



25



Recetas de Navidad

*Recetas
Comidas*
.com



Entrantes y primeros

Cocina.es



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 1/2 Kg. de sal gruesa
- 12 ostras
- 2 limones
- 1 cebolla
- Pimienta negra molida

Elaboración

Ponemos las ostras en agua muy fría con sal y las dejamos un rato, para limpiarlas. Tomamos el abridor de ostras y metemos la puntita por un ladito del extremo más estrecho de la concha del molusco, hacemos palanca y vamos entrando hasta introducir casi toda la hoja. La abrimos.

Desechamos la cáscara vacía y nos quedamos con la que tiene el molusco adosado. Para eliminar los restos de arena y algunos trocitos de concha que pudiesen haber quedado al abrirlas, las vamos enjuagando en un platito con agua fría.

Disponemos la sal gruesa, formando una montañita, en un plato ancho de presentación y sobre la montañita de sal vamos colocando las ostras. La sal debajo de las conchas ayudará a mantener frías las ostras y a que no se muevan.

Cortamos los limones y los disponemos también sobre la sal, para que el comensal elija la cantidad de zumo que quiere poner a cada pieza.

Espolvoreamos las ostras con pimienta molida y maridamos con un buen cava bien frío.

En el momento de comerla, cada comensal cogerá cada ostra, la regará con el zumo de limón que quiera y... ¡A comer!

Foto: [permanently scatterbrained](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 40 panecillos con sésamo para canapés

Para los canapés de queso y finas hierbas:

- 1 terrina de queso de untar
- 1/2 terrina de paté de finas hierbas
- Perejil

Para los canapés de salmón ahumado:

- 175 gr. de salmón ahumado
- 1/2 terrina de paté de finas hierbas

Para los canapés de queso:

- 150 gr. de queso curado en lonchas
- 100 gr. de nueces
- Romero

Para los canapés de salchichón:

- 150 gr. de salchichón
- 80 gr. de pimientos del piquillo

Elaboración

Los canapés navideños variados que os propongo hacer, llevan distintos ingredientes en cada caso, así que iremos por partes. Todos ellos, eso sí, los montaremos sobre panecillos de sésamo, o panecillos planos para canapés de la mejor calidad que podamos (no conviene escatimar en el pan de los canapés).

Para los canapés navideños de queso y finas hierbas:

Untar los panecillos con finas hierbas, y sobre esta capa echar una nube generosa de queso para untar. Para decorar, poner unas ramitas de perejil encima de cada canapé.

Para los canapés navideños de salmón ahumado:

Poner también en la base de los panecillos una capa de paté de finas hierbas, y luego colocar con gracia una loncha de salmón ahumado. Adornar con algo verde: cilantro, orégano, etc.

Para los canapés navideños de queso:

Poner una loncha de queso sobre los panecillos, y media nuez encima con una tira de romero debajo.

Para los canapés navideños de salchichón:

Combinar de la forma más vistosa que podáis el salchichón con tiras de pimiento, y ponerlo sobre los panes.

➔ Notas

Como veis, os propongo hacer una bandeja de canapés navideños variados, para dar color y sabor a los aperitivos en familia en Navidad, y en cualquier otra ocasión.

Foto: Sushi♥ina



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	18 min
 Tiempo de cocción	5 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 1 bolsa espinacas baby
- 1 aguacate maduro
- 1 tomate rojo
- 1/4 Kg. de langostinos crudos
- 150 gr. de queso semi-curado
- 1 hoja de laurel
- 30 gr. de cilantro fresco
- 50 ml. de aceite de oliva virgen
- 4 cucharadas de vinagre de Módena
- Sal

Elaboración

Para preparar la ensalada de espinacas al cilantro, vamos a empezar cocinando el marisco en agua con laurel y un poco de sal, durante 5 minutos. Una vez cocidos, los sacamos, los enfriamos en agua helada y los pelamos. Reservamos.

Mientras los langostinos se están cocinando, continuamos con la preparación del resto de ingredientes de la ensalada de espinacas al cilantro. Para ello, lavamos el tomate (o lo pelamos si lo deseamos) y lo cortamos en gajos finitos. Pelamos el aguacate, le retiramos el pipo y lo cortamos en gajos como el tomate. Pelamos el queso y lo cortamos en triángulos.

Una vez todo listo, hacemos la vinagreta triturando con la batidora el cilantro junto con el aceite de oliva, el vinagre y un poco de sal al gusto.

Lavamos las hojas de espinaca (si no son baby te aconsejo retirar los tallos y cortarlas un poco), las escurrimos bien hasta que estén secas y las echamos en un bol donde las aliñaremos ligeramente con un poco de la vinagreta.

