



RECETAS PARA NAVIDAD

Con nuestros mejores deseos

HUEVOS RELLENOS CON SALMÓN

INGREDIENTES

Para 8 raciones

8 huevos

25gr de salmón marinado o ahumado (al gusto y algo más para decorar)

Eneldo fresco

Para la mayonesa casera con mostaza

1 yema de huevo

1 cucharada de café (cc) de mostaza de Dijon

El zumo de ½ limón

200ml de aceite de oliva suave

Sal (al gusto)



MIRIAM GARCÍA

“Aunque mi afición por la cocina viejuna no es excluyente, no tengo nada contra la cocina sofisticada y moderna con raciones para gnomos. Cuanto más vieja soy me vuelvo más flexible (no de las articulaciones, sino de la mentalidad). Y el succulento salmón marinado de esta versión les baja mucho los puntos de viejunez.”

PASO A PASO

Para la mayonesa casera

- 1.- Poner la yema en un bol grande o en el vaso de una batidora y agregar la mostaza y el zumo de limón. Mezclar bien.
- 2.- Con unas varillas si se hacen a mano o con una batidora de mano o en una batidora de vaso, batir a baja velocidad mientras se va agregando el aceite poco a poco.
- 3.- Cuando esté agregado todo el aceite, sazonar con sal si fuera necesario, hay que tener cuidado porque la mostaza ya lleva sal. Probar por si hiciera falta rectificar de sal o limón. Reservar en frío bien tapado.

Para los huevos rellenos

- 4.- Poner los huevos en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar a ebullición.
- 5.- Cuando hiervan contar 3 minutos. Al cabo de ese tiempo, apagar el fuego, tapar la cacerola y dejar reposar otros 8 minutos.
- 6.- Refreshar con agua fría hasta que se puedan tocar. Pelar, cortar por la mitad, sacar las yemas a un bol y reservar las claras.
- 7.- Poner las yemas en una bolsa zip y agregar 60gr de la mayonesa de mostaza. Cerrar bien la bolsa quitándole el aire y aplastar con los dedos para que se deshagan las yemas y se mezclen con la mayonesa de mostaza.
- 8.- Añadir a la mezcla el salmón y algo de eneldo, ambos bien picados. Mezclar todo bien manoseando la bolsa.
- 9.- Cortar un pico de la bolsa para poder dosificar la mezcla de yemas, que debe ser suficientemente blanda.
- 10.- Rellenar las mitades de huevo duro con la mezcla preparada. Adornar con un poco de eneldo y servir de inmediato o después de refrigerar un rato en la nevera.



SALPICÓN DE BOGAVANTE

INGREDIENTES

Para 4 personas

Para el salpicón

2 bogavantes de 600gr cada uno

½ pimiento verde

½ pimiento rojo

½ pimiento amarillo

25ml de vinagre de Jerez

75ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Sal

Para la americana

Las cabezas y patas de bogavante

50ml de manzanilla

250ml de AOVE

100ml de tomate natural triturado

200ml de agua

1 huevo

25ml de vinagre de Jerez

Sal

Para el guacamole

1 aguacate

Hojas de cilantro fresco

1 cucharada sopera de vinagre de Jerez

Sal

Pimienta



JESÚS MONEDERO

“Me siento afortunado cuando me viene a la cabeza el salpicón de mi madre. Un plato delicioso además de nutritivo, digestivo y refrescante que constaba, prácticamente, de mejillones, gambas, langosíinos y abundante pulpo.

En este principio he basado mi receta especial para esta navidad, adaptándola según mis inquietudes. Me encanta el bogavante fresco cuando está perfectamente cocido. Aroma sutil, textura carnosa y sensible al mordisco.

El coral de la cabeza es ideal para elaborar una mayonesa de americana perfecta, no se me ocurre una idea mejor para pincelar este plato y un puntito de guacamole para darle la gracia. Salpicón de bogavante, una receta de categoría, con la que podréis triunfar en vuestro círculo más íntimo, de manera elegante basándoos en el producto. En muchas ocasiones “menos es más”, ésta es una de ellas y además es ideal para prepararlo el día anterior.”

