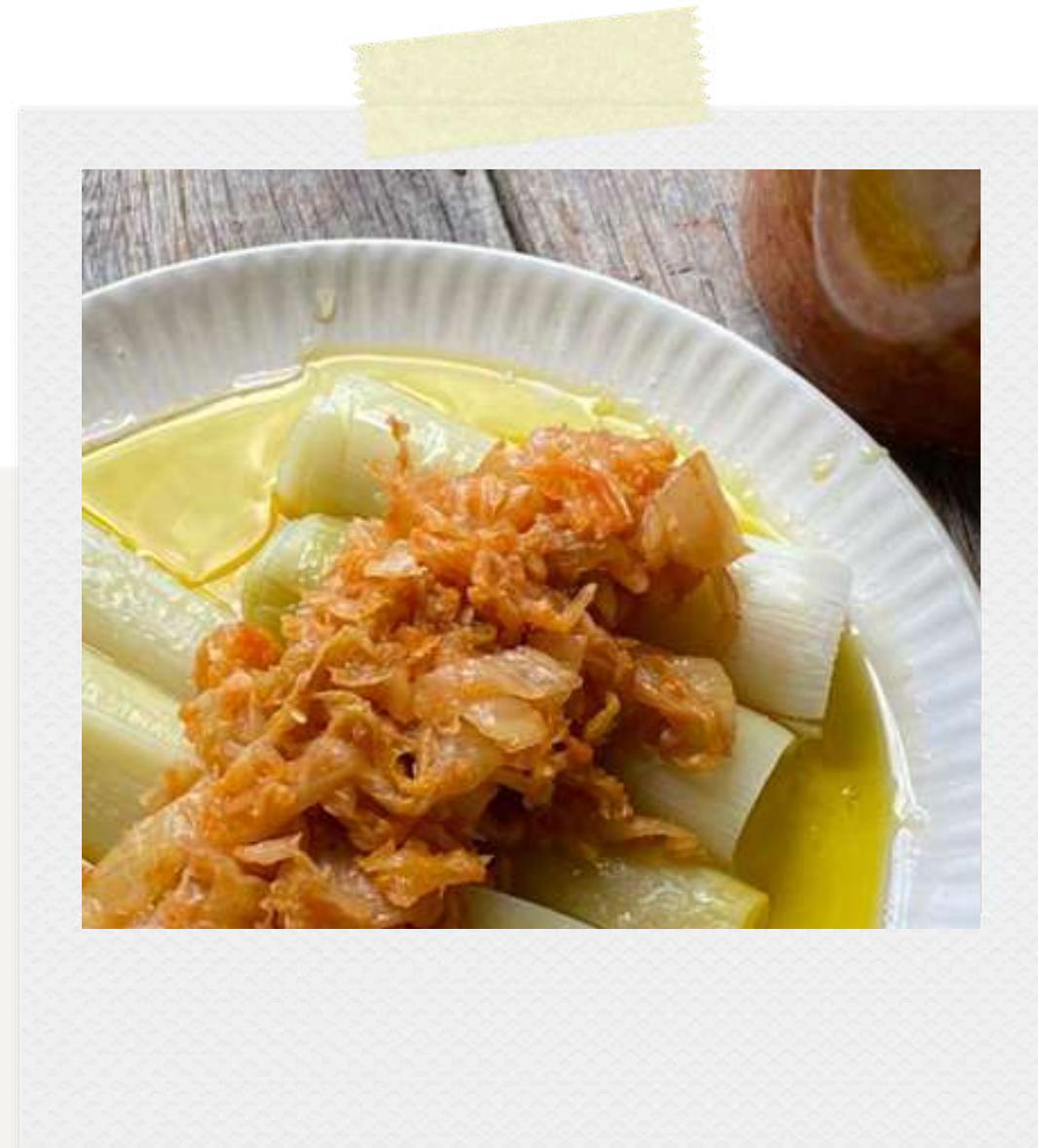
## Ingredientes

Para 3 personas

- 1 manojo de puerros tiernos
- 1 cucharada de sal
- Kimchi (los de Fermentart son sin pasteurizar)
- 4 cucharadas de AOVE
- 1 cucharada de vinagre de manzana

## Elaboración

- Prepara los puerros: quita la parte verde más dura, haz un corte vertical y lávalos bien para eliminar la tierra que suele esconderse entre las capas.
- Escáldalos: pon agua a hervir con una pizca de sal e introduce los puerros durante 5 - 7 minutos. No los pierdas de vista: los quieres tiernos, pero no deshechos.
- Kimchi: en un bol mezcla el kimchi picado, el aceite, la sal y el vinagre.
- Sirve y disfruta: coloca los puerros escaldados en un plato y vierte la mezcla por encima. Deja reposar un minuto para que los sabores se integren.



ALAMBIQUE

# Besugo a la Madrileña

**María José Angurel**



*El Besugo a la Madrileña es un plato típico de Navidad, Se remonta a finales del siglo XVIII.*

*Con éste plato quiero hacer un guiño de agradecimiento y afecto a ésta ciudad maravillosa que es Madrid, por todo lo recibido, desde que vivo aquí.*

*¡Espero os guste! A mi me encanta, es fácil de preparar, muy sano y está muy rico.*

