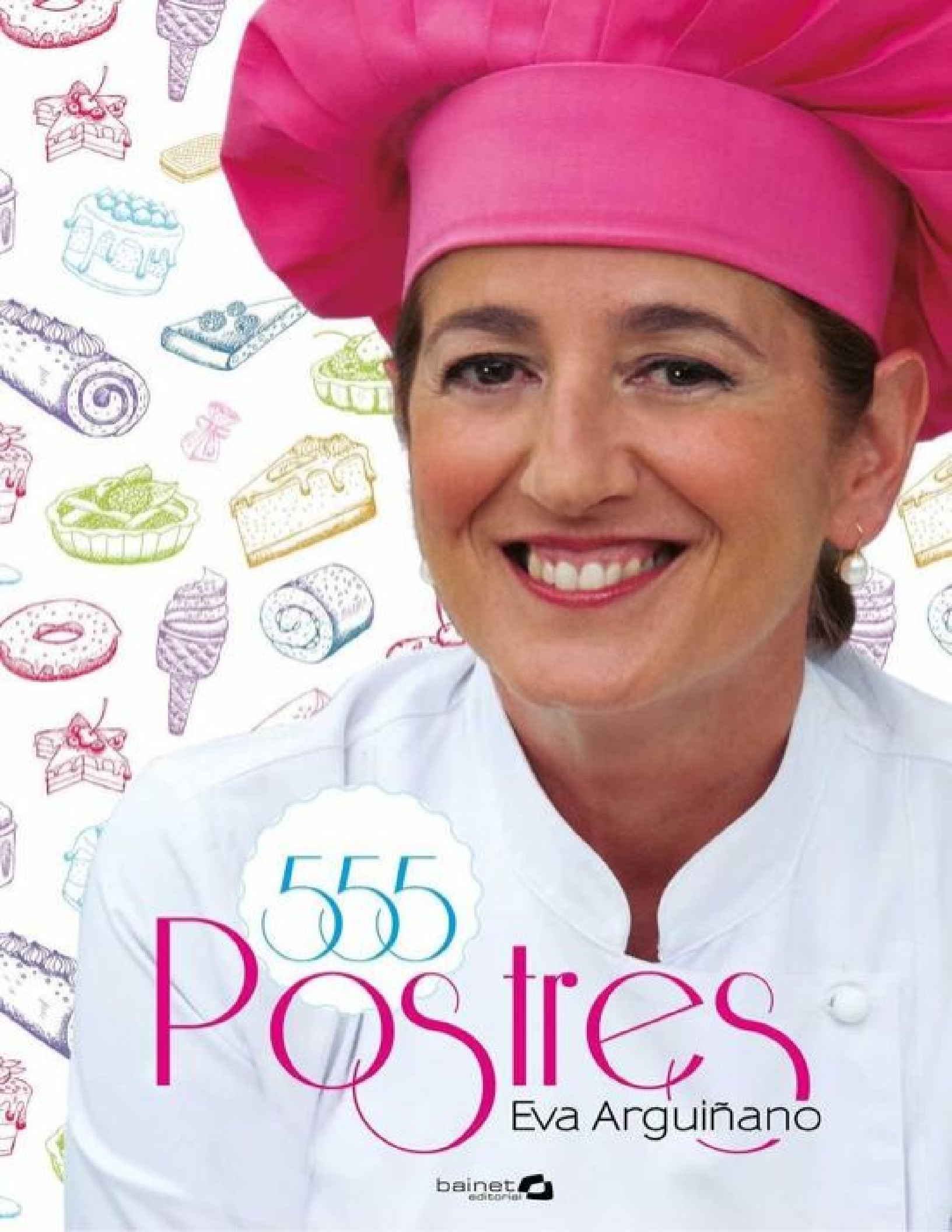
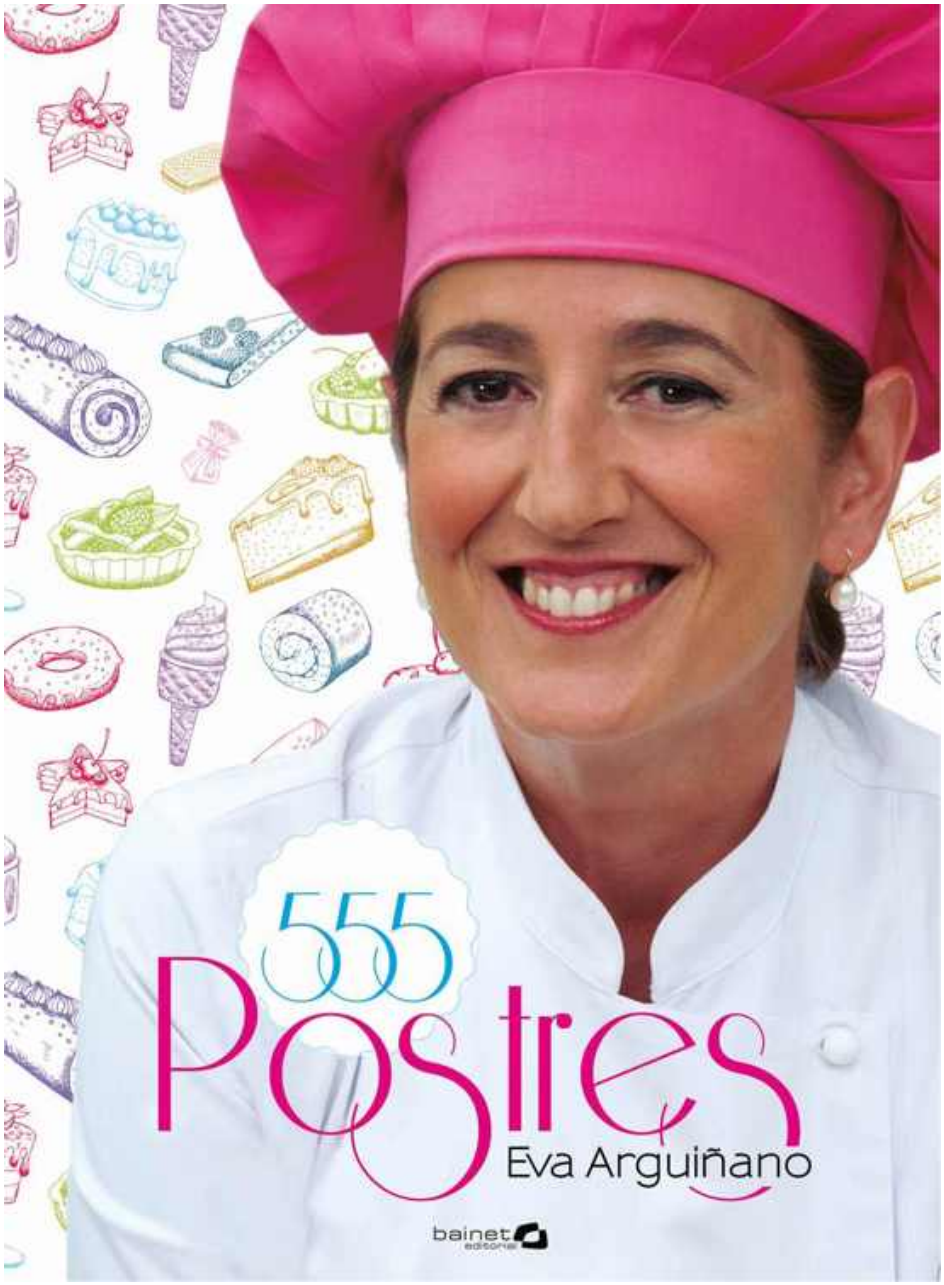


555 Postres

Eva Arguiñano

bainet editorial


555
Postres
Eva Arguiñano
bainet
editorial

555 Postres
de Eva Arguiñano

Primera edición noviembre 2014

Edición: Bainet editorial S.A.

Fotografía cubierta: Laura 10m

Diseño cubierta y maquetación: Burman Comunicación.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos – www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra

© Eva Arguiñano, 2014

© De esta edición, Bainet editorial S.A., 2014

Uribitarte, 18 - 48001 Bilbao.

I.S.B.N.: 978-84-943526-0-7

Depósito legal: BI-1377 – 2014

555 Postres
de Eva Arguiñano

Sumario

PRÓLOGO 7
RECETAS 9
GALLETAS 10
PASTAS 20
PASTELES 25
TARTAS 58
MAGDALENAS 93
BIZCOCHOS 99
PUDINES 120
FRUTAS 128
SOPAS 194
BATIDOS Y SORBETES 202
CREMAS 213
MOUSSES 234
FLANES 242
BOLLERÍA Y PANADERÍA 254
HELADOS/FRÍOS 268
CHOCOLATES 282
ROSCOS Y ROSQUILLAS 289
CONFITURAS 293
CREPES Y TORTITAS 297
SUFLÉS 308
VOCABULARIO 310
UTENSILIOS IMPRESCINDIBLES 311
INGREDIENTES BÁSICOS 312
TÉCNICAS BÁSICAS 312
ÍNDICE DE APARTADOS 316
ÍNDICE ALFABÉTICO 322

Prólogo

Cuando comencé a trabajar en el restaurante de mi hermano Karlos no tenía mucha idea de cocinar. Pero sí que tenía mucha curiosidad y ganas de aprender. Buena parte de lo que hoy sé lo encontré en los libros. En agradecimiento a todos aquellos libros que consulté y para ayudar a quienes tengan interés en preparar postres, me he atrevido a escribir este libro que ahora tienes en tus manos.

Entre estas 555 recetas he incluido las más básicas, las más sencillas de hacer en casa. Todas con productos conocidos ya que los ingredientes que he utilizado son fáciles de encontrar, no hay cosas "raras". Siguiendo las instrucciones de la elaboración, seguro que no tendrás ningún problema si te animas a hacerlas. He intentado explicarlas de manera clara y concisa. Como soy autodidacta sé bien cómo hay que explicar una receta para que otra persona la pueda poner en práctica.

He buscado la mayor variedad posible de postres. Hay de repostería: pasteles, pastas, tartas, galletas, bizcochos, magdalenas, buñuelos y rosquillas; y de bollería y panadería. También hay postres de frutas en brochetas, batidos, sorbetes, mousses, cremas y sopas, sin olvidarnos del chocolate, que está presente en buen número de elaboraciones, así como helados y granizados. He intentado hacer un recetario muy surtido para que tengas dónde elegir.

Verás que además de los postres para dos, los hay para cuatro, para seis e incluso para ocho personas. De esta forma no tendrás problemas cuando tengas varios invitados en casa.

El postre es el broche de la comida, y por eso tiene que ser un plato más, pero con ese toque especial que supone rematar el menú. El postre tiene que ir en consonancia con los platos anteriores para que el cierre sea el más adecuado, un buen final.

Me gustaría que este libro te sirviera para pasar un buen rato en la cocina y un mejor momento en la mesa.

Eva Arguiñano

Recetas

Galletas

1. GALLETA CON CREMA DE PLÁTANO (6 p.)

3 plátanos
20 galletas
100 g de mantequilla
50 g de avellanas peladas
medio vaso de nata líquida
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
zumo de limón
frambuesas
hojas de menta

Pon las galletas sobre un paño limpio. Ciérralo y aplasta las galletas con un mazo o con un rodillo hasta que queden pulverizadas. Colócalas en un bol y vierte sobre ellas la mantequilla fundida. Amasa a mano e introduce la masa de galletas en una bolsa especial para congelar, espárcela y vuelve a aplastarla con el mazo o con el rodillo. Coloca la bolsa en el frigorífico para que se solidifique. Corta la galleta en 6 porciones.

Pela y aplasta 2 plátanos con un tenedor. Échales unas gotas de zumo de limón y un chorrito de nata y mezcla bien. Agrega una cucharada de mermelada y sigue mezclando.

Con una batidora eléctrica de varillas monta el resto de la nata, agrega la crema de plátano y sigue batiendo. Introduce la crema en una manga pastelera.

Pon el azúcar a calentar en una sartén, añádele unas gotas de agua y unas gotas de zumo de limón. Cuando se funda y empiece a coger color, pela el otro plátano, córtalo en rodajas y caramelízalas.

Cubre las galletas con la crema de plátano, decora la superficie con un poco de mermelada de albaricoque, unas avellanas picadas, frambuesas, hojas de menta y rodajas de plátano caramelizadas.

2. GALLETAS CON FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS (10

unidades)

2. 30 g de harina
30 g de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
1 clara de huevo
1 cucharada de almendras picadas
1 cucharada de nueces picadas
10 almendras
10 avellanas
10 medias nueces
ralladura de limón
natillas

Para la crema de galletas, pon en un bol las nueces y las almendras picadas. Agrega una cucharada de azúcar, la harina y la ralladura de limón. Mezcla y añade la mantequilla líquida (caliéntala en el microondas durante 25 segundos a máxima potencia). Incorpora la clara de huevo y mezcla.

Cubre una bandeja de horno con papel de hornear y vierte la crema poco a poco dándole forma de galletas. Hornea a 180 grados durante 8-10 minutos.

Tuesta las almendras, las avellanas y las nueces en una sartén a fuego suave. Retira y colócalas sobre un papel de hornear haciendo 10 montoncitos que contenga cada uno una avellana, una almendra y media nuez.

Para hacer el caramelo, pon a caramelizar dos cucharadas de azúcar en una sartén y vierte sobre los montoncitos de frutos secos. Deja que se enfríen.

Sirve las galletas en el plato con los frutos secos caramelizados y acompaña con unas natillas.

3. GALLETAS CON MANZANA Y LECHE CONDENSADA (4 p.)

1 lámina de pasta brisa
125 ml de leche condensada
2 manzanas
100 g de frambuesas

25 g de mantequilla
hojas de menta

Corta la pasta brisa en 8 triángulos. Úntalos con la leche condensada (reserva un poco) y colócalos sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear a 170 grados durante 10-12 minutos.

Descorazona las manzanas, retira los extremos y parte por la mitad de manera que queden 4 lonchas gruesas. Funde la mantequilla en una sartén y asa las manzanas.

Extiende 4 triángulos en una fuente grande, coloca encima de cada uno una loncha de manzana, rellena el agujero del corazón con las frambuesas y salpica todo con unos hilos de leche condensada. Coloca al lado los otros triángulos y decora con hojas de menta.

4. GALLETAS DE AVENA Y LECHE MORADA (4 p.)

4.

Para las galletas

125 g de compota de manzana (2 manzanas, 2 cucharadas de azúcar,
1 palo de canela)
250 g de copos de avena
60 g de pasas picadas
60 g de nueces picadas
125 g de melaza
250 g de harina integral
40 ml de aceite de oliva
hojas de menta

Para la leche morada

750 ml de leche
4 cucharadas de mermelada de mora
cubitos de hielo

Para hacer una taza de compota de manzana, pela 2 manzanas, descorazónalas, trocéalas y ponlas a cocer en una cazuela con el azúcar y la canela. Tapa y cocina a fuego suave durante 20 minutos. Retira la canela y haz un puré con las manzanas.

Para hacer las galletas, pon la compota en un bol y agrega las pasas, las nueces, la avena, la harina y la melaza. Añade el aceite y remueve hasta hacer una pasta. Forra una bandeja de horno con papel de hornear y haz encima montoncitos con la pasta (te saldrán unos 14). Precalienta el horno y hornea las galletas a 180 grados durante 25 minutos.

Para la leche morada, pon la leche y la mermelada de mora en una jarra y bate con la varilla. Añade unos cubitos de hielo al servir para que esté bien frío.

Sirve las galletas de avena con la leche morada y decora con menta.

5. GALLETAS DE AVENA Y PASAS (6-8 p.)

5. tazas de copos de avena
1 taza de uvas
1 taza de harina
1 taza de azúcar
2 huevos
1 taza de leche
1 vaso de ron
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de canela molida
sal
hojas de menta
chocolate caliente a la taza (opcional)

Pon las pasas en remojo en un bol con el ron durante 2-3 horas. Escurre.

Pon la harina en un bol y añade una pizca de sal, la levadura, la canela y el azúcar. Reserva.

Tuesta los copos de avena en una sartén sin aceite. Añade al bol anterior y mezcla bien. Incorpora las pasas remojadas, los huevos y la leche y sigue mezclando.

Forra una bandeja de horno con papel de hornear y coloca encima porciones de la masa dándoles forma de galleta. Hornea (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 15 minutos.

Sirve en una fuente amplia y decora con hojas de menta. Puedes acompañarlas con chocolate caliente a la taza.

6. GALLETAS DE CALABAZA (4 p.)

6 cucharadas de mantequilla
10 cucharadas de azúcar
10 cucharadas de harina
3 huevos
1 rodaja de calabaza
100 g de pasas remojadas (en agua o licor)
sal

Para preparar el puré de calabaza, cuece la rodaja de calabaza en agua con una pizca de sal.

Con una batidora de varillas bate la mantequilla hasta dejarla a punto de pomada. Sin dejar de remover, añade el azúcar y los huevos. Continúa batiendo y agrega la harina poco a poco. Seguidamente, incorpora con cuidado y sin dejar de remover el puré de calabaza.

En una placa de horno, cubierta con papel de hornear o untada con mantequilla, extiende con una cuchara porciones de la mezcla dándoles forma.

Agrega las pasas y aplasta ligeramente con la cuchara.

Hornéalas durante 10-12 minutos a 180 grados. Deja enfriar y sirve.

7. GALLETAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE VAINILLA

(16 unidades)

70 g de chocolate de cobertura
50 g de frutos secos (nueces, almendras, avellanas)
1 huevo
50 g de mantequilla
85 g de harina integral
50 g de azúcar moreno

Para la crema de vainilla

1 yema de huevo
30 g de azúcar
100 ml de leche
1 vaina de vainilla

Casca el huevo en un bol y añade el azúcar moreno. Bate con la batidora de varillas y agrega la mantequilla. Mezcla bien e incorpora la harina y el chocolate de cobertura. Remueve y añade los frutos secos bien picados. Mezcla el conjunto con una espátula hasta hacer una masa compacta de chocolate.

Haz bolitas con la masa de chocolate y colócalas en una bandeja apta para el horno cubierta con papel de hornear. Cúbrelas con otro papel de hornear y presiona bien con la mano para darles forma de galleta. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 15 minutos.

Para hacer la crema de vainilla, calienta la leche en un cazo (reserva un poco en un bol) y añade el azúcar y la vaina de vainilla abierta en dos a lo largo. Deja en infusión.

Introduce la yema de huevo en el bol con la leche reservada e incorpora la leche aromatizada. Mezcla bien y vierte de nuevo la crema al cazo. Cocina a fuego suave hasta que se espese y remueve con una varilla de vez en cuando.

Sirve las galletas en el plato y acompaña con la crema de vainilla.

8. GALLETAS DE CUSCÚS Y PASAS (25 unidades)

250 g de cuscús integral
100 g de pasas remojadas
100 g de almendras tostadas
y fileteadas
300 ml de leche
50 g de mantequilla
2 cucharadas de miel de arroz
½ palo de canela
canela molida

Pon la leche con el palo de canela y la miel a fuego suave. Cuando empiece a calentarse añade el cuscús y cuece sin dejar de remover, hasta que se espese lo suficiente. Agrega las pasas y la mantequilla (reserva un poco para el molde) y sigue removiendo. Añade también la almendra y mezcla bien.

Una vez espesada la masa, retira el palo de canela y pasa a un molde para tartas engrasado con mantequilla. Presiona, espolvorea canela molida, tápalo con film de cocina y deja que se enfríe y repose como mínimo dos horas.

Una vez que esté bien reposado, trocea en porciones similares a galletas.

Puedes presentar estas galletas de cuscús envueltas en papel de celofán.

9. GALLETAS DE HOJALDRE CON CREMA Y FRUTAS (6-8 p.)

1. lámina de hojaldre
50 g de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
50 g de almendra tostada
un puñado de pasas
un puñado de orejones de albaricoque
hojas de menta

Para la crema pastelera

½ l de leche
75 g de azúcar
40 g de harina
10 g de harina de maíz
1 vaina de vainilla
1 huevo
3 yemas de huevo

Para la salsa de frutas rojas

frutas rojas (frambuesas, grosellas)
azúcar

Para hacer la crema, pon en un cazo la leche (reserva un poco) con la vainilla para que hierva y luego déjala templar. En un cuenco mezcla el azúcar, la harina de trigo y la de maíz. Añade un chorro de leche fría y vuelve a mezclar. Incorpora las yemas y el huevo y bate suavemente. Agrega toda la mezcla a la leche con la vainilla y remueve sin parar hasta que se espese a fuego muy lento y con cuidado de que no hierva. Deja enfriar.

Estira el hojaldre sobre una superficie espolvoreada con azúcar. Agrega pizcas de mantequilla sobre el hojaldre, dobla la masa y vuelve a estirar.

Cubre el hojaldre con la crema pastelera fría y reparte encima las pasas, las almendras y los orejones picados. Enrolla la masa de hojaldre, envuelve en film de cocina e introduce en el frigorífico. Una vez enfriado, corta en porciones. Coloca estas porciones en una placa de horno y hornea a 160 grados durante 25-30 minutos.

Sirve las galletas doradas acompañadas con la salsa de frutas rojas previamente trituradas con una pizca de azúcar. Adorna con hojas de menta.

10. GALLETAS DE MANTEQUILLA Y MIEL (50 unidades)

10.

250 g de mantequilla
250 g de harina
250 g de azúcar glas
3 cucharadas de miel
1 huevo
1 cucharada de «cuatro especias»
huevo batido
400 g de chocolate de cobertura
½ l de nata líquida
½ l de leche
hojas de menta

Pon la mantequilla a punto de pomada en un bol y añade la miel, el azúcar glas y el huevo. Mezcla bien. Agrega la harina (reserva un poco) y amasa a mano. Envuelve la masa con un paño limpio y seco e introduce en el frigorífico hasta que se endurezca.Incorpora la cucharada de «cuatro especias» y amasa.

Para trabajar la masa, espolvorea en una superficie lisa un poco de harina y estira la masa con un rodillo. Córtala con un cortapastas en pequeños círculos para darle forma a las galletas.

Coloca las galletas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y píntalas con huevo batido. Hornea a 200 grados durante 12 minutos.

Pon a calentar la leche y la nata en una cazuela y añade el chocolate rallado. Cocina a fuego medio hasta que se espese.

Sirve las galletas, acompaña con el chocolate a la taza y decora con hojas de menta.

11. GALLETAS DE PASAS (8 unidades)

1 lámina de hojaldre
25 g de mantequilla
1 clara de huevo
2 vasos de leche
130 g de chocolate de cobertura
pasas remojadas
frutas varias confitadas y picadas
nuez moscada
pimienta
azúcar
harina

Extiende el hojaldre espolvoreando un poco de harina para que no se pegue y corta en piezas redondas con un cortapastas. Mezcla un puñado de pasas, la mantequilla derretida, un puñado de frutas confitadas, una pizca de nuez moscada y una pizca de pimienta.

Coloca sobre cada porción de hojaldre una cucharadita colmada de la mezcla. Enrolla los círculos y aplasta con el rodillo y un poco de harina para que no se peguen. Úntalos con la clara de huevo batida y espolvorea por encima azúcar. Coloca la placa de horno con papel de hornear y encima las galletas. Ásalas en el horno a 200 grados durante unos 15- 20 minutos, hasta que estén doradas.

Para preparar el chocolate, calienta en una cazuela la leche con el chocolate dándole vueltas con una cuchara de madera.

Sirve las galletas y acompáñalas con una taza de chocolate.

12. GALLETAS DE PASTA QUEBRADA (2 p.)

Para la pasta quebrada

350 g de harina
¼ de kg de mantequilla
¼ de kg de azúcar glas
1 huevo

Para decorar

1 huevo

piñones
azúcar
harina

Para preparar la pasta quebrada, derrite la mantequilla y trabájala hasta que tenga una textura de punto de pomada. A continuación agrega el azúcar glas y mezcla hasta conseguir una masa uniforme. Después añade el huevo y mézclalo nuevamente. Por último, echa la harina y vuelve a mezclar hasta que quede totalmente absorbida.

Amasa dando forma de rollo alargado y envuélvelo en film de cocina. Deja reposar en el frigorífico durante 8 horas antes de su utilización.

Coge la porción de masa que necesites, extiéndela con un rodillo, espolvoreando harina para que no se pegue, y corta las galletas a tu gusto. Pon encima de algunas azúcar, y otras úntalas con el huevo batido y coloca unos piñones encima. Hornea a 180 grados durante 10 minutos.

Sirve las galletas cuando estén frías.

13. GALLETAS EVA MARÍA (40 unidades)

13. 300 g de harina
1 huevo
170 g de mantequilla
170 g de azúcar
170 ml de leche
levadura en polvo

Mezcla la harina y una pizca de levadura y tamízalas pasándolas por el colador a un bol. Añade la mantequilla a punto de pomada, el azúcar y el huevo. Amasa con las manos e incorpora la leche poco a poco hasta conseguir una masa homogénea y que no se pegue en las manos (si hiciera falta, puedes agregar un poco más de harina).

Tapa la masa e introdúcela en el frigorífico. Deja que se enfríe durante una hora.

Para trabajar la masa, espolvorea un poco de harina sobre una superficie lisa y estira la masa con un rodillo. Córtala con un cortapastas en pequeños círculos para darle forma a las galletas.

Coloca las galletas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y pínchalas con un tenedor. Hornea a 175 grados durante 8-10 minutos.

Sírvelas en una fuente amplia.

14. GALLETAS INTEGRALES (30 unidades)
225 g de harina integral
100 g de harina refinada
150 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 huevo
sal
chocolate de cobertura
(opcional)

Mezcla en un bol las dos harinas y añade el azúcar y media cucharadita de sal. Agrega la mantequilla a punto de pomada y

el huevo. Amasa con las manos hasta que quede compacta y no se pegue en los dedos.

Enharina la superficie sobre la que vayas a trabajar. Estira la masa con un rodillo y córtala con un cuchillo o cortapastas para dar forma a las galletas.

Colócalas sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear y hornea (con el horno previamente caliente) a 160-170 grados durante unos 10 minutos. Deja templar.

Sirve las galletas en una fuente amplia. Puedes acompañarlas con chocolate de cobertura fundido.

15. GALLETAS INTEGRALES CON MERMELADA DE KIWI (30 unidades)

500 g de harina de avena
60 g de harina integral
1 cucharada de levadura en polvo
25 g de margarina
4 kiwis
500 g de azúcar
zumo de ½ limón
harina integral para amasar

Para las galletas, pon en un cazo dos vasos de agua a calentar. Mezcla en un bol la harina de avena, la harina integral, la levadura y la margarina. Vierte el agua templada poco a poco y amasa. Pasa a una encimera lisa, espolvorea un poco más de harina para que no se pegue y sigue amasando hasta que no se pegue en las manos. Estira la masa con el rodillo y corta en rectángulos.

Hornea las galletas en una bandeja cubierta con papel de hornear a 200 grados durante unos 12 minutos y deja que se enfríen.

Para la mermelada, pela y trocea los kiwis. Cuécelos en una cazuela con el azúcar y el zumo de limón. Después de unos 10 minutos retira los trozos de kiwi y deja que se reduzca el jugo que han soltado. Deja que se enfríen los kiwis y el jarabe.

Sirve las galletas y úntalas con el kiwi y la mermelada reducida.

16. GALLETITAS DE MIEL (35 unidades)

215 g de harina
2 yemas de huevo
130 g de miel
35 g de azúcar
35 g de cacao amargo en polvo
2 cucharadas de leche
1 copita de licor
60 g de nueces
(tostadas y molidas)
1 clavo molido
ralladura de limón
azúcar glas

En un bol mezcla con suavidad las yemas con la miel, el licor, la leche, ralladura de limón, el azúcar, el clavo, las nueces, el cacao y la harina tamizada.

Una vez que tengas una masa uniforme, coloca montoncitos en una placa de horno cubierta con papel de hornear. Hornea a 175 grados durante 8-10 minutos.

Sirve las galletitas espolvoreadas con azúcar glas.

17. GALLETITAS SALADAS (40 unidades)

300 g de harina
200 g de mantequilla
2 cucharadas de nata líquida
sal
anchoíllas en aceite de oliva
aceitunas verdes
queso de oveja rallado
aceite de oliva

Pon la harina en un bol y añade una pizca de sal, la nata y la mantequilla a punto de pomada. Amasa bien y envuelve la masa en film de cocina. Deja reposar en el frigorífico durante media

hora.

Enharina la superficie sobre la que vas a trabajar. Estira la masa con un rodillo y córtala con cortapastas de distintas formas (estrellado, redondo, romboidal) para dar forma a las galletas.

Colócalas sobre una bandeja cubierta con papel de hornear y reparte sobre algunas galletas unas anchoíllas en aceite; en otras aceitunas y en las restantes un poco de queso rallado. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 15-20 minutos. Deja templar y píntalas con un poco de aceite para darles brillo. Sirve.

18. SUPERGALLETA CON MACEDONIA (4 p.)

Para la supergalleta

125 g de mantequilla
125 g de harina
60 g de harina de arroz
60 g de azúcar
1 pizca de extracto de vainilla
sal

Para la macedonia

1 piña
12 fresas
1 ciruela
6 ciruelas pasas
1 puñado de avellanas peladas
3 yogures naturales
2 cucharadas de miel
1 pizca de extracto de vainilla
hojas de menta
mermelada

Mezcla en un bol la harina de arroz y la harina de trigo (reserva un poco). Añade el azúcar, la vainilla, una pizca de sal y la mantequilla a punto de pomada. Amasa hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Coloca la masa en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y estírala con la mano hasta darle forma redonda. Pincha la supergalleta con un tenedor, haz rayitas en los bordes y marca 8 trozos (sin cortarlos). Hornea a 180 grados durante 15 minutos hasta que adquiera un color dorado. Retira y corta las 8 porciones de la supergalleta nada más sacarla del horno caliente.

Abre la piña por la mitad y vacíala (reserva la corteza). Corta la carne en dados y ponlos en un bol. Retira el rabo a las fresas, trocéalas y agrégalas al bol. Incorpora las avellanas, las ciruelas pasas picadas y la ciruela cortada en dados. Añade la miel y el extracto de vainilla.

Extiende los yogures sobre las cortezas vacías de la piña. Agrega la macedonia de frutas y decora con menta.

Sirve la supergalleta con la macedonia y acompaña con mermelada.

Pastas

1. PASTAS DE CÍTRICOS (15-17 unidades)

1 limón
1 naranja
1 pomelo
250 g de harina
135 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
½ sobre de levadura
2 huevos
harina para amasar
hojas de menta

Reblandece la mantequilla en el microondas unos segundos. Bátela en la batidora de varillas con el azúcar. Añade un huevo y sigue batiendo hasta que esté completamente incorporado.

Ralla sobre esta mezcla la corteza de medio limón, la de media naranja y un cuarto del pomelo. Añade el zumo de medio limón y de media naranja y sigue batiendo. Agrega la harina y la levadura tamizadas y mezcla todo bien. Amasa con la mano, cubre con film de cocina pegado a la masa y deja que se enfríe.

Una vez fría la masa, estira con el rodillo y espolvorea un poco de harina sobre una superficie lisa. Corta la masa dándole la forma deseada a las pastas, colócalas en una placa cubierta con papel de hornear, úntalas con el otro huevo batido y hornea a 185 grados durante 12-15 minutos.

Sirve las pastas cuando estén frías, y adorna con hojas de menta.

2. PASTAS DE MANTECA DE CERDO Y CHOCOLATE (30 unidades)

250 g de harina
250 g de manteca de cerdo
75 g de azúcar
75 g de chocolate de cobertura
1 cucharadita de canela molida
1 chupito de orujo blanco
azúcar glas
hojas de menta
grosellas
moras

Para glasear

75 g de azúcar glas

Extiende la harina en una placa de horno. Introdúcela en el horno a 200 grados durante 10 minutos aproximadamente. Remuévela de vez en cuando. Retírala del horno y pásala por un colador para eliminar las bolitas que se hayan formado.

Pon la manteca en un bol, añade el azúcar y bate con una varilla manual o la batidora eléctrica de varillas hasta que tenga espuma. Añade la canela y el orujo y mezcla bien. Agrega la harina poco a poco y amasa a mano.

Estira la masa a mano o con un rodillo dejándola con un grosor de un centímetro. Corta la masa en cuadrados pequeños e introdúcelos en el horno a 200 grados durante 10 minutos.

Funde el chocolate en el microondas y pon unos hilos sobre un tercio de las pastas. Espolvorea otro tercio con azúcar glas. Para glasear, agrega un poco de agua al azúcar glas, mezcla bien y baña el resto. Decora con hojas de menta, unas grosellas y unas moras.

3. PASTAS MASCABADAS CON TÉ FRÍO (4 p.)

3.

Para las pastas

50 g de mantequilla
100 g de azúcar mascabado
50 ml de leche
25 g de almendra en polvo
60 g de harina
fresas
moras
grosellas

Para el té

4 bolsitas de té
200 g de azúcar
1 trozo de corteza de limón
1 trozo de corteza de naranja
½ palo de canela
½ copa de vino de jerez
rama de menta

Para las pastas, mezcla en un bol la mantequilla a punto de pomada y el azúcar. Vierte la leche y agrega la almendra en polvo. Sigue mezclando e incorpora la harina (reserva un poco). Envuelve la masa en un trozo de film de cocina e introduce en el frigorífico hasta que se endurezca.

Retira el film a la masa y espolvorea un poco de la harina reservada. Corta la masa en rodajas y colócalas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Presiona las pastas con la mano y hornea (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 10-12 minutos.

Para el té, pon a calentar 1 litro de agua con la corteza de limón, la de naranja y el palo de canela. Añade las bolsitas de té y el azúcar y deja reposar durante 15 minutos. Cuela y deja enfriar en el frigorífico.

Vierte el té en una jarra y agrega el vino y decora con una rama de menta.

Sirve las pastas en una fuente amplia con fresas, moras y

grosellas y acompaña con el té frío.

4. PASTITAS DE CAFÉ (20-22 unidades)

4.125 g de azúcar
125 g de mantequilla
250 g de harina
4 claras de huevo
1 cucharada de café soluble
chocolate de cobertura negro
chocolate de cobertura blanco
menta
grosellas

Derrite la mantequilla en el microondas. Pon un poco de esta mantequilla derretida en una sartén con el café para que se disuelva.

Coloca las claras en un bol grande y móntalas con la batidora de varillas. Agrega el azúcar poco a poco y sigue batiendo. Añade mientras bates la mantequilla derretida y el café disuelto. Agrega la harina tamizada y mezcla suavemente. Introduce esta masa en una manga pastelera con boquilla rizada. Pon porciones individuales (dándoles la forma que quieras, en este caso medias lunas) sobre una placa cubierta con papel de hornear. Hornea a 180 grados durante 12-15 minutos.

Funde los chocolates por separado en el microondas. Vierte unos hilos de chocolate sobre las pastas una vez horneadas. Puedes hacerlo poniendo chocolate en un cucurucho hecho con papel de hornear y abriendo un pequeño agujero en la punta, o con una cucharilla y dejando que caiga un hilo sobre las pastas.

Sirve las pastas una vez frías con menta y grosellas.

5. POLVORONES (45 unidades)

500 g de harina
225 g de manteca de cerdo
150 g de azúcar glas
2 cucharadas de anís
½ cucharadita de canela molida
1 limón
harina y azúcar glas para espolvorear

Calienta el horno a 150 grados y coloca la harina sobre la placa del horno. Extiéndela con una espátula. Introduce en el horno y tuéstala durante 6 minutos. Retírala del horno, remuévela con la espátula y tuéstala otros 6 minutos.

Tamiza la harina (pásala por un colador) y ponla en un bol. Añade la canela y el azúcar. Limpia el limón, sécalo y ralla encima un cuarto de la corteza. Agrega la manteca y el anís y amasa bien.

Espolvorea la encimera con un poco de harina, coloca encima la masa, espolvoréala con otro poco de harina y estírala con un rodillo hasta dejarla en una plancha de un centímetro y medio de grosor. Con un cortapastas redondo corta los polvorones y colócalos sobre una bandeja cubierta con papel de hornear.

Junta los recortes, amásalos de nuevo, estíralos y repite el proceso. Hornea a 170 grados durante 15 minutos. Déjalos enfriar y espolvoréalos con azúcar glas.

6. SURTIDO DE PASTAS

¼ de kg de mantequilla
¼ de kg de azúcar glas
1 huevo
450 g de harina aprox.
licor de naranja
azúcar y huevo batido
para adornar

En un bol trabaja la mantequilla hasta conseguir una textura de punto de pomada. A continuación agrega el azúcar glas y mezcla hasta conseguir una masa uniforme. Después añade el huevo y mézclalo nuevamente. Agrega un chorrito de licor de naranja. Por último, añade la harina y vuelve a mezclar hasta que esté totalmente absorbida. Amasa dando forma de rollo alargado y envuélvelo en papel de aluminio. Deja reposar en el frigorífico durante 4 horas antes de su utilización.

Estira la masa en una superficie lisa (espolvoreada con harina) y con un rodillo. Córtala con un molde o un cortapastas. Puedes darles la forma que desees. Algunas puedes espolvorearlas con azúcar. El resto úntalas con huevo batido. Hornea a 175 grados durante 10 o 15 minutos dependiendo del grosor.

Sirve.

7. TEJA DE NUECES Y CHOCOLATE (8 p.)

150 g de nueces
200 g de chocolate
4 claras de huevo
350 g de azúcar
1 naranja
1 yogur natural
mermelada de frambuesa
hojas de menta

Para hacer la naranja confitada, lava bien su corteza con un cepillo bajo el grifo. Pártela en rodajas finas y cocínala en una cazuela intercalando capas de azúcar (en total 200 gramos) y rodajas de naranja. Cocina a fuego suave durante unos 20-30 minutos. Deja que se templen y reserva también el jugo.

Tritura con la picadora las nueces por un lado y el chocolate por el otro. Mézclalos. Monta con la batidora de varillas las claras. Añade el resto del azúcar (150 gramos) y sigue batiendo. Incorpora las nueces y el chocolate y mezcla con cuidado para que las claras no se bajen.

Cubre una bandeja de horno con papel de hornear y extiende la pasta dándole forma de pequeños discos. Hornea a 180 grados durante 15 minutos.

Sirve las tejas acompañadas de rodajas de naranja y su jugo, y con un poco de yogur y mermelada. Adorna con un poco de menta picada y en rama.

Pasteles

1. BOLITAS DE BATATA (8 p.)

12 batatas
100 g de fideos de chocolate
100 g de fideos de colores
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de azúcar
cacao amargo en polvo
ramita de menta

Para el merengue

3 claras de huevo
3 cucharadas de azúcar

Limpia las batatas bajo el grifo con un cepillito.

Ponlas a cocer en una cazuela con agua durante unos 30 minutos aproximadamente. Escúrrelas, déjalas templar y pélalas. Aplástalas con un tenedor hasta conseguir una masa homogénea. Añade el azúcar y la canela y sigue mezclando.

Forma bolitas y pasa la mitad por los fideos de chocolate y la otra mitad por los fideos de colores. Si quieres que se endurezcan un poco, mételas en el frigorífico durante 30 minutos.

Para hacer el merengue, monta las claras con una batidora eléctrica de varillas. Cuando estén bien montadas añade las 3 cucharadas de azúcar (de una en una) y sigue montando. Coloca el merengue en una manga pastelera.

Para servir, espolvorea el plato con un poco de cacao en polvo, adorna con pequeños montoncitos de merengue y distribuye encima las bolitas de batata. Decora con una ramita de menta.

2. BOLITAS DE TURRÓN CON SALSA DE MARACUYÁ (4 p.)

2. yogur natural
turrón blando
Para la masa
100 g de harina de arroz glutinoso
Para el jarabe
50 g de azúcar
un trozo de corteza de mandarina
un trozo de corteza de limón
unos trozos de corteza de piña
Para el aliño
1 maracuyá
1 cucharada de aceite de nuez
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
5 g de azúcar mascabado
½ cucharadita de vinagre

Corta el turrón en trocitos de bocado.

Para la masa, mezcla la harina de arroz con 95 ml de agua fría y amasa bien. Vierte el agua poco a poco y amasa. Coge una porción de la masa, haz un hueco, mete un trozo de turrón y redondea. Haz bolitas de esta manera.

Para el jarabe, mezcla medio litro de agua con el azúcar y las cortezas bien limpias. Pon a hervir. Retira las cortezas e introduce las bolitas en el jarabe. Cuécelas a fuego lento durante 3-4 minutos. Escurre y reserva las bolitas.

Para el aliño, saca la carne del maracuyá y colócala en un cuenco. Añade el resto de los ingredientes, mezcla y bátelos bien con una varilla.

Pon un poco de yogur en el fondo de un plato y coloca encima las bolitas. Alíñalas con la salsa de maracuyá y sirve.

3. BOMBAS CON CREMA DE MANZANA (6-8 unidades)

3. 150 g de harina
1 sobre de levadura en polvo
2 huevos
150 ml de leche
50 g de azúcar
aceite de oliva virgen extra
sal
azúcar con canela molida
ramita de menta

Para las natillas

½ l de leche
6 yemas de huevo
75 g de azúcar
1 palo de canela

Para la crema de manzana

3 manzanas reineta
3 cucharadas de azúcar

Limpia y corta las manzanas en trozos (sin corazón) y ponlas a cocer en una cacerola pequeña con las 3 cucharadas de azúcar y un poco de agua. Una vez cocida la manzana, tritura, cuela y reserva.

Para preparar las natillas, pon a calentar la leche (reserva 1 vaso) con la canela y el azúcar, sin que llegue a hervir.

Aparte, mezcla en un bol las yemas con la leche fría que has reservado, teniendo cuidado de no batir para que no tenga espuma. Añade la leche caliente a esta mezcla y pon a calentar a fuego bajo. Remueve, sin batir, durante 4 o 5 minutos hasta que se espese, poniendo especial cuidado en que no hierva. Por último, déjalas enfriar y retira el palo de canela.

Para preparar la pasta, mezcla bien la harina, la levadura, los huevos, el azúcar y una pizca de sal. Agrega, a continuación, la leche poco a poco hasta obtener una pasta sin grumos. Bate todo muy bien y deja reposar unos minutos. Fríe pequeñas porciones de la masa de las bombas en abundante aceite

caliente. Reserva.

Rellena las bombas con el puré de manzana y pásalas por azúcar y canela.

Sirve en el fondo de un plato la crema de natillas y coloca encima las bombas. Decora con una ramita de menta.

4. BOTONES DE ALMENDRA (40 unidades)

4.125 g de mantequilla
125 g de azúcar glas
125 g de harina
1 huevo
1 cucharada de leche
70 g de almendra molida
hojas de menta

Pon la mantequilla (a punto de pomada) en un bol. Incorpora el azúcar, la leche y el huevo. Mezcla bien hasta que queden perfectamente integrados.

Agrega la harina a la masa anterior. Mezcla con movimientos suaves y envolventes hasta que quede una masa homogénea.

Coloca una boquilla redonda lisa en la manga pastelera. Introduce la masa y reparte pequeñas porciones sobre una placa de horno forrada con papel de hornear.

Espolvoréalas con la almendra. Hornéalas a 180 grados durante 8-10 minutos (que cojan color tostado pero no muy oscuro). Sácalas del horno, retíralas del papel y ponlas en una bandeja. Adorna con hojas de menta.

5. BRICK CON MERMELADA DE FRESA (4 p.)

5 obleas de pasta brick
2 yogures naturales
150 ml de nata líquida
azúcar
50 g de mantequilla
hojas de menta

Para la mermelada

1 kg de fresas
600 g de azúcar

Limpia bien las fresas, retírales los rabos y sécalas bien. Pon las fresas con una cucharada de azúcar en un recipiente por capas, alternando las fresas y el azúcar, siendo la primera y la última el azúcar, y deja en reposo 24 horas. Pasado este tiempo, escurre el jugo que hayan soltado las fresas. Pon a hervir este jugo durante 10 minutos. Introduce las fresas, espera a que tomen temperatura, retira a un recipiente y deja que se maceren otras 24 horas. Al día siguiente dales un hervor a las fresas con su jugo.

Por otra parte, prepara las tartaletas de pasta brick. Unta cada oblea con mantequilla derretida y colócalas en moldes individuales circulares, dejando el centro libre para poder rellenar.

Monta la nata con la batidora de varillas y una cucharada de azúcar. Mezcla la nata con los yogures.

Sirve las tartaletas con el yogur enriquecido en el centro y acompaña con la mermelada de fresa. Adorna con hojas de menta.

6. CANUTILLOS DE LA ABUNDANCIA (2 p.)

2 tortillas mexicanas
de trigo
1 rodaja de piña
1 kiwi
1 pera
1 plátano

5 fresas
1 nuez de mantequilla
6 cucharadas de azúcar
100 ml de vinagre
de módena
2 bolas de helado
de queso

Pela el kiwi, la pera, el plátano y la piña (retirando el tronco). Limpia las fresas y retira el rabo. Trocea toda la fruta. Ponla en un bol y añade 3 cucharadas de azúcar. Mezcla y deja macerar durante 30 minutos.

Para hacer los canutillos, unta las tortillas con la mantequilla y espolvorea un poco de azúcar por encima. Enrolla las tortillas hasta hacer unos cucuruchos y envuélvelas con un trozo de papel de hornear. Pon en la punta de los cucuruchos un canuto de metal (para que no se abran las tortillas).

Coloca los canutillos en una bandeja de horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 10-15 minutos, hasta que queden crujientes. Retira los papeles y desmolda.

Para la reducción de módena, pon 3 cucharadas de azúcar y el vinagre en una sartén. Deja que se reduzca.

Pon el helado de queso en la base de las copas. Incorpora los canutillos y rellénalos con las frutas maceradas. Salsea por encima con la reducción de vinagre y azucar, y sirve.

7. CANUTILLOS RELLENOS DE MOUSSE DE CHOCOLATE (4 p.)

250 g de hojaldre
1 huevo
50 g de almendras fileteadas
grosellas
frambuesas
hojas de menta
azúcar

Para la mousse de chocolate

175 g de chocolate de cobertura
30 g de mantequilla
un chorrito de brandy
3 huevos
80 g de azúcar glas

Con un rodillo estira el hojaldre hasta que quede bien fino.

Corta 8 tiras de 6 centímetros de ancho manteniendo el largo de la lámina de hojaldre. Bate un huevo y unta las tiras.

Enróllalas (dejando la parte untada con huevo hacia fuera) alrededor de unos canutillos de metal (especiales de repostería). Coloca los canutillos sobre una placa cubierta con papel de hornear.

Espolvorea el resto del hojaldre con el azúcar. Pasa el rodillo por encima para que se incruste. Gira en sentido contrario las puntas de las tiras. Colócalas también sobre la placa de hornear. Introduce en el horno a 200 grados durante 10-15 minutos. Deja enfriar y desmolda.

Extiende las almendras fileteadas sobre otra placa cubierta con papel de hornear y tuéstalas en el horno a 200 grados durante 3-4 minutos.

Trocea el chocolate, ponlo a fundir al baño maría y retíralo del fuego. Separa las yemas de las claras. Agrega un poco de chocolate fundido sobre las yemas y bate suavemente. Vierte esta mezcla sobre el chocolate, agrega la mantequilla y el licor.

Con una batidora eléctrica de varillas monta las claras a punto de nieve, añade el azúcar glas y sigue montando.

Añádelas suavemente a la mezcla anterior sin dejar de remover. Introduce en una manga pastelera y rellena los canutillos.

Sirve 2 por ración y adórnalos con las tiras de hojaldre, almendra tostada, grosellas, frambuesas y hojas de menta.

8. CAPRICHO DE OTOÑO (4 p.)

8. 200 g de pan alemán
450 ml de leche condensada
1-2 kiwis
1-2 plátanos
1 cucharadita de canela molida
4 cucharaditas de azúcar
frambuesas
hojas de menta
almendras tostadas picadas
pétalos de flores (opcional)

Desmiga el pan y colócalo en un bol. Añade la canela y 400 ml de leche condensada (reserva el resto para decorar). Mezcla bien y deja reposar unos 30 minutos para que el pan se empape bien.

Rellena con la mezcla 4 moldes de aro hasta la mitad. Aplasta y desmolda.

Pela los plátanos y los kiwis, córtalos en láminas y cubre los caprichos. Reparte el azúcar por encima de la fruta y carameliza con el soplete.

Espolvorea con la almendra picada y decora con unas frambuesas, unos hilos de leche condensada y unas hojas de menta (puedes decorar también con pétalos de flores). Sirve.

9. CARACOLAS RELLENAS DE DULCE DE LECHE (4 p.)

1 huevo
65 g de harina
125 ml de leche
25 g de mantequilla
1 bote de leche condensada de 370 g
100 g de chocolate de cobertura
8 cucharadas de nata líquida
aceite de oliva
sal
pistachos pelados
almendras fileteadas
hojas de menta

Para hacer los crepes, pon el huevo, una pizca de sal, la harina y la leche en una jarra y tritura con la batidora. Agrega 20 gramos de mantequilla y sigue batiendo. Unta una sartén con el resto de la mantequilla, vierte 1-2 cucharadas del preparado, extiéndelo bien por toda la sartén y cocina por los 2 lados. Repite la operación hasta terminar.

Pon el bote de leche condensada sin abrir en la olla a presión cubierta totalmente de agua, tapa, cuece durante 45 minutos a partir de que suba la válvula de seguridad, y deja enfriar en la misma olla.

Unta los crepes por un lado con el dulce de leche y ponlos unos encima de otros. Enróllalos formando un rulo.

Tuesta las almendras en una sartén. Aparte, calienta la nata y el chocolate en un cazo a fuego suave dándole vueltas mientras se derrite el chocolate. Vierte un chorrito de aceite y reserva.

Sirve el rulo de crepes cortado en rodajas con la salsa de chocolate, las almendras y los pistachos. Adorna con hojas menta.

10. CRESPILLOS ARAGONESES (4 p.)

10. 10 hojas de borraja
3 huevos
125 g de harina
75 ml de leche
aceite de oliva virgen extra
50 ml de anís
2 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Casca los huevos y bátelos en un bol. Agrega la harina, la leche y el anís y sigue batiendo con la varilla hasta conseguir una masa homogénea sin grumos.

Introduce las hojas de borraja y úntalas bien en la masa. Fríelas (por ambos lados) en una sartén con aceite caliente. Escúrrelas sobre un plato cubierto con papel de cocina.

Pica las hojas de menta y mézclalas con las 2 cucharadas de azúcar. Pon las hojas de borraja en una fuente y espolvoréalas con la mezcla anterior.

11. EMPANADILLAS DE HOJALDRE (6-8 p.)

250 g de hojaldre
5 cucharadas de crema pastelera
16 frambuesas
huevo batido
aceite de oliva
azúcar con canela molida
hojas de menta

Puré de fresa para acompañar

1 puñado de fresas
½ vaso de nata líquida
½ vaso de leche
2 cucharadas de azúcar

Estira el hojaldre, que quede fino, en una superficie espolvoreada con harina y córtalo en círculos de 10 centímetros de diámetro. Pon en el centro un poco de crema pastelera y una frambuesa. Unta el borde con huevo batido y dobla las

empanadillas, sellándolas con un tenedor. Fríelas hasta que se doren. Una vez fritas, sácalas y espolvoréalas con azúcar y canela molida.

Prepara un puré mezclando las fresas limpias y troceadas con la nata, la leche y el azúcar y batiendo con una batidora.

Acompaña este postre con el puré de fresa y decora con unas frambuesas y unas hojas de menta.

12. FIGURITAS DE MAZAPÁN (4 p.)

12. 400 g de almendras molidas
350 g de azúcar glas
2 huevos
½ limón

Para el jarabe, pon a caramelizar el azúcar glas en un cazo con 50 ml de agua. Agrega unas gotas de limón (reserva la piel), remueve y deja que hierva hasta que se haga un jarabe. Para saber el punto, introduce una cuchara, sácala y el caramelo tendrá que caer espeso; en ese momento retira el cazo del fuego.

Ralla en un bol la corteza del limón reservada y agrega las almendras molidas. Casca los huevos, separa las yemas de las claras e incorpora las claras al bol. Mezcla todo bien y añade poco a poco el jarabe sin dejar de remover. Deja que se temple y dale a la masa diferentes formas para hacer las figuritas de mazapán. Por ejemplo, una barra de pan, un corazón, una huella de animal, círculos o espirales. Pinta cada figurita con la yema de huevo batida y hornea los mazapanes (con el horno previamente caliente) a 210 grados entre 5-10 minutos, dependiendo del tamaño.

Esparce las figuritas de mazapán en el plato y sirve.

13. FIGURITAS Y BARRA DE MAZAPÁN (8 p.)

13. 400 g de almendras
molidas
350 g de azúcar glas
3 claras de huevo
1 huevo batido
100 g de nueces peladas
100 g de pasas remojadas
1 limón
hojas de menta

Pon en un bol las almendras y el azúcar glas (reserva un poco). Ralla encima la corteza del limón y mezcla bien.

Monta las claras con una batidora eléctrica de varillas. Incorpóralas a la mezcla anterior y amasa a mano.

Divide la masa en 2, extiende una mitad sobre una superficie lisa espolvoreada con el azúcar glas reservado. Forma un cilindro y corta pequeñas porciones, moldéalas a tu gusto y colócalas sobre una placa cubierta con papel de hornear. Unta con una brochita las figuritas con un poco de huevo batido.

Escurre las pasas y añádelas a la otra mitad del mazapán, incorpora también las nueces picadas y amasa a mano. Dale forma de pan, colócalo en otra bandeja cubierta con papel de hornear y úntalo con huevo batido.

Introduce las bandejas en el horno a 200 grados. Retira las figuritas a los 8 minutos, baja un poco la temperatura (180 grados) y cocina el pan durante 15 minutos más.

Sirve y adorna con hojas de menta.

14. FRITOS DULCES (4 p.)
200 g de queso cremoso
(en lonchas)
150 g de dulce de membrillo
huevo batido
harina
pan rallado

aceite de oliva
azúcar
puré de manzana

Corta el membrillo en lonchas anchas del mismo tamaño que las del queso.

Coloca un trozo de queso, uno de membrillo y otro trozo de queso. Córtalos en rectángulos de igual tamaño. Reboza estos trozos con harina, huevo batido y pan rallado y fríelos en aceite bien caliente. Una vez dorados, escúrrelos de aceite y pásalos por el azúcar.

Para presentar, coloca los fritos dulces en una fuente o en un plato y acompaña con puré de manzana.

15. HOJALDRE CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y PIÑA (2 p.)

1 lámina de hojaldre
3 cucharadas de azúcar
1 rodaja gruesa de piña
30 g de chocolate de cobertura
hojas de menta

Para la mousse

2 yemas
175 ml de nata líquida
45 g de azúcar
70 g de chocolate blanco

Extiende el hojaldre sobre una superficie limpia, espolvoréalo con 2 cucharadas de azúcar y presiónalo con el rodillo hasta que el azúcar quede bien incrustado. Colócalo sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear, cúbrelo con otro papel de hornear y pon encima otra bandeja. Calienta bien el horno y hornea a 165 grados durante 20-30 minutos, hasta que quede bien tostado. Deja que se enfríe y córtalo, con un cuchillo de sierra, en rectángulos de 10 x 8 centímetros.

Para hacer la mousse, trocea el chocolate blanco y fúndelo en el microondas durante 30 segundos. Retíralo, dale unas vueltas con una cucharilla y vuelve a introducirlo durante otros 30 segundos. Repite la operación hasta que esté fundido del todo.

Con una batidora de varillas monta, por un lado, las yemas con el azúcar hasta que queden blancas y esponjosas, y por otro, la nata. Agrega el chocolate fundido a las yemas y mezcla. Incorpora la nata y vuelve a mezclar con movimientos suaves y envolventes.

Pela y corta la piña en filetes. Calienta una sartén, incorpora los trozos de piña, espolvoréalos con una cucharada de azúcar y saltéalos brevemente para que se calienten y se doren un poco.

Para emplatar, alterna capas de hojaldre, de piña y de mousse. Ralla encima el chocolate negro y adorna con hojas de menta.

16. HOJALDRE CRUJIENTE CON FRUTAS AL PAPILLOTE (2

p.)

16. lámina de hojaldre
1 manzana
2 plátanos
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de azúcar glas
harina
ralladura de limón
1 yogur natural
hojas de menta

Para preparar un papillote con la fruta, extiende una hoja de papel de aluminio. Sobre el papel, ralla 1 manzana y añade los plátanos troceados. Agrega también la ralladura de limón. Cierra bien, haciendo un paquete, y aprieta bien los bordes. Colócalo en una placa de horno.

Espolvorea un poco de harina sobre una superficie limpia, coloca encima el hojaldre y estíralo con un rodillo. Corta 6 pequeños triángulos, espolvorea un poco de azúcar y colócalos en otra placa de horno sobre un papel de hornear. Tapa el hojaldre con otra hoja de papel de hornear. Introduce las dos placas juntas en el horno, la del papillote sobre la del hojaldre, para que este no se infle. Hornea a 180 grados durante 15 minutos.

Para emplatar, haz una base de yogur en un plato y coloca encima 3 triángulos de hojaldre alternados con fruta. Acompaña con el resto del yogur y adorna con una hoja de menta y azúcar glas.

17. HOJALDRE 3 FRUTAS (6 p.)

17. 1 lámina de hojaldre
200 g de nata montada
¼ de piña
2 plátanos
1 pera
huevo batido
hojas de menta

Corta el hojaldre en 6 rectángulos de 10 x 4 centímetros aproximadamente y pínchalos un poco en la parte central. Unta los bordes con huevo batido. Pasa los rectángulos a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Calienta el horno y hornéalos a 180 grados durante 20 minutos.

Deja que se enfríen, y con una puntilla agujerea la parte pinchada y retírala. Rellena con la nata.

Pela la piña y la pera y córtalas en tiras finas. Pela el plátano y córtalo en lonchas finas a lo largo.

Distribuye las frutas sobre la nata y espolvorea con menta finamente picada.

18. HOJALDRES DE FRESA Y KIWI CON CREMA (8 p.)

18. láminas de hojaldre
12 fresas
2 kiwis
50 g de azúcar
1 cucharada de harina
1 cucharada de azúcar glas
caramelo
hojas de menta

Para la crema pastelera

½ l de leche
100 g de azúcar
2 huevos
2 cucharadas de harina de
maíz refinada
1 palo de canela

Espolvorea el hojaldre con un poco de harina y estíralo con un rodillo hasta que quede muy fino. Pínchalo con un tenedor y córtalo en rectángulos. Colócalos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear e introdúcelo en el horno (con el horno previamente calentado) a 200 grados durante 20 minutos.

Limpia las fresas, retírales el rabito y córtalas en láminas finas. Pela los kiwis y córtalos en rodajas. Pon un poco de azúcar sobre un plato y coloca las frutas, espolvoréalas con otro poco de azúcar y deja que se maceren.

Para la crema pastelera, pon a calentar la leche y el azúcar (reserva un poco de los dos) en la cazuela junto con el palo de canela. En un bol, pon la leche y el azúcar reservados anteriormente, agrega la harina de maíz y mezcla bien con una varilla manual. Añade los huevos y mezcla bien. Vierte un poco de la leche caliente y vuelca todo a la cazuela. Cuece hasta que se espese (3-5 minutos) sin dejar de remover. Deja templar, retira la canela e introduce en una manga pastelera.

Pon un poco de crema pastelera sobre la mitad de los

rectángulos de hojaldre y cubre con rodajas de fresa y de kiwi. Pon encima un poco más de crema pastelera y cúbrelos con el resto de los hojaldres.

Espolvorea con azúcar glas y decora con unos hilos de caramelo.

Adorna con hojas de menta.

19. LECHE FRITA (8 p.)

1 l de leche
50 g de harina
150 g de harina maíz refinada
200 g de azúcar glas
4 huevos
2 trozos de corteza de naranja
1 palo de canela
canela molida
hojas de menta

Para rebozar y freír

harina
2 huevos
aceite de oliva virgen extra

Tamiza los dos tipos de harina y 125 gramos de azúcar glas sobre un cuenco. Añade la mitad de la leche y disuelve bien. Incorpora los huevos y bate hasta que quede una masa homogénea.

Pon a hervir en una cazuela amplia el resto de la leche con el palo de canela y las cortezas de naranja durante 5 minutos aproximadamente. Cuela y vierte la leche en el cuenco de la masa.

Bate bien y vuelve a pasar todo a la cazuela. Pon nuevamente al fuego y deja cocer (sin dejar de remover) a fuego medio hasta que se espese, 5 minutos aproximadamente. Retira el palo de canela.

Pasa la masa a una fuente amplia y baja y deja que se enfríe. Cuando esté fría, córtala en rectángulos, rebózalos con harina y huevo y fríelos en una sartén con abundante aceite. Una vez fritos, pon los trozos en un plato cubierto con papel de cocina.

Mezcla en un plato el resto del azúcar con canela molida y reboza los trozos de leche frita en esta mezcla.

Sirve en una fuente amplia y adorna con hojas de menta.

20. LIONESAS (2 p.)

20. 100 g de harina
2 huevos
50 g de mantequilla
5 g de azúcar
3 g de sal
80 ml de leche
125 ml de nata para montar
salsa de chocolate

Pon en un cazo la leche con la mantequilla. Agrega la sal y el azúcar y cuando la mantequilla se haya derretido incorpora la harina. Remueve bien hasta conseguir una pasta seca y bastante dura. Retírala del fuego y sigue removiendo un rato.

Cuando la masa esté templada y bien compacta, añade un huevo, remueve bien con la varilla e incorpora el segundo huevo. Mezcla bien e introduce la masa en una manga pastelera. Haz porciones sobre una bandeja de horno previamente cubierta con papel de hornear. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 15-20 minutos.

Monta la nata con una batidora de varillas y colócala en una manga pastelera. Abre las lionesas con una tijera y rellénalas con la nata montada. Acompaña con salsa de chocolate.

21. MACARONES (28-30 unidades)
250 g de almendra molida
250 g de azúcar
2 claras de huevo

Bate las claras a punto de nieve. Incorpora la almendra y el azúcar y mezcla todo suavemente con movimientos envolventes.

