

30 postres caseros

06/02/2014

www.cocina-familiar.com

Javier Romero



ÍNDICE

1. Arroz con leche
2. Bizcocho de chocolate
3. Bizcocho de naranja con cobertura de chocolate
4. Brownie con naranja confitada
5. Crema catalana
6. Crema “Nighth dog”
7. Flan bombón
8. Flan de queso
9. Flan de turrón
10. Frapuccino con frambuesas
11. Leche frita
12. Magdalenas de café
13. Magdalenas de caramelo
14. Mantecados de pueblo
15. Pudín de manzana
16. Pudín de melocotón
17. Quesada
18. Quesada sin queso
19. Rosquillas de anís
20. Tarta capuccino
21. Tarta de 3 chocolates
22. Tarta de manzana “La más fácil del mundo”
23. Tarta de manzana clásica
24. Tarta de queso “La más fácil del mundo”
25. Tarta de queso cremosa
26. Tarta de queso fría
27. Tarta de San Valentín
28. Tiramisú
29. Volteado de frutas pasas
30. Volteado de piña

ARROZ CON LECHE AL ESTILO ASTURIANO

Historia:

Aunque no son muy fiables los primeros datos sobre este postre, resulta ser que ya se hacía antes de la aparición del azúcar, entonces se endulzaba con miel. Ya entre los siglos XII y XIII, las cruzadas extendieron el uso del azúcar de caña por Europa y a partir del siglo XIX se empezó a refinar el azúcar pasando a ser lo que ahora conocemos. Gracias a estos datos, es fácil deducir que antes del siglo XII ya se hacía arroz con leche, eso sí, endulzado con miel.



Creo que pueden existir multitud de recetas, a mi la asturiana es la que más me gusta por su cremosidad y seguro que a la mayoría el que más le gusta es el que le ha hecho su madre durante toda su vida.

Ingredientes:

- 150 gr. de arroz con leche de la clase “bomba”
- 1 l. de leche entera
- ½ de nata
- 200 ml. de agua
- La corteza de 1 limón grande
- 1 rama grande de canela
- 100 gr. de azúcar
- 125 gr. de mantequilla
- Una pizca de sal
- Un chupito de anís o brandy (opcional)

Preparación:



Por un lado añadimos la leche y la nata en la cazuela donde vayamos a cocer el arroz con leche, le añadimos el palo de canela y la piel del limón cortando lo más fino posible porque la parte blanca amarga. Cuando rompa a hervir lo ponemos aparte dejando que repose y antes de añadir el arroz sacamos la canela y la cáscara de limón.

En una cazuela aparte ponemos el agua y cuando rompa a hervir le echamos una pizca generosa de sal y seguidamente el arroz, cuando se haya bebido el agua podemos echarlo en la cazuela con la leche.

Lo tendremos cociendo durante un par de horas aproximadamente a fuego muy lento, lo justo que cueza, removiéndolo con frecuencia para que no se pegue.

Diez minutos antes de acabar, le añadimos el azúcar y la mantequilla, a continuación lo vertemos en recipientes individuales y en que se enfríe lo ponemos en la nevera.

Cuando se vaya a comer se decora con una mezcla de azúcar y canela quemándolo a continuación justo antes de servir. Esto último solo lo podréis hacer si disponéis de un soplete o una herramienta similar. En caso de no tenerla, con espolvorear canela por encima es suficiente.

Particularidades:

Algunos echaran en falta una vieja costumbre, se le puede añadir anís e incluso brandy, aunque creo que con los sabores que hemos aportado antes es más que suficiente, pero ahí queda la proposición. Ya sabéis que podéis hacer las pruebas que queráis.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Historia:

Soy realmente incapaz de encontrar datos fiables sobre el origen del bizcocho de chocolate, así que como esta receta es mía pues lo inventé yo. Claro que ya estaba inventado, lo que si aplico son variantes, como siempre, porque aparte de aprender como hacen las cosas los demás, siempre os digo que hay que añadirle toques personales, como es el caso. Yo he tomado la base del "brownie" de chocolate que es el bizcocho de EE.UU. y le he dado unos toques personales.



Desde que empecé a hacer repostería, seguramente este es uno de los bizcochos que más satisfacciones me da, puedes combinarlo con bastantes variantes y el resultado sigue siendo magnífico, os animo a que lo hagáis ya que es muy sencillo y a mí nunca me ha salido mal.

Ingredientes:

- 12 huevos
- 400 gr. de azúcar
- 400 gr. de harina de repostería
- 250 gr. de mantequilla fundida
- 2 sobres de levadura de 20 gr.
- 20 medias nueces picadas
- 30 gr. de cacao puro en polvo
- Azúcar glas para decorar

Preparación:



En primer lugar preparamos el molde donde vamos a cocinar el bizcocho. Para este paso tenemos 2 opciones: o bien lo untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina o le ponemos papel de horno que es lo más limpio y práctico. También encendemos el horno a 180 grados y lo vamos precalentando. Cuando esté el preparado, no hay que perder ni un minuto en meterlo al horno para que no se desliguen los ingredientes.

Cogemos un bol amplio y batimos los huevos, vamos añadiendo el azúcar poco a poco sin parar de batir y seguidamente la mantequilla.

Aparte habremos preparado la harina con la levadura y el cacao en polvo. Tras removerlo con una cuchara para que se mezcle un poco lo añadimos todo al bol, lo batimos manualmente hasta que veamos que se ha mezclado en parte y rematamos con el batidor. Cuando esté listo lo añadimos al molde y directamente al horno.



Para esta cantidad el tiempo nos lleva a unos 40 minutos de cocción en el horno, podremos controlar cuando llevemos 35 minutos con el viejo truco de la aguja, pero nunca debemos abrir el horno antes de los primeros 30 minutos, porque de hacerlo, os cargaréis el bizcocho porque se bajará de golpe al perder temperatura.

A partir del resultado final cada uno debéis usar la imaginación por si queréis decorarlo, a mi me vale tal y como está, porque me gusta que sepa a lo que es, un fabuloso bizcocho de chocolate, pero una mermelada de frutas rojas le va muy bien, incluso una cobertura de chocolate blanco, pero eso ya os lo explico otro día.

BIZCOCHO DE NARANJA

Historia:

El bizcocho se conoce desde tiempos inmemoriales, pero no como lo conocemos nosotros. De hecho la palabra bizcocho proviene del latín “bis coctus”, que significa “dos veces cocido”, por lo que se prolongaba mucho la duración y era muy apropiado para el ejército, que pasaba grandes temporadas fuera de los sitios donde se podía hacer pan.



La llegada de los árabes a la península trajo consigo el conocimiento de los cítricos, así que fijaros si sirvió para algo que nos invadieran. Gracias a todo lo anterior y a su consiguiente evolución, conocemos los ingredientes necesarios para llevar a cabo la elaboración de esta receta. Para ello, también colaboramos los españoles con la invasión americana, de donde trajimos el cacao.

Ingredientes:

- 5 huevos medianos
- 300 gr. de harina
- 1 sobre de levadura
- 200 gr. de azúcar
- 3 naranjas
- 200 ml. de aceite de oliva 0.4 grados
- 250 gr. de mantequilla
- 25 gr. de cacao puro
- 75 gr. de azúcar (para el cacao)

Preparación:



En primer lugar, debemos disponer todos los ingredientes para no retrasar luego la elaboración de la masa del bizcocho. Ponemos a calentar el horno a 180 grados y untamos el molde con la mantequilla. Sacamos la ralladura de la corteza de las tres naranjas y las exprimimos para conseguir el zumo. En un bol amplio ponemos los 5 huevos y los batimos; incorporamos el azúcar poco a poco y a continuación, añadimos el aceite de forma pausada. Seguimos con el zumo de naranja, después la harina

con la levadura ya mezclada y cuando esté todo bien batido añadimos la ralladura de naranja. Con un batidor manual lo removemos bien y lo vertemos todo en el molde.

En el horno estará aproximadamente 35 minutos, siempre dependiendo de cada horno, eso debéis controlarlo. Es extremadamente importante no abrir el horno en la primera media hora. Si se abre la puerta, el bizcocho se cae por el descenso brusco de temperatura.

Por otro lado, en un cazo fundimos la mantequilla y le añadimos el cacao junto con el azúcar. Lo batimos bien para que no quede ningún grumo y lo dejamos enfriar. Desmoldamos el bizcocho y cuando el chocolate empiece a enfriarse, espesará algo. Eso nos permitirá manejarlo mejor ya que lo hacemos en casa (en una pastelería y con sus medios, lo haríamos de otra manera). Cubrimos el bizcocho con el chocolate, lo dejamos secar y lo decoramos como más nos guste. Yo lo hice así por el contraste de color y sabor. Quizás hubiera sido más adecuado decorarlo con naranja, pero no se me ocurrió una manera sencilla para aconsejaros.



“BROWNIE” CON NARANJA CONFITADA

Historia:

Quizás te preguntes qué diferencia hay entre este brownie y el otro que hice. La primera es que este no lleva levadura y por eso no sube como el otro, pero la más importante es la diferencia de altura que toma la masa en este molde con respecto al otro. Aunque es mucho más ancho lo que hace que tarde más o menos tiempo en el horno es la altura. En este caso al ser casi plano se hace muy rápido.



Es por esto que siempre os digo que utilizéis el sentido común. Cuando no se utiliza el mismo molde la altura es un factor determinante a la hora de cocer un bizcocho. Cuanta más altura más tiempo tarda aunque la cantidad de masa sea la misma.

Ingredientes:

Para la naranja confitada:

- 2 naranjas
- 200 gr. de azúcar
- 300 ml. de agua

Para el brownie:

- 200 gr. de chocolate fondant
- 250 gr. de mantequilla
- 250 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- 100 gr. de nueces y 5 huevos

Preparación:

Hay dos opciones: si queréis que la naranja no conserve un puntito de amargura debéis cocerla un poco primero en un agua que tiraréis. Con este paso previo el resto es igual, con la diferencia de que si no se hace la naranja, tendrá un toque que para mi gusto le va muy bien a la hora de mezclarla con chocolate, aunque para otras cosas si se lo quitaría.



Una vez decidido si lo hacemos o no, el proceso común es el siguiente: debemos mezclar el agua con el azúcar en una cazuela y cuando se haya fundido añadimos las naranjas cortadas en rodajas de unos 4 milímetros (cáscara incluida) y la dejamos cocer hasta que el almíbar se reduce. Hay que hacerlo a fuego medio, lo justo para que rompa a hervir, durante unos 20 minutos, pero como siempre digo, utiliza el sentido común. Siempre depende de la anchura de la cazuela, cuanto más ancha mejor para que la naranja no se amontone mucho.

Una vez hecha hay que ponerla a escurrir. Para ello utilizo la parrilla del horno poniendo debajo la bandeja para que se escurra en ella el almíbar sobrante. Debemos dejar que se seque y entonces ya podremos utilizar la naranja.

Para hacer el brownie debemos poner el chocolate al baño maría para que se licúe junto con la mantequilla. Hay que dejar que pierda un poco de temperatura antes de añadirlo a la masa, por ello lo haremos unos 15 minutos.