*¡Feliz Navidad!*

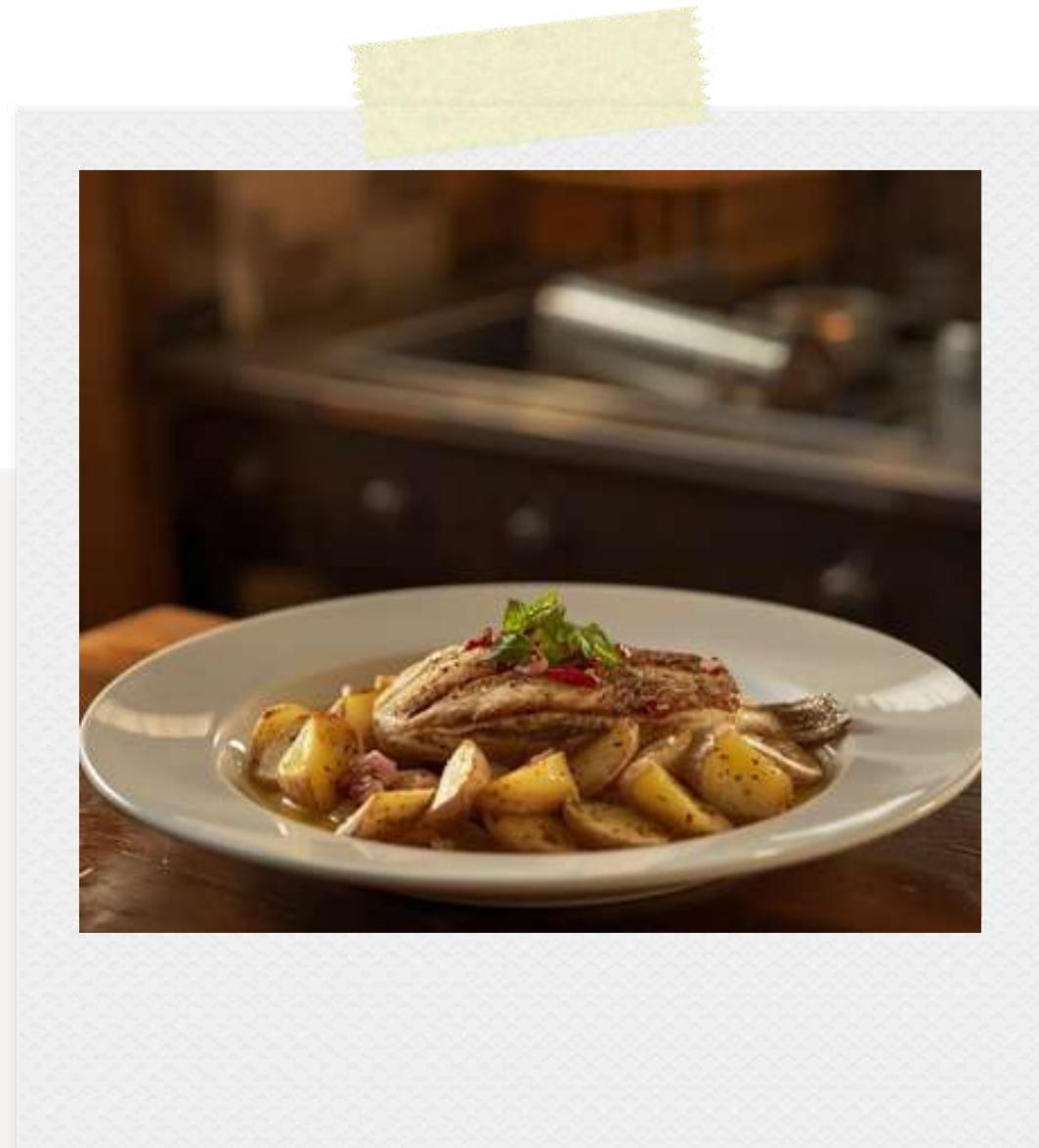
## Ingredientes

*Para 4 personas*

- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| ➤ 1 besugo de 1.5 kg    | ➤ 4 patatas                      |
| ➤ 1 cebolla             | ➤ 1 cucharadita de clavo de olor |
| ➤ 1 ramita de perejil   | molido                           |
| ➤ 100 g de pan rallado  | ➤ Pimienta negra                 |
| ➤ 2 limones             | ➤ Aceite de oliva                |
| ➤ 200 ml de vino blanco | ➤ Sal                            |
| ➤ 2 dientes de ajo      |                                  |

## Elaboración

- Precalentar el horno a 200ºC. Pelar las patatas, lavarlas y secarlas con papel absorbente. Cortarlas en rodajas finas y cubrir con ellas el fondo de una fuente refractaria, disponiéndolas ligeramente acaballadas.
- Pelar la cebolla, cortarla en juliana e incorporarla a la fuente. Rociar con un hilo de aceite y hornear durante 10 minutos.
- Lavar el perejil y pelar los ajos.
- Picar ambos finamente. Lavar los limones y secarlos. Exprimir uno de ellos y filtrar el zumo obtenido. Partir el restante por la mitad y cortarlo en rodajas. Disponer en un cuenco el perejil, el ajo, el clavo, el pan rallado, el zumo de limón, la sal y la pimienta, y remover.
- Limpiar el besugo, lavarlo, secarlo y sazonarlo. Practicarle tres cortes en el lomo e introducir en cada uno 1 rodaja de limón. Colocarlo en la fuente, sobre las patatas y la cebolla, regarlo con el vino y hornearlo 10 minutos. Cubrirlo con la mezcla de pan rallado y asarlo 10 minutos más. Servir inmediatamente.



ALAMBIQUE

# Pularda rellena En olla exprés

**Belén Otero**



*Los que me conocen saben que la olla exprés se ha convertido en mi mejor aliada en la cocina.*

*Me encanta probar recetas nuevas, y cocinar una pularda rellena en la olla exprés ha sido una experiencia divertidísima con un resultado espectacular.*

