

BLANQUETA DE PAVO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla,
- 1 cucharada de harina,
- 1 tazón de caldo,
- 1 cucharada de zumo de limón,
- 1 taza de nata líquida,
- 4 cucharadas de leche,
- la carne de 4 muslos de pavo asados y cortada en dados,
- 4 yemas de huevo,
- sal,
- pimienta,
- 300 gr. de arroz.

Preparación:

Poner a cocer el arroz en agua y sal. En una cacerola poner a derretir la mantequilla y añadir la harina, remover continuamente hasta que empiece a dorarse. Agregar el caldo de ave hirviendo y remover para que no salgan grumos. Salpimentar y añadir la nata. Mezclar bien y, cuando rompa a hervir, añadir el pavo. cocer durante 10 minutos a fuego suave. Batir las yemas en cuatro cucharadas de leche y mezclarla rápidamente con el pavo. Escurrir el arroz y servir el pavo con el arroz.

POLLO ASADO CON SALSA DE NUECES

Ingredientes:

- 1 pollo limpio y eviscerado
- 150 gr. de foie gras,
- 25 gr. de frutos secos picados,
- 1 diente de ajo,
- 50 gr. de nueces,
- 1 ramillete de perejil,
- 1 cebolla,
- 1 cucharada de harina,
- 1 vaso de caldo de pollo,
- 1 cucharada de salsa de tomate,
- 1 cucharada de brandy,
- 25 gr. de mantequilla,
- pimienta,
- sal.

Preparación:

Pelar y picar la cebolla, el ajo y el perejil. En un cuenco pequeño aplastar el foie gras y añadir los frutos secos. Incorporar el ajo y la mitad del perejil. Añadir el brandy. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Mezclar bien. Levantar la piel de las pechugas e introducir la mezcla de foie gras. Atar los muslos con un hilo de cocina para que no se deforme en la cocción. Untar el pollo con la mantequilla derretida. Espolvorearlo con sal. Poner el pollo en la fuente y asarlo en el horno caliente durante 1 1/2 hora. Regarlo de vez en cuando con su propia grasa. Retirar el pollo de la fuente y reservarlo caliente. Añadir la cebolla a la fuente y freírla a fuego lento 10 minutos. Espolvorear con la harina. Cocer un par de minutos sin dejar de remover. Verter lentamente el caldo. Añadir la salsa de tomate. Cocer a fuego lento removiendo hasta que quede una mezcla espesa y suave. Pasar la salsa por un colador fino en una salsera. Añadir, removiendo el resto del perejil. Machacar las nueces en un mortero y añadirlas a la salsa. Retirar el hilo del pollo. Regar con un poco de salsa

MANITAS DE CERDO

Ingredientes:

- 6 manitas de cerdo, o sea 12 y que sean manitas no pies, las manitas son más gordas
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 2 tomates rayados muy maduros (no muy grandes)
- 1/2 vaso de agua de coñac
- pimentón de la vera 1 cucharadita
- 3 o 4 pimientos cayena o pimentón picante

Preparación:

Hervir las manitas con agua y sal y las dos hojas de laurel, en olla normal 1 hora y media en olla rápida 35 o 40 minutos.

Una vez cocidas, quitar el hueso central más largo pues después se separa y molesta al guisarlo. Reservar el caldo de hervirlas.

Aparte en una cazuela (preferentemente de barro) sofreír la cebolla y los ajos cortados a cuadritos muy pequeños, cuando transparente añadir el tomate y dejarlo sofreír un poco, después el pimentón y antes que se quemé añadir el coñac, cuando empiece a evaporarse éste, poner las manitas en la cazuela boca arriba, a los 5 minutos añadir 2 o 3 cucharadas de caldo de haberlas cocido y la pimienta de cayena.

Cuando lleve 10 minutos de cocción darles la vuelta a las manitas y que continúen cociendo 6 o 7 minutos más y apagar. Mover la cazuela en vaivén y le puedes añadir un poquito de romero seco por encima.

Si se hace en cazuela de barro hay que tener en cuenta que al apagar el fuego, continúan cociendo y se pueden pegar o quemar.

Tiene que quedar la salsa trabada, si al enfriarse se solidifica, no te preocupes pues al calentarlas para comerlas tomará la salsita la textura anterior.

Este guiso es para gente de buen comer y tiene que estar sabroso de sal y picante pues si no es un plato muy insulso.

FILETES RUSOS

Ingredientes:

- 4 filetes de ternera (o cerdo, o pollo, etc.) abiertos en forma de libro,
- u 8 filetes más pequeños,
- 2 huevos,
- 100 gr. de harina,
- 100 gr. de pan rallado,
- 150 gr de gorgonzola u otro queso que os guste,
- aceite de oliva virgen extra
- y sal.

Preparación:

Rellenamos la carne con el queso, aplastando, salamos y pasamos por harina primero, aplastando bien, después por huevo y, por último, por pan rallado.

Freímos en abundante aceite de oliva, hasta que se dore ligeramente la superficie y sacamos escurrido a papel absorbente.

PECHUGAS DE PAVO

Ingredientes:

- 4 Pechugas de Pavo (1 por persona)
- Miel
- Cebolla
- Vino Tinto
- 1 Vaso de Caldo de ave
- Vinagre de Vino
- Patatas
- Ajo picado
- Perejil
- Aceite de Oliva

Preparación:

Cogemos una cazuela de barro y la echamos bastante aceite y freímos las pechugas de pavo vuelta y vuelta y las sacamos.

En ese mismo aceite sofreímos la cebolla que previamente habremos picado y cuando este transparente le echaremos la miel y el vinagre y lo dejamos cocer 5 minutos.

Después de dejarlo cocer esos 5 minutos le echamos vino tinto y el caldo de ave y dejamos que se mezcle bien.

A continuación echamos el pavo y las patatas cortadas y los dejamos cocer hasta que las patatas estén echas.

Lo sacamos, le echamos un poco de laurel y servimos.

