



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÁ CELIA

En este número de Tossal-Gros os doy unas ideas de unos platos pensados para días de fiesta como idea también para estas Navidades o simplemente para un día de reunión familiar.



LANGOSTINOS CON CEBOLLA

INGREDIENTES

24 langostinos frescos
3 cebollas grandes
1 cucharadita de pimienta negra
Aceite de oliva y sal

PREPARACIÓN

Cortar la cebolla finamente. En una sartén con aceite freír muy lentamente (media hora) la cebolla para que se hagan bien, a fuego muy suave para que no se quemé. Incorporar los langostinos, salpimentear al gusto y rehogar todo junto durante cinco minutos.

Este plato os saldrá muy bueno utilizando langostinos del Mediterráneo y procurando que queden ligeramente crudos.



ESCALOPES DE SALMÓN A LA CREMA

INGREDIENTES

4 escalopes de salmón fresco
6 puerros
1 bote de nata
1 copita de vino blanco
Mantequilla y sal

PREPARACIÓN

Cortar la parte blanca de los puerros en láminas finas y rehogarlas a fuego suave, en la mantequilla.

Cuando estén a medio cocer vierte el vino blanco y dejarlo cocer hasta que se reduzca un poco, añades los escalopes de salmón sazonados con sal y cuécelos durante 10 minutos a fuego suave.

Añade la nata y cuécelo unos minutos más sacudiendo de vez en cuando la cazuela. Está listo para comer.



TRONCO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 huevos, 2 yemas, ralladura de limón
80 grm. de azúcar, 80 grm. de harina.
INGREDIENTES DEL RELLENO:
150 grm. nata, 100 grm. mantequilla
50 grm. azúcar, 2 yemas de huevo
150 grm. chocolate de vainilla
100 grm. de chocolate para decorar.

PREPARACIÓN

Batir las 6 yemas con el azúcar y el limón, agregar la harina e incorporar las claras montadas a punto de nieve y mezclar. Verter sobre una placa de horno extender en forma rectangular y cocer durante 15 minutos en el horno. Volcar la masa sobre un paño cubierto de azúcar, enrollar y dejar que se enfríe. RELLENO: Fundir el chocolate con el azúcar al baño María. Retirar, añadir las yemas y mezclar. Cuando esté frío añadir la mantequilla y la nata. Desenrollar el bizcocho y extender el relleno; enrollar otra vez. Cubrir con el chocolate que teníamos para decorar.

TRUCOS CASEROS

- ¿Se te ha caído la cera de la velas sobre tu mantelería preferida? No te preocupes, introdúcela en el congelador durante una noche y a la mañana siguiente, se desprenderá rascándolo con una uña.
- Cuando prepares zanahorias para guarnición, puedes añadir una cucharada de azúcar a su cocción y así quedarán mas brillantes y apetitosas.
- Si quieres tener la boca fresca y con buen olor después de comer ajo, sólo tienes que masticar unos granitos de café.
- Si tienes que añadir agua a los garbanzos durante la cocción, deben de estar calientes de lo contrario se endurecerán.
- Limpia las bombillas con alcohol y verás como su luz mejora.