*¿Te animas a prepararla?*

## Ingredientes

*Para 4 personas*

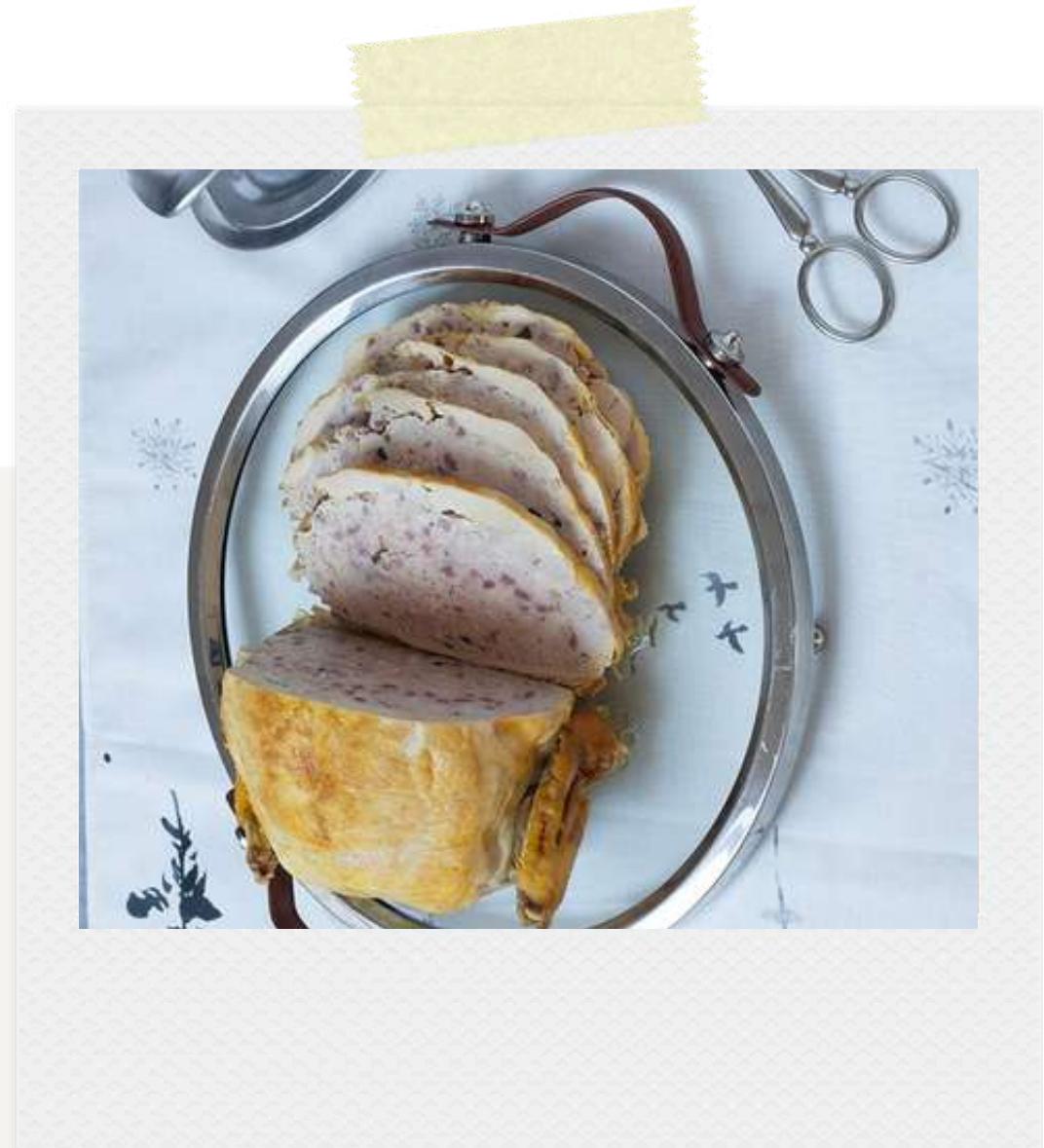
- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| ➤ 1 pularda deshuesada           | ➤ 30 ml leche                  |
| ➤ 800 g de carne picada de pollo | ➤ 1 pechuga de pollo de corral |
| de corral y de cerdo (50/50)     | fileteada                      |
| ➤ 75 g jamón serrano en tacos    | ➤ 1 - 2 cucharadas de AOVE     |
| ➤ 1 trufa pequeña picada         |                                |
| ➤ 40 g de foie                   |                                |
| ➤ 15 g de pan rallado            |                                |
| (1 cucharada)                    |                                |

### También necesitaremos:

- Hilo de atar carne
- 1 aguja de bridar

# Elaboración

- Ponemos en un bol la mezcla de las carnes y añadimos el jamón cortado en tacos, el foie también cortado, la trufa picada, el pan rallado y la leche. Mezclamos todo bien.
- Cogemos hilo de cocina y una aguja de lana, enhebramos, hacemos un nudo al final y cosemos el cuello, apretando bien para que no se salga el relleno.
- Cerramos con un nudo y ya tenemos el cuello cosido.
- Como la parte de la espalda no tiene carne, vamos a poner un trozo de pechuga de pollo de corral para que así quede más protegido y bonito el corte.
- Rellenamos la pularda, cerramos y volvemos a coser toda la abertura. Para que quede con la forma más bonita atamos ligeramente las alitas si las han dejado y los muslos. La cuerda nos ayudará a darle la vuelta con más facilidad.
- Ponemos la olla al fuego alto (pero no máximo), añadimos el AOVE y ponemos la pularda por el lado de la pechuga. Cocinamos unos minutos hasta que se dore y le damos la vuelta con cuidado. Yo he apagado el fuego.
- Cocinamos otro par de minutos, cerramos, ponemos a fuego fuerte y esperamos a que alcance la presión 2. Cuando alcance la presión, bajamos a fuego medio y cocinamos durante 25 minutos.
- Dejamos que pierda la presión y abrimos. Retiramos, dejamos enfriar y ya tenemos la pularda lista. Si se ha despegado alguna alita, la atamos de nuevo.
- Colamos el jugo que ha soltado y será nuestra salsa.
- Le podemos añadir cava o cerveza tostada a la salsa, calentar a fuego fuerte para reducir el alcohol y espesar al gusto.