CORDERO AL CURRY

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 manzanas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de polvo curry
- 1 taza de caldo de carne
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ¼ taza de pasas de uva
- 2 clavos de olor
- 1 cucharadita de sal
- ¾ kg de cordero de navarra en cubos

Preparación:

Pela y limpia las manzanas, córtalas en cubos, en una olla pon la mantequilla lleva al fuego y en ella dora las manzanas junto con la cebolla picada muy chiquita y el diente de ajo entero. Retira del fuego y agrega el resto de los ingredientes, mezcla bien, tapa y deja cocinar por unos cuarenta y cinco minutos. Esta receta es ideal para acompañar un plato de arroz blanco.

ESCALOPE MILANESA

Ingredientes:

- Un filete de ternera por persona (más bien fino)
- 3 lonchas de queso de sándwich por persona (más bien fino)
- 2 lonchas de jamón de York por persona (más bien fino)
- Tomate frito (tipo Solís)
- Queso rallado (de la variedad que más rabia te dé)
- Pan rallado
- 1 huevo
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación :

Lo que vamos a hacer es una "pizza" en la que la base sea un escalope en vez de pan, así que lo que vamos a ponerle encima tiene que ser "ligero" (por eso lo de fino) porque si no es demasiado contundente.

Lo primero es preparar los escalopes. Puede que haya varias técnicas para hacerlos o que ya sepas cómo se hacen pero por si a caso lo pongo. Para ello se bate el huevo en un plato hondo y se sumergen los filetes. En otro plato llano pones el pan rallado, cantidad suficiente para empanar los filetes. Para empanarlos recudimos el exceso de huevo y embadurnamos el filete con el pan rallado vuelta y vuelta. Hacemos lo mismo con todos los filetes y los ponemos en un plato aparte.

Ahora calentamos bastante cantidad de aceite en una sartén. Freímos el escalope y mientras se está haciendo le espolvoreamos con sal y orégano. La sal no se pone antes para que la carne mantenga toda su jugosidad. El orégano al gusto, le da un toque muy rico.

Una vez freídos se ponen en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. A continuación cubrimos el escalope con las lonchas de queso de sándwich. Es importante ahora darse un poquito de prisa porque queremos aprovechar el calor que tiene el escalope para que se funda el queso. Luego ponemos la capa de jamón.

Encima un poquito de tomate por toda su superficie, pero no mucho; sólo para darle ese toque a pizza. Se esparce un poco de queso rallado por encima (la cantidad que te guste) y otro poco de orégano. Ahora se mete en el horno en la función grill, que previamente hemos precalentado, el tiempo justo para que el queso de encima se dore.

CORDERO A LA SEGOVIANA

Ingredientes:

- 1 cordero entero
 - 3 vasos agua
 - manteca de cerdo
 - Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
-

Preparación:

Se prepara el cordero untándolo en manteca de cerdo y sazonándolo con Avecrem de Carne. Y se coloca boca arriba en la bandeja que irá en el horno. Echamos un par de vasos de agua sobre el cordero para que se quede en el fondo de la propia de bandeja. Procuramos que el cordero tenga la mayor cantidad de piel hacia abajo en vez de hacia arriba.

Calentamos el horno a 150 grados y una vez calentado metemos la bandeja en el horno. Esperamos entre 2 horas y 2 horas y media. Cada 20 minutos miramos el estado del cordero vigilando que no se quede sin agua... en tal caso volvemos a poner un poco de agua y si el agua es suficiente... se coge un cucharón y se echa el propio caldo de la bandeja sobre el cordero.

Sacamos la bandeja y le damos la vuelta al cordero, subiendo la temperatura del horno a 180 grados con el ventilador activado, para que la piel quede crujiente.

POLLO AL CHILINDRON

Ingredientes:

- 1 pollo entero en piezas.
- 200 gramos de jamón serrano.
- 1 kilo de tomates pelados.
- 1 cebolla grande.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 vasos de vino blanco.
- Sal y pimienta.

Preparación:

Quita la piel de las piezas de pollo, sazona, y en un sartén caliente con una cucharada de aceite, pon todo a cocinar hasta que esté bien dorado por todos lados. Agrega también el jamón serrano en trozos.

Mientras limpia y corta la cebolla, ajos, pimientos y tomates. En cubos pequeños está bien. Cocina todo esto en el sartén del pollo una vez que esté ya cocido, y lo hayas sacado con otra cucharada de aceite. Sazona con sal y pimienta.

Cuando esté cocido todo agrega el jamón y el pollo y cocina unos minutos. Agrega el vino que escogiste y cocina unos 20 minutos con la tapa puesta a fuego medio. Revisa la sazón a ver si está bien.

Sirve caliente con arroz.

REDONDO DE CERDO CON SALSA DE CIRUELAS

Ingredientes:

- 800 g de redondo de cerdo
- 50 g de beicon
- 1 cebolla grande
- 9 clavos
- aceite de oliva
- pimienta
- 400 g de ciruelas
- 1 vaso de vino tinto
- 3 cucharadas de miel
- 1 chorreón de vinagre de Módena
- sal

Preparación:

Cortar las cebollas en finos gajos.

Trocear las tiras de beicon por la mitad.

Con un cuchillo, hacer cortes de un cm y medio de profundidad e incrustar las cebollas, el beicon y los clavos dibujando filas, en la parte superior del redondo.

Salpimentar y embadurnar de aceite.

Meter en una fuente profunda con 1 cm de agua y cocer en el horno precalentado a 175°, durante una hora, dándole la vuelta y regando de vez en cuando.

Lavar, deshuesar, pelar y trocear las ciruelas.

Ponerlas en un cazo con el vino, la miel y el vinagre y cocer 12 minutos.

Servir la salsa en una salsera para acompañar al redondo.