PASO A PASO

Para el salpicón

- 1.- Bridar los bogavantes a una cuchara de madera y sumergir en una olla con agua fría y sal. Llevar a ebullición y cocer durante 4 minutos.
- 2.- Retirar de la cacerola y refrescar en agua con hielo para que no se pase y quede jugosa y tierna la carne. Con las cabezas y las patas se hará la americana base para la mayonesa.
- 3.- Limpiar de las carcasas la cola y las pinzas. Lonchear el cuerpo dejando las pinzas enteras y reservar en un bol donde se añadirán los pimientos cortados en brunoise, el vinagre, el aceite y la sal.
- 4.- Macerar unos minutos para que coja sabor.

Para la americana

- 5.- Partir las cabezas a la mitad de manera longitudinal.
- 6.- Marcar en sartén con un poco de AOVE hasta que se doren por ambos lados.
- 7.- Flambear con la manzanilla. Cuando haya evaporado el alcohol añadir el tomate, dejar reducir brevemente y mojar con el agua. Dejar cocer hasta conseguir una salsa espesa.
- 8.- Pasar por un colador fino y dejar enfriar.
- 9.- Por otro lado, hacer una mayonesa tradicional con el huevo, el vinagre, el aceite y la sal, con la ayuda de una batidora de mano. Cuando la mayonesa esté lista y consistente, mezclar con la salsa americana fría dejando una textura ligeramente espesa.
- 10.- Meter en manga pastelera y reservar.

Para el guacamole

- 11.- Limpiar el aguacate y triturar con las hojas de cilantro y el vinagre.
- 12.- Salpimentar al gusto.
- 13.- Meter en una manga pastelera.

Para la presentación

- 14.- Disponer los medallones y las pinzas de bogavante en un plato.
- 15.- Guarnecer con la vinagreta de pimientos de colores, marcar unos puntos de guacamole y mayonesa de americana.
- 16.- Se puede decorar con unos brotes de lechuga (opcional).



NUT ROAST

INGREDIENTES

Para 7-9 personas

5 cucharadas soperas (cs) de aceite de oliva

1 puerro

1 cebolla roja

2 cucharadas de postre (cp) de ajo en polvo

1l de caldo de miso (agua templada + 4 cs de miso blanco disuelto)

150gr de seta shiitake fresca picada

150gr de cebada perlada

100gr de champiñón portobello laminado fino

100gr de almendras tostada

100gr de pistachos tostado

2 cs de harina garbanzo

La ralladura de ½ limón

¼ cp clavo molido

¼ cp de nuez moscada

1 cp tomillo

1 cp salvia

1 cp romero

Sal marina (al gusto)

Pimienta (al gusto)

Aceite de oliva

Para el coulis

50ml de agua

Zumo de ½ limón

2 cs xilitol

150gr de frambuesas



VANESSA LOSADA

“El Nut Roast es algo que pertenece a mi infancia. Recuerdo aquellos días, cuando vivíamos en Inglaterra (Yorkshire), como si estuvieran a la vuelta de la esquina. Las reuniones navideñas en torno a una mesa eran de las pocas oportunidades que teníamos para vernos en familia. Aquello se convertía en un festival gastronómico de diferentes culturas y sabores. En honor a esos maravillosos años y para dar gracias por esas experiencias culinarias que tanto me han enriquecido, quiero regalaros este Nut Roast vegano saludable.”

PASO A PASO

Para el caldo

1.- Disolver el miso blanco en agua caliente. Mantener este caldo caliente al lado de la sartén para después ir añadiéndolo poco a poco.

Para la base

2.- Picar el puerro y la cebolla.

3.- Calentar una sartén honda con 2 cs del aceite de oliva y rehogar el puerro, la cebolla y ajo durante 7-10 minutos.

4.- Añadir las setas y la cebada a la sartén y saltear durante 1 minuto.

5.- Incorporar un cazo del caldo, remover constantemente hasta que se evapore. Agregar otro cazo del caldo gradualmente, remover y cuando la cebada lo absorba, añadir otro.

6.- Repetir la operación, hasta que la cebada esté tierna. Cuando la cebada esté cocida, apagar el fuego y dejar enfriar.

Reservar.

Para el pastel

7.- Calentar el aceite restante en una sartén y echar los champiñones, rehogar a fuego medio durante 5-10 minutos.

8.- Picar los pistachos (dejando unos pocos sin picar para decorar) y las almendras. También se pueden triturar ligeramente con una batidora de pie. Reservar.

9.- Precalentar el horno a 190°C.

10.- Añadir al risotto los champiñones y frutos secos troceados, junto con el resto de ingredientes.

11.- Mezclar bien y dejar reposar 15 minutos.

