

12
recetas

San Valentín



Cocina.es

Entrantes



Cocina.es



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- ♥ 4 colas de langosta cocidas
- ♥ 1 trozo de **mantequilla**
- ♥ 1 cucharada de miel
- ♥ 1 cucharada de mostaza de Dijon
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ Pimienta
- ♥ Sal

Elaboración

En supermercados, pescaderías y tiendas de congelados ya te ofrecen las colas de langosta cocidas, con lo que te ahorrarás un montón de trabajo de limpieza y cocinado del marisco.

Coge las colas de langosta y retírales completamente la piel. Si las compras cocidas suelen conservar la parte del caparazón correspondiente a la punta de la cola, retírala también.

En una sartén pon a calentar un trozo de mantequilla atemperada y deja que adquiera temperatura, sin que llegue a oscurecer, sofríe en ella los ajitos muy picados y, en seguida, añade las colas de langosta.

Remueve un poco, para que tome sabor, e incorpora enseguida la miel y la mostaza.

Seguimos moviendo las colas de langosta, aunque todo esto se hace en un momento, porque el marisco no precisa mucha cochura o de lo contrario quedará muy seco.

Salpimenta al gusto y sirve las colas de langosta salseadas con el jugo en el que se han cocinado.

Foto orientativa: [xmatt](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	5 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- ♥ 250 gr. de salmón ahumado en lonchas
- ♥ Almendras
- ♥ Pistachos
- ♥ Alcaparras
- ♥ Granitos de **sésamo**
- ♥ Caramelo líquido

Elaboración

Estas tapas de salmón ahumado precisan que primero dediquemos un poco de atención a los frutos secos, que van a dar un punto crujiente a este riquísimo combinado.

Tomamos un puñadito de almendras con piel y las freímos en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuidando que se doren pero que no se quemen. Apartamos y dejamos que escurran sobre un poco de papel absorbente.

Mientras, vamos a pelar un puñadito de pistachos y cuando los tengamos, reservamos.

Tomamos el pescado ahumado para las tapas de salmón y cortamos las lonchas en tiras de una anchura mediana, según el gusto.

Enrollamos las lonchitas, formando un rulito en forma de rosa, y colocamos las tapas de salmón sobre una bandeja o un plato de presentación. Espolvoreamos con un poco de semillas de sésamo.

A un ladito colocamos los frutos secos y en otro ladito un puñadito de alcaparritas, para que los comensales tomen la cantidad de frutos secos y alcaparras que quieran con las tapas de salmón.

Rociamos los rulitos de pescado ahumado con un hilito de caramelo líquido y servimos todo a temperatura ambiente.

Foto orientativa: [cvander](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- ♥ 600 gr. de langostinos frescos (mejor pequeños)
- ♥ Aceite de oliva
- ♥ 3 cucharadas de harina
- ♥ 2 l. de caldo de pescado
- ♥ 2 cucharadas de puré de **tomate** concentrado
- ♥ **Nata** líquida
- ♥ Sal
- ♥ Pimienta negra molida
- ♥ Perejil

Elaboración

Vamos a comenzar la preparación de esta crema de langostinos pelando los langostinos. A algunos de ellos les cortaremos la cola, y éstas las reservaremos para el final.

En una batidora trituramos los langostinos junto con las cabezas. Esto lo haremos de 3 veces, cada una de ellas le añadiremos un par de cucharadas de agua. Cuando esté listo colamos el resultado en un colador muy fino o un chino.

Cogemos la cazuela donde vayamos a hacer la crema de langostinos, y le echamos un chorro de aceite. La ponemos al fuego y cuando el aceite esté caliente añadimos el puré que tenemos ya colado y el tomate concentrado. A continuación echamos el caldo.

Dejamos cocer la crema de langostinos durante unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando y quitando la espuma que vaya saliendo.

Trascurrido ese tiempo, vertemos muy despacio, mientras removemos, un chorrito de nata, y para terminar añadimos las colas que habíamos reservado. Dejamos al fuego 5 minutos más, le espolvoreamos un poquito de perejil, apartamos y servimos bien caliente.