Vierte la masa sobre moldes especiales para magdalenas.

Calienta el horno e introduce los moldes y hornea a 160 grados durante 25 minutos y sirve.

22. MAZAPANES A MI MANERA (4 p.)

22. 300 g de almendra molida
370 g de leche condensada
1 limón
1 huevo
piñones
nueces
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta

Mezcla en un bol la almendra molida con la leche condensada. Ralla encima un poco de corteza de limón y mezcla bien todos los ingredientes. Deja reposar 30 minutos.

Coge pequeñas porciones de masa con las manos untadas de aceite y forma unas bolitas. Colócalas sobre la bandeja del horno untada con aceite. Adorna la mitad con unos trozos de nuez y el resto con piñones.

Pon la yema del huevo en un bol, añádele unas gotas de agua y bátela bien. Pinta las bolitas de mazapán y hornéalas a 180 grados durante 8-10 minutos.

Deja que se enfríen y sirve. Decora con una hojita de menta.

23. MUFFINS CON BATIDO DE AGUACATE (2 p.)

23. *Para el batido de aguacate*

½ aguacate
2 plátanos
300 ml de zumo de naranja

Para los muffins (6 unidades)

100 g de pasas de corinto
65 g de harina
3 cucharaditas de levadura
30 g de azúcar
100 ml de leche
1 huevo
aceite de oliva
sal

Pon en remojo las pasas durante una hora. Después, sécalas bien con papel de cocina.

Pon el huevo en un bol y vierte un chorrito de aceite. Bate con la batidora de varillas mientras añades el azúcar y la leche. En otro bol mezcla la harina con la levadura y una pizca de sal y agrega todo al otro bol. Añade las pasas e introduce la mezcla en una manga pastelera. Coloca moldes para magdalenas en una bandeja de horno y rellénalos con la mezcla. Hornea a 180 grados durante 15-20 minutos.

Pela los plátanos, trocéalos y ponlos en un vaso batidor. Agrega la pulpa del aguacate. Vierte el zumo de naranja y bate con la batidora de mano.

Sirve los muffins con el batido de aguacate.

24. PALMERAS (12-14 unidades)

1 lámina de hojaldre
100 g de azúcar glas
1 cucharada de harina

Enharina la superficie donde vas a trabajar y estira bien la lámina de hojaldre. Espolvoréala con un poco de azúcar glas por encima. Tamiza (pasa por un colador) encima un poco más de azúcar, dobla la lámina, espolvoréala con más azúcar, vuelve a

doblarla (en 3) y estírala con un rodillo.

Espolvoréala con más azúcar y enróllala desde los dos extremos hacia dentro.

Corta el hojaldre en lonchas con un cuchillo y coloca las palmeras sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 20 minutos.

Sirve.

25. PALMERAS DE CHOCOLATE (2 p.)

25. 1 lámina de hojaldre
50 g de azúcar glas
50 g chocolate de cobertura
50 g de chocolate blanco
frambuesas
hojas de menta

Espolvorea con azúcar la lámina de hojaldre y estírala con un rodillo sobre una superficie lisa. Dobla la lámina en varias capas, espolvoreando azúcar. Estira un poco el hojaldre con el rodillo, dale forma de un rectángulo y enrolla la masa desde los dos extremos hacia dentro.

Corta el hojaldre en lonchas con un cuchillo. Espolvoréalas con azúcar glas y colócalas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Hornea a 180 grados durante 20 minutos. Déjalas enfriar.

Funde el chocolate blanco y el negro en el microondas y decora las palmeras con unos hilitos de cada uno.

Sirve las palmeras en platos y decora con unas frambuesas y hojas de menta.

26. PAQUETITOS DULCES RELLENOS DE MERMELADA (8 p.)

26. 50 g de harina
3 huevos
100 g de mantequilla
12 g de levadura
2 cucharadas soperas de azúcar
4 cucharadas de mermelada de albaricoque
4 cucharadas de mermelada de ciruela
aceite de oliva
½ vaso de nata líquida
azúcar glas
sal
hojas de menta

Para el coulis

150 g de frambuesas
50 g de azúcar

Coloca en un bol 300 gramos de harina, la levadura, el azúcar y una pizca de sal. Agrega la mantequilla a punto de pomada, mezcla a mano e incorpora los huevos de uno en uno hasta conseguir una masa homogénea. Tapa con un trozo de film de cocina y deja reposar durante 30 minutos.

Divide la masa en 8 porciones, forma bolitas, espolvorea una superficie lisa con la harina reservada y estíralas con un rodillo hasta conseguir unas obleas circulares.

Rellena 4 con mermelada de albaricoque y los otras 4 con mermelada de ciruela. Ciérralas y fríelas en una sartén con aceite.

Para el coulis, pon las frambuesas en una cazuela, agrega el azúcar y cuécelas durante 5 minutos. Pasa la salsa por el colador y reserva.

Sirve los paquetitos en una fuente amplia, espolvoréalos con azúcar glas y decora con hojas de menta. Acompáñalos con el coulis de frambuesa y la nata.

27. PASTEL BLANCO CON FRUTAS (6-8 p.)

27. 5 cucharadas de arroz
1 l de leche
5 huevos
1 taza de azúcar
5 cucharadas de coco rallado
un puñado de nueces picadas
un puñado de frutas confitadas picadas
1 corteza de limón
caramelo para untar el molde
nata montada
hojas de menta

Cuece el arroz con la leche y una corteza de limón a fuego lento durante 35-45 minutos. Agrega el azúcar, cocina durante 5 minutos más y retíralo del fuego. Deja enfriar y retira el limón. Añade el coco, las nueces y las frutas confitadas picadas. Mezcla bien.

Incorpora los huevos de uno en uno y sigue mezclando. Vierte este preparado en un molde de flan caramelizado. Hornéalo a 175 grados al baño maría durante 30-40 minutos.

Desmolda cuando esté frío y sirve con la nata montada. Decora con hojas de menta.

28. PASTEL DE ALBARICOQUES (6-8 p.)
1 lámina de hojaldre
½ kg de albaricoques
1 vaso de leche
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz refinada
1 yogur de plátano
1 copita de ron
gelatina de limón

Forra un molde con el hojaldre y hornéalo, cubierto con

garbanzos para que no suba, a 180 grados durante 15 minutos.

Disuelve la harina en un poco de leche. Añade el azúcar, los huevos y el resto de la leche. Calienta, removiendo con una varilla hasta que se espese. Añade un chorrito de ron y el yogur de plátano. Mezcla bien.

Cubre el hojaldre, ya frío, con la crema y coloca sobre ella los albaricoques cortados en gajos y hornea a 175 grados durante 10 minutos.

Prepara una gelatina siguiendo las instrucciones del envase y unta con ella el pastel de albaricoques. Sirve.

29. PASTEL DE ARROZ (6 p.)

250 g de pasta quebrada
u hojaldre
1 huevo
40 g de azúcar
25 g de mantequilla
160 ml de leche
35 g de harina
fresas
azúcar glas

En unas flaneras individuales extiende la pasta quebrada o el hojaldre y hornea a 160 grados durante 10 minutos. También puedes preparar este postre en un molde grande.

Bate en una jarra el resto de los ingredientes, salvo las fresas y el azúcar glas. Cuando estén bien mezclados viértelos sobre las tartaletas.

Hornea a 160 grados unos 15-20 minutos. Desmolda cuando esté frío y sirve los pasteles de arroz decorados con fresas y espolvoreados con azúcar glas.

30. PASTEL DE GALLETAS (6-8 p.)

16 galletas tostadas
(cuadradas o rectangulares)
1 copa de brandy

zumo de ½ naranja
6 cucharadas de azúcar
200 g de crema
pastelera
1 naranja
1 plátano
8 fresas
¼ de l de nata montada
hojas de menta

Extiende en una fuente una primera capa de galletas y emborráchalas con una mezcla de brandy, zumo de naranja, un chorrito de agua y azúcar. A continuación, cubre las galletas con crema pastelera (puedes hacerlo con una manga pastelera). Después, coloca una segunda capa con rodajas de naranja y, sobre esta, otra capa de galletas emborrachadas y cubiertas con una capa fina de nata montada.

Por último, coloca una capa de plátano cortado en rodajas alternando con fresas, también en rodajas.

Decora con hojas de menta y sirve.

31. PASTEL DE LA ABUELA (2 p.)

3 manzanas verdes
3 huevos
50 g de azúcar
20 g de mantequilla
5 g de gelatina en polvo
1 limón
grosellas
hojas de menta
mantequilla y azúcar glas para los moldes

Unta 2 moldes individuales con un poco de mantequilla, espolvoréalos con azúcar glas y resérvalos.

Pon 6 cucharadas de agua a calentar en una cazuelita, agrega la gelatina, disuélvela y resérvala.

Pela las manzanas, despepítalas y córtalas en dados grandes.

Rehógalas un poco (3 minutos) en una sartén con la mantequilla. Ralla encima un poco de la corteza del limón y agrega la mitad del azúcar. Rehógalas durante 3 minutos más.

En un bol grande bate los huevos con el resto del azúcar. Añade las manzanas y la gelatina diluida en agua. Mezcla bien y reparte entre los 2 moldes. Colócalos en un recipiente con agua. Introduce en el horno y cocínalos al baño maría a 180 grados durante 30-40 minutos. Retíralos del horno, adorna con grosellas y hojas de menta.

32. PASTEL DE MANZANA Y ALMENDRA (8 raciones)

32. 2 manzanas reinetas
100 g de almendra molida
150 g de azúcar
50 g de harina
3 huevos
3 cucharadas de almendra fileteada
mermelada de albaricoque
mantequilla y harina para el molde
frambuesas, arándanos, moras y hojas de menta (opcional)

Monta los huevos con el azúcar con una batidora de varillas.

En otro bol mezcla la almendra molida con la harina. Pela dos manzanas, rállalas y mézclalas con la almendra y la harina. Incorpora los huevos montados y mezcla todo bien con las manos. Vierte esta mezcla en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Pela la otra manzana, descorazónala y filetéala. Coloca los filetes alrededor de la mezcla anterior y en el centro la almendra fileteada. Hornea el pastel a 200 grados durante 20-25 minutos.

Una vez fría, unta la parte de las manzanas con la mermelada.

Sirve el pastel, que puedes adornar con moras, frambuesas, arándanos y hojas de menta.

33. PASTEL DE PLÁTANO Y ALMENDRAS (8 p.)

33. 3 plátanos
45 g de almendra picada
3 huevos
1 disco de pasta quebrada
o pasta brisa
1 cucharada de azúcar moreno
1 vaso de azúcar
zumo de 1 limón
harina
mermelada de albaricoque
hojas de menta
frambuesas

Estira la pasta quebrada con un rodillo y espolvoreando con un poco de harina. Forra un molde con la pasta quebrada, recorta la pasta que sobresalga de los bordes y hornéala a 190 grados durante 10-12 minutos.

Prepara un jarabe calentando 1 vaso de agua con el vaso de azúcar hasta que se deshaga el azúcar. Aparta del fuego y añade el zumo de limón. Pela y trocea los plátanos en cilindros y cúbrelos con el jarabe y el zumo. Ponlos a macerar durante unos minutos.

Una vez horneada la pasta quebrada, espolvorea la almendra (reserva la mitad) y agrega los plátanos macerados. Bate los huevos con un vaso de jugo de la maceración y viértelo. Espolvorea de nuevo con la almendra y el azúcar moreno. Hornea a 190 grados durante 30 minutos.

Deja que se enfríe, desmóldalo y úntalo con mermelada de albaricoque.

Sirve y adorna con frambuesas y hojas de menta.

34. PASTEL VASCO (6 p.)

huevo batido
mantequilla para el molde
azúcar glas
hojas de menta

Para la crema pastelera

½ l de leche
1 huevo
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
30 g de harina de maíz refinada
1 palo de canela

Para la pasta quebrada

(3 tartas)

500 g de harina
1 sobre de levadura
300 g de mantequilla
300 g de azúcar
3 huevos
1 yema de huevo

Pon el horno a calentar.

Para hacer la crema pastelera, calienta en una cazuela la leche (reserva un poco) y un palo de canela.

Pon la harina de maíz refinada con el azúcar en un cuenco. Vierte la leche reservada anteriormente y remueve bien. Añade las 3 yemas y el huevo entero y mezcla. Agrega un poco de la leche caliente de la cazuela, remueve y vierte todo nuevamente a la cazuela. Mantén al fuego sin dejar de remover hasta que se espese. Reserva.

Para hacer la pasta quebrada, pon los huevos, la yema y el azúcar en un cuenco grande. Bate bien con una batidora eléctrica de varillas. Añade la mantequilla a punto de pomada sin dejar de batir. Tamiza la harina sobre un cuenco, agrega la levadura y mezcla. Incorpora la harina y la levadura al cuenco de la pasta y sigue amasando hasta que quede una pasta

homogénea. Colócala sobre un trozo de film de cocina, envuélvela e introdúcela en el frigorífico hasta que se endurezca.

Coge la mitad de la masa (el resto se puede congelar para otras ocasiones), divídela en 2 (reserva un trocito para hacer un *lauburu* [símbolo solar]) y extiéndelas con el rodillo. Unta con un poquito de mantequilla el molde y cúbrelo con una de las partes de manera que cuelgue un poco por los bordes. Rellena con la crema pastelera y dobla la pestaña sobrante sobre el relleno. Unta la pestaña con huevo batido y cúbrela con la otra parte de masa. Después, unta toda la superficie con huevo batido.

Haz un *lauburu* con el trozo de pasta quebrada que habías reservado y colócalo encima del pastel. Pinta de nuevo con huevo batido y hornea a 200 grados durante 25 minutos.

Retira el pastel del horno y deja que se enfríe. Espolvorea con azúcar glas, decora con hojas de menta y sirve.

35. PASTELITOS DE ARROZ CON LECHE (2 p.)

35. 280 g de arroz con leche
1 huevo
4 láminas de pasta brick
azúcar glas
canela molida

Bate el huevo en un bol y agrega el arroz con leche. Coloca una lámina de pasta brick en una superficie lisa, píntala con el huevo y coloca encima un montoncito de arroz con leche. Dobla formando un paquetito. Haz 3 más de la misma forma. Forra una bandeja de horno con papel de hornear y coloca los paquetitos. Hornea a 180 grados durante 12-15 minutos.

Espolvorea azúcar glas y canela por encima y sirve los pastelitos de arroz con leche en un plato.

36. PETIT CHOUX RELLENOS (18 unidades)

36. 8 bolitas de helado de vainilla
250 ml de chocolate a la taza
azúcar glas
hojas de menta
Para la pasta choux
65 g de mantequilla
2,5 g de azúcar (media cucharadita)
sal
100 g de harina tamizada
3-4 huevos (según su tamaño)

Hierve 125 ml de agua con el azúcar, una pizca de sal y la mantequilla en un cazo. Retira la cazuela del fuego y agrega la harina. Mezcla bien hasta que quede completamente integrada. Coloca la mezcla en un bol.

Agrega los huevos de uno en uno y remueve bien. Hasta que el primero no esté totalmente mezclado no añadas el siguiente.

Mete la masa en una manga pastelera. Forma pequeños montoncitos redondos sobre una placa cubierta con papel de hornear y hornéalos a 180 grados durante 20 minutos (con el horno precalentado) y deja atemperar.

Abre los petit choux y pon en el centro una bolita de helado.

Sirve y acompáñalos con el chocolate. Adorna con hojas de menta y azúcar glas.

37. PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE CAFÉ (6-8 p.)

Para la masa
95 g de mantequilla
sal
azúcar
150 g de harina
4 huevos
Para la crema de café
1 huevo
3 yemas de huevo

½ l de leche
15 g de harina
25 g de harina de maíz refinada
75 g de azúcar
1 cucharada de café soluble
2 cucharadas de azúcar glas

Pon a calentar 250 ml de agua en una cazuela, añade la mantequilla, una pizca de sal y otra de azúcar. Cuando hierva, retira la cazuela del fuego, añade la harina y remueve bien hasta que se forme una bola espesa que se despegue de las paredes de la cazuela. Añade los huevos de uno en uno y bate hasta que queden perfectamente integrados en la masa.

Deja templar, pon la masa en una manga pastelera y haz montoncitos sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear. Hornea a 200 grados durante 15 minutos.

Para la crema de café, mezcla en un bol la harina de maíz, la de trigo y el azúcar. Vierte un poco de la leche y disuelve todo bien. Agrega las yemas y el huevo entero y mezcla bien.

Pon el resto de la leche al fuego y caliéntala, agrega el café soluble y la mezcla anterior. Cocina al fuego sin dejar de batir hasta que quede espeso (unos 5 minutos). Deja que se temple e introduce en otra manga pastelera.

Retira los profiteroles del horno, deja que se templen y rellénalos con la crema de café.

Espolvorea con azúcar glas y sirve.

38. QUESADA REINA CON PLÁTANO (2 p.)

38. 00 g de requesón
2 plátanos
3 huevos
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de mantequilla
canela molida
azúcar glas

Forra dos moldes pequeños con papel de hornear cubriendo bien todos los bordes.

Pon en el vaso de la batidora el requesón, el azúcar, la mantequilla a punto de pomada y una pizca de canela. Bate a mano o con la batidora. Añade primero un huevo, mezcla bien y luego añade los otros dos huevos. Bate y vierte en los moldes.

Pela y corta los plátanos en rodajas finas y colócalas encima de la masa. Hornea a 180 grados durante 30 minutos.

Desmolda y decora con azúcar glas.

39. RELÁMPAGOS CON CREMA DE PLÁTANO ASADO (8 p.)

39. 4 plátanos
75 g de harina
3 huevos
50 g de mantequilla
200 ml de nata líquida
natillas
sal
Para la cobertura
100 g de chocolate de cobertura
125 ml de nata líquida
25 g de mantequilla
25 g de azúcar

Pon los plátanos (con piel) en una placa de hornear y hornéalos a 200 grados durante 10 minutos.

Para la cobertura, pon al fuego la mantequilla, la nata y el azúcar hasta que estén bien calientes. Viértelo sobre el chocolate y mezcla bien hasta que se funda.

Pon al fuego otra cazuela con 125 ml de agua, la mantequilla y una pizca de sal. Cuando rompa a hervir, retira del fuego y añade la harina. Remueve a fuego suave con una varilla hasta que quede una masa homogénea. Retira del fuego y agrega los huevos de uno en uno sin dejar de remover. Deja que se temple e introduce la masa en una manga pastelera.

Extiende pequeñas porciones alargadas sobre un par de placas aptas para el horno cubiertas con papel de hornear. Hornea a 200 grados durante unos 10 minutos. Deja que se templen y córtalos por la mitad con un cuchillo de sierra.

Retira los plátanos del horno, pélalos y aplástalos con un tenedor. Con una batidora eléctrica monta la nata. Mézclala con el puré de plátano. Introduce en otra manga y rellena los relámpagos.

Unta la parte superior de cada relámpago con un poco de

cobertura, sírvelos en una fuente y acompáñalos con natillas.

40. RELÁMPAGOS CON CREMA DE PLÁTANO Y BAÑO DE CARAMELO (4-6 p.)

40. 125 g de harina
100 g de mantequilla
300 g de nata líquida
200 g azúcar
3-4 huevos
2 plátanos
zumo de limón
sal
hojas de menta
grosell

Coloca los plátanos en una bandeja de horno y ásalos con la piel a 170 grados durante 10 minutos. Una vez asados, pélalos y machácalos en un plato con un tenedor. Monta la nata, mézclala con el puré de plátano y reserva.

Para hacer la masa, pon a calentar agua (250 ml) en una cazuela con la mantequilla y una pizca de sal. Cuando se disuelva, agrega la harina y remueve con una varilla manual. Retira del fuego e incorpora los huevos de uno en uno sin dejar de batir con la varilla.

Introduce la masa en una manga pastelera con una boquilla rizada y coloca pequeñas porciones alargadas sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear. Cocínalas en el horno a 180-200 grados durante 15-20 minutos.

Retira del horno, deja templar, abre con una puntilla y rellena los relámpagos con la crema de plátano.

Pon agua (50 ml) en una sartén, agrega el azúcar y un chorrito de zumo de limón. Funde a fuego suave hasta conseguir un caramelo oscuro y baña los relámpagos.

Sirve en una fuente amplia y decora con hojas de menta y grosellas.

41. ROLLITOS DE HIGOS Y PASAS (6 p.)

41. 6 láminas de pasta brick
100 g de mantequilla
100 g de pasas
100 g de higos secos
50 g de almendras
2 cucharadas de miel
grosellas
hojas de menta

Para la salsa

10 g de azúcar
2 cucharadas de miel
1 cucharada de zumo de limón
20 ml de agua de azahar

Coloca las láminas de pasta brick sobre la superficie de trabajo y úntalas con la mantequilla a punto de pomada. Repliega los bordes de cada círculo hasta obtener un cuadrado. Vuelve a untar con mantequilla y pliega en dos para formar un rectángulo.

Mezcla las pasas y los higos troceados con la almendra molida y la miel. Coloca un poco de esta mezcla sobre cada placa de pasta y enróllala. Coloca los rollitos en una fuente e introduce en el horno precalentado a 200 grados durante unos 10 minutos, hasta que la pasta se dore.

Para preparar la salsa, haz un caramelo ligero hirviendo 120 ml de agua con el azúcar. Retira del fuego y agrega la miel, el zumo de limón y el agua de azahar. Por último, déjala enfriar.

Sirve los rollitos de higos y pasas con la salsa alrededor o encima de ellos. Decora con grosellas y hojas de menta

42. RUEDAS RELLENAS DE PLÁTANO Y FRESA (8 p.)

100 g de mantequilla
150 g de harina
4 huevos
3 claras de huevo
2 plátanos
400 g de fresas
200 ml de nata montada
3 cucharadas de azúcar
almendra fileteada
sal

Pon a hervir en un cazo un cuarto de litro de agua con la mantequilla hasta que se deshaga. Añade una pizca de sal y la harina tamizada. Remueve fuerte y sin parar con una cuchara de madera hasta que la masa sea uniforme. Fuera del fuego, trabaja un poco más la masa y deja que se temple un poco.

Añade los huevos uno a uno a la masa anterior removiendo y mezclando hasta que queden bien integrados. Introduce la masa en una manga pastelera con una boquilla bastante ancha. Forra una placa de horno con papel de hornear y forma unas espirales. Pincha las espirales con unas almendras fileteadas. Introduce en el horno a 180 grados durante 15-20 minutos.

Monta las claras de huevo con 3 cucharadas de azúcar con la batidora de varillas. Tritura con la batidora las fresas limpias y los plátanos troceados. Mezcla la fruta con las claras montadas suavemente.

Para servir, coloca una capa del relleno de fruta con las claras sobre una espiral y tapa con otra espiral.

Sirve estas ruedas acompañadas de nata montada y, si quieres, con un poco más de relleno.

43. SUSPIROS DE BILBAO (30 unidades)

43. huevos
185 g de harina
75 g de almendras picadas
125 g de azúcar glas
125 g de mantequilla
huevo batido
azúcar
canela molida

Bate en un bol la mantequilla a punto de pomada con el azúcar glas. Agrega uno a uno los huevos sin dejar de batir. Agrega también las almendras y la harina tamizada. Mezcla hasta conseguir una masa uniforme.

Introduce esta mezcla en una manga pastelera y deposita unos montoncitos en una placa de horno cubierta con papel de hornear. Unta con huevo batido y espolvorea con un poco de azúcar. Hornea a 175 grados durante 8-10 minutos.

Sirve los suspiros espolvoreados con canela.

44. TARTA DE FRESAS CON NATA (2 p.)
1 lámina de hojaldre
20-25 fresas
½ l de nata líquida
3 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Estira el hojaldre sobre la encimera y espolvorea con una pizca de azúcar. Presiona el hojaldre con un rodillo para que se pegue bien el azúcar. Corta dos rectángulos y retira la parte sobrante.

Coloca papel de hornear sobre la bandeja del horno. Pon encima el hojaldre y cubre con otra bandeja de horno para que quede bien fino. Hornea a 180 grados durante 15-20 minutos.

Introduce la nata en un bol, añade una cucharada y media de azúcar y móntala con una batidora de varillas. Introduce la nata en una manga pastelera y cubre uno de los rectángulos de hojaldre. Coloca encima fresas. Pon el otro rectángulo encima y

repite la operación. Decora con hojas de menta y sirve.

45. TARTALETA DE HIGOS FRESCOS (2 p.)

½ lámina de pasta brisa
8-10 higos frescos
canela molida
azúcar
1 limón
4 cucharadas de miel
hojas de menta

Para hacer las tartaletas, extiende la lámina de pasta brisa, corta dos trozos con un cortapastas, colócalos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y hornea a 180 grados durante 8 minutos.

Pon sobre las tartaletas un poco de azúcar y una pizca de ralladura de limón. Pela los higos, pártelos por la mitad y colócalos encima. Espolvorea con un poco de canela y hornea durante 2-3 minutos.

Haz zumo con el limón y mézclalo con la miel. Calienta en el microondas un minuto para que se mezclen bien los sabores. Vierte por encima de las tartaletas la miel con el limón y decora con hojas de menta.

46. TARTALETAS CON FRUTAS (4 unidades)

46. 250 g de pasta quebrada
1 lata de melocotón en almíbar
½ kiwi
½ plátano
1 fresa
15 frambuesas
ralladura de corteza de naranja
2 hojas de gelatina
1 cucharada de azúcar moreno
100 ml de nata líquida
harina
mantequilla

Para hacer las tartaletas, enharina una superficie limpia, estira la pasta quebrada con un rodillo y córtala en cuatro trozos. Unta cuatro moldes con un poco de mantequilla y cúbrelos con los trozos de pasta quebrada. Aprieta bien las paredes y la base de los moldes y retira lo que sobresalga. Coloca las tartaletas en una fuente apta para el horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 10 minutos. Deja enfriar y desmolda.

Para hacer el almíbar gelatinizado, mezcla en un cazo el almíbar de la lata de melocotón con un chorro de agua. Cuando empiece a hervir, agrega las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría y remueve hasta que se deshagan. Deja enfriar para que se gelatinice.

Para el relleno, pela el kiwi y el plátano, retira el rabito de la fresa, pica todas las frutas y ponlas en un bol. Trocea el melocotón en almíbar, incorpóralo y agrega 5 frambuesas. Espolvorea con el azúcar y mezcla.

Pon la nata en un bol, incorpora la ralladura de corteza de naranja y bate con la varilla hasta que se monte.

Emplata las tartaletas con el relleno de frutas. Agrega la gelatina e incorpora la nata montada. Coloca una frambuesa encima de cada tartaleta. Esparce el resto de las frambuesas

por el plato y sirve.

47. TARTALETAS DE AGUACATE (6 p.)

1 aguacate
3 cucharadas de azúcar
2 huevos
2 hojas de gelatina
zumo de 1 limón
100 g de chocolate de cobertura
hojas verdes pequeñas
hojas de menta
grosellas

Para la pasta quebrada (300 g)

200 g de harina
100 g de mantequilla
1 huevo
1 cucharada sopera de azúcar glas
harina para estirar

Para la pasta quebrada, trabaja la mantequilla a punto de pomada con el azúcar. Añade el huevo y poco a poco la harina. Amasa bien hasta conseguir una bola, tápala con film de cocina y deja reposar durante 30 minutos en el frigorífico. Después estira la masa con un rodillo y un poco de harina. Corta la pasta con varios moldes de la forma y tamaño que más te gusten y cocínalos en el horno a 180 grados durante 15 minutos.

Para el relleno, separa las claras y las yemas. Coloca las 2 yemas en un recipiente al baño maría con 2 cucharadas de azúcar y el zumo de limón. Revuelve hasta obtener una mezcla suave. Cuando esté caliente añade las hojas de gelatina remojadas previamente, mezcla bien y mantén al fuego unos 5 minutos más. Por otro lado, monta las claras con la batidora de varillas con una cucharada de azúcar.

Pela el aguacate, retírale el hueso y tritúralo con la batidora junto con la mezcla de las yemas. A continuación mézclalo con las claras. Aparte, prepara unas hojas de chocolate, untando las hojas verdes en el chocolate derretido previamente y dejando que se seque y endurezca el chocolate en la misma hoja (para

que tome forma) sobre papel de hornear.

Coloca los moldes de nuevo sobre cada porción de pasta y rellénalos con el preparado de aguacate. Tapa e introdúcelos en el frigorífico para que se enfríen y se cuajen ligeramente.

Para servir, retira los moldes y adorna con las hojas de chocolate, unas grosellas y hojas de menta.

48. TARTALETAS DE ALMENDRA (2 p.)

2 huevos
100 g de azúcar
125 g de almendra molida
150 g de pasta quebrada
leche
harina
almendras tostadas fileteadas
mermelada de albaricoque
hojas de menta
grosellas
frambuesas (opcional)

Divide la pasta quebrada en dos y estírala con un rodillo espolvoreando harina para que no se pegue. Colócalas en 2 moldes individuales y pincha con un tenedor. Hornea las tartaletas a 175 grados durante 10 minutos.

Separa las yemas de las claras. Añade un chorro de leche y el azúcar a las yemas y móntalas. Luego agrega la almendra molida y mezcla. Por último, monta las claras y mézclalas con lo anterior. Vierte la mezcla sobre las tartaletas y hornea a 200 grados durante 15 minutos. Retíralas y déjalas enfriar.

Finalmente, con un pincel da brillo a las tartaletas con la mermelada y decora con las almendras tostadas. Adorna con grosellas y hojas de menta. Puedes poner un poco de mermelada y unas frambuesas.

49. TARTALETAS DE PERA (4 p.)

49. círculos finos de hojaldre
2 peras en almíbar
2 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de natillas
fresas
Para la crema pastelera
½ l de leche
40 g de harina de maíz refinada
75 g de azúcar
1 huevo
2 yemas de huevo
vainilla o canela

Hornea los círculos de hojaldre, pinchados con un tenedor, hasta que estén crujientes.

Aparte, prepara la crema pastelera mezclando en un bol la harina, el azúcar, el huevo y las yemas con un poco de leche fría. pon el resto de la leche con vainilla o canela a calentar hasta que hierva. A continuación, añade la leche hervida al resto de la mezcla, calienta removiendo (sin que hierva) hasta que se espese. Retira del fuego y deja enfriar.

Coloca sobre cada circulo de hojaldre una o dos cucharadas de crema pastelera fría y encima media pera descorazonada y cortada en láminas. Espolvorea con azúcar y gratina en el horno hasta que se caramelice el azúcar.

Para servir, cubre el fondo del plato con las natillas bien frías y coloca encima la tartaleta. Decora con unas fresas.

50. TEJAS DE ALMENDRA CON PLÁTANO (6 unidades)

50 g de almendras fileteadas
40 g de azúcar
5 g de harina
1 clara de huevo
2 plátanos
1 ciruela
30 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar moreno
ron
hojas de menta

Para hacer las tejas, mezcla en un bol el azúcar, la harina, las almendras y la clara de huevo. Divide la masa en 6 montoncitos y colócalos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 10 minutos. Retira y coloca cada teja sobre un rodillo o botella para que tomen forma.

Pela los plátanos y la ciruela, trocéalos y ponlos a caramelizar en una sartén con la mantequilla y el azúcar moreno. Moja con un chorrito de ron y deja reducir a fuego vivo.

Sirve las tejas de almendra con la fruta y vierte por encima su juguito. Decora con hojas de menta.

51. TEJAS Y CIGARRILLOS (6-8 p.)

Para las tejas

100 g de almendra molida
50 g de almendra picada
25 g de mantequilla
2 claras de huevo
25 g de harina
125 g de azúcar glas
sal

Para los cigarrillos

35 g de harina
2 claras de huevo
55 g de mantequilla
50 g de azúcar glas avainillado
mantequilla para hornear

Pon el horno a calentar.

Para hacer las tejas, mezcla en un cuenco la harina, el azúcar, las almendras molidas y las picadas y una pizca de sal. Añade la mantequilla a punto de pomada y las claras de huevo. Mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea y deja reposar varias horas en el frigorífico.

Con una cuchara coge (de una en una) 4 cucharadas de masa, distribúyelas sin que se toquen sobre una placa de horno y espárcelas un poco. Hornea a 170 grados unos 10 minutos aproximadamente.

Retira las tejas del horno y mientras estén calientes dales forma curva con un vaso o botella (planos). Repite el proceso hasta terminar toda la masa.

Para hacer los cigarrillos, pon en un cuenco el azúcar glas avainillado y la harina tamizada y mézclalos bien con una varilla. Añade poco a poco la mantequilla a punto de pomada y las claras. Sigue mezclando hasta lograr una masa consistente.

Introduce la masa en un canutillo y vierte pequeñas porciones sobre la bandeja de horno previamente untada con un poco de mantequilla. Deja suficiente espacio entre ellas y extiéndelas

con una cuchara de manera que queden bien finas. Hornea a 180 grados durante unos 4 minutos.

Para darles la forma a los cigarrillos, sácalos del horno y, todavía calientes, enróllalos con algo que tenga forma cilíndrica, por ejemplo, un lápiz.

Sirve las tejas y los cigarrillos.

52. TENTACIÓN DE MANZANA (8 p.)

5 manzanas
250 g de harina
150 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
1 vaso de nata líquida
½ vaso de mermelada de melocotón
sal
jengibre molido
hojas de menta

Pon la harina y una pizca de sal en un bol grande, añade la mantequilla a punto de pomada y 2 cucharadas de agua. Amasa a mano hasta que quede una masa homogénea. Coloca la masa sobre el molde y extiéndela bien hasta cubrir toda la superficie.

Pela las manzanas, ralla 3 y corta las otras 2 en rodajas. Pon las pieles y los corazones a cocer en una cazuelita con 2 cucharadas de azúcar y un poco de agua. Deja cocer durante 6-8 minutos hasta conseguir un jarabe ligero. Cuela y reserva.

Para el relleno, pon los huevos y el resto del azúcar en un bol y bate bien. Agrega una pizca de jengibre y la nata líquida y sigue batiendo. Incorpora las manzanas ralladas y mezcla bien. Vierte la crema sobre la masa del molde e introduce en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 30-35 minutos. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.

Mezcla la mermelada de albaricoque con el jarabe y pinta la tarta. Decora con hojas de menta.

53. TORRES DE AVELLANAS Y CHOCOLATE (4 p.)

53. 3 huevos
75 g de azúcar
75 g de harina
75 g de avellanas tostadas
50 g de chocolate de cobertura
50 g de chocolate de cobertura blanco
frambuesas
grosellas
hojas de menta

Tritura las avellanas en la picadora. Bate los huevos con el azúcar con la batidora de varillas hasta que esté bien montado. Añade la harina tamizada y la mitad de las avellanas. Mezcla bien y vierte la masa en 4 moldes individuales (si fuera necesario, úntalos con mantequilla y harina). Añade el resto de las avellanas picadas encima y hornea a 170 grados durante 15-18 minutos.

En dos cuencos diferentes deshaz en el microondas los chocolates por separado. Calienta un poco de agua y añádeles a cada uno de ellos un chorro de agua tibia. Mezcla bien cada uno de ellos con unas varillas hasta conseguir la textura de una crema.

Desmolda los bizcochos y sírvelos con las cremas de chocolate blanco y negro. Adorna con frambuesas, grosellas y hojas de menta.

54. TORRIJAS (8 p.)

8 rebanadas de pan
700 ml de leche
300 ml de nata líquida
150 g de azúcar
huevo batido
1 limón
aceite de oliva
1 palo de canela
canela molida
un racimo de grosellas
hojitas de menta

Coloca las rebanadas de pan en un recipiente hondo. Pon la leche y la nata a calentar con el palo de canela y 120 gramos de azúcar. Retira del fuego y viértela sobre las rebanadas de pan. Deja que se empapen bien.

En una sartén con abundante aceite pon un trozo de corteza de limón. Escurre un poco las torrijas, pásalas por huevo batido y fríelas en la sartén. Retíralas a un plato con papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

Mezcla el resto de azúcar con una pizca de canela molida y espolvorea por encima de las torrijas. Sirve las torrijas y decora con las grosellas y una hojita de menta.

55. TORRIJAS CON CREMA DE MEMBRILLO (2 p.)

55. 2 rebanadas gruesa de pan de molde integral
1 vaso de leche
3 huevos
zumo de ½ limón
2 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla
100 g de membrillo
aceite de oliva
harina

Prepara una natilla ligera para después mojar el pan. Pon la leche a cocer (reserva un poco) con la vaina de vainilla y el azúcar.

Separa las claras y las yemas de dos huevos. Bate las yemas con la leche reservada y mézclala con la leche cocida. Aparta del fuego y pasa a un bol. Deja templar, vierte sobre la rebanada de pan y espera a que esté bien remojada. Escúrrela y pásala por harina y un huevo batido y fríelas en una sartén con un poco de aceite.

Trocea el membrillo y ponlo en una sartén con el zumo de limón y un poco de agua. Cocínalo a fuego suave y aplasta con una varilla. Cuela la crema con un colador y reserva.

Sirve la torrija y acompáñala con la crema

56. TORRIJAS DE CHOCOLATE CON NATA AROMATIZADA AL ROMERO (4 p.)

56. 4 rebanadas gruesas de pan de molde
½ l de leche
150 g de chocolate a la taza
2 cucharadas de azúcar
1 vaso de nata líquida
harina y huevos para rebozar
½ copita de anís
aceite de oliva
canela molida
ramas de romero fresco
4 bolas de helado

Pon la leche a cocer, agrega el chocolate y cocina hasta que se disuelva y empiece a hervir.

Con un cuchillo de sierra retira la corteza de las rebanadas de pan. Córtalas por la mitad y colócalas en un recipiente amplio. Vierte el chocolate por encima y deja reposar hasta que se empapen bien.

Para aromatizar la nata, ponla en una cazuela, agrega una cucharada de azúcar y una rama de romero. Deja cocer a fuego suave durante 5 minutos. Cuela y resérvala.

Retira las rebanadas de pan del chocolate, pásalas por harina y huevo y fríelas (por ambos lados) en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre papel de cocina.

Pon el anís en una sartén, caliéntalo, flambea y riega las torrijas. Mezcla una cucharada de azúcar con una pizca de canela y espolvoréalas.

Sirve, por ración, un par de torrijas, una bola de helado y un poco de nata aromatizada.

57. TORRIJAS DE NATILLAS (4 p.)

57. 1 barra de pan duro
8 yemas de huevo
1 l de leche
150 g de azúcar
2 palos de canela
harina
aceite de oliva virgen extra
Para decorar
azúcar
canela molida
anís
salsa de frambuesa
frambuesas
grosellas
hojas de menta

Pon la leche (reserva un poco) con el azúcar y los palos de canela en una cazuela. Pon a calentar a fuego medio.

Bate las yemas con la leche reservada anteriormente. Echa un poco de la leche caliente y vierte todo nuevamente a la cazuela. Remueve bien hasta que se espese.

Corta el pan en rebanadas de 2 o 3 centímetros de grosor y colócalas en una fuente honda. Cúbrelas con las natillas preparadas y deja que se empapen bien.

Pásalas por harina y fríelas por los dos lados en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre papel de cocina y sírvelas en una fuente. Mezcla azúcar con canela y espolvoréalas. Decora con salsa de frambuesa, frambuesas, grosellas y hojas de menta. Aromatiza algunas con un poco de anís.

58. TORRIJAS DE SAN JOSÉ (4 p.)

58. 12 rodajas de pan de la víspera
2 vasos de vino tinto
200 g de azúcar
1 naranja
zumo de naranja
canela (un palo y molida)
harina
huevo batido
aceite de oliva
mermelada

En una cazuela deja reducir a fuego lento durante 10 minutos el vino con 4 cucharadas de azúcar, un palo de canela, la corteza de naranja y un chorro de zumo de naranja.

Seguidamente, pon a macerar en esta mezcla las rodajas de pan y espera a que se empapen bien. A continuación, saca las rebanadas y rebózalas primero en harina y después en huevo batido. Fríelas en aceite muy caliente. Retíralas de la sartén cuando estén fritas, escúrrelas y espolvorea con azúcar y canela en polvo.

Sírvelas adornadas con naranja y acompañadas con mermelada.

59. TORRIJAS RELLENAS (4 p.)

59. panes de leche
500 ml de leche
100 ml de nata líquida
100 g de azúcar
2 manzanas
1 huevo
cortezas de limón y naranja
aceite de oliva
1 palo de canela
canela molida
helado de nata
frambuesas

Pon en una cazuela la leche, la nata, medio palo de canela y 25 gramos de azúcar. Caliéntalo a fuego suave para que la leche se aromatice. Por otro lado, pela las manzanas, córtalas en rodajas y ponlas a cocer durante 10 minutos con un poco de agua, 25 g de azúcar y el otro medio palo de canela.

Abre los panes como si fueran un libro, aprieta la miga para hacer hueco y rellénalos con las manzanas cocidas. Colócalos en una fuente con la leche aromatizada y déjalos que se empapen bien.

Pon a calentar abundante aceite en una sartén con las cortezas de naranja y limón. Una vez caliente, retira las cortezas, pasa los panes bien escurridos por huevo batido y fríelos. Escúrrelos sobre papel de cocina.

Sirve las torrijas espolvoreadas con azúcar y canela molida, y acompaña con una bola de helado de nata y unas frambuesas.

60. TOSTAS DE FRESAS ASADAS CON NATA (4 p.)
12 fresas
4 rebanadas de pan de molde
sin corteza
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de canela molida
200 ml de nata montada

150 ml de vinagre de módena
ramas de menta

Pon a reducir en un cazo al fuego el vinagre con una cucharada de azúcar. Reserva.

Extiende las rebanadas de pan sobre una superficie lisa. Espolvoréalas con el resto del azúcar y la canela. Colócalas entre 2 papeles de hornear sobre la placa de horno, aplasta con un rodillo y hornéalas a 180 grados durante 15 minutos (con el horno precalentado) hasta que queden tostadas.

Lava las fresas, quítales el pedúnculo, córtalas por la mitad y colócalas hacia abajo en una bandeja apta para horno con la superficie plana. Ásalas a 180 grados durante 3-5 minutos (con el horno precalentado).

Retira los papeles de hornear a las rebanadas de pan, reparte las fresas en las rebanadas y decora con la nata montada y unos hilos de la reducción de módena. Espolvorea con menta picadita y adorna con una rama de menta.

61. YEMAS DE HUEVO (35 unidades)

12 yemas de huevo muy frescas
azúcar
1 limón

Prepara un almíbar con medio vaso de agua con unas gotas de limón y 200 gramos de azúcar. Calienta hasta el punto de bola (justo antes de que empiece a dorarse).

Aparte, en un cazo, echa las yemas y bátelas con una varilla. Vierte sobre ellas el almíbar poco a poco, sin parar de batir. Pásalo por un chino y cuécelo a fuego suave al baño maría, removiendo. Cuando la mezcla esté cuajada y se separe de las paredes del cazo extiéndela sobre una fuente grande o superficie de trabajo bien limpia. Deja enfriar.

Dale forma de bolitas e impregna las yemas en azúcar.

Sírvelas en moldecitos de papel.

Tartas

1. BRAZO DE FRESA (4 p.)

1.

Para el bizcocho

2 huevos
50 g de azúcar
50 g de harina

Para el relleno

200 g de nata montada
125 g de fresas
100 g de azúcar
100 g de puré de frambuesa
vinagre

Para decorar

chocolate de cobertura
hojas de menta

Para el bizcocho, monta los huevos con una batidora eléctrica de varillas, añade el azúcar y sigue montando. Agrega la harina tamizada y mezcla con movimientos envolventes. Coloca un papel de hornear sobre la placa y vierte encima la masa del bizcocho e introduce en el horno a 200 grados durante 8-10 minutos.

Para el relleno, lava las fresas y retira los tallos. Trocea unas cuantas en láminas finas y deja un par de ellas enteras.

Pon el azúcar en una sartén al fuego hasta que se caramelice. Añade las fresas (enteras y laminadas), mezcla bien y vierte un chorrito de vinagre. Dales un calentón y pásalas a un plato. Agrega el puré de frambuesa a la sartén y deja reducir hasta conseguir una salsa espesa.

Cuando el bizcocho esté hecho, retira la bandeja del horno y separa el bizcocho del papel con cuidado para que no se rompa. Rellénalo con la nata montada y las fresas laminadas. Enróllalo y corta los extremos. Decóralo con las fresas enteras, unos hilos de chocolate de cobertura, salsa de frambuesa y hojas de menta.

2. BRAZO GITANO (2 p.)

2 huevos
50 g de azúcar
50 g de harina
1 vaso de crema pastelera
10 fresas
mermelada de melocotón
un trozo de chocolate de cobertura
hojas de menta

En un bol monta los huevos con el azúcar con una batidora de varillas. Añade la harina tamizada, espolvoreándola poco a poco y sin dejar de mezclar suavemente con la mano.

Vierte esta mezcla sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear y extiéndela con la espátula. Hornea a 200 grados durante 4 minutos aproximadamente. El bizcocho no debe quedar crudo, pero si está demasiado hecho no se podrá enrollar.

Fuera del horno, dale la vuelta y retírale el papel. Cúbrelo con una capa de crema pastelera y las fresas picadas. A continuación, enróllalo ayudándote con el papel. Cubre el brazo untándolo con mermelada y espolvorea con chocolate rallado.

Para servir, corta dos rodajas por persona y adorna el plato con un poco de mermelada, chocolate rallado y hojas de menta.

3. BRAZO GITANO DE FRUTAS CON SALSA DE FRESA (6-8 p.)

3 huevos
75 g de azúcar
75 g de harina
70 g de azúcar glas
300 ml de nata líquida
5 fresas
1 melocotón y medio en almíbar
brandy
hojas de menta

Para la salsa

5 fresas
1 cucharada de azúcar
jugo del almíbar o agua

Para hacer el bizcocho, bate los huevos con el azúcar hasta que quede montado con la batidora de varillas. Echa poco a poco la harina tamizada. Únela con movimientos suaves para que no se bajen los huevos. Extiende la masa en una bandeja plana, cubierta previamente con papel de hornear, y hornea a 200 grados durante 8-10 minutos.

Prepara el relleno picando finamente las fresas y un melocotón. Monta la nata con la batidora de varillas y agrégale el azúcar glas. Separa el bizcocho del papel y extiende encima la fruta picada y sobre ella la nata. Enrolla el bizcocho (dándole forma de brazo gitano, con el relleno dentro) y emborracha untando el bizcocho con el jugo del almíbar mezclado con un chorro de brandy.

Para la salsa de fresa, pon en un cazo las otras 5 fresas picadas en rodajas con el azúcar y unas gotas del almíbar o agua. Cocínalo durante unos 4-5 minutos a fuego suave.

Retira las esquinas del brazo gitano y sírvelo acompañado de la salsa de fresa y unas rodajas de melocotón en almíbar. Adorna con hojas de menta.

4. COCA DE SAN JUAN (12 p.)

4.
560 g de harina de fuerza
120 g de azúcar
80 g de levadura de panadería
16 g de sal
1 cucharada de canela molida
1 cucharada de agua de azahar
141 g de mantequilla
ralladura de limón
ralladura de naranja
5 huevos
50 g de piñones remojados en agua
50 g de frutas confitadas

Para la masa madre

240 g de harina de fuerza
5 g de levadura de panadería
20 g de mantequilla

Para la masa madre, pon la harina en un bol, añade la levadura desmenuzada y la mantequilla a punto de pomada. Mezcla y vierte 144 ml de agua poco a poco sin dejar de amasar. Cuando consigas una bola homogénea, tápala con film de cocina y déjala reposar (de 30 a 120 minutos dependiendo de la temperatura, a más calor antes fermentará) hasta que triplique su volumen.

Coloca la masa madre en un recipiente grande, añade el azúcar (reserva un poco), la harina, la levadura de panadería, la sal, la canela, el agua de azahar, la mantequilla a temperatura ambiente, un poco de ralladura de naranja, un poco de ralladura de limón y 4 huevos. Amasa a mano, vierte 112 ml de agua poco a poco y sigue amasando hasta que quede una masa homogénea.

Corta la masa en 4 trozos, espolvoréalos con un poco de harina y estíralos con un rodillo hasta darles forma ovalada.

Coloca las cocas sobre 2 bandejas de horno cubiertas con papel de hornear y deja que fermenten durante 30 minutos.

Bate un huevo y con un pincel úntalas por la parte superior. Espolvoréalas con unos piñones y unos trocitos de frutas confitadas. Cocínalas en el horno (previamente calentado) a 210 grados durante 7-10 minutos.

5. HOJALDRE DE FRUTAS (4-6 p.)

5. láminas de hojaldre
azúcar para caramelizar
harina

Para la compota

2 manzanas
1 pera
1 plátano
3 cucharadas de azúcar

Para la crema pastelera

35 g de harina
75 g de azúcar
3 yemas de huevo
1 huevo
½ l de leche
½ palo de canela o vainilla

Estira bien las láminas de hojaldre en una superficie espolvoreada con harina y pínchalas con un tenedor para evitar que suban. Hornéalas en una placa de horno a 175 grados de 10 a 20 minutos, dependiendo del grosor.

Para preparar la compota, pela y trocea las frutas. Cuécelas a fuego lento durante 15 minutos aproximadamente con las tres cucharadas de azúcar.

Prepara una crema pastelera calentando la leche (reserva un poco), con la canela o vainilla, hasta que hierva y déjala templar. En otro cuenco mezcla el azúcar con la harina y añade el chorro de leche fría reservado. Incorpora las yemas y el huevo. Una vez bien mezclado, agrégaselo a la leche templada y remueve sin parar hasta que se espese. Este paso se realiza a fuego muy lento.

Mezcla la compota con la crema para utilizarla de relleno.

Horneado el hojaldre, corta cada lámina por la mitad y coloca un cuadrado, espolvoreado con azúcar, nuevamente en la placa. Gratínalo hasta que el azúcar se caramelice.

Sobre una placa de hojaldre extiende parte del relleno y cubre

con otra placa. Repite la operación terminando con el caramelizado.

6. MILHOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE TURRÓN Y YEMA (8 p.)

100 g de chocolate de cobertura
½ tableta de turrón
¼ de l de nata líquida
frambuesas
hojas de menta

Para la crema de yema

8 yemas
180 g de azúcar

Pon la nata a cocer en una cazuela. Cuando empiece a hervir retírala del fuego, pica el turrón y añádelo. Remueve hasta que se disuelva el turrón. Deja enfriar y monta con una batidora eléctrica de varillas.

Funde la mitad del chocolate en el microondas. Añade el resto y deja que se funda por el efecto del calor. Viértelo sobre un trozo de film de cocina y cúbrelo con otro film. Extiéndelo con la mano y después pasa el rodillo hasta que quede una capa fina. Presiona con una regla, marca unos cuadrados y deja enfriar.

Para la crema de yema, pon el azúcar y medio vaso de agua a cocer hasta conseguir un jarabe espeso. Pon las yemas en un bol grande, añade el jarabe poco a poco y con una varilla manual mezcla suavemente sin dejar de remover. Cuela la mezcla, coloca el recipiente al baño maría y remueve hasta que se espese (20-30 minutos). Deja templar.

Monta el milhojas alternando las capas de chocolate con la mousse de turrón y la crema de yema.

Decora con unas hojitas de menta y unas frambuesas.

7. MILHOJAS DE DULCE DE LECHE (4-5 p.)

7. lámina de hojaldre
1 bote de leche condensada de 370 g
7 fresas
1 huevo
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de azúcar glas
100 ml de nata líquida
1 cucharada de vinagre de módena
harina
hojas de menta

Pon el bote de leche condensada en la olla a presión con agua que cubra. Cierra la olla y deja que se cocine durante 45 minutos a partir de que salga la válvula de seguridad. Deja que se enfríe en la olla, revuelve bien e introduce en la manga pastelera. Monta la nata con la batidora de varillas y mézclala con la mitad del dulce de leche (la otra mitad resérvala para otra ocasión).

Extiende el hojaldre sobre una superficie enharinada. Corta 2 círculos, colócalos en una placa con papel de hornear y úntalos con el huevo. Hornea a 200 grados durante 20 minutos. Dale la vuelta a un disco de hojaldre y agujerea el centro, dejándolo vacío por dentro. Rellena con el dulce de leche y tapa con el otro disco. Espolvorea azúcar glas.

Limpia y filetea las fresas. En un cazo funde el azúcar y cuando empiece a hacerse el caramelo añade las fresas y rehoga. Vierte el vinagre y deja que se reduzca a fuego suave durante 2 minutos. Retira las fresas y deja que siga reduciéndose. Aparta del fuego y mézclalo de nuevo con las fresas.

Sirve el milhojas relleno acompañado de la reducción de fresas y unas hojas de menta.

8. PANTXINETA (8-10 p.)

8. láminas de hojaldre
½ l de leche
2 huevos
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
30 g de harina de maíz refinada
1 vaina de vainilla
100 g de almendra fileteada
100 g de almendra picada
1 cucharada de harina
1-2 cucharadas de azúcar glas

Pon casi toda la leche (reserva un poco) a calentar en una cazuela. Abre la vaina de vainilla y añádela.

En un bol mezcla la harina de maíz refinada con el azúcar. Vierte la leche reservada anteriormente y remueve bien hasta que quede una masa homogénea y sin grumos. Añade las 3 yemas y 1 huevo entero y mezcla. Echa un poco de la leche caliente de la cazuela y dilúyela. Vierte la mezcla a la cazuela y mantén al fuego sin dejar de remover hasta que se espese. Retira la vainilla. Deja templar y añade la almendra picada.

Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina. Dobla cada lateral de la lámina de hojaldre hacia el centro y estira con un rodillo. Repite esta operación 3 veces. Corta un par de circunferencias, una de unos 25 centímetros de diámetro y la otra de unos 27.

Cubre una placa de horno con papel parafinado, coloca encima la circunferencia pequeña de hojaldre y cubre con la crema pastelera preparada dejando los bordes libres. Unta los bordes con un poco de agua y coloca encima la circunferencia más grande, presionando los bordes para que se junten. Unta la superficie con un poco de huevo batido y espolvorea con la almendra fileteada. Introduce en el horno (previamente calentado) a 160 grados durante 40 minutos. Retírala del horno

y espolvoréala con un poco de azúcar glas.

9. PANTXINETA CON SALSA DE ROSAS (2 p.)

2 láminas de hojaldre
1 manzana
huevo batido
1 cucharada de almendras fileteadas
½ vaso de sirope de rosas
1 cucharada de azúcar
1 palo de canela
1 chorrito de nata líquida
40 g de mantequilla
½ vaina de vainilla
azúcar glas
harina
frambuesas
hojas de menta

Para la crema pastelera

250 ml de leche
2 yemas de huevo
40 g de azúcar
20 g de harina refinada de maíz
½ vaina de vainilla

Para la crema pastelera, pon a cocer parte de la leche con la vainilla. Pon en un bol el azúcar y la harina de maíz, agrega la leche fría y las yemas, y mezcla bien. Añade la leche templada, retira la vaina de vainilla y cocina a fuego suave hasta que se espese revolviendo con una varilla. Deja enfriar la crema tapada con film de cocina.

Dobla las láminas de hojaldre dándoles forma rectangular y estíralas con un rodillo espolvoreando un poco de harina para que no se pegue. Coloca en una placa de horno papel de hornear y encima un rectángulo de hojaldre. Pínchalo con un tenedor y úntalo con un poco de huevo batido. Coloca encima la crema pastelera y tapa con el otro hojaldre. Unta también con huevo, haz un par de pequeños cortes y coloca las almendras remojadas previamente en agua para que no se quemen. Introduce al horno caliente a 210 grados durante 10 minutos y

después a 180 grados otros 20 minutos.

Para la salsa de rosas, pon a calentar en una sartén un poco de agua, con la canela troceada en dos, el azúcar y el sirope de rosas. Cuando empiece a reducirse añade la nata y deja que siga reduciéndose. Retira la canela

Pon a derretir la mantequilla en una sartén con la otra mitad de la vainilla, descorazona la manzana, filetéala e introdúcela a la sartén y cocina brevemente. Retira la vainilla

Sirve la pantxineta, espolvorea con azúcar glas y acompaña con la salsa de rosas y la manzana, y adorna con hojas de menta y unas frambuesas.

10. PANTXINETAS DE FRUTAS (8 p.)

10. 2 láminas de hojaldre
2 plátanos
2 manzanas
½ l de nata líquida
2-3 cucharadas de dulce de leche
¼ de tableta de turrón duro

Estira el hojaldre con un rodillo y corta 8 círculos de 12 centímetros de diámetro aproximadamente con un cortapastas. Colócalos en 2 placas de horno y hornéalos a 180 grados durante 20 minutos. Retira los hojaldritos, deja que se templen y ábrelos por la mitad. Reserva.

Trocea la fruta. Rellena cada hojaldre con un poco de fruta. Ralla el turrón y resérvalo.

Con una batidora de varillas monta la nata a punto de nieve y mézclala con el dulce de leche.

Cubre las pantxinetas con nata montada y virutas de turrón. Tapa con la otra parte del hojaldre. Sirve.

11. RULO DE COMPOTA (6 p.)

11. 4 huevos
4 cucharadas de harina
4 cucharadas de azúcar
250 ml de nata montada
hojas de menta

Para la compota

750 ml de vino tinto
4 cucharadas de azúcar
2 manzanas
1 palo de canela

Para la compota, pon a cocer el vino, un vaso grande de agua, el palo de canela y el azúcar en una cazuela. Pela las manzanas, córtalas en 3, retírales el corazón y añádelas a la cazuela. Deja cocer durante 45 minutos a fuego lento. Deja enfriar.

Para el bizcocho, casca los huevos y ponlos en un recipiente amplio. Móntalos con una batidora eléctrica de varillas. Agrega el azúcar y sigue batiendo hasta que se monten bien. Agrega la harina tamizada y mezcla a mano suavemente.

Vierte la masa sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear. Extiende y alísala con una espátula. Introduce en el horno a 200 grados durante 8-10 minutos. Retira, deja que se temple y desmolda.

Coloca la nata montada a un lado, pon encima la mitad de los trozos de manzana y enróllalo. Sirve el rulo y adorna con el resto de los trozos de manzana. Decora con hojas de menta.

12. STRUDEL DE MANZANA (6-8 p.)

5 láminas de pasta filo
3 manzanas golden
1 limón
75 g de almendras cortadas
en láminas
50 g de pasas
250 g de azúcar
2 nueces de mantequilla

15 ml de licor de naranja
canela molida
nata montada

Pon en remojo las pasas con el licor de naranja hasta que se ablanden. Reserva.

Pela y corta las manzanas en dados y ponlos en un bol con 225 gramos de azúcar. Añade el zumo del limón y una pizca de ralladura de su corteza. Remueve bien y reserva.

Extiende las láminas de pasta filo en una superficie lisa, píntalas con la mantequilla derretida y colócalas apiladas una encima de otra. Pon encima las almendras (reserva unas pocas) y las pasas maceradas. Añade las manzanas. Envuelve y pinta la última lámina con mantequilla para que la pasta se tueste mejor en el horno. Pon el strudel de manzana en una fuente de horno y espolvorea con las almendras reservadas, una pizca de canela y otra de azúcar. Hornea a 180 grados durante 30 minutos.

Sirve el strudel con un poco de nata montada.

13. TARTA ALASKA (6-8 p.)

una base de bizcocho
¼ de l de helado
1 copa de brandy
5 claras de huevo
macedonia de frutas de temporada
(kiwi, plátano, manzana, pera…)
4 cucharadas de azúcar

Para hacer el merengue, monta las claras a punto de nieve con un poco de azúcar.

Sobre el borde del bizcocho coloca el helado en láminas. En el centro pon la macedonia con su jugo. Cúbrelo todo con el merengue. Para cubrir la tarta de merengue puedes utilizar una manga pastelera.

Calienta en un cazo el brandy, préndele fuego y flambea la tarta.

Y lista para servir esta refrescante y sabrosa tarta.

14. TARTA DE ALMENDRA AL CAFÉ (6 p.)

14.
250 g de pasta quebrada
225 g de azúcar
150 g de almendras molidas
75 g de mantequilla
3 huevos
1 cucharada de café soluble
1 copita de licor de fruta
mantequilla y harina para el molde
mermelada de melocotón
1 chorrito de zumo de naranja
almendras tostadas fileteadas

Extiende la pasta quebrada con un rodillo. Cubre con ella un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Hornea a 160 grados durante 15 minutos. Retírala del horno y deja que se temple.

Separa las claras de las yemas. Monta las yemas con el azúcar con una batidora eléctrica. Mientras sigues batiendo agrega la mantequilla fundida, el café soluble diluido en un poco de agua caliente y el licor de fruta.

Una vez que hayas conseguido una mezcla homogénea agrega las almendras, monta las claras a punto de nieve y añádelas con movimientos suaves y envolventes para que quede esponjoso. Vierte la mezcla sobre la tartaleta y hornea a 160-170 grados durante 25-30 minutos.

Deja templar y desmóldala. Cuela la mermelada, rebájala con un poco de zumo de naranja y dale brillo. Espolvoréala con las almendras fileteadas y sirve.

15. TARTA DE CALABAZA (2 p.)

15. 300 g de calabaza
½ lámina de pasta quebrada
1 huevo
50 g de azúcar
50 g de azúcar moreno
sal
150 ml de leche evaporada
½ cucharadita de canela molida
¼ de cucharadita de jengibre molido
¼ de cucharadita de clavo molido
nata para montar
grosellas y hojas de menta

Para las galletas, corta la lámina de pasta quebrada en un cuadrado y un círculo y ponlos en dos cuencos cubiertos con papel de hornear. Coloca los cuencos sobre una fuente de horno y hornea a 180 grados durante 10-15 minutos.

Pon la calabaza en una olla y agrega un chorrito de agua (para que no se pegue). Tapa y cuece a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que se quede reducida a la mitad (150 gramos). Coloca la calabaza cocida en un vaso de batidora, añade el azúcar blanco, el azúcar moreno y las especias, jengibre molido, clavo molido y canela molida. Casca el huevo, agrégalo y sazona. Tritura y vierte poco a poco la leche evaporada. Reparte la crema sobre las galletas y hornea a 180 grados durante 25 minutos hasta que se cuaje. Dale la vuelta a los cuencos, desmolda y retira el papel de la base.