Para hacer la masa separamos las claras y las montamos a punto de nieve. Le vamos añadiendo el azúcar paulatinamente y una vez hecho, le ponemos las yemas de los huevos, seguidamente la harina y mezclamos todo bien. Tenemos que tener el molde untado con mantequilla y el horno calentado a 180 grados.

Ponemos en la parte de arriba rodajas de naranja confitada a nuestro gusto, pero nunca montando unas sobre otras. Lo ponemos en el horno y esperamos a que se haga. En este caso puede quedar algo húmedo por dentro por lo que lo de la aguja no nos vale, pero tampoco debe salir pringada de chocolate.

CREMA CATALANA

Historia:

En el siglo XIV ya hay datos escritos de la existencia de esta crema en recetarios de la zona de Cataluña, aunque era llamada de otra forma. Ingleses y franceses se atribuyen la creación de este postre pero sinceramente creo que no, está muy bien asentado en la zona de Cataluña. Lo que no se conoce es al posible creador de este postre.



Antes era mi postre favorito cada vez que pisaba Barcelona y por supuesto, no tiene nada que ver con la crema catalana hecha con polvos. Como es bastante sencillo hacerla, quiero que lo hagáis en casa y disfrutéis de este magnífico postre, que por cierto, es una variante de las natillas que hacían los romanos en el siglo III a.C., al menos eso dicen las malas lenguas.

Ingredientes:

- 6 yemas de huevo
- 60 gr. de maicena
- 150 gr. de azúcar para la crema
- 1 litro de leche
- 1 rama de canela
- Cáscara de naranja
- Cáscara de limón
- Azúcar para decorar

Preparación:



Por un lado ponemos a calentar la leche con la canela y las cortezas de las frutas. Cuando rompa a hervir, la retiramos y reservamos dejando que se enfríe. Por otro lado batimos las yemas de huevo, añadimos el azúcar y posteriormente la maicena, batiendo todo bien para que se esponje la crema.

Una vez que se ha templado la leche, volvemos a poner la cazuela en el fuego con la leche después de haberla colado para eliminar cualquier resto de natas o impurezas. Añadimos las yemas y no paramos de remover hasta que vemos que ha espesado lo suficiente. Nunca hay que dejar que rompa a hervir, no es necesario. Ya espesa lo suficiente y así nunca se nos cortará. Una vez hecha, se vierte en unos boles procurando no darle mucha altura.

El final es el que ya sabéis. Antes de ponerlo en la mesa se le añade azúcar en la superficie y quemarlo con un soplete de chef. Si no tenéis uno en casa, también se puede hacer con el clásico quemador redondo.



Crema “Night dog”

Historia:

Evidentemente en el nombre está la historia, mi amigo Iván me facilitó una receta de un postre que nos hizo en una “quedada” de mus, qué tiempos aquellos. Entonces regentaba una casa rural en la zona del Bierzo y allí nos juntamos unos cuantos amigos de la red a pasar un fin de semana y echar un par o tres mil manos de mus.



El caso es que tal y como me la dio, no encontraba la manera de presentarla en una mesa de manera correcta, es decir, con una buena presentación, estaba buenísimo pero le faltaba presencia.

He hecho muchas pruebas, los sabores y texturas han ido cambiando con el paso del tiempo, hasta que al final he dado con una solución satisfactoria. Tiene presencia, textura, sabores... Todo exquisito. Tengo el honor de presentaros un postre basado en la idea de un amigo, al que seguro que se la facilitó alguna madre o abuela muy lista.

Ingredientes:

- 1 litro de nata para montar
- ½ litro de leche
- 3 tarrinas de queso “Philadelphia” o similar
- 12 cucharadas soperas de azúcar
- 4 sobres de cuajada
- Frambuesas
- Nueces peladas
- Almendras tostadas sin piel
- Caramelo líquido

Preparación:

Por un lado, en el medio litro de leche disolvemos los 4 sobres de cuajada. Por otro en una cazuela amplia ponemos el litro de nata junto con las 3 tarrinas de queso, las 12 cucharadas soperas de azúcar y removemos todo bien. Ponemos a calentar esta mezcla y sin parar de remover esperamos hasta que veamos que quiere romper a hervir. Entonces añadimos la leche con la cuajada y removemos hasta que vuelve a romper a hervir, entonces lo retiramos del fuego.



Usaremos vasos individuales para poner a enfriar la crema, en el fondo ponemos unas almendras y un poco de caramelo líquido y 3 frambuesas por vaso, vertimos en el mismo la crema, dejando espacio para el adorno final.

Cuando se enfríen los metemos en la nevera durante al menos 4 horas, los sacamos y adornamos con las nueces y frambuesas, bañando todo con caramelo, y ya está dispuesta para comer.

Flan “Bombón”

Historia:

Creo que es público y notorio que me gustan los flanes y ya os he contado que desde los tiempos de los romanos se están comiendo flanes en este mundo. Ahora bien, ¿Qué hay de malo en experimentar? Flanes de chocolate los hay a patadas, un flan de chocolate que si cierras los ojos te parece que estás comiendo un bombón, no creo que haya tantos.



Esto es lo que he querido transmitir con este flan, de la manera más sencilla posible, vais a ser capaces de sorprender en vuestra mesa, ya sabéis que os lo pongo fácil. Con esta misma idea os juro que se me han ocurrido mil variantes mientras lo hacía. Además los ingredientes utilizados se pueden encontrar en cualquier parte del mundo, no hay excusas que valgan para no hacerlo.

Ingredientes:

- 12 huevos medianos
- 9 cucharadas soperas de azúcar
- 125 gr. de chocolate fondant al 70% de cacao
- 1 bote pequeño de leche condensada (397 gr.)
- ½ litro de nata líquida (llamada crema en Latinoamérica)
- 12 cucharadas soperas de azúcar para el caramelo
- 1 vaso de agua para el caramelo

Preparación:

El primer paso será hacer el caramelo: ponemos el azúcar en un cazo, añadimos el vasito de agua y lo ponemos a fuego fuerte. Cuando el caramelo coja el tono que más nos guste lo añadimos a los moldes para bañar todas las paredes. No es necesario mojarlos hasta arriba, lo principal es el fondo. Si no os queréis molestar en hacer el caramelo también se lo podéis poner comprado.



A todo esto, ya debemos tener encendido el horno a unos 180 grados y la bandeja con agua metida para hacer el baño María.

En una cazuela ponemos a calentar agua. Encima le ponemos un bol en el que ponemos el chocolate para fundirlo. Cuando ya está líquido, le añadimos la leche condensada y removemos hasta que está todo perfectamente integrado.

Finalmente y en un bol amplio ponemos los 12 huevos con el azúcar y batimos bien, añadimos la nata sin parar de batir y finalmente el chocolate. Ya solo nos falta meterlo al horno y esperar de 35 a 40 minutos para que se haga. Por supuesto, debéis comprobarlo con el viejo truco de la aguja.

FLAN DE QUESO CON SORPRESA

Historia:

Esta receta es de las de toda la vida. La verdad es que me gusta tanto, que no tengo más remedio que repetir, con alguna variante eso sí. Los romanos ya hacían flanes, en el Medievo se hizo muy popular su consumo y en América se hizo extremadamente popular.

El conocimiento de este plato, se extendió a través de las guerras romanas (alguna cosa buena tenían que tener), luego con los árabes se extendió la mezcla del flan con cítricos y demás.



Ingredientes:

- 1 litro de nata para montar
- 3 tarrinas de queso tipo “Philadelphia”
- Dulce de membrillo
- 15 cucharadas soperas de azúcar (para el caramelo)
- 12 huevos
- 12 cucharadas soperas de azúcar (para la mezcla del flan)
- Nueces peladas
- Limón

Preparación:



La preparación es muy sencilla. Como ya sabéis, a mí me gusta hacer el caramelo y en este caso además darle un toque de sabor. Con el fin de aligerar el postre lo haremos con sabor a limón. Para esta cantidad necesitamos 1 limón y 15 cucharadas soperas de azúcar, ya que haremos dos flanes. Si sólo quieres hacer uno, divides los ingredientes por dos y ya está solucionado.

Pintamos el interior del molde con el caramelo y antes de que se enfríe colocamos en el fondo las nueces para que se peguen un poco. Yo las puse enteras pero no me gustó mucho el resultado, así que os recomiendo que las piquéis primero y que las mezcléis con la crema antes de añadirlo al molde. La solución de añadir las al azúcar no es mala, pero hay que hacerlo muy rápido, porque si no el caramelo solidifica pronto y no se pegan.



Por otro lado haremos el preparado para el flan: en un bol grande ponemos los 12 huevos, batimos bien y vamos añadiendo el azúcar poco a poco. A continuación el queso y finalmente la nata, batimos todo bien hasta que vemos que no quedan grumos, lo vertemos en el molde con el caramelo frío y lo metemos en el horno al baño maría durante unos 45 minutos aproximadamente. Debemos comprobar que está hecho con el viejo truco de la aguja, si sale manchada es que aun no está hecho.

El horno lo tendremos previamente calentado a 180 grados. Si tenemos el agua caliente aun mejor, no es imprescindible pero yo lo prefiero así.

Cuando ya esté hecho, debemos dejarlo enfriar y antes de desmoldar le colocaremos una capa fina de dulce de membrillo. Ahora sólo queda disfrutar de este delicioso y nada empalagoso postre (aunque no lo creáis).

PUDIN DE TURRÓN

Historia:

Este postre se me ocurrió por la cantidad de turrón que sobra en las navidades, la verdad es que es un descubrimiento porque el sabor no disimula nada y nos envicia de mala manera.

Por fin encontré una solución a ese turrón que luego no apetece tanto tomarlo, una receta sencilla de esas que no admite excusas para poder hacerla y que nos indica que debemos hacer pruebas porque ahí están los resultados.



Ingredientes:

- 6 huevos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- ½ litro de nata líquida
- 150 gr. de turrón de Jijona

Preparación:



Para caramelizar el molde podemos utilizar caramelo comprado o bien el casero ya que podemos añadirle un toque personalizado, como un poco de zumo de limón para que el flan tenga un toque refrescante.

Primeramente batimos los huevos, añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que espese el preparado. A continuación añadimos la nata poco a poco como si estuviéramos haciendo salsa mahonesa, batimos durante un par

de minutos y añadimos el turrón de Jijona previamente troceado, pasando la batidora para que el turrón quede diluido en la mezcla.

Como ya tenemos el molde caramelizado vertemos el flan y lo metemos al horno al baño maría que previamente tendremos caliente a 180 grados. Dependiendo de la altura del flan le costará entre 40 y 50 minutos, pero utilizando el truco de la aguja podemos introducirlo en éste, para comprobar que está hecho si no sale mojado.

Es muy sencillo hacer un caramelo casero: hay que utilizar un cazo de acero inoxidable y para esta cantidad nos haría falta el zumo de un limón mediano y 6 cucharadas soperas de azúcar. Se hace a fuego fuerte añadiendo el azúcar al zumo de limón, se bate de forma continuada hasta que adquiriera un tono tipo café con leche, el gusto de cada cual dará el grado de color. Tienes que tener en cuenta que contra más oscuro sea, será más amargo. Si haces el caramelo casero ten en cuenta que debes hacerlo antes de empezar a batir el flan, en cuanto esté hecho caramelizas el molde para que le dé tiempo a cristalizar subiendo toda la altura que puedas.