Foto orientativa: [Leszek.Leszczynski](#)

Platos Principales



Cocina.es



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- ♥ 2 rebanadas gruesas de hogazas de pan de campo
- ♥ 2 huevos
- ♥ 250 gr. de espinacas
- ♥ 1/2 cebollita
- ♥ 250 ml. de leche
- ♥ Nuez moscada
- ♥ Queso rallado
- ♥ Sal
- ♥ Pimienta
- ♥ Harina

Elaboración

Cazuela al fuego y trozo de mantequilla atemperada a derretir, en ella vamos a sofreír la media cebollita picada, suavemente, hasta que casi se confite. Cuando ya esté casi lista nos tocará incorporar un poquito de harina, más o menos una cucharada.

Vamos removiendo, hasta que consigamos que se diluya y se dore, retiramos la cazuela del fuego y regamos las cebollitas de los huevos a la florentina con la leche.

La incorporamos despacito, removiendo y después volvemos a poner al fuego la cazuela sin dejar de remover, a fuego muy muy suave, evitando los grumos, hasta que se componga una salsa bien densa.

En ese momento agregamos un buen puñado de queso rallado, a voluntad. Pueden ser varios tipos de queso, conseguiremos más gama de sabores intensos. Salpimentamos a voluntad y removemos bien el conjunto de la salsa para los huevos a la florentina. Apartamos.

Rápidamente, en un recipiente con un poquito de mantequilla, rehogamos las espinacas limpias y cortaditas.

Mientras, en una bandeja de horno, colocamos las dos rebanadas de pan de campo. Añadimos una porción de espinacas sobre cada una, cubrimos con la salsa que hemos hecho, en abundancia. Hacemos un huequito en el centro de todo esto (podemos llegar al pan, pero sin romperlo del todo) y cascamos un huevo crudo en cada pan.

Metemos los huevos a la florentina en el horno precalentado a 200°C (lee la nota de autor) y dejamos hornear hasta que estén cuajados.

Foto orientativa: [WordRidden](#)

➔ Notas

Si quieres evitarte el paso del horno, en el momento de montar el plato puedes tostar el pan, colocar las espinacas y la salsa por encima y escalfar o freír el huevo.



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	20 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- ♥ 1 Kg. de lomo de cerdo
- ♥ 50 gr. de mostaza
- ♥ 75 gr. de miel
- ♥ 1/2 l. de vino tinto
- ♥ Sal
- ♥ Aceite de oliva
- ♥ Pimienta molida

Elaboración

En un cuenco prepararemos la salsa para el **marinado** del lomo a la mostaza. Unimos la miel y la mostaza, y removemos bien para que queden perfectamente integradas.

Salpimentamos el lomo de cerdo y lo untamos por todos lados con la mezcla de miel y mostaza, dejándolo que repose toda la noche tapadito en la nevera.

Sacamos del refrigerador, ponemos una cazuela al fuego con un chorrito de aceite de oliva y **marcamos** el lomo a la mostaza por todas partes.

Regamos con el vino tinto y lo que queda de la salsa del marinado y bajamos la potencia de la candela, para que quede hirviendo a fuego lento.

Apartamos el solomillo a los diez minutos, para que no se seque la carne, pero dejamos que la salsa siga reduciendo, hasta que nos parezca lo suficientemente espesa.

Servimos el lomo de cerdo a la mostaza laminado y **napado** con la salsita.

Podemos acompañarlo con unas **setas salteadas** o unas **patatas fritas**.

Foto orientativa: [jshontz](#)



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- ♥ 1 Kg. de filetes de pavo
- ♥ 1 lata de piña natural en su jugo
- ♥ 1 mango
- ♥ 1 manzana
- ♥ 1 pimiento rojo de asar
- ♥ 1 cebolla
- ♥ Sal
- ♥ Pimienta

Elaboración

Para la preparación de las brochetas de pavo y fruta, primero cortaremos los filetes de pavo en trocitos adecuados para ensartar en los palitos de brocheta y salpimentamos, dando cierta generosidad a la pimienta en polvo. Reservamos.

Troceamos la piña. Pelamos y troceamos el mango en pedazos un poquito gruesos, para que no se deshaga (el mango es mejor que no esté muy maduro, para que resista mejor la temperatura). Pelamos y troceamos la manzana. Lavamos y despepitamos el pimiento rojo y lo cortamos en cuadrados. Pelamos y troceamos la cebolla a cuadrados. Reservamos.