Sirve las tartas de calabaza y acompaña con la nata montada. Decora con grosellas y hojas de menta.

16. TARTA DE CASTAÑAS (8-10 p.)

16. *Para el bizcocho*

4 huevos
4 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de harina
mantequilla y harina para el molde

Para el relleno

½ kg de castañas
1 cucharada de azúcar
1 copita de brandy
50 g de mantequilla
½ vaso de nata líquida
hojas de menta
frambuesas
moras
cacao en polvo

Haz un corte en la corteza de las castañas con un cuchillo y cuécelas en agua durante 20-30 minutos.

Bate los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica de varillas hasta que estén montados. Añade la harina (reserva un poco) tamizada y mezcla todo suavemente con las manos.

Unta con mantequilla el molde, espolvoréalo con harina y vierte la masa. Mete en el horno precalentado a 180 grados durante 18 minutos.

Para el relleno, pela las castañas cocidas (reserva 5 para la decoración) y tritúralas con una batidora. Añade el azúcar, el brandy, la mantequilla fundida y la nata poco a poco sin dejar de batir.

Abre el bizcocho por la mitad y rellénalo con la crema de castañas. Espolvorea con un colador el cacao en polvo hasta que cubra la tarta. Decora con las castañas reservadas, hojas de menta, frambuesas y moras.

17. TARTA DE CIRUELAS CON CREMA DE PASAS (6-8 p.)

250 g de pasta quebrada
4 huevos
350 ml de nata líquida
8 cucharadas de azúcar
16 ciruelas pasas
250 g de pasas
½ copa de ron
2 cucharadas de mermelada
hojas de menta

Pon las pasas en remojo la víspera con un vaso de agua y el ron. En el momento de cocinar, retira el líquido de las pasas, tritúralas con una batidora eléctrica y pásalas por un colador.

Estira la pasta quebrada y cubre con ella un molde redondo. Pínchalo con un tenedor e introdúcelo en el horno (previamente calentado) a 180 grados durante 10-15 minutos.

Abre las ciruelas, retirándoles el hueso. Cubre con ellas el fondo de la tartaleta. Pon los huevos en un bol, añade el azúcar y bátelos como si fueras a preparar una tortilla. Agrega la nata y sigue batiendo. Vierte la crema sobre la tarta y hornea a 180 grados durante 40 minutos.

Abrillanta la tarta con la mermelada, acompáñala con la salsa de pasas y decora con hojas de menta.

18. TARTA DE COCO (6-8 p.)

18.

200 ml de leche
150 ml de nata líquida
2 huevos
40 g de azúcar
75 g de coco rallado

Para la pasta quebrada

460 g de harina
250 g de mantequilla
250 g de azúcar glas
1 huevo
un chorrito de licor de naranja
salsa de frambuesa
frambuesas
grosellas
hojas de menta

Extiende el coco sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear. Introduce en el horno a 180 grados durante 3-4 minutos para que se tueste.

Pon la mantequilla (a temperatura ambiente) en un bol. Amásala a mano, añade el azúcar, el licor y el huevo y sigue amasando. Incorpora la harina y amasa hasta que quede completamente incorporada. Tápala con film de cocina y déjala reposar en el frigorífico durante 24 horas.

Divide la masa en 5, coge una porción y congela el resto. Espolvorea el trozo de masa con un poco de harina y extiéndela con un rodillo. Cubre un molde de fondo desmontable e introdúcela en el horno a 180 grados durante 10-15 minutos aproximadamente. Deja enfriar.

Bate con una varilla de mano los otros 2 huevos, añade el azúcar y sigue batiendo. Añade la mitad del coco, vierte la nata y la leche sin dejar de batir. Vuelca la mezcla sobre la tartaleta, espolvorea con el resto del coco e introduce nuevamente en el horno a 180 grados durante 30 minutos. Deja templar y desmóldala. Acompáñala con un poco de salsa de frambuesa y

decórala con frambuesas, grosellas y hojas de menta.

19. TARTA DE COMPOTA DE MANZANA (6 p.)

19. lamina de hojaldre
4 manzanas tipo reineta
4 cucharadas de compota de manzana
3 cucharadas de crema pastelera
150 g de mermelada de albaricoque
zumo de limón (opcional)

Extiende el hojaldre y cubre con él el fondo y los lados de un molde. Hornea hasta dorar, 15-20 minutos a 175 grados (para que no suba el hojaldre puedes cubrirlo con garbanzos). Deja enfriar.

Extiende la compota, que habrás aplastado con un tenedor, sobre el hojaldre. Cubre con la crema pastelera y coloca encima las manzanas peladas, descorazonadas y partidas en gajos finos.

Vuelve a hornear a 175 grados durante 15 minutos aproximadamente.

Por último, extiende una capa de mermelada de albaricoque (mézclala con zumo de limón si deseas darle más brillo).

Desmolda y sirve.

20. TARTA DE CUAJADA Y PLÁTANO (6-8 p.)

20. ¼ de l de leche de oveja
30 galletas
100 g de mantequilla
2 hojas de gelatina
cuajo de farmacia
2 plátanos
3 cucharadas de azúcar
miel
nueces
hojas de menta

Aplasta las galletas, añádeles la mantequilla fundida y mezcla bien con las manos. Cubre el molde e introduce en el frigorífico hasta que se endurezca, unos 15 minutos aproximadamente.

Pela los plátanos y corta uno en rodajas alargadas, ponlas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear, espolvorea con una cucharada de azúcar, gratínalas en el horno y resérvalas; y el otro plátano córtalo en rodajas redondas y pon en el molde.

Pon a cocer la leche de oveja con 2 cucharadas de azúcar. Cuando empiece a hervir, apaga el fuego e incorpora las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría. Deja templar aproximadamente a 37 grados y añade unas gotas del cuajo de farmacia (un poco más de lo indicado en el envase). Mezcla bien y vierte sobre el molde e introduce en el frigorífico hasta que esté bien cuajado, aproximadamente 60 minutos.

Decora la tarta con las rodajas de plátano gratinadas, unas nueces picadas, unos hilos de miel y hojas de menta.

21. TARTA DE CUMPLEAÑOS (6-8 p.)

21. 4 huevos
4 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de harina
2 rodajas de piña fresca o en almíbar
½ vaso de almíbar o licor
2 cucharadas de crema pastelera
300 g de azúcar glas
50 g de chocolate de cobertura
fideos de colores y perlitas
mantequilla y harina para el molde

Monta los huevos con el azúcar y añade la harina. Mezcla bien y añade esta masa en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Hornea a 175 grados durante 20 o 25 minutos. Desmolda, deja enfriar y ábrelo a lo largo por la mitad. Unta el interior con almíbar o licor y extiende la crema pastelera. Añade la piña troceada y tapa con la otra mitad del bizcocho.

Mezcla el azúcar glas con agua hasta formar una crema uniforme y baña con ella el bizcocho por encima.

Derrite el chocolate y decora con él la tarta (puedes usar un trozo de papel de hornear como manga pastelera).

Por último, espolvorea con los fideos de colores y perlitas, y listo para servir.

22. TARTA DE CUSCÚS Y ARÁNDANOS (8 p.)

22. 200 g de cuscús integral
2 peras
150 g de arándanos
3 cucharadas de melaza de arroz
1 cucharada de agar-agar en polvo
sal
hojas de menta

Pela las peras y córtalas en trocitos pequeños.

Pon medio litro de agua en una cazuela, añade 2 cucharadas de melaza de arroz, los arándanos, las peras y una pizca de sal. Deja cocer durante 10 minutos aproximadamente.

Pon el cuscús en un recipiente y vierte encima líquido de la cocción anterior (la misma cantidad que de cuscús). Tapa, deja reposar durante 10 minutos y cubre con él un molde de fondo desmontable.

Diluye el agar-agar en un poco de agua y viértelo sobre las frutas cocidas. Deja que cueza durante un par de minutos más. Deja que se temple un poco y distribuye las frutas por toda la superficie. Introduce la tarta en el frigorífico durante 30 minutos.

Desmolda y adórnala con hojas de menta y unos hilos de melaza de arroz.

23. TARTA DE FRESAS Y NUECES (6-8 p.)

23. 200 g de pasta quebrada
4 cucharadas de crema pastelera
½ kg de fresas
10-15 nueces
2 cucharadas de mermelada de arándano
2 cucharadas de harina
hojas de menta

Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina y estira la pasta quebrada con un rodillo hasta que quede una lámina fina. Colócala sobre una placa de horno (puedes rizar los bordes de la pasta con un cuchillo). Hornea a 175 grados durante 10 minutos. Deja enfriar y extiende encima la crema pastelera. La capa de crema pastelera debe ser muy fina.

Casca las nueces de forma que queden en mitades. Lava las fresas y córtalas por la mitad, colócalas sobre otra placa de horno y hornéalas durante un par de minutos.

Distribuye las nueces y las fresas sobre la crema pastelera formando filas. Con un pincel unta la tarta con la mermelada para darle brillo. Adórnala con hojas de menta.

24. TARTA DE FRUTAS PASAS Y MANZANA (8 p.)

24. lámina de hojaldre
2 manzanas
2 huevos
100 g de ciruelas pasas
50 g de pasas
1 copa de brandy
1 vaso de nata líquida
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de harina
hojas de menta
grosellas

Pon en remojo las pasas en agua (una copa) y las ciruelas en el brandy. Deja que se hidraten durante 25 minutos.

Espolvorea una mesa con un poco de harina, coloca encima la lámina de hojaldre y estírala con un rodillo. Forra un molde de fondo desmontable, corta los bordes y resérvalos, pincha la parte inferior con un tenedor, pon encima un papel de hornear y cubre con medio kilo de garbanzos crudos. Introduce en el horno a 180 grados durante 20 minutos.

Pon en un bol grande 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de harina. Vierte la nata y los huevos y bate bien. Agrega las pasas y las ciruelas escurridas. Pela las manzanas y rállalas encima.

Retira la tarta del horno y coloca encima el relleno. Amasa los bordes del hojaldre y con un accesorio de pastelería corta una lámina fina con rejilla. Introduce en el horno a 180 grados durante 30 minutos.

Decora con hojas de menta y grosellas.

25. TARTA DE GALLETAS (4 p.)
180 g de chocolate blanco para postres
150 ml de leche
32 galletas rectangulares
150 g de mermelada de fresa
aceite de oliva virgen extra

onzas de chocolate negro
frutos rojos
hojas de menta

En un molde rectangular (tipo cortapastas) pon una capa de galletas en la base. Úntalas con la leche y después con la mermelada de fresa. Coloca otra capa de galletas y repite el proceso hasta 6 veces. Termina con una capa de galletas.

Funde el chocolate blanco al baño maría. Añade una cucharada de aceite, mezcla y napa la tarta de galletas. Deja que se enfríe unas horas en el frigorífico. Después, desmolda.

Funde el chocolate negro y salpica la superficie de la tarta con unos hilos. Adorna con hojas de menta y unos frutos rojos.

26. TARTA DE GALLETAS CON DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE (4-6 p.)

26. 2 manzanas
20-30 galletas rectangulares
200 g de chocolate de cobertura
1 bote de leche condensada
1 vaso de leche
125 ml de nata líquida
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 nuez de glucosa
50 g de almendra fileteada
1 fresa
hojas de menta

Pon el bote de leche condensada en la olla a presión con agua que cubra. Cierra la olla y deja que se cocine durante 45 minutos a partir de que salga la válvula de seguridad. Deja que se enfríe en la olla, remueve bien e introduce en la manga pastelera.

Coloca las manzanas en un recipiente apto para el horno, espolvoréalas con una pizca de azúcar y ásalas en el horno a 200 grados durante 30 minutos. Retíralas, déjalas enfriar, quita la piel y aplástalas bien con un tenedor.

Pon la nata, la mantequilla, el resto del azúcar y la glucosa en una cazuela a fuego suave. Cuando se funda, agrega el chocolate y sigue mezclando hasta que quede una crema homogénea.

Forra un molde rectangular con film de cocina, cubre la base con una capa de galletas, úntalas con leche y cúbrelas con el dulce de leche. Cubre con otra capa de galletas, mójalas con un poco más de leche y extiende por encima el puré de manzana. Repite el proceso dos veces más. Voltea la tarta, cúbrela con el chocolate de cobertura, espolvoréala con la almendra fileteada y adorna con una fresa cortada en rodajas y unas hojas de menta.

27. TARTA DE LIMÓN (6 p.)

¼ de kg de pasta quebrada
14 cucharadas de azúcar
4 huevos
el zumo de 4 limones
grosellas

Forra un molde con la pasta bien estirada y hornéalo.

Para preparar la crema, calienta en una cazuela el zumo de limón con 2 huevos enteros y 2 yemas (reserva las claras). Mezcla removiendo sin que llegue a cuajarse y añade 10 cucharadas de azúcar. Hazlo a fuego lento durante 10-15 minutos sin parar de remover hasta que esté espeso.

Rellena con la crema de limón el molde y extiende encima las claras montadas a punto de nieve con 4 cucharadas de azúcar.

Decora con unas grosellas y gratina durante un minuto aproximadamente. Sirve.

28. TARTA DE LIMÓN Y MARACUYÁ (2 p.)

1 lámina de pasta quebrada
150 g de miga de pan
1 maracuyá
½ limón
2 cucharadas de mermelada
de albaricoque
2 huevos
150 g de azúcar
½ l de leche

Pon la miga de pan en un bol y remójala en la leche. En el momento de utilizarla, cuélala para eliminar el excedente de leche.

Casca los huevos en un bol y añade el azúcar. Bate, añade la miga de pan y mezcla.

Coloca 2 moldes cuadrados huecos sobre la lámina de pasta y corta. Introduce la masa en los moldes cubriendo muy bien los bordes. Coloca papel de hornear en la base de una bandeja de cristal y pon los moldes encima. Hornea a 180 grados durante

20 minutos.

Exprime el medio limón y el maracuyá (reserva los granos) con un colador. Mezcla bien y bate. Reparte en los dos moldes. Hornea a 180 grados 15 minutos más.

Saca la tarta del horno y desmóldala.

Esparce por encima un poquito de mermelada y los granos de maracuyá. Sirve.

29. TARTA DE MANZANA (6-8 p.)

29. 1 kg de manzanas
250 g de harina
3 huevos
150 g de azúcar
150 g de mantequilla
1 vaso de nata líquida
sal
almíbar de melocotón en conserva

Mezcla la harina con una pizca de sal. Añade 2 cucharadas de agua y la mantequilla a temperatura ambiente. Amasa a mano hasta conseguir una bola. Deja que repose durante un par de horas.

Pasado este tiempo, estira la masa con un rodillo y cubre un molde con ella. Hornea a 175 grados durante 15 minutos aproximadamente.

Mezcla la nata, los huevos y el azúcar. Pela 3 manzanas, trocéalas y añádelas a la crema. Vierte todo sobre la tartaleta horneada.

Pela el resto de las manzanas, córtalas en láminas finas y cubre la superficie de la tarta. Hornea a 160-180 grados durante 30 minutos aproximadamente.

Deja templar, desmóldala y dale brillo con el almíbar de melocotón.

30. TARTA DE MELOCOTONES EN ALMÍBAR (4 raciones)

30. melocotones en almíbar
50 g de azúcar moreno
50 g de mantequilla
50 g de avellanas picadas
50 g de avellanas troceadas
25 g de harina de maíz refinada
1 huevo
1 yogur
mermelada de melocotón
frambuesas
hojas de menta

Para la masa (4 tartas)
400 g de harina
300 g de harina integral
280 g de mantequilla
80 g de azúcar moreno molido
sal

Para la masa, tamiza las harinas y mézclalas con el azúcar y una pizca de sal. Incorpora la mantequilla y amasa hasta conseguir una textura semejante a unas migas de pan finas. Añade 100 ml de agua fría poco a poco hasta conseguir una masa muy suave. Separa en cuatro bolas la masa; una de ellas deja que repose una hora como mínimo en el frigorífico; las demás las puedes congelar envueltas en film de cocina para otras ocasiones.

Extiende la masa en los moldes, pincha las bases, forra con papel de hornear y cubre con garbanzos. Introduce en el horno a 180 grados durante 10 minutos y después retira los garbanzos.

Bate la mantequilla del relleno, el huevo, la harina de maíz y las avellanas picadas. Puedes mezclarlo al baño maría batiéndolo con una batidora de varillas. Esparce sobre las bases horneadas las avellanas molidas y reparte la masa anterior. Pica los melocotones y distribúyelos por la parte de arriba. Introduce

las tartas en el horno a 180 grados durante 30 minutos.

Calienta unas cucharadas de mermelada para que sea más fácil untar y pinta con ella las tartaletas.

Sirve las tartas acompañadas de yogur con frambuesas y adorna con hojas de menta.

31. TARTA DE MIRABELES (6 p.)

31. 700 g de mirabeles en conserva
(ciruelas amarillas)
200 g de pasta quebrada
½ l de leche
1 huevo
3 yemas de huevo
4 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz refinada
1-2 cucharadas de harina
1 vaina de vainilla
hojas de menta

Escurre los mirabeles y pon el almíbar a hervir en una cazuela hasta que se reduzca a la mitad. Retira los huesos de los mirabeles procurando dejarlos enteros.

Espolvorea la pasta quebrada con un poco de harina, estírala con un rodillo y forra un molde de tarta. Introduce en el horno (previamente calentado) a 180 grados durante 10 minutos.

Pon a cocer la leche (reserva un poco) con la vaina de vainilla abierta por la mitad. Pon en un bol la harina de maíz refinada y el azúcar, moja con la leche y mezcla bien. Agrega las yemas y el huevo. Añade un poco de leche caliente, mezcla de nuevo y vierte todo en la cazuela. Mantén al fuego hasta que esté espeso, sin dejar de remover. Retira la vainilla.

Extiende la crema pastelera preparada sobre la tartaleta y coloca los mirabeles por toda la superficie. Hornea a 180 grados durante 20-25 minutos.

Unta con el almíbar reducido y decora con hojas de menta.

32. TARTA DE MOKA (6-8 p.)

32. bizcocho
250 g de mantequilla
3 yemas de huevo
4 cucharadas de azúcar glas
2 cucharadas de café soluble
1 copita de licor
jarabe (agua con azúcar)
almendras tostadas fileteadas

Para preparar la crema de moka, bate las yemas con el azúcar. Añade la mantequilla (a punto de pomada) y el café (diluido previamente en un poco de agua). Sigue batiendo hasta que se quede como una espuma y se disuelva totalmente el café.

Parte el bizcocho en dos mitades iguales y emborráchalo con una mezcla de licor y el jarabe preparado. Extiende parte de la crema de moka encima de la capa inferior del bizcocho y tapa. Decora con el resto de la crema por encima de la tarta cubriendo los bordes. Adorna espolvoreando con almendras tostadas y sirve.

33. TARTA DE PERA (6-8 raciones)

33. lámina de hojaldre
7 peras
60 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
120 g de azúcar glas
50 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1 huevo
30 g de almendra molida
1 cucharada de almendras
2 cucharadas de leche
1 limón
mermelada de albaricoque
hojas de menta

Extiende la lámina de hojaldre y forra con ella un molde redondo. Cúbrela con el papel de hornear y coloca encima unos cuantos garbanzos. Introduce en el horno a 200 grados durante 15 minutos. Pasado este tiempo, retira los garbanzos y el papel y reserva el hojaldre.

Pela las peras sin quitarles el tallo y descorazónalas. Cuécelas enteras en agua con dos cucharadas de azúcar durante 10 minutos y deja que se enfríen.

Bate el huevo y el azúcar con la batidora de varillas. Añade la mantequilla reblandecida y vierte sin dejar de mezclar la leche y la corteza de limón rallada. Mezcla con la harina y la levadura tamizadas y la almendra molida. Vierte esta masa sobre el hojaldre horneado y extiéndela encima de la base. Coloca las peras enteras encima de la masa y rellena los huecos con las almendras cortadas en láminas. Hornea la tarta a 200 grados durante 20 minutos. Desmolda.

Unta la superficie de la tarta con mermelada de albaricoque y, una vez fría, sírvela adornada con hojas de menta.

34. TARTA DE PIÑA CON ALMENDRAS (6-8 p.)

34. 5 rodajas de piña
pasta quebrada
mermelada de melocotón
Para la crema de almendra
200 g de almendra molida
2 huevos
1 vaso de nata líquida
3 cucharadas de ron
3 cucharadas de azúcar

En un bol hermoso mezcla con la batidora la almendra molida, los huevos, el azúcar, la nata y el ron. Cuando tengas ya una buena crema, viértela en el interior de una tartaleta cubierta con pasta quebrada previamente horneada durante 9-10 minutos. Agrega la piña troceada, y hornea a 175 grados durante 30-35 minutos y retira.

Desmolda, y antes de servir unta la tarta con mermelada.

35. TARTA DE PIÑA CON CREMA DE ALMENDRAS (6-8 p.)

35. ½ piña
200 g de pasta quebrada
200 g de almendra molida
2 huevos
1 vaso de nata líquida
3 cucharadas de ron
3 cucharadas de azúcar
harina
mermelada de melocotón
nata montada
frambuesas
grosellas
hojas de menta

Pela la piña, córtala por la mitad, retira el tronco y después córtala en rodajas de forma que queden medias lunas. Pica la mitad en trocitos y deja el resto para adornar la parte superior de la tarta.

Espolvorea la pasta quebrada con un poco de harina y estírala con un rodillo. Forra un molde con la pasta quebrada e introduce en el horno a 170 grados durante 10 minutos.

Coloca en un recipiente la almendra molida, el azúcar, los huevos y el ron y mezcla bien. Agrega la nata y los trocitos de piña.

Retira la tartaleta del horno, rellénala con la crema de almendra y piña. Decora la parte superior con las medias lunas de piña e introduce nuevamente en el horno a 200 grados durante 25-30 minutos. Deja templar, recorta la pestaña, desmolda y úntala con un poco de mermelada de melocotón. Adorna con nata montada, grosellas, frambuesas y hojas de menta.

36. TARTA DE PIÑA CON PIÑONES (6-8 p.)
1 kg de piña (natural o en almíbar)
200 g de pasta quebrada
3 cucharadas de crema pastelera

mermelada de melocotón o albaricoque
100 g de piñones tostados
1 puñado de pasas de corinto
½ copita de ron o licor
hojas de menta

Extiende la crema pastelera sobre una tartaleta de pasta quebrada previamente horneada hasta conseguir un color de galleta (alrededor de 10 minutos) y coloca las pasas maceradas en ron y los piñones tostados. Pon encima la piña cortada en rodajas cubriendo toda la tartaleta.

Úntala con mermelada y decora con hojas de menta.

37. TARTA DE PLÁTANO (6 raciones)

2-3 plátanos
¼ de l de leche
2 huevos
25 g de azúcar
20 g de harina de maíz refinada
½ vaina de vainilla
1 disco de pasta brisa o quebrada
canela molida
grosellas
hojas de menta
láminas de chocolate

Forra un molde redondo con la lámina de pasta quebrada y hornéala a 200 grados durante 8-10 minutos hasta que esté dorada.

Para preparar la crema pastelera, pon la leche (reserva un poco) a cocer con el azúcar y la vainilla abierta por la mitad hasta que hierva y déjala templar. Mezcla la harina de maíz refinada en un cuenco con la leche reservada. Incorpora un huevo y una yema de huevo y mezcla todo bien. Vierte la leche aromatizada templada y pon este preparado de nuevo en la cazuela. Cuece todo, sin parar de remover, a fuego lento y sin que hierva, hasta que se espese. Deja que se temple.

Extiende sobre la pasta horneada una capa de crema pastelera (retirando la vainilla). Pela los plátanos, córtalos en rodajas, colócalos sobre la crema y espolvorea con canela molida. Introduce en el horno a 200 grados durante otros 10-15 minutos.

Sirve la tarta fría y adornada con grosellas, hojas de menta y unas láminas finitas de chocolate.

38. TARTA DE PLÁTANO Y TRUFA (8-10 p.)

Para la base

250 g de chocolate de cobertura
6 huevos
100 ml de nata líquida
50 g de azúcar
mantequilla

Para los plátanos caramelizados

3 plátanos
100 ml de azúcar
zumo de limón
aceite de oliva virgen extra

Para la trufa

300 g de chocolate de cobertura
600 ml de nata líquida

Para decorar

cacao en polvo
hojas de menta
frambuesas

Para hacer la base, separa las yemas de las claras y monta estas con una batidora eléctrica de varillas. Cuando estén montadas añade el azúcar y sigue montándolas un poco más.

Funde el chocolate al baño maría o en el microondas. Remuévelo de vez en cuando. Introduce la nata en el microondas y témplala. Añádela al chocolate sin dejar de remover. Agrega las yemas y sigue mezclando hasta que quede una masa homogénea. Vierte el chocolate sobre las claras montadas y mezcla suavemente con movimientos envolventes.

Vierte la masa en un molde untado con un poco de mantequilla. Introduce en el horno a 175 grados durante 25-30 minutos. Deja enfriar, desmóldalo y aplástalo un poco con las manos.

Para caramelizar los plátanos, pon el azúcar en una sartén, agrega 100 ml de agua y unas gotas de zumo de limón. Cuando vaya cogiendo color, pela y corta los plátanos en rodajas y añádelas a la sartén para caramelizarlas. Pásalas a un papel de hornear untado con un poco de aceite y deja que se enfríen.

Para la trufa, pon la nata en una cazuela y espera a que hierva. Retírala del fuego y agrega el chocolate troceado. Remueve hasta que se deshaga el chocolate. Enfría la mezcla en el frigorífico y móntala con una batidora eléctrica de varillas.

Reparte las láminas de plátano sobre la tarta, introduce la trufa en una manga pastelera y decora la superficie. Espolvorea con el cacao en polvo y adorna con hojas de menta y frambuesas.

39. TARTA DE QUESO (6 p.)

150 g de galletas
100 g de mantequilla
mantequilla para el molde
200 g de queso fresco
200 ml de nata líquida
2-3 hojas de gelatina
3 cucharadas de azúcar glas
mermelada de frambuesa
hojas de menta

Tritura las galletas hasta que queden reducidas a polvo y ponlas en un cuenco. Agrega la mantequilla a punto de pomada y amasa con las manos hasta que quede una pasta homogénea. Unta un molde de fondo desmontable con un poco de mantequilla. Cubre el molde con la pasta de galletas y deja que repose durante 15-20 minutos hasta que se endurezca.

Pon la gelatina en remojo en un bol con agua fría. Pon a calentar la nata, introduce la gelatina y mezcla bien hasta que se disuelva.

Coloca el queso fresco, el azúcar y la nata con la gelatina en el vaso de la batidora y tritura. Vierte la mezcla sobre la base de galletas y mantequilla e introduce en el frigorífico hasta que se endurezca totalmente, unas 2 horas aproximadamente.

Cubre la tarta con la mermelada, decora con hojas de menta y sirve.

40. TARTA DE QUESO AL LIMÓN (6-8 p.)

200 g de queso cremoso de untar
200 g de mantequilla
24 galletas tostadas (tipo maría)
200 g de nata líquida
½ sobre de gelatina de limón o neutra
zumo y ralladura de 1 limón
mermelada de fresa o de arándano

Tritura las galletas y ponlas cubriendo el fondo de una tartaleta. Añade encima la mantequilla derretida, que se empape bien.

Bate bien todos los ingredientes, incluida la gelatina, que habrás preparado de la siguiente forma: calienta hasta hervir medio vaso de agua y diluye en él la gelatina. Después, añade otro medio vaso de agua fría.

Una vez que esté todo bien batido vierte la mezcla poco a poco sobre las galletas y enfríalo en el frigorífico durante 2-4 horas.

Desmolda la tarta y sírvela bañada con mermelada de fresa o arándano.

41. TARTA DE QUESO CON FRUTAS ROJAS (2 p.)

41. *Para la base*

10 galletas
120 g de mantequilla fundida
3 cucharadas de queso mascarpone
3 cucharaditas de queso fresco de untar
80 g de azúcar
80 ml de leche
1 huevo
30 g de harina
80 g de mantequilla fundida
50 g de frambuesas
50 g de arándanos
50 g de grosellas
2 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Para la base de la tarta, trocea las galletas y colócalas en un mortero. Aplástalas un poco, pásalas a un bol, agrega la mantequilla y amasa hasta que las galletas queden bien empapadas. Coloca 2 cortapastas (o dos moldes individuales) sobre una bandeja cubierta con papel de hornear. Rellena el fondo de los moldes con la masa y extiéndela bien.

Para el relleno, coloca en el vaso de la batidora los quesos, 80 gramos de azúcar, la leche, el huevo y la cucharada de harina. Tritura. Incorpora la mantequilla y tritura de nuevo. Rellena los moldes y hornea (en el horno previamente calentado) a 180 grados durante 15-20 minutos. Retíralos, deja que se templen y desmolda.

Para acompañar, pon las frambuesas, los arándanos y las grosellas en un bol. Agrega 2 cucharadas de azúcar y deja macerar durante 15 minutos. Cuela las frutas y pon el jugo que hayan soltado a reducir durante un par de minutos.

Adorna las tartas con las frutas, con la reducción del jugo y con hojas de menta.

42. TARTA DE QUESO Y MELOCOTÓN (8-10 p.)

42.

125 g de harina
75 g de mantequilla
30 g de azúcar
4 yemas de huevo
2 melocotones
½ l de nata para montar
½ kg de requesón
150 g de azúcar
3 hojas de gelatina
zumo de 2 limones
3 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Para la salsa

2 cucharadas de azúcar moreno
licor de naranja
nata líquida
1 melocotón

Pon las hojas de gelatina en remojo en agua fría. Cuando se ablanden, dilúyelas en el zumo de limón caliente.

Pon la harina, la mantequilla a punto de pomada, 30 gramos de azúcar y 1 yema de huevo en un bol. Amasa hasta que te quede una masa homogénea. Extiéndela en un molde circular de fondo desmontable. Hornea a 180 grados durante 10 minutos y deja enfriar.

Monta la nata con una batidora de varillas eléctrica.

Pon el requesón, 150 gramos de azúcar y 3 yemas de huevo en una jarra y bate bien. Vierte el zumo de limón con gelatina y sigue batiendo hasta que quede una crema homogénea. Mézclala con la nata con movimientos suaves y envolventes y rellena la tartaleta. Introduce en el frigorífico durante 1-2 horas hasta que se endurezca.

Pela los 2 melocotones, córtalos en lonchas finas y cubre la superficie de la tarta. Para la salsa, pon el otro melocotón troceado en una jarra, agrega el azúcar, un chorrito de licor y un

poco de nata y tritura.

Pon a calentar una sartén en el fuego, agrega las 3 cucharadas de azúcar y funde hasta conseguir un caramelo y salpica la superficie de la tarta. Decora con hojas de menta y acompaña con la salsa.

43. TARTA DE REQUESÓN Y MIEL (6 p.)

43.

200 g de hojaldre o pasta quebrada
100 g de mantequilla
6 cucharadas de leche condensada
3 cucharadas de miel
300 g de requesón
3 huevos
2 cucharadas de mermelada
grosellas
natillas

Extiende el hojaldre con un rodillo y forra un molde de fondo desmontable. Coloca unos garbanzos crudos encima (para que no suba el hojaldre) y hornea a 180 grados durante 10 minutos. Retira los garbanzos y deja templar.

Mezcla la mantequilla con la leche condensada. Añade la miel y el requesón y sigue mezclando. Incorpora los huevos y bátelo todo con una batidora.

Vierte este preparado sobre la tartaleta y hornea nuevamente a 175 grados durante 20 minutos.

Desmolda la tarta cuando esté fría y úntala con mermelada para darle brillo.

Decora con grosellas y acompaña con natillas.

44. TARTA DE VERANO (4 p.)

44. 20 galletas
3 melocotones
125 g de queso mascarpone
1 cucharada de azúcar moreno
50 ml de vodka
4 bolas de helado de vainilla
aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de canela molida
hojas de menta

Trocea las galletas, colócalas en el mortero y machácalas hasta que queden reducidas a polvo. Pásalas a un bol y mézclalas con el queso y la canela.

Extiende la mezcla en la base de 4 recipientes aptos para el horno. Introdúcelos en el horno y gratínalos durante 3 minutos.

Pela los melocotones y córtalos en gajos. Pon un poco de aceite en una sartén, agrega los gajos de melocotón y el azúcar moreno. Saltea brevemente.

Vierte el vodka y flambea. Escurre los gajos de melocotón y distribúyelos sobre las bases de galleta. Coloca en el centro de cada tartita una bola de helado de vainilla y adorna con hojas de menta.

Sirve.

45. TARTA DE YEMA (8 p.)

45.

Para la crema de yema

8 yemas de huevo
180 g de azúcar

Para la masa

200 g de harina
100 g de mantequilla
1 huevo
sal
azúcar

Para la crema pastelera

350 ml de leche
100 g de azúcar
3 yemas de huevo
1 huevo
1 cucharada de harina de maíz refinada
1 vaina de vainilla

Para decorar

hojas de menta
grosellas
frambuesas

Para la crema de yema, pon el azúcar y un vaso de agua en una cazuela. Deja cocer hasta conseguir un jarabe espeso.

Separa las claras de las yemas y pon estas en un bol de cristal. Bátelas y ponlas a cocer al baño maría. Vierte el jarabe poco a poco y mantén a fuego suave hasta que se espese.

Para la masa, coloca la mantequilla a punto de pomada en un bol grande y amásala a mano. Agrega el huevo, una pizca de sal y otra de azúcar y sigue amasando. Incorpora la harina poco a poco sin dejar de amasar hasta que quede una masa homogénea. Tápala con un paño y déjala reposar en el frigorífico. Estírala con un rodillo y cubre un molde de horno de fondo desmontable. Pincha la superficie con un tenedor y hornéala a 200 grados durante 12 minutos.

Para la crema pastelera, pon a calentar la leche (reserva un poco) con la vaina de vainilla. Pon en un bol el azúcar, la harina de maíz refinada y mezcla bien. Agrega la leche reservada anteriormente. Añade 3 yemas y un huevo y sigue mezclando. Vierte la leche caliente, mezcla y echa todo nuevamente a la cazuela. Cuece a fuego lento hasta que se espese. Deja templar.

Cubre la tartaleta con la crema pastelera, extiéndela bien y cúbrela con la crema de yema.

Decora la tarta con hojas de menta, grosellas y una frambuesa.

46. TARTA DE YOGUR Y MEMBRILLO (8-10 p.)

46. 150 g de harina
75 g de mantequilla
30 g de azúcar
1 huevo
hojas de menta
Para el membrillo en almíbar
2 membrillos
150 g de azúcar
1 palo de canela
corteza de limón
Para la crema de yogur
2-3 yogures naturales
150 g de azúcar
¼ de l de nata líquida
6 hojas de gelatina

Pon la harina, la mantequilla a punto de pomada, el azúcar y el huevo en un bol. Amasa hasta que quede una masa homogénea. Extiéndela en un molde circular de fondo desmontable. Hornea a 200 grados durante 10 minutos y deja enfriar.

Pela y corta en taquitos los 2 membrillos y ponlos a cocer en una cacerola pequeña con un poco de agua, el azúcar, la corteza de limón y la canela. Cuece el conjunto hasta que se ablande. Retira del fuego y deja enfriar.

Pon en remojo la gelatina en agua fría y escurre. Bate con una varilla los yogures con el azúcar y añade la gelatina disuelta en la nata. Una vez homogeneizada la crema, deja enfriar en el frigorífico.

Vierte la crema de yogur sobre la tartaleta y cubre con el membrillo. Decora con hojas de menta.

47. TARTA DE ZANAHORIAS (6-8 p.)

47. 150 g de zanahorias ralladas
4 huevos
100 g de nueces picadas
200 g de azúcar
150 g de harina
½ sobre de levadura
180 g de mantequilla
mantequilla y harina para el molde
azúcar glas
hojas de menta

Mezcla con una batidora eléctrica de varillas la mantequilla (a temperatura ambiente) con el azúcar. Agrega los huevos de uno en uno y sin dejar de batir.

Añade las nueces picadas y la zanahoria rallada y mezcla con una varilla de mano. Incorpora poco a poco la harina y la levadura. Mezcla con la varilla hasta que quede una masa homogénea.

Unta un molde con mantequilla y espolvoréalo con harina. Vierte la mezcla en su interior y hornea a 175 grados durante 30 minutos. Deja templar y desmolda.

Espolvorea la tarta con azúcar glas y decórala con hojas de menta.

48. TARTA FÁCIL DE FRUTAS (6-8 p.)

48. pera
1 manzana
2 plátanos
ralladura de 1 limón
ralladura de 1 naranja
5 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de nueces picadas
3 huevos
2 cucharadas de leche
100 g de mantequilla
mantequilla para untar
100 g de harina
1 sobre de levadura
1 cucharada de azúcar glas

Unta una fuente de hornear con un poco de mantequilla.

Pela las frutas, córtalas en rodajas y colócalas en la fuente. Espolvoréalas con la ralladura de limón, la de naranja y un par de cucharadas de azúcar. Esparce por encima las nueces picadas, tapa con papel de aluminio y hornea a 200 grados durante 10-15 minutos.

Pon los huevos en un bol y bátelos con una batidora eléctrica de varillas. Añade 3 cucharadas de azúcar y la mantequilla y continúa batiendo. Vierte la leche y agrega la harina mezclada con la levadura poco a poco. Sigue batiendo hasta que quede una masa homogénea.

Vierte la mezcla sobre la fruta y vuelve a tapar con el papel de aluminio. Hornea a 180 grados durante 20 minutos. Espolvorea con un poco de azúcar glas y sirve en el mismo recipiente.

49. TARTA FÁCIL DE MANZANA (4 p.)
1 lámina de hojaldre
2-3 manzanas
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
huevo batido

2-3 cucharadas de mermelada de albaricoque

Estira el hojaldre sobre la encimera. Presiona el hojaldre con un rodillo para que se estire bien. Corta un rectángulo hermoso y retira la parte sobrante.

Corta el papel de hornear dejando por cada lado una tira de 2 centímetros más que la masa y colócalo en el fondo de la bandeja del horno. Pon encima el rectángulo de hojaldre y pincha la parte central con un tenedor dejando los bordes sin pinchar.

Pela las manzanas, córtalas por la mitad, retira los corazones y córtalas en láminas finas (medias lunas). Coloca las rodajas cubriendo todo el recuadro de hojaldre, excepto los bordes. Unta los bordes con huevo batido. Coloca pequeñas porciones de mantequilla sobre las manzanas y espolvoréalas con el azúcar. Hornea (con el horno previamente caliente) a 170-180 grados durante 20-25 minutos.

Retira la tarta del horno y unta la superficie con mermelada de albaricoque.

50. TARTA FÁCIL DE PIÑA (6-8 p.)

10-12 magdalenas cuadradas
1 lata de piña de 1 kg
3 cucharadas soperas de harina
de maíz refinada
3 huevos
6 cucharadas de azúcar

Corta las magdalenas por la mitad y forra con ellas un molde de tarta.

Escurre la piña y reserva el jugo. Coloca las rodajas de piña en una jarra y tritúralas con una batidora eléctrica. Extiende esta mezcla sobre las magdalenas.

Pon en una cazuela al fuego un vaso y medio del jugo de la piña y un vaso y medio de agua. Deja reducir un poco.

Separa las claras de las yemas. Bate las yemas con 3 cucharadas de azúcar, añade la harina de maíz refinada y medio

vaso de jugo de piña. Vierte sobre la cazuela y mezcla al fuego hasta conseguir una crema espesa. Extiéndela sobre el puré de piña.

Monta las claras con la batidora eléctrica de varillas. Cuando casi estén montadas añade 3 cucharadas de azúcar y sigue montando. Cubre la tarta y gratínala en el horno durante 2-3 minutos, hasta que se dore.

Desmolda la tarta y sirve.

51. TARTA FÁCIL DE QUESO (6 p.)

3 huevos
4 cucharadas de azúcar
2 yogures
4-5 quesitos
2 cucharadas de harina
de maíz refinada
mantequilla
harina

Pon los huevos en el vaso de la batidora. Agrega el azúcar, los yogures, los quesitos y la harina de maíz refinada. Tritura con la batidora eléctrica hasta que quede una masa homogénea.

Unta el molde con mantequilla y espolvoréalo con harina. Vierte la mezcla en el molde. Calienta el horno e introduce la masa de la tarta en el horno a 180 grados durante 30-40 minutos.

Retírala del horno, deja que se temple y desmóldala, despegando poco a poco los bordes del molde.

Sirve.

52. TARTA FRÍA DE YOGUR Y GRANADA (2 p.)

52. 75 g de requesón
1 yogur natural
1 granada
4 hojas de gelatina
2 rebanadas de pan de molde
2 cucharadas de azúcar
zumo de media naranja
hojas de menta

Pon la gelatina en remojo en un bol.

Para hacer la base de la tarta, corta las rebanadas de pan con dos moldes cuadrados huecos. Quita los bordes sobrantes y presiona los laterales hacia las paredes del molde para sellarlo bien. Reserva.

Mezcla bien en un bol una cucharada de azúcar, el requesón y el yogur. En una cazuela, calienta el zumo de naranja con dos hojas de gelatina. Cuando se derrita la gelatina retira del fuego, deja templar y añade al bol del requesón y el yogur. Añade menta picada al gusto y mezcla todo bien. Mete la mezcla en los moldes y déjalos en el frigorífico durante unos 15 minutos para que se cuaje la tarta.

Parte la granada, saca los granos, reserva unos cuantos enteros y machaca el resto para sacar su jugo. Pon el jugo de la granada en una cazuela y añade una cucharada sopera de azúcar y las otras dos hojas de gelatina. Cuando se disuelva la gelatina pasa todo por el colador.

Saca los moldes del frigorífico y coloca encima los granos enteros y un poco de menta y, para terminar, vierte el jugo de gelatina de granada por encima. Decora cada molde con una hoja de menta y vuelve a dejarlos en el frigorífico para que se cuajen.

Desmolda las tartas y colócalas en un plato. Decora cada tarta

con una hoja de menta.

53. TARTA MILHOJAS (8-12 p.)

53. 125 g de mantequilla
150 g de azúcar
½ taza de leche
3 huevos
300 g de harina
azúcar glas
hojas de menta
Para el relleno
crema pastelera
mermelada de diferentes sabores

Para preparar los bizcochos, bate la mantequilla derretida con el azúcar. Agrega las yemas de los huevos, la leche y cuando todo esté bien mezclado añade la harina, mezcla con una espátula y, por último, las claras montadas a punto de nieve, removiendo con cuidado.

Reparte este preparado sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear y haz para varios bizcochos finos. Hornéalos, hasta que estén hechos (unos 8 minutos), a 175 grados.

Monta las tartitas alternando 5 capas de bizcocho con capas de crema pastelera y mermeladas de diferentes sabores.

Decora con azúcar glas y hojas de menta.

54. TARTA SACHER (8 p.)
175 g de azúcar
175 g de mantequilla
7 huevos
175 g de chocolate amargo
50 g de almendras molidas
100 g de harina
mantequilla y harina para
el molde
2-3 cucharadas de mermelada
de albaricoque
almendras
frambuesas

hojas de menta

Para la cobertura

150 g de chocolate de cobertura
2 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de nata líquida

Bate la mantequilla con el azúcar con una batidora eléctrica. Incorpora una a una las yemas de los huevos sin dejar de batir. Funde el chocolate, déjalo templar e incorpóralo.

Mezcla la harina con las almendras y agrega a la crema anterior con movimientos envolventes. Utiliza una varilla manual. Incorpora las claras a punto de nieve y mezcla suavemente.

Unta un molde (de base desmontable) con mantequilla y espolvoréalo con harina. Vierte la mezcla y hornea a 175 grados durante 10 minutos. Baja la temperatura a 165 grados y hornea durante 30 minutos más.

Deja templar y desmolda. A continuación corta la tarta en dos capas, extiende mermelada de albaricoque en la inferior y tápala con la otra capa.

Para la cobertura, funde el chocolate, agrega la mantequilla y deja que se disuelva. Agrega la nata líquida. Cubre la tarta con la cobertura y decórala con almendras, frambuesas y hojas de menta. Antes de servir, métela en el frigorífico para que el chocolate se endurezca.

55. TARTA SAINT-HONORÉ (4 p.)

55. lámina de pasta quebrada
200 g de nata montada
200 g de azúcar
limón

Para la crema pastelera

½ l de leche
3 yemas de huevo
1 huevo
75 g de azúcar
35 g de harina
½ vaina de vainilla

Para la pasta choux

35 g de mantequilla
75 g de harina de fuerza
2 huevos
sal

Para la pasta choux, pon a cocer 125 ml de agua con una pizca de sal y la mantequilla. Cuando se disuelva esta añade la harina y mezcla bien removiendo continuamente hasta que la pasta se separe de las paredes del recipiente. Retira del fuego e incorpora los huevos de uno en uno. Es importante no añadir el segundo huevo hasta que el primero no esté totalmente integrado en la masa.

Introduce la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y forma montoncitos sobre una placa cubierta con papel de hornear. Haz también un semicírculo, que luego servirá como asa.

Coloca la lámina de pasta quebrada en otra bandeja (cubierta con papel de hornear), pon una pequeña porción de pasta choux alrededor del perímetro para que coja un poco de altura. Introduce las 2 bandejas en el horno a 175 grados durante 20 minutos. Deja que se enfríen.

Para la crema pastelera, pon la leche (reserva un poco) a calentar con la vaina de vainilla. Cuando se aromatice retírala. Pon el azúcar con la harina en un bol, mezcla y vierte la leche reservada anteriormente. Incorpora el huevo y las yemas y mezcla bien hasta que quede una masa homogénea. Mezcla y vierte un poco de la leche caliente, vuelve a mezclar y vuélcalo sobre la cazuela. Cocina hasta que se espese. Pasa a un bol, cubre con film de cocina y deja que se enfríe.

Mezcla la nata montada con la crema pastelera e introduce en otra manga pastelera. Rellena los petit choux.

Para el caramelo, pon el azúcar a fundir en una sartén. Añade un chorrito de agua y unas gotas de limón. Cuando tenga un color dorado retíralo del fuego.

Unta los petit choux en el caramelo y colócalos sobre el perímetro de la lámina de pasta quebrada (ya horneada), rellena el centro con la mezcla de crema pastelera y nata (puedes colocar otra fila hacia arriba), pon el asa y decora con unos hilos de caramelo.

56. TARTA TATÍN (6-8 p.)

1,5 kg de manzanas
reinetas
250 g de hojaldre
harina

Para el caramelo

azúcar
zumo de limón

Prepara un caramelo ligero calentando agua con azúcar y un chorro de zumo de limón.

Carameliza el fondo de un molde. Coloca encima las manzanas peladas, sin corazón y partidas por la mitad, bien juntas y sin que queden espacios entre ellas.

Una vez dispuestas las manzanas, tapa todo con una capa fina de hojaldre, que habrás estirado en una superficie espolvoreada con harina. Hornea durante unos 35 minutos aproximadamente

a 175 grados.

Por último, desmolda la tarta sobre una fuente y báñala con el caramelo restante, justo a la hora de servir.

57. TARTA TUTIFRUTI (2 p.)

½ lámina de hojaldre
6 orejones de melocotón
8 ciruelas pasas
50 g de pasas de corinto
250 g de natillas
200 ml de brandy
hojas de menta

Pon las pasas, las ciruelas y los orejones en 3 boles diferentes. Riégalas con brandy y deja que se hidraten.

Extiende la lámina de hojaldre, corta dos círculos con un cortapastas y colócalos en una placa de horno cubierta con papel de hornear. Coloca encima un trozo de papel y pon encima un plato (de tamaño más pequeño que el hojaldre, para que suba por los lados y no por el centro).

Hornea a 180 grados (con el horno precalentado) durante 10-15 minutos.

Unta los hojaldres con las natillas y coloca las frutas encima. Gratina un par de minutos, decora con hojas de menta y sirve.

58. TARTITAS DE KAKI (4 p.)

2 láminas de hojaldre
2 kakis
½ l de leche
3 yemas de huevo
1 huevo
4 cucharadas de azúcar
1 cucharada de harina
de maíz refinada
1 cucharada de harina
1 trozo de corteza de naranja
1 trozo de corteza de limón
mermelada de albaricoque
hojas de menta

Pon el azúcar, la harina de maíz refinada y la harina de trigo en un bol. Vierte un poco de leche y mezcla bien. Añade las 3 yemas y el huevo y bate bien con una varilla manual.

Pon el resto de la leche a cocer en una cazuela con las cortezas de naranja y de limón. Cuando empiece a hervir, vierte un poco sobre el bol de los huevos, mezcla bien y vierte nuevamente a la cazuela. Cuece (5 minutos aproximadamente), sin dejar de batir, hasta que se espese. Pásala a un bol y deja que se temple.

Estira las láminas de hojaldre con un rodillo hasta que estén bien finas. Con un cortapastas circular corta 8 circunferencias. Y con uno más pequeño corta 4 aros. Unta con agua los bordes de las circunferencias, y coloca encima los aros, pincha la parte central con un tenedor y unta los bordes con un poco de clara y ponlas sobre una bandeja de horno. Cocina en el horno a 200 grados durante 20-30 minutos y deja templar.

Rellena las tartaletas con un poco de la crema pastelera.

Limpia los kakis, córtalos en láminas muy finas y cubre las tartaletas.

Úntalas con mermelada de albaricoque y adorna con hojas de

menta.

59. TARTITAS DE NUECES Y COCO CON GELATINA DE CAFÉ (6 p.)

59.

250 g de harina
125 g de mantequilla
1 yema de huevo
1 cucharada de azúcar
sal
granos de granada
hojas de menta

Para la gelatina de café

2 hojas de gelatina
8 g de café soluble

Para el relleno

2 huevos
100 g de azúcar
½ vaso de leche
150 g de nueces peladas
y picadas
25 g de coco rallado
½ copa de ron

Para la masa, pon en un bol grande la harina, el azúcar, una pizca de sal, la yema y la mantequilla templada. Amasa a mano. Coge pequeñas porciones de masa y colócalas sobre cada molde, presiona con las manos y extiéndela hasta cubrir con una capa fina. Introduce en el horno a 190 grados durante 8-10 minutos. Retíralas del horno y deja que se templen.

Pon la gelatina en remojo en agua fría. Cuando se ablande, pon un vaso de agua, y el café soluble a calentar en una cazuela al fuego. Cuando se caliente, añade la gelatina y mezcla bien hasta que se disuelva. Vierte sobre un molde de fondo bajo, cubre con film de cocina, deja que se temple y ponlo en el frigorífico hasta que se endurezca.

Para el relleno, pon en un bol grande los huevos y bátelos bien con una varilla manual. Agrega el azúcar y sigue batiendo. Vierte el ron y la leche, mezcla e incorpora las nueces picadas y el coco rallado. Unifica la crema y rellena las tartaletas.

Introdúcelas nuevamente en el horno a 190 grados durante 20 minutos.

Corta la gelatina a tu gusto (circunferencias, tiras, dados…) y decora las tartitas. Espolvorea con unos granos de granada y hojas de menta.

60. TATÍN DE PIÑA (8 p.)

10 rodajas de piña en almíbar
3 huevos
3 cucharadas de azúcar
100 g de harina
½ sobre de levadura
100 g de azúcar moreno
40 g de mantequilla
1 naranja
1 kiwi
sal
hojas de menta

Pon a fundir en una sartén el azúcar moreno con la mantequilla sin dejar de remover hasta conseguir un caramelo oscuro. Baña el interior de un molde con este caramelo. Después, corta las rodajas de piña por la mitad y cubre el molde.

Casca los huevos y ponlos en un bol. Agrega el azúcar y móntalos con una batidora eléctrica de varillas.

Mezcla la harina, la levadura y una pizca de sal e incorpora a los huevos con movimientos envolventes. Agrega un poco del almíbar de la piña y mezcla. Vierte sobre las rodajas de piña y hornea (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 25 minutos.

Una vez horneada, vuelca la tarta sobre una fuente (para que la piña quede arriba).

Pela la naranja y el kiwi y saca unos gajos. Decora con hojas

de menta y los gajos de frutas.

61. TATÍN DE PLÁTANO CON SALSA DE LIMÓN (8 p.)

1 lámina de hojaldre
9 plátanos
60 g de azúcar mascabado
80 g de azúcar
canela molida
mantequilla
hojas de menta
flores de pensamiento

Para la salsa de limón

150 g de azúcar
2 huevos
50 ml de nata líquida
1 limón

Forra una placa con papel de hornear. Coloca en el centro un molde rectangular sin base (un cortapastas) untado con mantequilla. Coloca una base de azúcar mascabado y espolvorea una pizca de canela.

Pela y corta los plátanos en cilindros (de la altura del molde). Rellena el molde con estos cilindros colocándolos verticalmente y vuelve a espolvorear canela molida. Recorta la lámina de hojaldre, dejando que sobresalga un poco por las esquinas para después recoger y presionar en los bordes. Hornea a 180 grados durante 30 minutos.

Para hacer la salsa de limón, primero prepara un flan de limón batiendo con una varilla los huevos con la corteza de limón rallada, el azúcar y el zumo de limón. Mezcla todo bien, vierte en un recipiente y hornea a 180 grados 15 minutos. Pon la nata a hervir y después deja que se enfríe. Una vez que esté frío el flan, bate con la batidora el flan con la nata y cuélalo.

Por otro lado, prepara un caramelo con el azúcar y un poco de agua, espera a que se temple.

Sirve la tarta y con una cuchara vierte unos hilos finos de caramelo dándoles volumen (de modo que quede como una telaraña). Acompaña con la salsa de limón y pon unas hojas de menta y flores de pensamiento.

Magdalenas

1. MAGDALENAS CON CHOCOLATE (16 unidades)

150 g de harina
3 huevos
70 g de chocolate de cobertura
6 cucharadas de aceite de oliva
6 cucharadas de leche condensada
1 cucharada de levadura en polvo
ralladura de limón
hojas de menta

Pon la leche condensada en un bol y añade la ralladura de limón. Agrega los huevos y monta con una batidora eléctrica de varillas. Vierte el aceite poco a poco y sigue batiendo hasta tener una masa homogénea. Mezcla la harina y la levadura y tamízalas (pasándolas por el colador) sobre el bol. Mezcla con suaves movimientos envolventes.

Introduce la masa en una manga pastelera y rellena los moldes para magdalenas hasta la mitad. Incorpora un poco de chocolate de cobertura rallado, cubre con más masa y espolvorea la superficie con más virutas de chocolate.

Introduce en el horno (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 18-20 minutos. Deja que se temple y sírvelas en una fuente. Decora con hojas de menta.

2. MAGDALENAS DE ACEITE DE OLIVA (20 unidades)

4 huevos
250 g de azúcar
200 g de harina
½ vaso de aceite de oliva

1 sobre de levadura
hojas de menta

Pon en un bol los huevos y bátelos con una batidora eléctrica de varillas. Agrega el azúcar y sigue batiendo. Vierte el medio vaso de aceite de oliva poco a poco sin dejar de batir.

Mezcla la harina con la levadura y tamízala sobre la mezcla de anterior. Mezcla el conjunto con una cuchara o espátula realizando movimientos suaves y envolventes.

Introduce la masa en una manga pastelera y rellena los moldes para magdalenas. Colócalos en una bandeja de horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante unos 15-18 minutos.

Sirve en una fuente amplia y decora con hojas de menta.

3. MAGDALENAS DE ARÁNDANOS

200 g de arándanos
250 g de harina
integral
250 ml de leche
125 g de azúcar moreno
1 huevo
2 cucharadas de levadura
en polvo
50 ml de aceite
de girasol
canela molida
hojas de menta

Mezcla la harina, el azúcar moreno y la levadura en un bol. Añade el aceite de girasol y una pizca de canela y vierte la leche poco a poco sin dejar de remover hasta conseguir una masa homogénea. Incorpora el huevo y mezcla.

Introduce la masa en una manga pastelera y rellena los moldes de las magdalenas sin llegar hasta arriba. Pon encima los arándanos y hornea (con el horno previamente calentado) a 180 grados durante 15-18 minutos.

Deja que se temple y sirve en una bandeja amplia.
Decora con hojitas de menta.

4. MAGDALENAS DE CASTAÑAS (16 unidades)

4½ kg de castañas
150 g de harina
150 g de mantequilla
150 g de azúcar
3 claras de huevo
1 yema de huevo
1 cucharada de ron
1 cucharadita de levadura en polvo
2 estrellas de anís estrellado
chocolate a la taza
frutas del bosque
hojas de menta

Limpia las castañas, hazles un corte con un cuchillo (para que no estallen) y ponlas a cocer junto con el anís estrellado en la olla a presión con un poco de agua. Cocina durante 10 minutos. Pela y aplasta las castañas. Reserva.

Pon las claras en un bol y móntalas con una batidora eléctrica de varillas. Cuando suban ligeramente añade un poco del azúcar y sigue batiendo durante unos cinco minutos, hasta que tengan una consistencia dura. Reserva.

Pon la yema en un bol, agrega un poco de azúcar y monta con la batidora eléctrica de varillas. Añade el resto del azúcar y sigue montando. Agrega la mantequilla a punto de pomada, móntala, vierte el ron y monta un poco más. Añade las castañas trituradas, la harina, la levadura y las claras montadas. Mezcla todo con movimientos envolventes.

Introduce la masa en una manga pastelera y rellena los moldes de magdalenas sin llegar hasta arriba. Introduce en el horno a 170 grados durante 15-20 minutos. Deja enfriar.

Inyecta a las magdalenas un poco de chocolate a la taza con una jeringuilla.

Sirve en una bandeja y decora con frutas del bosque y hojas

de menta.

5. MAGDALENAS DE CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA

150 g de harina
140 g de leche condensada
3 huevos
50 g de chocolate de cobertura
ralladura de 1 limón
1 sobre de levadura en polvo
6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
hojas de menta
frutos rojos

Casca y monta los huevos con una varilla eléctrica o a mano. Añade poco a poco el aceite e incorpora la leche condensada sin dejar de batir. Agrega un poco de ralladura de limón.

Mezcla la levadura con la harina tamizada y añade a la mezcla anterior. Mezcla bien y coloca en una manga pastelera. Pon moldes de papel para magdalenas sobre una bandeja apta para el horno y rellénalas hasta la mitad. Ralla el chocolate y espolvorea las magdalenas por encima. Hornéalas a 200 grados 15-20 minutos (con el horno precalentado). Retira del horno y sirve. Decora con menta y frutos rojos.

6. MAGDALENAS DE COCO

6 huevos
2 yemas de huevo
200 g de azúcar
100 ml de ginebra
200 g de harina
1 cucharada de levadura en polvo
50 ml de leche
50 g de harina de maíz refinada
150 g de coco rallado
mantequilla para el molde

Separa las yemas de las claras de los huevos.

Bate en un bol las 6 yemas de huevo con el azúcar. Añade la ginebra y sigue mezclando con la batidora de varillas mientras viertes le leche.

Mezcla el coco con la harina de maíz y la levadura e incorpora a la mezcla anterior. Añade también la harina de trigo tamizada, sigue mezclando con la batidora hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Agrega las claras montadas a punto de nieve y mezcla a mano con una varilla para que quede esponjoso.

Llena con esta preparación hasta la mitad los moldes de papel para magdalenas u otro tipo de molde previamente untado con mantequilla. Realiza esta operación con una manga pastelera. Espolvorea con azúcar y hornea a 160 grados durante 15 minutos. Sirve.

7. MAGDALENAS DE DOS COLORES CEDRO DEL ATLAS

150 g de harina
50 g de cacao en polvo
200 g de azúcar
200 g de mantequilla
2 cucharadas de levadura en polvo
4 huevos
hojas de menta

Mezcla por un lado el cacao con 50 g de harina y una cucharada de levadura. Y por otro, el resto de la harina (100 gramos) con la otra cucharada de levadura.

En un recipiente mezcla la mantequilla (a temperatura ambiente) con el azúcar. Bate con la batidora de varillas, y cuando esté como una crema ligera agrega los huevos de uno en uno mientras sigues batiendo con la batidora.

Separa esta masa en dos. A una de ellas añádele la harina con la levadura; y a la otra, el cacao, la harina y la levadura. Mezcla cada una de ellas hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.

Coloca los moldes de magdalenas en una bandeja de horno. Vierte en cada una de ellos una porción de la mezcla con chocolate y otra de la mezcla sin chocolate. Hornea a 195 grados durante 13-15 minutos.

Sirve las magdalenas cuando estén frías y adórnalas con hojas de menta.

8. MAGDALENAS DE LECHE CONDENSADA Y FRESAS

250 g de leche condensada
3 huevos
150 g de harina
2 cucharaditas de levadura
aceite de oliva virgen extra
100 g de fresas
azúcar
azúcar glas
hojas de menta

Retira el tallito de las fresas, pícalas y cocínalas a fuego suave con 1 cucharada de azúcar. Cuando se ablanden, tritura y cuélalas.

Casca los huevos en un bol y bate con la batidora eléctrica de varillas mientras añades la leche condensada y 2 cucharadas de aceite.

Mezcla la harina con la levadura. Tamiza encima de los huevos.

Incorpora la cremita de fresas y mezcla bien con movimientos envolventes.

Introduce la masa en la manga pastelera, rellena los moldes y hornéalos a 200 grados durante 18-20 minutos aproximadamente. Espolvorea con azúcar glas y decora con una ramita de menta.

9. MAGDALENAS DE MIEL (2 p.)

50 g de mantequilla
50 g de azúcar glas
10 g de harina
10 g de almendra en polvo
5 g de miel de naranja
2 claras de huevo
mantequilla y azúcar para el molde
2 bolas de helado de
vainilla
frutos rojos
hojas de menta

Mezcla en un bol el azúcar glas, la almendra en polvo y la harina. Agrega las claras de huevo, la mantequilla fundida (en el microondas) y la miel de naranja y remueve.

Unta dos moldes con un poco de mantequilla y añade una pizca de azúcar. Rellena los moldes con la crema y colócalos en una fuente apta para el horno. Hornea a 180 grados durante 15 minutos. Desmolda y trocea.