Una vez que lo tenemos todo listo, sólo nos queda montar la ensalada de espinacas al cilantro. Para ello, repartimos las espinacas en 4 platos, colocamos el queso sobre ellas, repartimos el tomate y los langostinos y en el centro de todo los aguacates. Coronamos todo con los langostinos y regamos con la vinagreta de cilantro que nos ha sobrado... Lista para llevar a la mesa.



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	80 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 1 puerro
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 2 zanahorias
- 4 nécoras
- 500 ml. de caldo de pescado
- 50 ml. de nata para cocinar
- Brandy
- 2 guindillas
- 2 hojas de laurel
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

Elaboración

Para empezar, vamos a pelar todas las verduras y a lavarlas bien. Una vez que las tengamos lavadas las picamos y las ponemos en una olla con aceite de oliva y una pizca de sal. Dejamos que se pochén a fuego lento.

Pasados unos veinte minutos, añadimos a la crema de nécoras el caldo de pescado y la nata para cocinar. Cuando empiece a hervir, añadimos las nécoras y dejamos que se cocine todo junto durante 20 minutos más. Añadimos las hojas de laurel, una cucharada de pimentón dulce y las dos guindillas enteras.

Cuando todos los ingredientes de la crema de nécoras estén cocinados, lo que tenemos que hacer es triturarlos con la batidora y pasarlos por un chino, de forma que trituraremos las cáscaras de las nécoras, pero que no pasen a la crema.

Por último, hervimos la crema de nécoras hasta que tenga el espesor que más nos guste, y corregimos de sal y pimienta negra molida.

➔ **Notas**

Podemos añadir un poco de carne de nécora a la crema cuando ya la tengamos pasada por el chino, de esta forma también nos encontraremos trozos de carne que resultan muy agradables al paladar.

Foto: JoeFoodie



Plato para	6
Tiempo de preparación	25 min
Tiempo de cocción	30 min
Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- 250 gr. de almejas
- 250 gr. de gambas
- 4 langostinos
- 3 nécoras
- 500 gr. de mejillones
- 4 cigalas
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 ajos
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil
- Pan

Elaboración

Lo primero que debemos hacer para la preparación de este caldo de marisco será asegurarnos de que los frutos marinos están bien limpios, sobre todo las almejas, que se deben poner en agua con sal para que expulsen la arena, y los mejillones, a los que deberemos arrancar el 'estropajillo' interior y raspar las valvas si tuviesen impurezas adheridas.

Una vez limpios, colocamos todos los mariscos en una olla con abundante agua con sal y una ramita de perejil y los ponemos a cocer, unos cinco minutos a partir de que arranque a hervir.

Mientras, picamos la cebolla muy finita, laminamos el ajo y pelamos y cortamos en pequeños daditos el tomate.

Ponemos en una olla o cazuela un poco de aceite de oliva y sofreímos todas las verduras del caldo de marisco asturiano. Comenzamos por el ajo y la cebolla, que cuando tomen color estarán preparados para recibir el tomate.

Una vez que el sofrito esté en su punto, añadimos el caldo colado de cocer el marisco. Removemos y dejamos al fuego.

Al margen vamos quitando las cáscaras a todos los frutos del mar y los vamos echando a la olla del caldo de marisco. Permitimos que hierva todo junto otros cinco minutos.

Durante ese tiempo podemos freír un poco de pan en aceite de oliva. Servirán tanto si son picatostes como si ponemos una rebanada por comensal.

Rectificamos de sal y llevamos el caldo de marisco en una sopera y adornado con el pan frito.

➔ Notas

Aunque grandes gourmets pudieran preferir un buen vino para este plato de caldo de marisco, lo cierto es que en mi caso prefiero la tradicional sidra asturiana.

Foto: GimmeFood



Pescados y mariscos

Cocina.es



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	5 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 800 gr. de colas de langostinos cocidas y peladas
- 2 cucharadas soperas de coñac
- 1 cucharada soperas de jerez
- Sal
- Pimienta negra molida
- 2 cucharadas de tomate concentrado
- 40 gr. de margarina (si es posible baja en calorías)
- 1 vasito de nata líquida
- Perejil
- 1 limón para adornar

Elaboración

Para preparar estos langostinos flambeados, vamos a colocar lo mejor distribuidos posible las colas de langostinos en una bandeja de horno. Rociar con el coñac previamente calentado en un cazo (retirarlo justo en el momento que sompe el hervor), y prenderle fuego al alcohol para flambear el marisco. Dejar que la llama se consuma totalmente.

Añadir la cucharada de jerez y salpimentar al gusto.

Continuar con la preparación de la receta de los langostinos flambeados, agregando los tomates y la margarina cortada en pequeñas porciones. Hay que intentar que quede lo mejor distribuida que podamos. Regamos todo también con la nata líquida.

Poner la bandeja con los langostinos flambeados en el horno, con el grill al máximo por un espacio de 3 o 4 minutos.