El agua del baño maría debe cubrir algo más de la mitad del molde y debe estar caliente cuando introduzcamos el mismo.

Es mejor que lo hagas de un día para otro (eso si tienes paciencia y no te lo comes antes).

FRAPUCCINO CON FRAMBUESAS

Historia:

Siguiendo una línea de postres fácil de hacer y atractiva para los sentidos, vamos a realizar una conjunción de sabores y texturas que nos elevarán el ánimo.

El chocolate es un producto elaborado que proviene del cacao, fruto del árbol del mismo nombre originario de América. En los primeros tiempos se tomaba sólo de manera líquida, hasta que se descubrió la prensa para la extracción de cacao que permitió la elaboración sólida, alrededor de la cual se ha desarrollado una industria que engloba desde una humilde tableta de chocolate, hasta las creaciones más sofisticadas que podamos imaginar. Hay grandes maestros en la manipulación del cacao, incluso dicen que sustituye al sexo...



Ingredientes:

- 150 gr. de chocolate negro 70%
- 1.5 litros de nata para montar
- 1 litro de leche entera
- 1 Sobre de café soluble
- 150 gr. de chocolate con leche
- Mermelada de frambuesa
- Azúcar
- Cuajada
- Barquillos

Preparación:



Por un lado, disolvemos 4 sobres de cuajada en el litro de leche hasta que no queden grumos.

Por otro lado, en un cazo ponemos a calentar medio litro de nata donde disolveremos los 150 gr. de chocolate negro con 125 gr. de azúcar. Yo además le añadí algo más de cacao en polvo (cuestión de gustos). Cuando ya esté caliente agregamos la mitad de la leche con cuajada, removemos bien y antes de que rompa a hervir lo

retiramos.

En otro recipiente, hacemos lo mismo con el chocolate con leche, pero en este caso con 75 gr. de azúcar y esperamos a que empiecen a tomar textura sólida un poco antes de empezar a montarlos.

En un vaso o bol de cristal, ponemos en el fondo el chocolate negro, esperamos a que quede sólido y le añadimos encima una capa fina de mermelada de frambuesa y a continuación el preparado de chocolate con leche.



Dejamos que se termine de hacer en la nevera y antes de servir le ponemos nata montada, espolvoreamos granos de café soluble por encima y para los adultos podemos añadirle unas gotas de whisky. También podríamos poner unos trozos de nuez o almendra “crocanti”, o fruta como he hecho yo. En la decoración final sólo debéis tener en cuenta que debe ser algo que contraste con el sabor a café.

LECHE FRITA

Historia:

Sencillamente me niego a contar ninguna historia, ahora resulta que todo el mundo inventó la leche frita, pues no. Seguramente fue una sufrida ama de casa que desarrollando su imaginación se puso a probar en la cocina a ver qué pasaba si mezclaba ciertos ingredientes. Sea cual sea la historia, debemos alegrarnos de que alguien diera con este postre, o tentempié de media mañana, o de media tarde, la verdad es que se puede comer a cualquier hora, es un bocado exquisito.



Hay miles de maneras de hacerla, yo expondré la mía que no es ningún descubrimiento pero que lleva la dosis de cariño necesaria para que salga algo muy sabroso.

Ingredientes:

- ½ litro de leche
- ½ litro de nata líquida
- 200 gr. de harina de repostería
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharilla de café de vainilla líquida
- Ralladura de limón
- Canela en polvo
- Huevos para rebozar
- Azúcar para decorar

Preparación:



En un cazo o cazuela que nos permita batir con comodidad agregamos la leche, nata, harina, azúcar, vainilla y ralladura de limón. Lo ponemos al fuego y con el batidor comenzamos a remover para que se vayan integrando todos los ingredientes, así hasta que comience a hervir. Entonces removemos bien comprobando que no tiene grumos y ya está terminado. Si ya sé que es muy difícil de hacer, yo tuve que hacer un

máster de tecnología aeroespacial para aprender a hacerla, así que seguro que a vosotros os cuesta menos. Hasta ahora la hizo vuestra abuela, hoy podéis sorprenderla llevándole una bandejita hecha por vosotros.

Después de cocida, debemos verterla en un recipiente a poder ser cuadrado o rectangular (lo untamos con mantequilla para que no se pegue). El tamaño del mismo debe permitir que nos quede una altura de más menos 1,5 centímetros. Cuando esté fría veremos que se ha vuelto algo sólida, entonces la cortaremos en cuadrados, rectángulos, rombos, como más nos guste y tras pasarlos por huevo batido lo freímos en abundante aceite.



Cuando saquemos los trozos del aceite los iremos colocando sobre papel absorbente para escurrir parte del aceite, ahí mismo los espolvoreamos con azúcar que veremos cómo desaparece y un poco de canela. Esto también podremos hacerlo justo antes de ponerlos en la mesa para comer ya que estarán más bonitos pero no es imprescindible.

Se puede comer cuando aun están templados los trozos o bien esperar a que se enfríen si es que se tiene la suficiente paciencia, yo no le pongo pegas a ninguna de las dos formas.

MAGDALENAS DE CAFÉ

Historia:

La magdalena (en francés: *Madeleine*), es un postre tradicional de la región de Lorena, en Francia. Unos dicen que la magdalena de “Commercy” debe su nombre a una joven criada llamada *Madeleine Paulmier*, que en 1755 elaboró este postre para el rey polaco *Stanislas Leszczyński* en su palacio. Hoy en día todavía es muy popular esta tradición.



Sin embargo, hay otra historia que cuenta que se remontan a la época de los peregrinajes a Santiago de Compostela. Una joven llamada Magdalena, servía este postre con forma de concha, símbolo de este peregrinaje. Estas magdalenas se extendieron a lo largo de los caminos de Santiago, lo que explica su tradición en España.

En esta ocasión, os ofrezco unas magdalenas caseras de café. Como siempre he hecho mi versión. Espero que os gusten tanto como a mí. Son perfectas para acompañar el café de las mañanas, aunque parezca una redundancia.

Ingredientes:

- 5 huevos
- 250 gr. de harina de repostería
- 8 gr. de café soluble
- 90 ml. de leche entera
- 1 sobre de levadura
- 250 gr. de mantequilla fundida (que esté templada, no caliente)
- 250 gr. de azúcar
- Moldes para magdalenas

Preparación:



Ponemos a calentar el horno a 220 grados y cuando llegue le bajamos la temperatura a 180.

En un cazo ponemos la leche a calentar y le añadimos el café soluble para que se disuelva bien, lo dejamos a un lado para que se enfríe. Hacemos lo mismo con la mantequilla, podemos derretirla en el microondas, igualmente la dejamos templar.

Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve y a continuación añadimos poco a poco la leche con el café. Continuamos con la harina, en la que habremos mezclado la levadura y no paramos de batir hasta que quede pastosa.

Añadimos la mantequilla sin parar de batir y terminamos con las yemas de los huevos. Llenamos los cacillos hasta la mitad, horneamos y de paso rezamos un padre nuestro y un ave maría a ver si nos salen bien (esto es broma). Les cuesta hacerse aproximadamente 15 minutos y si tienes paciencia te las comes al día siguiente (yo nunca la tengo).

MAGDALENAS DE CARAMELO

Historia:

La magdalena (en francés: *Madeleine*), es un postre tradicional de la región de Lorena, en Francia. Unos dicen que la magdalena de “Commercy” debe su nombre a una joven criada llamada *Madeleine Paulmier*, que en 1755 elaboró este postre para el rey polaco *Stanislas Leszczyński* en su palacio. Hoy en día todavía es muy popular esta tradición.



Sin embargo, hay otra historia que cuenta que se remontan a la época de los peregrinajes a Santiago de Compostela. Una joven llamada Magdalena, servía este postre con forma de concha, símbolo de este peregrinaje. Estas magdalenas se extendieron a lo largo de los caminos de Santiago, lo que explica su tradición en España.

En esta ocasión, os ofrezco unas magdalenas caseras de café. Como siempre he hecho mi versión. Espero que os gusten tanto como a mí. Son perfectas para acompañar el café de las mañanas, aunque parezca una redundancia.

Ingredientes:

- 5 huevos
- 250 gr. de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (16 gr.)
- 200 gr. de azúcar
- 250 gr. de mantequilla
- 150 gr. de caramelo líquido comprado

Preparación:



El proceso de elaboración es exactamente el mismo que el de las magdalenas de café con algunos retoques. Lo primero es separar las yemas de las claras. A continuación procedemos a hacer un merengue a punto de nieve con las claras. Cuando esté casi a punto le agregamos el azúcar y terminamos de montarlo.

El siguiente paso es añadirle el caramelo. Os habréis fijado que le pongo menos azúcar que en las magdalenas normales, porque el caramelo ya aporta un punto de dulzor.

Seguidamente le ponemos las yemas de huevo, continuamos con la mantequilla que añadiremos lentamente y finalmente la harina en la que habremos mezclado la levadura en polvo. Terminamos batiendo con el batidor manual para que no se nos baje la masa.

Hay que tener caliente el horno a 200 grados y puestos los cacillos de las magdalenas de dos en dos, para que no se expandan tanto. El que está en la parte exterior se podrá utilizar en la siguiente tanda que hagamos. Para rellenar los cacillos con la mezcla, lo ideal es utilizar una manga pastelera desechable, porque es más rápido y fácil. Tenéis que llenarlos un poco más de la mitad y a continuación meterlos al horno.



Después de 5 minutos en el horno hay que bajar la temperatura a 180 grados y a partir de aquí solo debemos esperar a que se hagan. Les cuesta entre 12 y 15 minutos dependiendo del horno.

MANTECADOS DE PUEBLO

Historia:

No puedo remediarlo amigos, solo con pensar que voy a hacer estos mantecados se me hace la boca agua. Esta pasta casera se hacía en todas las casas del pueblo para cualquier celebración o aunque no hubiera nada que celebrar. De repente deja de hacerse porque hay que vivir corriendo y ya ponemos la típica excusa de que no tenemos tiempo. Cuando veáis lo fácil y divertido que es de hacer, os vais a tirar de los pelos por no haber hecho en casa estas pastas, no las encontraréis igual. Solo tienen un problema: crean adicción.



Esta pasta casera es una de esas recetas que incluyo en mi propósito de recuperar la cocina antigua. Pienso abusar de las nuevas tecnologías para difundir la historia culinaria a la que contribuyeron nuestros antepasados.

Evidentemente el mantecado original no lleva almendra, pero lo que mejora al ponérsela es tan evidente que a ver quién no se la pone. La cantidad de almendra puede variar, la que yo indico es una cantidad que deja la pasta crujiente y le aporta un sabor extraordinario. Si se le echa menos pues sabe menos, si se le echa más casi que se estropea la pasta, pues la dejará demasiado crujiente.