# *Secreto ibérico con frutas confitadas y salsa de trufa*

**Amparo González**



*Esta receta no se parece a nada de lo que se había preparado en mi casa en años anteriores.*

*La primera vez que la hice sorprendió tanto que acabó sustituyendo a las recetas tradicionales de siempre, ya que gustó muchísimo por su contraste de sabores.*

*Espero la prepares y os guste tanto como a mí.*

*¡Feliz Navidad!*

## **Ingredientes**

**Para 6 personas**

- 1kg de secreto ibérico
- Sal
- Pimienta

**Para la salsa de trufa:**

- 2 dl de jugo de carne (caldo de carne muy reducido)
- Pasta de trufa
- Nata líquida

**Para el almíbar:**

- 250 g de azúcar
- 100 g de agua

**Para las frutas confitadas:**

- Manzana
- Plátano
- Fresas
- 1 rama de canela
- Hojas de menta

# Elaboración

## Para las frutas confitadas:

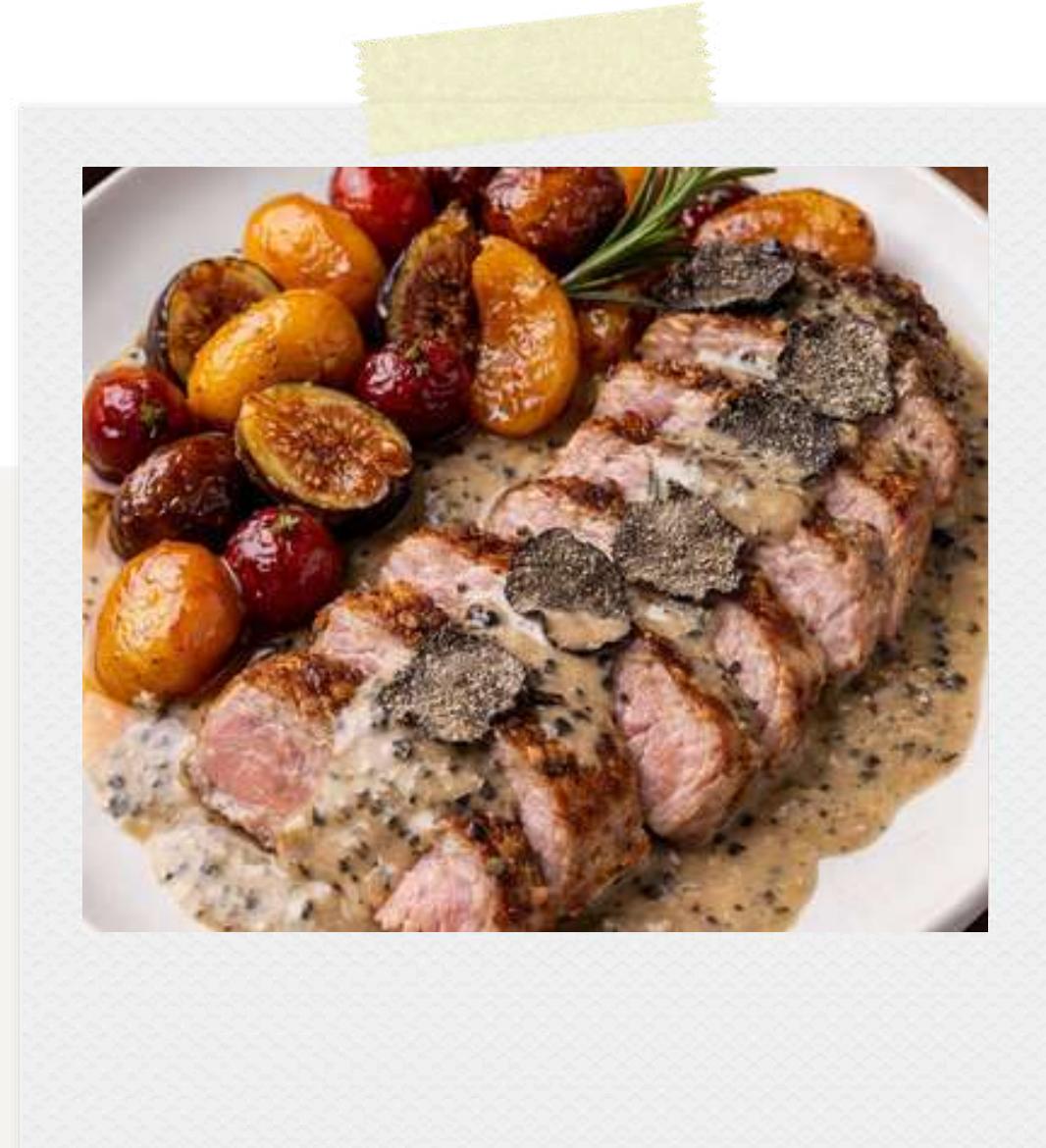
- Preparamos un almíbar denso con el agua y el azúcar y dejamos cocer.
- Añadimos la canela y unas hojas de menta. Dejamos templar y añadimos las frutas cortadas.
- Infusionamos durante 20 minutos.

## Para la salsa de trufas:

- En un cazo ponemos el jugo de carne, la nata y la pasta de trufa; dejamos reducir y salpimentamos.

## Para el secreto:

- Freímos a fuego fuerte muy poco tiempo para que no se haga en exceso y cortamos en escalopines.
- Montamos napando los escalopes con la salsa y acompañando de la guarnición de frutas.



ALAMBIQUE

# Solomillo de cerdo con peras y salsa de miel y canela

**Susi Sesé**



*“Este solomillo de cerdo con peras es la receta perfecta para estas navidades porque lleva el sabor de lo hecho en casa con amor pero sin complicaciones. Puedes sustituir las peras por manzanas y te quedará igual de rica”.*

## Ingredientes

*Para 4 - 5 personas*

### Para el solomillo:

- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de chile en polvo
- ½ cucharadita de canela molida
- 2 solomillos de cerdo
- 2 cucharaditas de AOVE
- 3 estrellas de anís
- 100 g de azúcar moreno
- 130 ml de miel
- 2 dientes de ajo picados