Una vez cocinados, servir los langostinos flambeados con el perejil picado y rodajas de limón de adorno que nos servirá también de condimento.

Foto: [jlastras](#)



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

Ingredientes

- 1 Kg. de percebes
- Agua
- Sal
- Laurel (opcional)

Elaboración

Lo ideal para cocinar los percebes es que se use agua de mar, o que se siga la proporción de agua/sal que se indica en la nota de autor. Sea de mar o no, ponemos una olla con abundante agua fría (si no lo es tendremos que añadir la sal, mejor gruesa) y una hoja de laurel.

Cuando el agua arranque a hervir, echamos los percebes a la olla. Ahora solo tendremos que esperar a que de nuevo rompa el hervor y, en ese preciso instante, tendremos que sacar el marisco, que ya estará listo para ser consumido.

Lo ponemos en una fuentecita y lo tapamos con un paño para que los percebes conserven la temperatura y, listo... a disfrutar del intenso sabor de estos frutos de mar.

➔ Notas

La preparación de los percebes no tiene mucha ciencia, pero sí que resulta importantísimo tener en cuenta dos detalles: Por un lado, que no nos pasemos con el tiempo de cocción; y, en segundo lugar, que demos con la buena proporción de agua y sal para cocinarlos.

Esa proporción adecuada es más o menos de 75 gramos de sal por cada litro de agua. De todos modos, los cocineros expertos aconsejan que nos olvidemos de esta proporción si tenemos la ocasión de cocinar los percebes en agua de mar directamente.

Foto: [jlastras](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 800 gr. de lomo de atún rojo
- 2 tomates
- 1 aguacate
- 1 pimiento rojo
- 1 cucharadita de mostaza a la antigua
- 1 cebolleta
- 2 pepinillos
- Salsa de soja
- Pimienta negra
- Huevas de salmón

Elaboración

El tartar de atún debe hacerse con el pescado muy limpio. Lo cortamos en cubitos pequeñísimos y lo vamos depositando en un recipiente al que añadiremos un chorreón de salsa de soja, la mostaza y un hilito de aceite de oliva. Removemos bien.

Ahora picamos la cebolleta, el tomate y el pimiento, también en brunoise diminuto, y lo añadimos al cuenco del tartar de atún. Volvemos a remover y, si fuera necesario, aumentamos la cantidad de soja y aceite.

Dejamos que estos ingredientes se marinen durante un par de horas en la nevera y tapados con un film transparente.

Pasado este tiempo, sacamos. Picamos los pepinillos muy chiquitines y los añadimos al tartar de atún y, por último, para que no se oxide, pelamos y troceamos el aguacate en cubitos y lo rociamos con unas gotas de limón.

Ahora montamos con ayuda de un molde para emplatar. Ponemos primero una capa de aguacates, a continuación la mezcla marinada y finalmente coronamos con las huevas. Espolvoreamos con pimienta negra y servimos.

Foto: [Spanish Recipes](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	40 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 200 gr. de pescado blanco
- 12-15 gambas
- 3 huevos medianos
- 100 ml. de nata líquida
- Pimentón
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla para engrasar el molde

Para preparar la bechamel:

- 250 ml. de leche
- 3 cucharadas de mantequilla
- 30 gr. de harina

Elaboración

En el momento de comenzar a hacer el soufflé de pescado y marisco, pondremos en marcha el horno a 210 °C.

Mientras se calienta, pelamos las gambas y las picamos todas menos cuatro, ya que esas las utilizaremos para adornar los soufflés de pescado y marisco.

Aparte, trituramos el pescado limpio de espinas y piel, con la nata, una pizca de pimentón, sal y pimienta.

En un cazo aparte, hacemos la salsa bechamel, para ello, derretimos la mantequilla, agregamos la harina y la rehogamos bien, y añadimos la leche fría de golpe. Removemos y dejamos que vaya espesando poco a poco, estando muy pendiente y removiendo bastante a menudo, evitando así que se pegue.

Terminamos de preparar la masa de los soufflés de pescado y marisco, mezclando la bechamel con el pescado, las gambas troceadas y las yemas. Lo sazonamos y reservamos.

Montamos las claras a punto de nieve, con una pizca de sal, y la incorporamos a la mezcla anterior con mucho cuidado para que las claras no se bajen.

Repartimos la masa en cuatro moldes engrasados con un poco de mantequilla, y lo metemos al horno 20 minutos.

Mientras los soufflés de pescado y marisco están en el horno, damos un toque de calor y color a las gambas reservadas, en una sartén o plancha.

Sacamos los soufflés de pescado y marisco del horno, los decoramos con las gambas calentitas y los llevamos a la mesa para comerlos en el momento.

➔ Notas

Si quieres darle un poco más de sabor al soufflé de pescado y marisco, puedes hacer un sofrito con la cebolla y el puerro picaditos muy pequeños, y agregarlo a la mezcla cuando esté bien blandito y transparente.