Casi por último, nos dedicamos a montar las brochetas de pavo y fruta. Para ello, tomamos los pinchos de madera y vamos ensartando de manera alterna, trozos de carne, verduras y frutas.

Finalmente, ponemos las brochetas de pavo y fruta a la plancha, hasta que la carne esté cocinada. Servir inmediatamente, con la fruta y verdura calientes, pero crujientes, en una mezcla deliciosa y muy sana.

Foto orientativa: [jlastras](#)

➔ Notas

Si acompañamos las brochetas de pavo y fruta con buenos zumos naturales bien fresquitos, la comida será deliciosamente veraniega y muy rica en vitaminas y antioxidantes.

Los filetes de pavo, que también podrían ser de pollo, se pueden dejar marinar en un adobo de almíbar de frutas, pimienta y canela, antes de ser ensartados en los pinchos. El plato adquirirá un sabor completamente distinto e igualmente delicioso.



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	50 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- ♥ 2 Kg. de merluza
- ♥ 2 docenas de gambas
- ♥ 2 docenas de almejas
- ♥ 8 espárragos blancos
- ♥ 50 gr. de caviar de oricios
- ♥ Caldo de pescado
- ♥ Mantequilla
- ♥ 100 ml. de nata
- ♥ Harina
- ♥ Perejil
- ♥ Vino blanco
- ♥ Sal
- ♥ Aceite

Elaboración

Para elaborar una riquísima merluza en salsa de oricios, primero nos haremos con una cazuela, a ser posible de barro y la pondremos al fuego con una cucharada de mantequilla, que derretiremos para rehogar en ella una cucharada de harina. Incorporamos una buena dosis de perejil fresco picado muy finito y el delicioso caviar de oricios. Usamos una varilla para remover y, poco a poco, vamos incorporando 100 ml. de nata y 200 ml. de vino blanco.

Procuramos que todo lo anterior quede perfectamente ligado, sin ahorrar mimos en la elaboración de esta merluza en salsa de oricios. A continuación, vamos añadiendo el caldo de pescado, permitiendo que el resultado sea una salsita muy fina, que dejaremos cocinar durante un cuarto de hora.

Mientras la salsa está en el fuego, cortaremos la merluza en cuatro trozos, la sazonamos, la pasamos por harina y la freímos en aceite muy caliente. La escurrimos y la ponemos en la cazuela con la piel hacia abajo. Incorporamos las almejas y las gambas. Le añadimos también los espárragos y cubrimos todo con la salsa.

Ponemos a cocinar a fuego medio durante cinco minutos, con mucho cuidado de que la merluza en salsa de oricios no se pegue. Finalmente llevamos al horno medio durante diez minutos más, la sacamos, y listo, un plato delicioso y diferente.

Foto orientativa: [Flickr/jlastras](#)

➔ Notas

El caviar de oricios son las huevas del erizo de mar. Especialmente sabroso el del Cantábrico, conocido y muy apreciado en todo el mundo por los grandes gourmets. Si no lo encuentras para hacer esta recetas de merluza en salsa de oricios, pues usar otro caviar, no será el mismo sabor, pero podrás hacer el plato.

Postres



Cocina.es



 Plato para	8
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- ♥ 150 gr. de chocolate blanco
- ♥ 100 gr. de margarina
- ♥ 140 gr. de azúcar
- ♥ 85 gr. de harina
- ♥ 4 huevos
- ♥ Esencia de vainilla
- ♥ Azúcar glas

Elaboración

Antes de empezar con la torta de chocolate blanco pondremos a precalentar el horno a unos 165°C.

Ahora nos podemos poner a derretir el chocolate blanco, en mi caso lo hice en el microondas, a baja potencia y luego deberá enfriar unos diez minutos.

Mientras pasan los 10 minutos, batimos la mantequilla junto a la mitad del azúcar, hasta que la mezcla haya blanqueado y se transforme en una crema. En ese momento vamos incorporando cada yema de huevo por separado y batimos entre una y otra.