Mantecados caseros, ingredientes:

- 300 gr. de manteca de cerdo
- 300 gr. de almendra tostada y molida
- 300 gr. de azúcar molida
- 1 kg. de harina
- 2 huevos
- 250 ml. de aceite
- 2 huevos, uno para la masa y otro para pintar
- Almendras
- Azúcar para decorar

Mantecados caseros, preparación:



Lo primero que debemos hacer es escaldar la almendra. Para ello ponemos un cazo con agua y en que esté hirviendo ponemos una parte de las almendras y dejamos un par de minutos escasos, las sacamos a un plato y vamos añadiendo almendras nuevas hasta que se acaben.

En cuanto baja la temperatura de las almendras empezamos a quitarles la piel y las vamos poniendo en la bandeja que las vayamos a tostar.

Evidentemente este paso solo hay que darlo si se utiliza almendra cruda como es mi caso, que he cascado los almendrucos jugándome los dedos. Puedes comprar la almendra ya tostada y pelada, incluso ya molida, fíjate si es cómodo.

En un bol que nos permita trabajar ponemos 1 huevo y lo batimos, añadimos el azúcar, la manteca y una parte de la harina. Lo amasamos bien para deshacer la manteca y vamos integrando poco a poco los ingredientes. A continuación le ponemos el aceite y el resto de harina y una vez bien amasado veremos que nos queda una masa que si la apretamos se junta pero que queda como granulada si la separamos (espero que lo veáis bien en las fotos de la web). La dejamos reposar 10 o 15 minutos.

Extendemos parte de la masa y con el molde la vamos cortando, los recortes que quedan los volvemos a utilizar. El grosor se lo damos nosotros, a mi me gustan recias, contundentes, o sea como de un dedo de altura, pero reconozco que si las hacéis más finas no está mal, os salen más cantidad de pastas.

Una vez cortadas las vamos poniendo en la bandeja y las pintamos con huevo batido, les ponemos una pizca de azúcar por encima y les clavamos una almendra cruda.

Por último introducimos la bandeja en el horno precalentado a unos 180 grados y aproximadamente en unos 20 minutos estarán hechas. No seáis impacientes y dejar que se enfríen, que os conozco. Dejar que se enfríen un poco antes de manipularlas, porque recién salidas del horno son muy frágiles. La mejor hora del día para comerlos es cualquiera.

PUDIN DE MANZANA

Historia:

El pudin de manzana fue una de mis primeras recetas por varias cosas: la primera es que esta receta se hace en mi familia desde hace muchos años; la segunda es porque con muy poco dinero hace un postre excepcional.

Dicho esto, he de reconocer que no la había retocado porque el resultado ya era muy bueno de por sí, pero desde hace un tiempo me ronda por la cabeza una idea y he querido ponerla en práctica.



En la cocina no se puede dar por supuesto nada y me alegro de tener una mente inquieta. Realmente los cambios son inapreciables en cuanto a la ejecución, pero son asombrosamente notorios en el resultado. Sin más dilación paso a contaros los detalles.

Ingredientes:

Para el pudin:

- 6 huevos medianos
- 250 ml. de leche
- 250 ml. de nata líquida (media crema, crema doble en Latinoamérica)
- Un chupito de brandy
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 2 manzanas "Golden"
- 12 bizcochos de soletilla

Para el caramelo líquido:

- 6 cucharadas soperas de azúcar y el zumo de un limón pequeño

Preparación:

Lo primero que debemos hacer es preparar el caramelo para el molde, puedes comprarlo, pero no es lo mismo. El caramelo casero es mucho más rico. Para hacer el caramelo debemos poner el azúcar con el zumo de limón en una cazuela y proceder a cocinarlo. Es mucho mejor utilizar un cazo de acero inoxidable ya que el caramelo toma mucha temperatura y si



utilizamos otro tipo de cazuelas, las va a estropear con toda seguridad. Es muy sencillo de hacer, solo hay que ponerlo a fuego vivo, sin parar de removerlo hasta que veamos que toma el color que más nos guste (cuanto más oscuro, más amargo).

La manzana vamos a pelarla y cortarla en lonchas longitudinales como de un cm. de grosor. Si la manzana es mediana saldrán 12 trozos. Es conveniente cocinarlas en el horno durante unos 12 minutos a 180 grados. Si no lo hacemos, luego estarán crudas en el pudín. Solo tenemos que ponerlos haciendo capas en el molde. La primera siempre será de manzana, cubrimos con bizcochos y otra capa de manzana, que cubriremos finalmente con otra de bizcochos. Con la altura de este molde con 2 capas de cada ya nos vale.

La tercera parte es hacer la parte líquida del postre. En un bol batimos los huevos, añadimos el azúcar, la nata, la leche y el brandy, siempre por este orden. Cuando esté todo bien batido lo vertemos en el molde, dejando que empape bien el bizcocho. Con esta cantidad si el molde es como el que he utilizado, es suficiente (mide 28 cm. de largo). En caso de utilizar otro tipo de moldes, solo tenéis que tener en cuenta que las capas deben cubrir bien la superficie del molde y que luego queden cubiertas por la mezcla líquida. No tiene ningún secreto, si se queda escaso el líquido podéis hacer un poco más, guardando las proporciones.

Para hacerlo en el horno, os voy a facilitar las cosas. En el vídeo podéis ver como lo pongo al baño maría. Probando de las 2 formas he descubierto que no es necesario y que además se hace más rápido metiendo en el horno solamente el molde. En el sabor y la textura no se aprecian diferencias y si que el caramelo se deshace más si no se hace al baño maría, por lo tanto ponemos calor arriba y abajo en el horno a 180 grados. Debería hacerse en unos 45 minutos pero de todas formas, comprobad a partir de 35 minutos pinchando con la aguja. Si sale limpia es que está hecho.

PUDIN DE MELOCOTÓN

Historia:

Este pudin se me ocurrió en un momento en el que ya me había hartado un poco de comer el bizcocho que me sobraba de la plancha que hice para hacer unas tartas. Eché un vistazo al armario y vi que tenía un bote de melocotón en almíbar, el resto vino por sí solo.

Ya sabéis la historia del pudin que está basado en el flan. Es un postre que ya se hacía hace muchos años y que se fue desarrollando con el paso de los años. Ahora mismo es un postre que se ha extendido a nivel mundial, por una parte gracias a lo fácil que es hacerlo y por la gran cantidad de variantes que admite.



Ingredientes:

Para el caramelo líquido:

- 6 cucharadas soperas de azúcar
- El zumo de un limón mediano.

Para el pudin:

- 6 huevos medianos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 500 ml. de nata líquida
- Melocotón en almíbar
- Bizcocho de cualquier tipo, mejor si es casero y está algo seco.

Preparación:

Para este o cualquier pudín o flan lo primero que hay que hacer es el caramelo líquido. Como siempre, utilizamos un cazo de acero inoxidable y tras añadir el azúcar y el zumo de limón, procedemos a cocinarlo a fuego fuerte hasta que esté el punto deseado (cuanto más oscuro, más amargo). Lo siguiente es mojar las paredes del molde con el caramelo y esperar a que cristalice.



El siguiente paso es cubrir el fondo con trozos de melocotón y lo cubrimos con el bizcocho. Esta vez lo he hecho con una sola capa, pero me da que con dos estaría aún mejor. Si decidís ponerle dos capas el proceso sería: capa de melocotón, otra de bizcocho y repetir ese proceso otra vez. Luego añadir el caldo del flan.

Lo mejor es dejar que se empape bien el bizcocho antes de meterlo al horno que tendremos ya caliente a 180 grados. Si ponéis dos capas de bizcocho no hagáis 6 huevos, haced solo 4 con 4 cucharadas de azúcar y 333 ml. de nata líquida.

Entre 40 y 45 minutos después estará hecho el pudín y tras dejarlo enfriar ya podremos comerlo. Lo ideal es dejarlo reposar ya desmoldado unas 12 horas, para que se empape bien el bizcocho que se habrá subido a la superficie y que ya estará un poco seco.

QUESADA PASIEGA

Historia:

La historia no me hace falta mirarla, la voy a escribir utilizando el sentido común. Mirad, hablamos de un producto típico de las montañas cántabras y que utiliza derivados de la leche, huevos y harina básicamente. Tengo más que claro que lo creó alguna montañesa (mujer cántabra) que tirando de lo que tenía en su humilde despensa dio con esta maravilla, bendita sea la hora que se le ocurrió esta idea.



Fijaros que yo no os voy a poner los ingredientes típicos de la quesada pasiega, he hecho mi versión para que todos mis seguidores puedan hacerlo ya que algún ingrediente podrían no encontrarlo en América. Os animo a que la hagáis y me odiéis por presentaros un postre tan rico.

Ingredientes:

- 5 huevos frescos
- 300 gr. de azúcar
- 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina
- Ralladura de limón
- Canela en polvo
- 750 gr. de queso tipo "Philadelphia"
- Mermelada de fresa

Preparación:



Seguimos con la preparación de los postres que yo llamo los más fáciles del mundo por su sencillez de elaboración.

Preparamos los ingredientes, untamos el molde con mantequilla y ponemos a calentar el horno a 200°.

En un bol grande ponemos los huevos y los batimos, vamos añadiendo el azúcar poco a poco y posteriormente la mantequilla, previamente derretida en el microondas y templada (no hay que echarla justo después de sacarla del microondas). A continuación ponemos el queso y seguidamente la harina, la removemos con la cuchara antes de meterle el batidor para que no salga toda volando.

Por último añadimos la ralladura de limón y canela en polvo al gusto. En este caso no le he puesto canela porque tengo la intención de ponerle un poco de mermelada de fresa por encima, pero sobre gustos no hay nada escrito. Lo ponemos todo en el molde y lo metemos al horno al que le bajamos la temperatura a 180 grados pasados 5 minutos.



En la primera media hora no se os ocurra abrir la puerta del horno. No os preocupéis, que con este tamaño tardará al menos 45 minutos en hacerse. Pasada la media hora ya podréis ir comprobando con la aguja si está o no hecho ya.

Si queréis ponerle la mermelada, ponédsela al trozo que os vayáis a comer justo antes de hacerlo, así no se reseca.

La quesada podéis conservarla en la nevera pero se seca algo, lo dejo a vuestra elección, en mi casa la comemos rápido y así no se estropea.

QUESADA SIN QUESO

Historia:

La quesada es uno de esos postres que siempre resulta grato. Cuesta bien poco hacerlo y los resultados son más que buenos. En este caso me he decidido a hacer una quesada sin queso. Ya sé que resulta contradictorio, pero al final es un postre basado en un lácteo que sustituye al queso rebajando las calorías, que aún pueden aligerarse más.



En todos estos países americanos en los que no se comercializa la cuajada, pueden sustituirla por la misma cantidad de yogur natural. El resto de los ingredientes serían los mismos.

Ingredientes:

- 4 huevos medianos
- 4 cuajadas o 4 yogures naturales
- 150 gr. de harina
- 300 gr. de azúcar
- 125 gr. de mantequilla
- 4 gr. de canela en polvo
- La ralladura de un limón

Preparación:

Para hacer la quesada utilizaremos un molde de aro desmontable. Pillamos entre el aro y el fondo una pieza de papel de aluminio o de papel de horno (ver en el vídeo), de manera que la junta entre estas 2 partes quede lo más sellada posible y evite cualquier pequeña fuga. Solo queda untar todo el interior con mantequilla y así lograremos que no se pegue la quesada.