Foto: [karenandbrademerson](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	25 min
 Tiempo de cocción	15 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 1 pescadilla de unos 700-800 gr.
- 16 mejillones
- 16 almejas
- 16 gambas grandes
- 1 calamar pequeño
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 1/2 cucharada de pimentón dulce
- ½ cucharada de harina
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Para preparar la pescadilla con salsa de mariscos, en un puchero se fríe la cebolla picadita junto con los ajos cortados en láminas. Se sazona.

Se cuecen los mejillones, se les sacan los bichos y se guardan en el jugo donde se hayan cocido.

Una vez que el sofrito que dará parte de su sabor a las pescadilla con salsa de mariscos está en su punto, añadimos el pimentón y la harina (con el fuego bajo para que no se quemen). Se rehoga todo bien y se añaden los mejillones con un poquito del caldo. Se deja reducir y se tritura todo con la batidora.

Aparte, en una cacerola, se echan las gambas, las almejas bien limpias y el calamar cortado en aritos finos. Se sazona y se dejan que se cocinen unos minutos. Una vez cocinados, se añade el triturado de los mejillones y se mezcla.

Es el momento de añadir la pescadilla sazonada, cortada de la forma que más nos guste, y la dejamos cocer 2 minutos por cada lado... Lista, una pescadilla con salsa de mariscos deliciosa y sencilla.

Foto: [jlastras](#)



Carnes

Cocina.es



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	40 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- Un lomo de ternera de unos 400 gr.
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Romero
- Orégano

Elaboración

Para que este asado de carne al romero se impregne de todo el sabor de la hierba aromática tenemos que hacer una salsa de romero. Para ello, en un mortero machacamos tres ramas de romero, bien machacadas. Añadimos al mortero un poco de aceite de oliva, un poquito de orégano, sal y una pizca de pimienta.

Colocamos la pieza de carne de ternera en una bandeja apta para horno y esparcimos por encima la salsa que hemos hecho con el romero y, con las manos, la repartimos por toda la carne.

Ponemos sobre la carne unas cuantas ramas de romero y añadimos un chorrito de aceite de oliva. Si no añadimos el aceite, las hojas de romero se quemarán.

Metemos la fuente del asado de carne al romero en el horno durante 40 minutos a 180°C, la sacamos y servimos la carne fileteada. Debe comerse inmediatamente para que esté bien jugosa.

➔ Notas

Como guarnición de este asado de carne al romero, podemos poner unas patatas asadas y podemos añadir también un poco de crema fresca para mojar los trozos de carne.

Foto: [Lockstockb](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	25 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 4 chuletas ahumadas
- 1 naranja
- 125 ml. de zumo de naranja
- 5 ó 6 rodajas de naranjas confitadas
- 1 cucharadas de azúcar morena
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de salsa worcester

Elaboración

Ponemos una sartén grande al fuego y asamos las chuletas ahumadas por ambas caras, hasta que aparezcan doraditas. Reservamos.

Cortamos una naranja en rodajas y, en la misma sartén donde hemos hecho la carne, ponemos una cucharada de mantequilla y, cuando esté caliente, sofreímos en ella los trozos de naranja. Dejamos que doren y añadimos el azúcar, las rodajas de naranja confitadas en tiritas y el zumo de naranja. Salpimentamos y completamos con el ketchup y la salsa worcester. Mezclamos todo y dejamos que hierva.

Diluimos la maicena en un poco de zumo y lo agregamos a la salsa. Mezclamos y permitimos que espese. En ese momento, ponemos también en la sartén las chuletas ahumadas y retiramos del fuego... Listas para servir.

↳ Notas

Las chuletas ahumadas podemos servir las con una guarnición de arroz blanco o puré de patatas y un poco de ensalada de canónigos.

Foto: TheHungryDudes



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	70 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 1 kg. de cochinillo
- Aceite de oliva para cubrir la carne
- Pizca de tomillo
- Pimienta negra
- Pizca de orégano
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- Sal

Elaboración

Para comenzar con esta receta de cochinillo confitado hay que cortar la carne en trozos más o menos medianos. Mejor si está con piel y deshuesado, será mucho más jugoso después. Ahora ponle sal y pimienta a tu gusto, y reserva.

Es el momento de preparar todo para hacer el confitado. Para ello, en una cazuela honda poner el cerdo y cubrir con el aceite de oliva. A continuación, añade el tomillo, el orégano, las hojas de laurel y los 2 dientes de ajo con piel y enteros.

Colocar la cazuela al fuego muy bajo (lento) durante 1 o 2 horas. Para que sea cochinillo confitado, la temperatura no debe pasar de los 90°C.

Cuando pase ese tiempo, saca el cochinillo y cuélalo. Si lo quieres conservar directamente, una vez frío, se mete en un bote y se cubre con ese aceite colado.