Sirve las magdalenas de miel y acompaña con el helado de vainilla y unos frutos rojos (frambuesas, arándanos…). Decora con hojas de menta.

10. MAGDALENAS DE ZANAHORIA

2 zanahorias
2 yogures naturales
1 huevo
140 g de harina

1 cucharada de azúcar
1 sobre de levadura en polvo
2 cucharadas de semillas de sésamo
2 cucharadas de aceite de oliva
nuez moscada
mermelada
hojas de menta

Monta los huevos con la batidora de varillas. Añade los yogures, el azúcar, el aceite, una pizca de nuez moscada y las zanahorias peladas y ralladas. Mezcla la harina con la levadura y añádelo a la masa anterior. Mezcla bien.

Coloca los moldes de magdalenas en una placa de horno y rellénalas. Espolvorea las semillas de sésamo (tostadas previamente en una sartén) e introduce en el horno a 185 grados durante 15 minutos.

Deja que se enfríen, sirve las magdalenas con un poco más de semillas de sésamo por encima y puedes acompañarlas con mermelada y hojas de menta.

Bizcochos

1. BIZCOCHITO CON UVAS (6-8 p.)

un puñado de uvas
12 cucharadas
de harina
12 cucharadas
de azúcar
4 cucharadas de
aceite
4 huevos
mantequilla y harina para
el molde
chocolate a la taza
natillas

Separa las yemas de las claras.

En un bol, bate con la varilla las yemas y añade poco a poco el aceite sin parar de remover. Añade también el azúcar y sigue mezclando.

Monta las claras a punto de nieve y añádeselas al resto de los ingredientes. Mezcla bien, pero con cuidado para que las claras no se bajen del todo. Por último, echa la harina y mézclala también suavemente.

Vierte esta crema en un molde untado con mantequilla y enharinado. Coloca encima las uvas peladas. Hornea a 180 grados durante 15 minutos.

Desmolda el bizcocho y acompaña con chocolate a la taza y natillas.

2. BIZCOCHITO DE VERANO (6 p.)

2. 4 albaricoques
1 puñado de cerezas
2 huevos
3 cucharadas de harina
2 cucharadas de azúcar
mantequilla y harina para el molde
mermelada de albaricoque
hojas de menta

Para el puré

6 albaricoques
1 puñado de cerezas
zumo de 1 limón
4 cucharadas de azúcar

Unta un molde de bizcocho con un poco de mantequilla y espolvoréalo con harina. Retira el exceso.

Lava los albaricoques y las cerezas, abre por la mitad los albaricoques y retírales el hueso. Coloca los albaricoques en las paredes internas del molde. Agrega las cerezas y pon en el centro medio albaricoque.

Pon los huevos en un bol, agrega el azúcar y móntalos con una batidora de varillas hasta que queden muy esponjosos. Incorpora la harina y mezcla con la mano realizando suaves movimientos envolventes. Añade al molde con la fruta.

Introduce el molde en el horno (con el horno previamente caliente) y hornea a 200 grados durante 35-45 minutos. Desmolda y deja templar.

Para el puré, limpia los albaricoques y las cerezas, retira el hueso, trocea y ponlos en un vaso batidor. Moja con el zumo de limón y agrega el azúcar. Tritura con la batidora eléctrica y cuela.

Desmolda el bizcochito sobre un plato y unta la superficie con un poco de mermelada de albaricoque. Decora con hojas de

menta y acompaña con el puré. Sirve.

3. BIZCOCHITO RELLENO DE FRUTAS SALTEADAS (2 p.)

3 huevos
75 g de azúcar
75 g de harina
25 g de azúcar glas
25 g de mantequilla
2 rebanadas de pan de molde
ralladura de la corteza de 1 naranja
2 hojas de menta

Para el relleno

1 pera
1 rodaja de piña
1 melocotón
4 fresas

Para hacer la masa del bizcocho, casca los huevos en un bol. Añade la mitad del azúcar y bate bien con la batidora para montar los huevos. Añade la harina tamizada. Con una espátula vete removiendo siempre hacia el mismo lado hasta que coja consistencia. Reserva.

Con un molde redondo presiona sobre las rebanadas de pan de molde y retira la parte excedente. Presiona con las manos hasta hacer una capa dura dentro del molde para que, de esta manera, no se rompa la base.

Coloca los dos moldes en una fuente de cristal, introduce la masa del bizcocho en los moldes y hornea (en horno previamente calentado) a 180 grados durante 15 minutos.

Pela y corta la fruta en daditos y ponla en un bol. Añade el resto del azúcar (reserva una cucharadita) y deja reposar un rato.

Pon la mantequilla y la ralladura de la corteza de naranja en una sartén. Incorpora la fruta y saltéala. Pasa la fruta a un bol y espolvorea por encima el azúcar que habías reservado.

Saca el bizcocho del horno y hazle un hueco en el centro con un cortapastas pequeño. Con un cuchillo saca el bizcocho del interior pero utiliza parte de ese bizcocho sobrante para hacer la

base del agujero, presionando. Reserva la parte superior para hacer una tapa decorativa. Rellena el hueco con las frutas y pon la tapa.

Coloca el bizcocho en un plato.

Espolvorea con azúcar glas y decora con hojas de menta.

4. BIZCOCHITOS DE CHOCOLATE BLANCO CON MACEDONIA (5 p.)

4.50 g de bizcocho seco
75 g de chocolate blanco
3 huevos
100 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de azúcar
1 copita de licor de naranja
1 copita de licor de avellana
salsa de frambuesa
natillas
mantequilla y harina para los moldes
hojas de menta

Para la macedonia

1 plátano
1 rodaja de piña
4 fresas
1 puñado de grosellas
1 cucharada de azúcar

Unta moldes individuales con un poco de mantequilla y espolvoréalos con harina. Retira el exceso.

Trocea el bizcocho y ponlo en un bol. Moja con los licores de naranja y avellana y deja que se empape bien. Reserva.

Pon el chocolate blanco y la mantequilla en un bol y deja que se fundan al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo). Añade el bizcocho.

Casca los huevos sobre un bol, añade dos cucharadas de azúcar y móntalos con la batidora de varillas hasta que queden bien espumosos. Incorpora el bizcocho al chocolate y agrega la harina. Mezcla y reparte la crema en los moldes. Hornea (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 15-20 minutos. Deja enfriar.

Para la macedonia, limpia y pela el plátano, las fresas, la piña y las grosellas y trocea. Pon toda la fruta en un bol y añade una cucharada de azúcar. Mezcla bien.

Desmolda los bizcochitos y acompaña con la macedonia de frutas.

Salsea el postre con salsa de frambuesa y un poco de natillas. Decora con hojas de menta y sirve.

5. BIZCOCHITOS DE REMOLACHA (6 unidades)

5. remolachas cocidas
30 ml de nata
20 g de mantequilla
50 g de chocolate blanco de cobertura
30 g de harina de maíz refinada
60 g de azúcar
2 huevos
1 cucharada de almendras picadas
½ cucharada de levadura
hojas de menta

Para la salsa

100 ml de zumo de manzana
2 cucharadas de azúcar
25 g de glucosa
1 cucharadita de agar-agar

Tuesta las almendras en una sartén y tritura la remolacha con la batidora. Coloca en un bol al baño maría la nata, la mantequilla y el chocolate de cobertura. Calienta hasta que se funda todo. Añade (manteniéndolo al baño maría) la harina de maíz refinada con la levadura y el puré de remolacha. Mezcla bien y agrega también las almendras.

Monta los huevos con la batidora de varillas y una cucharada de azúcar. Añade los huevos una vez montados a la mezcla anterior. Rellena los moldes con la masa (si es preciso, úntalos con mantequilla y harina), introduce en el horno y hornea a 200 grados durante 15 minutos.

En un cazo pon a calentar el zumo de manzana, dos cucharadas de azúcar y la glucosa. Cuando hierva, añade el agar-agar, pasa a un recipiente y enfría.

Sirve los bizcochitos con la salsa espesita de manzana y decora con hojas de menta.

6. BIZCOCHO AL TÉ VERDE (2 p.)

6.5 g de té verde
170 g de harina
70 g de azúcar
1 cucharada de levadura
4 huevos
180 g de mantequilla
1 mango
helado
hojas de menta

Precalienta el horno a 180 grados. Mezcla en un bol la mantequilla con el azúcar y bate con la batidora de varillas.

Casca los huevos en un bol e incorpóralos de uno en uno al bol de la mezcla.

Mezcla la harina con la levadura y el té e introdúcelo en el bol. Mezcla todo suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Coloca la masa en dos moldes individuales y hornea a 180 grados durante 20 minutos.

Desmolda y coloca cada bizcocho en un plato. Acompaña con mango troceado y con helado. Decora con hojas de menta.

7. BIZCOCHO BORRACHO (8-10 p.)

7. 100 g de azúcar
100 g de harina
4 huevos
2 cucharadas de levadura
mantequilla y harina para el molde
hojas de menta
grosellas

Para el almíbar

250 g de azúcar
250 g de azúcar moreno
2 copas de vino dulce
zumo de limón

En un cuenco monta con una batidora los huevos con el azúcar hasta que quede esponjoso. Añade la harina con la levadura tamizadas. Mezcla hasta obtener una pasta cremosa y sin grumos.

Vierte en un molde de bizcocho untado con mantequilla y enharinado. Hornea a 175 grados durante 20-25 minutos. Deja enfriar, desmolda y parte el bizcocho en trozos.

Prepara un almíbar espeso calentando los dos azúcares y un vaso de agua con unas gotas de zumo de limón. Agrega el vino, remueve bien y retira del fuego.

Baña cada trozo de bizcocho con este almíbar y sirve decorado con hojas de menta y grosellas.

8. BIZCOCHO CON SORPRESA (2 p.)

140 g de chocolate de cobertura
(55% de cacao)
55 g de mantequilla
2 huevos
20 g de harina
1 cucharada de azúcar
2 bombones
frambuesas

Para preparar la masa, funde al baño maría o en el microondas

el chocolate junto con la mantequilla. Separa las claras de las yemas y añade estas a la mezcla de chocolate y mantequilla.

Monta las claras, agrega azúcar y sigue montando hasta conseguir el punto de nieve. Una vez montadas las claras, agrégalas a la mezcla anterior de chocolate, mantequilla y yema de huevo. Añade las claras en dos veces, y uniforma con el resto de la masa, intentando no trabajarlas en exceso. Incorpora la harina tamizada y mezcla suavemente para que no pierda esponjosidad.

Pon en la placa del horno 1 hoja de papel de hornear, y sobre ella coloca dos moldes redondos de unos 5 centímetros de altura; pon en su interior un cilindro hecho con papel de hornear de 7 u 8 centímetros de alto. Vierte un poco de masa en el interior de los moldes con una manga pastelera sin boquilla, coloca un bombón de relleno y cubre con un poco más de masa. Es importante no rellenar el molde hasta arriba.

La cocción de este postre hay que hacerla en un horno ventilado a una temperatura de 170 grados durante 8-10 minutos.

Desmolda, sirve caliente y adorna espolvoreando cacao en polvo y azúcar.

Acompaña con frambuesas.

9. BIZCOCHO DE ALMENDRAS (6-8 p.)

250 g de almendras
molidas
5 cucharadas de azúcar
150 g de mantequilla
5 huevos
½ copa de licor
ralladura de limón
un puñado de almendras
tostadas
azúcar glas
un trozo de mantequilla y harina

para el molde

Separa las yemas de las claras. Monta las claras a punto de nieve añadiéndole al final 3 cucharadas de azúcar.

Monta también las yemas batiéndolas con 2 cucharadas de azúcar hasta que blanqueen.

Mezcla las claras con las yemas con cuidado para que quede esponjoso.

Deja la mantequilla a temperatura ambiente el tiempo suficiente para que se vuelva líquida y añádesela a la masa. Agrega también la ralladura y el licor. Por último, echa las almendras molidas y mezcla todos estos ingredientes con suavidad.

Unta el molde con un trozo de mantequilla y espolvoréalo con harina. Vierte sobre él la masa del bizcocho.

Precalienta el horno a 200 grados y hornea durante 10 minutos. A continuación, baja la temperatura a 175 grados y déjalo hacer otros 25 minutos.

Deja enfriar el bizcocho y desmóldalo.

Por último, decora con el azúcar glas y las almendras tostadas.

10. BIZCOCHO DE CALABAZA (6-8 p.)

1 cucharada de mantequilla
1 taza de leche
½ taza de azúcar
1 taza de puré de calabaza
1 cucharada de ron
3 huevos
sal
2 tazas de harina
mantequilla y harina para el molde
nata montada
guindas rojas y verdes

Pon a calentar en una cazuela la mantequilla con la leche, el azúcar y una pizca de sal. Añade la harina y mézclalo todo con una varilla. Retira del fuego.

En un bol echa las yemas, el puré de calabaza y el ron. Cuando tengas una crema uniforme viértela sobre la masa de bizcocho y mézclalo todo con una varilla. Por último, añade las claras montadas removiendo con suavidad.

Vierte todo sobre un molde redondo untado con mantequilla y enharinado. Hornea a 180 grados de 25 a 30 minutos.

Deja enfriar el bizcocho y desmolda.

Sírvelo decorado con nata montada y unas guindas.

11. BIZCOCHO DE CHOCOLATE (6-8 p.)

3 huevos
100 g de chocolate blanco
1 yogur de chocolate
la misma medida de azúcar
la misma medida de harina
la misma medida de cacao en polvo
½ medida de aceite de oliva
1 sobre de levadura

azúcar glas
hojas de menta

Coloca los huevos en un bol, agrega el yogur, el azúcar, el cacao en polvo y el aceite. Bate todo bien con una batidora de varillas. Reserva.

Mezcla la harina y la levadura en un bol e incorpóralas a la crema anterior realizando movimientos suaves y envolventes. Agrega el chocolate blanco troceado y vierte en un molde cubierto con papel de hornear por dentro.

Introduce el bizcocho en el horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 175 grados durante 25-30 minutos. Deja enfriar.

Desmolda el bizcocho, espolvorea azúcar glas por encima y decora con hojas de menta. Sirve.

12. BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO CON ESPUMA DE ARROZ CON LECHE (8-10 raciones)

12. 200 g de azúcar
200 g de mantequilla
200 g de chocolate blanco de cobertura
180 g de harina
6 huevos
harina y mantequilla para el molde
frambuesas
hojas de menta

Para la espuma de arroz

100 g de arroz
1 l de leche
100 g de azúcar

Para el bizcocho de chocolate, monta los huevos con el azúcar con una batidora de varillas.

Ablanda la mantequilla por un lado y derrite el chocolate por otro en el microondas. Añade la mantequilla y los huevos, mezcla bien y agrega el chocolate y la harina tamizada. Mezcla todo bien y vierte la mezcla en un molde de plum cake untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Cocina en el horno a 170 grados durante 45 minutos.

Para la espuma de arroz, cuece el arroz en el litro de leche durante unos 40 minutos a fuego suave para que no se queme. Cuando falten unos 10 minutos añade el azúcar y deja que se termine de cocer todo. Tritura con la batidora eléctrica y pasa por el colador. Introduce la crema en el sifón y deja que se enfríe.

Desmolda el bizcocho, sirve las raciones y acompaña con la espuma de arroz con leche servida con el sifón. Adorna con hojas de menta y frambuesas.

13. BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS (2 p.)

13. 70 g de chocolate negro
80 g de frutos secos tostados (nueces, piñones, avellanas y almendras)
2 huevos
75 g de mantequilla
2 cucharadas de harina integral
2 cucharadas de azúcar moreno
mermelada de frambuesa

Pon la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. Bate con la batidora hasta que se mezclen bien. Casca los huevos y añádelos de uno en uno. Agrega el chocolate fundido (en el microondas), la harina y los frutos secos (reserva unos pocos). Bate bien la masa hasta que se mezclen bien todos los ingredientes.

Forra dos moldes individuales para bizcocho con papel de hornear (que cubra bien las paredes). Reparte la masa en los moldes y esparce por encima los frutos secos reservados. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante unos 20 minutos. Deja que se temple.

Desmolda los bizcochos en platos y acompaña con un poco de mermelada de frambuesa. Sirve.

14. BIZCOCHO DE COCO Y PERA (2 p.)

14. pera
70 g de coco rallado
1 cucharada de miel
2 huevos
2 cucharadas de harina integral
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
mantequilla y harina para los moldes
hojas de menta

Para la compota

1 pera
50 g de queso fresco
1 cucharada de miel

Unta dos moldes con un poco de mantequilla y espolvorea con harina. Retira el exceso.

Para el bizcocho, casca los huevos en un bol. Añade el azúcar y móntalos con la batidora de varillas. Agrega la miel y mezcla.

Pela la pera, descorazona, trocea y añade a un bol. Agrega el coco, la harina y la levadura. Mezcla bien e incorpora al bol con los huevos. Mezcla bien todos los ingredientes sin llegar a batir (para que los huevos no se bajen) y vierte sobre los moldes.

Introduce los moldes en el horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 15-20 minutos. Deja templar.

Para la compota, corta el queso en dados y pon en un bol. Añade la miel. Pela la pera, descorazona y corta la mitad en dados. Agrega. Haz un zumo con la otra mitad y vierte en el bol.

Desmolda los bizcochos y reparte por encima la compota. Decora con hojas de menta y sirve.

15. BIZCOCHO DE DÁTILES CON SALSA DE MENTA (4 p.)

15. 100 g de mantequilla
2 huevos
100 g de azúcar
1 naranja
175 g de harina integral
1 cucharadita de levadura en polvo
100 g de dátiles
150 ml de nata líquida
1 hoja de albahaca
hojas de menta
frambuesas

Coloca la mantequilla en un bol, añade el azúcar y bate bien con una batidora eléctrica de varillas. Incorpora los huevos de uno en uno sin dejar de batir. Limpia bien la naranja, sécala y ralla encima un poco de la corteza.

Mezcla la harina y la levadura en un bol. Retira el hueso de los dátiles, incorpóralos a la mezcla anterior y mezcla con la mano para que los dátiles se impregnen bien. Incorpora esta mezcla a la anterior y remueve con una cuchara hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados.

Cubre una placa de horno con papel de hornear, coloca encima 4 cortapastas y rellénalos con la masa. Introduce la placa en el horno (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 20-25 minutos. Retira y deja que se templen antes de desmoldar.

Para la salsa, pon la nata en un cazo, añade unas hojas de menta (12) y una hoja de albahaca. Pon a reducir durante 5 minutos a fuego medio. Cuela la salsa, pica finamente 4 hojas de menta y añádelas.

Sirve el bizcocho, acompáñalo con un poco de salsa y adorna con frambuesas y hojas de menta.

16. BIZCOCHO DE LIMÓN (8 p.)

16. huevos
1 sobre de levadura
1 yogur de limón
harina (3 medidas de yogur)
azúcar (2 medidas de yogur)
aceite de oliva virgen extra
(1 medida de yogur)
ralladura de 1 limón
mantequilla y harina para el molde
mermelada
azúcar glas
hojas de menta

Calienta el horno.

Bate los huevos. Agrega el azúcar, el yogur, el aceite y la ralladura de limón. Mezcla la harina y la levadura y añade. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén perfectamente mezclados.

Unta un molde con mantequilla o aceite y espolvorea con harina, vierte la mezcla y hornéalo a 180 grados durante 40-45 minutos. Deja que se temple y desmóldalo.

Sirve el bizcocho, espolvoréalo con un poco de azúcar glas y adorna el plato con un poco de mermelada y hojas de menta.

17. BIZCOCHO DE NATA (6-8 p.)

17. 4 huevos
2 vasos de azúcar
3 vasos de harina
1 sobre de levadura
1 vaso de nata líquida
mantequilla y azúcar para el molde

Pon el horno a calentar.

Bate los huevos con el azúcar. Añade la nata y mezcla. Incorpora la harina y la levadura poco a poco sin dejar de remover.

Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvoréalo con un poco de azúcar. Introduce la masa del bizcocho en el molde y hornea a 170 grados durante 45 minutos, hasta que se dore.

Deja enfriar, desmolda y sirve.

18. BIZCOCHO DE NATA RELLENO DE CEREZAS (8-10 p.)

4 huevos
2 tazas de harina
1 taza de azúcar
1 taza de nata líquida
1 sobre de levadura
ralladura de limón
ralladura de naranja
mantequilla y harina
para el molde
azúcar glas
hojas de menta

Para la compota de cereza

1 kg de cerezas
400 g de azúcar
1 copa de licor de cereza

Unta un molde de forma cilíndrica con un poco de mantequilla y espolvorea con harina. Retira el exceso.

Para el bizcocho, casca los huevos en un bol, agrega el azúcar y bate con una batidora de varillas. Cuando suban un poco, agrega la nata poco a poco sin dejar de batir hasta que tengan una consistencia dura. Espolvorea un poco de las ralladuras de naranja y de limón sobre la masa. Coloca un colador y tamiza la harina y la levadura, previamente mezcladas, en un cuenco. Amasa a mano.

Coloca la masa en el molde y hornea (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 25-30 minutos. Deja enfriar.

Para la compota, deshuesa las cerezas y ponlas a cocer en una cazuela con el azúcar, el licor y agua (una copa). Cocina a fuego suave durante 30-45 minutos. Cuela y reserva la fruta y el jarabe.

Desmolda el bizcocho y córtalo por la mitad en horizontal, de forma que te queden dos placas de bizcocho: la inferior y la superior. Deja la parte inferior tal cual.

Coloca sobre la parte superior un plato un poco más pequeño que la superficie del bizcocho y corta de tal forma que te queden un aro y una tapa. Pon el aro sobre la parte inferior del bizcocho y rellena el hueco con las cerezas. Riega con el jarabe, espolvorea azúcar glas por encima y decora con unas hojitas de menta. Sirve el bizcocho con la tapa.

19. BIZCOCHO DE NUECES, PASAS Y MIEL (6 p.)

19. 50 g de nueces peladas
1 puñado de pasas remojadas en ron
1 cucharada de miel
1 huevo
100 g de mantequilla
150 g de harina
50 g de azúcar
100 ml de leche
½ sobre de levadura en polvo
ralladura de naranja
hojas de menta
mantequilla y harina para el molde

Unta un molde de bizcocho con un poco de mantequilla y espolvorea con harina. Retira el exceso.

Pon el azúcar en un bol, agrega la mantequilla (a punto de pomada) y monta con una batidora de varillas. Espolvorea por encima un poco de ralladura de naranja y añade la miel, el huevo y la leche. Sigue batiendo hasta que quede una masa homogénea. Reserva.

Mezcla la harina y la levadura en un bol y agrega las pasas escurridas y bien secadas. Incorpora a la masa anterior y mezcla con movimientos suaves y envolventes. Añade las nueces picadas.

Vierte la masa en el molde y hornea (con el horno precalentado) a 180 grados durante 35 minutos. Deja que se temple.

Desmolda y decora con hojas de menta y sirve.

20. BIZCOCHO DE UVAS CON SOPA DE CHOCOLATE (6 p.)
300 g de uvas blancas
200 g de azúcar
110 g de harina
4 huevos
100 g de mantequilla

hojas de menta

Para la sopa de chocolate blanco

200 g de chocolate blanco
200 ml de leche
100 ml de nata líquida
un trocito de vaina de vainilla

Unta el molde con un poco de mantequilla (10 gramos) y espolvoréalo con harina (10 gramos).

Coloca los huevos en un bol grande. Bátelos con una batidora eléctrica de varillas, añade 100 gramos de azúcar y sigue montando hasta que queden bien esponjosos. Funde 40 gramos de mantequilla en el microondas, añádela a los huevos y mezcla todo con una cuchara de palo. Incorpora la harina y amasa suavemente a mano. Vierte la mezcla en el molde e introduce en el horno (previamente calentado) a 180 grados durante 25-30 minutos y déjalo templar.

Para la sopa de chocolate, pon la nata, la leche, el chocolate blanco y un trocito de vainilla. Calienta a fuego suave hasta que se funda el chocolate. Resérvala.

Pon el resto de la mantequilla y del azúcar en una sartén al fuego. Limpia las uvas y añádelas. Cocínalas a fuego suave durante 5-10 minutos.

Desmolda el bizcocho, colócalo sobre una fuente amplia, empápalo por los bordes con la sopa de chocolate, pon en el centro un molde (tipo aro) y rellénalo con las uvas. Adorna con hojas de menta.

Sirve el resto de la sopa de chocolate en una salsera y el jarabe resultante de cocinar las uvas, en otro recipiente.

21. BIZCOCHO DE YOGUR (8 raciones)

21. 2 yogures naturales
200 g de azúcar glas
75 g de mantequilla
250 g de harina
1 sobrecito de levadura en polvo
3 huevos
1 cucharadita de corteza de limón rallada
un puñadito de fresas y plátanos deshidratados
mantequilla y harina para el molde
hojas de menta

Para el batido (2 p.)
una bandejita de frambuesas
1 plátano
¼ de l de leche
3 cucharadas de azúcar

Mezcla en una fuente los yogures, los huevos, el azúcar y la ralladura de limón. Derrite la mantequilla y añádela a la masa de yogur.

Agrega poco a poco la harina y la levadura y forma una masa. Añade también las frutas deshidratadas. Unta un molde rectangular alto con mantequilla y enharínalo. Pon la masa en el molde y hornea primero a 200 grados durante 10 minutos y luego a 175 grados durante 30 minutos.

Para preparar el batido, deja que suden un poco las frambuesas en una sartén con el azúcar a fuego suave. En una batidora americana tritura el plátano y las frambuesas con la leche.

Sirve la ración de bizcocho con un vaso de batido. Adorna con hojas de menta.

El bizcocho que sobre lo puedes guardar para la merienda o para el desayuno del día siguiente.

22. BIZCOCHO DE YOGUR CON PASAS (6 p.)

22. 3 huevos
5 cucharadas de azúcar
2 yogures naturales con bífidus
100 g de queso fresco para untar
25 g de pasas remojadas en agua
1 cucharadita de canela molida
1 cucharada y media de harina de maíz refinada
mantequilla y harina para el molde
mermelada de grosella
hojas de menta

Unta un molde con mantequilla y espolvoréalo con harina. Espárcela bien y retira el exceso. Reserva.

Casca los huevos y ponlos en el vaso de la batidora. Agrega 4 cucharadas de azúcar, los yogures, el queso fresco y la harina de maíz refinada. Tritura. Vierte la mezcla en el molde.

Escurre las pasas, sécalas, pásalas por azúcar e incorpora a la masa. Añade la canela y mezcla. Hornea a 180 grados durante 25-35 minutos.

Sirve y acompáñalo con la mermelada de grosella. Adorna con hojas de menta.

23. BIZCOCHO DE YOGUR DE LIMÓN (8 p.)

23. huevos
1 yogur de limón
2 medidas de yogur de azúcar
1 medida de yogur de aceite
3 medidas de yogur de harina
1 sobre de levadura
anís
ralladura de un limón
grosellas
hojas de menta
mantequilla y harina para el molde

Para la crema de limón

75 g de azúcar moreno
2 huevos
zumo de 2 limones
ralladura de limón
75 g de mantequilla

Para el bizcocho, pon en un recipiente los huevos y el azúcar. Bate bien, añade el yogur y la ralladura de limón y sigue batiendo. Vierte el aceite poco a poco sin dejar de batir. Haz lo mismo con el chorrito de anís. Mezcla la levadura con la harina e incorpora a la masa.

Unta un molde con mantequilla y harina y vierte dentro la masa. Introduce en el horno a 180 grados durante 40 minutos.

Para la crema de limón, pon en una sartén al fuego el azúcar, el zumo de limón, los huevos batidos y un poco de ralladura de limón. Remueve hasta que quede espeso. Retira del fuego y añade la mantequilla. Cuela la crema y resérvala.

Cuando el bizcocho esté hecho y templado, desmóldalo. Córtalo en porciones con un cuchillo de sierra y acompáñalo con la crema de limón. Decora con grosellas y hojas de menta.

24. BIZCOCHO DE ZANAHORIA (2 p.)

24. 00 g de zanahoria
100 g de almendras molidas
2 huevos
75 g de azúcar
15 g de harina
ralladura de limón
2 cucharadas de licor de cereza
mantequilla y harina para el molde
bolas de helado de diferentes
sabores

Unta un molde de bizcocho con un poco de mantequilla y espolvorea con harina. Retira el exceso.

Casca los huevos en un bol y añade la ralladura de limón, el azúcar y el licor de cereza. Bate bien con la batidora de varillas.

Pon en un bol las almendras molidas y agrega la harina y la zanahoria rallada. Mezcla e incorpora a la crema anterior. Remueve bien.

Vierte la crema de zanahoria sobre el molde y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 20 minutos. Deja templar.

Desmolda y acompaña con unas bolas de helado de sabores variados.

25. BIZCOCHO INTEGRAL (8 p.)

25. nueces peladas
50 g de pistachos pelados
3 cucharadas de pasas remojadas
5 dátiles
4 huevos
220 g de harina integral
2 tazas de azúcar moreno
1 sobre de levadura
ralladura de limón
100 ml de leche
4 cucharadas de aceite
de oliva
aceite de oliva y harina para
el molde

Unta un molde de bizcocho con un poco de aceite y espolvorea con harina. Retira el exceso.

Coloca la harina en un bol y añade la levadura, la ralladura de limón, las pasas escurridas, los dátiles picados y los pistachos y las nueces picados. Mezcla bien.

Casca los huevos en un bol, añade el azúcar y monta con la batidora de varillas. Cuando suban, agrega el aceite y mezcla bien. Vierte la leche poco a poco sin dejar de batir hasta conseguir una masa homogénea. Incorpora al bol anterior con los frutos secos y mezcla bien.

Vierte la masa en el molde y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 30-40 minutos.

Deja templar el bizcocho, desmolda y sirve.

26. BIZCOCHO LIGERO CON FRUTA Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO (4 p.)

26. 1 manzana
1 melocotón
2 rodajas de piña
4 cerezas
20 g de nueces
20 g de almendras
150 g de chocolate blanco
4 huevos
60 g de harina integral
30 g de mantequilla
4 cucharadas de azúcar
300 ml de leche
½ vaina de vainilla
hojas de menta

Para hacer el bizcocho, casca los huevos en un bol, añade dos cucharadas de azúcar y móntalos con la batidora de varillas.

Pon en un bol la harina y agrega las almendras y las nueces picadas. Remueve e incorpora a los huevos montados. Mezcla con suaves movimientos envolventes y extiende la masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Hornea a 180 grados durante 8-10 minutos. Deja que se temple y retira el papel.

Para la sopa de chocolate, pon a calentar la leche en un cazo y añade el chocolate blanco y la vaina de vainilla abierta en dos a lo largo. Deja que se funda y remueve de vez en cuando. Cuela y reserva.

Limpia la manzana, el melocotón y la piña. Corta toda la fruta en dados y ponla a saltear en una sartén con la mantequilla y dos cucharadas de azúcar. Aparta del fuego, deja que se temple y espolvorea un poco de menta picada por encima.

Corta el bizcocho en cuatro con un cortapastas (cilíndrico, cuadrado…) y sirve en un plato. Coloca encima la fruta salteada y decora en el centro con una cereza y hojas de menta.

Acompaña el bizcocho con la sopa de chocolate.

27. BIZCOCHO RELLENO DE FRUTAS Y CREMA DE COCO (8 p.)

½ piña
1 kiwi
100 g de azúcar
100 g de harina
4 huevos
1 chupito de licor de cereza
1 vaso de zumo de piña
azúcar glas
hojas de menta

Para la crema de coco

2 huevos
60 g de azúcar
25 g de coco rallado
1 cucharada de harina de maíz refinada
¼ de l de leche

Para la crema, pon a calentar la leche (reserva un poco) con el coco. Aparte, mezcla la harina, la leche reservada, el azúcar y los huevos. Bate todo bien y añade al cazo con la leche y el coco. Pon a fuego suave y remueve con unas varillas sin que llegue a hervir. Cuando empiece a espesarse retira del fuego, pon en un recipiente y deja que se enfríe.

Para el bizcocho, bate con la batidora de varillas los huevos con el azúcar hasta que queden blanquecinos. Añade a continuación la harina tamizada y mezcla suavemente. Vierte la masa en un molde antiadherente y hornea a 180 grados
15-20 minutos. Cuando esté templado, desmóldalo. Ábrelo cortándolo en 3 capas
(2 cortes). Unta la capa de abajo y la del centro con el zumo de piña mezclado con el licor.

Pela y pica el kiwi y la piña (reserva un par de gajos de piña y de kiwi enteros). Coloca la base del bizcocho, extiende la mitad de la crema de coco y encima la mitad de las frutas picadas.

Coloca la capa del centro del bizcocho y vuelve a extender la crema y las frutas. Tapa con la parte de arriba del bizcocho, espolvorea azúcar glas, coloca unos gajos de kiwi y piña y adorna con hojas de menta.

Rellena la tarta con la crema de coco, estirándola con una paleta y cúbrela con el otro trozo de tarta.

28. BIZCOCHO 1-2-3 DE PLÁTANO (8 p.)

28. huevos
1 plátano
1 yogur de plátano
1 medida de yogur de aceite de oliva
2 medidas de yogur de azúcar
3 medidas de yogur de harina
1 sobre de levadura
ralladura de limón
aceite de oliva y harina para el molde
hojas de menta

Unta un molde de bizcocho con un poco de aceite y espolvoréalo con harina. Retira el exceso.

Casca los huevos en un bol y añade el azúcar y el aceite. Agrega la ralladura de limón y bate con la batidora eléctrica.

Mezcla la harina y la levadura en un bol e incorpora a los huevos. Añade el yogur de plátano y mezcla bien. Vierte la masa sobre el molde.

Pela el plátano, corta en trozos y añade al molde. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 40 minutos. Deja templar.

Desmolda el bizcocho y decora con unas hojitas de menta. Sirve.

29. BIZCOCHOS DE SOLETILLA RELLENOS DE PLÁTANO (4 p.)

2 plátanos
100 g de chocolate de cobertura
125 g de azúcar
2 limones
1 chupito de ron
azúcar moreno
hojas de menta

Para los bizcochos de soletilla (18 unidades)

1 huevo
1 clara de huevo
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de harina de maíz refinada
1 cucharada de azúcar

Prepara un jarabe poniendo 125 ml de agua y el azúcar en un cazo hasta que se disuelva bien el azúcar. Retira del fuego y añade el zumo de los limones. Pela los plátanos, córtalos por la mitad y cada mitad en tres trozos a lo largo y déjalos macerar en el jarabe.

Para los bizcochos de soletilla, pon en un bol un huevo y la clara de otro. Agrega el azúcar y monta con la batidora de varillas. Añade las dos harinas y mezcla bien. Coloca un papel de hornear sobre una bandeja de horno y extiende la masa en forma de pequeñas lenguas con una manga pastelera. Hornea 8-10 minutos a 185 grados.

Funde el chocolate en el microondas durante unos segundos. Prepara un cucurucho con papel de hornear como si fuera una manga pastelera y haz un agujerito fino en la punta.

Añade el ron a la maceración de los plátanos y después emborracha los bizcochos empapándolos bien en este jugo.

Prepara el plato poniendo entre dos bizcochos el plátano macerado y unos hilos de chocolate fundido. Puedes rellenar también con un poco de azúcar moreno. Puedes decorar el plato de varias maneras, ralla un poco de cobertura de chocolate sobre los bizcochos rellenos o cúbrelos con una lámina fina de

chocolate. Introdúcelos en el horno caliente unos segundos para que el chocolate de encima se derrita un poco. Decora con una hoja de menta y sirve.

30. BIZCOCHUELO DE PERA Y MANZANA (4 p.)

30. manzana
1 pera
50 ml de leche
50 g de azúcar
100 g de harina
65 g de mantequilla
½ sobre de levadura
2 huevos
mermelada de albaricoque
zumo de limón
hojas de menta
mantequilla y harina para el molde

Derrite la mantequilla, mézclala con el azúcar y bate con la batidora de varillas. Añade los huevos de uno en uno, sin dejar de batir hasta que quede bien montado, y vierte la leche.

Pela la pera y córtala en taquitos muy pequeños. Agrégala a la masa, también la harina y la levadura tamizadas.

Vierte la masa en el molde (untado con mantequilla y espolvoreado con harina si fuera necesario) y cubre con la manzana pelada y cortada en rodajas finitas. Introduce en el horno a 175 grados durante 35-40 minutos.

Calienta la mermelada con unas gotas de zumo de limón para poder untar cómodamente el bizcochuelo una vez templado y desmoldado. Sirve y adorna con hojas de menta.

31. BROWNIE DE CHOCOLATE (10 p.)

150 g de chocolate negro para postres
200 g de mantequilla
200 g de azúcar
80 g de harina
4 huevos
10 nueces
mantequilla y harina para el molde

Para decorar

100 g de chocolate negro para postres
bolitas de chocolate de colores
hojas de menta

Unta un recipiente apto para horno con un poco de mantequilla y espolvorea con harina. Retira el exceso.

Pon los huevos en un bol, bátelos con la varilla e incorpora el azúcar poco a poco. Reserva.

Trocea el chocolate y la mantequilla, ponlos en un bol y deja que se fundan al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo) removiendo con cuidado. Una vez fundido, añade al bol de los huevos y remueve bien.

Pela las nueces, trocea y ponlas en un bol. Añade la harina y remueve. Incorpora al bol con el chocolate y los huevos. Bate bien.

Vierte la crema de nueces en un recipiente y hornea a 180 grados durante 40 minutos. Deja que se temple y desmolda.

Funde 100 gramos de chocolate y añade unos hilitos por encima del brownie. Acompaña con las bolitas de chocolate de colores y decora con una hojita de menta. Sirve.

32. CAKE DE NUECES Y ZANAHORIAS (4-6 p.)

32. 2 zanahorias
30 nueces
125 g de mantequilla
150 g de miel
2 huevos
150 g de harina integral
16 g de levadura en polvo
harina y mantequilla para el molde
azúcar glas
frambuesas
grosellas
hojas de menta

Pela las zanahorias y ponlas a cocer en una cazuela con agua durante 15-20 minutos. Aplástalas con un tenedor y resérvalas.

Bate la mantequilla con una batidora eléctrica de varillas. Agrega la miel y sigue montando, incorpora los huevos de uno en uno y continúa montando. Finalmente, agrega las zanahorias majadas y mezcla todo bien.

Mezcla en un bol la harina con la levadura. Pela las nueces y pícalas con un cuchillo o con el accesorio para triturar de la batidora eléctrica e incorpóralas. Mezcla todo bien y añádelo a la masa anterior, removiendo suavemente hasta que quede bien ligado.

Unta un molde con un poco de mantequilla, espolvoréalo con un poco de harina y vierte la masa. Hornea a 200 grados durante 40-45 minutos y después deja que se temple.

Desmolda y sirve. Adorna el plato con un poco de azúcar glas, frambuesas, grosellas y hojas de menta.

33. CAKE DE PLÁTANO Y FRUTAS ROJAS (8 p.)

33. 2 plátanos
1 puñado de fresas deshidratadas
1 puñado cerezas deshidratadas
185 g de harina integral
130 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
25 g de copos de avena
3 huevos
½ cucharadita de levadura en polvo
mantequilla y azúcar para el molde
hojas de menta

Unta un recipiente con un poco de mantequilla y espolvorea con azúcar.

Pela los plátanos, corta en rodajas de 1 centímetro y dóralas en una sartén con un poco de mantequilla (30 gramos). Cuando empiecen a ablandarse añade las fresas y las cerezas deshidratadas. Cocina durante 30 segundos. Escurre y reserva.

Para la masa del bizcocho, pon el resto de la mantequilla en un bol a punto de pomada y agrega el azúcar moreno. Mezcla bien con las manos o con una batidora de varillas. Añade los huevos de uno en uno y sigue batiendo. Incorpora las frutas, la harina, la levadura y los copos de avena. Mezcla bien.

Rellena el molde con la crema de frutas y hornea (con el horno previamente caliente) a 165 grados durante 35 minutos. Deja enfriar.

Desmolda el cake y decora con hojas de menta. Sirve.

34. CHEESECAKE DE CHOCOLATE (4 p.)

34. 200 g de galletas de chocolate
50 g de mantequilla
10 g de queso de untar
100 g de azúcar
100 ml de nata líquida
1 hoja de gelatina
100 g de chocolate de cobertura
3 yemas de huevo
1 yogur
grosellas
arándanos
frambuesas
hojas de menta

Pon en remojo la hoja de gelatina en agua fría.

Muele las galletas de chocolate y mézclalas con la mantequilla derretida. Cubre el fondo de los moldes.

Pon a calentar la nata en una cazuela con la mitad del azúcar y el chocolate. Cuando el chocolate se haya derretido mezcla bien y agrega la hoja de gelatina escurrida. Añade también el queso y mezcla todo con unas varillas. Deja que se temple.

En un recipiente coloca las yemas y la otra mitad del azúcar y monta las yemas con una batidora de varillas. Mézclalo con la nata y el chocolate. Reparte la masa en 4 moldes individuales y deja que se enfríe.

Sirve las tartaletas de cheesecake sobre una cama de yogur y adorna con frambuesas, grosellas, arándanos y hojas de menta.

35. PLUM CAKE (6-8 p.)

250 g de mantequilla
250 g de harina
1 cucharada y media de levadura
250 g de azúcar
4 huevos
2 puñados de pasas y guindas
mantequilla y harina para el molde
azúcar glas

Pon la mantequilla (blanda) y el azúcar en un bol. Seguidamente, añade los huevos de uno en uno mezclando con una batidora de varillas.

A continuación, agrega la harina con la levadura y sigue mezclando con una espátula.

Vierte la masa en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Échale las pasas (previamente maceradas) y las guindas, ambas rebozadas en harina. Repártelas por el plum cake.

Mete el molde en el horno caliente a 200 grados durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, baja la temperatura del horno a 175 grados y deja otros 30 minutos aproximadamente.

Retira del horno, deja enfriar y desmolda.

Para servir, espolvorea el plum cake con azúcar glas y trocéalo.

35.

36. PLUM CAKE ECONÓMICO (6-8 p.)

¼ de kg de pan
1 manzana grande
6 cucharadas de azúcar
1 cucharada de canela molida
cortezas de limón
¾ de l de leche
3 huevos
nata montada al gusto
guindas en licor
mantequilla

Pon la leche a cocer con las cortezas de limón.

Aparte, en un bol, bate los huevos con el azúcar. Agrega el pan cortado en trocitos y vierte la leche templada. Mezcla bien para que todo se empape. Añade la manzana pelada y en tiras y la canela. Una vez que todo esté bien mezclado, vierte la masa en un molde de corona untado con mantequilla.

Hornea a 175 grados unos 30 minutos. Desmolda el plum cake en frío.

Por último, rellena el hueco central con una mezcla de nata montada y guindas en licor.

Pudines

1. BUDÍN DE MANDARINAS (4 p.)

16 mandarinas
6 cucharadas de azúcar
4 huevos
½ vaso de aceite de oliva virgen extra
4 cucharadas de harina
almendras tostadas picadas
hojas de menta

Para la salsa de yogur

1 yogur natural
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharada de licor de moras
frambuesas
moras
grosellas

Limpia las mandarinas. Ralla la piel de 4 sobre el azúcar. Pela las mandarinas, córtalas por la mitad y colócalas en un vaso batidor.

Agrega 4 cucharadas de azúcar aromatizado, los huevos y el aceite y tritura con una batidora eléctrica. Incorpora la harina y sigue batiendo. Pasa la mezcla por un colador y viértela en moldes individuales. Mete en el horno a 170-180 grados durante 15-20 minutos. Deja que se enfríen.

Corta las otras 2 mandarinas en rodajas finas y ponlas a confitar en una sartén con las otras 2 cucharadas de azúcar.

Para hacer la salsa de yogur, mezcla el yogur con el azúcar, el licor, grosellas, frambuesas y moras.

Desmolda los budines, acompaña con las mandarinas confitadas y un poco de salsa de yogur.

Espolvorea con almendras picadas y adorna con hojas de

menta.

2. PUDÍN CREMOSO DE NARANJA Y POMELO CON BIZCOCHO (2 p.)

2. pomelos
3 naranjas
4 bizcochos de soletilla
2 huevos
4 cucharadas de azúcar
150 g de nata fresca
50 ml de leche
½ limón
canela molida
hojas de menta
azúcar rosa

Pon a caramelizar dos cucharadas de azúcar en una sartén con un chorrito de agua. Añade unas gotas de limón (para que no se cristalice) y cocina hasta que el azúcar tome un color rubio. Vierte el caramelo en dos cuencos hondos y deja enfriar.

Ralla la piel de un pomelo y de una naranja y pon las ralladuras en un bol. Haz un zumo con un pomelo y dos naranjas y viértelos en el bol. Añade los huevos, dos cucharadas de azúcar, la nata fresca y la leche. Mezcla bien y vierte esta crema sobre los cuencos con el caramelo.

Cubre cada cuenco con dos bizcochos de soletilla y hornea a 180 grados durante 15-20 minutos. Retira y voltea los cuencos. Desmolda.

Sirve el pudín en un plato y espolvorea una pizca de canela molida por encima. Decora con unos gajos de naranja y pomelo, unas hojas de menta y azúcar rosa.

3. PUDÍN DE FRUTAS (8 p.)

3 manzanas
2 peras
2 melocotones
4 huevos
½ barra de pan
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de harina de maíz refinada
vinagre de manzana
canela molida
frambuesas
hojas de menta

Pela las manzanas, las peras y los melocotones y ponlos a cocer en una cazuela con agua hirviendo. Tapa y cocina durante 10 minutos. Diluye la harina en un cuenco con un chorrito de agua fría e incorpora a la fruta. Remueve bien para que se ligue. Reserva.

Saca la miga al pan, trocea y ponla en un bol. Mójala con un poco de agua y deja que se empape bien hasta que se deshaga.

Casca los huevos en un bol y añade una cucharadita de canela. Bate bien con la varilla. Agrega la miga e incorpora la fruta cocida. Mezcla.

Pon a tostar el azúcar en una sartén con un chorrito de agua y un chorrito de vinagre. Cocina hasta que se haga un caramelo y vierte en la base de un molde amplio. Añade la crema de frutas y hornea a 180 grados durante 25-30 minutos. Deja enfriar.

Desmolda el pudín sobre un plato y decora con frambuesas y hojas de menta.

4. PUDÍN DE MAGDALENAS Y PLÁTANO (10-12 p.)

4 magdalenas
3 plátanos
3 huevos
125 g de azúcar
½ l de leche
¼ de l de nata líquida
1 naranja
vinagre
almendras fileteadas
grosellas
hojas de menta

Para el caramelo del molde

50 g de azúcar
1 cucharada de zumo de limón

Pon en un bol, 75 gramos de azúcar y los huevos. Bate bien con una varilla manual, vierte la leche y la nata y sigue batiendo. Ralla encima un poco de la corteza de la naranja y mezcla bien.

Desmiga las magdalenas en otro bol, vierte encima la mezcla anterior y deja que se empapen bien. Pela 2 plátanos, pícalos en daditos y añádelos a la masa.

Para el caramelo del molde, pon el azúcar en una sartén, añade el zumo de limón y una cucharada de agua, calienta a fuego fuerte hasta conseguir un caramelo oscuro. Extiéndelo en el molde y vierte dentro la masa. Colócalo en una fuente (apta para el horno) al baño maría e introduce en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 40 minutos. Deja enfriar y desmolda.

Pela el otro plátano, córtalo en lonchas y extiéndelas sobre un plato. Para caramelizarlas, pon en otra sartén 50 gramos de azúcar, unas gotas de agua y unas gotas de vinagre. Cocina hasta conseguir un caramelo oscuro y vierte sobre los plátanos.

Para servir, corta porciones (a tu gusto), espolvorea con unas almendras fileteadas y adorna con hojas de menta, grosellas y

las lonchas de plátano caramelizadas. Ralla encima un poco de la corteza de la naranja.

5. PUDÍN DE MANZANA (8 p.)

5 manzanas
3 huevos
1 yema de huevo
125 g de mantequilla
75 g de azúcar
½ l de leche
1 palo de canela
mantequilla y harina para el molde
hojas de menta

Unta un molde amplio con un poco de mantequilla y espolvoréalo con harina. Retira el exceso.

Pela las manzanas, corta en dos, descorazona y filetea. Pon a fundir la mantequilla en una sartén y añade las manzanas. Saltéalas brevemente y extiéndelas sobre el molde.

Para la crema, pon a calentar la leche en un cazo y añade el palo de canela y el azúcar. Cuando empiece a hervir aparta el cazo del fuego y deja templar. Retira la canela.

Coloca los huevos y la yema en un bol y bátelos con una varilla. Cuela sobre el bol la leche aromatizada y mezcla bien. Vierte la crema sobre el molde con las manzanas y remueve para que se mezclen bien todos los ingredientes.

Coloca el molde al baño maría (dentro de otro mayor con agua) y hornea (con el horno previamente caliente) a 175 grados durante 45 minutos. Deja que se temple.

Desmolda el pudín sobre una fuente amplia y decora con hojas de menta.

6. PUDÍN DE MANZANAS Y PASAS (8 p.)

5 huevos
4 manzanas reineta
370 g de leche condensada
2 cucharadas de

harina
50 g de pasas de
corinto
25 g de mantequilla
½ limón
1 copita de ron
100 de azúcar
1 palo de canela
hojas de menta

Para el coulis de frambuesa

200 g de frambuesas
100 g de azúcar

Pon las pasas en remojo en el ron. Cuando se inflen un poco escúrrelas y pásalas por harina. Escurre el exceso de harina y reserva.

Para hacer el caramelo, funde el azúcar con unas gotas de limón. Cuando adquiera un bonito color dorado retira la sartén del fuego y extiéndelo en el molde.
Reserva.

Pela las manzanas, quítales el corazón y córtalas en daditos Saltéalas en una sartén con la mantequilla y el palo de canela. Reserva.

Bate los huevos, agrega la leche condensada y sigue batiendo hasta que los 2 ingredientes queden perfectamente integrados. Añade los trozos de manzana salteada y mezcla de nuevo. Retira la canela. Vierte la mezcla en el molde con el caramelo. Introduce las pasas y mete el pudín en el horno (precalentado) a 160 grados durante 40 minutos. Deja atemperar.

Para hacer el coulis de frambuesa, pon en un cazo las frambuesas y el azúcar y cocina durante 10 minutos. Cuela la salsa y sirve el pudín. Adórnalo con el coulis y hojas de menta.

7. PUDÍN DE MELOCOTÓN (6-8 p.)

½ kg de melocotón en almíbar
250 g de bizcochos de soletilla

6 yemas de huevo
2 claras de huevo
1 copita de brandy
100 g de azúcar
caramelo para el molde
grosellas
nata montada
hojas de menta

Bate en un bol las yemas con las claras. Añade el azúcar, la copita de brandy y un vaso de almíbar de los melocotones. Agrega los bizcochos desmenuzados y el melocotón troceado.

Vierte la mezcla en un molde untado con caramelo y hornea al baño maría (40 minutos a 175 grados). Retira del horno y deja reposar hasta que se enfríe.

Desmolda y adorna con la nata montada, hojas de menta y grosella.

8. PUDÍN DE NARANJA (6-8 p.)

2 tazones de miga de pan
2 huevos
100 g de mermelada de naranja
½ l de leche
7 cucharadas de azúcar
corteza de naranja y limón
caramelo para el molde
granadina
½ vasito de brandy
(opcional)

En un bol mezcla la miga de pan con los huevos y la mermelada. Mójalo con la leche templada, con la ralladura de corteza de naranja y limón y el azúcar. Mezcla todos estos ingredientes revolviendo bien (también puedes añadir un poquito de brandy).

Una vez que la miga esté bien empapada y tenga el aspecto de una papilla, echa la masa en un molde caramelizado y cuécelo

al baño maría en el horno caliente a 175 grados durante 40-45 minutos.

Desmolda el pudín una vez templado y decora con unas tiras de corteza de naranja, cocidas primero en un poco de agua y después con un dedo de granadina hasta que se confiten.

9. PUDÍN DE NUECES (2 p.)

9. 1 vaso grande de leche
2 huevos
6 cucharadas de azúcar
100 g de nueces peladas
frambuesas
canela molida
hojas de menta

Bate en un bol los huevos con 3 cucharadas de azúcar y mézclalos con la varilla. Añade la leche y mézclalo bien.

Para el caramelo, pon a fundir las otras 3 cucharadas de azúcar en una sartén. Cuando se dore, viértelo en el fondo de los moldes. Añade las nueces picadas y vierte la mezcla anterior.

Introduce los moldes en el horno a 200 grados al baño maría durante unos 18 minutos aproximadamente. Deja enfriar y desmolda.

Sirve el pudín acompañado de unas frambuesas, espolvorea canela molida y adorna con una hoja de menta.

10. PUDÍN DE PAN INTEGRAL Y CIRUELAS PASAS (8 p.)

10. 300 g de ciruelas pasas
1 limón
70 g de miga de pan integral
200 ml de leche
150 g de azúcar
100 g de mantequilla
2 huevos
25 g de harina de maíz refinada
mantequilla para el molde
250 ml de nata líquida
helado de fresa
hojas de menta

Pon las ciruelas en remojo en 300 ml de agua, unos trozos de corteza y un poco de ralladura del limón. Cuece a fuego suave durante 20 minutos. Deja templar, córtalas por la mitad y retírales los huesos.

Trocea la miga, colócala en un bol, vierte la leche y remójala bien. Aplástala con una cuchara de palo y resérvala.

Unta un molde de flan con mantequilla y cúbrelo con las ciruelas dejando la parte exterior de las ciruelas en contacto con el molde.

Con una batidora eléctrica de varillas bate la mantequilla, agrega el azúcar y sigue batiendo. Incorpora los huevos de uno en uno sin dejar de batir. Añade la harina de maíz refinada y mezcla con una varilla manual.

Mezcla las dos masas, viértela sobre la flanera y tápala con papel de aluminio. Introduce la flanera en la olla a presión, pon un poco de agua y cierra la tapa. Pon la válvula en el 2 y deja cocer 10 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor. Deja templar y desmolda.

Acompaña con la nata y un poco de helado de fresa, adornando con hojas de menta.

11. PUDÍN DE PASAS (4 p.)

200 g de bollos suizos
75 g de pasas (sin pepitas)
4 huevos
9 cucharadas de leche condensada
150 ml de ron
caramelo para el molde
frambuesas
hojas de menta

Coloca las pasas en un bol y cúbrelas con el ron.

Pon a calentar 300 ml de agua en una cazuela. Cuando empiece a hervir retira la cazuela del fuego y pasa el agua a un bol grande. Añade 8 cucharadas de leche condensada y remueve bien hasta que se disuelva.

Mezcla los bollos suizos troceados con la leche y los huevos batidos. Deja que se empapen bien. Añade las pasas escurridas y mezcla bien.

Unta el molde con el caramelo, rellena el molde con la mezcla y cocínalo a 180 grados en el horno al baño maría durante 35 minutos. Retíralo, deja que se temple y desmóldalo. Sirve y decora con unos hilos de leche condensada, frambuesas y hojitas de menta.

12. PUDÍN DE QUESO Y NUECES (8-10 p.)

250 g de queso manchego
250 g de nueces peladas
4 huevos
250 g de mantequilla
250 g de azúcar
150 g de harina
150 ml de leche
3 cucharaditas de levadura
aceite de oliva y harina para el molde
grosellas
azúcar glas
salsa de caramelo
hojas de melisa

Unta un molde amplio con un poco aceite y espolvoréalo con un poco de harina. Retira el exceso.

Pon la mantequilla a punto de pomada en un bol y bate bien con una batidora de varillas. Agrega el azúcar y los huevos de uno en uno y vierte la leche poco a poco sin dejar de batir. Añade el queso rallado, las nueces (reserva algunas para decorar), la harina y la levadura.

Rellena el molde con la masa y hornea (con el horno previamente caliente) a 150-160 grados durante 60 minutos. Deja templar.

Desmolda el pudín sobre una fuente amplia, espolvorea con azúcar glas y decora con hilos de salsa de caramelo, unas nueces, grosellas y hojas de melisa.

13. PUDÍN DORADO (8 p.)

13 cucharadas de pan rallado
¾ de l de leche
1 copita de brandy
6 cucharadas de azúcar
5 huevos
100 g de pasas picadas
1 vaina de vainilla
1 palo de canela
caramelo para el molde
nata montada
guindas confitadas
azúcar glas
hojas de menta

En una cazuela prepara un caramelo tostando el azúcar. Añade la canela y la vainilla y hierve con la leche (reserva un poco) hasta que se diluya bien el caramelo. Retira la canela y la vainilla.

Retira del fuego y agrega las yemas disueltas en un poco de leche fría. Incorpora también el pan, las pasas remojadas, el brandy y, por último, las claras batidas a punto de nieve. Mezcla todo bien y vierte este preparado en un molde caramelizado.

Hornea al baño maría a 175 grados durante 45 minutos si el molde es grande y 30 minutos si es pequeño.

Sirve el pudín decorado con nata montada, guindas y hojas de menta. Por último, espolvoréalo con azúcar glas.

14. PUDÍN FRÍO DE LIMÓN (6 p.)

1 vaso de zumo de limón
1 vaso de nata líquida
12 sobaos
¾ de sobre de gelatina
de limón
5 cucharadas de azúcar
hojas de menta
300 g de fresas

Para el caramelo

200 g de azúcar
zumo de limón

Lava las fresas, retírales los rabitos, córtalas en rodajas, agrega 3 cucharadas de azúcar y deja reposar.

Para el caramelo, pon el azúcar en una sartén al fuego, agrega unas gotas de zumo de limón y un chorrito de agua. Cocina hasta conseguir un caramelo de color tostado. Viértelo sobre el molde y extiéndelo.

Pon a calentar en una cazuela el zumo de limón y un vaso de agua. Cuando empiece a hervir agrega la gelatina y mezcla bien hasta que desaparezcan los grumos. Apaga el fuego, añade 2 cucharadas de azúcar y vierte la nata, poco a poco, sin dejar de batir.

Cubre el molde con 6 sobaos, vierte encima la mitad del líquido de la gelatina, pon encima los otros 6 sobaos y cubre con el resto del líquido. Es importante que queden bien empapados. Deja que se temple e introduce en el frigorífico durante 2-3 horas.

Desmóldalo y adórnalo con las fresas y hojas de menta.

Frutas

1. ALBARICOQUES CARAMELIZADOS (4 p.)

6 albaricoques
12 fresas
250 g de queso de untar
2 cucharadas de granadina
60 g de azúcar
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta

Limpia 8 fresas, pícalas y colócalas en el vaso batidor. Añade 2 cucharadas de aceite y 2 cucharadas de granadina. Tritura y reserva.

Pon agua a calentar en una cazuelita, agrega los albaricoques y escáldalos. Pélalos, córtalos por la mitad y retírales el hueso.

Limpia las otras 4 fresas, pícalas en dados pequeños y mézclalos con el queso de untar. Añade dos cucharadas de azúcar y mezcla bien. Rellena los albaricoques con esta mezcla.

Espolvorea los albaricoques con un poco de azúcar y, después, con un soplete caramelízalos. Sirve la salsa de fresa en el fondo y coloca encima los albaricoques rellenos.

Adorna con hojas de menta.

2. ALBÓNDIGAS DE MANZANA (2 p.)

2. manzanas
½ paquete de galletas
2 cucharadas de pasas sultanas
2 cucharadas de piñones tostados
azúcar
canela molida
natillas
hojas de menta

Pon las pasas en remojo en agua hasta que se hinchen. Escúrrelas y sécalas.

Coloca las manzanas en una fuente apta para el horno y hornéalas a 180 grados (con el horno previamente caliente) durante 20 minutos aproximadamente. Retira la piel y aplástalas con un tenedor para obtener un puré espeso. Incorpora las pasas y una pizca de azúcar y de canela. Mezcla bien.

Machaca las galletas en el mortero hasta obtener polvo de galletas. Separa este polvo en dos boles. Mezcla la mitad con la manzana y la otra mitad con los piñones.

Haz bolas con la pasta de manzana y rebózalas con el polvo de galleta y piñones.

Sirve las albóndigas acompañadas de natillas y decora con hojas de menta picadas.

3. BAKLAVA CON FRUTOS SECOS (2 p.)
7 obleas de pasta filo
100 g de mantequilla
100 g de frutos secos picados finos
(almendras, cacahuetes, piñones y nueces)
4 cucharadas de azúcar
canela molida

Para el jarabe

3 cucharadas de azúcar
½ taza de agua de azahar
zumo de limón

Para el jarabe, pon el agua de azahar en un cazo con el azúcar y un chorrito de limón. Cocina a fuego lento hasta que tenga consistencia como de caramelo. Reserva.

Derrite la mantequilla en el microondas.

Extiende una oblea de pasta filo en una superficie limpia y dóblala en 3 partes. Pásale un pincelito con la mantequilla y colócala en una bandeja de horno. Espolvorea un poco de azúcar por encima y esparce un puñadito de frutos secos.

Repite la operación con las otras obleas y ve colocando una encima de otra. Haz unos cortes longitudinales sobre la superficie (como haciendo rombos) y hornea a 180 grados durante 30 minutos.

Riega el baklava con el jarabe y decora con canela.

4. BAVAROISE DE PLÁTANO CON SALSA DE CHOCOLATE

(8 p.)

4 plátanos
100 g de chocolate
3 claras de huevo
6 cucharadas de azúcar
1 cucharada de mantequilla
150 ml de nata líquida
4 hojas de gelatina o cola de pescado
zumo de ½ limón
hojas de menta

Pela 3 plátanos (reserva uno), córtalos en rodajas y ponlos en un bol. Agrega el zumo de limón y una cucharada de azúcar y deja reposar 15 minutos. Tritura con la batidora eléctrica. Reserva.

Pon en remojo las hojas de gelatina en un bol con agua fría. Deja que se ablanden.

Para el jarabe, pon a caramelizar el resto del azúcar en un cazo con un chorro de agua. Cocina durante unos minutos y aparta del fuego. Agrega la gelatina y remueve hasta que se disuelva.

