

PLATO 1: COCIDO

INGREDIENTES:

- ¼ de gallina.
- 1 horilla de jamón.
- 2 o 3 huesos para caldo.
- 1 trozo de tocino ibérico.
- ¼ de costillas saladas.
- 1 bolsa de garbanzos congelados.
- 2kg de patatas.
- ¼ de judías verdes.
- ¼ de zanahorias babys.

ELABORACIÓN:

- La carne y huesos del cocido se echan en agua hirviendo para lavarlos.
- Se pone una olla con agua a calentar, cuando empiece a hervir, se introducen todos los ingredientes que hemos lavado anteriormente en la olla y se dejan hasta que empiecen a hervir.
- Se le va quitando la espuma que se le va formando de los alimentos, y una vez que se quita toda la espuma, se tapa la olla y se deja 20 minutos a hervir con la tapadera de la olla express.
- Una vez pasado este tiempo, se deja enfriar, se destapa y se vuelve a poner a hervir, pero esta vez añadiéndole las patatas, las judías verdes partidas a trozos y las zanahorias babys y los garbanzos. Todo esto se deja hervir hasta que esté tierno (1 hora aprox.) y estaría listo el cocido.

PLATO 2: CALAMARES RELLENOS EN SALSA

INGREDIENTES

- ½ kg. de calamares limpios y medianos.
 - ¼ de jamón serrano en lonchas.
- Para la salsa:
- 1 cebolla.
 - 2 dientes de ajo.

- 2 cucharadas de harina de trigo.
- 1 vasito de vino blanco.
- 1 vaso de caldo.
- Sal.
- Pimienta.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN

- Limpiamos los calamares.
- Cortamos a tiras las lonchas del jamón a la medida del calamar. Lo dejamos reservar mientras hacemos la salsa.
- Salsa:
 - Ponemos en una sartén aceite y le echamos los ajos y la cebolla picada y lo dejamos marear.
 - Cuando esté “pochado” se le añade la harina y cuando esta esté tostada, le echamos el vino.
 - Ponemos los calamares a la plancha, cuando estén hechos, los incorporamos a la sartén donde está la salsa y le echamos el caldo. Lo salpimentamos al gusto y lo dejamos hervir hasta que se reduce la salsa, y ya estarían listos para comer.

POSTRE: MILHOJAS DE CREMA Y NATA CON FRUTAS

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre.
 - 50 gr. de azúcar glas.
 - Crema pastelera.
- (Ingredientes de la crema pastelera:
- 1 L. de leche entera
 - 250 gr. de azúcar.

- 80 gr. de maicena.
- 8 yemas de huevo.
- Vainilla.)
- 400 gr. de nata.
- 3 o 4 cucharadas de azúcar.
- 1 kg. de fresas

ELABORACIÓN

- Lo primero que tenemos que hacer es la crema pastelera ya que tiene que estar bien fría para poder rellenar el milhojas.

· *Procedimiento para la crema pastelera:*

- Empezamos reservando un poco de leche, el resto de la leche la llevamos a ebullición con el aromático elegido (canela y limón o vainilla). Y cuando haya hervido retiramos del fuego.

- Separamos las claras de las yemas y mezclamos estas últimas con el azúcar y la maicena obteniendo una pasta sin grumos, si fuera necesario utilizaríamos la batidora.

- Echamos sobre la mezcla anterior la leche previamente colada, sin los aromáticos y mezclamos.

- Ponemos todos los ingredientes a fuego medio y removemos constantemente hasta que espese. Y ya tenemos nuestra crema pastelera.

- Con la crema hecha y enfriándose ya, encendemos el horno a 200°C con calor arriba y abajo, para que se vaya calentando.

Procedimiento:

- Estiramos ligeramente el hojaldre, espolvoreándolo con un poco del azúcar glas. Lo cortamos en tres partes iguales y los colocamos sobre el papel de horno y en una bandeja echándole un poco más de azúcar por encima, ahora le vamos a poner un poco de peso encima ya que no queremos que el hojaldre suba, lo ideal es ponerle otra bandeja por encima que encaje, aunque también podéis usar la rejilla del horno.

- Metemos al horno que ya estará caliente y lo dejamos unos 20 o 25 minutos hasta que este dorado, el tiempo dependerá un poco de cada horno.

- Mientras se nos hace el hojaldre podemos montar la nata, que tiene que estar bien fría, con el azúcar hasta que esté bien firme y la metemos en una manga pastelera con una boquilla rizada, hacemos lo mismo con la crema pastelera la colocamos en la manga también con la boquilla que se desee; y la reservamos en el frigorífico.
- Cuando el hojaldre ya este dorado lo sacamos del horno y dejamos que se enfríe sobre una rejilla para que así quede bien crujiente y no se humedezca por abajo.
- Una vez que tenemos ya las diferentes capas del hojaldre frías las vamos a rellenar, ponemos en la primera capa de hojaldre la crema pastelera extendiéndola con la ayuda de la manga, tapamos con otra parte de hojaldre y encima ponemos la nata montada; colocamos la última capa de hojaldre y decoramos yo en esta ocasión con fruta fresca, pero espolvoreando con un poco de azúcar glas también queda perfecto.