Continuamos la preparación de la torta de chocolate blanco incorporando una cucharadita de esencia de vainilla a la crema, y el chocolate que teníamos enfriando un poco, la harina y las almendras. Mezclamos bien.

Batimos las claras, añadimos el azúcar y las seguimos batiendo hasta que se pongan a punto de nieve. Es entonces cuando las incorporamos a la mezcla, con movimientos envolventes para evitar que se bajen mucho.

Ponemos la crema obtenida en un molde engrasado y enharinado y lo llevamos al horno para que cocine durante 35 minutos aproximadamente.

Finalmente dejamos enfriar la torta de chocolate blanco unos diez minutos y desmoldamos. Decoramos con azúcar glass, con merengue, con betún de chocolate negro, blanco o de queso, o con frutas.

Foto orientativa: [Flickr/photofarmer](#)

➔ Notas

Esta torta de chocolate blanco mejora muchísimo si la decoramos con un laminado de fruta natural: kiwi, fresas, rodajitas de naranja... Además, puedes cortarla en láminas, y rellenarla con lo que más te guste.



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	20 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

Para la **gelatina de pimientos rojos**:

- ♥ 100 gr. de pimientos rojos asados y pelados
- ♥ 200 gr. de mermelada de frambuesa o **fresa**
- ♥ 10 ml. de vinagre de manzana
- ♥ 3 hojas de **gelatina** neutra

Para las **trufas heladas de chocolate**:

- ♥ 100 ml. de **nata** líquida
- ♥ 100 ml. de leche

- ♥ 250 gr. de chocolate fondant
- ♥ 80 ml. de aceite de oliva
- ♥ 20 ml. de ron
- ♥ Sal en escamas
- ♥ Cacao en polvo

Para los **sticks de manzana**:

- ♥ 1 manzana
- ♥ Azúcar moreno

Elaboración

Para preparar este plato de trufas heladas de chocolate y aceite de oliva, con gelatina de pimientos rojos y sticks de manzana, tendremos que dar varios pasos bien definidos. Por una parte, preparemos la gelatina de pimientos rojos poniendo las láminas de gelatina en un vaso de agua fría. La dejaremos hasta que esté bien hidratada y blandita, más o menos 10 minutos.

Aparte, echamos en el vaso de la batidora los pimientos asados bien limpios con la mermelada y lo trituramos bien. Echamos la crema obtenida en un cazo junto con el vinagre, y lo llevamos al fuego a intensidad baja, hasta que se caliente pero no hierva. En ese momento añadimos la gelatina escurrida y removemos hasta que esta se disuelva. Echamos esta mezcla en el molde o moldes individuales elegidos, y lo metemos en el frigorífico unas 6 horas para que se enfríe y solidifique.

Ahora, nos ponemos manos a la obra con las trufas heladas de chocolate, para ello, pon en una cazuela la leche, el ron y la nata y llévala al fuego hasta que rompa a hervir, momento en el que añadiremos el chocolate cortado en trocitos. Removeremos hasta que el chocolate se disuelva, añadiremos el aceite y volvemos a mezclar. Cuando tengamos una crema homogénea y brillante, la repartiremos en los moldes con la forma de trufa deseada, y los dejamos atemperar. Una vez fríos, los llevamos al congelador hasta que se pongan duros.

Para terminar, pondremos el punto final perfecto a nuestras trufas heladas de chocolate, realizando unos sencillos stick de manzana. Para ello solo tienes que pelar la manzana, cortarla en bastoncitos, espolvorearlos con el azúcar y llevarlos al horno a 180°C hasta que el caramelo se derrita y caramelice (más o menos unos 15 minutos, pero no los pierdas mucho de vista no se vayan a quemar).

Ahora que ya tenemos todos los pasos hechos, solo nos queda presentar estas ricas trufas heladas de chocolate, sacándolas del molde, espolvoreándolas con el cacao en polvo y poniendo encima unas escamas de sal. En el momento de llevarlas a la mesa las acompañamos con las gelatinas y los sticks de manzana.