Pon las claras de huevo en un bol. Móntalas a punto de nieve con la batidora de varillas y añade poco a poco el jarabe.

Pon la nata en un bol y móntala con la batidora de varillas. Incorpora las claras montadas con el jarabe y el plátano triturado y mezcla bien. Pasa todo a un molde de corona, cubre con film de cocina y deja enfriar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo. Desmolda.

Para la salsa de chocolate, pon el chocolate y la mantequilla en un bol al baño maría. Cocina hasta que se funda. Corta un trozo de papel de hornear, dale forma de cucurucho y rellénalo con el chocolate fundido. Corta la punta.

Sirve la bavaroise fría en un plato y esparce unas rodajas del plátano reservado. Agrega unos hilos de chocolate y decora con

hojas de menta.

5. BOCADITOS DE FRAMBUESA Y QUESO

5. lámina de hojaldre
1 kg de frambuesas
1 vaso de vino blanco
800 g de azúcar
50 g de mantequilla
200 g de queso tierno
2 cucharadas de harina
hojas de menta

Para la mermelada de frambuesa, pon las frambuesas en un bol. Añade el vino blanco, déjalas en remojo un rato y escúrrelas. Ponlas a cocer en una cazuela, añade el azúcar y mezcla bien. Deja cocer durante 20 minutos a fuego suave hasta que se reduzca a la mitad.

Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina y estira la lámina de hojaldre. Córtala por la mitad. Extiende una parte sobre una superficie lisa, úntala con mantequilla, tápala con la otra parte y úntala con más mantequilla.

Enróscala sobre sí misma y córtala en rodajas. Colócalas en moldecitos individuales y hornea a 160 grados durante 20-30 minutos.

Unta las tartaletas con un poco de mermelada de frambuesa, pon encima pequeñas porciones de queso y cúbrelas con más mermelada. Decora con hojas de menta.

6. BOCADITOS DE FRUTA (4 p.)

6. plátano
4 fresas
1 pera
1 ciruela verde
1 ciruela grande roja
200 g de chocolate blanco
200 g de chocolate negro
2 cucharadas de azúcar glas
2 cucharadas de virutas de colores
capullitos de menta

Pela, descorazona y corta la pera en gajos grandes. Pela el plátano y córtalo en 4 trozos. Limpia las ciruelas y corta cada una en 4 gajos. Limpia las fresas, sécalas y retírales el tallo.

Corta capullitos de menta, insértalos en palitos cortos de brocheta y pincha las fresas, los trozos de plátano, los gajos de ciruela y los de pera, todo por separado (cada trozo de fruta en un palo de brocheta).

Coloca los chocolates en 2 boles aptos para el microondas y fúndelos. Después, remuévelos bien con una cucharilla.

Baña las frutas en los chocolates. Coloca las virutas de colores en un bol y unta algunas de las frutas. Extiende papel de hornear sobre la encimera y a medida que bañas las frutas ponlas encima. Espera hasta que se endurezca el chocolate.

Sirve y adorna con azúcar glas y capullitos de menta.

7. BOCADITOS DE UVA (30-40 unidades)

200 g de uva blanca
150 g de pasta quebrada
125 g de queso fresco
75 ml de leche
50 ml de nata líquida
50 g de azúcar
30 g de harina
1 huevo
mermelada de melocotón
grosellas
arándanos
frambuesas
hojas de menta

Extiende la pasta quebrada con un rodillo y cubre los moldes. Antes de hornear es conveniente colocar sobre cada uno unos garbanzos secos para que la masa no se infle. Hornea a 180 grados durante 15 minutos. Déjalos templar un poco y unta cada uno con un poco de mermelada de melocotón.

Pela las uvas, córtalas por la mitad y retira las pepitas.

Pon en una jarra el queso, la nata, la leche, el huevo, el azúcar y la harina. Mezcla bien con una batidora eléctrica. Introduce la mezcla en una manga pastelera, pon un poco sobre cada tartaleta y coloca encima media uva. Hornea nuevamente durante 15 minutos a 180 grados.

Deja que se enfríen y desmolda. Lústralos con mermelada y decora con grosellas, arándanos, frambuesas troceadas y unas hojitas de menta.

8. BRICK DE PIÑA CON SALSA DE AZAFRÁN (4 p.)

8½ piña
4 obleas de pasta brick
4 yemas de huevo
8 cucharaditas de mermelada de fresa
4 cucharadas de azúcar
400 ml de leche
aceite de oliva
10 hebras de azafrán
½ cucharadita de canela molida
grosellas
hojas de menta
flores comestibles

Pela la piña y córtala en medias lunas. Colócalas en una bandeja cubierta con papel de hornear y espolvorea por encima una cucharada de azúcar. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 10 minutos. Retira, corta la piña en dados y reserva.

Para la crema de azafrán, pon a calentar la leche en un cazo (reserva un poco) y añade las hebras de azafrán y dos cucharadas de azúcar. Pon en un bol las yemas de huevo y la leche reservada. Bate con la varilla e incorpóralo al cazo. Mezcla bien todos los ingredientes y deja que hierva. Cuela y deja enfriar. Rellena un sifón con la crema de azafrán, pon la carga, agita y reserva en frío.

Para hacer los triángulos de brick, corta una oblea de pasta brick por la mitad. Dobla desde la parte redondeada hasta el otro extremo y pon en una esquina un poco de piña y una cucharadita de mermelada de fresa. Vete doblando de un lado a otro hasta conseguir un triángulo. Repite la operación con el resto de las obleas hasta hacer 8 paquetitos.

Fríe los bricks de piña en una sartén con abundante aceite. Escúrrelos sobre papel de cocina. Mezcla una cucharada de azúcar con la canela y espolvorea por encima de los bricks.

Pon en la base de cuatro platos la crema de azafrán. Añade los

bricks de piña y decora con grosellas, hojas de menta y flores.

9. BRIÑONES EN ALMÍBAR CON EMPANADILLAS DE QUESO (6 p.)

9. 6 briñones
1 lámina de hojaldre
150 g de queso cremoso para untar
25 g de membrillo
6 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de azúcar glas
1 huevo
100 ml de vino blanco dulce
aceite de oliva
2 granos de anís estrellado
canela molida
hojas de menta

Lava los briñones y pínchalos con un palillo en 4 o 5 sitios diferentes. Cuécelos durante 20 minutos en agua con el azúcar, los anises y el vino blanco. Una vez cocinados espera a que se enfríen.

Corta 6 círculos de hojaldre con un cortapastas. Mezcla el queso con hojas de menta picadas y una cucharada de azúcar glas. Rellena los círculos de hojaldre con la mezcla de queso y pon un trocito de membrillo en el centro de cada uno. Unta los bordes con huevo batido y ciérralos en forma de media luna, presionando con un tenedor las esquinas. Fríelos en abundante aceite caliente y, cuando estén dorados, escúrrelos bien sobre un plato cubierto con papel de cocina. Espolvorea con el azúcar glas.

Sirve los briñones en almíbar y las empanadillas acompañadas con un vasito con el almíbar de los briñones. Espolvorea un poco de canela y adorna con anises estrellados y hojas de menta.

10. **BROCHETA DE FRESAS CHOCOLATEADAS CON NATILLAS** (4 p.)

16 fresas
2 cucharadas de sésamo
100 g de chocolate para fundir
hojas de menta

Para las natillas

½ l de leche
3 yemas de huevo
3 cucharadas de azúcar
1 trozo de vaina de vainilla

Pon la leche (reserva un poco) a cocer en una cazuela amplia. Añade el azúcar y cuando esté caliente incorpora la vaina de vainilla.

Coloca las yemas en un bol, vierte la leche reservada anteriormente y mezcla bien. Añade un poco de la leche caliente de la cazuela y sigue mezclando. Pasa todo a la cazuela y mantén al fuego (es importante que no hierva) sin dejar de remover hasta que se espese un poco.

Lava las fresas con el rabito verde y después retíraselos con un cuchillo. Ensarta 4 fresas en cada palito de brocheta y al final coloca unas hojas de menta.

Funde el chocolate y extiéndelo sobre un recipiente plano y alargado. Coge las brochetas por las puntas y úntalas en el chocolate. Espolvoréalas con un poco de sésamo e introdúcelas en el frigorífico para que se endurezca el chocolate.

Sirve un poco de natillas en el fondo de la fuente, decora con unos hilos de chocolate y coloca encima las brochetas.

11. BROCHETA DE FRUTAS (4 p.)

11. 1 rodaja grande de piña
1 plátano
1 pera
½ mango
8 fresas
100 g de azúcar
1 copa de brandy

Pela la rodaja de piña y trocéala. Pela el mango, la pera y el plátano y córtalos en 4 trozos. Limpia las fresas y retírales el tallito. Ensarta la fruta en los palillos de brocheta en el siguiente orden: fresa, mango, plátano, pera, piña y fresa.

Colócalas en un recipiente, riégalas con el brandy y espolvoréalas con azúcar. Deja macerar durante unos 15-20 minutos y después cocínalas a la plancha (aproximadamente 5 minutos por cada lado).

Pon a reducir el brandy azucarado y rocía las brochetas durante el asado. Sirve.

12. BROCHETA DE PLÁTANO Y FRESA (2 p.)
1 plátano
10 fresas
½ vaso de nata líquida
1 huevo
harina
aceite de oliva
azúcar
canela molida

Limpia las fresas, retírales los tallos verdes y pon 5 en un vaso batidor. Agrega la nata y tritura con una batidora eléctrica.

Pela el plátano, córtalo en 4 trozos y ensarta en cada palillo de brocheta un trozo de plátano, una fresa y otro trozo de plátano. Pásalas por harina y huevo batido y fríelas en una sartén con aceite.

Adorna los platos con un poco de azúcar y canela molida,

coloca las brochetas, espolvoréalas con un poco de azúcar y acompaña con un poco de salsa de fresa. Corta la fresa que te queda por la mitad y dale forma de abanico para adornar los platos.

13. BROCHETAS DE SANDÍA, KIWI Y FRESAS CON POLENTA (4 p.)

300 g de sandía
1 kiwi
4 fresas
½ vaso de polenta (sémola de maíz)
3 cucharadas de pasas de corinto
1 cucharadita de ralladura de limón
2 cucharadas de miel de arroz
½ vaina de vainilla
pipas de girasol peladas
hojas de menta

Pon a hervir en una cazuela un vaso de agua con las pasas. Añade la vainilla abierta, una cucharada de miel de arroz y la ralladura de limón. Vierte otro vaso de agua, agrega la polenta, removiendo constantemente para evitar que se formen grumos, y cocínala brevemente. Forra un plato con film de cocina, retira la vainilla, extiende la masa (con un grosor de 1 centímetro) y tapa con film de cocina. Deja que repose y se enfríe. Para servirla, córtala en trocitos pequeños.

Corta la sandía en tacos. Limpia las fresas, y pela y parte el kiwi en cuatro trozos.

Ensarta la fruta en palos de brocheta y sírvelas con la polenta. Riega con otra cucharada de miel y espolvorea por encima unas pipas de girasol. Decora con hojas de menta.

14. CAPRICHO DE PLÁTANO (4 p.)

14. 4 plátanos
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de azúcar mascabado
4 bolas de helado de vainilla
1 naranja
½ limón
1 chupito de licor de naranja
6 galletas
frutas rojas desecadas
hojas de menta

Pon la mantequilla a fundir en una sartén.

Pela los plátanos y añádelos. Agrega también el azúcar. Cuando los plátanos cojan color introduce el zumo de limón, el zumo de naranja y las ralladuras de las dos frutas. Tapa la sartén y cocina los plátanos durante 5 minutos.

Pasado este tiempo, añade el licor y flambea.

Sirve los plátanos y acompáñalos con el helado. Decora con las frutas rojas desecadas, las galletas finamente picadas y hojas de menta.

15. CAPRICHOS DE MANZANA (6 p.)

15. 3 manzanas hermosas
2 puñados de avellanas tostadas y picadas
100 g de azúcar
50 g de mantequilla
1 huevo
60 g de harina
mantequilla para el molde
natillas
frambuesas
grosellas

Para el caramelo

5 cucharadas de azúcar
zumo de medio limón

Prepara un caramelo calentando el azúcar, unas gotas de limón y un poco de agua en un cazo pequeño.

Unta unos moldes con mantequilla derretida, coloca un papel para hornear y cubre el fondo con el caramelo. Reparte las avellanas y las manzanas peladas y troceadas en dados hasta completar los moldes. Hornea a 175 grados durante 10 minutos.

Mientras, en un bol mezcla la mantequilla a punto de pomada con el huevo. Añade el azúcar y la harina y sigue mezclando hasta obtener una masa uniforme.

Una vez horneadas las manzanas, saca del horno y echa por encima la masa preparada. Vuelve a hornear a igual temperatura otros 10 minutos. Desmolda como un flan.

Sirve estos caprichos de manzana con unas natillas y decorados con frambuesas y grosellas.

16. CARPACCIO DE NARANJA Y FRESA (4 p.)

16. 2 naranjas
zumo de media naranja
8 fresas
aceite de oliva virgen extra
vinagre
canela molida
10 g de azúcar moreno
hojas de menta

Pela las naranjas, córtalas en lonchas finas y extiéndelas sobre un plato llano. Reserva.

Lava las fresas y córtalas en lonchas. Extiéndelas en otro plato llano. Reserva.

Mezcla el azúcar con el zumo de naranja con un chorrito de vinagre, un chorro de aceite y una pizca de canela. Mezcla bien. Deja reposar la salsita unos minutos.

Distribuye las frutas en una fuente y riégalas con la salsita. Espolvorea con canela y decora con menta picadita, una hojita de menta y sirve.

17. CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA (6 p.)

1¼ de piña natural
½ l de helado de vainilla
4 cucharadas de azúcar
25 g de avellanas picadas
hojas de menta

Pela la piña y con córtala en lonchas finas. Distribúyelas en una fuente.

Pon el azúcar en un colador y espolvorea sobre las lonchas de piña. Con un soplete quémalas por la parte superior hasta conseguir una lámina fina de caramelo.

Espolvorea todo con las avellanas y menta picada. Pon el helado de vainilla en el centro de la fuente y decora con una hojita de menta.

18. CASADIELLES CON PLÁTANO (2 p.)

18. lámina de hojaldre
1 plátano
½ manzana
4-5 fresas
70 g de nueces peladas
3 cucharadas de azúcar
1 huevo batido
aceite de oliva
canela molida
hojas de menta

Para hacer el relleno pon las nueces en un bol. Añade la manzana pelada y cortada en daditos. Pela y corta el plátano en trocitos y añádelos también al bol. Mezcla todo bien.

En otro bol pon las fresas limpias y troceadas, añade dos cucharadas de azúcar y reserva.

Para las casadielles, corta el hojaldre en 4 cuadrados y úntalos con el huevo batido. Pon encima de cada cuadrado la mezcla de frutas y nueces. Envuelve la mezcla con el hojaldre y unta los bordes con huevo para que queden bien cerrados. Fríe las casadielles por los dos lados en una sartén con un poco de aceite.

Para emplatar, coloca las casadielles en un plato, espolvorea por encima con azúcar y un poco de canela. Acompaña con las fresas y decora con hojitas de menta.

19. CASTAÑAS ASADAS (8 p.)
1 kg de castañas

Limpia bien las castañas y con una puntilla haz una pequeña muesca en la cáscara de cada una de ellas.

Cubre la placa del horno con papel de aluminio y coloca encima las castañas.

Calienta bien el horno e introduce la placa con las castañas. Ásalas a 180 grados durante 30 minutos aproximadamente. Remuévelas con una cuchara de madera cada 5 minutos para

que se asen bien por todos los lados.

Sírvelas sobre una fuente cubierta con un paño de cocina limpio. Cierra el paño sobre ellas o pon otro encima para que mantengan el calor y puedas pelarlas con mayor facilidad.

20. CASTAÑAS COCIDAS (8 p.)

1 kg de castañas
granos de anís
sal

Limpia bien las castañas y con un cuchillo haz una pequeña muesca en sus cáscaras.

Ponlas en una cazuela con agua, una pizca de sal y unos granos de anís. Cuécelas a fuego suave durante 50 minutos.

Escurre y sírvelas en una fuente grande en el centro de la mesa para que los comensales vayan pelándolas a su antojo.

21. CASTILLOS DE ALBARICOQUE (6 p.)

21 ½ kg de albaricoques
200 g de azúcar
2 huevos
nata montada con azúcar
frambuesas

Prepara un puré de albaricoque cociendo a fuego moderado durante 12-15 minutos los albaricoques limpios y sin hueso junto con el azúcar y medio vaso de agua. A continuación, pásalo por un chino y déjalo enfriar.

Bate en un bol los huevos y agrega el puré de albaricoque, mezcla bien y vierte en moldes individuales. Hornea al baño maría a 170 grados durante 20-25 minutos.

Deja enfriar y adorna (sin desmoldar) con nata montada con azúcar y frambuesas. Sirve.

22. CEREZAS AL HORNO (6 p.)
700 g de cerezas
200 g de mantequilla
1 taza de harina
½ taza de azúcar
4 huevos
2 yemas de huevo
½ taza de leche
sal
levadura en
polvo
azúcar glas
hojas de menta

Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvoréalo con harina retirando el exceso.

Pon el resto de la mantequilla en un bol y bátela con una batidora eléctrica de varillas. Agrega el azúcar y sigue batiendo. Añade los huevos de uno en uno y las yemas sin dejar de batir. Añade la leche y la harina mezclada con una pizca de levadura y otra de sal. Bate bien y pasa la mezcla al molde.

Deshuesa las cerezas (reserva algunas para decorar) y colócalas en la masa. Dale unos golpecitos al molde sobre una superficie lisa para que se asienten bien las cerezas.

Introduce en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 30-40 minutos.

Desmolda y espolvorea con un poco de azúcar glas. Decora con unas cerezas y hojas de menta.

23. CEREZAS CON VINO (6-8 p.)

1 kg de cerezas
¾ de l de vino tinto
400 g de azúcar
1 vaina de vainilla
nata montada
hojas de menta

Pon a hervir el vino con el azúcar. Cuando se haya reducido durante 10 minutos agrega la vainilla abierta por la mitad y las cerezas (con o sin hueso). Cuécelas a fuego suave durante 8 minutos.

Sirve las cerezas en ensaladeras individuales y decora con nata montada y hojas de menta.

24. CESTITAS DE CIRUELAS CON CREMA DE QUESO (4 p.)

24. lámina de hojaldre
harina
8 ciruelas pasas remojadas
8 almendras
4 cucharadas de piñones
100 g de queso fresco
1-2 cucharadas de miel de caña
1 huevo
azúcar

Deshuesa las ciruelas con cuidado de que no se rompan. Introduce en el interior de cada una unos pocos piñones y una almendra.

Estira el hojaldre con el rodillo y un poco de harina para que no se pegue. Corta 8 rectángulos, rellénalos con las ciruelas y cierra cada porción juntando las cuatro puntas envolviendo la ciruela. Coloca estas cestitas en una placa con papel de hornear y unta con huevo batido. Hornea a 200 grados durante 18-20 minutos. Tuesta el resto de los piñones también en el horno a 200 grados durante 8-10 minutos.

Calienta brevemente la miel para que esté más blanda y mézclala con el queso aplastado. Agrega unos piñones tostados y picados (reserva el resto).

Sirve las cestitas de ciruelas espolvoreadas con azúcar y acompañadas con la crema de queso con unos piñones tostados y enteros.

25. CÍTRICOS EN DULCE DE LECHE LIGERO (2 p.)

25. lata de leche condensada de 400 g
1 naranja
1 lima
1 pomelo rosa
1 pomelo amarillo
1 fruta de la pasión (maracuyá)
2 cucharadas soperas de azúcar

Pon el bote de leche condensada en la olla a presión con agua que cubra. Cierra la olla y deja que se cocine durante 45 minutos a partir de que salga la válvula de seguridad. Deja que se enfríe en la olla, remueve bien e introduce en la manga pastelera. Reserva.

Para confitar las cortezas de los cítricos, limpia la naranja, la lima, el pomelo rosa y el pomelo amarillo, pélalos y haz una juliana finita con tres tiras de corteza de cada fruta. Para quitarles el amargor cocínalas en un cazo con agua durante unos minutos y cuela. Para hacer el almíbar, ponlas de nuevo en el cazo con el azúcar y un vaso de agua limpia. Cocina a fuego lento durante 5-7 minutos.

Separa los gajos de cada cítrico (sin ninguna telilla). Parte la fruta de la pasión por la mitad y saca la pulpa.

Dibuja un enrejado en el plato con el dulce de leche y coloca encima los gajos de naranja, pomelo rosa, pomelo amarillo y lima. Esparce por encima la pulpa de la fruta de la pasión y salsea con el almíbar. Acompaña con las cortezas de los cítricos confitadas y sirve.

26. COMPOTA (4 p.)
4 manzanas
4 higos secos
4 orejones de albaricoque
4 ciruelas pasas
2 orejones de melocotón
un puñado de pasas de corinto
4 cucharadas de azúcar

¼ de l de vino tinto
1 palo de canela

Pon en remojo los higos secos, los orejones de albaricoque, las ciruelas, los orejones de melocotón y las pasas hasta que se hinchen.

Pon el vino en una cazuela, agrega cuarto de litro de agua, la canela y el azúcar. Añade los higos, los orejones de albaricoque y de melocotón y las ciruelas, todo escurrido. Deja cocer a fuego suave durante 15 minutos aproximadamente.

Pela las manzanas, descorazónalas y córtalas en gajos gruesos. Incorpóralas a la cazuela, agrega también las pasas y deja cocer a fuego suave durante 20 minutos. Sirve.

27. COMPOTA CON CRUJIENTE DE PAN Y AVENA (4 p.)

27. 2 peras
1 mango
un puñado de ciruelas pasas sin hueso
un puñado de pasas
un puñado de orejones
1 cucharada de azúcar
350 ml de vino blanco
anís en grano
un palo de regaliz
hojas de menta

Para el crujiente de pan y avena

2 rebanadas de pan
1 vaso de leche
un puñado de copos de avena
2 cucharadas de azúcar

Pela las peras y el mango y ponlos a cocer en una cazuela con el vino blanco, una cucharada de azúcar, unas semillas de anís y el regaliz. Añade las ciruelas, las pasas y los orejones y deja cocer a fuego suave durante 30 minutos aproximadamente.

Pon las rebanadas de pan en remojo en la leche con una cucharada de azúcar. Cuando se empapen bien, colócalas sobre un papel de hornear, espolvoréalas con los copos de avena y otra cucharada de azúcar, cubre con otro papel y aplástalas con un rodillo. Hornea a 170 grados durante 20 minutos.

Sirve la compota con un poco de menta picada y acompaña con el crujiente de pan y avena.

28. COMPOTA DE UVAS CON CRUJIENTE DE BONIATO (4 p.)

28. 500 g de uvas blancas
8 cucharadas de azúcar
6 ciruelas pasas
1 naranja
1 boniato
aceite de oliva
una cucharada de azúcar y canela molida
Para los frutos caramelizados
100 g de almendras peladas
100 g de nueces peladas
100 g de azúcar
zumo de limón

Pon 2 vasos de agua en una cazuela, añade las ciruelas picadas y las 8 cucharadas de azúcar. Pon a cocer e incorpora las uvas (limpias y desgranadas). Limpia la naranja con un cepillito, ralla la corteza y añádela. Deja cocer durante 15-20 minutos.

Para el caramelo, pon los 100 gramos de azúcar en una sartén, agrega 2 cucharadas de agua y unas gotas de limón. Calienta y cuando coja color agrega las nueces y las almendras y báñalas. Unta un papel de hornear con un poco de aceite, extiende encima los frutos secos caramelizados y deja que se enfríen.

Pela el boniato, córtalo en bastones finos, fríelos en una sartén con aceite y escúrrelos sobre papel de cocina. Espolvoréalos con una mezcla de azúcar y canela.

Sirve la compota en recipientes individuales y añade a cada uno unos frutos secos caramelizados y un puñadito de bastones de boniato.

29. COPA DE FRESAS CON CREMA (2 p.)
10 fresas
60 g de queso fresco para untar
2 cucharadas de nata fresca
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de agar-agar

hojas de menta

Para la crema, limpia las fresas y retírales el rabo. Pica tres fresas, ponlas en un bol y agrega una cucharada de azúcar. Deja macerar durante 30 minutos para que suelten el jugo. Mezcla el queso con la nata fresca y añade al macerado. Remueve bien y reserva.

Para la gelatina, trocea cinco fresas y ponlas a caramelizar a fuego suave en una sartén con un chorrito de agua y una cucharada de azúcar. Cuando empiece a hervir, retira las fresas, cuela el jugo y ponlo de nuevo en la sartén al fuego. Añade el agar-agar y remueve bien hasta que se disuelva. Reparte la mezcla en dos copas e introduce en el frigorífico durante 4-5 minutos, hasta que se haga una gelatina.

Cuando se haya gelatinizado, agrega la crema a las copas y decora con las otras dos fresas troceadas y unas hojas de menta. Sirve.

30. COPA DE FRUTAS CON CREMA DE AVENA (2 p.)

1 naranja
1 kiwi
2 puñados de copos de avena
2 cucharadas de pasas
3 ciruelas secas
½ l de leche
½ vaso de vino dulce
aceite de oliva
1 cucharada de azúcar moreno

Para hacer la crema de avena, pon en una cazuela los copos de avena, la leche y el azúcar. Cocina a fuego lento hasta conseguir una consistencia un poco espesa. Coloca la crema de avena en un bol y reserva.

Pon las pasas y las ciruelas en una cazuela con un chorrito de aceite y el vino dulce y cocina a fuego suave hasta que se reduzca. Reserva.

Pela el kiwi y córtalo en rodajas. Pela la naranja y retírale con

cuidado toda la piel blanca. Sácale los gajos.

Sirve en copas. Pon en la base una cucharada de crema de avena y encima una rodaja de kiwi y tres gajos de naranja. Vuelve a añadir crema de avena y esparce por encima la mitad de las pasas y ciruelas. Coloca encima el resto de la fruta y termina con crema de avena y el resto de frutas secas.

31. COPA DE MANGO (2 p.)

1 mango
1 kiwi
8 frambuesas
4 bizcochos de soletilla
1 clara de huevo
1 cucharada de azúcar
2 bolas de helado de mango
3 cucharaditas de ron

Pela el mango y el kiwi y córtalos en dados grandes.

Parte un bizcocho por la mitad y coloca cada trozo en el fondo de dos copas. Moja con un poco de ron, añade el mango, el kiwi y las frambuesas e incorpora el helado de mango. Parte el resto de los bizcochos por la mitad, báñalos con un poco de ron y agrega tres mitades en cada copa.

Para hacer el merengue, pon en un bol la clara de huevo y móntala a punto de nieve con la batidora de varillas. Añade el azúcar y sigue batiendo hasta que coja consistencia. Incorpora el merengue a las copas y quema con un soplete. Sirve.

32. COPA DE MELOCOTÓN (2 p.)

32. 1 lata de melocotón en almíbar
de ½ kg
2 huevos
3 cucharadas de leche condensada
ralladura de limón
6 hojas de hierbaluisa
hojas de menta

Pon el melocotón con su almíbar en un vaso batidor. Agrega la ralladura de limón y la leche condensada.

Casca los huevos, separa las yemas de las claras (reserva) y añade las yemas al vaso batidor con el melocotón. Tritura con la batidora eléctrica y cuela. Reserva la crema.

Pon las claras en un bol y móntalas a punto de nieve con la batidora de varillas. Incorpora a la crema y mezcla suavemente de abajo arriba con movimientos envolventes.

Reparte la crema en copas, cúbrelas con film de cocina y déjalas enfriar en el frigorífico.

Sirve las copas de melocotón con un poco de hierbaluisa picada por encima y decora con unas hojitas de menta.

33. COPA DE MELÓN (4 p.)

33½ melón
250 ml de nata para montar
1 cucharada de azúcar
8 frambuesas
almendra fileteada y tostada
2 fresas
Para los hielos de menta
15 hojas de menta
1 cucharada de azúcar
zumo de 1 limón

Retira los nervios de las hojas de menta, colócalas en el mortero, añade la cucharada de azúcar y un vaso de agua y maja todo bien. Vierte el zumo de limón y sigue mezclando.

Cuélalo e introdúcelo en una bolsa de cocina de plástico duro (para que quede una capa muy fina). Ciérrala bien con unos clips e introdúcela en el congelador hasta que se endurezca.

Retira las pepitas del melón y vacíalo. Pon la carne dentro de una jarra y tritúrala con una batidora eléctrica. Cuélalo con el chino.

Añade la cucharada de azúcar a la nata, móntala con una batidora de varillas eléctrica e introdúcela en una manga pastelera. Corta unas frambuesas y colócalas dentro de 4 copas, vierte el batido de melón y decora la superficie con la nata montada. Coloca encima unos trozos de hielos de menta y espolvorea con un poco de almendra tostada. Adorna con las fresas cortadas en cuartos.

34. COPA DE PLÁTANO Y PIÑA (2 p.)

¼ de piña
2 plátanos
2 kiwis
2 fresas
1 huevo
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de azúcar moreno

5 ml de ron negro

Para la crema, casca el huevo y separa la clara de la yema.

Pon la yema y el azúcar moreno en un cazo y bate a mano o con la batidora de varillas. Vierte poco a poco el ron sin dejar de batir hasta que se integren bien todos los ingredientes. Deja templar.

Pon la clara de huevo en un bol y móntala a punto de nieve con la batidora de varillas. Añade al cazo con la yema y mezcla suavemente con movimientos envolventes hasta conseguir una crema no muy espesa. Reserva.

Retira el tronco a la piña, trocea y ponla en un bol. Pela y pica los plátanos y añade. Incorpora el azúcar y mezcla bien. Reserva.

Para las brochetas, pela los kiwis y corta en rodajas. Limpia las fresas, retírales el rabo y corta en cuartos. Ensarta la fruta intercalando kiwi y fresa en dos palos de brocheta. Reserva.

Reparte la fruta de piña y plátano en dos copas y vierte por encima la crema. Adorna con las brochetas en la parte superior de las copas y sirve.

35. COPA DE POMELO ROSA (2 p.)

35. 1 pomelo rosa
125 g de queso de untar
2 cucharadas de miel
100 ml de nata líquida
2 claras de huevo
15 g de agar-agar en polvo
galletas
frutos rojos
hojas de menta

Pon a calentar la mitad de la nata en un cazo, incorpora el agar-agar y remueve bien hasta que se diluya. Añade el queso y cocina a fuego suave hasta que se funda.

Aparta el cazo del fuego, agrega el resto de la nata y deja enfriar. Incorpora la miel y remueve. Pela el pomelo, haz un zumo y añádelo. Mezcla bien la crema y reserva.

Pon las claras de huevo en un bol y móntalas a punto de nieve con la batidora de varillas. Incorpora la crema anterior y remueve con suaves movimientos envolventes hasta que todo esté bien mezclado.

Sirve en copas y decora con unas galletas, unos frutos rojos y hojas de menta.

36. COPA DE YOGUR CON HIGOS (2 p.)

36. 8 higos
2 yogures naturales
200 g de queso de untar
1 cucharada de azúcar
8 cucharadas de mermelada de higo
8 hojas de menta

Coloca los yogures, el queso y el azúcar en un bol y bate bien con una varilla. Pica 6 hojas de menta y agrega. Mezcla y reserva la crema.

Pela los higos y córtalos en medias lunas.

Coloca en el fondo de las copas un poco de mermelada de higo. Añade encima crema de yogur y unas lunas de higo. Extiende más mermelada y cubre con la crema de yogur. Adorna las copas con varias lunas de higo y hojas de menta.

37. COPA FRÍA DE CÍTRICOS (4 p.)

37. *Para la crema inglesa*

½ l de leche
3 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla
1 palo de canela

Para la nata semimontada

400 ml de nata líquida
6 yemas de huevo
1 cucharada de leche
2 estrellas de anís estrellado
2 clavos de olor
3 cardamomos
1 palo de canela

Para el jarabe

1 naranja
1 limón
1 mandarina
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de kuzu diluida de agua

Para decorar

8 nueces de macadamia garrapiñadas
8 almendras garrapiñadas
8 pistachos pelados
1 onza de chocolate de cobertura

Para la crema inglesa, calienta la leche en un cazo. Abre la vaina de vainilla, retira las semillas y agrega la vaina y las semillas al cazo. Incorpora el palo de canela y el azúcar. Cocina a fuego suave (sin que hierva) durante 15 minutos, hasta que engorde. Deja reposar, retira la canela y reserva en el frigorífico.

Para la nata semimontada, pon a calentar la nata en un cazo. Añade las estrellas de anís, los clavos, los cardamomos y el palo de canela. Mezcla bien. Monta con la varilla las yemas de huevo y la leche en un bol (para que no se cuajen). Vierte la mezcla anterior y sigue batiendo hasta que se integren bien todos los ingredientes. Pon todo de nuevo en el cazo y deja que hierva

unos 4 minutos. Cuela y pasa a un bol y semimonta la nata especiada con la varilla. Reserva en el frigorífico.

Para hacer el jarabe de cítricos, pon a calentar abundante agua en un cazo y añade el azúcar. Pela los cítricos: la naranja, el limón y la mandarina y añade los trozos de corteza al cazo. Deja que hierva durante 5 minutos y liga con el kuzu para que se espese. Retira las cortezas y reserva.

Pon en un mortero las nueces, las almendras garrapiñadas y los pistachos. Maja bien hasta conseguir una pasta.

Coloca la crema inglesa en la base de cuatro copas. Vierte por encima el jarabe de cítricos y cubre con la nata semimontada. Espolvorea por encima la pasta de nuez, almendra y pistacho e incorpora un poco de ralladura de chocolate. Sirve frío.

38. COPAS DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO (2 p.)

38. 20 frambuesas
100 g de chocolate blanco de cobertura
25 g de chocolate negro de cobertura
100 g de leche condensada
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de coco rallado
2 cucharadas de pistachos molidos
sal
hojas de menta

Pon el chocolate blanco y la leche condensada en un bol y colócalo sobre un cazo con agua hirviendo (al baño maría). Deja que se funda. Reserva.

Casca los huevos, separa las yemas de las claras, sazona las claras y móntalas a punto de nieve con una batidora de varillas. Cuando suban un poco añade dos cucharadas de azúcar y sigue batiendo durante unos cinco minutos, hasta que tengan una consistencia dura. Reserva.

Para la crema, mezcla en un bol la mitad del chocolate blanco fundido con la mitad de las claras montadas. Mezcla bien todo con suaves movimientos envolventes y agrega la otra mitad de las claras montadas. Remueve.

Funde el chocolate negro en el microondas y mézclalo con el resto del chocolate blanco reservado.

Coloca 3 frambuesas en cada copa y espolvorea el coco rallado por encima. Agrega crema de chocolate blanco y otras 4 frambuesas. Esparce una cucharada de pistachos en ambas copas y cubre de nuevo con crema de chocolate blanco. Vierte por encima los chocolates fundidos y agrega la otra cucharada de pistachos. Termina de montar las copas con otras 3 frambuesas y decora con hojas de menta. Sirve.

39. DELICIAS DE ALMENDRA (20 unidades)

39. 80 g de almendras picadas
20 almendras
260 g de harina
125 g de azúcar glas
2 huevos
ralladura de limón
1 clara de huevo batida

Coloca las almendras picadas en un bol y añade el azúcar glas y la harina (reserva un poco para estirar la masa). Mezcla bien. Agrega la ralladura de limón, los huevos de uno en uno y amasa bien hasta conseguir una masa homogénea. Deja reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Espolvorea un poco de harina sobre una superficie lisa para trabajar la masa. Estira la masa con un rodillo y corta las pastitas con cortapastas de diferentes formas.

Colócalas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y pon en el centro de cada pasta una almendra entera. Píntalas con la clara de huevo batida y hornea (con el horno previamente caliente) a 160 grados durante 10 minutos. Sirve.

40. DELICIAS DE CEREZA (4 p.)

40. 2 huevos
80 g de azúcar
30 g de harina
2 yogures naturales
16 cerezas
1 vaina de vainilla
mantequilla y harina para los moldes
hojas de menta

Unta los moldes con un poco de mantequilla, espolvoréalos con otro poco de harina y extiéndela bien.

Coloca los huevos, el azúcar y el interior de la vainilla en un bol y bate con la varilla eléctrica. Añade los yogures y sigue batiendo. Tamiza encima la harina, añade las cerezas (partidas por la mitad y sin hueso) y mezcla con una lengua. Rellena los moldes.

Precalienta el horno, introduce los moldes y cocínalos a 180 grados durante 20-25 minutos. Cuando estén cuajados, retíralos y deja que se templen. Adorna con hojas de menta.

41. DELICIAS DE DÁTIL CON TURRÓN Y CHOCOLATE (4 p.)
24 dátiles
½ tableta de turrón de Jijona
½ vaso de nata líquida
100 g de chocolate negro de cobertura
50 g de chocolate blanco
50 g de pistachos

Pon los chocolates a fundir por separado al baño maría.

Trocea la tableta de turrón y aplástala con un tenedor hasta que quede bien fino. Da un hervor a la nata líquida, agrégala al turrón y sigue aplastándolo con un tenedor hasta que quede una masa homogénea. Coloca la masa en una manga pastelera.

Abre los dátiles por la mitad longitudinalmente y retira los huesos. Rellénalos con la mezcla de turrón y nata. Pincha cada uno con un palito de brocheta y pásalos por el chocolate negro.

Espolvorea la mitad con un poco de pistacho picado.

Con papel de hornear prepara un cono con forma de manga pastelera. Introduce dentro el chocolate blanco y decora el resto de los dátiles con los hilitos de chocolate blanco.

42. DULCES DE COCO CON JUGO DE FRUTA (8 p.)

42½ kg de coco rallado
½ kg de azúcar
1 huevo
1 trozo de vainilla
2 cucharadas de harina
3 zanahorias
3 naranjas
½ limón
2 plátanos
grosellas
hojas de menta

Pon a calentar en una cazuela grande un vaso de agua y el azúcar (reserva una cucharadita). Cuando se caliente, añade la vainilla y mantén al fuego hasta que se deshaga el azúcar. Agrega el coco rallado, mezcla, saca la vainilla y retira la cazuela del fuego para que se temple un poco.

Casca el huevo y separa la clara de la yema. Pon la clara en un bol grande y móntala con una batidora eléctrica de varillas. Incorpórala a la cazuela y mezcla bien. Incorpora la harina y sigue mezclando hasta conseguir una masa homogénea. Pon la yema en un bol pequeño, agrega el azúcar reservado anteriormente, rompe la yema y reserva.

Extiende un trozo de papel de hornear sobre una superficie plana, pon encima la masa de coco, cubre con otro papel y estírala con un rodillo hasta que quede con una altura de medio centímetro aproximadamente. Retira el papel de la parte superior y corta cuadraditos de 5 centímetros por cada lado. Pásalos con una espátula a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Úntalos con un poco de yema con azúcar e introduce en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 12-15 minutos.

Pela las naranjas, las zanahorias y el limón. Extráeles el zumo con una licuadora. Pela los plátanos, colócalos en una jarra, vierte encima el zumo y tritura con una batidora eléctrica. Sirve

los dulces de coco con el jugo de fruta.

43. EMPANADILLAS DE FRUTAS (4 p.)

43. lámina de hojaldre
1-2 manzanas
8 frambuesas
4 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de canela molida
1 yogur
aceite de oliva
hojas de menta

Para las empanadillas, corta la lámina de hojaldre en círculos (del tamaño de la palma de la mano) con un cortapastas.

Para el relleno, pela y ralla la manzana con un rallador sobre un bol.

Rellena cada empanadilla con un poco de manzana rallada y agrega una frambuesa. Cierra las empanadillas y presiona los bordes con un tenedor para que se sellen bien.

Pon a calentar un poco de aceite en una sartén y fríe las empanadillas a fuego medio, hasta que se doren. Escurre sobre papel de cocina.

Espolvorea por encima de las empanadillas un poco de azúcar y canela. Acompaña con yogur y decora con hojas de menta. Sirve.

44. EMPANADILLAS DE MELOCOTÓN (6-8 p.)
½ vaso de aceite
½ vaso de vino blanco
350 g de harina
sal
½ l de leche
½ vaina de vainilla
1 huevo
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
35 g de harina de maíz
refinada

aceite de oliva
2 melocotones + 1 cucharada
de azúcar
1 yogur natural + 1 cucharada
de azúcar
frambuesas
grosellas
arándanos
hojas de menta

Para la masa, pon la harina en un bol grande, agrega una pizca de sal. Mezcla el vino con el aceite y añádelo poco a poco, amasando a mano, hasta conseguir una bola. Tápala y deja reposar.

Pon la harina de maíz refinada y el azúcar en un bol. Vierte un poco de leche fría y mezcla con una varilla manual hasta que desaparezcan los grumos. Incorpora las yemas y el huevo y sigue batiendo hasta que quede una masa homogénea. Pon el resto de la leche a calentar en una cazuela. Cuando esté templada abre la vaina de vainilla y añádela. Cuando empiece a hervir vierte un poco de la leche caliente en el bol, mezcla y pasa el contenido del bol a la cazuela. Cuece a fuego suave, batiendo con la varilla manual hasta que se espese. Deja templar.

Pela un melocotón y córtalo en bastones finos. Espolvoréalos con un poco de azúcar y saltéalos brevemente en una sartén.

Estira con un rodillo la masa de las empanadillas hasta conseguir una lámina fina. Córtala en trozos, pon en el centro de cada trozo un poco de crema pastelera y unos bastones de melocotón, ciérralas y córtalas con un cortapastas o un cuchillo. Séllalas con un tenedor y fríelas en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre un plato cubierto con papel de cocina. Sírvelas en una fuente amplia.

Para acompañar, bate el yogur con una cucharada de azúcar, agrega unas grosellas, unos arándanos y unas frambuesas picadas. Pela el otro melocotón y córtalo en gajos finos. Decora

la fuente de las empanadillas con los gajos del melocotón, la salsa de yogur y unas hojas de menta.

45. ENSALADA DE MANZANAS CON VINAGRETA DE LIMA Y FRAMBUESA (2 p.)

½ manzana
50 g de nueces peladas
1 escarola
perejil
aceite de oliva
Para la vinagreta
3 cucharadas de aceite de oliva
1 lima
7 frambuesas
sal gruesa
pimienta negra molida

Para hacer la vinagreta, mezcla en un bol 5 frambuesas, el aceite, el zumo de lima, una pizca de sal y otra de pimienta. Con una varilla machaca y bate ligeramente. Reserva.

Tuesta las nueces en una sartén con una gota de aceite durante 5 minutos aproximadamente, agita la sartén para que se doren de manera uniforme.

Limpia y corta la escarola. Pela y trocea la manzana en dados.

En un bol pon la escarola, la manzana y las nueces. Aliña con la vinagreta de lima y remueve bien. Sirve la ensalada, espolvorea con un poco de perejil picado y adorna con una frambuesa.

46. ENSALADA DULCE DE HIGOS (2 p.)

6 higos
6 orejones de albaricoque
20 frambuesas
20 g de pistachos
2 cucharadas de azúcar
1 nuez de mantequilla
2 bolas de helado de queso
2 cucharaditas de agua de azahar
1 palo de canela
hojas de menta

Retira el rabo a los higos y ponlos en un cazo. Agrega los

orejones de albaricoque, una cucharada de azúcar y el palo de canela. Vierte un chorrito de agua, tapa y cuece durante 20-30 minutos. Retira los higos y los orejones y córtalos en cuartos. Reserva.

Pon a caramelizar una cucharada de azúcar en una sartén. Añade la mantequilla y moja con el agua de azahar. Agrega las frambuesas, saltea y reserva.

Reparte los higos y los orejones en copas y acompaña con las bolas de helado (para sacarlas con facilidad, pasa el sacabolas de helado por agua caliente). Esparce los pistachos rallados por encima, añade las frambuesas caramelizadas y decora con hojas de menta. Sirve.

47. FRESAS AL VINAGRE DE MÓDENA (2 p.)

10 fresas
75 g de azúcar
150 ml de vinagre
de módena
1 yogur natural

Para hacer el caramelo, pon el azúcar a fundir en una sartén y deja que se reduzca unos minutos.

Limpia y pica 8 fresas. Saltéalas en la sartén con el caramelo. Añade también el vinagre de módena y deja reducir unos 3 minutos. Pasado este tiempo retira las fresas.

Machaca otras dos fresas extrayendo su jugo y añádeselo al caramelo con el azúcar. Deja que se reduzca 5 minutos. Incorpora las fresas de nuevo y deja que se enfríe.

Sirve y acompaña con el yogur.

48. FRESAS MONTECARLO (4 p.)

24 fresas
½ l de nata líquida
100 g de frambuesas
4 yemas de huevo
½ l de curaçao

1 taza y 4 cucharadas
de azúcar
hojas de menta

Limpia las fresas, retírales los rabitos y pon 12 en un bol. Espolvoréalas con un par de cucharadas de azúcar, rocíalas con la mitad del curaçao y déjalas macerar.

Para la salsa de frutas rojas, pon 2 cucharadas de azúcar en un bol, añade la mitad de la nata y las frambuesas. Machácalas un poco con una varilla manual. Pica el resto de las fresas y añádelas.

En una cazuela pon la taza de azúcar y una taza de agua. Hierve hasta conseguir un jarabe. Con una batidora eléctrica de varillas monta las yemas de huevo. Agrega el jarabe poco a poco, sin dejar de batir. Cuando esté bien montado añade 1 vaso de licor, poco a poco, y mezcla con una varilla manual. Monta el resto de la nata e incorpórala.

Vierte la masa en moldes individuales e introduce en el congelador hasta que se endurezcan. Desmolda y acompáñalos con un poco de frutas rojas con nata y con unas fresas al curaçao.

Decora con hojas de menta.

49. FRUTA AROMATIZADA CON CREMA DE QUESO (2 p.)

49. pera
1 plátano
1 kiwi
1 rodaja de melón
1 naranja
1 limón
100 g de azúcar
1 yogur natural
125 g de queso cremoso
1 cucharada de miel
1 cucharada de nueces trituradas
350 ml de vino blanco
3 clavos de olor
5 semillas de cilantro
1 palo de canela
hojas de menta

Lava y pela la pera, el kiwi, el plátano y el melón y corta todo en cuartos. Pela el limón y la naranja, corta la corteza en tiras finas y saca los gajos.

Pon a hervir el vino en una cazuela con los clavos, el cilantro y el palo de canela. Añade las cortezas de limón y de naranja y el azúcar. Incorpora la pera, el kiwi y el plátano troceados y cuando pasen 3-4 minutos desde que empiece a hervir introduce los gajos de limón y de naranja y el melón troceado. Deja que se cocine todo a fuego suave durante un minuto más y retira las frutas. Retira la canela y deja reducir el jugo en la cazuela hasta que se haga caramelo, cuela y deja enfriar.

Mezcla el yogur con el queso y bate con la varilla. Incorpora la miel y remueve.

Sirve las frutas con la crema de queso y esparce por encima las nueces trituradas. Vierte el caramelo de las frutas, decora con

menta y sirve.

50. FRUTAS AL CAVA DE CARAMELO (4 p.)

melocotón
1 paraguaya
1 albaricoque
1 plátano
1 mango
½ manzana
300 g de azúcar
4 yemas de huevo
200 ml de cava
canela molida
frambuesas
hojas de menta

Pon una hoja de papel de hornear que sea el doble de la anchura de la bandeja del horno. Espolvorea un poco de azúcar y canela. Coloca la fruta pelada y partida en gajos. Espolvorea otra pizca de canela, dobla la hoja y cierra los bordes sellándolos bien.

Hornea a 220 grados durante 15 minutos.

Por otro lado, pon al baño maría las yemas, añade el azúcar y bate con la batidora de varillas. Cuando estén bien montadas añade el cava mientras sigues batiendo.

Sirve esta crema en copas y las frutas asadas al lado. Acompaña con frambuesas y menta.

51. FRUTAS CON SABAYÓN DE VINO DULCE (4 p.)

2 rodajas de piña
2 naranjas
2 mandarinas
200 g de frambuesas
4 yemas de huevo
125 g de azúcar
100 ml de vino dulce

Para hacer el sabayón, coloca las yemas en un bol con el azúcar y bate con la batidora de varillas hasta que estén bien montadas las yemas. Vierte el vino dulce poco a poco sin dejar

de batir hasta que queden ligadas las yemas con el vino.

Pela las frutas cítricas y sácales los gajos. Pela las rodajas de piña y córtalas en gajos. Extiende los cítricos, la piña y las frambuesas sobre una fuente apta para el horno, nápalas con el sabayón y gratínalas en el horno. Sirve.

52. FRUTAS DE TEMPORADA GRATINADAS (6 p.)

600 g de uvas blancas
200 g de moras
6 yemas de huevo
2 vasos de vino
blanco
6 cucharadas de azúcar
canela molida
pimienta
hojas de menta

Pela las uvas con un cuchillo o escáldalas brevemente en una cazuela con agua hirviendo para que se puedan pelar más fácilmente.

Pon a cocer en una cazuela el vino y 4 cucharadas de azúcar. Mantén al fuego hasta que se deshaga el azúcar. Coloca las yemas en un bol y ponlas al fuego al baño maría. Mézclalas y vierte poco a poco el vino con el azúcar. Mantén al fuego sin dejar de revolver (suavemente) hasta que se espese.

Enfría la crema colocando el bol dentro de otro, en el que habrás puesto un poco de agua y unos hielos. Cuando esté fría, espolvoréala con una pizca de canela y otra de pimienta molida. Mezcla.

Coge 6 recipientes individuales aptos para el horno, coloca dentro de cada uno unas moras y unas uvas y reparte la crema. Espolvoréalos con el resto del azúcar y gratina en el horno hasta que se dore la superficie. Decora con hojas de menta y un poco de canela. Sirve caliente.

53. FRUTAS EN TULIPA CRUJIENTE CON ESPUMA DE OREJONES (4 p.)

75 g de mantequilla
70 g de azúcar glas
50 g de harina
1 vaso de zumo de naranja
frambuesas
hojas de menta

Para la compota

1 manzana
1 pera
6 cucharadas de azúcar
½ palo de canela
1 copa de vino blanco

Para la espuma de orejones

200 g de orejones
8 ciruelas pasas
2 cucharadas de azúcar
1 hoja de gelatina

Para hacer la tulipa, mezcla la mantequilla derretida, el azúcar, la harina y el zumo y mezcla bien hasta obtener una masa homogénea. Extiende en montoncitos sobre papel sulfurizado o de hornear y extiéndelos (como tortitas finas). Hornea a 175 grados durante 3 minutos. Antes de que se enfríen coloca cada «tortita» dentro de una copa para darles forma, y deja enfriar.

Pon la gelatina en remojo. Por otro lado, cubre los orejones y las ciruelas con agua en una cazuela y cuece durante 20-30 minutos. Retira las ciruelas a los 5-10 minutos y deja los orejones hasta que estén cocinados. Una vez cocido todo, retira también los orejones y diluye la gelatina en el caldo caliente. Vierte en un vaso batidor, añade los orejones y tritura. Deja enfriar el puré. Introduce en el sifón y cárgalo para servir en el momento.

Pela, descorazona y corta en gajos la pera y la manzana, y cuécelas con el azúcar, la canela y el vino blanco. Deja que se enfríe y retira la canela.

Sirve la compota de manzana y pera, la tulipa con la espuma de orejones y acompaña con unas ciruelas, unas frambuesas y unas hojas de menta.

54. FRUTAS GRATINADAS (2 p.)

54. kiwi
½ mango
¼ de piña
1 naranja
1 plátano
frambuesas
arándanos
3 cucharadas de azúcar
3 yemas de huevo
8 cucharadas de vino blanco
hojas de menta

Pela el kiwi y córtalo en gajos. Pela el mango y la piña y córtalos en bastones finos. Pela la naranja retirando la corteza y la piel blanca y saca los gajos. Pela el plátano y córtalo en rodajas. Coloca todo en un plato o fuente que sea apto para el horno. Añade unas frambuesas y unos arándanos

Pon las yemas con el azúcar en un cazo al baño maría y móntalas con una batidora de varillas. Vierte el vino blanco poco a poco y sigue montando. Esparce la mezcla sobre las frutas y gratínalas brevemente en el horno, hasta que estén doradas.

Pica unas hojas de menta y espolvorea la superficie. Adorna con unas hojitas de menta enteras.

55. FRUTAS GRATINADAS A LA VAINILLA (2 p.)

1 plátano
1 melocotón
1 pera
1 manzana
2 rodajas de piña
10 frambuesas
10 fresas
10 cerezas
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla

Limpia y trocea las frutas. Coloca el plátano, el melocotón, la pera, la manzana y la piña en la base de dos platos y pon encima las frambuesas, las fresas y las cerezas.

Casca los huevos en un bol, añade el azúcar y la puntita de la vaina de vainilla. Móntalo con la batidora de varillas.

Reparte la masa por encima de la fruta y gratina en el horno durante 5 minutos.

Sirve.

56. FRUTAS GRATINADAS CON LECHE CONDENSADA (4 p.)

56. mango
½ piña
2 plátanos
2 kiwis
200 ml de leche
condensada
aceite de oliva
hojas de menta

Pela las frutas, trocéalas y cocínalas a la plancha en una sartén con un chorrito de aceite. Añade un poco de leche condensada para que suelten el agua.

Extiéndelas en una fuente, añade el resto de la leche condensada y espolvorea con menta picadita. Gratina en el horno durante 4-5 minutos.

Sirve y decora con una hojita de menta.

57. GELATINA DE FRUTAS CON SALSA DE MENTA (2 p.)

57. 12 frambuesas
12 arándanos
12 uvas blancas
12 uvas negras
1 cucharada de agar-agar
3 cucharadas de miel
1 naranja
2 limones
250 ml de nata líquida
1 cucharada de azúcar
hojas de menta
frutas confitadas

Pon a hervir125 ml de agua junto con el agar-agar y las cortezas de la naranja y de un limón. Una vez que se haya disuelto el agar-agar apaga el fuego y mezcla con la miel, el zumo del otro limón y unas hojas de menta picadas. Deja reposar durante cinco minutos.

Limpia las frutas y colócalas en 2 copas de cristal, alternando colores (frambuesas, arándanos y las dos clases de uvas). Cuela la disolución de agar-agar y reparte en cada copa, cubriendo las frutas, y deja enfriar una hora en el frigorífico para que se cuaje.

Prepara una la salsa de menta, pon la nata a cocer con bastantes hojas de menta y el azúcar. Cuela y reserva.

Sirve las copas de gelatina y acompaña con la salsa de menta y unas frutas confitadas.

58. GELATINA DE NARANJA (4-6 p.)

58. ½ sobre de gelatina de naranja
el zumo de 2 naranjas
el zumo de ½ limón
½ l de nata para montar
6 cucharadas de azúcar
corteza de naranja
50 g de chocolate de cobertura
láminas de chocolate blanco
hojas de menta

Prepara la gelatina disolviéndola en 125 ml de agua hirviendo, y añade otros 125 ml de agua fría y remueve hasta que esté bien disuelta. A continuación, mezcla con el zumo de limón y de naranja. Agrega la nata, montada previamente con el azúcar, y mezcla todo bien con una varilla. Introduce en unos moldes pequeños y reserva en el frigorífico unas 5 horas para que se cuaje.

Desmolda las gelatinas de naranja sobre láminas de chocolate blanco y decóralas con chocolate fundido, hojas de menta y rajitas de corteza de naranja.

59. GRATINADO DE MELOCOTÓN Y LITCHIS (2 p.)

59. 4 medios melocotones en almíbar
10 litchis en conserva
1 yema de huevo
2 cucharadas de leche condensada
2 cucharadas de harina de maíz refinada
4 cucharadas soperas de coco rallado
2 cucharaditas de mantequilla
1 vaso de leche
100 ml de nata líquida
125 ml de jugo del melocotón en almíbar
100 ml de jugo de los litchis en conserva
hojas de menta

Escurre los melocotones de su almíbar y córtalos en gajos finos. Escurre los litchis de su jugo de conserva y reserva ambas frutas por separado.

Pon en un bol la leche condensada, la leche, la nata y la yema de huevo. Mezcla bien y añade un chorrito del jugo del melocotón y de los litchis y dos cucharadas de coco rallado. Mezcla todo bien y ponlo en una cazuela. Bate con la varilla y añade la harina de maíz diluida en agua fría. Sigue batiendo hasta conseguir una crema no demasiado espesa. Pasa la crema a un bol, tápala con film de cocina y deja que se temple.

Reparte la crema en dos cuencos pequeños. Pon los litchis y los melocotones sobre la crema. Por encima reparte la mantequilla y espolvorea con el resto del coco. Gratina en el horno durante unos 5 minutos.

Decora con un poco de menta picada y sirve enseguida.

60. HAMBURGUESAS DE SANDÍA (4 p.)

60. 4 rodajas de sandía
150 g de chocolate de cobertura
azúcar
una punta de raíz de jengibre
semillas de anís
semillas de cardamomo
nuez moscada
pimienta negra molida
azúcar glas
hojas de menta
Para la pasta choux
50 g de mantequilla
75 g de harina
3 huevos
semillas de sésamo
sal

Pon a hervir en un cazo 125 ml de agua con la mantequilla hasta que se deshaga. Añade una pizca de sal y toda la harina de una vez. Remueve con una cuchara de madera hasta conseguir una masa uniforme. Retira la cazuela del fuego, espera a que se temple un poco la masa y agrega los huevos de uno en uno sin dejar de remover hasta que queden perfectamente incorporados a la masa.

Introduce la masa en una manga pastelera y forma 4 bollos sobre una placa cubierta con papel de hornear. Espolvorea estos bollos con unas semillas de sésamo e introduce en el horno a 180 grados durante 20-25 minutos. Deja que se temple y ábrelos como para hacer un bocadillo.

Recorta 4 rodajas de sandía del tamaño de los bollos. Ponlas a macerar con un poco de jengibre rallado, el anís y el cardamomo majados y espolvorea también un poco de azúcar y nuez moscada rallada en la base del plato y sobre la sandía. Una vez bien macerada la sandía, rellena los bollos.

Prepara una salsa de chocolate derritiendo el chocolate en un

cazo con agua y un poco de pimienta molida. Dale unas vueltas y espera a que se temple y espese ligeramente.

Sirve las hamburguesas con la salsa de chocolate, espolvoréalas con azúcar glas y acompaña con unos tacos más de sandía y hojas de menta.

61. HERRADURA DE MELOCOTÓN (6-8 p.)

61. 1.-2 melocotones
50 g de pasas
1 huevo
150 g de harina
2 cucharadas de aceite
de oliva
mantequilla fundida
pan rallado
canela molida
sal
hojas de menta
grosellas
Para la salsa
150 g de azúcar moreno o papelón
1 yogur natural
1 corteza de naranja
2 hojas de menta

Pon las pasas en remojo en un vaso de agua.

Pon la harina, una pizca de sal, el huevo y el aceite en un bol. Vierte 100 ml de agua tibia poco a poco mientras comienzas a mezclar con la otra mano. Después, amasa con las dos manos hasta conseguir una masa blanda y uniforme. Deja reposar durante 15 minutos.

Unta una superficie lisa con mantequilla, coloca encima la masa, úntala por encima con un poco más de mantequilla y extiéndela con las manos. Espolvorea la superficie con un poco de pan rallado y canela. Coloca encima las pasas escurridas y los melocotones cortados en bastoncitos.

Enrolla como si fuera un brazo gitano, ponlo sobre una placa de horno, dale forma de herradura y úntala con el resto de la mantequilla. Hornea a 200 grados durante 20-25 minutos, hasta que se dore.

Para la salsa, pon a cocer el azúcar con un poco de agua y una corteza de naranja hasta que se deshaga el azúcar y se espese.

Deja templar y mézclalo con el yogur y unas hojas de menta cortadas en juliana. Retira la herradura del horno, decora con unos hilos del jarabe, unas hojas de menta, un poco de canela y unas grosellas. Acompaña con la salsa.

62. HIGOS ASADOS (4 p.)

13 higos
½ membrillo
¼ de l de nata
líquida
½ copa de brandy
100 g de azúcar
canela molida
hojas de menta
2-3 frambuesas

Corta el rabito de los higos y pásalos por agua. Reserva uno y al resto hazles un corte en cruz en la parte superior.

Ábrelos un poco y colócalos sobre una fuente de cristal apta para el horno. Espolvoréalos con un poco de canela y de azúcar y riégalos con el brandy. Tápalos con papel de hornear y hornéalos a 200 grados durante 10 minutos.

Pela el membrillo, retírale el corazón y córtalo como si fueras a hacer patatas paja (bastoncitos finos).

Cubre una placa con papel de hornear, espolvorea con azúcar, extiende los bastones de membrillo, vuelve a espolvorear y tápalos con más papel de hornear. Introduce en el horno a 200 grados durante 10 minutos.

Pasa el jugo resultante del asado de los higos a una sartén y deja que se reduzca un poco.

Pela el higo reservado anteriormente, pícalo finamente y mézclalo con la mitad de la nata. Pon el resto de la nata en otro bol, agrega las frambuesas y aplástalas.

Sirve los higos con un poco de la salsa de higos y otro poco de la salsa de frambuesas.

Acompaña con los bastones de membrillo. Salsea con el jugo

de los higos reducido y decora con hojas de menta.

63. HIGOS RELLENOS (4 p.)

63. 6 higos frescos
1 tarrina de queso de untar
1 fruta de la pasión (maracuyá)
aceite de oliva virgen extra
azúcar
hojas de menta

Corta la fruta de la pasión por la mitad, vacíala y colócala en un bol (deja algunas pepitas). Agrega un chorrito de aceite y mezcla.

Pela 4 higos, pícalos finamente, mézclalos con el queso de untar y una cucharada de azúcar. Reserva la mezcla.

Haz un corte en cruz por la parte superior de los higos de manera que queden cuatro cuartos sin separar del todo. Ábrelos como si fueran los pétalos de una flor. Pon en la parte central de cada uno una porción de queso con higos.

Espolvorea la superficie con azúcar y quémalos con un soplete. Sirve un poco de salsa de fruta de la pasión y coloca encima los higos rellenos. Decora con una hojita de menta.