12.- Poner la mezcla del pastel en un molde rectangular forrado con papel de hornear. Extender uniformemente con una espátula y golpear sobre la encimera varias veces para eliminar el exceso de aire en la masa.

13.- Cubrir con papel de hornear. Asar durante 45 minutos.

14.- Retirar el papel de hornear y asar 15 minutos más.

15.- Sacar del horno y dejar enfriar como mínimo 20 minutos.

Para el coulis

16.- Poner a calentar 50ml de agua, el zumo de limón, xilitol y las frambuesas, dejar que hierva durante 5-10 minutos hasta que el agua haya evaporado un poco y las frambuesas estén semideshechas.

17.- Retirar del fuego y reservar.

Para la presentación

18.- Desmoldar el pastel y decorar con el coulis y unos trozos de pistacho.



PAELLA VALENCIANA

INGREDIENTES

Para 6 personas

½ pollo de corral troceado

½ conejo troceado

4 alcachofas peladas y troceados los corazones en 6

1 pimiento verde italiano cortado en tiras

½ kg de judía verde plana

100gr de garrofó o judión grande, previamente hervido

600gr de arroz bomba

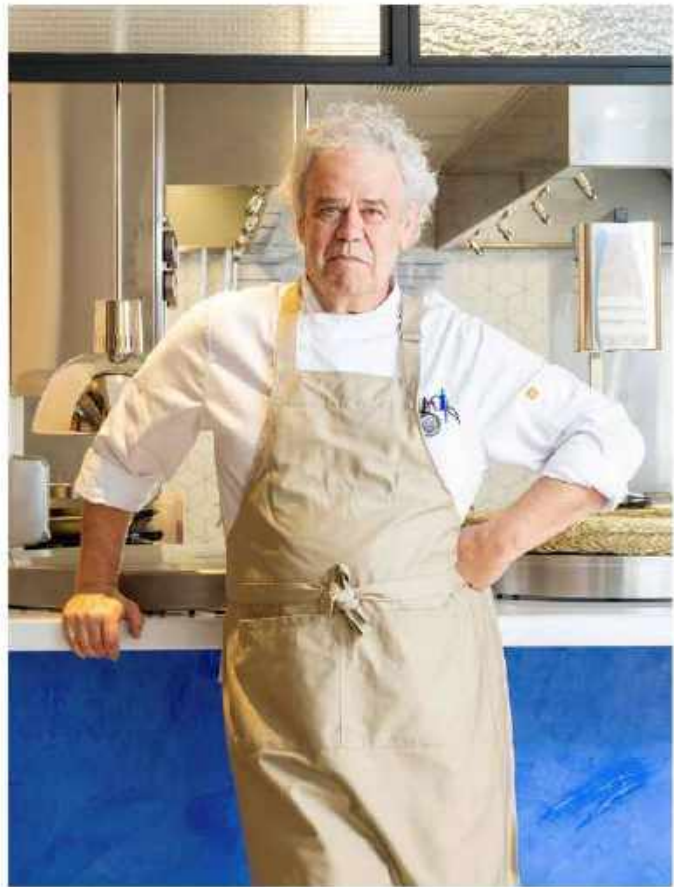
3 tomates rallados

4 dientes de ajo

1,8l de caldo de pollo y verduras

2 sobres pequeños de azafrán

50ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)



JOSÉ LUIS GARCÍA BERLANGA

“Una paella Valenciana es la estrella de los arroces, hay tantas recetas como familias valencianas, lo importante es el punto del arroz.”

PASO A PASO

- 1.- En la paella poner un fondo, solo en el centro, de AOVE.
- 2.- Sofreír el pollo y el conejo con el fuego central, despacio.
- 3.- Reservar luego por el perímetro externo de la paella.
- 4.- Sofreír las verduras en el centro de la paella y reservar con las carnes.
- 5.- Echar los dientes de ajo fileteados hasta dorar y añadir el tomate hasta que se sofria.
- 6.- Añadir el arroz y sofreír 1 minuto.
- 7.- Mezclar todos los ingredientes y añadir el caldo MUY caliente y teñido con el azafrán, extender el arroz por toda la paella.
- 8.- Tener 3 minutos a fuego fuerte y luego bajar el fuego.
- 9.- Después de 17 minutos aprox, probar el arroz y subir o bajar el fuego según esté el grano.
- 10.- Poner 2 ramas de romero en la superficie del arroz y tapar con el fuego apagado.
- 11.- Reposar entre 3 o 5 minutos y servir.



