

ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS

INGREDIENTES (para 4 personas):

150 gr. de arroz Calasparra

1/2 k. de almejas

1/2 cebolla hermosa picada finamente

2 pimientos verdes finamente picados

1/2 dl. de majado preparado machacando en el mortero :

Perejil, 2 dientes de ajo, pimienta, un poco de aceite de Oliva virgen

Fumet de pescado

Sal y pimienta

Aceite

PREPARACION:

1. En una cazuela de barro (de borde alto) sobre el fuego con aceite, rehogar la cebolla. Seguidamente añadir el pimiento verde y dejar sudar.
2. Incorporar ahora el arroz, rehogándolo todo.
3. Mojar con el fumet de pescado, mezclando con el agua de las almejas teniendo cuidado de colarlo por si tiene arena, la proporción será de 3 cazos de caldo por 1 de arroz.
4. Añadir las almejas al arroz junto con el majado.
5. Poner a punto de sal y dejar cocer suavemente y tapado durante 20 minutos.
6. Servir en la misma cazuela de barro.

ARROZ NEGRÉ CON CALAMARES

INGREDIENTES:

600 gr. de arroz

800 gr. de calamares

300 gr. de cebolla

4 tomates maduros

2 dl. de aceite

Sal

Caldo de pescado: 1/2 cebolla, 1 rama de apio, 1 zanahoria, 1/2 cabeza de rape, pescado de roca (raspas)

Tinta de chipirón ó sepia

PREPARACION:

1. Poner una olla con 3 l. de agua, las espinas y cabezas de pescado, la zanahoria, la 1/2 cebolla, el apio y pizca de sal. Dejar cocer 1 hora a fuego medio.
2. Limpiar los chipirones, reservando las tintas. Los lavamos y cortamos en tiras.
3. Pelar las cebollas y picarlas finamente. Pelar los tomates y triturarlos.
4. Acercar una cazuela de barro con el aceite al fuego y sofreír la cebolla; cuando esté dorada, agregar los chipirones y dejar unos minutos más. Incorporar el tomate y sofreír.
5. Verter 2 l. del caldo de pescado previamente colado. Dejar cocer a fuego lento durante 25 minutos.
6. Mantener caliente el resto del caldo y agregar la cantidad necesaria para cocer el arroz (el doble de caldo). Cuando comience a hervir, echar el arroz y dejar cocer a fuego vivo.
7. Agregar las tintas diluídas en un poco de caldo. Transcurridos 8 minutos, reducir el calor y dejar cocer hasta que el arroz esté en su punto.
8. Unos minutos antes de terminar la cocción, introducir el arroz en el horno a temperatura media-alta (180° C), hasta que quede seco y suelto.
9. Retirar, dejar reposar 5 minutos y servir.

ARROZ VEGETAL

INGREDIENTES (para 4 personas) :

300 gr. de arroz
200 gr. de tomates
100 gr. de alcachofas
100 gr. de judías verdes
100 gr. de guisantes
½ dl. de aceite de oliva
1 l. de agua (a poder ser de fondo de verduras)
1 pimiento rojo
1 cebolla hermosa
4 dientes de ajo
Azafrán, perejil, sal

PREPARACION :

1. En una paellera, rehogamos la cebolla picada finamente, el pimiento cortado en pedacitos y el tomate pelado y triturado.
2. Cuando el conjunto se halla dorado, añadimos las judías verdes, los guisantes y las alcachofas troceadas.
3. Una vez todo el conjunto esté pochado agregaremos el arroz y lo rehogaremos un par de minutos.
4. Seguidamente vertemos el líquido, sazonamos de sal y adicionamos el azafrán y el perejil.
5. Mantenemos el guiso en el fuego durante 20 minutos y lo dejamos reposar otros 5 minutos más antes de servirlo, manteniéndolo tapado.

RISOTTO CON CEBOLLA Y SETAS PORCINI

INGREDIENTES:

1 paquete (15 gr.) de setas porcini desecadas, troceadas
1 l. de caldo de pollo
60 gr. de mantequilla
2 cebollas picadas
1 diente de ajo picado
1 y ½ tazas de arroz arborio
150 gr. de champiñones frescos picados
2 cucharadas de perejil picado
¼ taza de parmesano rallado

PREPARACION:

1. Poner las setas porcini en remojo en agua caliente durante 45 minutos y escurrirlas. Llevar el caldo de pollo a ebullición.
2. Mientras tanto, en una cacerola con mantequilla fundida, freír la cebolla y el ajo a fuego lento hasta que estén tiernos y dorados.
3. Agregar el arroz y remover hasta que esté todo bien mezclado. Añadir una taza de caldo hirviendo y llevar a ebullición. Dejar hervir hasta que se haya evaporado casi todo el líquido, removiendo con frecuencia.
4. Repetir la operación anterior, añadiendo otra taza de caldo. Incorporar los champiñones frescos y las setas porcini, sin dejar de añadir el caldo según lo indicado. Deben transcurrir unos 20 minutos desde la primera adición del caldo hasta incorporarlo por completo.
5. Bajar el fuego y agregar el perejil y el parmesano mientras se va removiendo. Tapar la cacerola, retirarla del fuego pasados 2 minutos y servir inmediatamente.

Nota:

La adición gradual del caldo al arroz es la forma tradicional de preparar el risotto para que adopte una textura cremosa.
Este plato debería servirse al punto.

TARTA TATIN

INGREDIENTES:

270 gr. de azúcar

120 gr. de mantequilla

8 manzanas Reineta o similar

Para la pasta sablé fina:

200 gr. de harina tamizada

140 gr. de mantequilla

1 huevo

1 chorrito de agua fría

1 pizca de sal

25 gr. de azúcar en polvo

(Mezclar todos los ingredientes, hacer una bola y dejarla reposar en el frigorífico durante una hora)

Para el caramelo rubio:

75 gr. de azúcar

Un poco de zumo de limón

Para acompañar:

1 ½ dl de nata líquida o de nata agria

PREPARACION:

1. En un sauté o molde de tarta bien plano poner el azúcar en grano y la mantequilla, dejando fundir a fuego suave hasta que empiece a colorear (caramelizar).
2. Retirar del fuego y colocar las manzanas, ya peladas y sin corazón, cortadas en mitades. Colocarlas en sentido vertical, apretando unas contra otras, formando una espiral rellenando bien los huecos con cuartos de manzana.
3. De nuevo llevar las manzanas al fuego, estofarlas lentamente durante una hora más o menos (han de quedar de un tono caramelo y ligeramente traslúcidas); luego, darles un golpe de calor en el horno a 220°C de 5 minutos. Dejarlas templar, si se aprecia un exceso de jugo en el fondo del sauté, se oscure con cuidado y se reduce en un cazillo a punto de napado (que se añadirá al caramelo rubio).
4. Estirar la pasta sablé con el rodillo y darle forma de disco redondo, enfriarlo un poco. Colocar el disco sobre las manzanas cubriendo totalmente el recipiente.
5. Regular el horno a 190°C y cocer la tarta durante 15-18 minutos hasta que la pasta se coloree.
6. Sacar el molde del horno, dejar templar la tarta y darle la vuelta sobre la fuente en que vayamos a servir. Igualar la superficie y lados de la tarta con una espátula pastelera.
7. En un recipiente aparte preparar un caramelo rubio con el azúcar, el limón y unas gotas de agua. Verter lo necesario sobre las manzanas y extenderlo igualando toda la superficie con una espátula de acero.

Nota:

Esta tarta se sirve templada y se acompaña de nata líquida, ligeramente batida, en salsera aparte.