Si lo quieres consumir directamente, dale un golpe de calor al horno, una vez colado el cochinillo confitado, hasta que la piel esté dorada.

Foto: [jlastras](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	105 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 2 paletillas de cordero recental
- 4 ajos
- 125 ml. de vino tinto
- 125 ml. de agua
- Aceite de oliva
- Romero
- Tomillo
- Perejil
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

Ponemos en un bol sal y pimienta, mezclamos bien y frotamos con la mezcla todas las piezas del cordero recental y, a continuación, lo untamos con aceite de oliva.

Majamos un diente de ajo y perejil fresco picado, hasta convertirlo en una pasta a la que añadiremos un toque de romero y tomillo. Seguimos majando y, a continuación, añadimos el vino tinto, el agua y unos 60 ml. de aceite de oliva.

Ponemos el cordero recental en un recipiente adecuado y lo rociamos con la mezcla. Dejamos adobar durante 3 horas.

Pasado el tiempo de maceración, ponemos el cordero recental y su adobo en el horno, precalentado a 160°C. El mismo adobo debe servir para rociar la carne durante el asado, para que no se quede seco. A mitad del horneado, le damos la vuelta a las piezas, para que queden bien crujiente por fuera y por ambos lados.

Tendremos en el horno la carne de cordero aproximadamente 60 minutos del primer lado y otros tres cuartos de hora del segundo lado, aunque el tiempo variará dependiendo del tamaño y el peso.

➔ Notas

El cordero recental es el que tiene menos de 90 días de vida. Su carne resulta extremadamente suave y tierna y al horno puede ser todo un manjar.

Foto: [adactio](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	25 min
 Tiempo de cocción	60 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- 1 Kg. de filetes de ternera
- 8 lonchas de jamón serrano
- 300 ml. de caldo
- 250 ml. de vino tinto
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- Un chorreoncito de tomate frito
- Una docena de pepinillos pequeños
- Un puñadito de alcacharras
- Mostaza
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

La carne para los filetes rellenos debe estar cortada muy finita y sería conveniente que la espalmáramos un poco con un mazo de cocina, espalmadera o una piedra.

Extendemos la carne, untamos cada filete ligeramente con un poquito de mostaza y salpimentamos a voluntad, teniendo en cuenta que el jamón que vamos a emplear le aportará sal.

Ponemos un par de lonchas de jamón serrano sobre cada filete.

A continuación, fileteamos los pepinillos y los repartimos sobre las lonchas de jamón. Ahora tendremos que distribuir también las alcacharras.

Ahora, enrollaremos el conjunto y lo sujetaremos con palillos de dientes para que no se abran los filetes rellenos y no se salga el interior. Reservamos.

Picamos la cebolla, un par de zanahorias y unas ramitas de apio. Reservamos.

Pasamos los filetes rellenos por harina, y los marcamos en un recipiente al fuego, con un poco de aceite. Apartamos.

En la misma sartén pochamos el picadillo de verduritas. Unos diez minutos después, añadimos un chorrito de tomate frito, le damos un par de vueltas e incorporamos el vino tinto. Dejamos que la salsa reduzca a la mitad.

A continuación, añadimos los filetes rellenos y el caldo, y dejamos que cocine todo durante media hora. Si faltase líquido, añadimos más caldo o agua.

Finalizado el tiempo de cocción, sacamos los filetes, trituramos la salsa y la reducimos un poco más al fuego.

Colocamos los filetes rellenos en una fuente, les quitamos los palillos y regamos con la salsa ya espesa... Listos.

Foto: [Pille-Nami-nami](#)



Postres

Cocina.es



 Plato para	10
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	3 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 300 gr. de chocolate negro
- 300 gr. de chocolate con leche
- 150 gr. de margarina o 100 gr. de mantequilla
- Un chorrito de leche
- 10 huevos medianos
- Una pizca de sal fina

Elaboración

Para preparar la mousse de chocolate fácil, trocear en un bol de cristal el chocolate negro y encima el chocolate con leche. Añadir un chorrito de leche, hasta que veamos en el fondo del bol como medio dedo de altura, y meter en el microondas durante 2-3 minutos, veremos como la leche sube y ayuda a deshacer el chocolate (ver nota 1).

Sacar el bol y mezclar los chocolates, si se ve que quedan grumos volver a meterlo en el microondas durante 1 minutos más.

Añadir al chocolate caliente la margarina y mezclarlo todo bien, hasta que la misma esté bien derretida y nos quede una crema oscura y brillante.

Añadir una pizca de sal fina, para potenciar el sabor de la mousse de chocolate fácil y remover un poco.

Ir añadiendo los huevos uno a uno, batiendo entre ellos con la batidora. Cuando se vea que todo está bien mezclado se mete en el frigorífico como mínimo unas 4-5 horas, para que la mousse de chocolate fácil se enfríe y espese.