COCIDO ESPAÑOL

Ingredientes:

- 250 grs. de Garbanzos
- 1 pie de Cerdo, salado
- 500 grs. de morcillo de Ternera
- 6 patatas pequeñas
- 250 grs. gallina o de Pollo
- 500 grs. de verdura: col, zanahorias, puerros
- 100 grs. de Tocino salado
- 1 hueso de jamón
- 1 hueso de rodilla de ternera
- 1 morcilla y 1 Chorizo (mejor asturianos)
- Sal al gusto

Preparación:

En una olla con abundante Agua fría se ponen todas las carnes, y separadas por una escurridera de verduras, las verduras y los garbanzos (que habrán estado en remojo durante 12 horas la noche anterior). Se le añade la sal y se deja cocer lentamente durante algo más de 3 horas. El primer plato del cocido será la sopa, para la cual utilizaremos el caldo del mismo. La sopa la podemos hacer de la pasta que queramos o de Pan. Si es de pasta, habrá que retirar parte del caldo a otra cacerola y cuando hierva incorporar la pasta (fideos, 30 grs. p/p), dejándolo hervir hasta que esté cocida. Si la queremos de pan, cortaremos rebanadas de pan duro colocándolas en el fondo de los platos, y regándolas luego con el caldo del cocido. Los garbanzos se colocan en una fuente con la carne alrededor bien colocada. En otra fuente aparte se sirve la verdura, las patatas y el chorizo y morcilla. Las dos fuentes se sirven a la vez, junto con una salsera con Salsa de tomate para acompañarlos.

POLLO AL AJILLO

Ingredientes:

- 1 pollo troceado pequeño
 - 1 cabeza de ajos
 - 1 cucharadita de orégano
 - 1 pizca pimienta negra molida
 - 1 pastilla Aavecrem caldo de pollo -30% de sal
 - 1/2 copa coñac
 - aceite de oliva
 - ¼ litro agua
-

Preparación:

Poner los trocitos de pollo en una cacerola con aceite de oliva y dos dientes de ajo sin pelar con una ligera incisión en ellos y el orégano, dejar que se vaya haciendo hasta que se dore ligeramente.

En una trituradora poner el resto de los ajos, el hígado del pollo y la pimienta. Cuando el pollo esté dorado, echar el triturado en la cacerola.

Añadir el coñac, 1/4 litro de agua, una pastilla de Aavecrem caldo de pollo -30% de sal deshecha con los dedos. Esperar a que se reduzca el agua que hemos puesto (según gustos) y listo.

REDONDO DE PAVO AL VINO BLANCO

Ingredientes:

- 1 kg de filetes de redondo de pavo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 dientes ajo
- 2 vasos vino blanco
- aceite
- pimienta
- sal

Preparación:

Primero salpimentamos el redondo y lo ponemos en una cazuela grande con aceite. Dejamos que se dore por ambos lados.

A continuación picamos finamente la cebolla, la zanahoria y el ajo, y lo agregamos todo a la cazuela. Removemos un poco y añadimos los vasos de vino.

Tapamos y cocemos a fuego medio entre 40 y 45 minutos. Vamos vigilando que no quede seco. Si eso ocurriera, agregamos un poquito de agua.

Servimos los filetes con la salsa.

PATO CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes:

- Un pato de 1.5 kg
- 8 lonchas de bacón
- Una zanahoria
- Una cebolla
- 150 ml de vino blanco
- 300 ml de caldo de pollo
- Perejil
- Tomillo
- Laurel
- Dos terrones de azúcar
- Dos cucharadas de vinagre
- Zumo y corteza de una naranja
- Zumo de medio limón

Preparación:

Coloque el pato en fuente del horno con el beicon, las zanahorias y las cebollas.

Agregue el perejil, tomillo, laurel y la salpimente con la sal y la pimienta y cocine durante 15 minutos, girando el pato para que se dore por todos los lados

Agregue el vino blanco, déjelo evaporarse, entonces agregue el caldo de pollo.

Llévelo a ebullición y cúbralo con papel de aluminio, colócalo en horno precalentado a 180 grados y cocine durante 1 hora.

La salsa

Ponga dos terrones de azúcar en un cazo, vierta dos cucharadas de vinagre encima y acáramele a fuego medio.

Agregue el jugo al tocino, la zanahoria y la cebolla de fuente del pato, previamente apartada y añada también el zumo de naranja y póngalo a hervir.

Mézclese y pase por un chino la salsa.

Hierva la corteza de naranja cortada en tiras muy finas durante 5 minutos y añádala a la salsa.

Quite el pato del horno, colóquelo sobre plato y vierta la salsa por encima. El pato con la salsa de naranja está excelente servido con patatas cocidas al vapor.

CODORNICES A LA CAZADORA

Ingredientes:

- 4 codornices
- 1 cebolla roja
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria grande
- 1 tomate grande
- 2 dientes de ajo
- 250gr de uvas blancas
- 100gr de panceta
- 1 vaso de vino tinto
- 1/2 vaso de agua
- 2 onzas de chocolate con leche
- aceite
- sal
- clavo
- pimienta negra en grano
- una pizca de orégano

Preparación:

Laminamos los ajos y los ponemos a pochar. Picamos la cebolla y se la agregamos dejando que se dore un poco. Picamos el pimiento y la zanahoria y los incorporamos a la olla y cocinamos el conjunto durante unos 10 minutos.

Limpiamos las codornices y las atamos para que a la hora de presentar queden más bonitas. La salpimentamos y doramos en una sartén.

A continuación las añadimos a la olla con las verduras; vertemos el vino y el agua, mezclamos bien. Agregamos 20 uvas, unos 5 clavos, 10 granos de pimienta negra, el orégano y las onzas de chocolate. Tapamos la olla y dejamos cocinar hasta que las codornices estén bien hechas.

Una vez cocinadas, retiramos las codornices de la olla, les cortamos la cuerda y colocamos cada una en un plato.

Pasamos la salsa por el pasapurés y una vez lista, salseamos las codornices, poniendo el resto de la salsa en una salsera.

Picamos la panceta en tiras y la doramos en una sartén con un poco de aceite. Cuando empieza a estar doradas añadimos el resto de las uvas y las salteamos junto con la panceta.

Servimos las uvas y la panceta con las codornices.

CHULETAS DE CERDO EMPANADAS

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo cortados en dos a lo largo (o cuatro chuletas)
- Un poco de pan rallado
- 1 diente de ajo
- perejil
- 1 huevo
- harina para rebozar
- aceite para freír
- sal
- pimienta

Preparación:

Cortamos los solomillos a lo largo y ponemos cada trozo entre dos hojas de papel film de cocina y golpearlo con un mortero para aplanarlos. Sazonarlos con sal y pimienta.