KUKUHURA KO MASSU

Curry de pollo nepalí

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 1 pollo mediano (sobre 1kg) sin piel y troceado
- 1 palo de canela
- 2 piezas de cardamomo
- 2 clavos
- 1 hoja de laurel
- 3 ajos troceados
- 3 rodajas de jengibre pelado y cortado en juliana fina
- 1 cebolla roja grande cortada en juliana fina
- 1 chile verde fresco pequeño picado
- 1 chile rojo seco troceado
- ½ cucharada de café (cc) de cúrcuma en polvo
- 3 cucharadas de polvo de curry
- 1 cc de garam masala
- Sal
- Pimienta negra
- 1 pizca de azúcar
- 4 tomates maduros pelados y picados
- Agua
- Cilantro fresco picado
- Lima



ALEX ZURDO

“He pasado algunas navidades en el Himalaya y, cuando llegaba un día señalado, los porteadores nepalíes siempre preparaban este curry de pollo sencillo y humilde.

*Lejos de casa, y en el frío de las montañas, no se me puede ocurrir mejor modo de celebrar la Navidad que con un bol humeante de delicioso curry de pollo.
¡Feliz Navidad!”*

PASO A PASO

- 1.- Salpimentar el pollo. Dorar en aceite bien caliente. Retirar y escurrir el exceso de grasa.
- 2.- En la misma olla añadir otra cucharada de aceite y, cuando esté caliente, saltear la canela, clavo, cardamomo y laurel durante 1 minuto aprox, hasta que desprendan sus aromas.
- 3.- Agregar los ajos y el jengibre, dorar, con cuidado que no se quemen.
- 4.- Incorporar la cebolla y los chiles (verdes y secos) y freír hasta que estén tostados.
- 5.- Poner en la olla la cúrcuma y el polvo de curry y mezclar bien durante 1 minuto. Si se pega añadir alguna cucharada de agua. ¡Ojo! que no se quemen las especias o amargarán.
- 6.- Reincorporar el pollo y mezclar bien con las especias.
- 7.- Agregar los tomates y el garam masala y mezclar bien.
- 8.- Tapar y dejar cocer a fuego muy suave hasta que se cocine el pollo y el aceite haya subido a la superficie. Si se necesita se puede mojar con algo de agua, pero el plato es un curry más bien seco.
- 9.- Rectificar de sazón y añadir algo de azúcar si estuviera ácido.
- 10.- En el último minuto, espolvorear el cilantro picado y exprimir encima un buen chorro de lima.
- 11.- Servir con arroz blanco, pan y otros curries.



SILLA DE TERNERA PRÍNCIPE DE ASTURIAS

INGREDIENTES

Un costillar de ternera o de cerdo de 2 ½kg. Para que quede lucido debe tener 20 o 25cm mínimo

100ml de aceite

100ml de Jerez

100gr de jamón serrano en lonchas

200gr de cebolla

600ml de leche

50gr de mantequilla

50gr de harina

1 vaso de nata

Sal

Pimienta

Nuez moscada

Parmesano recién rallado



MARÍA JIMÉNEZ LATORRE

*“Lo hacía mi madre todas las navidades,
es laborioso pero delicioso, a mí me encanta que se llame silla.
La silla es el costillar donde se sienta el lomo.”*

PASO A PASO

- 1.- Salar el costillar y poner en placa de horno con 50ml de aceite. Dorar por ambos lados sobre el fuego.
- 2.- Asar a 180°C en el horno entre 1 o 1 ½ hora (aprox), según el tamaño de la pieza.
- 3.- Hacer una bechamel con 50gr de mantequilla, 50gr de harina y 500ml de leche. Quedará muy densa. Reservar.
- 4.- Blanquear las cebollas cortadas en juliana (echar la cebolla en agua hirviendo y sal y dejarla cocer 5 minutos, luego pasarla por agua fría y escurrir).
- 5.- En una sartén grande freír el jamón suavemente, agregar la cebolla ya blanqueada, remover, agregar 100ml de leche y dejar estofar hasta que la cebolla esté cocida.
- 6.- Retirar el jamón.
- 7.- Triturar la leche y la cebolla junto con la mitad de la bechamel hasta formar un puré. A este puré añadirle el jamón picado y la nata.