Si se quiere que la mousse de chocolate fácil quede esponjosa, y se tiene tiempo, en lugar de añadir los huevos enteros uno a uno, se pueden separar las claras de las yemas, se baten las claras a punto de nieve y se añaden a la mezcla del chocolate con las yemas y la margarina (templadas), mezclando con cuidado para que no se bajen las claras. Después, como antes, al frigorífico y a esperar.

Mientras el chocolate está caliente queda muy líquido, al enfriarse se endurecerá.

Si te gusta la mousse de chocolate fácil muy dulce, puedes añadir un poco de azúcar y si es al contrario añade más chocolate negro y menos chocolate con leche.

➔ Notas

Si lo prefieres puedes deshacer el chocolate del mousse de chocolate fácil, al baño maría en lugar de en el microondas.

Foto: David Leggett



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 150 ml. de agua
- 30-50 gr. de miel mil flores
- 1/2 rama de canela
- 8 gr. de gelatina neutra en polvo
- 35-40 gr. de azúcar
- 1 yogur natural
- 300 ml. de nata líquida para postres
- 40 gr. de azúcar

Elaboración

Hacer esta espuma de yogur no es nada complicado, solo hay que tener claro los pasos que se hacen por separado y luego la unión de ambos.

El primer paso es hacer un almíbar, poniendo al fuego un cazo con una mezcla que hayamos hecho con el agua, 30-50 gr. de azúcar, la canela, la gelatina y la miel. Tras unos 10 minutos a fuego medio, removiendo de vez en cuando tendremos un almíbar que apartaremos del fuego y dejaremos templar.

El segundo paso, que haremos mientras se enfría un poco el almíbar, es montar la nata con los otros 40 gr. de azúcar, de esta forma podremos dar a nuestra espuma de yogur la textura de espuma.

Ya solo nos queda mezclar lo obtenido en los dos pasos anteriores, o sea, echamos el almíbar en la nata montada, añadimos también un yogur natural batido y lo mezclamos bien.

Una vez que todo esté bien mezclado, lo dejamos enfriar bien y lo repartimos en unas copas bonitas con un poco de chocolate, sirope de frutas rojas o mermelada. También puedes adornar la espuma de yogur con frutas rojas y comerla bien bien fresquita.

Foto: [jlastras](#)



 Plato para	8
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	11 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 250 ml. de agua
- 100 gr. de mantequilla
- Una pizca de sal
- 150 gr. de harina
- 5 huevos

Elaboración

Para preparar estos simpáticos mini profiteroles, ponemos el agua en un cazo al fuego y la mantequilla y una pizca de sal. Lo dejamos al fuego, removiendo, hasta que la mantequilla esté derretida.

Cuando la mantequilla esté derretida, y con el cazo aún al fuego, añadimos de golpe la harina y movemos con una cuchara o espátula.

Removemos y removemos hasta que se haga una bola y la masa de los mini profiteroles, se despegue de los bordes del cazo.

En ese momento, echamos la masa en un bol grande, y vamos incorporando los huevos, uno a uno. No echaremos otro huevo hasta que la masa no haya absorbido el huevo anterior.

Una vez que están todos los huevos bien incorporados, echamos la masa en una manga pastelera y hacemos pequeños monticulitos de masa en una bandeja de horno sobre papel de hornear (si no tienes manga pastelera, puedes usar una cucharita para hacer los montículos, la forma de los mini profiteroles puede no ser la misma, pero el sabor sí).

Como estos profiteroles son pequeñitos, solo los tendremos en el horno caliente a 180 °C, unos 11 minutos... Ya solo nos queda rellenar los mini profiteroles con lo que nos más nos guste y/o regarlos con chocolate blanco y negro, o lo que nos apetezca.

Foto: LordFerguson



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 250 ml. de nata para postres
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 180 ml. de zumo de mora
- 1/2 taza de azúcar
- 2 sobres gelatina sin sabor
- 1/4 taza de agua

Elaboración

Pondremos la nata para el mousse de mora en la batidora y, añadiremos también un par de cucharadas soperas colmadas de leche en polvo, el zumo de mora y la media taza de azúcar. Batimos todos estos ingredientes a máxima potencia.

Ponemos el contenido de los dos sobres de gelatina neutra, sin sabor, en un cuarto de taza de agua fría (o caliente, mira el envase) y removemos hasta que la gelatina se disuelva.

Echamos la gelatina neutra disuelta en el vaso de la batidora, junto a los otros ingredientes para la mousse de mora, y volvemos a batir hasta que todo quede completamente integrado.

Repartimos la mezcla en distintos moldes y los llevamos a la nevera, donde deberán reposar al menos durante una hora.

Pasado ese tiempo, ya podremos disfrutar de una deliciosa mousse de moras que, por supuesto, podremos decorar con unas moras frescas.