Foto y fuente: [CocinandoConCatMan](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	45 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

Para el helado:

- ♥ 500 ml. de leche
- ♥ 2 claras de huevo
- ♥ 130 gr. de azúcar
- ♥ Cáscara de 1/2 limón

- ♥ 1 rama de canela

Para los cubitos de café (opcional):

- ♥ Café
- ♥ Azúcar al gusto

Elaboración

El día anterior a la preparación del helado de leche merengada, haremos una mezcla con el café y el azúcar al gusto, lo echaremos en unas heladeras y lo metemos en el congelador para que se congele la mezcla y sacar cubitos de hielo con sabor a café.

Además, meteremos la cuba de la heladera (ver bien las instrucciones) para que esté bien bien congelada (ver nota 1).

Al día siguiente, en una cazuela al fuego, verteremos la leche con la canela, la piel de limón y gran parte del azúcar. La dejaremos que la cosa cueza a fuego medio, removiendo con unas varillas, y esperamos a que coja calor, sin llegar a cocer, unos 5 minutos.

Colamos la mezcla para retirar la canela y el limón y dejamos que se enfríe.

Aparte, en un bol, batimos las claras a punto de nieve con el azúcar que nos ha quedado, y añadiremos la leche fría mezclando con una varilla.

Ponemos la heladera a funcionar y echaremos la crema como indique el fabricante. La ponemos en marcha y la dejamos hasta que el helado esté listo (algo menos de 45 minutos).

En el momento de llevar el Black & white a mesa, echamos un poco de helado en un vaso, unos cubitos de hielo de café y otro poco de helado de leche merengada. La mezcla de ambos es deliciosa.

Foto y fuente: [CocinarPara2](#)

➔ Notas

1.- El helado de leche merengada se puede hacer también si no se tiene heladera, solo tienes que meter la mezcla en el congelador y batirla más o menos cada media hora.

Bebidas



Cocina.es



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- ♥ 100 ml. de ron blanco
- ♥ 1 cucharada de azúcar
- ♥ 2 mangos
- ♥ 2 cucharaditas de licor triple seco
- ♥ 3 gotas de esencia de vainilla
- ♥ 2 cucharadas de zumo de limón
- ♥ 150 ml. de agua con gas
- ♥ 4 hielos

Elaboración

Para preparar el cóctel de mango vamos a comenzar pelando la fruta y eliminando la semilla. Cuando tengamos la pulpa del mango separada de la piel y del hueso la trituramos hasta obtener una pasta de mango (que recomiendo que se cuele para retirar todo rastro de hilos).

Añadimos entonces al vaso de la batidora el azúcar, el licor triple seco y la esencia de vainilla. Volvemos a triturar todo para que se mezclen los ingredientes.

Incorporamos el zumo de limón, el ron blanco y un hielo. Mezclamos todo a máxima potencia hasta notar que el hielo empieza a estar picado.

Incorporamos entonces al cóctel de mango la mitad del agua con gas y volvemos a triturar todo.

En este momento añadimos el resto de los hielos y del agua con gas y trituramos todo de nuevo.

Servimos entonces el cóctel de mango muy frío para disfrutarlo mejor.

Foto orientativa: [TooFarNorth](#)



 Plato para	1
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- ♥ 45 ml. de ron añejo blanco
- ♥ 6 fresas
- ♥ 1 cucharadita de azúcar
- ♥ 1 cucharada de zumo de limón
- ♥ 2 hojitas de menta
- ♥ Hielo

Elaboración

Lavamos los fresas y les retiramos las hojitas verdes, a excepción de uno de ellos que conservaremos para decorar el cóctel de fresa.

Ponemos los fresas sin verde en el vaso de la batidora. Añadimos ahora el ron añejo blanco, el azúcar y el zumo de limón. Trituramos hasta que nos quede un cóctel de fresa finísimo, sin tropezones y completamente líquido.

Tomamos una copa de martini, mojamos el borde con granadina y lo rebozamos en azúcar blanca. Ahora llenamos la copa con hielo frappé. Echamos el batido de fresas y ron que teníamos reservado en la batidora.

Ahora adornaremos el cóctel de fresa con unas hojitas de menta fresca y cruzaremos la copa con el fresón que habíamos reservado, ensartado en un palillo de pinchito, formando una brochetita de fresa natural y a disfrutar de un trago delicioso.

Foto orientativa: [daspunkt](#)



Twitter - Facebook - Google+

 ***Blogcociña.es***



Coc**na.es**