Por otro lado y mientras se calienta el horno a 180 grados, iremos haciendo la masa. En primer lugar ponemos los huevos y empezamos a batir. Luego ponemos el azúcar y después la mantequilla previamente derretida en el microondas y reposada para que pierda temperatura. Seguidamente la cuajada o el yogur y finalmente la harina con la canela y la ralladura de limón.

Una vez bien batido todo, lo pondremos en el molde y lo metemos al horno. Terminará de hacerse en aproximadamente 45 minutos, dependerá del horno.

Cuando se enfríe podéis decorarla a vuestro gusto o tomarla tal cual. Mi consejo es que le pongáis algo dulce ya que lo admitirá perfectamente.

ROSQUILLAS CASERAS DE ANÍS

Historia:

Las rosquillas de anís, son una de esas recetas que se hacen en familia y se comen de la misma manera. La verdad es que con pocos ingredientes, salen un buen número de las mismas. Y qué gusto da comerlas luego, sin abusar eso sí.

El origen de las rosquillas nos lleva al Imperio Romano. Por entonces ya se hacían en España. Empezó siendo una pasta típica de la Semana Santa, para terminar siendo una pasta típica de todo el año, se pueden comprar, pero no saben igual.

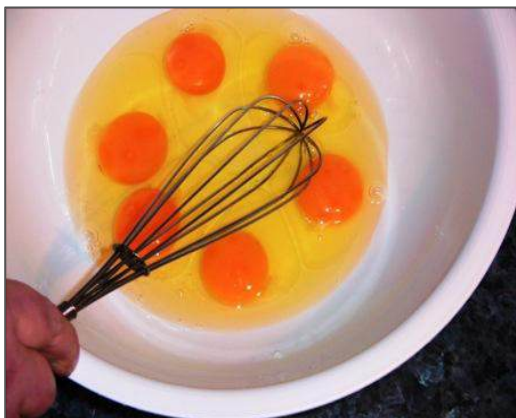
En el norte de la península, se guardaban enterradas en la nieve metidas en tarros de cristal. Son muy típicas en Santillana del Mar y en Madrid, donde en San Isidro se hacen hasta 4 tipos diferentes de rosquillas.



Ingredientes:

- 6 huevos medianos
- 800 gr. de harina
- 2 sobres de levadura
- 200 gr. de azúcar
- 100 ml. de leche
- 60 ml. de anís dulce
- 100 gr. de mantequilla
- Ralladura de naranja y de limón

Preparación:



En un bol amplio batimos los huevos, añadimos el azúcar mientras seguimos batiendo, a continuación la leche, la mantequilla derretida, el anís y finalmente la ralladura de los cítricos. No sé si el orden es importante, pero yo lo hago así, un poco por lógica.

Teniendo ya la harina preparada en la que habremos mezclado la levadura, la vamos añadiendo paulatinamente mientras removemos. La cantidad de harina, como siempre os digo, es orientativa. Yo he tenido que añadir un poco más hasta que la masa se podía trabajar, quizás unos 100 gr. más, eso depende de las harinas. En cuanto vemos que ya no se nos queda en las manos pegada, podemos decir que está lista. Hay que tener en cuenta que luego la impregnaremos un poco en harina a la hora de formar las rosquillas, por lo que hay que dejarla un poco corta de harina.

Ponemos aceite abundante a calentar y mientras lo hace, vamos formando bolas de masa. Las untamos de harina para que no se nos peguen en las manos y las reservamos. Cuando el aceite está caliente, tiene que freír pero despacio. Si va muy rápido, se quemarán por fuera y quedarán crudas por dentro. Las bolas que hemos reservado, las cogemos y vamos formando las rosquillas haciendo un agujero en el centro. No hace falta que tengan una forma ni tamaño determinado, según vamos haciendo las rosquillas, las vamos friendo en el aceite hasta acabar.



Se nota que están hechas porque pesan poco al cogerlas con la pinza. Para mí es un dato muy importante, si la rosquilla no pierde peso y aunque por fuera esté dorada, por dentro tendrá lo que en el pueblo llamamos “pollo”, o sea que estará cruda y este es el punto que tenéis que coger.

Según se van friendo, se ponen en una fuente con papel para que absorba parte de la grasa de la fritura. A continuación, las untamos bien en azúcar y las vamos colocando en el recipiente en el que las vayamos a guardar.

TARTA “CAPPUCCINO”

Historia:

Hoy es mi cumpleaños y me dije, ¿Por qué no te inventas una tarta para que tus seguidores tengan la oportunidad de probar algo nuevo? Lo cierto es que seguro que alguien la habrá hecho pero yo no la conozco. He querido transmitir el sabor de un cappuccino a una tarta y creo que lo he conseguido.

Hoy 12 de Septiembre de 2013, lanzo a mis seguidores esta idea que como podréis observar está hecha con elementos que hay en la cocina de cualquier casa. No he querido utilizar ninguna herramienta profesional y creo sinceramente que el resultado es positivo. Sin más preámbulos, paso a explicaros cómo está hecha.



Ingredientes:

Para hacer el bizcocho:

- 4 huevos medianos
- 150 gr. de azúcar
- 125 gr. de harina
- 1 sobre de levadura o polvo de hornear
- 125 gr. de mantequilla
- 20 gr. de café soluble
- Mantequilla para untar el molde

Para la decoración

- ½ litro de nata o crema doble para montar
- 125 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua

- 3 cucharadas soperas de azúcar
- Cacao puro en polvo
- Canela en polvo
- 3 guindas o cerezas confitadas

Preparación:



Lo primero que tenemos que hacer es el bizcocho y lo vamos a hacer de café. Encendemos el horno a 200 grados y cuando metamos el molde lo bajamos a 180. El molde es rectangular y no es desmontable, así que poniendo un trozo de papel de horno en la parte inferior de lado a lado facilitamos la maniobra de desmoldamiento posterior.

En el bol de amasar ponemos las claras de los huevos con una pizca de sal y lo empezamos a batir. Cuando ya estén levantadas a punto de nieve añadimos el azúcar y a continuación las yemas de los huevos. Sin parar de batir agregamos la mantequilla previamente fundida y templada. Finalmente vamos añadiendo la harina en la que habremos mezclado la levadura en polvo y a través de un colador vamos tamizando la mezcla.

Aquí le ponemos el café soluble y removemos manualmente para que la harina no salga disparada y nos manche todo. Cuando esté casi a punto volvemos a meter el batidor mecánico para que nos quede todo perfectamente batido. Lo ponemos en el horno (recordad bajar la temperatura a 180 grados) y en unos 30-35 minutos lo tendremos hecho. No abráis el horno antes de 30 minutos porque eso cortaría la cocción y podría echar a perder el bizcocho.





Nos preparamos para decorar la tarta. Para ello montamos la nata con los 125 gr. de azúcar y la metemos a la nevera para que se enfríe y podamos trabajarla mejor. Por otro lado hacemos un almíbar para mojar el bizcocho. No le he puesto alcohol para que no me altere el sabor de la tarta. En un cazo pongo el agua con el azúcar y cuando rompa a hervir lo removemos sin parar durante unos 3 minutos y reservamos.

Bueno, pues ya tenemos la nata fría y el almíbar, que tras dejarlo enfriar también, ya podemos utilizarlo. Si os fijáis en las fotos, he cortado un poco el copete del bizcocho para que luego me asiente mejor. Lo corto longitudinalmente en 2 partes y empiezo a trabajar sobre la inferior. Ayudándome con una cuchara voy empapando de almíbar el bizcocho. Posteriormente le pongo una capa de nata de algo menos de 1 cm., la extendiendo bien y procedo a cubrir con una capa de cacao puro en polvo. Esto lo hago con un colador pequeño y muy fino que hay para estos menesteres, podréis encontrarlo en cualquier centro comercial.

Ahora nos toca taparlo con la parte de arriba del bizcocho. Para ello le damos la vuelta, dejando la parte irregular hacia adentro apoyada en la nata. De esta manera nos queda arriba la mejor superficie para trabajar. Con la ayuda de la cuchara volvemos a emborrachar el bizcocho. Hay que mojarlo un poco y no empapararlo, lo justo para que esté jugoso. Volvemos a cubrir la parte de arriba con nata (algo menos de la que pusimos en el centro) y con la ayuda del colador volvemos a espolvorear con canela.



Ahora ya solo nos queda decorar los laterales. Con la ayuda de una manga pastelera desechable voy cubriendo con paciencia todo el exterior de la tarta y finalmente pongo arriba 3 copetes de nata donde apoyo 3 guindas.

Una vez decorada la meto a la nevera durante al menos dos horas para que tenga tiempo de asentarse la nata y de conjuntarse los sabores.

TARTA DE TRES CHOCOLATES

Historia:

La historia de esta tarta como leí un día en alguna parte es que alguien empezó a hacer juegos con los diferentes chocolates y poco a poco se ha llegado a esta, si hubiera chocolate rosa sería tarta de 4 chocolates, aunque ahora que lo pienso... Hay colorantes...

La tarta en sí, es más espectacular que otra cosa. Si fuera sincero diría que en casa os tendría que recomendar hacerlo en copas a boles ya que el resultado en sabor es el mismo aunque no en lo visual.

Aún así como ya sabéis, las fotos las saco según voy haciendo la receta y aunque es un poco costosa de hacer no es difícil, así que me animo a enseñaros como se hace.



Ingredientes:

- 200 gr. de chocolate fondant 70%
- 200 gr. de chocolate con leche
- 200 gr. de chocolate blanco
- 4 sobres de cuajada
- 1 litro de nata líquida
- ½ litro de leche
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar
- 250 gr. de galletas "María"

Preparación:

El primer paso es moler las galletas. Para esto he utilizado la picadora de la batidora, aunque si no lo tenéis con la propia batidora podéis hacerlo. Una vez molido lo juntáis con la mantequilla y lo mezcláis bien hasta que se queda una masa uniforme con la que cubriréis el fondo del molde de aro desmontable donde vamos a hacer la tarta. Para la ocasión he utilizado uno de 25 cm. de diámetro.

Ponemos la leche en un vaso mezclador y le añadimos los 4 sobres de cuajada, lo removemos bien para que no queden grumos y se la añadimos a la nata removiendo todo bien. Esta parte es la que técnicamente no está bien hecha, pero a mí me ha quedado igual por lo que seguiré explicándola así. Esta cantidad la iremos repartiendo en partes iguales para los 3 chocolates por lo que necesitaremos un vaso medidor.