Tostar los piñones y triturarlos en el robot, al mismo tiempo que el pan rallado y el diente de ajo, para que resulte más fácil.

Mezclar el pan rallado, los piñones y el ajo con algo de perejil picado y ponerlo en un plato llano.

Batir el huevo en un plato hondo, sazonarlo con sal; y poner en otro plato llano harina. Pasar ambos lados de los filetes de solomillo por harina. Sacudirlos para que no lleven demasiada y mojarlos en el huevo batido.

Por último rebozar en la mezcla de pan rallado y piñones.

Se calienta aceite en un sartén y se fríen los filetes de cerdo rebozados unos 2 minutos por cada lado a fuego lento.

POLLO ASADO

Ingredientes:

- 1 pollo entero limpio
- Mantequilla (o margarina)
- Ajo molido
- 1/2 vaso de vino blando
- Perejil
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva virgen

Preparación:

En un cuenco echamos un chorro abundante de aceite, una buena cantidad de perejil, algo menos de ajo picado y pimienta negra a gusto. Lo removemos para mezclar bien todo.

Colocamos el pollo en una bandeja para horno, lo abrimos en canal, le echamos sal por ambos lados y lo untamos con mantequilla por la parte de arriba y abajo generosamente. A continuación, con una brocha repartiremos la mezcla del cuenco, (también por todos lados). Metemos la bandeja en el horno a media altura y a temperatura máxima. Cuando pasen unos 30 minutos le echamos por encima el vino, y lo volvemos a meter en el horno, al rededor de otros 30 minutos (dependiendo de si te gusta más o menos hecho).

Para que quede bien hecho por todos sitios, deberás dar la vuelta al pollo cuando la parte superior quede doradita y a nuestro gusto.

El pollo asado lo puedes acompañar de patatas asadas o fritas.

REDONDO DE CERDO CON MANZANAS

Ingredientes:

- 3,600 Kg. de redondo de cerdo atado
- 500 g de cebolla
- 350 g de pimiento verde
- 350 g de pimiento rojo
- 1 cabeza de ajos
- ½ manojo de perejil
- 3 Kg. de manzanas (reservar 1 Kg. de manzana cruda para Decorar el plato)
- 2 hojas de laurel
- 1 Kg. de tomates
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de orégano
- ½ litro de vino tinto
- 1 litro de caldo de pollo (ver receta)
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 pizca de sal

Preparación:

Sazonar el redondo con sal y pimienta. Colocar en la gastronorm el aceite junto con la cebolla, los pimientos, los ajos, el perejil, el laurel, el orégano, el tomate cortado a rodajas y 2 kg de manzanas cortadas a gajos. Cubrir con el vino y el caldo de pollo. Rustir en el horno durante 2 horas y media a temperatura de 150°C. Retirar la carne y dejar enfriar por completo hacer la salsa triturando las hortalizas del rustido junto con su jugo. Filetear la carne colocando una rodaja de manzana cruda (1kg) entre loncha y loncha. Cubrir con la salsa y hornear 20 minutos a 150°C.

CERDO CON CHUCRUT

Ingredientes:

- Chuletas de cerdo ahumadas 4 unidades
- paletilla de cerdo ahumada 400 gr.
- Salchichas de Frankfurt 4 unidades
- Tocino 4 lonchas
- Cebolla 2 unidades
- Col blanca 1 kg.
- Patatas 1 kg.
- Manteca de cerdo 100 gr.
- Vino blanco 1/2 l.
- Pimienta verde
- Vinagre 6 cucharadas
- Pimienta blanca molida
- Sal

Preparación:

Quitar las hojas exteriores a la col y lavarla. Cortar en tiras finas. Macerar en el vinagre durante dos horas. Pelar y lavar las patatas y cortarlas en trozos. Hacer lo mismo con las cebollas pero que queden bien picaditas. Hervir agua en una cacerola y cocer las patatas hasta que estén tiernas. Retirar y escurrir manteniéndolas al calor para que no se enfríen. Poner a hervir más agua para la col y dejarla cocer durante 30 segundos. Escurrirla bien y salpimentarla. Derretir la manteca de cerdo en una cazuela grande, incorporar la cebolla y una vez doradita agregar la col y los granos de pimienta verde. Rociar con el vino. Partir la paletilla en cuatro pedazos y colocar en la misma sartén junto con las chuletas y el tocino. Tapar la cazuela y cocerlo todo a fuego lento durante dos horas. Finalmente echar las salchichas y cocer 20 minutos más. Servir de inmediato, acompañando con las patatas.

Carne STROGONOFF

Ingredientes:

- 2 kilos de carne de lomo
- 3 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de manteca
- 1 cucharada de harina
- 1 cebolla chica picada
- 1 taza y ½ de caldo
- ½ taza de whisky
- 3 cucharadas de ketchup
- 2 cucharadas de mostaza
- sal y pimienta
- Gotas de salsa Inglesa
- 1 taza de champiñones cortados y saltados en manteca
- 1 taza y ½ de crema doble

Preparación:

Cortar en cubos la carne de lomo y dorarlos (por tandas) en el aceite. Escurrirlos luego y reservarlos. Aparte utilizar una olla o cazuela, colocar allí la manteca, llevar al fuego y agregar la cebolla picada y dejar rehogar, removiendo constantemente. Agregar la harina, mezclar y agregar el caldo, el whisky, ketchup, mostaza, sal, pimienta y salsa Inglesa. Incorporar los cubos de carne con el jugo que soltó y los champiñones cortados y previamente saltados en manteca. Dejar cocinar durante 15 minutos con olla tapada, a fuego bajo. Agregar luego la crema doble, cocinar 2 minutos y servir.

CORDERO ASADO

Ingredientes:

- 1500 gr. de pierna de cordero en un trozo deshuesada
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de pan rallado
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 huevo batido
- 1/2 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 2 cucharadas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 2 tazas de caldo de pollo

Preparación:

Calentar el horno a 180° C. Para preparar el relleno: Mezclar el pan rallado, la cebolla, el perejil, el huevo y la corteza de limón rallada. Rellenar la pierna en la cavidad del hueso.