64. LECHE DE ALMENDRAS (2 p.)

64. 50 g de almendra molida
300 ml de leche de almendra
1 cucharada de azúcar
1 sobao
25 g de chocolate de cobertura
1 palo de canela
corteza de limón
hojas de menta

Pon a hervir la leche en un cazo con la almendra molida y el azúcar. Remueve bien con una varilla y añade el palo de canela y la corteza de limón. Aparta del fuego, retira la canela y deja que se temple.

Pon el chocolate en un bol y fúndelo en el microondas.

Sirve la leche de almendras en cuencos individuales. Espolvorea unas migas de sobao y decora con unos hilos de chocolate y hojas de menta.

65. LIMONES RELLENOS (4 p.)

65. 4 limones
4 cucharadas de leche condensada
4 huevos
anís dulce
2 cucharadas de azúcar
frambuesas
hojas de menta

Corta la parte superior de los limones para extraer la pulpa y la parte inferior para hacer una base. Saca la pulpa con cuidado, cuélala y resérvala.

Separa las claras de las yemas. Agrega la leche condensada a las yemas y móntalas con una batidora eléctrica de varillas.

Pon las claras en un bol y móntalas también con la batidora eléctrica de varillas. Cuando estén montadas añade el azúcar y sigue montando. Vierte el zumo de limón que tenías reservado a las yemas. Agrega las claras montadas y un chorrito de anís y mezcla con movimientos envolventes.

Introduce la masa en la manga pastelera y rellena los limones (el relleno que sobre se puede congelar para otra ocasión). Introduce en el congelador hasta que se endurezcan.

Retíralos, sirve en una fuente y adórnalos con hojas de menta y unas frambuesas.

66. MACEDONIA CON GALLETA CRUJIENTE (2 p.)
1 kiwi
1 plátano
1 manzana
1 pera
4 fresas
¼ de piña
1 cucharada de zumo
de naranja
1 melocotón en almíbar
2 cucharadas del almíbar

del melocotón
15-20 galletas
150 g de mantequilla
4 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Corta la piña, el kiwi y las fresas en dados pequeños y ponlos en un bol. Pela la manzana y la pera, pártelas por la mitad y retírales el corazón. Trocéalas e incorpóralas al bol. Añade el plátano pelado y troceado. Agrega 3 cucharadas de azúcar y mezcla bien. Deja reposar hasta que la fruta absorba el azúcar y suelte su jugo.

Cuela el jugo de la fruta y ponlo en un cazo. Añade el zumo de naranja, el almíbar y una cucharada de azúcar. Cocina a fuego lento hasta que tome consistencia. Deja que se enfríe y añádelo a las frutas.

Para las galletas crujientes, tritura las galletas en el mortero y ponlas en un bol. Derrite la mantequilla en el microondas o en un cazo al fuego y añádela poco a poco. Mezcla bien. Cubre un plato con film de cocina, coloca 4 cortapastas encima e introduce pequeñas porciones de la mezcla aplastando con una cuchara hasta conseguir tortas finas de galleta. Deja enfriar en el frigorífico durante 30 minutos como mínimo. Desmolda y reserva.

En el último momento, trocea el melocotón en almíbar y añádelo a la macedonia. Pon una de las galletas en la base del plato y sirve encima la fruta. Acompaña con la otra galleta y decora con hojas de menta.

67. MACEDONIA EN GELATINA (4 p.)

½ kg de piña en almíbar
½ kg de melocotón
en almíbar
1 kiwi
3 guindas
2 cucharadas de pasas

2 ciruelas pasas
zumo de media naranja
5 hojas de gelatina
2 cucharadas de azúcar
1 vaso de nata
una pizca de especias
(canela, jengibre…)
hojas de menta

Ablanda las hojas de gelatina en un bol con agua fría.

Pon a calentar en una cazuela el almíbar de la piña y del melocotón y el zumo de naranja hasta conseguir un jarabe ligero. Escurre las hojas de gelatina e incorpóralas, de una en una y sin dejar de remover hasta que se disuelvan. Deja templar, agrega la pizca de especias y mezcla bien.

Corta la piña, los melocotones, las guindas y las ciruelas en dados pequeños y ponlas en un bol de cristal. Añade también las pasas y vierte por encima el jarabe de frutas. Introduce la gelatina en el frigorífico hasta que se endurezca.

Con una varilla manual monta la nata con el azúcar. Pela el kiwi y córtalo en medias lunas. Desmolda la gelatina de frutas, decora con la nata montada, el kiwi y unas hojas de menta.

68. MANDARINAS CON YOGUR (4 p.)

6-8 mandarinas
200 g de yogur natural
1 cucharada de ralladura
de naranja
4 cucharadas de miel
hojas de menta
canela molida

Mezcla la miel con el yogur y reparte esta crema en los platos. Pon sobre ella los gajos de mandarina.

Espolvorea por encima con la ralladura de corteza de naranja y la canela molida.

Por último, decora con hojas de menta. Sirve frío.

69. MANZANAS AL CARAMELO (4 p.)

4 manzanas grandes
8 cucharadas de azúcar
1 cucharada de mantequilla
1 copa de ron
¼ de l de nata líquida
zumo de limón
hojas de menta

Quita el corazón a las manzanas y rellénalas con una mezcla de mantequilla y dos cucharadas de azúcar. Colócalas en una placa de horno dándoles un corte alrededor para evitar que se abran. Rocíalas con licor y añade también un poco de agua. Hornéalas a 200 grados de 20 a 25 minutos.

Mientras, prepara un caramelo calentando 6 cucharadas de azúcar y un poco de agua con unas gotas de zumo de limón. Cuando esté dorado añade la nata líquida y déjalo espesar de 15 a 20 minutos a fuego lento.

Cubre con esta salsa el fondo de una fuente o plato y pon encima las manzanas.

Por último, decora con hojas de menta y un chorrito de nata líquida.

70. MANZANAS ASADAS (4 p.)

4 manzanas reineta
6 cucharaditas de azúcar
4 cucharaditas de mantequilla
100 ml de vino dulce
2 palos de canela
canela molida
¼ de l de nata

Limpia las manzanas bajo el chorro de agua fría, sécalas y descorazónalas. Con una puntilla hazles un corte superficial alrededor de todo el contorno.

Colócalas en una fuente apta para el horno, introduce dentro de cada una 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de mantequilla y medio palo de canela.

Riega con el vino dulce, espolvorea con el resto del azúcar e introdúcelas en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 20 minutos.

Antes de servir las manzanas espolvorea cada una con un poco de canela y acompáñalas con un poco de nata.

71. MANZANAS ASADAS CON BISCUIT DE REGALIZ (6 p.)

71. 6 manzanas reineta
azúcar
frambuesas
grosellas
canela molida
hojas de menta
Para el biscuit
6 yemas de huevo
½ l de nata
1 cucharada de pasta de regaliz
150 g de azúcar
zumo de limón

Limpia las manzanas y con una puntilla hazles un corte superficial alrededor de todo el contorno. Colócalas en una fuente apta para el horno, espolvoréalas con azúcar y canela, pon un poco de agua en la fuente y hornéalas (con el horno previamente caliente) a 200 grados durante 20 minutos. Reserva.

Para el biscuit, pon el azúcar en una sartén, agrega un poco de agua y unas gotas de zumo de limón y calienta hasta conseguir un jarabe. Agrega la pasta de regaliz y mezcla bien.

Pon las yemas en un bol y móntalas con una batidora eléctrica de varillas. Vierte el jarabe de regaliz (reserva un poco para adornar) poco a poco y sigue montando hasta que doble el volumen.

Monta la nata y mézclala suavemente con las yemas montadas. Rellena moldes individuales con la mezcla e introdúcelos en el congelador hasta que se solidifiquen.

Sirve una manzana y un biscuit por ración, adorna con frambuesas, grosellas, hojas de menta e hilos de pasta de regaliz.

72. MANZANAS ASADAS CON HOJALDRE (4 p.)
4 manzanas reinetas

8 frambuesas
1 cucharada de azúcar
250 g de hojaldre
huevo batido
natillas

Descorazona las manzanas. Rellena con un poco de azúcar, una frambuesa y más azúcar.

Estira el hojaldre y corta 8 círculos grandes y 8 más pequeños.

Coloca las manzanas en el centro de los círculos grandes y envuélvelas.

Coloca encima los hojaldres pequeños y sella con huevo batido.

Hornea a 175 grados de 25 a 30 minutos.

Sirve las manzanas en un plato o fuente cubierto con natillas y adornado con frambuesas.

73. MANZANAS RELLENAS ASADAS (4 p.)

4 manzanas reinetas
8 dátiles
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharada de almendra molida
1 huevo
1 vaso de vino dulce

Limpia y descorazona las manzanas. Hazles un corte superficial alrededor y colócalas en una fuente apta para el horno.

Deshuesa los dátiles y pícalos. Mezcla con el huevo, la almendra y una cucharada de azúcar. Rellena las manzanas con esta mezcla. Espolvorea con el resto del azúcar y riega con el vino. Hornea a 180 grados durante 25 minutos.

Una vez hechas las manzanas, retíralas del horno y pon a reducir su jugo en un cazo unos minutos.

Sirve las manzanas con la reducción del jugo.

74. MARINADO DE FRUTAS CON LICOR (4-6 p.)

1 rodaja de piña
½ mango

4 fresones
1 kiwi
ralladura de media naranja
2 yogures
200 g de crema fresca o nata líquida
3 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de agar-agar
2 cucharadas de ron negro
2 cucharadas de kirsch (licor de cereza)
hojas de menta

Pela el kiwi y el mango, quita el rabito a los fresones y retira la corteza y el tronco a la rodaja de piña. Corta toda la fruta en trozos de tamaño similar y ponla en un bol. Añade la ralladura de corteza de naranja. Agrega el azúcar glas y vierte el licor de cereza y el ron. Cubre el bol con film de cocina y deja macerar las frutas durante una hora para que suelten su jugo. Cuela el jugo y resérvalo.

Mezcla en un bol el agar-agar, una cucharada de azúcar y un poco del jugo de las frutas que habías reservado. Pon a calentar en un cazo el resto del jugo. Cuando el agar-agar esté blando añádelo al cazo y cocina hasta que se disuelva. Deja enfriar para que se solidifique.

Pon los yogures en un colador para que suelten el suero y coloca debajo un recipiente para que lo recoja. Añade la crema fresca al yogur y mezcla hasta conseguir una crema espesa y homogénea.

Coloca en la base de las copas un poco de yogur y pon encima el marinado de frutas con licor. Vierte la gelatina de agar-agar y añade el resto de yogur. Espolvorea con una pizca de menta picada y sirve.

75. MÁRMOL DE UVAS (8 p.)

½ kg de uvas blancas
zumo de 2 naranjas

1 palo de canela
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas y media de
agar-agar
flores comestibles o frutos del
bosque (opcionales)

Para la salsa de menta

¼ de taza de zumo
de limón
hojas de menta
2 cucharaditas de azúcar
2 hojas de gelatina

Para la salsa de menta, pon una taza de agua (reserva un poco) con el zumo de limón (reserva un poco) y las cucharaditas de azúcar a cocer en una cazuelita. Cuando empiece a hervir agrega un puñado de hojas de menta y dale un hervor hasta que se reduzca a la mitad. Mientras tanto, pon las hojas de gelatina en remojo en un poco de agua fría y cuando se ablanden incorpóralas. Vierte el zumo de limón reservado y un poco de agua y deja templar. Cuela la mezcla y déjala enfriar. Pica finamente unas hojas de menta, incorpóralas y mezcla bien.

Para el jarabe de naranja, pon el zumo de naranja, 450 ml de agua, el palo de canela y 2 cucharadas de azúcar en una cazuela al fuego. Cuando empiece a hervir retira la espuma y la canela. Agrega el agar-agar diluido en un poco de agua, mezcla bien y deja templar.

Limpia las uvas, desgránalas, córtalas por la mitad, retírales las pepitas y colócalas en un molde. Vierte encima el jarabe de naranja templado y deja enfriar hasta que se solidifique.

Retíralo del molde, córtalo en trozos y cocínalos a la plancha en una sartén caliente.

Sirve en raciones individuales y acompaña con un poco de la salsa de menta, puedes decorar con flores comestibles o frutas del bosque.

76. MELOCOTONES A LO CARDENAL (4 p.)

4 melocotones
135 g de azúcar
250 g de fresas maduras
100 g de azúcar glas
1 vaina de vainilla
15 almendras
2 cucharadas de licor
de cereza
zumo de limón
hojas de menta

Prepara el almíbar con 135 g de azúcar y la vainilla dejándolo a fuego suave y reserva.

Escalda los melocotones en una cazuela con agua hirviendo durante 2 minutos. Pela los melocotones y confítalos en el almíbar bien cubiertos, sin que llegue a hervir, durante unos 10 minutos. Escúrrelos y deja que se enfríen. Retira la canela y reserva el jarabe.

Retira los tallos de las fresas, lávalas y riégalas con unas gotas de zumo de limón. Tritura con la batidora y cuélalas. Mézclalas con el azúcar glas, removiendo la crema bien y añade el licor de cereza. Reserva un poco de licor y viértelo en el jarabe preparado.

Aparte, tuesta las almendras en una sartén y pícalas con un cuchillo.

Para servir, vierte un poco de jarabe en las copas, un melocotón en cada una de ellas, cubre con el puré de fresas y distribuye por encima las almendras. Adorna con hojas de menta.

77. MELOCOTONES ASADOS CON CEREZAS (4 p.)

4 melocotones maduros
400 g cerezas
4 cucharadas de
azúcar

nata montada

Lava bien la fruta. A continuación, pon los melocotones y las cerezas en un bol apto para el horno. Añade el azúcar y una taza de agua (la cantidad dependerá del tipo de melocotón).

Hornea a 175 grados durante 20-30 minutos. Déjalo enfriar y refrigéralo en el frigorífico.

Sirve los melocotones asados con cerezas bien fríos con su jugo y decóralos con nata montada.

78. MELOCOTONES BORRACHOS (2 p.)

78. medios melocotones en almíbar
el almíbar de los melocotones
4 bizcochos de soletilla
2 huevos
125 g de azúcar
35 g de harina de maíz refinada
½ taza de licor
300 ml de leche
50 g de chocolate de cobertura
½ vaina de vainilla
½ palo de canela
hojas de menta

Para la crema pastelera, pon a calentar en un cazo la mitad de la leche con la canela y la vainilla. Añade la mitad del azúcar.

Pon en un bol el resto de la leche con la harina de maíz y el resto del azúcar. Agrega los huevos y mezcla bien. Incorpora la leche caliente con la canela y la vainilla. Remueve sin parar hasta que empiece a espesarse. Retira y reserva.

Filetea los melocotones y colócalos en un plato junto con los bizcochos. Riega con el almíbar del melocotón y el licor. Deja reposar.

Derrite el chocolate. Si queda muy espeso añádele un poquito de agua.

Sirve el postre en copa. Pon en el fondo 1 bizcocho, encima un poco de crema pastelera, láminas de melocotón y el chocolate. Repite el proceso y coloca al final bizcocho. Espolvorea con una pizca de azúcar y quémalo con un quemador. Decora con hojas de menta y sirve.

79. MELOCOTONES MELBA (4 p.)

79. 2 melocotones
150 g de frambuesas
2 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de licor de cereza
½ l de helado de vainilla
¼ de l de nata montada
8 barquillos
almendras tostadas picadas
hojas de menta

Pela los melocotones y córtalos en trozos irregulares. Coloca en un plato y mételos en el frigorífico hasta que estén bien fríos.

Coloca en un bol las frambuesas, el azúcar y el licor de cereza. Mezcla bien y deja macerar un poco. Pasa las frambuesas (aplastándolas) por un colador para que no quede ninguna pepita.

Sirve el helado en 4 recipientes individuales. Distribuye alrededor de cada uno unos trozos de melocotón. Decora con la nata montada y espolvorea con almendra picada.

Salsea cada recipiente con la salsa de frambuesa. Coloca en cada uno un par de barquillos y adorna con hojas de menta.

80. MELOCOTONES RELLENOS (4 p.)
8 mitades de melocotón en almíbar
1 cucharadita del almíbar de los melocotones
100 g de queso fresco de untar
1 cucharada de azúcar
1 copa de licor de melocotón
8 grosellas
canela molida

hojas de menta

Pon el queso en un bol, añade el azúcar y mezcla. Agrega una pizca de canela y el almíbar y remueve todo hasta que quede una crema homogénea.

Rellena medio melocotón con un poco de la crema y cúbrelo con otro medio. Atraviésalo con un palito de brocheta para colocarlo en la copa. Adorna con hojas de menta y grosellas. Repite la operación con el resto de los melocotones.

Riega cada copa con un poco de licor, introduce en el frigorífico y sirve bien frío.

81. MELÓN AL CAVA (2 p.)

2 rodajas de melón
1 plátano
2 cucharadas de azúcar
zumo de ½ limón
1 cucharada de licor de plátano sin alcohol
1 cucharada de vermú
1 botella de cava
1 vaso de hielo picado
canela molida

Pela las rodajas de melón y haz 6 bolitas con un sacabolas (reserva el resto de la carne). Coloca las bolas en un plato y mete en el congelador durante 30 minutos.

Para la crema, pon la carne del melón reservada en un vaso de batidora. Añade el plátano, el licor de plátano, el vermú, el zumo de limón, dos cucharadas de azúcar y una pizca de canela. Tritura con la batidora eléctrica y cuela.

Ensarta 3 bolas de melón en un palo de brocheta, repite la operación en otro palo y coloca las brochetas en dos copas. Distribuye hielo picado dentro de las copas y añade cava al gusto. Vierte la crema por encima y sirve.

82. MELÓN AL VODKA (4 p.)

½ melón

½ litro de sorbete de limón
150 ml de vodka
2 naranjas
hojas de menta

Corta el melón en rajas, retira las cáscaras y corta la carne en trozos de bocado. Colócalas en un bol grande.

Corta las naranjas por la mitad y exprímelas. Pasa el zumo a una jarra grande.

Agrega el helado y el vodka y tritura. Vierte el contenido sobre el melón.

Sirve el melón en copas. Retira el tallo de las hojas de menta, junta las hojas y pícalas en juliana fina. Espolvorea las copas, decora con una hojita de menta, y a disfrutar.

83. MELÓN AL HORNO (4 p.)

1 melón
50 g de nueces
4 cucharadas de miel
1 lima
1 vaina de vainilla
2 cucharadas de azúcar
frambuesas

Para el caramelo

4 cucharadas de azúcar
zumo de limón

Pon los ingredientes del caramelo (azúcar, limón y un chorrito de agua) en una cazuela a fuego lento.

Cuando esté hecho, baña las nueces y ponlas en un papel de hornear. Vierte el caramelo restante sobre otro papel y deja que se enfríe.

Mezcla en un bol las 2 cucharadas de azúcar con la vaina de vainilla para que coja el aroma.

Corta el melón en rajas, retírales la cáscara y las pepitas. Colócalas sobre una bandeja de hornear, espolvoréalas con el azúcar avainillado y rocía con el zumo de lima. Introduce en el

horno a 200 grados durante 6-8 minutos.

Sirve en una bandeja, rellena el centro con las rajas de melón y las nueces caramelizadas. Trocea el resto del caramelo y espolvorea por encima. Riega todo con la miel y adorna con frambuesas.

84. MELÓN AL JENGIBRE (2 p.)

½ melón
50 g de arándanos
1 cucharada de pasas
1 trozo de jengibre
ralladura de corteza de ½ naranja
1 yogur natural
125 ml de leche
50 ml de licor de naranja
1 cucharada de azúcar
100 g de muesli

Pela el melón, trocéalo y ponlo en un bol. Vierte el licor de naranja y una cucharada de azúcar. Agrega la ralladura de corteza de naranja al melón y deja macerar.

Pon a calentar la leche con las pasas. Agrega un poco de jengibre rallado y cocina durante 10 minutos. Añade el yogur natural y los arándanos partidos por la mitad y mezcla.

Emplata la salsa de jengibre y arándanos y pon encima el melón macerado. Acompaña con un poco de muesli y sirve.

85. MELÓN CALIENTE CON SALSA DE NARANJA (2 p.)

1 rodaja de melón de 300 g aprox.
4 cucharadas de azúcar
zumo de 2 naranjas
1 copa de licor de melocotón
1 cucharadita de harina de maíz
semillas de sésamo
semillas de amapola
hojas de menta

Pela la rodaja de melón, retírale las pepitas y córtala en trozos

grandes. Colócalos en un plato apto para el microondas, espolvorea con un par de cucharadas de azúcar, riégalos con la copa de licor (reserva una cucharadita), tápalos con film de cocina e introdúcelos en el microondas durante 1 minuto y medio.

Para la salsa de naranja, pon a reducir el zumo de las 2 naranjas con 2 cucharadas de azúcar. Deja reducir a fuego medio durante 10 minutos. Con una espumadera retira la pulpa (habrá subido a la superficie), añade la cucharadita de licor reservada anteriormente y una cucharadita de harina de maíz refinada diluida en agua. Mezcla bien y pásala a una jarrita.

Coloca los trozos de melón en una fuente, salsea con la salsa de naranja y decora con las semillas de amapola, de sésamo y hojas de menta.

86. MELÓN RELLENO (4-6 p.)

1 melón
2 cucharadas de azúcar
licor de cereza
grosellas
hojas de menta
frambuesas
canela molida
(opcional)

Vacía la pulpa del melón con una cucharilla o sacabolas dándole forma de cesta a la cáscara.

Mezcla en un bol las bolitas de melón con el azúcar, un chorrito de licor y un puñado de grosellas.

Deja reposar unas 2 horas en el frigorífico.

Rellena con esta mezcla la cáscara de melón, decora con hojas de menta, frambuesas y, si lo deseas, espolvoréalo con canela.

87. MENESTRA DE FRUTAS TROPICALES CON COCO (4 p.)

4 rodajas de sandía
2 frutas de la pasión

(maracuyás)
8 litchis
1 carambola
1 pitahaya
1 mango
4 yemas de huevo
250 g de azúcar
coco rallado
hojas de menta

Prepara la crema de yema. Primero haz un jarabe deshaciendo el azúcar en 250 ml de agua a fuego suave. Después, pon las yemas al baño maría y mézclalas sin batir. Añade el jarabe poco a poco mientras remueves. Cocina a fuego suave, dándole unas vueltas de vez en cuando hasta que esté espesa. Deja que se temple y reserva.

Prepara la fruta. Pela las rodajas de sandía y trocéalas. Parte por la mitad la pitahaya y saca unas bolitas con un sacabolas. Pela los litchis y deshuésalos. Saca la carne del interior de la fruta de la pasión. Corta en rodajas finitas la carambola y pela y filetea el mango. Coloca toda esta fruta en un plato.

Sirve la menestra de frutas con un poco de crema de yema. Espolvorea un poco de coco rallado y adorna con una hoja de menta.

88. MILHOJAS DE SANDÍA Y TORTITAS DE ARROZ (2 p.)

88. 6 tortitas de arroz
1 rodaja de sandía
125 ml de leche de arroz
5 cucharadas de melaza de arroz

Vierte la leche de arroz y 3 cucharadas de melaza de arroz en un recipiente. Reparte por encima las tortitas de arroz para que se humedezcan. Empápalas bien por los dos lados. Coloca cada tortita sobre papel de hornear y presiona para que las tortitas se hagan más finas, con cuidado de que no se rompan. Una a una envuelve las tortas con el papel de hornear y de esta forma ponlas en una sartén a tostar sin aceite, a fuego lento. Una vez tostadas, sepáralas del papel de hornear. Reserva.

Haz rodajitas de sandía del mismo tamaño que las tortitas de arroz.

Para emplatar, coloca en la base de cada plato una tortita de arroz. Pon encima una rodaja de sandía y repite la operación con otras dos tortitas de arroz y otras dos rodajas de sandía por ración. Por encima añade una cucharada de melaza de arroz en cada plato y sirve.

89. MONTADITO DE PERAS Y MASCARPONE (2 p.)
120 g de queso mascarpone
1 pera
1 huevo
10 g de mantequilla
13 g de harina de maíz refinada
1 cucharadita de vainilla en polvo
mantequilla y azúcar para el molde
canela molida
hojas de menta
frambuesas

Unta un molde con un poco de mantequilla, espolvorea con azúcar y extiéndela bien. Esparce por encima una pizca de vainilla en polvo. Reserva.

Pela la pera, pártela por la mitad, retírale el corazón, corta en

láminas y saltéala en una sartén con la mantequilla. Añade un poco de vainilla en polvo. Reserva.

Para la crema de queso, derrite el mascarpone en un cazo. Añade la harina de maíz y mezcla bien. Separa la yema y la clara del huevo. Reserva la clara en un bol, incorpora la yema al cazo de la crema y mezcla. Monta la clara de huevo e incorpórala a la crema. Mezcla suavemente con movimientos envolventes.

Cubre el fondo del molde con las láminas de pera. Vierte por encima la crema y hornea a 180 grados (con el horno previamente caliente) durante 15 minutos.

Desmolda, decora con frambuesas, hojas de menta y una pizca de canela. Sirve templado.

90. MONTADITOS DE PLÁTANO (4 p.)

4 plátanos
2 huevos
1 cucharada y media de azúcar
1 cucharada de harina de maíz refinada
harina
175 ml de leche
aceite de oliva
½ vaina de vainilla
crema de chocolate
hojas de menta
grosellas
frambuesas
arándanos

Pon en un cazo la leche (reserva un poco) a calentar con una cucharada de azúcar y la vainilla abierta. En un recipiente mezcla ½ cucharada de azúcar, la harina y la leche reservada anteriormente. Añade también una yema y mezcla todo bien con una varilla. Vierte la leche calentada y vuelve a introducir todo en el cazo. Ponlo a fuego suave, removiendo continuamente hasta que se espese. Retira del fuego y deja que

se enfríe.

Pela los plátanos, córtalos por la mitad y luego en tres a lo largo cada mitad. Rellena cada mitad con la crema (puedes hacerlo con una manga pastelera), de modo que quede plátano, crema, plátano, crema y plátano. Pincha cada montadito con un palo de brocheta. Pásalos por harina y huevo batido y fríelos en abundante aceite caliente, después escúrrelos sobre papel de cocina.

Sirve los montaditos de plátano frito, acompaña con unos arándanos, unas grosellas y unas frambuesas, unas gotas de crema de chocolate y hojas de menta.

91. NARANJA CONFITADA CON CHOCOLATE (2 p.)

2 naranjas
5 cucharadas de azúcar
75 g de chocolate de cobertura

Corta una naranja sin pelar en rodajas finas y ponlas en una cazuela con agua que cubra y el azúcar. Deja que se confiten a fuego lento. Reserva.

Pela la otra naranja retirando la piel blanca. Saca los gajos de la naranja y quita con cuidado la piel de cada uno de ellos. Envuelve cada gajo en una rodaja de naranja confitada y ensártalas en las brochetas.

Derrite el chocolate en el microondas.

Sirve las brochetas en un plato y riega con unos hilos de chocolate derretido.

92. NARANJAS RELLENAS (6 p.)

92. 2 naranjas hermosas
4 claras de huevo
400 ml de leche
8 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de harina
licor de naranja
3 cucharadas de mermelada
de naranja
frambuesas
hojas de menta

Corta la parte superior de las naranjas (como si fuera una boina) y vacíalas.

En un cazo mezcla bien la harina con 6 cucharadas de azúcar. Añade el licor (reserva un poco) y la leche poco a poco y sin parar de remover evitando que se formen grumos. Agrega también la tapa de corteza rallada.

Calienta esta mezcla a fuego suave hasta que se espese. Retira del fuego y deja templar.

Monta las claras a punto de nieve con la crema anterior.

Rellena tres cuartas partes de las naranjas con este preparado y hornéalas a horno medio durante 10 minutos.

Mientras, calienta la pulpa de las naranjas con el resto del azúcar a fuego suave durante unos 15 minutos con un chorrito de licor. A continuación, pásalo por un chino y agrégale 3 cucharadas de mermelada. Sirve las naranjas con esta salsa y decora con frambuesas y hojas de menta.

93. OREJONES RELLENOS CON PURÉ DE MANZANA (2 p.)

93. orejones
5 manzanas reineta
1 melocotón
6 galletas
1 corteza de limón
2 nueces de mantequilla
4 cucharadas de azúcar
1 pizca de jengibre
1 palo de canela
2 bolas de helado
hojas de menta

Pon en remojo los orejones la víspera.

Pela y trocea las manzanas y el melocotón y cocínalos en un cazo con 300 ml de agua, la canela, el limón y el azúcar. Cuando la fruta esté cocida cuélala con un colador. Reserva.

Coloca en la picadora las galletas troceadas, la mantequilla y una pizca de jengibre rallado. Tritura. Añade más mantequilla si es necesario para conseguir una textura suave pero compacta.

Rellena los orejones con la pasta de galletas. Insértalos en palos de brocheta y ásalos en la plancha vuelta y vuelta con una pizca de azúcar por encima.

Coloca el puré de frutas en el fondo del plato y encima las brochetas de orejones. Acompaña con helado y decora con menta.

94. PAPÍN DE FRUTAS (4-6 p.)
1 taza de maíz
1 l y medio de leche
80 g de azúcar
1 tajada de mango
maduro
1 naranja
2 tajadas de papaya
1 tajada de piña

hojas de menta
canela molida

Pon en remojo los granos de maíz (si es seco) la víspera. Escurre y cuécelo en la leche durante 1 hora y media (30-45 minutos si es en la olla a presión). A continuación, tritura y cuela. Calienta el líquido con el azúcar durante 15 minutos y reserva esta crema.

Mezcla en un bol las frutas peladas y troceadas.

Sirve las frutas con la crema de maíz encima. Por último, espolvorea con canela molida y decora con hojas de menta.

95. PERAS A LA MENTA (4 p.)

95. 4 peras
2 ramitos de menta
250 g de azúcar
2 palos de canela
2 limones
frambuesas
Para las natillas
½ l de leche
100 g de azúcar
6 yemas de huevo
1 palo de canela

En una cacerola vaporera pon la canela, el azúcar y la menta y cubre con agua. Pon encima la vaporera y en su interior coloca las peras peladas, pero con rabo y pasadas por zumo de limón. Tapa y deja cocer al vapor durante 20 minutos hasta que estén tiernas. Saca las peras y deja que el caldo se reduzca como si fuera jarabe otros 20 minutos más

Para preparar las natillas, pon al fuego la leche con el palo de canela y cuando haya hervido retira del fuego.

Aparte, bate el azúcar y las yemas. Vierte esta mezcla en la leche hervida, y ponlo a fuego lento, removiendo hasta que espese (5 minutos aproximadamente) y cuidando de que no hierva. Después, retíralo del fuego y déjalo enfriar apartando el palo de canela.

Sirve las peras frías y troceadas, salseando con el jarabe caliente y adornando con frambuesas. Acompaña con las natillas.

96. PERAS A LOS DOS VINOS (6 p.)
6 peras hermosas
¾ de l de vino blanco
½ l de vino tinto
10 cucharadas de azúcar
2 palitos de canela

Pon a hervir el vino blanco con 750 ml de agua, 6 cucharadas

de azúcar y un palo de canela. Coloca las peras peladas y en posición vertical en la cazuela (el caldo deberá cubrirlas) y cuécelas a fuego lento durante 20 minutos.

Pon a calentar el vino tinto con 4 cucharadas de azúcar y otro palo de canela a fuego suave durante 20 minutos. Introduce las peras de pie en la salsa de vino tinto y cuécelas 5-10 minutos. Retira la canela.

Sirve las peras frías con la salsa de vino tinto.

97. PERAS AL GRATÉN (4 p.)

4 peras
40 g de mantequilla
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
4 pastas de almendra
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de azúcar moreno
250 ml de nata líquida
1 naranja
1 limón
minikiwis
arándanos
hojas de menta

Parte las peras por la mitad a lo largo, retírales el corazón y corta en lonchitas no muy gruesas.

Forra una fuente con papel de hornear y unta con mermelada. Coloca las peras, espolvorea con azúcar moreno y las pastas picadas. Añade también la mantequilla en pequeños taquitos y un poco más de mermelada. Hornea a 210 grados durante 7 minutos.

Pon en un cazo la nata con la ralladura de las cortezas de naranja y limón, y una cucharada de azúcar, a reducir poco a poco.

Sirve las peras gratinadas con la reducción de nata

aromatizada con los cítricos y acompaña con los minikiwis y arándanos. Adorna con hojas de menta.

98. PERAS AL JENGIBRE CON CREMA DE CAFÉ (2 p.)

2 peras
6 cucharadas de pasas
2 cucharadas de miel de arroz
1 cucharada de café de cereales
2 cucharadas de crema de cacahuete
1 cucharada de kuzu
1 naranja
jengibre fresco
hojas de menta
sal

Pela las peras y cuécelas en agua con 2 cucharadas de pasas, una cucharada de miel de arroz, 2 rodajas finas de naranja, una pizca de jengibre rallado y sal. Cocínalo todo a fuego suave durante unos 10 minutos y deja enfriar.

Por otro lado, prepara la crema de café. En un cazo pon el resto de las pasas, la crema de cacahuete, una taza de agua, una cucharada de miel de arroz, la corteza de naranja rallada, el café de cereales y una pizca de sal. Cocina esta salsa durante 15 minutos removiendo de vez en cuando. Añade el kuzu diluido en agua, remueve y cocina unos pocos minutos más hasta que esté espeso.

Sirve las peras enteras o fileteadas con la salsa de café y acompaña con las rodajas de naranja y las pasas cocinadas junto con las peras. Adorna con hojas de menta.

99. PERAS AL OPORTO (4 p.)

4 peras
400 ml de vino oporto
1 palo de canela
1 cucharadita de harina de maíz refinada
2 cucharadas de azúcar
helado de vainilla

hojas de menta

Mezcla en una cazuela un vaso de agua con el vino, el palo de canela y el azúcar. Pon a calentar a fuego suave y cuando empiece a hervir pela las peras, introdúcelas, coloca la tapa y cuécelas a fuego suave durante 25-30 minutos. Escurre las peras y reserva el vino.

Puedes cortar las peras por la mitad, retírarles el corazón y córtarlas en láminas finas a modo de abanico. Reserva.

Pon a reducir el vino y lígalo con la cucharadita de harina de maíz refinada diluida en agua fría.

Sirve las peras, acompáñalas con el helado y salsea. Decora con una hojita de menta.

100. PERAS AL VINO TINTO CON GELATINA DE POMELO (4 p.)

100. 2 peras blanquillas
100 g de azúcar
4 clavos de olor
4 granos de pimienta
1 palo de canela
½ l de vino tinto
hojas de menta

Para la gelatina de pomelo

4 pomelos
150 g de azúcar
1 hoja de gelatina

Pela las peras, córtalas en octavos a lo largo y retírales las semillas. Ponlas a cocer a fuego lento durante 20 minutos en una cazuela con el vino, el azúcar, los clavos, los granos de pimienta y la canela.

Corta los pomelos por la mitad y exprímelos. Pon el zumo en una sartén, agrega el azúcar y reduce durante 15 minutos. A medida que cuece, retira las impurezas con un cacito.

Pon la hoja de gelatina en remojo en agua fría. Cuando esté blanda, añádela al zumo de pomelo. Apaga el fuego, mezcla bien, cuela la gelatina y enfríala en el frigorífico.

Puedes servir en copa o en plato. Si sirves en una copa, pon en cada una un poco de gelatina, encima un trozo de pera y encima el vino teniendo cuidado de que no se mezclen los colores. Si sirves en un plato, pon en el fondo la salsa de vino, un par de trozos de pera y un poco de gelatina. Adorna con hojas de menta.

101. PERAS AL VINO TINTO CON NATILLAS Y NUECES (2 p.)

101. 2 peras
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de azúcar glas
½ l de vino tinto
6-8 nueces peladas
16-20 almendras
1 palo de canela
2-3 clavos de olor
2-3 granos de pimienta
natillas

Pon las almendras y las nueces en una fuente de horno cubierta con papel de hornear. Espolvorea con azúcar glas por encima y gratina en el horno durante 2-3 minutos.

Pela las peras sin quitarles el rabo. Introdúcelas en un cazo y riégalas con el vino tinto. Agrega 1 cucharada de azúcar, el clavo, la pimienta y la canela. Cocina durante 20 minutos. Retira las peras y deja que se reduzca el caldo hasta que coja consistencia. Reserva por separado.

Abre las peras por la mitad, retírales el corazón y córtalas en abanico (en láminas finas sin llegar a cortarlas del todo y abiertas como un abanico).

Colócalas en el plato, acompaña con las natillas, con un chorrito de la salsa de vino y con los frutos secos.

102. PERAS AROMATIZADAS CON HOJALDRE CARAMELIZADO (2 p.)

102. peras
½ lámina de hojaldre
3 yemas de huevo
180 g de azúcar
7 frambuesas
1 palo de canela
2 estrellas de anís estrellado
¼ de l de leche
200 ml de moscatel
hojas de menta

Para hacer las natillas, vierte la leche (reserva un poco) en una cazuela y caliéntala con 55 gramos de azúcar y la canela, hasta que hierva. Bate las yemas con el resto de la leche, agrega un poco de la leche caliente, mezcla bien y vierte este preparado sobre la leche caliente de la cazuela. Cocina durante unos minutos a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que se espese un poco. Retira del fuego y deja que se temple en un recipiente.

Pela las peras, córtalas por la mitad y quítales el corazón.

Ponlas en una cazuelita, añade el moscatel y los anises. Cuece a fuego suave durante 20 minutos. Deja templar y córtalas en filetes. Retira las peras y deja reducir la salsa con 50 gramos de azúcar.

Estira el hojaldre con el rodillo, espolvorea con azúcar (50 gramos) sobre una superficie lisa y corta en triángulos. Colócalos entre papeles de hornear y entre dos placas y hornea a 200 grados durante 20 minutos.

En una sartén carameliza el resto del azúcar con las frambuesas, aplástalas bien hasta que quede como una mermelada.

Para servir, coloca entre los filetes de pera los triángulos de hojaldre, salsea con las natillas y la reducción del moscatel. Acompaña con la salsa de frambuesa y adorna con hojas de

menta.

103. PERAS CON COSTRÓN (2 p.)

103. peras
4 rebanadas de bizcocho integral
2 nueces de mantequilla
2 cucharadas de azúcar moreno
1 copa de moscatel
vinagre de jerez
hojas de menta
frambuesas

Cocina el moscatel en un cazo durante 10-15 minutos aproximadamente, hasta que se reduzca a la mitad y coja consistencia como de caramelo. Reserva.

Pela las peras, córtalas en cuartos, retírales el corazón y caramelízalas con el azúcar en una sartén. Cuando estén doraditas añade 1 nuez de mantequilla y remueve hasta que se derrita. Añade un chorrito de vinagre y cocina lentamente hasta que las peras estén en su punto (ni duras ni blandas).

Coloca las rebanadas de bizcocho en una fuente de horno y úntalas con mantequilla. Tuéstalas en el horno a 200 grados durante un par de minutos.

Coloca en cada plato dos trozos de bizcocho y pon las peras encima. Riega con la salsa de vino. Decora con frambuesas y hojas de menta. Sirve caliente.

104. PERAS DOS SALSAS CON GELATINA DE TÉ (4 p.)

104. peras
200 g de azúcar
1 cucharilla de agar-agar
3 sobres de té verde
¾ de l de vino blanco
1 vaso de vino tinto
1 palo de canela
frambuesas
hojas de menta

Pela las peras, colócalas enteras en un recipiente, cúbrelas con el vino blanco, añade el palo de canela y 8 cucharadas de azúcar (145 gramos). Tapa con film de cocina y cocina en el microondas, 2 minutos por pera (unos 8 minutos). Una vez que estén hechas, deja que se templen y pon parte del jugo a reducir en un cazo hasta que esté espeso como si fuera una miel ligera.

Pon a reducir el vino tinto en un cazo con 3 cucharadas de azúcar (55 gramos) a fuego suave hasta conseguir la textura de una miel ligera.

Pon a hervir agua (un vaso) y agrega los sobres de té. Deja en infusión unos minutos, retira los sobres y diluye el agar-agar mezclándolo bien. Vierte en un molde cubierto con film de cocina y deja que se cuaje.

Al servir, córtales una base lisa a las peras para poder colocarlas de pie, riégalas con la reducción de vino blanco y de vino tinto. Acompaña con unos taquitos de la gelatina de té, frambuesas y hojas de menta.

105. PERAS PATAGONIA (6 p.)

105. 5 peras
1 palito de canela
8 cucharadas de azúcar
hojas de menta
grosellas
frambuesas
Para la crema
¼ de l de leche
6 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de almendras
tostadas y molidas
3 yemas de huevo

Pela las peras y cuécelas cubiertas con agua, canela y azúcar al gusto. Deja enfriar y reserva el jugo también.

Echa el azúcar en un bol y mójala con leche (calienta el resto de la leche en un cazo).

Agrega las yemas y las almendras al bol, mezcla y vierte sobre la leche caliente. Calienta hasta que se espese removiendo con una varilla de alambre. Si es necesario, liga con una cucharada de harina de maíz diluida en un poco de leche.

Corta las peras por la mitad y ábrelas en abanico.

Sírvelas en un plato o en una fuente. Añade la crema.

También puedes servir las peras enteras en copas con la crema de almendras.

Decora con hojas de menta, grosellas y frambuesas.

Puedes servir este postre templado o frío acompañado con el almíbar de cocción de las peras.

106. PERAS RELLENAS AL CHOCOLATE (2 p.)

106. 2 peras
25 g de chocolate de cobertura
1 cucharadita de café soluble
2 cucharadas de ron
10 g de almendras tostadas
10 g de cerezas deshidratadas
20 g de mantequilla
4 cucharadas de nata montada azucarada
hojas de menta

Pela y cuece las peras enteras en un cazo con abundante agua. Cuando estén blandas retíralas a un plato y cuela el caldito. Reserva.

Vacía las peras introduciendo la punta de un cuchillo por la parte de abajo con cuidado de no romperlas y manteniendo el rabo. Quedará un huequecito de unos 2 centímetros. Pica las almendras y las cerezas, mézclalas y rellena las peras.

Pon a derretir el chocolate al baño maría. Añade la mantequilla al recipiente del chocolate y remueve. Cuando se derrita, añade el ron, el café soluble y un poco del caldo de cocción de la pera que habías reservado.

Para emplatar, pon una cucharada de nata en el centro del plato y coloca encima la pera. Baña las peras con el chocolate. Decora con otra cucharada de nata montada y con una hojita de menta.

107. PERAS RELLENAS AL OPORTO (4 p.)

107. 4 peras
½ l de oporto
75 g de queso de untar
1 cucharada de pasas sin pepitas
10-12 nueces
100 g de azúcar
aceite de oliva
hojas de menta

Pon las pasas en remojo en un vaso de agua. Cuando se inflen, escúrrelas y pícalas finamente.

Pela las peras (dejándoles el rabito) y ponlas en un recipiente apto para el microondas. Vierte el vino y cierra el recipiente con film de cocina. Cocínalas en el microondas a la máxima potencia durante 16 minutos. Retíralas y deja que se enfríen. Corta las peras por un lateral con un cuchillito o una cucharilla y retírales el corazón. Pasa el oporto a una cazuela y ponlo a cocer durante 5-10 minutos para que se reduzca y espese.

Pela las nueces y trocéalas. Pon 70 gramos de azúcar en una sartén y agrega unas gotas de agua. Cuando empiece a tomar color añade las nueces y caramelízalas. Pásalas a un plato cubierto con papel de hornear untado con un poco de aceite.

Mezcla en un bol el queso con el resto del azúcar y las pasas picadas. Rellena las peras. Pon unas cuantas nueces caramelizadas en 4 recipientes individuales. Coloca una pera encima de cada uno y riégalas con la salsa. Decora con hojas de menta.

108. PERAS SALTEADAS CON SALSA DE CARDAMOMO (4 p.)

108. 4 peras
2 cucharadas de licor de pera
2 cucharadas de aceite de nuez
30 g de mantequilla
10 cucharadas de azúcar moreno
1 limón
hojas de menta
Para la salsa
1 cucharada de azúcar moreno
¼ de l de nata líquida
1 vaina de vainilla
3 granos de cardamomo

Para la salsa de cardamomo, coloca en un cazo la nata líquida con una cucharada de azúcar, la vainilla abierta y los granos de cardamomo. Cuece durante 5 minutos a fuego medio para que se espese y reduzca un poco. Cuela y deja templar.

Pela las peras, córtalas verticalmente en cuatro partes, retírales el corazón y úntalas con un poco de zumo de limón.

Pon la mantequilla a fundir en una sartén. Cuando se funda, añade las peras, el aceite de nuez, el licor de pera y espolvorea con un poco de azúcar moreno.

Para el caramelo, pon el resto del azúcar en otra sartén con unas gotas de zumo de limón hasta que se funda y espese un poco.

Pon en el centro de cada plato un poco de caramelo y deja que se enfríe y endurezca. Sirve alrededor un poco de salsa de cardamomo y unos trozos de pera. Salsea con otro poco de caramelo y decora con hojas de menta.

109. PERFECTO DE PICOTAS (6 p.)
150 g de picotas o cerezas
en licor
4 yemas de huevo
250 g de nata montada

250 g de azúcar
zumo de limón
hojas de menta

Prepara un jarabe calentando en un cazo el azúcar con 4 cucharadas de agua y un poco de zumo de limón.

Monta en un bol con una batidora de varillas las yemas a la vez que añades el jarabe caliente. Bate la mezcla 4-5 minutos hasta que se espese, claree y aumente el volumen.

Añade las picotas en licor deshuesadas (reserva unas pocas) y la nata montada. Mezcla con cuidado y viértelo en moldes de ración.

Congélalo 3-4 horas. Desmolda y sirve decorado con picotas enteras, un poco de licor y hojas de menta.

110. PIÑA CALIENTE (4 p.)

110. 2 rodajas gruesas de piña
¼ de papaya
1 nuez de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 vaso de zumo de naranja
1 trozo de jengibre
2 clavos de olor
regaliz en polvo
canela molida
hojas de menta

Prepara un jarabe de jengibre poniendo a reducir un poco de zumo de naranja, un poco de agua, una cucharada de azúcar, una pizca de jengibre rallado y dos rodajitas de jengibre pelado.

Pela la piña y quítale los ojos. Retírales la parte dura del centro y corta en cuatro cada rodaja. Ensarta los trozos en 4 brochetas, colócalas en una fuente para horno y riega con el jarabe de jengibre. Espolvorea una pizca de regaliz y otra de canela y añade un poco de mantequilla en daditos, 2 clavos machacados y unos trocitos de papaya pelada (reserva el resto). Hornea a 200 grados durante 8 minutos.

Para hacer la salsa, pela y trocea el resto de la papaya, retirando las semillas, y ponla en el vaso de la batidora. Añade el zumo de naranja y el jugo de la piña horneada. Tritura.

Sirve la piña asada con la salsa de papaya. Decora con unas semillas de papaya y unas hojitas de menta.

111. PIÑA GRATINADA (2 p.)
½ piña
2 claras de huevo
5 cucharadas de azúcar
50 g de mantequilla
100 g de frambuesas
50 g de grosellas
hojas de menta

Vacía la piña, retira la parte dura del centro y trocea el resto

(reserva la corteza). Saltéala en una sartén con un poco de mantequilla y una cucharada de azúcar.

Pon a cocer las frambuesas y las grosellas con 4 cucharadas de azúcar hasta conseguir un jarabe espeso. Pásalo por el colador y reserva.

Para el merengue, pon las claras en un recipiente limpio, seco y sin grasa. Bátelas con una batidora eléctrica de varillas, agrega el jarabe de frambuesas y bate hasta que estén bien montadas.

Rellena la piña. Primero pon una cama de merengue, cubre con la piña salteada y adorna con un poco de merengue. Hornea un minuto hasta que quede dorado.

Sirve la piña gratinada decorada con hojas de menta.

112. PLÁTANO CON VELO DE PIÑA (2 p.)

112. 2 plátanos
½ piña
zumo de 2 naranjas
50 g de mantequilla
2 anises estrellados
vinagre
2 bolas de helado de limón
hojas de menta

Para el azúcar de especias

4 cucharadas de azúcar
1 pizca de canela
1 pizca de ralladura de naranja
1 pizca de hierbaluisa seca
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de cuatro especias

Para el azúcar de especias, pon en un bol el azúcar y añade la canela, la naranja rallada, la hierbaluisa, la nuez moscada y las cuatro especias. Mezcla todo bien y reserva.

Pela y corta unas láminas finas de piña. Pela los plátanos y envuélvelos con las láminas de piña. Pínchalos con un palito de brocheta y colócalos sobre una fuente apta para el horno. Espolvorea con el azúcar de especias (reserva una cucharada). Añade también el anís estrellado y la mantequilla en taquitos. Riega con un poco de agua y vinagre. Hornea a 180 grados durante 10-15 minutos.

En una sartén pon a reducir el zumo de naranja con una cucharada de azúcar de especias y el jugo que hayan soltado las frutas en el horno.

Sirve las brochetas de plátano y piña, napa con la reducción del zumo de naranjas y acompaña con el helado. Adorna con hojas de menta.

113. PLÁTANOS CON CREMA DE CAFÉ (4 p.)

113. 4 plátanos
harina y huevo batido
½ sobre de levadura
aceite de oliva
frambuesas
hojas de menta
Para la crema de café
2 cucharadas de leche condensada
250 ml de leche
2 cucharaditas de harina de maíz refinada
1 sobre de café soluble

Reboza los plátanos troceados con harina a la que habrás añadido la levadura y huevo batido y fríelos en aceite bien caliente.

Pon la harina de maíz y ½ vaso de leche fría en un cazo. Agrega la leche condensada y el café. Mezcla bien. Vierte el resto de la leche y calienta removiendo hasta que se espese la crema.

Pon los plátanos rebozados sobre una fuente o un plato con la crema de café.

Decora con unas frambuesas y unas hojas de menta.

114. PLÁTANOS EN PAPILLOTE (4 p.)
4 plátanos
1 naranja
50 g de mantequilla
canela molida
2 cucharadas de azúcar
½ copita de licor de naranja
corteza de naranja
hojas de menta

Sobre una hoja de papel de estraza coloca la fruta de la siguiente forma: primero, una cama de rodajas de naranja y

encima los plátanos pelados y enteros. Añade licor de naranja y espolvorea con azúcar y canela. Coloca encima la corteza de naranja cortada en tiras y añade un poco de mantequilla.

Envuelve con cuidado con el papel de estraza, sellando los bordes. Mete al horno caliente a 175 grados durante 10-15 minutos. Transcurrido este tiempo, saca del horno, abre la bolsa de papel de estraza y presenta las frutas en una fuente.

Decora con unas hojas de menta.

115. PLÁTANOS FLAMBEADOS CON SALSA DE CÍTRICOS (2 p.)

2 plátanos
1 naranja
1 limón
25 g de mantequilla
20 g de azúcar
20 g de azúcar moreno
licor de naranja
ron
helado
hojas de menta

Pela la naranja y el limón, exprímelos (reserva sus zumos) y corta en juliana fina unas tiras de sus cortezas. Para quitarles el amargor, escáldalas en un cazo con agua que las cubra. Al primer hervor baja el fuego y cocina durante 5-10 minutos. Cuela.

Pela los plátanos, pártelos por la mitad a lo largo y fríelos en una sartén con la mantequilla. Añade un chorrito de licor de naranja y otro de ron y flambea. Retira los plátanos y mantenlos calientes. En la misma sartén pon el zumo de limón y el zumo de naranja reservados. Agrega el azúcar blanco y el azúcar moreno y deja reducir. Incorpora las cortezas de los cítricos escaldadas y cocina hasta que adquiera una textura de miel. Retira las cortezas y resérvalas. Reserva también la salsa.

Sirve los plátanos con las cortezas de los cítricos por encima y

acompaña con unas bolas de helado. Decora con menta y salsea con la salsa de cítricos.

116. PLÁTANOS GRATINADOS (2 p.)

3 plátanos maduros
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de azúcar moreno
1 huevo
1 cucharadita de harina de maíz refinada
2 cucharaditas de café soluble
zumo de 1 limón
½ vaso de leche
½ copa de ron
canela molida
hojas de menta
helado

Pela los plátanos, corta cada uno en dos a lo largo y colócalos en una fuente. Vierte por encima el ron, el zumo de limón y el azúcar moreno. Deja que se macere.

Para la crema de café, pon a calentar en una cazuela la leche (reserva un poco) y el café soluble.

Separa la clara y la yema del huevo. A la yema agrégale la leche que habías reservado, la harina de maíz y 2 cucharadas de azúcar. Mezcla bien, incorpora la leche con el café que habías calentado y ponlo de nuevo al fuego sin parar de remover. Cuando se espese, retira y reserva.

Monta la clara a punto de nieve. Añade una cucharada de azúcar y bate un poco más hasta que se haga un merengue ligero.

Pon en la base de un plato la crema de café y 3 trozos de plátano por ración. Pon encima el merengue y gratina en el horno durante 2-3 minutos.

Decora con un toque de canela y menta picada. Acompaña con

helado.

117. PLÁTANOS PARAÍSO (4 p.)

117. 2 plátanos maduros
4 o 5 frambuesas
3 cucharadas de azúcar
2 huevos
zumo de 1 limón
canela molida

Bate las claras a punto de nieve. Cuando estén montadas añade el azúcar poco a poco batiendo. Agrega después las yemas y sigue mezclando con una varilla hasta obtener una crema.

En un plato o fuente apta para el horno pon una capa de plátanos en lonchas, espolvorea con canela molida y añade unas frambuesas. Vierte el zumo de limón y con una cuchara cubre con la crema anterior.

Gratina 1-2 minutos hasta que se dore y sirve inmediatamente.

118. PLÁTANOS REBOZADOS (4 p.)

118. 6-8 plátanos
150 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
½ vaso de vino blanco
2 claras y 1 yema de huevo
sal
azúcar
aceite de oliva
zumo de limón
licor de naranja
azúcar moreno
canela molida

Corta los plátanos pelados en trozos y macéralos en licor con un chorro de zumo de limón.

Mezcla en un recipiente la harina con la levadura, el vino, medio vaso de agua y un chorrito de licor. Añade una pizca de sal y otra de azúcar y un poco de canela. Cuando esté todo mezclado déjalo reposar un rato.

Monta las claras a punto de nieve y mézclalas con cuidado con la masa. Agrega la yema y sigue mezclando.

Pasa los plátanos por la masa y fríelos en abundante aceite bien caliente.

Sirve los plátanos rebozados espolvoreados con azúcar moreno y canela molida.

119. POSTRE DE HIGOS Y GELATINA DE MANDARINA (4 p.)

8 higos
8 frambuesas
½ l de zumo de mandarina
4 hojas de gelatina
ralladura de mandarina
1 vaso de té
1 vaso de nata
azúcar
hojas de menta

Para las lenguas de gato

180 g de harina
125 g de azúcar glas
125 g de mantequilla
1 huevo
1 cucharada de leche

Pon a hidratar los higos con el té durante unas horas. Cuando hayan doblado su volumen pon los higos a cocer en una cacerola con agua a fuego lento durante 10 minutos.

Para preparar las lenguas de gato bate en un bol la mantequilla a punto de pomada junto con el azúcar glas tamizado. Añade el huevo y mezcla con cuidado. Agrega una cucharada sopera de leche y la harina, también tamizada. Sigue mezclando con cuidado con la varilla hasta obtener una crema uniforme. Introduce esta masa en una manga pastelera y haz bastoncitos alargados sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear. Hornea hasta que las lenguas tomen un color dorado (160 grados durante 6-8 minutos). Déjalas enfriar un poco y despégalas con cuidado.

Pon a calentar el zumo de mandarina con azúcar y la ralladura de una mandarina. Mezcla bien los ingredientes y añade las gelatinas previamente remojadas en agua. Mezcla bien y cuela el jarabe en un recipiente de base ancha cubierta con film de cocina. Deja enfriar en el frigorífico.

Monta la nata con el azúcar y pon un montoncito de nata en el

interior de los higos abiertos en cruz (como una flor) y una frambuesa. Decora el plato con los higos, trozos de gelatina de mandarina y las lenguas de gato. Adorna con hojas de menta.

120. POSTRE DE MANZANA CON CRUJIENTE (4–6 p.)

120. 8 manzanas
2 tazas de harina de maíz refinada
1 taza y media de azúcar
1 taza de mantequilla
zumo de limón
1 cucharada de canela molida
aceite de oliva
mermeladas variadas
Para el caramelo
100 g de azúcar
zumo de limón

Pela las manzanas, córtalas en trozos pequeños y desiguales y colócalos en 6 recipientes individuales aptos para el horno. Rocíalas con un poco de zumo de limón y espolvoréalas con una pizca de canela.

Mezcla en un bol la harina de maíz refinada con el azúcar. Funde la mantequilla en el microondas y añádela. Remueve hasta formar una especie de grumos. Pon un poco de esta mezcla sobre cada recipiente. Coloca los moldes individuales sobre una placa de horno o un recipiente amplio apto para el horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 30 minutos.

Para hacer el caramelo, echa el zumo del medio limón en una sartén, añade el azúcar y un chorrito de agua y caliéntalo hasta conseguir un caramelo dorado. Coloca un papel de hornear sobre una bandeja y úntalo con un poco de aceite. Echa encima pequeñas porciones de caramelo formando bastones o dibujos y deja que se enfríe y endurezca.

Calienta las mermeladas en el microondas.

Sirve los crujientes de manzana. Acompáñalos con los bastones de caramelo y con las mermeladas.

121. POSTRE DE PIÑA Y LIMÓN (6 p.)

121. 1 lata de piña en almíbar de 1 kg
1 sobre y medio de gelatina de limón
½ l de nata
hojas de menta
grosellas

Separa la piña del almíbar. Tritura la piña con la batidora hasta reducirla a puré.

Calienta el almíbar de piña y deshaz la gelatina con el puré de piña. Échalo sobre la nata montada, mezcla bien y vierte en un molde. Mete en el frigorífico hasta que esté cuajado para desmoldar.

Sumerge el molde en agua caliente unos segundos y desmolda.

Sirve decorado con hojas de menta y grosellas.

122. RAVIOLIS DE QUESO Y PERA CON INTXAURSALSA (4 p.)

122. 200 g de queso curado
1 pera
½ kg de harina
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
sal
frambuesas
grosellas
arándanos
hojas de menta
Para la intxaursalsa
1 l de leche
250 g de nueces peladas
100 g de azúcar
corteza de limón
1 palo de canela

Pon en un bol la harina, el huevo, el aceite y una pizca de sal. Empieza a amasar y vierte un poco de agua. Amasa bien. Deja reposar la masa tapada con un paño durante 30 minutos.

Pon en una cazuela grande la leche, la canela, un trozo de corteza de limón, el azúcar y las nueces picadas. Pon a cocer a fuego suave durante 60 minutos. Cuela la mezcla y reserva algunas nueces para decorar.

Pela la pera y rállala. Ralla también el queso y mezcla los dos ingredientes. Extiende con un rodillo la masa de los raviolis hasta que quede muy fina. Rellena con pequeñas porciones de queso y pera.

Ciérralos con un poco de agua y ponlos a cocer durante 3-4 minutos en una cazuela con agua. Sirve un poco de intxaursalsa y un ravioli por ración. Adorna con frambuesas, grosellas, arándanos, hojas de menta y las nueces reservadas.

123. TARTA DE ALBARICOQUES (6-8 p.)

123. albaricoques
100 g de margarina de maíz
100 g de harina
70 g de azúcar
50 g de azúcar moreno
2 huevos
una cucharadita de levadura en polvo
4 cerezas
Para el helado de queso
2 yogures naturales
1 tarrina de queso fresco cremoso (200 g)
100 g de azúcar

Para hacer el helado, mezcla los yogures con el queso y el azúcar. Vierte esta mezcla en un molde, tapa con film de cocina e introduce en el congelador.

Bate con la batidora de varillas los huevos con el azúcar moreno y 50 g de azúcar hasta que los huevos estén montados. Incorpora la margarina, tamiza la harina con la levadura y añádela a la masa mezclando con una cuchara de madera.

Limpia los albaricoques, deshuésalos (reserva unos 3 para saltear) y colócalos en el centro del molde rectangular (úntalo con mantequilla y harina si fuera necesario). Vierte la masa preparada anteriormente. Limpia y deshuesa también las cerezas y colócalas sobre la masa. Introduce en el horno y hornea a 180 grados durante 30 minutos.

Saltea los albaricoques reservados deshuesados y troceados en una sartén con 20 gramos de azúcar. Sirve la tarta acompañada del helado de queso y con los albaricoques salteados.

124. TEMPURA DE FRUTAS CON CHOCOLATE (4 p.)

124¼ de piña

1 melocotón
1 plátano
1 pera
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta
frambuesas
grosellas

Para la tempura

1 vaso de harina floja
sal

Para la salsa de chocolate

75 g de chocolate negro
6 cucharadas de nata líquida
1 cucharadita de mantequilla

Pon la nata, el chocolate y la mantequilla en una cazuelita al fuego hasta que se funda. Cocina durante 3-4 minutos hasta conseguir que se espese un poco.

Para la tempura, tamiza la harina, colócala en un bol, añade una pizca de sal y vierte agua fría (tres cuartos de un vaso) poco a poco sin dejar de batir hasta que quede una masa ligera y sin grumos.

Limpia y pela las frutas (piña, melocotón, pera y plátano) y córtalas en trozos de bocado. Ensarta 3 trozos de fruta variada en cada palito de brocheta y reboza con la tempura, teniendo cuidado de que no se ensucien los palitos de las brochetas. Fríelas en una sartén con aceite caliente.

Sirve en una fuente y decora con unos hilos de chocolate, unas hojas de menta y unas frambuesas o unas grosellas.

125. TIMBAL DE MELÓN (2 p.)

½ melón
2 yogures de soja
2-3 cucharadas de azúcar
moreno

6 galletas
2 cucharadas de mermelada
de fresa

Pela el melón y corta unos filetes finos y largos.