Primer chocolate: he seguido un orden pero no es dogma, podéis ponerlos en el orden que queráis, yo he empezado por el fondant; lo he puesto troceado en un cazo y le he añadido 70 gr. de azúcar además del medio litro de la mezcla líquida. He removido al fuego hasta que se ha deshecho el chocolate y se ha ido espesando; lo he retirado antes de que rompa a hervir y lo he puesto a enfriar en el mármol de la escalera, que enfría muy rápido. Cuando ha empezado a enfriarse y estaba aún lo suficientemente líquido lo he puesto en el molde, lo he metido al congelador y lo he dejado unos 20 minutos para que solidificara. Unos 15 minutos después de meterlo al congelador, empecé a hacer el chocolate con leche. Lo mismo que el anterior pero con 30 gr. de azúcar nada más. Tras añadirle el medio litro de la mezcla líquida lo he removido bien y sin dejar que rompa a hervir lo he retirado del fuego y puesto a enfriar. He sacado del congelador el molde con la primera capa de chocolate y con un tenedor he rayado la parte de arriba para que el chocolate que voy a añadir ahora se “agarre”. Si lo ponemos sin rayar puede resbalar la capa al desmoldarla, ya que las capas de chocolate quedan muy lisas y no se integran.

A la hora de verter las siguientes capas de chocolate lo haremos echando el mismo sobre una cuchara vuelta del revés para que el chocolate caiga más despacio, así no desfigurará la capa inferior porque cae muy repartido. Con el chocolate blanco hacemos exactamente lo mismo, la única diferencia es que este no lleva azúcar añadido. Seguimos exactamente los mismos pasos que con la capa anterior. Una vez ya estén vertidos los tres chocolates en el molde, lo metemos a la nevera y lo dejamos hasta el día siguiente. Podríamos meterlo al congelador 1 hora antes de desmoldarla, nos quedaría mejor, pero no estoy convencido que tanto tratamiento de frío/calor no influya posteriormente en el sabor. Pasamos un chuchillo liso por el borde para despegar el chocolate del molde y soltamos el aro, y ya tenemos una tarta espectacular. La decoración os dejo a vosotras que lo hagáis como mejor os parezca siempre pensando en cosas de chocolate.

TARTA DE MANZANA FÁCIL

Historia:

El origen de la tarta de manzana es desconocido. Es de suponer que sería de uno de los países de Europa en los que había tradición de hacer tartas con relleno. Se tienen datos del año 1390 en Inglaterra donde se hacían algunas tartas similares.

A partir del siglo XVI, esta receta se transmitió a las colonias Inglesas y llegó a Estados Unidos donde, a partir del siglo XVII, se hizo muy popular. Podría decirse que la tarta de manzana será una de las más populares del mundo. En un ranking de popularidad seguro que estaría entre las cinco primeras.



Existen muchos tipos de tarta de manzana. La receta que os presento es la más sencilla que conozco. Me la recomendó una amiga del pueblo llamada Lidia y es realmente fácil de hacer. Una vez que hagamos ésta ya iremos añadiendo grados de dificultad.

Tarta de manzana, ingredientes:

- 4 huevos
- 170 gr. de mantequilla
- 1 kilo de manzanas + 2 para decorar
- Mermelada de albaricoque
- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 8 cucharadas soperas de leche
- 8 cucharadas soperas de harina

Tarta de manzana, preparación:



En un bol amplio echamos todos los ingredientes, el kilo de manzanas ya peladas y picadas en trozos pequeños, con la batidora lo convertimos en una masa fina sin grumos y lo vertemos en un molde redondo desmontable decorando con los filetes de manzana que habremos sacado de las manzanas que dejamos aparte.

El molde lo habremos untado previamente con mantequilla y espolvoreado con harina, lo metemos al horno precalentado a 180 grados durante más o menos 15 minutos. En el horno estará aproximadamente unos 30 minutos. Pinchamos con una aguja para comprobar que está hecha y si sale la aguja limpia ya podremos sacarlo. Al cabo de un rato, cuando se enfría, pintaremos la parte de arriba con mermelada de albaricoque, dejamos enfriar en la nevera hasta el día siguiente cuando ya podamos comerla.



A mí me parece que puede admitir algo más de azúcar, así que si sois golosos añadirle un poco más. Personalmente me gusta el toque de acidez que le queda, quizás si en lugar de mermelada de albaricoque se le pone de melocotón también esté más dulce. En cualquier caso está muy rica y ya valoraréis si queréis o no más dulce.

TARTA DE MANZANA CLÁSICA

Historia:

La historia de la tarta nos lleva muy lejos en el tiempo. Evidentemente no se hacía como ahora. Es la segunda versión que os presento y no será la última seguramente. Se podría decir que consta de 3 partes: la masa quebrada, la crema y la composición final de la tarta.

Se cuenta que este tipo de tartas viajó de Inglaterra a América y allí es donde se hizo muy popular. Personalmente creo que es una de las mejores tartas.



Ingredientes:

Para la masa:

- 250 gr. de harina
- 125 gr. de azúcar
- 150 gr. de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 3 cucharadas soperas de agua muy fría
- Ralladura de limón

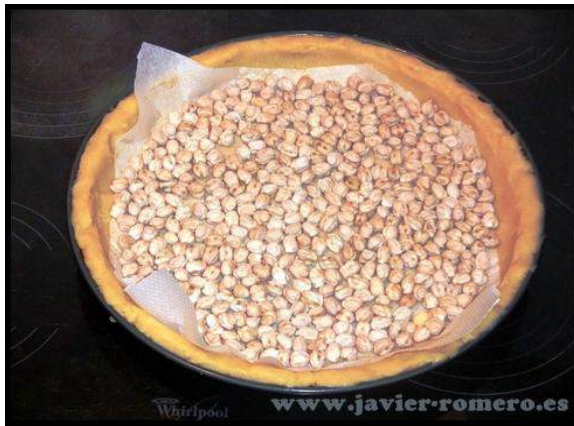
Para la crema:

- 250 ml. de nata líquida
- 250 ml. de leche
- 100 gr. de harina
- 80 gr. de azúcar

Para completar y adornar:

- Manzana "Golden" y mermelada de albaricoque

Preparación:



La masa no es complicada de preparar. Teniendo la mantequilla fría la cortamos en dados y la mezclamos con la harina, lo hacemos con los dedos y rápido, procurando que se caliente lo menos posible, agregamos el azúcar, la ralladura de limón y la yema de huevo. Finalmente ponemos las 3 cucharadas de agua fría y una vez esté bien mezclado todo, la ponemos en la nevera a reposar una media hora para que se enfríe.

Para hacer la crema, ponemos todos los ingredientes en un cazo y los removemos bien hasta que vemos que va a romper a hervir, para entonces ya veremos que ha espesado. Retiramos el cazo del fuego y reservamos.

Ponemos la masa en el molde, en el fondo ponemos un papel de horno y lo cubrimos con garbanzos para que la masa no suba. Seguidamente metemos el molde en el horno que debe estar calentado a 120 grados. Cuando esté a medio hacer, sacamos la masa del horno y quitamos los garbanzos y el papel. La rellenamos con crema y procedemos a cubrir con las lonchas de manzana.



Volvemos a meter en el horno la tarta, con el horno a 180 grados y esperamos a que termine de hacerse.

Una vez fría la tarta, la cubrimos de mermelada. Prefiero ponerla tal cual pero podemos ponerle una lámina de gelatina neutra para que se quede algo sólida. Finalmente le ponemos unas guindas confitadas como adorno y la dejamos reposar.

TARTA DE QUESO FÁCIL

Historia:

La historia del pastel de queso nos lleva a la antigüedad. El primer dato fiable proviene de Grecia en el año 776 a. C. Dieron pastel de queso a los atletas de los juegos olímpicos. Desde ahí a la actualidad hay multitud de variantes, tanto en la forma como en el tipo de queso a utilizar. Los primeros datos escritos provienen del siglo III a. C. en un texto romano de Marcus



Porcius Cato, que incluyó una receta escrita de algo parecido al pastel de queso.

Y así hasta el día de hoy en que la tarta de queso se ha hecho súper famosa en Nueva York, que puede ser una de las más complicadas de hacer actualmente, pero algún día la haremos. Entre esta y la primera hay muchas versiones que iremos realizando poco a poco aumentando la dificultad.

Ingredientes:

- ½ kg. de queso tipo Burgos
- 1 bote de leche condensada (740 gr.)
- La cantidad de leche fresca que quepa en el bote de leche condensada
- 6 huevos
- 6 cucharadas de maicena
- Mantequilla para el molde

Preparación:

En un bol amplio ponemos todos los ingredientes y con el batidor los mezclamos bien. Nos quedará una crema que verteremos en un molde untado previamente con mantequilla y lo metemos al horno a 190 grados durante 45-60 minutos, como siempre dependerá del horno.



Para acompañarlo, si queremos darle brillo al postre, podemos ponerle al lado algo que sea a base de frutas rojas, como por ejemplo, helado de frambuesa, mermelada de moras, arándanos... Cosas en esa línea, es lo dejo a vuestra imaginación.

TARTA DE QUESO CREMOSA

Historia:

La tarta de queso, o una especie de pastel hecho a base de queso, ya se les daba a los atletas de los juegos olímpicos en la antigua Grecia. Quiero daros a entender la fuerza que tiene este postre, quizás en calorías no llegue a ser como otros, pero sus ingredientes hacen que sea altamente vigorizante.



No quiero engañar a nadie, creí que había hecho la mejor tarta de queso cuando hice la mascarpone, pero esta ha superado mis expectativas. Tiene exactamente la textura y la cremosidad que pretendía lograr. La he probado y encima no empacha. Es una tarta de las que dejan huella.

Evidentemente si no te gustan las tartas de queso, no tienes por qué hacerla, pero si te gustan no puedes pasar sin hacerla. Quizás os recomendaría hacer la mitad ya que sale una tarta como para 20 raciones buenas y os la vais a comer, de eso no tengo ninguna duda.

Ingredientes:

- 500 gr. de queso tipo crema
- 200 gr. de azúcar
- 250 gr. de mantequilla
- 6 huevos medianos
- ½ litro de nata
- ½ litro de leche
- 2 sobres de cuajada

Preparación:



He hecho la tarta en un aro desmontable, le he puesto papel de horno pillado entre el fondo y el aro y aún así se me ha salido un poco del preparado. Quizás si hacéis la mitad no se salga pero el molde casi se llenó y el mismo peso hizo que se saliera. Quiero deciros con eso que pongáis el molde en la parrilla y debajo algo donde puedan caer las gotas que se puedan escapar. Una idea sería poner un trozo de papel de aluminio en la parte inferior del horno.

Una vez dicho esto, ponemos todos los ingredientes pesados y medidos a mano para empezar a batir. Ponemos el horno a calentar a 200 grados y untamos de mantequilla el interior del molde, solo en las partes donde no haya papel de horno.

Comenzamos a batir los ingredientes por el siguiente orden: primero los huevos, añadimos el azúcar y cuando lo veamos bien emulsionado ponemos la mantequilla, previamente fundida y templada, poco a poco, seguidamente la nata y continuamos batiendo. Con esto persigo que la nata engorde algo el preparado.

Los dos sobres de cuajada en polvo los diluimos en la leche. En América os va a resultar complicado encontrar cuajada en polvo, así que podéis sustituirla por 6 gr. de gelatina en polvo, no es lo mismo porque no le aportará el sabor de la cuajada pero el efecto en la textura no variará mucho.