### Para las peras:

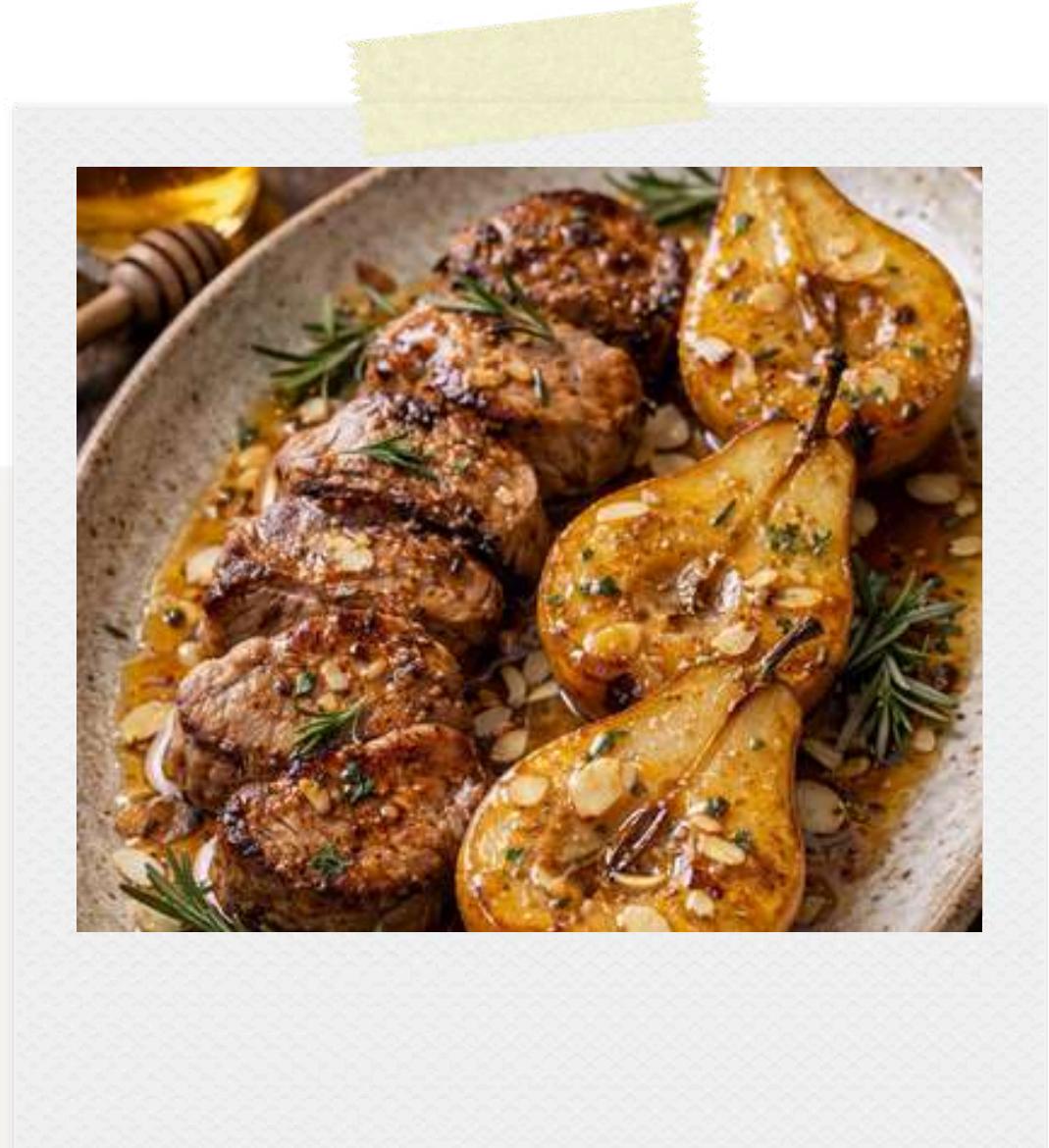
- 3 peras medianas
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal
- Pimienta negra recién molida.

### Para el puré de patatas:

- 3 patatas grandes
- 300 ml de leche
- 300 ml de nata
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de nuez moscada

## Elaboración

- Mezclar la sal, la pimienta, el chile y la canela. Sazonar los solomillos con esta mezcla.
- Calentar una sartén con el aceite y sellar por todas las caras los solomillos hasta que queden bien dorados (aproximadamente 1 minuto y medio por cada lado). Reservar.
- En la misma sartén saltear las estrellas de anís, durante 1 minuto.
- Añadir el azúcar moreno, la miel y el ajo, y cocinar hasta que el azúcar se haya disuelto y empiece a burbujejar.
- Retirar del fuego y dejar enfriar. Precalentar el horno a 175°C.
- Pintar los solomillos con el glaseado de anís y miel por todos lados. Hornear los solomillos durante 15 - 20 minutos, pintando cada 5 minutos con el glaseado restante. Poner la cabeza de ajos cortada por la mitad y envuelta en papel en aluminio en el horno.
- En una cacerola poner a cocer las patatas sin piel y troceadas con la leche y la nata a fuego muy suave evitando que hierva, hasta que estén tiernas. Cuando estén blandas triturar hasta obtener un puré. Añadimos el ajo horneado y mezclar de nuevo.
- Pasar los solomillos a una tabla de corte y reservar el glaseado.
- Cortar las peras con la piel en gajos, quitar la simiente y semillas. Saltear en la mantequilla en una sartén hasta que estén dorados.
- Cortar los solomillos en medallones y servir sobre una base de puré con las peras rociadas con el glaseado.



ALAMBIQUE

## *Hortalizas asadas en costra de sal con café*

**Carmen Fuente**



*Esta es una receta de mi próximo libro, “Ponte Morada” que he adaptado para esta ocasión y comparto con mucho cariño, esperando que le encontréis un hueco en vuestras cocinas, porque no va a defraudar.*

*El aroma del café es sutil, aporta personalidad y, si alguien prefiere evitar la cafeína y echarse una cabezadita antes de comerse las uvas de la suerte, siempre puede optar por un café descafeinado... Espero que os guste.*