Cerrar la cavidad con la misma carne por los extremos. Atar la carne bien atada para que conserve la misma forma. Poner el aceite sobre una bandeja del horno y la carne sobre la misma. Asar entre 1 1/4 y 1 3/4 horas. Sacar la carne de la bandeja y dejar reposar durante 15 minutos antes de cortar en rodajas.

Para hacer la salsa: Colocar 1/4 del jugo de la bandeja resultante del asado en un recipiente hondo. Mezclar con la harina, salsa Worcestershire y el caldo de pollo hasta que no queden grumos.

Añadir el jugo restante de la bandeja y poner a fuego lento durante 3 minutos o hasta que la salsa haya espesado.

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA

Ingredientes:

- 1,5 kilos de costillas de cerdo.
- El zumo de un limón.
- Un vaso de vino blanco.
- Sal
- Pimienta negra.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

Salsa barbacoa:

- 4 cucharadas de agua.
- 1 guindilla picante.
- 6 cucharadas de tomate frito.
- ½ decilitro de vinagre o limón.
- 1 decilitro de aceite de oliva 0´4º.
- 1 cucharada de sal.
- 3 cucharadas de miel.

Preparación:

Cortamos las costillas en trozos a lo largo por la parte de carne que hay entre costilla y costilla. Ponemos las costillas en una bandeja adecuada para horno, rociamos con el zumo de limón, el vaso de vino, la sal, la pimienta negra y el aceite a nuestro gusto. Embadurnamos las costillas con esta mezcla por ambos lados. Colocamos en el horno precalentado a 180º C la bandeja con las costillas y cuando estén doradas les damos la vuelta. Una vez asadas uniformemente (aproximadamente unos 35 minutos) las sacamos del horno y servimos calientes acompañadas de la salsa barbacoa.

Salsa barbacoa:

En un vaso de batidora ponemos todos los ingredientes y trituramos con la batidora hasta que quede una salsa homogénea, fácil de mover y cremosa. Esta salsa se puede utilizar para carnes elaboradas a la barbacoa o a la parrilla, untando previamente la carne y asándola a continuación o también acompañándola ligeramente templada a carnes ya asadas previamente.

ROAST BEEF

Ingredientes:

- 2,5Kg de lomo alto de ternera o buey (que tiene que sobrar algo para comerlo frío)
- 2,5Kg de lomo alto de ternera o buey (que tiene que sobrar algo para comerlo frío)
- Aceite de oliva
- Sal
- Un vaso de agua

Preparación:

Hay dos trucos fundamentales para que el roastbeef quede en su punto: sellarlo bien previamente en una sartén para que no pierda muchos jugos y tenerlo el tiempo exacto en el horno para que no se haga demasiado.

Para empezar salamos bien la pieza de carne por todas partes.

Calentamos un poco de aceite de oliva en una sartén grande o plancha y cuando está bien caliente doramos bien la pieza de carne por todos sus lados, hasta que quede bien tostada por todas partes.

Pasamos la pieza a una fuente de horno, añadiéndole por encima parte del aceite utilizado para sellarlo. Echamos el vaso de agua en el fondo de la fuente y metemos al horno, que tendremos precalentado a 180°C.

El punto de la carne depende de cómo le guste a cada uno, pero mi regla de oro es 1/2 hora de horno por cada kilo de carne, en nuestro caso el tiempo de cocción sería 1 hora y cuarto, pasado el cual sacaríamos del horno y estaría listo para servir. Retiramos los jugos de la bandeja del horno, reduciéndolos con un poco de agua según sea necesario ya que estos harán las veces de salsa.

Escribo la que me parece la receta más sencilla y la que a mí más me gusta, pero se puede complicar todo lo que se quiera marinando la carne previamente con especias varias. Una variante que he probado y está bien es añadiendo tomillo por encima al asar en el horno, habiendo frito previamente unos dientes de ajo en el aceite utilizado y añadiendo al agua un poco de vino tinto o zumo de limón, de cualquier modo yo lo prefiero en su versión más sencilla.

Acabado y presentación

El Roastbeef se sirve en una pieza al centro de la mesa y se corta (mejor con un cuchillo de sierra) y sirve en finas lonchas acompañado de su propia salsa, La manera tradicional de acompañarlo es con patata asada y verduras al horno, a lo que yo añadiría, hablando de maridaje, un vino a nuestro gusto, por ejemplo un buen Cabernet Sauvignon.

POLLO A LA MOLINERA

Ingredientes:

- 1 pollo de dos kilos
- ½ kilo de champiñones de lata o natural
- 1 cebolla
- 6 higadillos de ave
- 50 gramos de mantequilla
- 2 dl de aceite
- 1 cucharada de coñac
- 1 dl de jerez seco
- pimienta blanca molida
- 1 cucharada de maicena

Preparación:

- Se limpia el pollo, se le cortan las patas hasta el principio de los muslos.
- Se le quita la cabeza y la piel del cuello se baja hacia abajo y se le corta el cuello pero no la piel.
- Luego se cose, es decir se queda la piel sola. Se le saca lo de dentro.
- Una vez limpio se flamea. Lo que hay encima de la cola se le quita.
- Una vez flameado se lava, se le sazona por dentro con sal y se cose para darle buena forma, se cosen los muslos empujados hacia arriba, pegaditos hacia la pechuga, se cose con una cuerda, una vez cosido se reserva.

El relleno:

- En una sartén se pone 1 dl de aceite, la mitad de la mantequilla (25 gramos). Cuando está caliente se le añade la cebolla picada fina.
- Cuando la cebolla está dorada se añaden los higadillos partidos en trozos finos y a continuación el champiñón también partido en pedacitos (menos unos 9 que se reservan para el adorno), el vino blanco y se sazona con sal y la pimienta blanca molida.
- Se deja hervir hasta que quede muy espeso.
- Con este picadillo se rellena el pollo (por la parte de atrás) y se cose el agujero.
- Se pone en una fuente de horno rociándolo con 2 dl de aceite frito. Se mete en el horno durante ¾ de hora. Cuando faltan cinco minutos se le añade el coñac y se le prende y se apaga y se le añade el jerez y se le vuelve a meter en el horno.
- Las patatas (*no se hace mención de ellas en los ingredientes*) se cortan en rodajas finas y luego se cortan en forma de palitos o sea patatas

llamadas paja. Y de otra patata se sacan bolitas con el aparato adecuado, unas cuatro bolitas por cada nido (un nido por persona).