Una vez bien mezclada la cuajada en la leche, le ponemos a la mezcla el queso y la leche. Terminamos de batir todo bien y lo ponemos en el molde. Sin perder un segundo lo metemos al horno, cuanto antes empiece a cocer mejor. Esta mezcla tiene ingredientes que si lo dejáramos por ejemplo 5 minutos sin meter al horno se desligarían.

El tiempo de horneado dependerá de varios factores. En primer lugar vuestro horno. Dependiendo de si es con o sin aire, el tiempo varía. También depende de la cantidad de preparado de la tarta que hayáis hecho. Cuanto más pongáis el tiempo aumentará mucho, así que utilizad vuestro sentido común y para saber cuándo está hecho, utilizad el truco de la aguja.

TARTA DE QUESO FRÍA

Historia:

Ya hemos hecho la tarta de queso más fácil del mundo, esta es la segunda más fácil, iremos subiendo el grado de dificultad poco a poco. Viendo la foto, parece algo que debe ser muy difícil de hacer pero resulta que no, que las que no la habéis hecho nunca, vais a quedar como reinas, incluso os preguntarán dónde la habéis comprado.



No se pasa de calorías, es agradable de sabor y de textura ¿Qué más se puede pedir? No necesitáis ni que sea fiesta para hacerla si luego controláis el trozo que tomáis como postre. Os animo a experimentar con las coberturas, yo he hecho cosas curiosas que algún día os enseñaré, de momento nos conformamos con aprender cómo se hace la base de esta práctica tarta.

Ingredientes:

- ½ litro de leche
- ½ litro de nata líquida
- 400 gr. de queso tipo “Philadelphia”
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 250 gr. de galletas “María”
- Gelatina neutra

Preparación:



Aquí tenemos dos partes muy claras, la primera es hacer la parte de queso y la otra la de mermelada, entre ambos habrá diferencia de tiempos.

Ponemos en una cazuela la leche con la nata, el queso y el azúcar, lo batimos todo hasta que ya vemos que está todo perfectamente diluido y no tenemos grumos.

Podemos utilizar dos tipos diferentes de gelatina: una en polvo que no necesitamos más que incorporarlo a la leche y removerla; la otra es gelatina en láminas, que tendremos que ponerla a remojar en agua antes de añadirla, normalmente con 10 minutos es suficiente. Antes de añadirla a la cazuela la escurrimos bien y procuramos echarla con la leche templada. En cualquiera de los casos, la cantidad será la recomendada por el fabricante para un litro de líquido. Luego ya solo nos queda remover la mezcla hasta un poco antes de que rompa a hervir, retiramos del fuego y dejamos enfriar un poco.

En el molde, que será un aro desmontable, tenemos la opción de poner un papel de horno, que nos protege el molde y evita que se salga líquido, pero por otro lado tiene el pequeño inconveniente de que luego tenemos que quitarlo al cortar la tarta, no es muy molesto, para mi gusto es beneficioso. Luego hay que preparar la pasta con las galletas bien molidas y la mantequilla fundida. Con $\frac{3}{4}$ de un paquete normal de galletas se cubre bien el fondo de un molde de 25 cm. de diámetro. En cuanto a la mantequilla, se va añadiendo paulatinamente mientras se amasa la pasta. Se ve que está hecho cuando no se preparan pelotas de galleta y queda todo como una pasta uniforme. Si veis que se os queda corto, hacéis más y arreglado. Cubrimos el fondo del molde con esta masa procurando que quede bien repartido y en que se ha enfriado un poco añadimos la mezcla. Esto hay que ponerlo en la nevera un mínimo de 5 o 6 horas para que cuaje bien, lo sacamos y rallamos con un tenedor la superficie para que no resbale la mermelada.

He utilizado mermelada de albaricoque porque he probado ya las otras. Ponemos la mermelada en un cazo y añadimos 2 o 3 placas de gelatina, o la cantidad en polvo recomendada, y en que se ha calentado y vemos que la gelatina se ha fundido, lo retiramos, dejamos enfriar un poco y lo echamos por encima de la tarta. Ahora ya solo falta que se enfríe y cuaje, como es una capa fina, esto ocurre enseguida, paciencia.

TARTA PARA SAN VALENTÍN

Historia:

Empezamos la recta final para el famoso día de los enamorados. Siguiendo mi línea habitual, os he preparado una tarta en la que prima la conjunción de sabores y texturas por encima de las complicaciones.

Es una tarta que podemos hacer cualquiera en casa y como podréis comprobar en el vídeo la he realizado completamente con herramientas que todos tenemos en casa, no he querido utilizar nada en especial.



Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 4 huevos medianos
- 160 gr. de azúcar
- 160 gr. de harina
- 10 gr. de levadura en polvo o polvo para hornear
- 85 gr. de mantequilla fundida
- 85 ml. de aceite de girasol, semillas y oliva suave, al gusto.

Para la nata montada:

- 700 ml. de nata líquida 35% de M.G. (crema doble, media crema, “chantilly”, según países.
- 200 gr. de azúcar glass
- 25 gr. de cacao puro en polvo
- Café soluble, el necesario.

Para el almíbar:

- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- Medio vaso de agua
- 1 copa de ron añejo.

Preparación:

Para preparar el bizcocho:



Creo que ya hemos hecho un buen número de bizcochos, de todas formas en el vídeo podéis ver como se hace el bizcocho para tartas, pero aún así lo explicaré paso a paso.

He puesto los ingredientes necesarios para hacer un bizcocho ajustado para la tarta, en el caso de que no tengáis un molde en forma de corazón podéis hacer el bizcocho en el molde que sea y luego recortarlo.

Haciendo una plantilla de papel y recortando con el cuchillo, como ya hice con la tarta en forma de campana.

Lo primero es poner a calentar el horno a 180 grados y untar el molde con mantequilla. Luego procedemos a hacer la masa para el bizcocho. En un bol amplio ponemos las claras de los huevos y las batimos a punto de nieve. En el proceso añadiremos el azúcar en 2 ó 3 veces. Una vez hecho este paso le ponemos las yemas de huevo y a continuación añadimos despacio la mantequilla y el aceite para que emulsione mejor. Finalmente añadimos la harina en la que habremos mezclado la levadura. Siempre es mejor cerner la harina con un cedazo o colador, pero no es imprescindible.

Una vez bien mezclados todos los ingredientes, ponemos la masa en el molde e introducimos al horno, con calor arriba y abajo. Dependiendo de la altura del bizcocho, tardará más o menos, en cualquier caso no abráis nunca el horno antes de que se dore la parte de arriba y veamos que ha subido bien. A partir de aquí iremos pinchando con una aguja y en que salga limpia ya sabremos que está hecho, solo hay que dejarlo enfriar para poder trabajar con él.

Para preparar el almíbar:

Este proceso es muy sencillo: debemos poner a cocinar el azúcar con el agua y el ron en un cazo y esperar a que se reduzca de manera que nos quede un líquido ligeramente espeso.

He utilizado ron, porque considero que le va muy bien al conjunto de sabores que quiero conseguir. En cualquier caso siempre podéis cambiar el licor para esta tarta o cualquier otra que hagáis. El sabor del licor luego lo vais a encontrar en el resultado final, por lo tanto es interesante que conjugue bien con el resto de sabores.

Para preparar la nata:

La nata es bien sencilla de montar, lo que ocurre es que en las casas nos parece que al dejarla en la nevera se nos estropea ya que se vuelve algo líquida. Es cierto, eso nos pasa a todos, pero se coge el batidor y se vuelve a levantar. Podrás ver que queda perfecta para trabajar con ella.

Lo ideal para montar la nata es un recipiente ancho, ya que debe entrarle aire según la batimos. Esto es lo que la hace aumentar de tamaño. Lo mejor es utilizar la nata fría incluso si la metemos al congelador media hora antes de montarla mejor aún. Ponemos la nata en el recipiente y comenzamos a batirla. Cuando veamos que comienza a levantar, vamos añadiendo el azúcar poco a poco, en 3 ó 4 veces. Una vez montada la dejamos reposar en la nevera para que se enfríe bien. En este caso separo una parte y le añado el cacao puro para darle el sabor y color del mismo.



Truco:

La nata debe guardarse en la nevera, pero ¡OJO! No debe haber pescado en la misma salvo que esté envasado al vacío, porque puede estropearse la nata o tomar un sabor muy desagradable.

Decoración en la tarta:

Lo primero es colocar el bizcocho en la bandeja donde lo vayamos a presentar y lo ponemos boca abajo, es decir, la parte del bizcocho que queda tostada por ser la parte superior la ponemos pegando a la bandeja. Como ha hecho una pequeña costra nos va a hacer una base más sólida y además la parte que queda arriba siempre va a ser más regular a la hora de decorarla.

Cortamos en dos el bizcocho. En este caso he dejado la parte de abajo más gruesa porque me gusta más así. Emborrachamos la base con el almíbar que hemos preparado, dejamos que empape bien y procedemos a ponerle una capa de nata blanca. Tapamos y en la parte superior ponemos otra capa de nata blanca. Le he dado una forma curva, como si fuera la superficie del corazón. Espolvoreamos el café



soluble por encima (puede ser descafeinado) y cuando pase un tiempo, veremos como este se integra en la nata aportando un sabor que contrasta muy bien con el resto de la tarta.

Finalmente con la nata que tenemos mezclada con el cacao, la ponemos en una manga pastelera y con una boquilla más bien estrecha procedemos a decorar todo el lateral de la tarta.

Esta es mi tarta, con sabores básicos con los que he logrado un conjunto que me ha dejado más que satisfecho. Seguramente hay tartas más espectaculares, pero esta la puedes hacer en tu casa y quedarte en la gloria. Te recomiendo ver el vídeo en el que aprenderás cómo realizar todos los trabajos y los he explicado de tal forma que te servirán para utilizarlos en cualquier postre que hagas.

TIRAMISÚ

Historia:

Curiosa la historia de este postre. Podría decirse que paso por ser la viagra antigua. Se cree que pudo ser visto por primera vez a finales del siglo XVII en Siena, donde quisieron agasajar al Gran Duque de la Toscana, Cosimo III de Medici.

Se redescubrió en Venecia, donde era consumido en los burdeles justo antes de ejercer las “*relaciones comerciales*”, ya que se le atribuían características afrodisíacas. Por último, se popularizó en la Segunda Guerra Mundial después de la ocupación Alemana en Italia. Por supuesto que se popularizó en los burdeles.



Por increíble que parezca, hemos pasado de un postre que empezó llamándose la sopa del duque y consumido por la nobleza, a llamarse Tiramisú que viene a ser algo así como “*levántate*” y consumirse en los burdeles.

Finalmente en la actualidad no creo que falte en ninguna carta de postres de cierto nivel, ya que se trata de un postre exquisito y que admite variantes, yo pienso desarrollar algunas de ellas para vosotras.

Ingredientes:

- 12 huevos y 200 ml. de aceite de oliva suave
- 400 gr. de azúcar y 400 gr. de harina
- 30 gr. de levadura
- 500 gr. de queso *Mascarpone*
- 5 huevos (para la crema)
- 125 gr. de azúcar (para la crema)
- 100 gr. de azúcar (para el merengue)
- Café para mojar el bizcocho

Preparación:



Primero hacemos la crema para el tiramisú, ya que deberemos dejarla reposar un par de horas en la nevera.