*Muy feliz y próspero año 2026.*

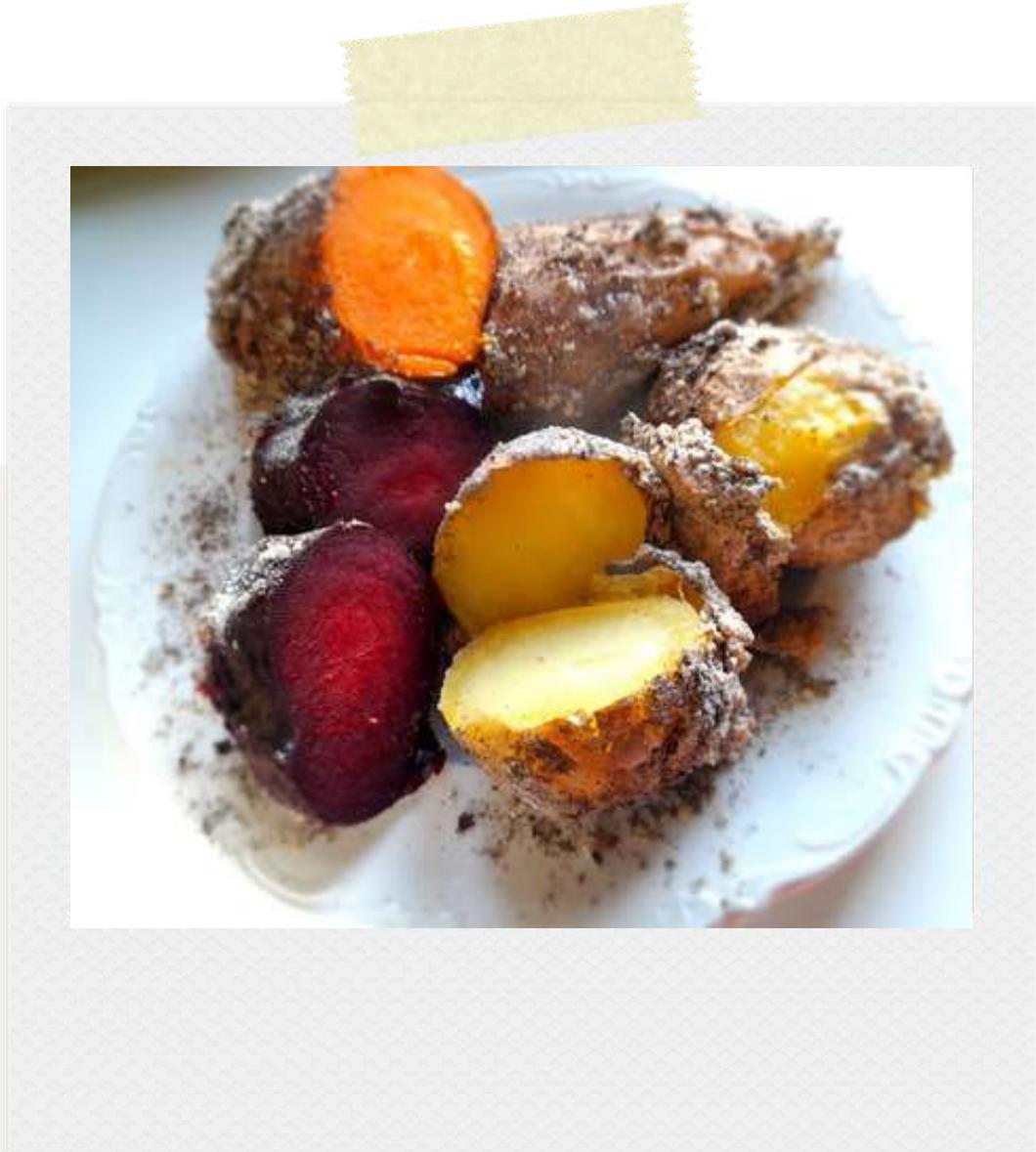
### **Ingredientes**

*Para 4 personas*

- 8 hortalizas de suelo con piel  
(patatas, remolachas, boniatos, chirivías de tamaño pequeño o mediano)
- AOVE
- 540 g de harina
- 450 g de sal gruesa
- 70 g de café molido
- 4 claras de huevo

## Elaboración

- Seleccionar las hortalizas de tamaño pequeño o mediano.
- Lavarlas muy bien con la piel, cepillar si es preciso.
- Untarlas con AOVE y reservar.
- Mezclar la harina con la sal y formar una masa con las claras de huevo batida (añadir un poco de agua si es necesario).
- Preparar en una bandeja para el horno una cama de un centímetro con la masa aplicar un poco del café colocar las hortalizas y cubrirlas completamente primero con el resto del café y después con el resto de la masa (una capa más gruesa que la inferior).
- Hornear a 200°C durante una hora.
- La costra quedará endurecida y muy tostada. Hay que cortarla por los bordes, para evitar perforar las hortalizas, para que no cojan la sal: pinchar con un cuchillo viejo o un cucharón para abrir la costra. Después se suelta fácilmente.



ALAMBIQUE

# Lombarda con manzana

**María Jiménez Latorre**



*Esta receta es de mi madre, la hacia todas las navidades como acompañamiento del pavo. Esta tan buena y sale tan bien que se puede servir como un primero. Donde va triunfa y sorprendente. Espero que os guste tanto como a mí.*

## Ingredientes

*Para 4 personas*

- 800 g de lombarda
- 2 cebollas medianas
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cda. de comino en grano
- 2 manzanas reineta o granny smith
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

## Elaboración

- Limpiamos las hojas exteriores de la lombarda si están un poco feas y la cortamos en cuartos. Quitamos el tronco y alguna nervadura más gruesa, y después rebanamos cada cuarto finamente. Se pasa por agua y se escurre bien,
- Picamos finamente la cebolla.
- Cubrimos con aceite de oliva el fondo de una cazuela grande, sofremos la cebolla despacio, hasta que esté transparente. Cuando la cebolla esté lista, agregamos la lombarda y mezclamos.
- Añadimos entonces todos los demás ingredientes: el vinagre, el azúcar y las especias. Removemos para distribuir bien y salamos. Tapamos la cazuela y cocemos a fuego muy bajo, removiendo de vez en cuando, para que la lombarda se vaya haciendo en el propio jugo que va soltando, que se va aromatizando con las especias. La mantenemos así unos 40 minutos.
- Al cabo de ese tiempo añadiremos las manzanas, previamente peladas y cortadas en cubos grandes. Mezclamos y cocemos otros 10 minutos.