Para preparar el timbal, unta un plato con la mermelada, coloca encima un molde y fórralo con las tiras de melón, haciendo una especie de cesta.

Tritura las galletas en un mortero y mézclalas con los yogures y el azúcar. Reserva.

Rellena los timbales con esta mezcla. Retira el molde y sirve.

126. TIMBAL DE PERAS (4-6 p.)

126. 3 bases de bizcocho
4 peras
5-6 manzanas
6 cucharadas de azúcar
ciruelas pasas
1 palito de canela
licor
azúcar glas
frambuesas
hojas de menta

Pela las peras y las manzanas troceando estas últimas.

En una cazuela cuece las peras con 2 dedos de agua, la mitad del azúcar y la canela durante 15 minutos a fuego lento.

Aparte, en otra cazuela, cuece las manzanas con otros 2 dedos de agua, el resto del azúcar y las ciruelas también a fuego lento durante 10 minutos.

Corta 2 de las bases de bizcocho retirando un círculo central suficiente como para rellenarlas. A continuación, colócalas sobre el bizcocho restante que hará de base. Emborracha ligeramente los bizcochos con un chorrito de licor y rellena el hueco con las compotas de pera y manzana.

Impregna este timbal con el almíbar de las cocciones.

Por último, decora con frambuesas, hojas de menta y espolvoréalo con azúcar glas.

127. TOCINILLO DE NARANJA (6 p.)

127. 3 naranjas
6 huevos
7 cucharadas de azúcar
3 yogures naturales
20 hojas de menta
grosellas
moras
frambuesas
Para la salsa de caramelo
6 cucharadas de azúcar moreno
zumo de limón
1 vaso de nata líquida

Exprime las naranjas y reserva el zumo.

Limpia y pica finamente 15 hojas de menta, añádelas a los yogures y mezcla con 3 cucharadas de azúcar.

Para la salsa de caramelo, pon en una cazuela el azúcar con un poco de agua y unas gotas de zumo de limón. Calienta hasta conseguir un caramelo rubio oscuro. Retíralo del fuego y repártelo en 6 moldes individuales. Agrega la nata poco a poco sin dejar de remover y dale un hervor para que coja cuerpo.

Pon en un bol los huevos y 4 cucharadas de azúcar. Con una varilla manual bátelos como si fueras a hacer una tortilla. Agrega el zumo de naranja y mezcla. Vierte este preparado en los moldes individuales. Hornea al baño maría a 200 grados durante 15 minutos.

Deja enfriar y desmolda los tocinillos de naranja. Acompáñalos con la salsa de menta y la de caramelo. Adorna con grosellas, moras, frambuesas y hojas de menta.

128. TORTILLA DE CEREZAS (4-6 p.)
4 huevos
100 g de azúcar
100 g de mantequilla
½ kg de cerezas

1 vaso de licor de naranja o
aguardiente de cereza
sal

Rehoga las cerezas deshuesadas con la mitad de la mantequilla. Agrega el azúcar y deja hacer hasta que se pochen.

Bate en un bol los huevos con una pizca de sal y otra de azúcar. Agrega las cerezas bien escurridas y mézclalo todo bien (reserva el jarabe de las cerezas).

Derrite en una sartén el resto de la mantequilla y cuaja la mezcla anterior como para preparar una tortilla.

Sirve la tortilla de cerezas con el jarabe reservado y flambéala con el licor, previamente calentado.

129. TRENZA DE MANZANA Y FRAMBUESAS (2 p.)

1 lámina de hojaldre
1 manzana reineta
8-10 frambuesas
1 huevo
2 cucharadas de azúcar
moreno
1 cucharada de canela
molida
2 onzas de chocolate

Para hacer la trenza, corta la lámina de hojaldre de forma rectangular y colócala en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Con un cuchillo haz cortes diagonales en los laterales más largos (con 2-3 cm de distancia entre cada corte) desde la esquina hacia el centro pero sin llegar a él (dejando espacio para poner el relleno).

Pela la manzana y córtala en medias lunas, colócalas en el centro de la lámina (a lo largo de todo el hojaldre). Pon encima las frambuesas y espolvorea con azúcar y canela. Recoge los extremos hacia el centro (primero los del lado corto y luego los del largo) alternando uno de cada lado como haciendo una

trenza.

Bate el huevo en un bol y pinta por encima el hojaldre. Hornea a 170 grados durante 20-30 minutos. Corta la trenza en 2 trozos.

Ralla un poco de chocolate sobre la trenza. Se puede servir templada o fría.

130. VASO DE MANGO Y FRESAS (4 p.)

350 g de fresas
400 g de mango
50 g de azúcar
250 g de queso mascarpone
150 g de queso de untar
200 ml de leche condensada
licor de naranja
1 vaina de vainilla
hojas de menta

Limpia las fresas, pícalas en trozos pequeños y colócalos en un bol. Agrega el azúcar y mezcla bien. Deja macerar mientras preparas el resto del postre.

Pela el mango y pon 200 gramos troceados en un vaso batidor. Añade un poco de licor de naranja y tritura hasta que quede reducido a puré. Pásalo a un bol. Pica el resto de mango en daditos pequeños y añádelos. Mezcla bien.

Pon en un bol el queso mascarpone y el queso de untar. Abre la vaina de vainilla, raspa su interior y añádela al bol. Agrega la leche condensada y mezcla bien con una varilla manual.

Coloca en la base de los recipientes una capa de fresas. Pon encima una capa de la crema de leche condensada y queso y finaliza con el mango. Adorna con hojas de menta.

Sopas

1. **GAZPACHO DE FRESAS CON BARRITAS DE PAN DULCE FRITO** (4 p.)

1½ kg de fresas
5 cucharadas de azúcar
5 rebanadas de pan de molde integral
½ vaso de leche
zumo de 1 limón
1 cucharada de vinagre
aceite de oliva
sal
5 cubitos de hielo
2 clavos de olor
canela molida
hojas de menta

Lava las fresas y córtalas en trozos pequeños. Espolvoréalas con dos cucharadas de azúcar y el zumo de limón y déjalas que maceren durante una hora aproximadamente.

Pasado este tiempo, introdúcelas en el vaso de la batidora americana con un chorrito de vinagre, una pizca de sal, 2 rebanadas de pan troceadas sin cortezas, una cucharada de azúcar y un chorrito de aceite. Tritura y añade los cubitos de hielo, y sigue triturando hasta que quede un puré ligero.

Calienta en un cazo la leche con dos cucharadas de azúcar, los clavos y una pizca de canela. Retira las cortezas de 3 rebanadas de pan y córtalas en rectángulos (barritas). Empapa ligeramente estas barritas en la leche y escúrrelas bien. Fríelas en abundante aceite caliente y ponlas sobre un plato con papel de cocina.

Sirve el gazpacho con las barritas de pan dulce y espolvorea menta picada.

2. SOPA CANA (6 p.)

2 cucharadas de azúcar
200 g de grasa de capón
o de mantequilla
1 trozo de corteza de limón
75 g de pan duro
1 l de leche
1 palo de canela
canela molida

Pon a cocer la leche, el azúcar, un vasito de agua y el palo de canela en una cazuela grande. Cuando hierva, agrega la corteza de limón y la grasa de capón troceada (o la mantequilla) y cuece durante 10 minutos a fuego suave.

Retira la canela y la corteza de limón y añade el pan troceado. Cuece todo durante 10 minutos más, retira del fuego y deja reposar.

Espolvorea con un poco de canela y sirve.

3. SOPA DE ALMENDRAS (4-6 p.)

3. 250 g de almendra molida
150 g de azúcar
canela molida
fresas y hojas de menta

Pon a calentar las almendras molidas con un litro de agua y el azúcar hasta que se espese la mezcla, unos 20 minutos hirviendo. A continuación, cuela la sopa por un chino.

Sirve la sopa en una fuente honda, decora con rodajitas de fresa, menta y canela molida. Puedes tomarla caliente o fría.

4. SOPA DE CHUFAS CON HELADO DE PISTACHO (6 p.)

200 g chufas
1 l de leche
200 g de azúcar
100 ml de nata
1 sobre de gelatina de fresa
½ l de helado de pistacho
hojas de menta

Pon las chufas en remojo durante 24-30 horas. Cuando estén bien infladas, escúrrelas y lávalas bien bajo el grifo de agua fría.

Pon un cuarto de litro de agua a cocer en una cazuela. Cuando esté caliente agrégala a la gelatina de fresas. Disuélvela bien, añade otro cuarto de litro de agua y ponla en un recipiente bajo. Deja que se endurezca y córtala en daditos.

Pon las chufas en la batidora americana y tritúralas con la leche. Cuela la mezcla en un cuenco grande, agrega el azúcar y la nata. Mezcla bien e introduce en el frigorífico durante unas 2 horas.

Sirve la sopa en tazas, encima pon una bola de helado y unos trocitos de gelatina de fresa. Decora con hojas de menta.

5. SOPA DE COCO CON BARQUILLO (4 p.)

5.

Para la macedonia

1 manzana
1 pera
1 naranja
6 fresas
hojas de menta

Para la sopa de coco

1 l de leche
300 g de coco rallado
100 g de azúcar
3 g de gelatina en polvo

Para el barquillo

60 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
2 claras de huevo
60 g de harina

Humedece la gelatina con un poco de agua y el coco con un poco de leche.

Prepara una macedonia con una manzana, una pera, una naranja y 6 fresas. Resérvala.

Pon una cazuela al fuego y vierte en ella medio litro de agua y la leche restante. Agrega el coco remojado y el azúcar. Mezcla y calienta hasta que empiece a hervir. Retira del fuego, añade un poco de la leche caliente a la gelatina, mézclala e incorpórala a la cazuela. Deja que se temple y cuela la mezcla.

Para los barquillos, pon en un bol el azúcar glas, la harina, las claras y la mantequilla fundida. Bate bien hasta que quede una masa homogénea. Pasa la masa a una manga pastelera y sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear extiéndela dibujando figuras. Introduce en el horno, previamente calentado a 200 grados, y cocina durante 7 minutos.

Nada más retirar la bandeja del horno pasa cada barquillo a unos vasos para que cojan forma.

Sirve en 4 recipientes individuales, primero un poco de

macedonia y encima la sopa de coco. Decora con los barquillos y unas hojas de menta.

6. SOPA DE FRUTAS (4 p.)

6. pomelo rosa
1 pera grande
1 melocotón (2 mitades)
en almíbar
1 rodaja de piña en almíbar
2 cucharadas de fruta escarchada
3 cucharadas de ron
3 cucharadas de brandy
2 vasos de cava frío
hojas de menta

Corta el melocotón y la piña en dados. Colócalos en un bol y agrega la fruta escarchada picada. Riega con el ron y el brandy. Pela la pera, retírale el corazón, córtala en dados e incorpóralos.

Con un cuchillo retira la parte superior e inferior del pomelo y pélalo dejándolo en carne viva. Con un cuchillito saca los gajos evitando las membranas blancas. Agrega los gajos al bol y exprime encima el «esqueleto» del pomelo.

Vierte el cava, mezcla bien y sirve en cuencos o platos. Pica unas hojas de menta y espárcelas por encima.

7. SOPA DE MELÓN (2 p.)

7½ melón
2 cucharadas de azúcar
10 g de chocolate negro
1 cucharada de canela molida
zumo de ½ naranja
1 chorrito de ron
2 bolas de helado
1 palo de canela
hojas de menta

Pela y trocea el melón y ponlo en un vaso batidor. Añade el azúcar, media cucharada de canela, el ron y el zumo de naranja. Tritura y cuela.

Ralla el chocolate sobre un bol y mézclalo con media cucharada de canela.

Sirve la sopa de melón en un plato hondo y acompaña con el helado y espolvorea el chocolate con la canela por encima. Decora con hojas de menta y el palo de canela.

8. SOPA DE MELÓN AVAINILLADA (4 p.)

8½ melón (grande)
250 ml de helado de limón
1 chorrito de licor de naranja
1 vaina de vainilla
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta

Saca 12 bolitas del melón con una cuchara parisién. Ensarta 3 bolitas en cada palillo (4) y reserva.

Pela el resto del melón, córtalo en trozos y colócalos en el vaso batidor. Añade el helado de limón y el licor y tritura. Enfría la mezcla en el frigorífico.

Abre la vaina de vainilla, sácale las semillas y colócalas en un bol. Añade un chorrito de aceite de oliva y mezcla bien.

Sirve la sopa, salpícala con el aceite de vainilla, acompáñala con las brochetas y decora con unas hojas de menta.

9. SOPA DE NARANJA CON BRICK (2 p.)

9. obleas de pasta brick
3 naranjas
harina de maíz refinada
azúcar
2 nueces de mantequilla
125 ml de cava
2 estrellitas de anís
1 palo de canela
hojas de menta

Pela una naranja, retira las partes blancas y saca los gajos. Pon los gajos en un plato, añade azúcar al gusto y deja macerar.

Exprime las otras dos naranjas y vierte el zumo en un cazo. Agrega el cava, una cucharada y media de azúcar, el anís estrellado y el palo de canela. Cocina (retira la parte espesa que se queda en la superficie) y cuando se reduzca liga esta sopa con una cucharadita de harina de maíz y 4 de agua. Remueve, vierte el caldito de la maceración y reserva. Retira la canela.

Estira las obleas, coloca encima los gajos de naranja macerados y dobla para hacer dos paquetitos rectangulares. Pon los paquetitos en una fuente cubierta con papel de hornear y coloca encima de cada paquetito una nuez de mantequilla. Hornea a 180 grados durante 10 minutos.

Sirve los paquetes de brick y vierte la sopa de naranja por encima. Adorna con hojas de menta y espolvorea con un poco de canela.

10. SOPA DE PIÑA CON COSTRONES DE CLARA (2 p.)

10½ piña
2 cucharadas de azúcar
1 clara de huevo
50 g de chocolate de cobertura
2 g de hojas de gelatina
100 ml de nata
ron
azúcar glas
canela molida
hojas de menta

Mezcla la clara con el azúcar glas, añadiéndolo poco a poco hasta que quede una pasta homogénea y consistente. Vierte sobre una hoja de papel de horno, cubre con otra hoja y extiende la masa con la mano hasta que quede una capa fina. Introduce en el horno a 80 grados durante 1 hora. Una vez frío, trocea en porciones irregulares.

Pon la gelatina en remojo en un bol con agua. Pon a reducir en un cazo un poco de agua y el azúcar, diluye la gelatina en este jarabe.

Pela la piña y licuala para extraer su jugo. Mezcla el zumo con el jarabe con la gelatina y un chorrito de ron. Introdúcelo en el frigorífico y espera a que la sopa se espese ligeramente.

Monta la nata ligeramente, y ralla el chocolate para obtener unas virutas.

Sirve la sopa de piña en un plato hondo. Haz una línea fina de canela que atraviese el plato. En el centro dibuja unos hilos con la nata, espolvorea por encima unas virutas de chocolate y decora con menta. Los costrones de clara ponlos en los bordes del plato porque es mejor que se mantengan secos hasta el momento de comerlos.

11. SOPA DE PIÑA CON GRANIZADO DE MENTA (4 p.)

1 piña
1 naranja
1 ramita de hinojo
1 manojo de menta
3 cucharadas de azúcar
½ hoja de gelatina
o cola de pescado
canela molida
sal
hojas de menta

Pon en remojo la gelatina en un bol con agua fría. Deja que se ablande. Reserva.

Pela la piña, pártela por la mitad y retira el tronco.

Para la sopa, pon la mitad de la piña troceada (reserva la otra mitad para emplatar) en la batidora de vaso y añade una cucharada de azúcar, una ramita de hinojo, la ralladura y el zumo de la naranja y una pizca de sal. Tritura y cuela. Reserva fría.

Para el granizado de menta, pon medio litro de agua y dos cucharadas de azúcar en un cazo y deja que hierva. Añade el manojo de menta y deja en infusión durante 2 minutos. Aparta del fuego y agrega la gelatina remojada y remueve hasta que se disuelva. Pasa la mezcla a la batidora de vaso y tritura. Introduce el caldo en una bolsa con cierre hermético y guárdala en el congelador (en horizontal, de forma que el jugo quede en una capa fina). Deja que se congele y trocea bien en el último momento.

Sirve la sopa en un plato hondo y agrega la piña reservada cortada en dados. Incorpora el granizado de menta y espolvorea una pizca de canela por encima. Decora el postre con hojas de menta.

12. SOPA DE SANDÍA CON BOLITAS DE COCO (2 p.)

12⁄4 de sandía
75 g de coco rallado
10 frambuesas
1-2 cucharadas de azúcar
1-2 cucharadas de leche condensada
sal
hojas de menta

Para hacer las bolitas de coco, pon en un bol el coco y la leche condensada. Mezcla todo bien para conseguir una crema espesa. Haz unas bolitas con la mezcla y ensártalas en dos palos de brocheta. Reserva.

Para la sopa de sandía, pela la sandía, trocea e introdúcela en la batidora de vaso. Añade una pizca de sal, el azúcar y las frambuesas. Tritura y cuela.

Reparte la sopa de sandía en dos copas y coloca encima las brochetas con las bolitas de coco. Decora con hojas de menta y espolvorea un poco de menta picada por encima. Sirve.

13. SOPA DE SANDÍA CON BOLITAS DE MELÓN (2 p.)

13. 500 g de sandía
½ melón
8 cerezas
4 pasas grandes
1 copa de licor de naranja
regaliz en polvo
sal

Saca bolitas del melón, colócalas en un recipiente y rocíalas con un poco de licor de naranja y déjalas macerar durante 15 minutos.

Pon las pasas en remojo hasta que estén bien hidratadas.

Ensarta en cada palito de brocheta 2 cerezas deshuesadas, 1 pasa y 1 bolita de melón.

Retira las pepitas de la sandía, sazona, espolvorea una pizca de regaliz en polvo y tritúrala. Introduce en el frigorífico para que se enfríe bien.

Sirve la sopa en copas y acompaña con las brochetas.

14. SOPA DE VINO Y FRUTAS (2 p.)

Para la sopa

½ l de vino blanco
½ l de mosto blanco
2 anises estrellados
pipas de cardamomo
semillas de cilantro

Para la fruta

75 g de mantequilla
1 cucharada sopera de azúcar
6 uvas
1 rodaja de piña
1 papaya
6 cerezas
hojas de menta

Vierte el vino blanco y la mitad del mosto en una cazuela.

Agrega las semillas de cilantro, las pipas de cardamomo y los anises estrellados. Cocina y reserva.

Trocea la piña y la papaya en taquitos finos, parte las uvas y las cerezas por la mitad. Añade toda la fruta en una sartén con la mantequilla y cocina. Agrega una cucharada sopera de azúcar. Cuando el azúcar se haya deshecho vierte el resto del mosto.

Para emplatar, reparte la sopita en dos cuencos, coloca encima las frutas y decora con hojas de menta. Sirve.

15. SOPA DE YOGUR CON PIÑA A LA PLANCHA (4 p.)

4 yogures naturales con bífidus
125 g de frambuesas
2 cucharadas de azúcar
200 ml de nata
50 ml de miel
1 rodaja de piña
1 vaina de vainilla
3 trozos de corteza de naranja
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta

Para el coulis (salsa concentrada), pon las frambuesas y el azúcar en una cazuelita. Cocina durante 5 minutos y cuela la mezcla. Reserva.

Calienta la nata con la vainilla y las cortezas de naranja unos 5 minutos. Deja que se enfríe.

Pon los yogures, la nata aromatizada (sin las cáscaras y sin la canela) y la miel en una jarra. Tritura con la batidora eléctrica e introduce la mezcla en el frigorífico para que se enfríe.

Corta 1 rodaja de piña. Pela y córtala en 12 tacos. Ensarta 3 trozos de piña en cada palito de brocheta.

Pon un chorrito de aceite en la plancha y cocina las brochetas hasta que se doren un poco. Sirve la sopa y coloca encima una brocheta de piña. Salpica con unas gotas de coulis y decora con una hojita de

menta.

Batidos y sorbetes

1. BATIDO DE CHOCOLATE (4 p.)

1½ l de helado de chocolate
200 ml de leche
2 cucharadas de cacao molido
6 cucharadas de nata
4 onzas de chocolate blanco
canela molida
grosellas
hojas de menta

Pon el helado en un vaso batidor y agrega el cacao, la leche, la nata y una pizca de canela. Tritura con la batidora eléctrica hasta conseguir una crema homogénea.

Vierte el batido en copas y espolvorea por encima con el chocolate blanco rallado. Decora el postre con unas grosellas y unas hojas de menta. Sirve.

2. BATIDO DE FRUTAS CON GERMEN DE TRIGO (2 p.)

2. plátano
1 rodaja de piña fresca
1 vaso de zumo de naranja
½ limón
1 yogur natural
2 cucharadas de germen de trigo
2-3 cucharadas de miel
grosellas
hojas de menta

Pela y trocea el plátano y la piña (retírale la parte central). Coloca todo en el vaso de la batidora, exprime el medio limón, añade la miel y el yogur y bate. Cuela y reserva.

Pon en un bol el zumo de naranja y el germen de trigo y bate. Mezcla todo.

Sirve el batido en un vaso alto y decora con grosellas y hojas de menta.

3. BATIDO DE FRUTAS CON POLEN DE ABEJA (2 p.)

3.150 g de fresas
2 melocotones en almíbar
1 plátano
1 cucharada de polen de abeja
ralladura de ½ naranja
½ vaso de zumo de melocotón en almíbar
½ vaso de zumo de manzana
azúcar
jarabe de rosas
hojas de menta
fresas

Limpia las fresas, retírales el rabo y ponlas en un vaso batidor. Agrega los melocotones, el plátano pelado y troceado, el polen, 2 cucharadas de azúcar, el almíbar del melocotón, el zumo de manzana y la ralladura de naranja. Tritura bien.

Para adornar las copas, unta los bordes de las copas en el jarabe de rosas y después sobre un poco de azúcar.

Vierte el batido de frutas en las copas y decora con hojas de menta y fresas. Sirve.

4. BATIDO DE PLÁTANO (4 p.)

4½ l de leche
3 plátanos
4 fresas
2 cucharadas de azúcar
canela molida
ralladura de naranja
hielo picado
hojas de menta

Pon en una jarra la leche, los plátanos y las fresas en trozos. Añade dos cucharadas de azúcar y bate todo con energía.

Sirve el batido en unas copas espolvoreando con canela molida y ralladura de corteza de naranja.

Añade hielo picado y decora, por último, con hojas de menta.

5. BATIDO DE PLÁTANO Y FRAMBUESA (4 p.)

½ l de leche
3 plátanos
120 g de frambuesas
2 cucharadas de azúcar
ralladura de naranja

Pela los plátanos, corta en rodajas y colócalos en un vaso batidor. Añade las frambuesas, el azúcar y la leche. Tritura con la batidora eléctrica y cuela (para eliminar las pepitas de las frambuesas).

Sirve el batido en copas y espolvorea con un poco de ralladura de naranja por encima. Sirve.

6. BATIDO DE VAINILLA (2 p.)

600 ml de leche
1 vaina de vainilla
1 yogur natural
1 cucharada de azúcar
grosellas
hojas de menta

Pon a calentar la leche en un cazo. Añade la vaina de vainilla abierta en dos a lo largo e incorpora el azúcar. Una vez que rompa a hervir, aparta del fuego y deja en infusión hasta que se enfríe. Cuela la leche y reserva.

Pon el yogur en un bol, añade la leche aromatizada y bate con la batidora eléctrica. Deja enfriar. Sirve los batidos en copas y adorna con grosellas y hojas de menta.

7. BATIDO DE VERANO (4 p.)

7. yogures naturales
2 briñones
16 fresas
½ limón
azúcar
granadina

Para el almíbar, pon a calentar agua (un vaso) en un cazo y agrega azúcar (un vaso) y unas gotas de limón. Cocina durante 10 minutos, hasta que se disuelva bien el azúcar. Deja templar.

Limpia las fresas, retira el rabo y ponlas en un vaso batidor. Pela los briñones, pica y añádelos. Vierte el almíbar, agrega los yogures y tritura.

Para adornar las copas, unta los bordes de las copas con un poco de granadina y después pásalas por azúcar. Vierte el batido y sirve.

8. BATIDO TROPICAL (2 p.)

8. 1 rodaja de piña
2 kiwis
½ aguacate
1 vaso de zumo de piña
1 lámina de hojaldre
3 cucharadas de azúcar
canela molida
1 rama de menta
azúcar
granadina

Pela los kiwis, el aguacate y la piña. Corta toda la fruta en taquitos y ponla en un bol. Añade una cucharada de azúcar, el zumo de piña, una pizca de canela y una rama de menta. Tritura con la batidora eléctrica. Cuela sobre un bol y cúbrelo con film de cocina. Introduce el batido en el frigorífico y deja enfriar.

Para los palitos de hojaldre, forra una bandeja de horno con papel de hornear y espolvorea una cucharada de azúcar por encima. Estira la lámina de hojaldre en una superficie lisa, córtala en tiras y colócalas sobre a bandeja. Añade otra cucharada de azúcar por encima y cubre con otro trozo de papel de hornear. Hornea a 200 grados durante unos 10 minutos.

Unta el borde de las copas primero en granadina y después en azúcar. Reparte el batido en dos copas y acompaña con los palitos de hojaldre. Sirve.

9. COPA DE ESPUMA CON REQUESÓN (4 p.)

2 yogures naturales
½ kg de requesón fresco
4 cucharadas de miel
4 claras montadas
corteza de limón
canela molida
1 palo de canela

Para preparar este postre frío comienza mezclando bien en un bol los yogures con el requesón, la miel, ralladura de limón y canela. Con una batidora bate bien y después pásalo por un chino.

Aparte, monta 4 claras de huevo con azúcar a punto de nieve. Terminada esta operación agrega con cuidado las claras montadas y la mezcla de yogures con requesón.

Reparte la espuma en copas de postre y deja enfriar en el frigorífico.

Adorna con tiritas de limón, una pizca de canela molida y el palo de canela. Listo para servir.

10. CUATRO CUARTOS Y BATIDO DE YOGUR (6-8 raciones)

2 huevos
125 g de mantequilla
125 g de harina
125 g de azúcar

Para el batido (2 p.)

3 zanahorias
1 manzana
1 yogur natural
1 cucharadita de azúcar mascabado

Bate el azúcar y la mantequilla con la batidora de varillas. Casca los huevos y añádelos uno a uno sin parar de batir. Tamiza la harina y agrégala al bol. Mezcla los ingredientes con suavidad, de abajo hacia arriba, hasta conseguir una masa homogénea. Unta un molde rectangular hondo con un poco de mantequilla. Espolvorea un poco de harina y coloca dos trozos

de papel de hornear para que no se pegue. Vierte dentro la masa y hornea (con el horno previamente caliente) a 190 grados durante 30 minutos. Retira el cuatro cuartos y deja reposar durante 24 horas. Desmolda y córtalo en rebanadas.

Para hacer el batido de yogur, pela la manzana, descorazona y trocéala. Trocea las zanahorias. Pon todo en la licuadora y haz un zumo. Mezcla el yogur con el azúcar mascabado y pon la mitad en una copa larga. Vierte el zumo de zanahoria y manzana y cubre con el yogur restante.

Sirve el cuatro cuartos con el batido de yogur.

11. GAZPACHO DE FRESAS (4 p.)

½ kg de fresas
2 rebanadas de pan de molde integral
3 cucharadas de azúcar
zumo de 1 limón
1 cucharada de vinagre
1 cucharada de aceite
5 cubitos de hielo
hojas de menta

Lava las fresas, retírales el tallo, trocea y ponlas en un bol. Añade el azúcar y riégalas con el zumo de limón. Deja macerar durante 30 minutos.

Coloca las fresas en la batidora de vaso y moja con el aceite y el vinagre. Agrega el pan de molde troceado y el hielo y tritura hasta tener un puré ligero.

Cuela el gazpacho y sirve con hojas de menta.

12. GRANIZADO DE FRUTAS (4 p.)

350 g de fresas
1 naranja
1 limón
1 rodaja de piña gruesa (10 cm)
4 zanahorias
50 g de chocolate de cobertura

200 g de azúcar
200 ml de nata líquida
2 hojas de gelatina o cola de pescado

Para el jarabe, pon en remojo las hojas de gelatina en un bol con agua fría. Deja que se ablanden. Pon a calentar 150 ml de agua en un cazo con el azúcar y cocina hasta que se disuelva. Aparta del fuego y diluye la gelatina. Reserva.

Para los zumos, limpia las fresas y retira el rabo (reserva 8). Pela la naranja y el limón, las zanahorias y la piña, retirando el tronco. Licua cada fruta (una por una) en la licuadora y haz diferentes zumos.

Vierte los zumos al jarabe, mezcla e introduce en una bolsa con cierre hermético. Cierra bien y reserva en el congelador. Trocea.

Para las brochetas, ensarta las fresas reservadas en palos de brocheta. Úntalas en el chocolate fundido y deja enfriar.

Monta la nata con la batidora de varillas.

Reparte el granizado en las copas y añade un poco de nata montada. Decora con las brochetas de chocolate y sirve.

13. GRANIZADO DE MARACUYÁ Y VODKA (4 p.)

13. 800 g de maracuyá
400 g de azúcar
1 copa de vodka
200 g de azúcar
200 g de almendras picadas
hojas de menta
granadina
hielo picado

Corta los maracuyás por la mitad, saca la pulpa con una cucharilla y colócala en un recipiente amplio. Reserva.

Haz un jarabe en un cazo con 400 gramos de azúcar y 400 ml de agua. Cocina hasta que se disuelva y vierte sobre la pulpa de maracuyá. Agrega 250 ml de agua y bate con la batidora eléctrica. Cuela e introduce en el frigorífico hasta que esté bien fría.

Para acompañar, pon a caramelizar 200 gramos de azúcar y un chorrito de agua en una sartén. Cuando se disuelva, agrega las almendras picadas y cocina hasta que se tuesten sin dejar de remover. Colócalas sobre un trozo de papel de hornear y deja que se enfríen.

Moja el borde de las copas con un poco de granadina y después pásalas por azúcar. Coloca en el fondo un poco de hielo picado y reparte el vodka. Añade el maracuyá, acompaña con las almendras garrapiñadas y decora con hojas de menta.

14. GRANIZADO DE MOJITO (4 p.)

14. 20 hojas de menta fresca
3 cucharadas de azúcar
1 copa de ron
1 vaso de soda
zumo de limón
fresas
licor de menta o
granadina
azúcar

Para acompañar

100 g de almendras
100 g de azúcar
zumo de limón

Retira los tallos a las hojas de menta y colócalas en el mortero. Añade el azúcar y maja bien. Vierte un poco de zumo de limón, agrega la mitad de la soda y remueve. Introduce la mezcla en una bolsa con cierre hermético y añade el resto de la soda, un vaso grande de agua y el ron. Cierra la bolsa y reserva en el congelador (hasta que se congele).

Pon el azúcar en una sartén con un chorrito de agua y otro de zumo de limón. Cuando se funda, agrega las almendras. Cocina a fuego suave sin dejar de remover durante 8 minutos, hasta que queden bien garrapiñadas.

Unta el borde de las copas con la granadina o con el licor de menta y pásalas después por azúcar. Agita el mojito congelado, abre la bolsa y sírvelo en las copas. Adórnalas con unas rodajas de fresa y acompaña con las almendras.

15. GRANIZADO DE VERANO (6-8 p.)

15. melón
1 trozo grande de sandía
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de azúcar
ralladura de limón
canela molida
hielo picado
Para decorar
granadina o licor de kiwi
azúcar
hojas de menta

Para el zumo de melón, abre el melón por la mitad, retira las pepitas y saca parte de la pulpa con un sacabolas. Reserva. Trocea el resto de la pulpa con un cuchillo y ponla en un bol. Añade el azúcar moreno, una pizca de canela, un poco de ralladura de corteza de limón y tritura con la batidora eléctrica. Cuela.

Para el zumo de sandía, saca parte de la pulpa de la sandía con un sacabolas. Reserva. Trocea el resto de la pulpa con un cuchillo, ponla en la batidora de vaso, agrega el azúcar blanco y tritura. Cuela.

Unta las copas con la granadina o con licor de kiwi y pásalas después por azúcar. Incorpora hielo picado y reparte bolas de melón en unas copas y en otras las de sandía (a tu gusto). Vierte los zumos de cada fruta con sus respectivas bolitas y decora con hojas de menta. Sirve.

16. HORCHATA CUAJADA CON TEJAS DE FRUTOS SECOS (2 p.)

16. 600 ml de horchata
1 naranja
1 limón
1 lima
25 g de frutos secos
(avellanas, nueces y piñones)
1 clara de huevo
25 g de azúcar
1 cucharadita de
agar-agar
aceite de oliva
hojas de menta

Para hacer la cuajada, pon a calentar la horchata (reserva un poco) en un cazo a fuego suave. Cuando empiece a hervir añade el agar-agar y remueve hasta que se disuelva. Ralla la piel de la naranja, del limón y de la lima e incorpora las ralladuras al cazo. Remueve y agrega la horchata reservada. Vierte la mezcla en dos cuencos y deja enfriar hasta que esté cuajado.

Para las tejas, mezcla en un bol la clara de huevo con el azúcar. Incorpora los frutos secos picados (avellanas, nueces y piñones) y remueve.

Forra una bandeja de horno con papel de hornear y píntalo con un poco de aceite. Haz montoncitos sobre el papel con los frutos secos y tuéstalos en el horno a 180 grados durante 8-10 minutos.

Sirve la horchata con las tejas de frutos secos y decora con hojas de menta.

17. HORCHATA DE CHUFAS (4-6 p.)

17. 300 g de chufas
250 g de azúcar
una corteza de limón
canela molida
hojas de menta

Limpia bien las chufas y ponlas en remojo durante 12 horas, cambiándolas de agua. Enjuágalas abundantemente. Tritúralas con un litro y medio de agua, el azúcar y el limón con la batidora. Deja reposar 2-3 horas en el frigorífico.

Cuélala por un chino o pásala por una tela fina.

Sirve la horchata muy fría, casi helada, con una pizca de canela y hojas de menta.

18. LIMONADA (1 litro)
3 limones hermosos
6 cucharadas de azúcar

Vierte en una jarra el zumo de los 3 limones. Agrega el azúcar, añade 1 litro de agua y mézclalo todo bien con una varilla. Introduce en la nevera y sírvelo bien frío.

Puedes decorar los vasos con azúcar (untando los bordes con zumo de frutas o granadina y azúcar) y con rodajas de limón. También puedes acompañar la limonada con cubitos de hielo hechos con guindas o trocitos de frutas.

19. MOJADITOS CON BATIDO Y SÁNDWICH THAI (2 p.)

19. *Para los mojaditos*

2 rodajas de melón
2 rebanadas de pan de molde integral
6 nueces
azúcar
azúcar mascabado
azúcar glas
50 g de mantequilla
aceite de oliva

Para el batido

½ l de leche
2 flanes

Introduce la mantequilla unos segundos en el microondas hasta que quede a punto de pomada. Unta dos rebanadas de pan de molde con la mantequilla y tuéstalas en la tostadora por ambos lados. Pon un poco más de mantequilla y espolvorea por encima las nueces ralladas.

Retira la piel y las pepitas de las rodajas de melón. Pica una rodaja, ponla en un bol y añade una cucharadita de aceite de oliva. Coloca montoncitos de melón con aceite encima de cada tostada.

Corta la otra rodaja de melón en rectángulos y unta los bordes con los diferentes azúcares.

Para el batido, pon los flanes y la leche en el vaso batidor y bate.

Sirve las tostadas con melón y nueces en un plato y acompaña con los rectángulos de melón y el batido.

20. MUFFINS CON BATIDO DE AGUACATE Y GARGANTÚAS

(2 p.)

20. *Para los muffins* (6 unidades)

¾ de taza de pasas de corinto
½ taza de harina
3 cucharaditas de levadura
¼ de taza de azúcar
¾ de taza de leche
1 huevo
aceite de oliva
sal
½ aguacate
2 plátanos
300 ml de zumo de naranja
100 ml de leche de almendras

Pon en remojo las pasas durante una hora. Después retira el exceso de agua en un plato cubierto con papel de cocina.

Pon el huevo en un bol y vierte un chorrito de aceite. Bate con la batidora de varillas mientras añades el azúcar y la leche. Mezcla en otro bol la harina con la levadura y una pizca de sal y agrega todo al otro bol. Añade las pasas e introduce la mezcla en una manga pastelera. Coloca moldes para magdalenas en una bandeja de horno y rellénalos con la mezcla. Hornea a 180 grados durante 15-20 minutos.

Pela los plátanos, trocéalos y ponlos en un vaso batidor. Agrega la pulpa del aguacate. Vierte el zumo de naranja y bate con la batidora de mano.

Sirve los muffins con el batido de aguacate y acompaña con un vaso de leche de almendras.

21. PIÑA COLADA (2 p.)

21. 250 ml de zumo de piña
150 ml de leche de coco
100 ml de ron blanco
1 cucharada de azúcar
10 hojas de menta
12 cubitos de hielo

Para el majado, retira los tallos a las hojas de menta y colócalas en un mortero. Añade el azúcar, el ron y maja bien. Reserva.

Mezcla la leche de coco y el zumo de piña en un bol.

Pica el hielo con una picadora o molinillo.

Coloca en el fondo de las copas el hielo picado. Vierte el majado y agrega la leche de coco con piña. Sirve.

22. PONCHE PARA NIÑOS (4 p.)

22. 750 ml de leche
4 yemas de huevo
4 cucharadas de miel
canela molida
granadina
azúcar
hojas de menta

Invita a tus amigos y convence a tus padres para que te ayuden.

Calienta la leche.

Vierte la leche, las yemas y la miel en un vaso de batidora. Bátelo bien.

Por último, vierte el ponche en vasos grandes. Puedes decorar los bordes de los vasos impregnándolos en granadina y azúcar.

Espolvorea canela por encima y decora con hojas de menta. Sirve enseguida.

23. SORBETE DE LIMÓN AL CAVA (6 p.)

23. l de helado de limón
½ botella de cava
8 cucharadas de nata
4 cucharadas de vodka
2 cucharadas de curaçao azul
2 cucharadas de azúcar
1 trozo de corteza de limón
hojas de menta

Coloca el helado en un vaso batidor y añade la nata, el vodka y el cava. Tritura con la batidora eléctrica hasta que todos los ingredientes queden bien integrados. Reserva.

Unta los bordes de las copas con el curaçao y pásalos después por azúcar. Vierte el sorbete y decora con hojas de menta y unas láminas finas de corteza de limón. Sirve.

24. SORBETE DE LIMÓN CON MANZANA A LA SIDRA (2 p.)

24. 2 manzanas reineta
4 cucharadas de helado de limón
100 ml de sidra
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de nata
1 palo de canela
grosellas
frambuesas
hojas de menta

Pon a calentar la sidra en un cazo y añade el azúcar y la canela. Pela las manzanas, corta en dados y agrega a la cocción, unos 10 minutos. Deja enfriar.

Coloca en la base de las copas el helado de limón y agrega la manzana a la sidra. Riega con un chorrito de nata por encima y decora con unas grosellas, frambuesas y unas hojas de menta.

25. TIRABUZONES Y CORBATAS CON BATIDO (20 unidades)

Para tirabuzones y corbatas
2 láminas de hojaldre
50 g de almendras picadas
50 g de azúcar
huevo batido
azúcar glas
canela molida
harina
Para el batido (2 p.)
300 ml de leche
1 plátano
2 fresas
1 cucharada de azúcar
canela
ralladura de naranja (opcional)

Para hacer los tirabuzones, espolvorea una superficie lisa con un poco de harina y estira una lámina de hojaldre. Dobla dos bordes hacia el centro y estira todo el hojaldre con un rodillo hasta conseguir un rectángulo. Mezcla las almendras y el azúcar en un bol y espárcelas sobre la lámina de hojaldre. Pasa por encima el rodillo hasta que queden bien incrustadas en la lámina y corta la lámina en tiras. Dale a cada tira forma de tirabuzón y colócalos en una bandeja cubierta con papel de hornear. Haz presión en los bordes de cada tirabuzón para que queden bien pegados al papel y no se levanten al hornear.

Para las corbatas, espolvorea un poco de harina en una superficie y estira la otra lámina de hojaldre. Dobla dos bordes hacia el centro y estira todo el hojaldre con un rodillo hasta conseguir un rectángulo. Corta el rectángulo en cuatro trozos y pinta el centro de cada trozo con un poco de huevo batido. Coloca los 4 trozos, uno sobre otro, y presiona. Corta la montaña de hojaldre en tiras y gira cada montoncito de tiras sólo en el centro. Separa bien las tiritas de los extremos. Coloca las corbatas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Espolvorea los tirabuzones y las corbatas con azúcar glas y hornea (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 20-30 minutos. Deja enfriar sobre papel de cocina. En el último momento rocía con azúcar glas y un poco de canela.

Para hacer el batido, pela el plátano y retira el rabo a las fresas. Trocea las frutas y ponlas en la licuadora. Tritura. Añade la leche, el azúcar y una pizca de canela y tritura hasta obtener un batido fino y homogéneo. Si quieres, puedes añadir un poco de ralladura de naranja. Deja enfriar.

Sirve los tirabuzones y las corbatas en el plato y acompaña con el batido de plátano frío.

Cremas

1. AMBROSÍA (4 p.)

1 cucharada de harina de maíz
2 tazas de azúcar
2 huevos y 2 yemas
4 cucharadas de zumo de naranja
nuez moscada
un trozo de vainilla
galletitas
nueces picadas

Mezcla en un cazo el azúcar con la harina. Moja con una taza y media de agua, poco a poco, mientras revuelves bien, con cuidado de que no se formen grumos. Añade las yemas y los huevos y mezcla bien con la varilla. Agrega el zumo de naranja colado, una pizca de nuez moscada y vainilla. Continúa mezclando con cuidado y pon al fuego hasta que se espese (5 minutos a fuego lento, sin dejar de remover).

Sirve la ambrosía en copas y adorna con galletitas y nueces picadas.

Puedes tomarla templada o fría.

2. ARROZ CON LECHE (6 p.)

2.15 g de arroz
1 l de leche
¼ de l de nata líquida
100 g de azúcar
2 trozos de corteza
de limón
1 palo de canela
canela molida
flores comestibles
hojas de menta

Pon la leche en una cazuela. Agrega la nata, el arroz, el palo de canela y la corteza de limón. Pon a cocer a fuego suave durante 50 minutos removiendo de vez en cuando. Añade el azúcar y cuece durante 5-10 minutos más. Retira del fuego y mezcla de vez en cuando hasta que se enfríe.

Retira la canela, resérvala y pasa el arroz a 4 recipientes individuales. Espolvorea con un poco de canela molida y adorna con hojas de menta, flores comestibles y unos trocitos del palo de canela.

3. ARROZ CON LECHE CON LENGUAS DE GATO (8 p.)

3 l de leche
¼ de l de nata líquida
225 g de arroz
200 g de azúcar
2 palos de canela
un trozo de corteza de limón
grosellas
hojas de menta

Para las lenguas de gato

125 g de mantequilla
125 g de azúcar glas
190 g de harina
1 huevo
1 cucharada de leche
1 cucharada de licor de naranja

Para hacer las lenguas de gato la mantequilla tiene que estar a punto de pomada. Colócala en un bol y bátela con una varilla manual. Incorpora, de uno en uno, el azúcar, la leche, el huevo, el licor y la harina. Bate bien después de añadir cada ingrediente.

Introduce la masa en una manga pastelera con boquilla redonda. Extiende pequeñas porciones alargadas sobre una placa cubierta con papel de hornear. Introduce en el horno a 180 grados durante 12-15 minutos. Deja enfriar sobre una superficie lisa.

Pon en una cazuela la leche, el arroz, dos palos de canela, un trozo de corteza de limón y la nata. Cuece a fuego suave durante 60-90 minutos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Cuando falten 15 minutos de cocción agrega el azúcar y mezcla bien.

Sirve el arroz con leche en platos soperos, acompaña con las lenguas de gato y adorna con unas grosellas y unas hojas de menta.

4. ARROZ CON LECHE DE CHOCOLATE (2 p.)

4½ l de leche
50 g de arroz
50 g de azúcar
50 g de chocolate para fundir
1 palo de canela
3 limones
1 naranja
chocolate blanco

Pon a fuego lento en una cazuela la leche con las cortezas de naranja y de limón, un palo de canela y el arroz. Cuécelo a fuego lento, removiéndolo de vez en cuando, durante unos 20 minutos. Retira las cortezas y la canela y cuela.

Antes de retirarlo del fuego añade el chocolate para fundir picado con un cuchillo y el azúcar. Cocínalo durante otros 5 minutos. Retira del fuego, vierte en unos recipientes individuales y deja que se enfríe.

Con un rallador ralla el chocolate blanco y decora el arroz con leche con las virutas de chocolate blanco. Sirve.

5. ARROZ CON LECHE GRATINADO (2 p.)

5. 50 g de arroz
4 fresas
6 uvas blancas
½ melocotón en almíbar
2 claras de huevo
½ l de leche
4 cucharadas de azúcar
1 trozo de corteza
de limón
1 palo de canela
hojas de menta

Pon a calentar la leche en un cazo y añade el arroz, el palo de canela y la corteza de limón. Deja cocer a fuego suave durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando. Agrega dos cucharadas de azúcar y cocina durante 2-3 minutos antes de retirarlo del fuego. Retira la canela y la corteza de limón y añade el melocotón en almíbar, las fresas y las uvas troceadas. Mezcla bien.

Para el merengue, monta las claras a punto de nieve con la batidora de varillas. Cuando suban un poco agrega dos cucharadas de azúcar, bate un poco más hasta que adquiera consistencia y reserva.

Reparte el arroz con leche en dos cuencos aptos para el horno. Coloca encima una porción del merengue y gratina en el horno (con el horno previamente caliente) durante 1-2 minutos.

Decora el postre con unas hojitas de menta y sirve enseguida.

6. ARROZ CON LECHE Y TEJAS (2 p.)

6. taza de arroz integral
1 puñado de pasas
¼ de cucharadita de pasta de umeboshi
1 palo de canela
1 trozo de corteza de limón
canela molida
hojas de menta

Para la leche de arroz

1 taza de arroz integral
1 trozo de alga kombu

Para las tejas

2 tortas de arroz
1 cucharada de piñones
1 cucharada de pistachos picados
2 cucharadas de melaza
de arroz

Para preparar el arroz, pon el arroz (1 taza) en remojo la víspera.

Para la leche de arroz, pon a tostar el arroz en la olla a presión y remueve hasta que se empiece a dorar. Vierte 10 tazas de agua, añade el alga kombu y tapa. Cocina al 2 durante 1 hora y media o 2 horas a partir del primer hervor. Cuela y reserva la leche de arroz.

Pon a cocer el arroz (sin escurrir) en una cazuela con 3 tazas de agua. Añade la pasta umeboshi y remueve. Tapa y cocina durante 40 minutos a fuego suave. Agrega la leche de arroz y remueve. Incorpora la corteza de limón, el palo de canela y las pasas. Tapa y cuece durante 20 minutos.

Para las tejas, tuesta las tortas de arroz en el horno (con el horno previamente caliente) a 180 grados durante 2-3 minutos. Retira y deja enfriar. Introduce las tortas en una bolsita de plástico y rómpelas con la mano. Pon a reducir la melaza de arroz en un cazo. Añade los piñones y los pistachos y cocina durante 10 minutos aproximadamente. Incorpora las tortas de

arroz estrujadas, remueve y coloca la mezcla entre dos trozos de papel de hornear. Estira la teja con un rodillo y deja que se enfríe. Retira los papeles y trocea.

Sirve el arroz con leche y espolvorea con una pizca de canela. Decora con menta y acompaña con las tejas de frutos secos.

7. CAPRICHO DE MASCARPONE Y FRUTOS SECOS (2 p.)

1 copa de licor de avellana
250 g de queso mascarpone
200 g de chocolate blanco de cobertura
frutos secos variados garrapiñados
hojas de menta
flores de pensamiento

Para el bizcocho

2 huevos
50 g de azúcar
50 g de harina

Para el baño de chocolate

100 g de chocolate de cobertura
75 ml de nata líquida
25 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de miel

Prepara el bizcocho. Monta los huevos con una batidora eléctrica de varillas, añade el azúcar y sigue montando. Agrega la harina tamizada y mezcla con movimientos envolventes. Coloca un papel de hornear sobre la placa y vierte encima la masa del bizcocho e introduce en el horno a 170 grados durante 7 minutos.

Funde el chocolate blanco y mézclalo con el mascarpone. Deja que se enfríe e introdúcelo en una manga pastelera y reserva.

Para preparar el baño de chocolate, pon al fuego una cazuela con la nata, azúcar, mantequilla y miel. Aparta del fuego y añade el chocolate. Mezcla bien hasta que se derrita el chocolate y quede una crema ligera.

Sirve con un cortapastas el bizcocho, emborráchalo con el licor y rellena el molde con la crema de mascarpone. Retira el cortapastas y cubre con el baño de chocolate. Acompaña con los frutos secos garrapiñados y adorna con hojas de menta y flores de pensamiento.

8. COPA ARRALDE (6 p.)

¾ de l de leche
¼ de l de nata líquida
1 palo de canela
100 g de azúcar
90 g de arroz
½ l de helado de vainilla
chocolate de cobertura
12 barquillos
hojas de menta
frambuesas
moras
grosellas

Pon la leche, la nata, el palo de canela y el arroz en una cazuela. Pon a cocer a fuego fuerte removiendo de vez en cuando para que el arroz no se pegue.

Cuando empiece hervir, baja el fuego y déjalo cocer durante 30 minutos. Agrega el azúcar y deja cocer durante 10 minutos más. Deja enfriar.

Retira el helado del congelador un poco antes de servirlo y córtalo en trozos.

Sirve en copas individuales unas frutillas (moras, frambuesas, grosellas), un trozo de helado y un poco de arroz con leche. Ralla el chocolate y pon un poco en cada copa. Adorna con 1-2 barquillos, hojas de menta y más frutillas.

9. COPA DE MELOCOTÓN Y MORAS (4 p.)

4 yogures de melocotón con bífidus
250 g de moras
1 melocotón
½ lámina de hojaldre
3 hojas de gelatina
3 cucharadas de azúcar
6 galletas
2 cucharadas de crujiente

de frambuesa
hojas de menta

Espolvorea ligeramente el hojaldre con azúcar. Estíralo un poco con un rodillo y corta tiras de 15 x 1 centímetros, dóblalas en V y hornéalas a 190 grados durante 10 minutos (con el horno precalentado).

Cocina las moras con 2 cucharadas de azúcar durante 4-5 minutos. Remoja la gelatina en un bol con agua fría, escúrrela y disuélvela en la salsa de moras. Cuela la mezcla y repártela en 4 botes. Deja que se enfríen.

Bate con una cuchara los yogures y repártelos en los 4 botes. Pela y pica el melocotón en daditos y repártelos en los botes.

Pica las galletas con un cuchillo y distribuye en los botes. Pon encima el crujiente de frambuesa. Decora con los palitos de hojaldre y con unas hojas de menta.

10. CREMA BAVAROISE CON MELOCOTONES (6-8 p.)

10 melocotones
½ litro de leche
250 g de azúcar glas
8 yemas de huevo
1 vaina de vainilla
2 láminas de gelatina
(cola de pescado)
½ l de nata
6 cucharadas de azúcar

Para decorar

mermelada de melocotón
licor de cereza
frutas del bosque
hojas de menta

Pela los melocotones y ponlos a cocer en la olla a presión con un vaso de agua y 4 cucharadas de azúcar. Deja cocer durante 3 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor. Deja templar, escúrrelos y córtalos en gajos.

Pon la leche (reserva un poco) a cocer con la mitad del azúcar glas y la vaina de vainilla (abierta). Mezcla en un bol el resto del azúcar glas y la leche reservada anteriormente. Agrega las yemas de huevo y sigue mezclando. Vierte en el bol un poco de la leche caliente y bate un poco. Pasa la mezcla del bol a la cazuela y cuece durante un par de minutos, sin dejar de revolver. Es importante que no hierva. Retira del fuego y agrega las láminas de gelatina (previamente remojadas en agua) y mezcla hasta que queden diluidas. Deja enfriar.

Con una batidora de varillas monta la nata con las otras 2 cucharadas de azúcar. Agrega la nata a la crema anterior y mezcla suavemente con movimientos envolventes. Vierte la mezcla en moldes individuales e introduce en el frigorífico durante 2-3 horas.

Desmolda, introduciendo los moldes en un recipiente con agua hirviendo. Sirve en cada plato la crema de bavaroise, unos gajos

de melocotón y decora a tu gusto utilizando mermelada de albaricoque, licor, frutas del bosque y hojas de menta.

11. CREMA BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS (2 p.)

11. 4 yemas de huevo
6 cucharadas de azúcar
½ l de nata líquida
1 vaina de vainilla
fresas
frambuesas
grosellas
hojas de menta

Vierte la nata (reserva un poco) en una cazuela junto con la vaina de vainilla abierta por la mitad a lo largo, 2 cucharadas de azúcar y llévala a ebullición. Aparta del fuego, deja entibiar y retira la vaina.

Bate las yemas de huevo y 2 cucharadas de azúcar hasta montarlas ligeramente. Incorpora, poco a poco, primero la nata líquida fría y mezcla. Después añade la nata hervida. Mezcla bien y vierte de nuevo la mezcla en un cazo. A fuego lento, sin que llegue a hervir, remuévelo suavemente hasta que la crema engorde.

Distribuye la crema en dos cuencos individuales, deja que se templen primero e introdúcelos en el frigorífico a continuación. Antes de servir espolvorea una cucharada de azúcar en cada cuenco y quémalo con un quemador (o gratínalo en el grill).

Añade los frutos rojos limpios, las fresas fileteadas, las grosellas y las frambuesas. Adorna con hojas de menta y sirve.

12. CREMA CATALANA CON SORPRESA (2 p.)

12. 3 yemas de huevo
375 ml de leche
75 g de azúcar
12 g de harina de maíz refinada
1 trozo de corteza de limón
2 trozos de corteza de naranja
2 cucharadas de mermelada de naranja
frambuesas
grosellas
2 cucharadas de azúcar para caramelizar

Pon a calentar la leche en un cazo con la corteza de limón y las de naranja (reserva un poco de leche). Deja en infusión.

Pon en un bol la harina, el azúcar y la leche que habías reservado. Remueve un poco e incorpora las yemas de huevo. Mezcla bien.

Cuela la leche aromatizada en el bol con las yemas. Mezcla y pasa el conjunto al cazo y ponlo de nuevo al fuego. Cocina a fuego suave hasta que se espese y adquiera textura de crema. Deja enfriar.

Coloca en la base de las copas unas frambuesas, cubre con la mermelada de naranja y rellena con la crema. Espolvorea una cucharada de azúcar por encima y caramelízala con un soplete. Decora las copas con unas grosellas y sirve.

13. CREMA DE AGUACATE (6-8 p.)
3 aguacates maduros
250 g de leche condensada
canela molida
cubitos de hielo
grosellas
hojas de menta

Pela los aguacates, retira el hueso y trocéalos.

Ponlos en un bol con la leche condensada, un poco de agua y una pizca de canela. Bate todo y cuando quede una crema fina coloca en copas individuales con unos cubitos de hielo y unas grosellas en el fondo.

Decora con grosellas y hojas de menta y sirve muy frío.

14. CREMA DE ARROZ (2 p.)

14. huevo
1 lima
30 g de harina de arroz
90 g de azúcar
400 ml de leche
licor de naranja
canela molida
2 hojas de menta

Mezcla en un bol la harina de arroz con una pizca de leche y el azúcar. Bate para que se disuelva todo bien y júntalo con el resto de la leche en un cazo. Cuece a fuego lento. Separa la yema del huevo (reserva la clara) y añádela. Vierte un chorrito de licor de naranja y agrega dos tiras de corteza de lima. Remueve con una varilla para que no se pegue. Cuando esté espeso, cambia la masa a otro recipiente y cubre con film de cocina.

Monta la clara de huevo a punto de nieve y mézclala con la crema de arroz.

Coloca la crema de arroz en dos copas y deja que se enfríe. Espolvorea canela por encima, ralla un poco de corteza de lima y adorna con unas hojitas de menta.

15. CREMA DE AVELLANAS Y CACAO (6 p.)

15. 65 g de avellanas tostadas
65 g de cacao amargo
160 g de azúcar
90 g de leche en polvo
pan de molde tostado (opcional)

Tritura las avellanas y colócalas en un bol. Añade el azúcar, el cacao y la leche en polvo y mezcla bien. Incorpora 100 ml de agua poco a poco sin dejar de remover hasta que queden los ingredientes perfectamente integrados.

Pon el bol al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo) y cocina durante unos 5 minutos sin dejar de remover. Aparta del fuego y deja enfriar.

En el momento de servir puedes acompañar la crema con unas tostadas de pan de molde o rellenar un bizcocho.

16. CREMA DE BRIÑONES (4-6 p.)

½ kg de briñones o nectarinas deshuesados
½ kg de azúcar
200 ml de nata líquida
1 copita de licor de naranja
canela molida

Pon a calentar en un cazo un chorrito de agua con el azúcar junto con los briñones o nectarinas deshuesados y déjalos cocer durante 15 minutos aproximadamente. Aparta del fuego y déjalo enfriar. Retira parte del líquido. Añade la nata, que habrás montado, mezcla bien y agrega el licor de naranja.

Sirve en unas copas y espolvorea con canela molida.

17. CREMA DE CHOCOLATE CON NARANJA (2 p.)

250 g de chocolate
½ naranja
2 nueces de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
100 ml de nata para montar
1 vasito de licor de naranja
hojas de menta

Trocea la naranja sin quitar la corteza y ponla a cocer en una cazuela con una cucharada de azúcar. Cocina a fuego suave durante 10 minutos.

Trocea el chocolate y ponlo en un bol con la mantequilla al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo). Deja que se fundan. Retira el bol del fuego y moja con el licor de naranja. Mezcla bien y deja templar.

Pon la nata (debe estar bien fría) en un bol y móntala con una batidora de varillas. Agrega una cucharada de azúcar y bate un poco más hasta que adquiera consistencia. Incorpora al chocolate y mezcla bien con suaves movimientos envolventes.

Coloca un poco de naranja en la base de las copas, salsea por encima con el chocolate y agrega más naranja. Decora con

hojas de menta y sirve.

18. CREMA DE FRUTAS CON BARQUILLO (4 p.)

18. 2 plátanos
1 pera
1 manzana
1 naranja
5 fresas
8 galletas
1 vaso de leche
hojas de menta
Para el barquillo
80 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
2 claras de huevo
60 g de harina

Para los barquillos, pon en un bol la harina, el azúcar, la mantequilla fundida (reserva un poco) y las claras. Bate bien hasta conseguir una masa homogénea.

Cubre un par de placas con papel de hornear, úntalas con la mantequilla reservada anteriormente. Pon pequeñas porciones de la masa y extiéndelas con una cuchara. Introduce en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 8 minutos.

Sácalos del horno y dales forma en el momento.

Pela y trocea los plátanos, la pera y la manzana y colócalos en una jarra. Pica las fresas e incorpóralas. Exprime la naranja y vierte el zumo sobre la fruta. Trocea las galletas e incorpóralas. Añade la leche y tritura todo con una batidora eléctrica.

Sirve a tu gusto en recipientes individuales un poco de puré y un barquillo. Adorna con hojas de menta.

19. CREMA DE GALLETAS Y PLÁTANO (4 p.)
16 galletas tostadas
5 plátanos
8 fresas
4 cucharadas de leche condensada
zumo de 1 limón

1 copa de licor de manzana
hojas de menta

Pela los plátanos, corta en rodajas y colócalos en un vaso batidor. Agrega las galletas troceadas.

Limpia las fresas, retírales el tallo e incorpora al vaso.

Moja la fruta con el zumo de limón. Vierte la leche condensada y el licor de manzana. Tritura con la batidora eléctrica hasta que tengas una crema homogénea.

Sirve la crema de galletas y plátano en copas y decora con hojas de menta.

20. CREMA DE LECHE CON SALSA DE CEREZA (4 p.)

400 g de cerezas
100 g de almendras crudas
150 g de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz refinada
2 claras de huevo
1 palo de canela
1 vaso de leche
melaza de arroz
hojas de menta

Prepara una crema mezclando en un bol la harina de maíz refinada, 2 cucharadas de azúcar y parte de la leche sin que quede ningún grumo. Por otro lado, pon a calentar la leche con la canela. Vierte esta leche aromatizada a la mezcla del bol y vuelve a añadir todo a la cazuela. Remueve continuamente hasta que se espese. Retira del fuego y deja que se enfríe.

Pon un chorro de agua a calentar en una cazuela con el resto del azúcar para hacer un jarabe espesito. Bate con la batidora de varillas las claras de huevo y añade el jarabe mientras sigues batiendo con la batidora hasta que el merengue se enfríe.

Tuesta las almendras en el horno a temperatura suave y pica parte de las almendras. Mezcla el merengue (reserva un poco), las almendras y la crema.

Limpia y deshuesa las cerezas. Tritúralas y cuélalas.

Sirve la mezcla de merengue y crema en el fondo de las copas, encima la crema de cereza y termina con una cucharada de merengue. Adorna con unas almendras enteras, cerezas enteras, unos hilos de melaza de arroz y menta.

21. CREMA DE LECHE Y YEMAS CON FRESITAS Y PIMIENTA (2 p.)

100 g de fresitas
3 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
¼ de l de leche
1 trozo de corteza de limón
1 vaina de vainilla
pimienta
canela molida
hojas de menta

Pon a calentar la leche en una cazuela (reserva 2-3 cucharadas). Añade una cucharada de azúcar, la vaina de vainilla abierta a lo largo y la corteza de limón. Cocina la crema durante 10-15 minutos.

Pon las yemas en un bol, añade la leche reservada y mezcla bien. Agrega la crema, remueve y pasa el conjunto de nuevo a la cazuela al fuego (de esta forma la crema no hierve y la leche no se corta). Cuando tome cuerpo, pasa la crema a un bol y deja templar.