- Estas bolitas se ponen a hervir con agua y sal, se sacan cuando están blandas, se escurren y se rehogan con el resto de la mantequilla y se reservan.
- Con las patatas paja (las cuales se habrán tenido un rato en agua con sal) se hacen los nidos. Primero se secan bien y se colocan en la parte de abajo del aparato especial para esto, como si fuera un nido.
- Antes de cerrarlo para que no se peguen se espolvorean con harina o maicena.
- Se cierra el aparato y se pone a hervir en un cacharro con bastante aceite. A los nidos al sacarlos se les pone un poco de sal.

Presentación:

- Una vez hecho el pollo se le saca y una vez sacado a la salsa aparte se le añade una cucharada de maicena disuelta en agua y se deja hervir cinco minutos.
- En una fuente se ponen los nidos alrededor del pollo con la pechuga hacia arriba y sobre esta se ponen los champiñones. Estos se colocan en forma de botonadura sujetándolos con palillos.

SAN JACOBOS CASEROS

Ingredientes:

- 16 lonchas de jamón york de 10 X 10 centímetros.
- 8 lonchas de queso cremoso.
- Harina.
- 2 huevos.
- Pan rallado.
- ½ litro de aceite oliva suave para freír.
- Sal

Preparación:

Colocamos 1 loncha de jamón, sobre ella una de queso y cubrimos con otra de jamón york. Batimos los dos huevos y pasamos los san jacobos por harina, huevo y pan rallado. Freímos en una sartén con poco de aceite muy caliente, vuelta y vuelta hasta que se dore la superficie. Una vez dorados sacamos los filetes a un plato con papel de cocina para que absorba la grasa sobrante de la fritura. Posteriormente y sin dejar que se enfríen presentamos en otro plato o bandeja acompañado de una ensalada.

RAGOUT DE TERNERA

Ingredientes:

- 500g. de ternera para guiso
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 copita de jerez
- 1 vaso de agua
- 1 copa de vino tinto
- aceite de oliva
- 4 cucharadas de tomate frito casero
- 1 pastilla de caldo de carne
- perejil picado
- pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- pimienta
- albahaca
- sal

Preparación:

Lavamos la carne para quitarle el exceso de sangre y la troceamos en cuadrados. Secamos la carne con papel absorbente, así a la hora de sellarla, no se cuece y queda todo el jugo dentro de ella. Este truco lo podéis aplicar a cualquier pieza de carne, al ponerla en la sartén a fuego fuerte, aparece una costra que le impide que pierda el agua del interior, por lo que la carne se queda jugosa.

En una olla, ponemos aceite de oliva a fuego fuerte, y sellamos la ternera, una vez tomen color, los sacamos y reservamos.

En la misma olla, se pone un poco más de aceite si hiciera falta y bajamos la temperatura, a fuego medio, pochamos todas las verduras (cebolla, puerro, zanahoria) muy picaditas. Después, añadimos un vaso de agua y lo dejamos consumir, entonces, agregamos la carne que teníamos reservada, la copa de jerez y de tinto, la pastilla de caldo, perejil, pimentón, la salsa de tomate, laurel, pimienta, albahaca y sal. Lo dejamos en la olla tapada a fuego suave hasta que la carne esté tierna, vamos añadiendo agua si fuera necesario, pero la cocción es de aproximadamente una hora y media.

CARBONARA DE CERDO

Ingredientes:

- 1 kg. de magro de cerdo
- 100 cc. de aceite de oliva
- 1/2 litro de fondo o agua
- 750 gr. de cebolla
- 225 cc. de cerveza
- 1 hoja de laurel
- 1 pellizco de tomillo
- 1 ramito de perejil
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 3 cucharadas de harina

Preparación:

Pelar y cortar la cebolla en juliana y rehogar en la mitad del aceite hasta que esté tierna. Sazonar con sal y pimienta la carne cortada en dados gruesos. Enharinar ligeramente y dorar a fuego vivo, con el resto del aceite, ir pasándola al recipiente donde se tiene la cebolla. Añadir la cerveza, reducir un poco y añadir a continuación el caldo y las especias. Cocer a fuego lento hasta que esté tierna.

PECHUGAS VILLEROY

Ingredientes:

- 800 gramos de pollo fileteadas.
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Un litro de salsa bechamel:

- 80 gramos de margarina.
- 80 gramos de harina.
- 1 litro de leche.
- Sal y pimienta blanca.

Para freír:

- Harina.
- Huevo.
- Pan rallado.
- Aceite de oliva 0´4º.

Preparación:

Hacemos una salsa bechamel de la siguiente manera: derretimos la mantequilla en una sartén y añadimos la harina. Sofreímos durante dos minutos, bajamos el fuego y añadimos poco a poco la leche, sin dejar de remover. Por último, añadimos sal y pimienta al gusto, hasta conseguir una salsa ligera. Salteamos vuelta y vuelta en la sartén los filetes de pechuga de pollo. A continuación colocamos los filetes salteados sobre un plato y los cubrimos con la salsa bechamel dejando que se enfríe encima de los filetes de pollo y se solidifique la salsa bechamel. Pasamos los filetes envueltos en la bechamel por el huevo batido y por el pan rallado y a continuación, los freímos en abundante aceite. Servimos las pechugas al instante, acompañadas de salsa de tomate y de ensalada.