El primer paso es separar las yemas de las claras: las ponemos en el bol en que las vayamos a trabajar y le añadimos el azúcar, batimos bien hasta que se queda un tono blanquecino; a continuación agregamos el queso y volvemos a batir bien hasta comprobar que los 3 ingredientes se han mezclado bien.

Por otro lado tenemos que hacer el merengue: lo mejor para ello es que los huevos hayan estado a temperatura ambiente, añadimos una pizca de sal y comenzamos a batir; es mucho mejor hacerlo con un batidor mecánico, a mano el merengue es bastante complicado de hacerlo bien; cuando el merengue tome la consistencia adecuada, vemos que ya no se cae cuando lo removemos, si no que se quedan picos y vemos que la consistencia es sólida; le he añadido unos 100 gramos de azúcar para las 5 claras un poco antes de terminar de batirlo.

Con el merengue hecho y ayudándome de una paleta, lo mezclo con lo preparado antes con los huevos, azúcar y el queso *Mascarpone*. Debe mezclarse de forma suave, no batiendo si no removiendo la mezcla de arriba hacia abajo, de esta manera no se nos caerá el merengue y nos quedará una masa esponjosa. Una vez terminada la ponemos en la nevera un mínimo de 2 horas y pasado ese tiempo, podremos trabajar con ella.



Para hacer el bizcocho, por un lado batimos los huevos. Cuando ya están bien batidos vamos añadiendo el azúcar poco a poco y a continuación el aceite. Todo despacio y sin parar de batir. A continuación añadiremos la harina en la que habremos integrado la levadura y removemos con el batidor manual para que no salga volando la harina, cuando esté casi batido lo terminamos con el batidor mecánico.



Lo ponemos en el molde en el que habremos colocado papel de horno formando otro molde de papel en el interior o bien untamos con mantequilla el interior del mismo. El horno ya lo tendremos caliente a unos 180 grados y aquí lo vamos a tener un mínimo de 30 minutos sin abrirlo. Después comprobaremos si está hecho con el viejo truco de la aguja, si después de pinchar el

bizcocho sale limpia es que ya está hecho.

Ya tenemos el bizcocho frio por un lado y la crema con Mascarpone por otro, ahora debemos tomar la decisión. He preparado una tarta y además he completado con 3 postres individuales. Hacer la tarta individual no es fácil si no estás acostumbrada a manejar productos más o menos deslizantes.

El sistema en ambos casos es el mismo, tanto en el bol como en la tarta debemos poner una capa de bizcocho, la mojamos con el café (lo he hecho descafeinado) y por encima ponemos una capa de crema, otra capa de bizcocho, volvemos a mojar con café y otra capa de crema, así hasta que queramos o nos lo permita la solidez de los ingredientes, o el tamaño del bol. Si queréis utilizar bizcochos de soletilla en lugar de hacer el bizcocho podéis hacerlo pero no es lo mismo.

Cuando hemos puesto ya la última capa de crema espolvoreamos por encima cacao en polvo puro y rematamos con virutas de chocolate negro. Una vez terminado debemos dejarlo en la nevera un mínimo de 6 horas, si lo tomamos al día siguiente mejor que mejor. Espero que os guste y que os haga muy felices.

BIZCOCHO CARAMELIZADO CON FRUTAS PASAS

Historia:

La historia del bizcocho ya os la he contado alguna vez. Este tipo de bizcocho o tarta, es una línea de bizcochos que llevo haciendo desde hace tiempo y que cada uno que hago me sabe más rico (debe ser que los anteriores ya me los he comido). El caramelo y la fruta no cambia, lo que estoy cambiando es la forma de hacer el bizcocho y francamente, me está gustando cada vez más la textura del bizcocho que estoy consiguiendo.



Este os puedo garantizar que está espectacular, pero quizás con menos cantidad de masa sería más fácil para vosotras, por eso os voy a dar dos medidas: la primera será con la que yo he hecho este bizcocho y la segunda medida es la que os aconsejo.

El resto del proceso de elaboración será el mismo, por eso no debéis preocuparos, solo cambiarán las cantidades y el tiempo de horno.

Ingredientes Grande/Normal:

- 9 huevos frescos/6 huevos frescos
- 375 gr. de harina/250 gr. de harina
- 375 gr. de azúcar/250 gr. de azúcar
- 250 gr. de mantequilla/200 gr. de mantequilla
- 2 sobres de levadura/1 sobre de levadura (o polvo de hornear)
- Ciruelas y uvas pasas (al gusto en ambos casos)
- 14 cucharadas soperas de azúcar y 1 limón (para el caramelo)

Preparación:



Para preparar este o cualquier bizcocho es conveniente que tengamos todos los ingredientes a mano, ya pesados y listos para ser utilizados. Por ello es la primera labor que vamos a hacer, recordar lo de calentar la mantequilla para que se temple. Lo segundo que debemos hacer es poner el horno en marcha para que esté caliente cuando vayamos a meter el molde con la masa.

Ahora que tenemos todo listo comenzamos por hacer el caramelo: en un cazo de acero ponemos el zumo de 1 limón y le añadimos el azúcar, lo ponemos a fuego fuerte y a partir de aquí vamos removiendo hasta que se va formando el almíbar en sus diferentes estados y llega a ser caramelo; aquí entra nuestro gusto personal, a mí el caramelo me gusta con un tono ligeramente tostado, pero si os gusta más oscuro es vuestra elección; para los que no hacen caramelo a menudo, deciros que cuanto más oscuro está se va volviendo amargo.

Una vez que tenemos el caramelo lo ponemos inmediatamente en el molde y lo repartimos por todas las paredes del mismo y antes de que se solidifique le ponemos las ciruelas y las uvas pasas, así se quedarán pegadas al fondo y no se moverán.



El siguiente paso es hacer el bizcocho. Para mí es importante el orden de los ingredientes y que no paremos de remover mientras los añadimos, por eso digo que hay que tenerlos todos a mano. Lo primero es separar las yemas de las claras. Reservamos las yemas y las claras las vamos montando. Cuando están a medio hacer le vamos añadiendo el azúcar, veremos que pasa de un color amarillento a otro más blanco y se va espesando. Una vez ya vemos que está bien subido le añadimos las yemas (insisto en lo de no parar de batir). Seguido de las yemas la mantequilla, como si estuviéramos haciendo una mahonesa, la añadimos poco a poco y ya finalmente la harina en la que habremos mezclado la levadura en polvo. La harina conviene

mezclarla con el batidor manual y cuando ya esté casi del todo lo terminamos con el batidor mecánico.



Inmediatamente lo ponemos en el molde y al horno. Últimamente lo estoy precalentando a 200 grados y 2 ó 3 minutos después de meter al horno la masa lo bajo a 180. Desde que hago esto me salen mejor este tipo de recetas ¿Será casualidad? No lo creo. Seguramente que al abrir la puerta del horno pierde la suficiente temperatura como para que se haga peor el bizcocho. Lo más importante, por eso lo

recalco siempre, NO ABRÁIS LA PUERTA DEL HORNO EN LOS PRIMEROS 30 MINUTOS, si lo hacéis se bajará y hará "chof". El tiempo de este bizcocho dependerá de la cantidad de masa que hagáis, la más grande, la he tenido que tapar cuando llevaba unos 40 minutos porque le faltaba bastante y empezaba a quemarse la parte de arriba. Con un papel de aluminio se tapa y ya está solucionado el problema. Si hacéis la cantidad menor, yo creo que en 35, 40 minutos estará hecho por lo que no será necesario taparlo. Solo nos queda sacarlo del horno y en que se enfríe un poco, solo un poco lo desmoldamos, si lo dejáis enfriar, el caramelo se volverá duro y no podréis sacarlo. Importantísimo desmoldarlo en caliente.

BIZCOCHO DE PIÑA

Historia:

La piña es originaria de Brasil y, de la misma forma que otros muchos alimentos, fue introducida en España en el siglo XVI por los conquistadores del Nuevo Mundo. Durante esta época pasaría a formar parte de cultivos situados en Hawái, Costa de Marfil y otros puntos del continente africano, de los que en la actualidad, procede gran parte de la piña que se consume en toda Europa.



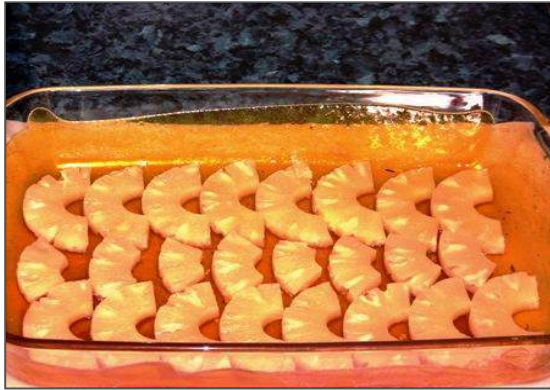
En el siglo XVIII, se exportó desde las islas de Hawái una peculiar forma de conservación de esta fruta: el almíbar.

Estamos ante una receta que si miramos la foto podemos pensar que eso es difícil de hacer y nada más lejos de la realidad. Solo tiene un defecto, es adictivo y no paras de comer hasta que se acaba. El utilizar piña es porque de las frutas en almíbar es la que mas aguanta el tiempo que tiene que pasar en el horno sin desintegrarse y porque no decirlo, cuando desmoldas queda espectacular. Siempre podemos utilizar la imaginación para adornarla posteriormente con unas guindas coloradas, un toque de nata, eso ya es cosa vuestra.

Ingredientes:

- Piña en su jugo
- 300 gr. de harina
- 30 gr. de levadura
- 200 ml. de aceite de girasol
- 300 gr. de azúcar
- 9 huevos frescos
- Limón
- Caramelo líquido

Preparación:



Necesitamos un molde tipo fuente de cristal para horno. En un cazo hacemos caramelo con 12 cucharadas soperas de azúcar y el zumo de un limón. Cuando alcance el color que más nos guste lo vertemos en el molde y procuramos cubrir el fondo y laterales con el mismo. Dejamos que se enfríe y cubrimos el fondo con las rodajas de piña cortadas por la mitad haciendo el dibujo que se nos ocurra. También podéis utilizar caramelo

líquido comprado, yo prefiero el mío, el toque de limón lo hace especial.

Para hacer la masa del bizcocho necesitamos un bol amplio donde primero añadimos los huevos, batimos a ser posible con un batidor mecánico y poco a poco vamos añadiendo el azúcar sin parar de batir. A continuación añadimos el aceite y lo batimos todo bien, finalmente añadimos la harina en la que habremos mezclado la levadura y batimos hasta que veamos que no quedan grumos.



Vertemos el preparado encima de la piña y lo metemos al horno previamente calentado a 180 grados. Como siempre digo, el tiempo dependerá de cada horno, entre 35 y 45 minutos. No debéis abrir el horno antes de 30 minutos para no romper la cocción, es importante y ya sabéis el viejo truco de pinchar el bizcocho con una aguja de ganchillo, si sale limpia es que ya está hecho. A que es más fácil de lo que parece.