➔ Notas

A la hora de servir el mousse de mora, podemos acompañarlo con un poco de nata montada. El conjunto, bien fresquito, resultará una delicia.

Foto: [Girl Interrupted Eating](#)



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

Ingredientes

- 1 plancha de masa quebrada
- Mermelada naranja
- 100 gr. de mantequilla
- 100-150 gr. de azúcar
- 150 gr. de chocolate de más del 70%
- 150 gr. de harina
- 40-50 gr. de pistachos
- 7 gr. de levadura en polvo
- 2 huevos

Elaboración

Comenzamos la preparación de las tartaletas de chocolate, preparando la crema de chocolate. Para ello, en un bol mezclamos el chocolate fundido, la mantequilla a punto pomada y el azúcar. Una vez bien mezclado añadimos los huevos, batimos, e incorporamos la levadura en polvo. Echamos la harina y movemos hasta que esté bien incorporada.

Una vez que la crema de chocolate esté lista, forramos unos moldes individuales (que tendrán el tamaño que queramos dar a las tartaletas de chocolate), con pasta quebrada y echamos en el centro un poco de mermelada de naranja. La extendemos de forma que quede una capita en toda la base del molde, y la tapamos con la crema de chocolate hasta cubrir (si no se reparte bien la crema de chocolate, ya que es algo espesa, no te preocupes, la masa se esparcirá sólo por todo el molde cuando los metas al horno).

Damos el último toque a la preparación de las tartaletas de chocolate, repartiendo los pistachos pelados por encima, y los llevamos al horno caliente, con calor arriba y abajo, a 170°C. Los dejamos que se cocinen unos 20 minutos... Estas tartaletas de chocolate tienen que quedar jugosas por su interior y crujientes por fuera, pero sobre todo quedarán deliciosas.

Foto: Frabisa



Bebidas y salsas



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 300 ml. de champagne
- 2 naranjas de zumo
- 1/2 limón
- Hielo

Elaboración

Para preparar el mimosa cóctel, tenemos que empezar por picar el hielo para que enfríe con mayor rapidez la bebida. Para picarlo vamos a utilizar o una batidora de vaso americano o una picadora de hielo. Si no tenemos ninguno de estos electrodomésticos podemos meter el hielo en un paño de cocina y golpearlo con un objeto contundente hasta que el hielo esté picado.

Lo siguiente es colocar hielo picado en la coctelera y añadir el zumo del medio limón. Exprimimos las dos naranjas y agregamos el zumo al mimosa cóctel.

Por último, agregamos a la coctelera el champagne y la cerramos. Removemos, sin agitar demasiado la coctelera con el mimosa cóctel dentro.

Servimos en copas altas teniendo cuidado de que no caiga nada de hielo picado dentro.

Foto: [JoeShlabotnik](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	3 min
 Tiempo de cocción	5 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 450 ml. de leche
- 200 ml. de leche condensada
- 175 ml. de ron

Elaboración

El ponche crema casero es fácil de hacer, pero requiere calentar los ingredientes (incluido el huevo) a fuego muy lento, con el fin de que no se corte la mezcla. Para ello, en una olla echamos la leche junto con la leche condensada, y lo calentamos a fuego lento. Sin dejar de remover, cuando la mezcla esté bien diluida, añadimos las yemas de huevo, y removemos sin parar. Rápido, apartamos la primera mezcla del ponche crema casero del fuego.

Ya sólo nos queda añadir el ron, volver a remover hasta que en la crema estén todos los ingredientes realmente diluidos, y dejar enfriar la crema. Una vez fría, guardar el ponche crema casero en el frigorífico, y consumir siempre bien frío, con un par de cubitos de hielo, en un plazo máximo de dos días.

➔ Notas

Un cóctel con alcohol muy rico en calorías, apto sólo para golosos que puedan o quieran permitírselo.

Foto: [StuartWebster](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Principiantes

Ingredientes

- 250 gr. de frambuesas
- 250 gr. de pulpa de naranja o mandarina
- 80 gr. de azúcar (algo menos si los cítricos están dulces)
- Ralladura de 1/2 naranja o 1 mandarina
- 1 vaso de cava

Elaboración

El día anterior a la preparación de este rico y vistoso sorbete de frambuesas, mete en el congelador las frambuesas y la pulpa de las naranjas o las mandarinas.

En el momento de llevar el sorbete de frambuesa a la mesa (se tarda 2 minutos en hacer), echa la fruta congelada en el vaso de la batidora junto al azúcar, la ralladura de naranja o mandarina y el cava.

A los 2 minutos, tritura bien, y prueba el resultado. Si queda muy espeso, puedes añadir un poco más de cava o un chorrillo de agua, pero ten en cuenta que según se vayan descongelando las frutas irá poniéndose más líquido.