ALAMBIQUE

# Mont Blanc de Navidad

Carme Serrano



*He aquí mi interpretación navideña de un delicioso clásico otoñal: el Mont Blanc.*

*He elegido esta receta porque me apasionan los sabores de esta temporada, en especial las castañas. Se trata de una elaboración amena para realizarla con niños. Yo he tenido la suerte de tener como ayudante a mi hija Yis de 7 años y nos lo hemos pasado genial.*

*¡Espero que os guste!*

## Ingredientes

*Para 4 personas*

### Para el merengue:

- 110 g claras de huevo
- 220 g azúcar blanco
- 4-5 gotas de limón
- 1 cucharadita vinagre
- 1 cucharada harina de maíz.

### Para la nata montada:

- 300 g nata 38%
- 10 g azúcar glas
- Vainilla optativo

### Para la crema de castaña:

- 250 g castañas
- 125 g azúcar
- 100 ml agua
- 1 pizca de sal
- Vainilla

### Para la decoración:

- Chocolate blanco
- Castaña marrón glacé
- Matcha en polvo
- Lámina de oro

# Elaboración

## Primero preparamos la crema de castañas:

- Cocemos las castañas en agua durante 20 minutos, y todavía calientes las pelamos. Trituramos en el robot de cocina hasta que quede un puré fino.
- Hacemos un jarabe con el agua y el azúcar llevándolo a 118°C.
- Mezclamos el puré con el jarabe. Añadimos la vainilla natural, media vaina es suficiente. Dejamos enfriar para usarla más tarde.
- Por otra parte preparamos el merengue “seco”, lo que será la estructura de nuestro arbolito de Navidad. Batimos la clara hasta que empiece a blanquear y vamos añadiendo poco a poco el azúcar hasta que monte. En ese punto en el que el merengue tiene textura añadimos las gotas de limón, el vinagre y la harina de maíz, y batimos un poquito más.
- Nos ayudamos de moldes de silicona (forma cónica) para dar forma a nuestros postres. Escudillamos el merengue con manga y boquilla lisa. También escudillamos unas bases circulares. Horneamos durante 1 hora a 120°C.
- Para el montaje, ponemos una base circular de merengue. Rellenamos el merengue de forma de árbol con la crema de castaña y un marrón glacé. Lo posamos sobre la base.
- Montamos la nata con el azúcar y lo ponemos en una manga con boquilla rizada. Vamos decorando el merengue con la nata, dándole forma de abeto, empezando desde la base hacia arriba. Después espolvoreamos por encima té matcha, que a mi gusto le da un contraste de sabor muy interesante, a parte de color.
- Decoramos con una estrella de chocolate blanco que hemos preparado previamente. Para la estrella fundimos chocolate, atemperamos, estiramos, dejamos enfriar y cortamos con un cortador metálico en forma de estrella. Podemos usar el soplete para calentar un poco el cortador y facilitarnos el trabajo. Añadimos unos trocitos de marrón glasé y papel de oro.
- Preséntalo en la mesa con alegría.



# Flan de chocolate con toque de guindilla

Raúl Lirio



*El flan de chocolate es un postre muy fácil de hacer y queda muy bien, no es en puridad un flan, ya que vamos a hacer un roux, pero queda con una textura muy buena, y la combinación con la salsa de naranja y el plátano caramelizado es todo un clásico y un acierto.*

## Ingredientes

*Para 4 personas*

- 175 ml de leche entera
- Un trocito de guindilla fresca o seca
- 18 g de mantequilla
- 20 g de harina
- 15 g de azúcar
- 1 cucharada de pasta de vainilla
- 1 yema
- 20 g de cobertura de chocolate negra
- 2 claras de huevo
- 20 g de azúcar glas
- Mantequilla a gusto para las flaneras
- Azúcar a gusto para las flaneras

### Para la salsa:

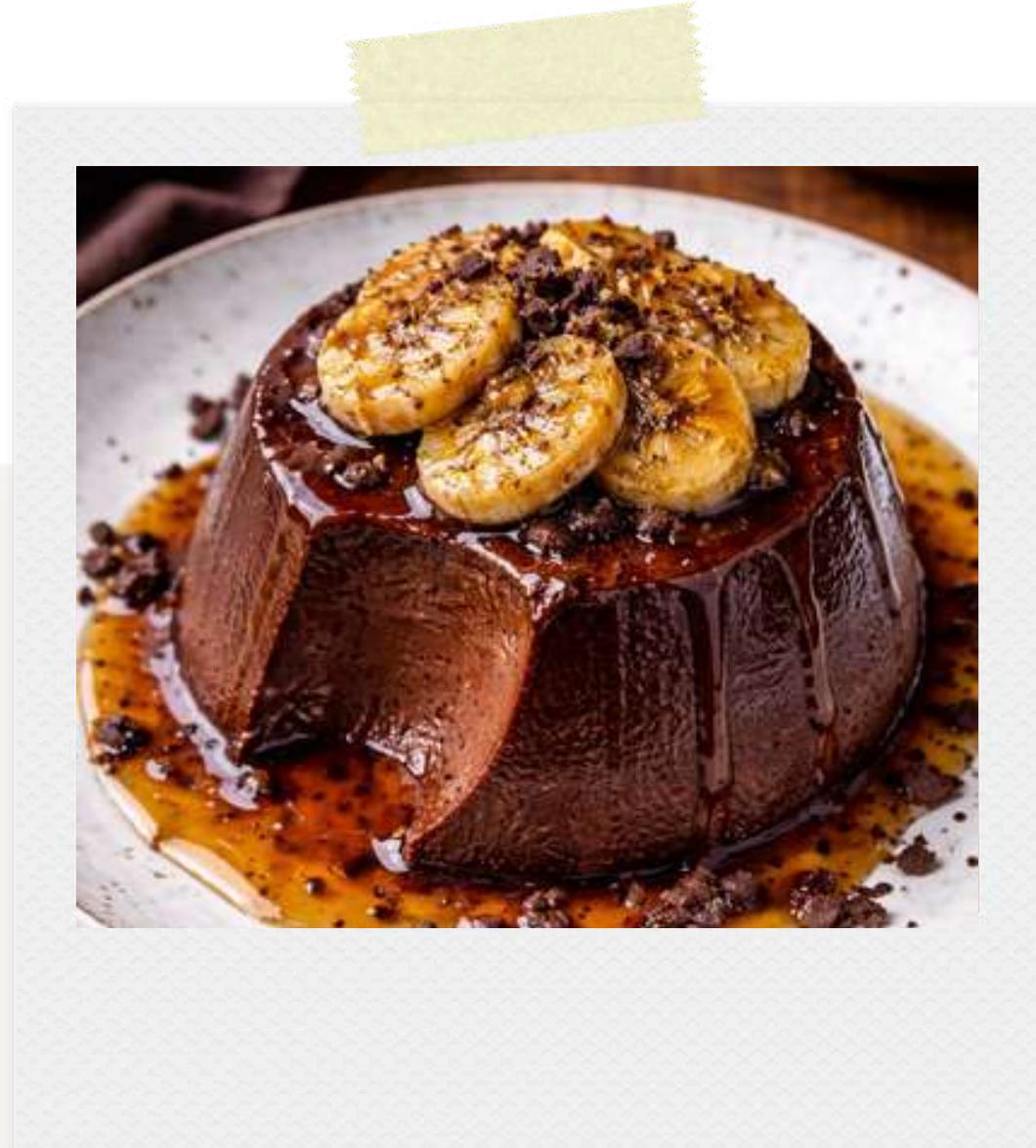
- 125 ml de zumo de naranja o mandarina
- 15 g de azúcar
- Ralladura de  $\frac{1}{2}$  naranja
- 75 g de mantequilla fría