OSOBUCO

Ingredientes:

- Un kilo de osobuco
- Cuatro cucharadas de harina
- Dos cucharadas de mantequilla
- Dos cucharadas de aceite de oliva
- Una cucharadita de mostaza
- Tres cebollas medianas en rodajas
- Dos zanahorias grandes cortadas en dados
- Dos ramas de apio cortado
- Medio kilo de tomates picados sin piel ni semillas
- Dos cucharadas de pasta de tomate
- Un cuarto de litro de vino blanco
- El jugo de dos limones
- La ralladura de un limón
- Un ramillete de hierbas (tomillo, laurel, perejil)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Cortamos la carne en trozos (corte medallón, con el hueso en medio de la carne), salpimentamos y pasamos los trozos por harina. En una olla grande calentamos la mantequilla con el aceite, freímos la cebolla hasta que quede dorada, agregamos la carne, la zanahoria, el apio, los tomates, el ramillete de hierbas, sal y pimienta, mover y dejar cocinar por cuatro minutos, a continuación agregamos el jugo de limón, la ralladura, el vino y la pasta de tomate disuelta en agua, dejamos cocinar a fuego lento por una hora aproximadamente, retiramos el ramillete de hierbas. Servimos la carne en una fuente, lo bañamos con el jugo y encima espolvoreamos perejil picado. Esta receta de cocina se acompaña muy bien con fideos o un risotto.

JAMON YORK AL OPORTO

Ingredientes:

- 4 lonchas de jamón cocido de un centímetro de grueso,
- Copa de brandy,
- Copa de Oporto,
- Una bandeja de champiñones,
- Mantequilla,
- Canela,
- Nuez moscada,
- Una lata de espárragos.

Preparación:

En una sartén con una cucharada sopera de mantequilla se saltean los champiñones bien limpios y laminados con un poco de sal. En otra sartén se doran con mantequilla las lonchas de jamón, una a una y por ambos lados. Una vez doradas se colocan todas juntas en la sartén y se flamean con el brandy. Cuando se ha consumido el alcohol se echa en la sartén la copa de oporto (en su defecto puede ser Jerez o ponche) una pizca de sal, y un poco de canela y nuez moscada. Se le da un hervor durante unos minutos y se añaden los champiñones salteados. Se deja cocer unos cinco minutos con la sartén tapada.

Servir muy caliente con unos espárragos de acompañamiento.

ESCALOPE DE CERDO

Ingredientes:

- 6 medallones de cerdo de 4 onzas cada uno
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de orégano fresco picado
- ¼ taza de mantequilla
- Rallo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Precalienta un sartén a temperatura mediana-alta. Sazona el cerdo con sal y pimienta y fríe los medallones. Retíralos del sartén y consérvalos dentro del horno para que se mantengan calientes.

Al sartén agrégale el vino y jugo de limón. Añade el orégano picado. Hierva unos minutos, baja la temperatura de la hornilla y agrega la mantequilla. Mueve suavemente el sartén para que la mantequilla se integre bien a la salsa. Coloca los medallones sobre un plato para servir. Viérteles la salsa encima, adorna con el rallo de limón.

GOULASH DE TERNERA

Ingredientes:

- Magro de ternera troceado: 1 kilo
- Cebollas: 2 medianas
- Sal: 1 pizca
- Cubitos de caldo de carne: 2 cubitos
- Tomillo: 1 ramita
- Pimienta: 1 pizca
- Vino blanco: 1 copa
- Paprika o pimentón picante fresco: 1 pizca
- Harina
- Aceite de oliva o mantequilla
- Concentrado de tomate o tomate triturado reducido a la mitad

Preparación:

En un plato mezclamos la harina con la sal, la pimienta y el pimentón (se puede suavizar el pimentón picante mezclándolo con pimentón dulce. La proporción según el gusto del picante de cada uno)

Rebozamos la carne en la mezcla anterior

En una olla calentamos la mantequilla y doramos la carne a fuego medio

Una vez dorada por fuera la retiramos, añadimos más mantequilla y freímos la cebolla troceada hasta que quede transparente

Mientras, en otro recipiente, calentamos el vino blanco con 2 cubitos de caldo de carne y el tomillo

Tras pochar la cebolla echamos la carne y lo rehogamos todo junto

A la carne y la cebolla añadimos el caldo resultante del otro recipiente y lo ponemos a cocer a fuego lento durante 3 horas

Según se vaya espesando la salsa podemos añadir agua para continuar con la cocción de la carne hasta que ésta esté bien cocida y jugosa

Como guarnición se suele acompañar con una pasta llamada spätzli o con unos tiburones cocidos y rehogados en mantequilla con bacón y champiñones

SALCHICHAS CON TOMATE

Ingredientes:

- 20 salchichas
- 100 g de jamón
- 1 cebolla grande picada menuda
- 3 dientes de ajo picados
- 150 g de tomates maduros para salsa
- 100 g de champiñones
- 1 latita de pimiento morrón
- 1 dl de aceite
- 1 copita de vino blanco seco
- 1 copita de jerez
- 3 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo o 1 cucharada de tomillo desmenuzado
- Sal

Preparación:

Pelar la cebolla y picarla fina. Pelar y picar los dientes de ajo. Limpiar los champiñones eliminando la raíz arenosa; cortarlos o dejarlos enteros, según su tamaño. Dejarlos en remojo para eliminar la tierra que pudieran conservar.

Pinchar cuidadosamente las salchichas con ayuda de una aguja de hacer media fina o de otro objeto punzante delgado. De esta forma no estallarán al freírlos.

Tomar una sartén grande o una cazuela de base ancha, para que las salchichas quepan holgadas. Ponerla al fuego con el aceite y calentarlo ligeramente.

Añadir las salchichas y cocerlas a fuego lento, dándoles la vuelta para que tomen color por todos los lados. Retirarlas de la sartén o cazuela y reservarlas.

Cortar el jamón en tiras medianas.

Escaldar los tomates en agua hirviendo, pelarlos y rallar la pulpa o picarla bien fina, eliminando cuantas semillas sea posible. Cortar el pimiento morrón en tiritas.

En el mismo aceite de las salchichas sofreír la cebolla, el ajo y los champiñones escurridos, con el laurel y el tomillo. Cocer a fuego lento, removiendo a menudo, hasta que la cebolla comience a tomar color. Añadir entonces el tomate rallado y el pimiento morrón, remover bien y cocer a fuego medio unos 5 minutos.