Ya sólo nos queda repartir el sorbete de frambuesa en copas bonitas, y degustarlo con una pajita o con una cucharita larga... Bon apetit!!

Foto: [nachoafonso](#)





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

Ingredientes

- 1 ajo
- 20-30 gr. de piñones
- 1 rama de albahaca
- 20 gr. de queso parmesano rallado
- Pimienta molida

Elaboración

Para hacer esta salsa de piñones y albahaca, cogemos un mortero y echamos en él el ajo pelado y picado grosamente. Lo machacamos bien hasta que quede como una pasta.

Una vez machacado el ajo, añadimos los piñones y los machacamos también. Reservamos.

Retiramos las hojas de la ramita de albahaca, y la añadimos al mortero. Volvemos a machacar bien.

Ahora, como remate final de esta salsa de piñones y albahaca, echamos en el mortero el queso rallado y un poco de pimienta, y lo volvemos a machacar todo... Una vez lo tengamos todo machacado, tendremos una salsa espesita con de un bonito color verde con un olor y un sabor fresco y delicioso.

➔ Notas

Hacer esta salsa de piñones y albahaca, ideal para acompañar platos de pasta, mariscos y pescados blancos, es muy muy sencilla, aunque se ha de preparar el brazo ya que todo se hace a fuerza de mano y mortero.

Foto: [TheDeliciousLife](#)



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 1 taza de mayonesa
- 5 pepinillos pequeños
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 cucharada de finas hierbas (yo utilizo siempre orégano y perejil)
- 1 cucharadita de vinagre

Elaboración

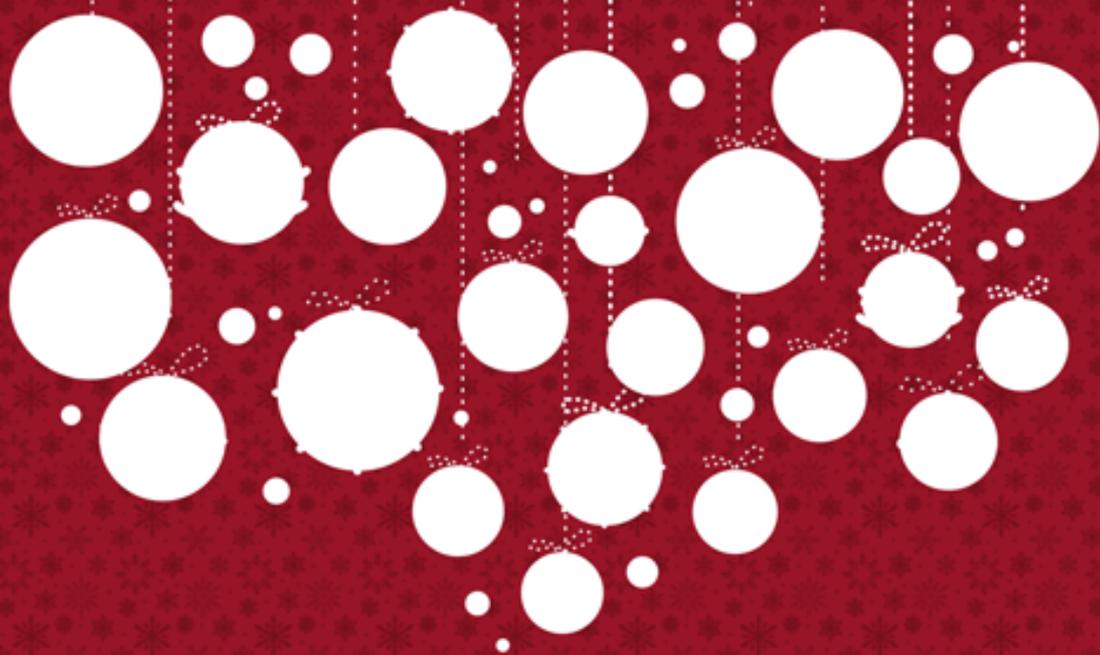
Empezamos la elaboración de la salsa tártara escurriendo y picando un poco los pepinillos y las alcaparras. Pica también las finas hierbas que quieras utilizar. Echa en el vaso de la batidora todos los ingredientes (salvo el vinagre) y bátelo hasta conseguir una salsa cremosa y suave. Al final, añade el vinagre y bátelo un poco más.

Si te das buena maña en la cocina, aparta un poco de pepinillo y unas alcaparras y córtalos en trocitos muy pequeñitos, mézclalos con la salsa anterior con un tenedor o una cuchara y así quedará la salsa tártara con pequeños trocitos que al comer dan un toque especial al plato.

La salsa tártara se puede servir para enriquecer ensaladas, platos de pasta, pescados, etc.

Foto: JLastras






*Recetas
Comidas*
.COM

Twitter | **Facebook** | **Google+**

Coc|na.es