### Para la decoración:

- 1 o 2 plátanos
- $\frac{1}{2}$  limón
- 10 g de mantequilla
- 25 g de azúcar morena
- Hojas de menta

# Elaboración

- Llevamos a ebullición la leche con la guindilla. Reservamos.
- Derretimos la mantequilla en un cazo, añadimos la harina, bajamos el fuego y movemos el “roux” para cocinar la harina. Quitamos la guindilla de la leche y la vertemos sobre el “roux”, removemos con varillas hasta que espese. Con el fuego muy bajo agregamos el azúcar, la pasta de vainilla, la yema y la cobertura negra rallada. Mezclamos esto con las claras montadas a punto de nieve con el azúcar glas.
- Engrasamos unas flaneras con mantequilla y las espolvoreamos con azúcar, las llenamos con el batido hasta un dedo del borde. Las horneamos al baño maría unos 20 minutos aproximadamente a 180º C.
- Mientras se hornean hacemos la salsa para lo cual, ponemos a hervir el zumo de naranja con el azúcar y la ralladura, cuando haya espesado añadimos la mantequilla fría a daditos poco a poco y vamos moviendo con varillas hasta que obtengamos una consistencia cremosa.
- Cortamos los plátanos en cubos, los rociamos con zumo de limón para que no se pongan negros y los pasamos a una sartén con la mantequilla fundida y el azúcar moreno espolvoreado por encima, vamos moviendo con lengua hasta que queden caramelizados.
- Servimos en un plato con la salsa en la base, desmoldamos el flan sobre la salsa, y dejamos caer por encima del flan los cubitos de plátano caramelizado, finalizamos con unas hojitas de menta.



Nota:

- *El agua para hacer el baño maría, la tenemos que echar en la bandeja del horno hirviendo, de otra forma tardaríamos muchísimo en hacerlos.*
- *En realidad, no es un flan, ya que lleva harina en su composición que ayuda a darle espesor.*
- *Podemos poner el plátano en rodajas.*

# *Helado de gofio de millo y naranja confitada*

**Dalia Masia**



*Tener la suerte de vivir en diferentes países me ha ayudado a descubrir, estudiar y experimentar con ingredientes locales.*

*Como italiana hoy propongo un puente entre Italia y España, llegando hasta las Islas Canarias, donde descubrí el gofio: Una harina tostada de cereales (trigo, cebada o maíz). Esta tradición de tostar la harina se encuentra también en Sudamérica y en Suiza. Y para darle un toque de frescura, he añadido piel de naranja de Valencia confitada en miel.*

## **Ingredientes**

*Para 1 kg de helado*

**Para el helado:**

- 470 g de leche entera fresca
- 250 g de nata líquida para montar
- 220 g de azúcar
- 60 g de gofio canario

**Para la naranja confitada:**

- Naranja ecológica
- Miel (la misma cantidad que la piel de naranja)

# Elaboración

## Para confitar las naranjas:

- Corta tiras finas de cáscara de naranja sin la parte blanca y déjalas en remojo durante al menos 3 días, cambiando a menudo el agua. Sécalas y calcula el volumen obtenido para utilizar la misma cantidad de miel.
- Cocina la naranja con la miel a fuego lento durante al menos 4 - 5 horas. Cuela la mezcla y utiliza 20 - 30 g/kg en el helado, emulsionando todo junto o añadiéndolo al final de la mantecación.
- Si no tienes tiempo de preparar la naranja, puedes sustituirla por la ralladura de dos naranjas ecológicas y añadir 50 g de miel, disminuyendo la cantidad de azúcar al mismo peso de miel.
- Mezclar el azúcar y el gofio, calentar la leche sin que hierva, añadir la mezcla de azúcar, gofio y naranja confitada, calentar unos minutos más y triturar con una batidora de mano. Enfriar la mezcla en la nevera y verterla en la heladera.



ALAMBIQUE

*Con nuestros mejores deseos,  
¡feliz Navidad!*



**Plaza de la Encarnación, 2**

Encontraras más información en [www.alambique.com](http://www.alambique.com), también estamos a tu disposición en  
[escuela@alambique.com](mailto:escuela@alambique.com) y en el **915597858 ó 915474220**