Para la presentación

- 7.- Una vez templada, coger la silla y sacar el lomo del costillar.
- 8.- Filetear el lomo y volver a colocarlo sobre el costillar, disponiéndolo entre cada filete una capa de puré de cebolla.
- 9.- Mezclar el resto de la bechamel a lo que haya sobrado del puré de cebolla y, con esta mezcla, cubrir el lomo entero.
- 10.- Espolvorear con queso rallado y gratinar. Se puede acompañar con patatas.



CONEJO AL SALMOREJO

INGREDIENTES

Para 4 a 6 personas

1 conejo mediano troceado

Para el adobo

3 dientes de ajo

1 cucharada de café (cc) de comino

1 cc de orégano

1 rama de tomillo

2 ramas de perejil

Sal gruesa

1 cc de pimentón dulce

200ml de aceite de oliva

50ml de vinagre de vino

100ml de vino blanco

Para el salmorejo

Las vísceras del conejo (opcional)

4 dientes de ajo

½ cc de cominos

1 cc de orégano

Tomillo

3 ramas de perejil

Sal gruesa

1 cc de pimentón dulce

1 pimienta de cayena



SUSI SESE

“24 de Diciembre de 1978, Los Gigantes, sur de Tenerife, mientras la luna asomaba por el relieve de La Gomera y el frío Atlántico de invierno nos acompañaba con sus olas contra el muelle, todos sin faltar ni uno, compartíamos el mejor plato de la abuela

Canda: Conejo al salmorejo con papas arrugadas.

No hay nada mejor que la humildad y sencillez de la gastronomía Canaria.”

PASO A PASO

Para el adobo

- 1.- En un mortero majar los ajos pelados, la sal, los cominos, el orégano y el tomillo hasta obtener una pasta. Seguidamente, agregar el perejil picado y el pimentón y machacar un poco más.
- 2.- Añadir entonces el aceite, el vinagre y el vino y mezclar bien.
- 3.- Embadurnar el conejo con este adobo y dejarlo macerar de un día para otro.
- 4.- Al día siguiente colar el adobo, reservar y freír el conejo hasta que esté dorado en un cazo con un poco de aceite de oliva, reservar el conejo dorado en el cazo.

Para el salmorejo

- 5.- En un mortero majar los dientes de ajo pelados, la sal, los cominos, el orégano y el tomillo hasta obtener una pasta.
- 6.- Añadir entonces el perejil picado, el pimentón y las vísceras fritas (esto es opcional) y la cayena o pimienta picona, machacar todo bien.
- 7.- Agregar el líquido del adobo reservado.
- 8.- Mezclar bien e incorporarlo al cazo donde se ha frito el conejo, introducir el conejo y dejar que cocine $\frac{1}{2}$ hora todo junto.
- 9.- Servir el conejo con un poco de salmorejo y el resto en una salsera, acompañar con unas papas arrugadas.



GÂTEAU DE PATATAS

INGREDIENTES

Para 6 personas

1kg de patatas peladas

3 huevos

150gr de queso pecorino rallado

200gr de mortadela o jamón cocido

150gr de mozzarella/scamorza/provolone

50gr de leche (opcional)

100gr de pan rallado

Perejil

Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Pimienta negra molida

Sal



DANIELE LO CASCIO

“Este pastel de patatas en Italia es un plato muy familiar que no se encuentra en los restaurantes. Está pensado para comerlo en familia en el calor del hogar de las frías noches de invierno, recién salido del horno. Es perfecto incluso frío, como comida para llevar al trabajo o de excursión o para un aperitivo.”

PASO A PASO

- 1.- Hervir las patatas $\frac{1}{2}$ hora aprox dependiendo del tamaño, hasta que se consiga pincharlas con un tenedor.
- 2.- Sacarlas del agua y, aún en calientes, reducir las a puré con un aplasta-patatas.
- 3.- Dejar enfriar y añadir el perejil finamente picado, el queso pecorino rallado, los huevos y una pizca de sal. Si se quiere una masa más suave añadir un poco de leche. Mezclar todo bien.
- 4.- En una fuente de hornear poner 2 cucharadas de AOVE, extender por toda la superficie y luego espolvorear una capa de pan rallado.
- 5.- Rellenar la fuente hasta la mitad con el puré de patatas.
- 6.- Disponer sobre el puré una capa de lonchas de queso mozzarella (previamente secadas con papel de cocina). Cubrir la mozzarella con las lonchas de mortadela. Cubrir con el resto de puré de patatas.
- 7.- Espolvorear el gateaux con pan rallado, moler pimienta negra al gusto y regar con un hilo de AOVE.
- 8.- Hornear a 200°C durante 30 minutos en la parte baja del horno y terminar gratinando 5 minutos bajo el grill.