Agrega a la cazuela el vino blanco y el jerez, sube la potencia del fuego y deja cocer a fuego vivo para que los vinos se reduzcan. Incorpora las salchichas, disponiéndolas de forma que ocupen una sola capa, para que queden cubiertas con

la salsa y no sea preciso darles la vuelta. Baña las salchichas con 1 vasito de agua, si consideras que la salsa es demasiado escasa.

Rectifica la sal y deja cocer las salchichas a fuego lento durante 10 minutos.

MAGRO CON TOMATE

Ingredientes:

- 1 k de carne de magro en trozos
- 1/2 pimiento rojo y verde
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1 bote de tomate casero
- 1 hoja de laurel
- 1/2 vaso de vino blanco
- Un poquito de romero
- Un poquito de tomillo
- Pimentón
- Aceite
- Sal

Preparación:

Lavar los trozos de carne de magro y ponerlos en la olla exprés con agua y un poco de sal, dejar cocer 25 minutos. En una sartén vierte un poco de aceite y fríe los trozos de pimientos y reservalos. Luego agrega la cebolla muy picadita, la hoja de laurel y el ajo picado. Cuando empiece a dorarse agrega el pimentón, el tomate, el tomillo y el romero. Vierte el vino y rectificas de sal. Deja cocer unos 15 minutos a fuego suave.

Sacar la carne de la olla exprés y escurriarla, en una sartén aparte vierte un poco de aceite, dora un poco los trozos de carne y agrega al sofrito. Dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos, moviendo de vez en cuando.

POLLO ASADO CON NUECES

Ingredientes:

- 1 pollo limpio y eviscerado,
- 150 gr. de foie gras,
- 25 gr. de frutos secos picados,
- 1 diente de ajo,
- 50 gr. de nueces,
- 1 ramillete de perejil,
- 1 cebolla,
- 1 cucharada de harina,
- 1 vaso de caldo de pollo,
- 1 cucharada de salsa de tomate,
- 1 cucharada de brandy,
- 25 gr. de mantequilla,
- pimienta,
- sal.

Preparación:

Pelar y picar la cebolla, el ajo y el perejil. En un cuenco pequeño aplastar el foie gras y añadir los frutos secos. Incorporar el ajo y la mitad del perejil. Añadir el brandy. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Mezclar bien. Levantar la piel de las pechugas e introducir la mezcla de foie gras. Atar los muslos con un hilo de cocina para que no se deforme en la cocción. Untar el pollo con la mantequilla derretida. Espolvorearlo con sal. Poner el pollo en la fuente y asarlo en el horno caliente durante 1 1/2 hora. Regarlo de vez en cuando con su propia grasa. Retirar el pollo de la fuente y reservarlo caliente. Añadir la cebolla a la fuente y freírla a fuego lento 10 minutos. Espolvorear con la harina. Cocer un par de minutos sin dejar de remover. Verter lentamente el caldo. Añadir la salsa de tomate. Cocer a fuego lento removiendo hasta que quede una mezcla espesa y suave. Pasar la salsa por un colador fino en una salsera. Añadir, removiendo el resto del perejil. Machacar las nueces en un mortero y añadirlas a la salsa. Retirar el hilo del pollo. Regar con un poco de salsa y servir. Servir la salsera aparte.

PATO A LA NARANJA

Ingredientes:

- Pato: 1 pieza de 1800 gamos aproximadamente
- Naranjas: 5 unidades
- Contreau: 1 copa
- Vinagre: 1 cucharada sopera
- Mantequilla: 1 cucharadita pequeña
- Caldo de carne: 1 copa
- Maicena: 2 cucharaditas
- Sal: 1 pellizco
- Pimienta: 1 pellizco

Preparación:

Primeramente se vacía el pato, se despluma y se limpia muy bien, tanto por dentro como por fuera, poniéndolo debajo del grifo con el agua a presión para que quede la piel bien limpia

En una cazuela refractaria honda se pone la mantequilla y se lleva al fuego. Cuando la mantequilla se ha derretido se pone el pato entero dentro de la cazuela y se deja dorar a fuego fuerte por los dos lados

A continuación se agrega el Contreau a la cazuela reservando un poquito para más tarde y se deja cocer durante un par de minutos más

A parte, se separa una naranja, se exprime y se agrega a la cazuela junto con el caldo de carne y el vinagre. Se lleva a la ebullición y cuando empieza a hervir se baja el fuego y se deja cocer durante 20 minutos hasta que el pato quede cocido y tierno. Éste tiempo puede variar en función del tamaño del pato, cuanto más grande, más tiempo de cocción necesitará

Pasado este tiempo o se separa el pato y se pone en una fuente a parte procurando que conserve la temperatura (se puede colocar en el horno para evitar que se enfríe)

La salsa que permanece en la olla debe cocerse a fuego lento durante 5 minutos más y durante este tiempo se debe remover continuamente con una cuchara de madera para que no se pegue

Pasado este tiempo de cocción se separan las posibles lunas de grasa que flotan en la salsa y se pasa por el colador chino para que quede más refinada

Una vez que la salsa ha pasado por el colador chino se salpimenta y se le agrega el resto de contreau reservado anteriormente

Con un cucharón se aparte un poco de salsa y se pone en un bol. A este bol

se añade la maicena y se remueve muy bien para que quede la maicena bien disuelta

Se devuelve el contenido del bol a la cazuela y se lleva a la ebullición removiendo continuamente hasta que la salsa espese y quede con una textura más cremosa

Por otro lado se pelan las naranjas y se separan sus gajos. Se hecha la mitad de los gajos dentro de la cazuela con la salsa, se dejan calentar con el mismo calor de la salsa y se aparta la cazuela del fuego

Se hecha un poco de salsa (sin gajos) por encima del pato y se decora con los gajos crudos que se han reservado

El resto de la salsa (con los gajos incluidos) se sirve en una salsera a parte

Es importante que este plato se sirva bien caliente ya que la textura y el sabor tan característicos de este manjar podría quedar alterado si se sirve frío