TARTA PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

Para 6 personas

Para el merengue

4 claras de huevo

150gr de azúcar

2 cucharadas de café (cc) de zumo de limón

2 cc de maicena

Para el relleno

150ml de nata para montar

50gr de azúcar glacé

500gr rutos rojos variados (fresa, frambuesa, moras, arándano y cerezas)

2 cucharadas soperas (cs) de azúcar



ANAMIKA DAS

“La tarta Pavlova es una de mis recetas favoritas para preparar en ocasiones especiales. Llama la atención a todo el mundo su elegancia y vistosidad cuando la pongo en la mesa. Su textura crujiente por fuera, cremosa y ligera por dentro con la combinación de los frutos rojos, es un acierto siempre. Además, se puede preparar la base la noche anterior y eso nos permite ahorrar tiempo para preparar otros platos para nuestros invitados.”

PASO A PASO

Para el merengue

- 1.- Precalentar el horno a 140°C. Cubrir una bandeja del horno con un silpat.
- 2.- Con la ayuda de una varilla eléctrica, montar las claras de huevo a punto de nieve. Las claras deben estar a temperatura ambiente. Añadir el azúcar cucharada a cucharada y batir hasta que esté bien incorporado todo. De esta manera se consigue un merengue firme y brillante.
- 3.- Agregar el zumo de limón y la maicena. Batir lo justo para mezclar.
- 4.- Verter la mezcla sobre la bandeja del horno y con la espátula darle una forma circular dejando un hueco poco profundo en el centro (a modelo volcán de chimenea muy abierta).
- 5.- Hornear a 120°C durante 2 horas y dejar enfriar por completo dentro del horno.

Para el relleno

- 6.- En una sartén poner las fresas cortadas, las frambuesas, unos arándanos con 2 cs de azúcar. Cocinar unos minutos hasta que suelten todo el jugo y dejar enfriar.
- 7.- Montar la nata con el azúcar glacé. Rellenar el centro del merengue con la nata montada y por encima verter el coulis de los frutos rojos.

Para decorar

- 8.- Por último, decorar con fresas, frambuesas y arándanos frescos. Terminar con unas hojitas de menta.



PRALINÉS

INGREDIENTES

Para 20 pralines de 5cm de diámetro

1 taza de azúcar

1 taza azúcar moreno

Pizca de sal

2 cucharadas soperas (cs) de jarabe de maíz (opcional, aunque mejora la textura)

½ taza crème fraiche o nata

2 cs de mantequilla

1 cucharada de café (cc) de vainilla

1 y ½ tazas de nuez pecana



MATTHEW SCOTT

“Los Estados Unidos es el país de los dulces y el rey en Nueva Orleans son las pralines. Se hacen de muchos tipos, el típico es con nuez pecana, pero también se puede encontrar de coco, de chocolate, de ron e, inclusive, de peanut butter. Pueden ser más crujientes o más cremosas, dependiendo de si lleva nata o no. Ésta es la receta para las cremosas y con pecanas, las más tradicionales.

Si hay muchos rotos o muchos restos, hacen milagros añadirlos a una receta de tarta de queso.”

PASO A PASO

- 1.- Poner los azúcares, la sal, el jarabe de maíz y la crème fraiche o nata en una cacerola a calentar. Dejar que llegue a punto de bola blanda, 118°C.
- 2.- Apartar del fuego y añadir la mantequilla y las nueces con unas gotas de agua.
- 3.- Mezclar y dejar enfriar un poco hasta que se espese y se “nuble” ligeramente.
- 4.- Por cucharadas, formar unas galletas. Se tiene que ir jugando con el calor para que la masa se quede lo suficientemente derretida y líquida para formar unas obleas. Ni demasiado blanda para que no se corra, ni demasiado fría porque se quedarían grumosas. Se puede ir calentándolo un poco o dejándolo enfriar un poco si la textura no es la correcta.
- 5.- Dejar enfriar y una vez duros los pralines conservar en un tarro hermético.



Alambique te desea Feliz Navidad



Plaza de la Encarnación 2, 28013 Madrid
91 559 78 58 - 91 547 42 20
www.alambique.com