Limpia las fresas, retírales el rabo y corta en láminas. Colócalas en una fuente apta para el horno y espolvorea con azúcar y pimienta. Introduce en el horno a 200 grados durante 2-3 minutos.

Sirve la crema en cuencos y añade en el centro las fresas con pimienta. Espolvorea una pizca de canela y decora con unas hojitas de menta.

22. CREMA DE LIMÓN (4 p.)

3 limones
6 cucharadas de leche condensada

4 huevos
1 copita de anís dulce
2 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Pela los limones y extrae su pulpa retirando las pepitas. Si quieres rellenarlos, corta la parte superior y vacía con cuidado de no romperlos.

Separa las claras de las yemas de los 4 huevos. Mezcla en un bol las yemas, junto con la pulpa de los limones y la leche condensada. Añade el anís. Posteriormente, monta las claras a punto de nieve con 2 cucharadas de azúcar y agrega el batido mezclando todo bien.

Mete la crema en el frigorífico una hora antes de tomarla.

También puedes rellenar los limones huecos con la crema. Decora con una hoja de menta.

23. CREMA DE MANDARINA (4 p.)

23. zumo de 8 mandarinas
1 mandarina
6 yemas de huevo
1 cucharada de harina de maíz refinada
4 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Ralla la corteza de la mandarina y reserva. Saca los gajos retirando bien la piel blanca (que amarga). Reserva.

Mezcla la harina con dos cucharadas de azúcar en un bol. Añade un chorrito del zumo de las mandarinas y sigue mezclando. Incorpora las yemas y bate bien. Reserva.

Pon a calentar el resto del zumo de mandarina en un cazo y añade la ralladura reservada. Para evitar que salgan grumos, cuando el zumo empiece a hervir vierte un poco a la mezcla anterior con las yemas. Remueve bien y pasa todo al cazo. Cocina el conjunto hasta que esté espeso.

Reparte la mezcla en 4 recipientes y deja templar.

Espolvorea en el centro de cada recipiente un poco de azúcar y quema la superficie con un soplete. Añade encima unos gajos de mandarina y decora con unas hojitas de menta.

24. CREMA DE PIÑA CON QUESO FRESCO (2 p.)

24. 4 rodajas de piña en almíbar
200 ml de nata líquida
50 g de queso de untar
1 cucharada de azúcar glas
hojas de menta

Pica las rodajas de piña, colócalas en el vaso batidor y tritura con una batidora eléctrica. Cuela bien, añade el queso mezclándolo hasta que quede esponjoso y reserva.

Pon la nata en un bol, monta con una varilla de mano y agrega una cucharada de azúcar. Mézclalo bien.

Sirve en las copas, colocando en el fondo una capa de puré de piña con queso y encima una capa de nata. Adorna con hojas de menta.

25. CREMA DE PLÁTANOS (6-8 p.)

25. 3 plátanos
½ l de leche
2 huevos
2 cucharadas de harina
de maíz refinada
4 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla
frambuesas

Casca los huevos y separa las claras de las yemas. Deshaz en un bol las yemas con un chorrito de leche. Añade 2 cucharadas de azúcar y la harina de maíz diluida en un poco de leche. Mézclalo todo bien. El resto de la leche hiérvela con la vainilla.

Añade la mezcla de las yemas poco a poco y sigue calentando a fuego suave sin parar de remover.

Agrega 2 plátanos aplastados y mezcla bien. Sigue calentando y removiendo durante 5 minutos hasta que esté espeso.

Sirve en una fuente la crema de plátanos y decora con 1 plátano en rodajas, unas frambuesas y montoncitos de clara montada a punto de nieve con 2 cucharadas de azúcar.

26. CREMA DE YOGUR GRATINADA (4 p.)

4 yogures con bífidus
5 huevos
4 cucharadas soperas de azúcar glas
1 limón
hojas de menta

Casca los huevos y separa las claras de las yemas. Reserva por separado.

Abre los yogures y ponlos en una jarra. Agrega 2 cucharadas de azúcar glas y las yemas. Tritura con la batidora eléctrica.

Rellena los moldes y hornéalos a 150 grados durante 20 -25 minutos (con el horno precalentado). Retíralos del horno y deja que se enfríen.

Con una batidora de varillas monta las claras a punto de nieve con la ralladura de limón. Cuando casi estén montadas añade 2 cucharadas de azúcar glas. Sigue montando. Introduce el merengue en una manga pastelera y adorna los recipientes. Gratínalos brevemente en el horno y adórnalos con unas hojas de menta.

27. CREMA FRÍA DE WHISKY (4 p.)

27. *Para la crema de whisky*

250 ml de whisky
250 ml de nata líquida
370 ml de leche condensada
2 cucharadas de sirope de chocolate
1 cucharadita de café soluble
1 cucharadita de extracto de vainilla líquida
hojas de menta
barquillos

Para el hielo de café

1 vaso de café
2 hojas de gelatina

Para el hielo de café, pon en remojo las hojas de gelatina en agua fría hasta que se ablanden. Calienta el café, añade las hojas de gelatina y mezcla bien hasta que se disuelvan. Pasa la mezcla a una fuente e introduce en el congelador hasta que se endurezca. Reserva.

Pon a calentar el whisky, flambéalo y deja que se evapore parte del alcohol. Coloca todos los ingredientes en el vaso batidor y tritura la mezcla durante 45 segundos aproximadamente. Cuela la mezcla, pásala a una jarra y resérvala en el frigorífico.

Sirve, y, para decorar, rasca el hielo de café con un tenedor. Decora también con los barquillos y con una hojita de menta.

28. CREMA VALENCIANA (2 p.)

350 ml de horchata
2 cucharadas de azúcar
40 g de harina de maíz refinada
corteza de 1 limón
corteza de 1 naranja
hojas de menta

Para hacer la crema, vierte dos vasos de horchata en una cazuela al fuego. Limpia el limón y la naranja y con un rallador

rállalos sobre la cazuela.

Pon la harina de maíz y el resto de horchata en un bol y mezcla bien. Agrega esta mezcla a la cazuela y remueve todo bien con una varilla hasta que quede una crema espesa.

Reparte la crema en dos moldes y envuélvelos con film de cocina de manera que no haya vapor ni gotee. Introdúcelos en el frigorífico y deja enfriar unos minutos.

Para emplatar, saca los moldes del frigorífico. Espolvorea una cucharada de azúcar encima de cada uno y quema con un soplete la parte de arriba. Decora con menta y sirve.

29. CUAJADA (6-8 p.)

1 l de leche de oveja
gotas de cuajo
1 cucharadita de azúcar
miel
canela molida

Pon la leche en un cazo, agrega una cucharadita de azúcar y ponla a hervir sin dejar de remover. Cuando hierva, retírala del fuego, deja que se temple un poco y pásala a una jarra. Espera a que alcance la temperatura del cuerpo (37 grados). Para comprobarlo, introduce un dedo de la mano y si no te quemas es el momento de seguir con la receta.

Pon 3 gotitas de cuajo en cada recipiente y reparte la leche. Espera a que esté cuajada sin mover los recipientes.

Al servir, puedes regarlas con un poco de miel o espolvorearlas con un poco de canela.

30. CUAJADITOS LIGEROS (4 p.)

30½ l de leche
6 yemas de huevo
110 g de azúcar
12 g de hojas de gelatina
50 g de almendra picada
½ palo de canela
2 anises estrellados
2 clavos de olor
semillas de cardamomo
1 kiwi
fisalis
hojas de menta
pétalos de pensamientos

Pon en remojo las hojas de gelatina. Aromatiza la leche (reserva un poco) a fuego suave con el palo de canela, el anís, las semillas de cardamomo, los clavos y 60 gramos de azúcar (3 cucharadas).

Por otro lado, bate las yemas de huevo y mézclalas con la leche reservada. Añade la leche aromatizada (colada) y vuelve a introducir todo en el cazo. Removiendo continuamente con unas varillas, espera a que se espese ligeramente y retira del fuego. Escurre y seca las hojas de gelatina, añádelas y remueve hasta que se disuelvan. Reparte esta crema en moldes individuales, introdúcelos en el frigorífico cubiertos con film de cocina y espera a que se enfríen y cuajen.

Para acompañar, prepara unas almendras garrapiñadas. Pon en una sartén unas gotas de agua con 50 gramos de azúcar. Cuando esté blanquecino añade las almendras picadas y removiendo continuamente espera a que las almendras tomen un color dorado. Deja que se enfríen sobre papel de hornear.

Sirve estos cuajaditos desmoldados con la almendra garrapiñada y acompaña con unos gajos de kiwi y fisalis. Adorna con un poco de menta y unos pétalos de pensamientos.

31. GOXUAS (4-6 p.)

31. *Para la crema pastelera*

½ l de leche
1 huevo
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
30 g de harina de maíz refinada
1 palo de canela
250 ml de nata
4-6 rebanadas de bizcocho
5 cucharadas de azúcar
1 chorrito de ron
caramelo líquido (opcional)

Para hacer la crema pastelera, pon la leche (reserva un poco) y un palo de canela a calentar en una cazuela.

Pon la harina de maíz refinada con el azúcar en un cuenco y mezcla bien. Vierte la leche reservada anteriormente y remueve bien. Añade las 3 yemas y el huevo y mezcla. Agrega un poco de la leche caliente de la cazuela, remueve y vierte todo nuevamente a la cazuela. Mantén al fuego sin dejar de remover hasta que se espese.

Pon 4 cucharadas de azúcar y 4 de agua en un cazo y cocina hasta que se disuelva el azúcar. Pasa el almíbar a un cuenco, añade el ron y mezcla bien. Emborracha los bizcochos con esta mezcla y reserva.

Para emplatar, pon una cucharada de nata en el fondo de los cuencos en los que vayas a servir el postre. Coloca encima un trozo de bizcocho borracho y una capa de crema pastelera de 3 centímetros aproximadamente. Espolvorea con azúcar y quema por encima con un quemador. Si no tienes quemador, haz un caramelo y vierte unos hilos por encima en el momento de servir el postre. Preséntalo frío.

32. MACEDONIA CON CREMA DE YEMA CARAMELIZADA (4 p.)

1 plátano

200 g de fresas
100 g de frambuesas
½ l de nata líquida
4 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de azúcar moreno
5 yemas de huevo
½ vaina de vainilla
licor de melocotón
hojas de menta

Para hacer la macedonia, limpia y trocea las fresas, pela y trocea el plátano y mézclalos con las frambuesas y dos cucharadas de azúcar moreno y el licor. Mezcla bien y deja que repose.

En un cazo pon al fuego la nata (reserva un poco), 3 cucharadas de azúcar y la vainilla abierta. En un recipiente bate las yemas con el resto de la nata, añade la nata calentada, mezcla bien y vuelve a verterlo en el cazo. Remueve a fuego suave hasta que se espese ligeramente. Retira del fuego y deja que se enfríe.

Pon en copas o moldes individuales la macedonia y cubre con la crema. Espolvorea unas con azúcar blanco y otras con moreno y quema con el quemador.

Sirve las copas de macedonia y crema y adorna con hojas de menta.

33. MUXU GOXO (4 p.)

33. 4 huevos
75 g de azúcar
75 g de mantequilla
½ l de leche
hojas de menta

Calienta el horno.

Pon en un cuenco el azúcar (reserva una cucharada) y los huevos y mezcla todo bien.

Agrega la leche y la mantequilla derretida. Mezcla bien.

Pon la mezcla en varios moldes individuales y hornea a 180 grados durante media hora aproximadamente, hasta que se cuaje. Espolvorea con un poco de azúcar y gratina. Decora con hojas de menta y sirve.

34. NATILLA DE FRESAS (6 p.)

34. 750 ml de leche
100 g de azúcar
300 g de fresas
1 cucharadita de harina
de maíz refinada
5 huevos
helado de limón
hojas de menta
minikiwis

Limpia las fresas y quítale los rabos. Trocéalas, añádeles la mitad del azúcar y tritúralas. Cuela y reserva.

Calienta la leche (reserva un poco) a fuego muy suave, sin que llegue a hervir.

Aparte, bate los huevos con un poco de leche y diluye la harina de maíz refinada con otro poco de leche. Agrega los huevos a la leche templada sin dejar de remover y vierte también la harina de maíz refinada diluida en leche. Sigue removiendo hasta que se espese un poco. Pasa a un recipiente y espera a que se enfríe.

Mezcla el zumo de fresa con la natilla cuando esté fría. Pica unas hojas de menta.

Sirve la natilla de fresa con una bola de helado y acompaña con unas fresas troceadas y unos minikiwis con menta picada.

35. NATILLA FRÍA CON TEJA DE AVELLANAS Y CÍTRICOS

(4 p.)

35. huevos
¼ de l de leche
75 g de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de azúcar glas
50 g de avellanas tostadas
2 frutas de la pasión (maracuyás)
ralladura de 1 limón
ralladura de 1 naranja
1 vaina de vainilla
pétalos de rosa comestibles
hojas de menta

Para las natillas, pon a calentar la leche (reserva un poco) en un cazo con la vaina de vainilla abierta en dos a lo largo y una cucharada de azúcar. Deja en infusión.

Separa las claras de las yemas.

Mezcla las yemas con el resto del azúcar y la leche reservada en un bol. Incorpora la leche aromatizada, retira la vainilla, bate con la varilla y vierte de nuevo la mezcla al cazo sin dejar de remover hasta que se espese. Aparta del fuego y deja enfriar.

Para las tejas, mezcla dos claras de huevo con el azúcar glas en un bol. Añade las ralladuras de las cortezas del limón y la naranja y las avellanas molidas. Agrega la mantequilla fundida y tritura con la batidora eléctrica. Reserva.

Forra una bandeja de horno con papel de hornear y pinta el papel con un poco de mantequilla derretida. Coloca encima unos montoncitos de la mezcla anterior y estíralos bien con un rodillo formando pequeños discos. Hornea en el horno a 170 grados durante 10 minutos. Retira y (antes de que se enfríen) dales forma a las tejas colocándolas sobre un rodillo o una botella.

Pela las 2 frutas de la pasión y pásalas por un chino. Aplasta bien para sacar el jugo. Reserva.

Sirve las natillas en cuencos y acompaña con las tejas. Salsea

con el jugo de la fruta de la pasión y decora con unos pétalos de rosa y unas hojas de menta.

36. NATILLAS (6 p.)

36. l de leche
150 g de azúcar
12 yemas de huevo
1 vaina de vainilla
6 galletas
canela molida
hojas de menta

Pon las yemas de huevo en un bol grande y bátelas. Añade un vaso de leche y mezcla bien.

Pon el resto de la leche en una cazuela. Abre la vaina de vainilla y añádela. Agrega el azúcar y cuece a fuego suave hasta que empiece a hervir.

Agrega un par de cacillos de la leche caliente a la mezcla de las yemas. Remueve y vierte nuevamente a la cazuela. Cocina a fuego suave, removiendo constantemente, hasta que coja cuerpo (esto se nota cuando al mover la cazuela la natilla se mueve en bloque y cuando la espumita de los bordes desaparece). Hay que tener mucho cuidado de que no hierva porque se puede cortar.

Pasa las natillas a un bol grande y deja que se enfríen. Sirve en recipientes individuales, espolvoréalas con un poco de canela molida y coloca una galleta encima de cada una. Adorna con hojas de menta.

37. NATILLAS CON FRUTAS (6-8 p.)

37. l de leche
12 yemas de huevo
150 g de azúcar
2 palitos de canela o
vainilla
8 frambuesas
1 plátano
8 trozos de piña
4 fresones
8 fresas silvestres
canela molida

Para preparar las natillas, pon a calentar la leche (reserva 1 vaso) con los palitos de canela o vainilla y el azúcar, sin que llegue a hervir.

En un bol mezcla las yemas con la leche fría que has reservado, teniendo cuidado de no batir para que no salga espuma. Añade esta mezcla a la leche caliente y baja el fuego. Remueve, sin batir, durante 4 o 5 minutos hasta que se espese, poniendo especial cuidado en que no hierva. Por último, déjalas enfriar, removiendo de vez en cuando. Puedes colarlas para que te queden más finas.

Para terminar, en un plato o fuente, coloca una capa de natillas y sobre estas la fruta limpia y troceada. Espolvorea con canela molida y sirve.

38. NATILLAS DE MORAS (6-8 p.)

38. l de leche
8 cucharadas de mermelada de moras
1 cucharada de azúcar
3 cucharadas de harina de maíz refinada
moras silvestres
canela molida
hojas de menta

Calienta la leche con el azúcar y la harina de maíz previamente diluida en un poco de leche fría. Sigue calentando y removiendo hasta que se espese.

Retira la crema del fuego y reserva parte. Al resto añádele la mermelada colada procurando que se mezcle bien.

La mermelada puedes prepararla reduciendo al calor moras con azúcar (un kg de azúcar por cada kg de moras) y colándola a continuación.

Por último, vierte las natillas en copas de postre alternando los dos colores. Deja enfriar y sirve estas natillas espolvoreadas con canela y decoradas con moras silvestres y hojas de menta.

39. NATILLAS DE SOJA Y AVENA (4 p.)
2 cucharadas de soja blanca cocida
2 cucharadas de copos de avena
2 cucharadas de pasas de corinto remojadas
3 huevos
½ l de leche de soja
1 cucharadita de azúcar mascabado o moreno
½ cucharada de harina de maíz
2 cucharadas de melaza de arroz o miel
1 trozo de corteza de limón
1 vaina de vainilla
grosellas
arándanos
hojas de menta

Pon a hervir la leche de soja en un cazo y añade la corteza de limón y la vaina de vainilla abierta en dos a lo largo. Deja en

infusión. Retira la vainilla y pica la corteza de limón. Reserva.

Casca los huevos en un bol y bátelos con el azúcar hasta que queden espumosos. Añade la harina y los copos de avena y vierte poco a poco la leche aromatizada. Incorpora la mezcla de nuevo al cazo y agrega la soja. Cocina sin dejar de remover hasta que se espese y adquiera textura de natilla. Añade las pasas y deja enfriar.

Sirve las natillas en cuencos y espolvorea la corteza de limón picada por encima. Decora con unas grosellas y arándanos, unas hojas de menta y salsea con unos hilos de melaza o miel.

40. NATILLAS DOS SABORES (2 p.)

250 ml de leche
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de café soluble
4 yemas de huevo
chocolate de cobertura rallado
grosellas
almendras fileteadas
aceite de oliva
hojas de menta

Calienta, sin que llegue a hervir, tres cuartas partes de la leche y el azúcar. Aparte, tuesta las almendras en una sartén con una gota de aceite y reserva.

Bate las yemas en un recipiente amplio. Incorpora el resto de la leche y remueve hasta ligar bien. Antes de que la leche empieza a hervir agrégala a la mezcla de las yemas y de aquí vuelve a introducir todo mezclado a la cazuela. Remueve bien con una varilla y aparta del fuego. Deja que repose en la cazuela unos minutos. A continuación, deja que la natilla se enfríe en otro bol, remueve un poco de vez en cuando, pero sin llegar a batirlo.

En otro bol mezcla la mitad de la natilla ya fría con el café soluble.

Sirve en copas de cristal. Intercala la natilla y la natilla de café,

de manera que se diferencien los dos colores. Espolvorea el chocolate rallado y adorna con unas almendras, unas grosellas y unas hojas de menta.

41. POSTRE DE CAFÉ (4 p.)

1 tacita de café (recién hecho)
1 cucharada de café soluble
4 huevos
3 cucharadas y media de azúcar
1 cucharadita de harina de maíz refinada
150 ml de nata líquida
200 ml de leche
almendra fileteada
chocolate blanco de cobertura
hojas de menta

Calienta la leche (reserva un poco) con el café y disuelve el café soluble. Separa las claras y las yemas. Mezcla las yemas con el resto de la leche y una cucharada y media de azúcar. Agrega la leche con el café, mezcla bien y vuelve a introducirlo en la cazuela a fuego suave sin que llegue a hervir y removiendo de vez en cuando. Deslíe la harina de maíz refinada en un poco de agua y viértela a la mezcla mientras das vueltas con una cuchara de palo. Cuando se haya espesado lo suficiente, retíralo a un recipiente y deja que se enfríe.

Prepara un merengue montando las claras con dos cucharadas de azúcar con la batidora de varillas. Aparte, semimonta la nata. Mezcla tres cucharadas de nata semimontada con la crema de café suavemente y añade, también muy suavemente, el merengue.

Tuesta las almendras en una sartén y ralla el chocolate.

Introduce la crema en una manga pastelera, y pon la crema de café en copas, espolvorea con la almendra y el chocolate. Adorna con hojas de menta.

Mousses

1. MOUSSE DE AGUACATE CON HIGOS SECOS (4 p.)

1 aguacate
2 higos secos
1 cucharada de
miel
3 claras de huevo
1 naranja
50 g de hojaldre
sal
harina
azúcar
almendra molida

Amasa y estira el hojaldre con un rodillo y espolvorea harina para que no se pegue. Con las manos haz unos rollos finos y largos. Espolvorea también azúcar y almendra molida, y sigue enrollando. Corta en tiras de unos 10 centímetros. Coloca estas tiras en una placa con papel de hornear y hornea a 200 grados durante 20 minutos.

Monta las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y con la batidora de varillas.

Pela y deshuesa el aguacate. Aplástalo con un tenedor hasta que se reduzca la pulpa a puré y añade la miel y la corteza de naranja rallada. Incorpora los higos bien picados y agrega las claras. Mezcla todo suavemente.

Sirve esta mousse de aguacate con higos acompañada con los crujientes de hojaldre.

2. MOUSSE DE CAFÉ (4 p.)

3 yemas de huevo
3 cucharadas de azúcar
175 ml de nata líquida
1 cucharada de café soluble
chocolate blanco de cobertura

chocolate negro de cobertura
hojas de menta

Pon el azúcar y cuatro cucharadas de agua al fuego en una cazuela. Añade el café soluble, remueve y espera a que se disuelva el azúcar y el café. Deja que hierva 3 minutos.

Bate las yemas con una batidora eléctrica de varillas y vete añadiéndoles el jarabe anterior, sin dejar de batir hasta que la mezcla se temple y esté esponjosa. Aparte, monta la nata bien fría con unas varillas.

Mezcla las yemas y la nata, vierte en copas individuales y mételas en el frigorífico. Ralla las dos clases de chocolate.

Sirve la mousse y adorna con las virutas de chocolate y adorna con hojas de menta.

3. MOUSSE DE CHOCOLATE (4 p.)

175 g de chocolate de cobertura
30 g de mantequilla
4 huevos
80 g de azúcar
1 copita de ron o brandy
nata montada
corteza de limón
hojas de menta

Deshaz el chocolate en el microondas. Una vez deshecho, vierte un poco sobre las yemas, que habrás separado de las claras, y bate con cuidado. Vierte esta mezcla sobre el chocolate y pon a calentar a fuego suave, agrega la mantequilla y remueve hasta que se deshaga. Vierte el licor y deja enfriar ya fuera del fuego.

Monta las claras a punto de nieve, añade el azúcar poco a poco y sigue batiendo. A continuación, echa un poco de la clara sobre el chocolate, mézclalo bien y viértelo sobre el resto de las claras, remueve con cuidado para que quede esponjoso.

Reparte la mousse en copas individuales y mételas en el

frigorífico al menos durante 1 hora.

Por último, adorna con la nata, hojas de menta y unas tiras de corteza de limón.

4. MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTAS (8 p.)

400 ml de nata para montar
180 g de chocolate blanco
4 hojas de gelatina
4 fresas
1 kiwi
1 rodaja de piña
2 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Funde el chocolate blanco al baño maría y deja que se temple un poco. Reserva.

Por otro lado, monta la nata (reserva 100 ml) con una batidora eléctrica de varillas. Cuando esté casi montada añade el azúcar. Mezcla y reserva.

Remoja las hojas de gelatina en un bol con agua fría. Escurre. Pon a calentar la nata reservada en una cazuelita y añade la gelatina, mezcla hasta que se disuelva. Incorpora al chocolate fundido y mezcla. Añade un poco de nata montada, remueve bien y vierte la mezcla al bol de la nata montada. Mezcla bien. Reparte la mousse en los recipientes.

Pela el kiwi y la piña, y lava las fresas. Pica la fruta en daditos y repártelas sobre las mousses. Decora con unas hojitas de menta.

5. MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO (6-8 p.)

8 yemas de huevo
¾ de l de nata
180 g de azúcar
250 g de chocolate negro
250 g de chocolate blanco
galletas
virutas de chocolate
fideos de chocolate
grosellas
hojas de menta

Corta los chocolates (blanco y negro) y fúndelos por separado,

bien al baño maría o en el microondas.

Con una batidora de varillas monta por un lado la nata y por otro las yemas con el azúcar hasta que blanqueen y queden esponjosas.

Mezcla la nata y las yemas con movimientos suaves y envolventes. Divide la masa en dos y añade la mitad al chocolate blanco y el resto al chocolate negro.

Mezcla bien, introduce cada masa en una manga pastelera y sirve a tu gusto en pequeños recipientes de porcelana o cristal.

Acompaña con galletas y decora con virutas y fideos de chocolate, grosellas y hojas de menta.

6. MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMA DE NARANJA (4 p.)

6. 50 g de chocolate negro
de cobertura
1 naranja
2 claras de huevo
100 g de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
400 ml de leche
1 cucharada de harina de maíz refinada
16 frambuesas
2 onzas de chocolate blanco
de cobertura
hojas de menta

Para la mousse, pon el chocolate de cobertura troceado en un bol al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo). Deja que se funda.

Pon la mantequilla (a temperatura ambiente) con una cucharada de azúcar en un bol y bate con la batidora de varillas. Incorpora al chocolate fundido.

Pon las claras en un bol y móntalas con la batidora de varillas. Agrega al chocolate.

Para hacer la crema, mezcla en un bol la harina con dos cucharadas de azúcar y un chorrito de leche. Reserva.

Pon el resto de la leche a calentar en un cazo, agrega un trozo de corteza de naranja (sin las partes blancas) y deja en infusión. Cuela sobre el bol con la harina y mezcla bien. Pasa el conjunto de nuevo al cazo y cocina a fuego suave hasta que se espese, removiendo de vez en cuando. Moja con un chorrito del zumo de naranja y aparta del fuego. Deja enfriar.

Coloca una capa de crema en la base de las copas e incorpora unas frambuesas troceadas. Cubre con la mousse y espolvorea un poco de chocolate blanco rallado por encima. Decora con hojas de menta y sirve.

7. MOUSSE DE CHOCOLATE CON POMELO (4 p.)

200 g de chocolate de postres
100 ml de nata
2 cucharadas de azúcar
3 huevos
½ pomelo rojo
½ pomelo amarillo
hojas de menta

Trocea el chocolate (reserva una onza) y fúndelo al baño maría o en el microondas.

Separa las yemas y las claras de los huevos. Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas y blanquecinas. Añade el chocolate fundido y mezcla con la nata montada, incorpora también las claras a punto de nieve. Reserva frío.

Pela los pomelos y saca los gajos en vivo (retirando las pieles de cada gajo).

Sirve la mousse en copas. Pon en el fondo unos gajos de pomelo, vierte una capa de mousse y repite la operación. Espolvorea con la onza de chocolate rallada y adorna con hojas de menta.

8. MOUSSE DE FRESÓN (6 p.)

8¼ de kg de fresones
1 plátano
150 g de azúcar
¼ de l de nata montada
4 claras de huevo
hojas de menta

Lava los fresones y retírales el rabito.

Tritura en un bol los fresones con una batidora. Añade las claras montadas con el azúcar, mezcla bien, agrega la nata montada y sigue mezclando.

Sírvelo en copas y añade unos trocitos de plátano. Decora con hojas de menta.

9. MOUSSE DE FRUTAS DEL BOSQUE (2 p.)

125 g de frambuesas
50 g de grosellas
200 g de queso para untar
3 cucharadas de azúcar
100 ml de nata montada
ralladura de 1 limón
hojas de menta

Limpia las grosellas y las frambuesas (reserva 6 frambuesas para decorar) y colócalas en una sartén con una cucharada de azúcar. Tapa y cocina a fuego suave hasta que queden blanditas y suelten su jugo. Cuela y reserva las frutas.

Pon la nata en un bol y añade la ralladura de limón, dos cucharadas de azúcar y monta con la batidora de varillas hasta que adquiera una consistencia dura. Reserva.

Pon el queso en un bol, agrega las frutas y remueve. Incorpora la nata montada y mezcla con suaves movimientos envolventes.

Sirve la crema en las copas y cubre con film de cocina. Deja enfriar en el frigorífico. Después, retira el plástico.

Decora las copas con las frambuesas reservadas y unas hojas de menta. Sirve frío.

10. MOUSSE DE LIMÓN (6-8 p.)

10. 4 yogures de limón
½ l de nata montada
ralladura de 1 limón
100 g de azúcar
guindas
frambuesas
hojas de menta
canela molida

Mezcla en un bol con una varilla el azúcar, los yogures y la ralladura de limón. Agrega la nata montada y sigue mezclando.

Sirve muy frío en copas individuales. Adorna con canela molida, guindas, frambuesas y hojas de menta.

11. MOUSSE DE MARACUYÁ (4 p.)

11. 400 g de maracuyá (granadilla
o fruta de la pasión)
250 ml de almíbar de melocotón
4 cucharadas de azúcar
3 huevos
3 cucharaditas de harina
de maíz refinada
25 g de azúcar glas
frambuesas
hojas de menta

Corta los maracuyás y vacía su pulpa con una cuchara. Bate con la batidora y cuélalo.

Separa las claras y las yemas de los huevos.

Pon en un cazo la harina de maíz con un poco de agua fría. Mezcla e incorpora las yemas, el almíbar de melocotón, las 4 cucharadas de azúcar y un vaso grande de agua. Calienta hasta que se espese y deja enfriar.

Incorpora el jugo de maracuyá a la vez que vas batiendo con una varilla.

Monta las claras con el azúcar glas a punto de nieve y viértelo sobre la preparación anterior mezclando con cuidado para que quede esponjoso.

Por último, reparte la mousse en copas y enfríalo bien antes de servir. Decora con frambuesas y hojas de menta.

12. MOUSSE DE QUESO (2 p.)

12. 2 huevos
125 g de queso fresco
35 g de queso de untar
2 rebanadas de pan de molde
5 cucharadas de azúcar
½ vaso de leche
200 ml de crema fresca
una nuez de mantequilla
1 vaina de vainilla
hojas de menta
frutos rojos (arándanos, fresas y grosellas)
4 tejas

Calienta a fuego lento la leche con la crema fresca, 2 cucharadas soperas de azúcar y la vainilla abierta por la mitad. Cuando empiece a hervir añade el pan para que se empape bien. Retira la vainilla.

Mezcla los quesos con la crema de leche y el pan en el vaso de la batidora. Cuando esté templado tritúralo con la batidora hasta que quede una crema homogénea. Reserva.

Monta los huevos y una cucharada de azúcar con la batidora de varillas. Mézclalo con la crema de queso reservada. Repártelo en dos recipientes para horno untados con mantequilla y hornéalos a 170 grados durante 20-25 minutos.

Para el acompañamiento, calienta en una sartén 2 cucharadas de azúcar con los frutos rojos. Cuando se caramelicen retira la sartén del fuego.

Desmolda las mousse en dos platos y acompáñalas con los frutos rojos y un par de tejas. Da un toque de color con hojas de menta.

13. MOUSSE DE TURRÓN (2 p.)
150 g de turrón blando
3 claras de huevo
250 ml de leche

14-16 frambuesas
4 fresas
ralladura de 1 naranja
2 galletas
hojas de menta

Pon a calentar la leche en un cazo y agrega el turrón y la ralladura de naranja. Remueve hasta que se funda el turrón y pásalo a un bol.

Pon las claras de huevo en un bol y móntalas a punto de nieve con la batidora de varillas. Incorpóralas al turrón y mezcla con suaves movimientos envolventes hasta conseguir una masa homogénea. Tapa con film de cocina e introduce en el frigorífico. Deja enfriar.

Coloca en el fondo de las copas unas frambuesas, añade un poco de mousse e incorpora las galletas troceadas. Agrega más frambuesas y termina con mousse. Añade las fresas y decora con hojas de menta. Sirve frío.

14. MOUSSE DE UVA (4-6 p.)

14. 500 g de uvas blancas
¼ de l de vino blanco
½ lámina de cola de pescado
4 cucharadas de azúcar
½ vaso de nata
Para decorar
frambuesas
salsa de frambuesa
moras
grosellas
hojas de menta
Para el merengue
2 claras de huevo
4 cucharadas de azúcar

Lava los granos de uva, desgránalos y ponlos a cocer a fuego medio durante 45 minutos en una cazuela con el vino blanco y el azúcar. Remueve de vez en cuando con una cuchara de madera. Cuando esté a punto, añade la cola de pescado, previamente remojada en agua. Mezcla y pasa todo por un colador, procurando aplastar bien para que pase la pulpa.

Monta por separado la nata y las claras de huevo con el azúcar. Mezcla suavemente en un bol la nata, las claras y la salsa de uvas.

Sirve en cuencos individuales, salsea con la salsa de frambuesa, decora con frambuesas, moras, grosellas y hojas de menta.

15. MOUSSE DE YOGUR CON SALSA DE KIWI (4 p.)

15. 3 yogures naturales
100 g de nata montada
2 claras de huevo montadas
4 hojas de gelatina (8 g)
3 cucharadas de azúcar
zumo de 1 limón
hojas de menta

Para la salsa

2 kiwis
2 cucharadas de azúcar
zumo de 1 naranja

Pon las hojas de gelatina en remojo en agua fría. Calienta el zumo de limón y añade la gelatina remojada y escurrida. Mezcla bien hasta que se disuelva.

Bate los yogures con el azúcar y cuela encima el zumo de limón con la gelatina. Mezcla bien.

Incorpora las claras a punto de nieve y la nata montada. Mezcla bien. Reparte la mezcla en 4 moldes individuales y mételos en el frigorífico durante 30-60 minutos hasta que estén cuajados.

Para la salsa de kiwi, tritura suavemente los kiwis (pelados) con el zumo de naranja y el azúcar. En el momento de servir, cubre la mousse con la salsa de kiwi. Decora con unas hojas de menta.

16. MOUSSE DE YOGUR Y MANGO (2 p.)

1 yogur natural
1 mango
100 g de queso de untar
1 clara de huevo
5 cucharadas de azúcar
4 galletas
4 barquillos
hojas de menta

Pela el mango y pártelo en dos.

Corta una mitad del mango en dados y ponlos en un bol. Agrega una cucharada de azúcar y deja macerar para que suelten los jugos.

Pon la otra mitad del mango en un bol y tritura con la batidora eléctrica hasta hacer un puré.

Pon en un bol el yogur, el queso y una cucharada de azúcar. Remueve bien con una varilla e incorpora el puré de mango.

Pon la clara de huevo en un bol y monta con una batidora de varillas. Cuando suban un poco añade tres cucharadas de azúcar y sigue batiendo hasta que tengan una consistencia dura. Incorpora al yogur con el mango y mezcla bien.

Pon las galletas en un mortero y maja bien.

Reparte la mousse en copas y espolvorea por encima las galletas majadas. Añade los dados de mango macerados, acompaña con unos barquillos y espolvorea el postre con un poco de menta picada. Decora con hojas de menta y sirve.

Flanes

1. CUAJADO DE PAN Y PLÁTANO (4 p.)

125 g de pan del día anterior
(sin corteza)
500 ml de leche
4 huevos
2 plátanos
8 nueces
50 g de azúcar
mantequilla y azúcar moreno
para los moldes
hojas de menta

Unta los moldes con un poco de mantequilla y espolvoréalos con el azúcar moreno. Esparce bien el azúcar por todo el molde.

Pica el pan en trozos y ponlo en un bol grande. Vierte la leche.

Agrega el azúcar y casca los huevos. Tritura hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados y deja reposar.

Trocea los plátanos y repártelos entre los 4 recipientes. Vierte encima la crema y adorna cada uno con una nuez partida por la mitad.

Hornéalos al baño maría a 180 grados (con el horno precalentado) durante 25-30 minutos.

Deja enfriar y desmolda. Pica el resto de las nueces con unas hojas de menta y adorna los platos.

2. FLAN CREMOSO DE COCO (6-8 p.)

2. huevos
200 ml de leche condensada
½ l de leche
100 g de coco rallado
3 ciruelas rojas
175 g de azúcar
moras
frambuesas
hojas de menta

Calienta una sartén al fuego, añade 125 gramos de azúcar y caliéntalo hasta conseguir un caramelo oscuro. Viértelo sobre un molde refractario (apto para el horno) y extiéndelo bien por la base y los lados.

Pon la leche (reserva un poco) y el coco en una cazuela al fuego, mantén durante 2-3 minutos hasta que el coco se empape bien con la leche. Vierte la leche condensada, mezcla y mantén al fuego hasta que la leche condensada se diluya completamente.

Coloca los huevos en un recipiente grande, bátelos con una varilla manual, agrega la leche reservada anteriormente, mezcla y vierte la leche con el coco. Remueve bien y agrega la mezcla al molde. Introduce al baño maría en el horno a 180 grados durante 30-35 minutos.

Deja templar, desmóldalo y adórnalo con unas moras, frambuesas y hojas de menta.

Limpia las ciruelas, colócalas en un recipiente apto para el horno, agrega el resto del azúcar y medio vaso de agua. Introduce en el horno a 180 grados durante 15-20 minutos. Retira del horno, quítales los huesos y colócalas en un vaso batidor, tritura con una batidora eléctrica, cuela y sirve en una salsera para acompañar el flan.

3. FLAN DE BONIATO CON FRUTOS SECOS (4-6 p.)

3. boniato
4 huevos
75 g de azúcar
25 g de pasas
25 g de almendras picadas
25 g de ciruelas pasas sin hueso
100 ml de leche
200 ml de leche de coco
1 vaina de vainilla
5 cucharadas de azúcar
6 orejones de albaricoque remojados
1 cucharada de mantequilla
hojas de menta

Pon las ciruelas pasa y las pasas en agua en remojo.

Pon la sartén a calentar y añade 4 cucharadas de azúcar y deja que se funda para hacer un caramelo bien tostado. Baña el fondo y las paredes de un molde y deja que se enfríe.

Pela el boniato, trocéalo y cuécelo en una cazuela con agua durante 15-20 minutos. Pasado este tiempo, escúrrelo bien y aplástalo con un tenedor.

Bate los huevos en un recipiente. Añade el azúcar (75 gramos) y el boniato machacado. Abre la vaina de vainilla, con la punta de un cuchillo retírale las semillas y agrégalo a la mezcla anterior junto con las almendras. Añade las dos leches y mezcla todo. Vierte la mezcla en un molde con el caramelo ya frío e introdúcelo en el horno a 180 grados durante unos 35 minutos. A los 10 minutos de cocción añade las pasas y las ciruelas pasas bien escurridas.

En una sartén derrite la mantequilla y añade una cucharada de azúcar. Corta los orejones en tiras finitas y añádelas. Saltea brevemente y agrega en el último momento unas hojas de menta picada.

Sirve el flan desmoldado y acompaña con los orejones

salteados.

4. FLAN DE CAFÉ (4 p.)

2 tazas de café
370 g de leche condensada
300 ml de leche
4 huevos
100 g de azúcar
hojas de menta

Para hacer el caramelo, pon a fundir el azúcar en una sartén a fuego fuerte. Extiende el caramelo en la base de cuatro moldes. Reserva.

Casca los huevos y bátelos en un bol. Añade la leche condensada y vierte la leche poco a poco sin dejar de batir. Incorpora el café y reparte la mezcla en los moldes con el caramelo.

Introduce los moldes en el horno y cocina al baño maría (con el horno previamente caliente) a 170 grados durante 40 minutos, hasta que se cuajen.

Deja templar y desmolda. Sirve con hojas de menta.

5. FLAN DE CEREZAS (6-8 p.)

200 g de pasta quebrada
600 g de cerezas
1 vaso de leche
¼ de vaso de nata líquida
3 huevos
3 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla
mermelada de cereza

Forra un molde con pasta quebrada u hojaldre. Hornea a 180 grados durante 15 minutos. Deja enfriar.

Bate los huevos con las semillas de vainilla, añade la leche, la nata y el azúcar. Sigue batiendo con una varilla.

Coloca las cerezas deshuesadas cubriendo la pasta quebrada.

Mete el molde en el horno y vierte sobre las cerezas la crema anterior. Hornea a 175 grados durante 25-35 minutos.

Desmolda y unta el flan con mermelada de cereza para darle brillo. Sirve.

6. FLAN DE CHOCOLATE (6-8 p.)

400 g de chocolate
de cobertura
8 huevos
8 cucharadas de
azúcar
1 l de leche
1 vaina de vainilla
200 g de caramelo
nata montada
hojas de menta

Pon a hervir la leche con la vaina de vainilla. Aparta del fuego y añade el chocolate troceado. Remueve hasta que se deshaga. Después retira la vaina de vainilla.

En un bol mezcla bien (batiendo con una varilla) los huevos con el azúcar. Junta la leche ya templada con el chocolate y los huevos y vierte en una flanera grande o varias pequeñas untadas con caramelo. Hornea al baño maría introduciendo el molde en un recipiente con agua a 175 grados durante 40-45 minutos, si el molde es grande, y unos 15-20 si es pequeño.

Una vez frío, desmolda en un plato y decora con nata montada y unas hojas de menta.

7. FLAN DE COCO (6 p.)

3 huevos
375 ml de leche condensada
½ l de leche
100 g de coco rallado
1 limón
200 ml de nata
frambuesas
grosellas
hojas de menta
100 g de azúcar

Pon la nata en un bol y móntala con una varilla manual. Añade unas frambuesas y unas grosellas y mezcla bien.

Para el caramelo, pon el azúcar y un chorrito de agua en una sartén al fuego. Cocina hasta conseguir un caramelo oscuro. Vierte el caramelo en un molde apto para el horno y extiéndelo.

Pon los huevos en un bol y bátelos como para hacer una tortilla. Agrega la leche condensada y mezcla bien. Incorpora el coco rallado y la leche y sigue mezclando hasta que quede una masa homogénea. Limpia el limón y ralla un poco (sólo de la parte amarilla) sobre la mezcla del flan. Vierte sobre el molde caramelizado e introdúcelo en el horno al baño maría a 200 grados durante 30-40 minutos.

Retíralo del horno, déjalo templar y desmóldalo. Acompáñalo con la nata aromatizada con frambuesas y grosellas. Adorna con hojas de menta.

8. FLAN DE FRUTAS Y GUINDAS (6-8 p.)

1 l de leche
200 g de macedonia de frutas
6 huevos
½ copa de licor de frutas o brandy
4 bizcochos de soletilla
4 cucharadas de azúcar
200 g de guindas rojas y verdes
caramelo

hojas de menta

En un bol pon el licor con el azúcar, agrega los bizcochos troceados y empápalos bien. Después incorpora los huevos y bate. Añade la macedonia, la leche hervida y las guindas. Mezcla todo bien con cuidado y vierte este preparado en un molde para flanes caramelizado. Introduce el molde al baño maría en el horno caliente a 170 grados durante unos 45 minutos aproximadamente.

Una vez hecho el flan, déjalo enfriar y desmolda.

Para servir, decóralo con unas guindas y hojas de menta.

9. FLAN DE INTXAURSALSA (6-8 p.)

9. l de leche
500 g de nueces
150 g de azúcar
50 g de azúcar moreno
4 huevos
2 palos de canela
1 chorrito de nata
250 g de nata montada
Para decorar
nueces
hojas de menta

Primero se prepara la intxaursalsa o crema de nueces. Pela las nueces y machácalas con un mazo o cucharón.

Pon la leche a cocer con la nata, el azúcar moreno, 50 gramos de azúcar y la canela. Añade las nueces y deja hervir a fuego lento durante 30-40 minutos (hasta que se espese). Retira la canela. Pasa por el chino y deja enfriar.

Pon los 100 gramos de azúcar en una sartén y funde hasta que se caramelice y adquiera un color marrón. Cubre un molde con este caramelo.

Bate en un bol los huevos con una pizca de azúcar moreno. Añade la intxaursalsa, mezcla bien y vierte el contenido sobre el molde. Pon en el horno al baño maría durante unos 25 minutos a 200 grados.

Monta la nata con un poquito de azúcar y ponla en una manga pastelera. Desmolda el flan y adorna con la nata. Decora con nueces y hojas de menta.

10. FLAN DE LECHE CONDENSADA (4-6 p.)
350 g de leche
condensada
½ l de leche
3 huevos
8 magdalenas

caramelo para el
molde
frambuesas
hojas de menta

Bate los huevos, desmiga las magdalenas y agrega las dos clases de leche. Vierte esta mezcla en un molde de flan caramelizado.

Hornea al baño maría durante 40 minutos aproximadamente a 180 grados. Desmolda el flan y sirve decorado con frambuesas y hojas de menta.

11. FLAN DE MANDARINA (6 p.)

6 mandarinas
9 cucharadas de azúcar
3 huevos
300 ml de nata líquida
¼ de vaso de licor de
mandarina
zumo de limón
hojas de menta

Pon 4 cucharadas de azúcar en una sartén, añade un chorrito de agua y unas gotas de zumo de limón. Pon al fuego y hierve hasta conseguir un caramelo oscuro. Baña un molde apto para el horno y reserva.

Exprime 4 mandarinas y reserva el zumo.

Ralla la parte externa de la corteza de las mandarinas. Mezcla la ralladura con las otras 5 cucharadas de azúcar. Añade los huevos y bate con una varilla manual. Agrega el licor de mandarina, 100 ml de nata y el zumo de mandarina. Bate bien y vierte la mezcla sobre el molde caramelizado.

Cocínalo al baño maría en el horno a 175-180 grados durante unos 25 minutos aproximadamente. Deja templar y desmóldalo. Monta el resto de la nata con una batidora eléctrica de varillas. Introduce la nata montada en una manga pastelera. Pela las mandarinas que has rallado anteriormente, sepáralas en gajos y

corta estos por la mitad a lo largo.

Adorna el flan con la nata montada y los gajos de mandarina, y decora con hojas de menta.

12. FLAN DE MANZANA Y COCO (2 p.)

1 manzana
20 g de coco rallado
350 ml de leche
2 huevos
3 cucharadas de azúcar
canela molida
frambuesas
hojas de menta

Para hacer el caramelo, pon a caramelizar una cucharada de azúcar en un cazo con un poco de agua. Remueve hasta que coja color y consistencia de caramelo.

Pela la manzana, retira el corazón y trocea. Ponla en un bol y cubre con film de cocina. Introduce en el microondas y cocínala durante un minuto y medio. Reserva.

Pon a calentar la leche en un cazo y añade 2 cucharadas de azúcar y el coco rallado. Deja en infusión.

Casca los huevos en un bol y bate bien. Incorpora la manzana y cuela la leche sobre este bol. Vierte la mezcla en dos moldes individuales y colócalos al baño maría sobre una fuente amplia con agua. Hornea a 180 grados durante 25 minutos.

Desmolda los flanes en dos platos. Espolvorea una pizca de canela y decora con frambuesas y hojas de menta.

13. FLAN DE MASCARPONE Y LECHE CONDENSADA (6 p.)

150 g de azúcar
500 g de queso mascarpone
6 huevos
300 ml de leche
200 ml de leche condensada
hojas de menta
½ limón

Pon el azúcar en una sartén, agrega unas gotas de zumo de limón y ponlo a calentar para hacer un caramelo. Cuando empiece a tostarse remuévelo con una cuchara. Viértelo sobre los moldes y espárcelo bien.

Casca los huevos en un bol grande y bátelos con la batidora eléctrica de varillas. Agrega la leche entera, la leche condensada y el queso mascarpone. Sigue batiendo hasta tener una crema homogénea.

Reparte la mezcla en los moldes. Pon un poco de agua en un recipiente apto para el horno, pon dentro los moldes y hornéalos al baño maría a 180 grados durante 20-25 minutos.

Saca los flanes del horno, deja que se templen y desmóldalos. Sirve y adórnalos con unas hojas de menta.

14. FLAN DE MELOCOTÓN (6-8 p.)

½ kg de melocotón en almíbar o natural
1 vaso grande de leche
4 huevos
4 cucharadas de azúcar
caramelo para el molde
gelatina de sabores
nata montada
frambuesas
hojas de menta

Echa en una jarra el melocotón, la leche, los huevos y el azúcar. Tritúralo con una batidora hasta tener una mezcla uniforme. Repártela en moldes individuales previamente

caramelizados.

Hornéalos al baño maría a 175 grados de 15 a 20 minutos, hasta que estén cuajados.

Sirve los flanes decorados con nata, trocitos de gelatina, frambuesas y hojas de menta.

15. FLAN DE MELÓN Y COCO (2 p.)

½ melón
2 cucharadas de coco rallado
2 huevos
150 g de leche condensada
4 cucharadas de azúcar
1 chupito de ron
1 cucharadita de esencia
de vainilla
hojas de menta

Para el caramelo, pon en un cazo dos cucharadas de azúcar con unas gotitas de ron y deja reducir hasta que tome color rubio. Vierte el caramelo en la base de dos cuencos y deja reposar.

Casca los huevos y ponlos en el vaso de la batidora con el resto de ron, la esencia de vainilla y dos cucharadas de azúcar. Parte por la mitad y a lo largo el medio melón, retira la piel y las pepitas a dos rodajas y trocea una de las mitades (reserva la otra mitad para decorar). Pon los trozos de melón en el vaso de la batidora y agrega la leche condensada y el coco rallado. Tritura y distribuye esta crema en los cuencos del caramelo. Hornea a 180 grados durante 20 minutos. Desmolda.

Corta la otra mitad del melón en rodajas finas.

Sirve el flan de melón y coco y acompaña con las lonchas finas de melón. Decora con menta.

16. FLAN DE NARANJA (2 p.)

1 naranja
250 ml de leche

2 huevos
6 cucharadas de azúcar
hojas de menta

Para hacer el caramelo, pon a calentar un cazo al fuego. Añade dos cucharadas de azúcar y deja que vaya haciéndose. Viértelo después en la base de dos moldes.

Casca los huevos en un bol y bate bien. Añade dos cucharadas de azúcar, la ralladura de la corteza de media naranja (reserva el resto de la corteza) y la leche. Remueve y rellena los moldes de caramelo con esta mezcla.

Coloca los moldes al baño maría en una fuente amplia con agua y hornea a 180 grados durante 35 minutos, hasta que estén cuajados. Deja enfriar.

Corta unos trozos de la corteza de naranja y retira las partes blancas. Corta en juliana fina y ponlas a cocer en un cazo con agua. Cuando empiece a hervir aparta del fuego y escurre el agua. Vierte un chorrito de agua en ese mismo cazo, ponlo a calentar al fuego y añade dos cucharadas de azúcar. Deja cocer a fuego suave durante 8-10 minutos. Cuela.

Desmolda los flanes en platos, acompaña con unas tiras de corteza de naranja confitadas y decora con hojas de menta. Sirve.

17. FLAN DE PAN CON ALMENDRAS Y NARANJA (2 p.)

2 huevos
40 g de miga de pan
25 g de almendras molidas
140 ml de leche
70 ml de leche condensada
2 cucharadas de azúcar
1 naranja
frutas rojas

Para hacer el caramelo, pon el azúcar en un cazo (si quieres puedes poner un chorrito de agua y de limón) y cocínalo hasta que se dore y tenga consistencia de caramelo (2-3 minutos).

Extiéndelo en el fondo de los moldes.

Coloca en el vaso de la batidora la miga de pan troceada, los huevos, la almendra molida, las dos leches y la ralladura de naranja. Tritura, vuelca en los moldes y hornea a 160-180 grados durante 20-25 minutos (con el horno precalentado).

Desmolda los flanes en un plato y decora con frutas rojas (arándanos, fresas, frambuesas).

18. FLAN DE QUESO (4-6 p.)

18. 150 g de queso tierno rallado
4 huevos
8 cucharadas de azúcar
½ l de nata
12 nueces peladas
grosellas
hojas de menta

Ralla el queso y reserva.

Pon a calentar una sartén antiadherente. Cuando esté bien caliente añade 4 cucharadas de azúcar hasta que se caramelice. Conviene revolver el azúcar a medida que se vaya derritiendo.

Vierte el caramelo sobre el molde y espárcelo, moviendo el molde para que se distribuya bien.

Pon los huevos y el resto del azúcar en un bol. Bate todo bien y agrega la nata y el queso rallado. Mezcla hasta que quede una masa homogénea y viértela en el molde. Introduce en el horno al baño maría a 180 grados durante 40 minutos.

Deja enfriar y desmóldalo con cuidado. Adorna con las nueces, grosellas y hojas de menta.

19. FLAN DE QUESO Y MIEL (6-8 raciones)
300 g de leche condensada
250 g de queso cremoso de untar
1 cucharada de miel
4 cucharadas de azúcar
4 huevos
10 fresas
¼ de l de leche
vinagre
vinagre de módena
un chorrito de nata
hojas de menta

Para el caramelo, pon el azúcar a fundir en una sartén con unas gotas de agua y vinagre. Cuando se funda y coja un poco

de color, viértelo sobre el molde (reservando un poco) y espárcelo bien.

Añade al caramelo sobrante unas fresas limpias y picadas. Cuando se embadurnen, añade un chorrito de vinagre de módena. Dale un hervor, pasa a un bol y reserva.

Mezcla los huevos batidos y el queso. Mezcla bien y sigue añadiendo la leche condensada, la miel y la leche. Mezcla todo bien y vierte la preparación en el molde. Cocina en el horno al baño maría a 165 grados durante unos 40 minutos. Deja enfriar antes de desmoldar.

Monta la nata ligeramente con unas varillas. Desmolda el flan y sirve acompañado de las fresas y la nata. Adorna con hojas de menta.

20. FLAN DE ZANAHORIA Y CALABAZA (2 p.)

20. 200 g de calabaza
1 zanahoria
½ l de leche
2 huevos
4 cucharadas de azúcar
1 cucharada de harina de maíz
1 palo de canela
vinagre
canela molida
moras
frambuesas
arándanos
hojas de menta

Para el caramelo, pon a calentar un poco de agua en una cazuela y añade una cucharada de azúcar y un chorrito de vinagre. Cocina a fuego medio hasta que tenga color y consistencia de caramelo. Viértelo en los moldes.

Pela la calabaza, retira las pepitas y trocea. Limpia la zanahoria y trocea. Pon a cocer las hortalizas en un cazo con el palo de canela, tres cucharadas de azúcar y la leche (reserva un poco). Cuando empiece a hervir, baja el fuego y cocina durante 15 minutos.

Deslíe en un cuenco la harina con la leche reservada y añade al cazo con las hortalizas. Remueve hasta que se espese y deja templar. Retira la canela y tritura con la batidora eléctrica. Añade los huevos, bate y vierte en los moldes.

Coloca los moldes en una fuente amplia con agua (baño maría) y hornea (con el horno previamente caliente) a 170 grados durante 20-25 minutos. Deja enfriar.

Desmolda en platos y espolvorea una pizca de canela por encima. Decora el postre con moras, frambuesas, arándanos y unas hojas de menta. Sirve.

21. FLAN EXPRÉS (8 p.)

21. 1 l de leche
6 huevos
150 g de azúcar
Para el caramelo
100 g de azúcar
medio limón

Para hacer el caramelo, pon el azúcar, dos cucharadas de agua y unas gotas de limón en una sartén y deja cocer a fuego lento. Cuando empiece a tomar color castaño retíralo del fuego y espera a que casi desaparezcan las burbujas. Viértelo en el molde y extiéndelo bien.

Coloca los huevos en un bol y bátelos con una varilla manual. Añade el azúcar y sigue batiendo. Vierte la leche y remueve suavemente. Si queda algún grumo puedes colar la mezcla.

Pon un poco de agua (2 dedos) en la olla a presión, coloca dentro el molde, vierte la mezcla del flan y tápalo bien con un trozo de papel de aluminio. Pon la tapa de la olla y espera a que empiece a salir el vapor. Deja cocer durante 5 minutos. Apaga el fuego y espera a que pierda toda la presión. Deja que se enfríe y retira el molde de la olla.

Para desmoldar, presiona con la mano separando el flan de las paredes, coloca un plato encima y voltéalo.

22. PANNA COTTA (2 p.)

1 vaso y medio de leche
1 vaso de nata líquida
4 cucharadas de azúcar glas
1 vaina de vainilla
5 hojas de gelatina
hojas de menta
Para la salsa
150 gramos de orejones de albaricoques
(desecados)
2 ciruelas pasas deshuesadas

1 cucharada de brandy

Pon en remojo los orejones y las ciruelas pasas la víspera. Coloca en el vaso batidor los orejones y las ciruelas y vierte el brandy. Tritura con una batidora eléctrica hasta conseguir una crema suave y uniforme.

Pon la nata y la leche en un cazo al fuego. Abre la vaina de vainilla, rasca el interior y añádelo. Agrega el azúcar glas. Lleva lentamente a ebullición y cuando empiece a burbujear apágalo.

Pon las hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden. Escúrrelas y añádelas a la mezcla anterior removiendo hasta que se disuelvan. Vierte el preparado en dos moldes, deja templar e introduce en el frigorífico hasta que se solidifiquen.

Desmolda y sirve la panna cotta acompañada de la salsa de orejones. Adorna con hojas de menta.

Bollería y panadería

1. BARRITAS ENERGÉTICAS Y TÉ DE MENTA (4 p.)

1 rodajas de limón
hojas de menta
azucarillos

Para las barritas

100 g de muesli
1 puñado de avellanas
1 puñado de almendras
1 puñado de piñones
3 cucharadas de miel
1 cucharada de melaza
1 cucharada de semillas de sésamo
aceite de oliva

Para el té de menta

4 cucharaditas de té
10 hojas de menta
1 trozo de corteza de limón

Para hacer las barritas, introduce en un cazo la melaza, la miel y media cucharada de aceite de oliva. Agrega las avellanas picadas, los piñones, las almendras, el muesli y las semillas de sésamo. Ve removiendo mientras se tuestan. Forra un molde rectangular con film de cocina y vierte la mezcla. Aplasta un poco y envuélvela con el film. Presiona y deja que se enfríe. Después, córtala en barritas.

Para hacer el té, pon a hervir medio litro de agua en un cazo. Introduce en la tetera el té y la corteza. Vierte el agua hirviendo y añade 10 hojas de menta.

Sirve las barritas energéticas con el té de menta y decora con menta y con una rodaja de limón. Acompaña con unos azucarillos.

2. BOLLOS DE LECHE

2. 500 g de harina de fuerza (tipo 55)
4-6 cucharadas de harina
150 g de mantequilla
150 g de azúcar glas
3 huevos
15 g de levadura de panadería
¼ de l de leche
huevo batido (para pintar)
azúcar o crema pastelera
sal

Pon la harina de fuerza en un bol y añade una pizca de sal y el azúcar glas. Mezcla bien. Diluye la levadura en un poco de leche tibia y agrega al bol. Vierte el resto de la leche poco a poco sin dejar de batir (siempre en el mismo sentido). Incorpora los huevos de uno en uno y sigue mezclando. Añade la mantequilla a punto de pomada y amasa bien durante un buen rato hasta conseguir una masa homogénea.

Deja reposar la masa a temperatura ambiente hasta que duplique o triplique su tamaño.

Agrega 4-6 cucharadas de harina y sigue amasando hasta que baje. Introduce la masa en el congelador y deja que se endurezca.

Espolvorea una superficie lisa con harina (para trabajar la masa) y dale forma a la masa haciendo bollos. Haz a cada bollo cortes transversales con el cuchillo y cúbrelos con un paño limpio y seco. Deja reposar de 60 a 90 minutos.

Pinta los bollos con huevo batido y espolvorea un poco de azúcar por encima o crema pastelera. Hornea (con el horno previamente caliente) a 175 grados durante 10 minutos. Sirve.

3. BUÑUELOS CASEROS RELLENOS DE CREMA DE CHOCOLATE (2 p.)

3.

Para la crema de chocolate

¼ de l de leche
2 huevos
75 g de azúcar
20 g de harina de maíz refinada
1 pizca de mantequilla
50 g de chocolate de cobertura

Para la masa

2 huevos
37 g de harina
15 ml de aceite de oliva
sal

Para adornar

1 yogur natural
cacao en polvo
hojas de menta

Para hacer la crema de chocolate, mezcla el azúcar con la harina y añade parte de la leche y los huevos. Pon el resto de la leche a calentar y viértela sobre la mezcla. Pasa nuevamente la mezcla a la cazuela, añade el chocolate y cocina hasta que se espese.

Después, pásala a un bol y echa unos trocitos de mantequilla y mezcla todo bien.

Para la masa, pon a calentar en un recipiente 63 ml de agua con una pizca de sal y el aceite. Retira del fuego, incorpora la harina y mezcla bien hasta que quede una masa homogénea. Pon nuevamente al fuego, rehoga un poco y retira. Incorpora los huevos de uno en uno y bate bien, sin que lleguen a cuajarse. Deja reposar la masa durante 10 minutos.

Con una cucharilla coge pequeñas porciones de la masa y fríelas en una sartén con abundante aceite caliente. Cuando se inflen y se doren los buñuelos retíralos y escúrrelos sobre un plato cubierto con papel de cocina. Deja enfriar y rellénalos con la crema de chocolate.

Sirve los buñuelos sobre una cama de yogur y espolvoréalos con cacao en polvo. Adorna con hojas de menta.

4. BUÑUELOS DE BONIATO (30-40 unidades)

4. 250 g de boniato
125 g de harina de repostería
5 g de levadura de panadería
2 cucharadas de azúcar
½ cucharadita de canela
2 cucharadas de miel
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta

Pela los boniatos, trocéalos y ponlos a cocer en una cazuela con agua durante 25 minutos aproximadamente. Escúrrelos y reserva 3 cucharadas del agua. Coloca los boniatos en un bol y aplástalos con un tenedor hasta que queden reducidos a puré.

Agrega la harina al bol y mezcla bien. Diluye la levadura en el agua reservada y añade. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados. Añade media cucharada de azúcar y mezcla. Tapa con film de cocina y deja que repose como mínimo durante 30 minutos.

Pon a calentar abundante aceite en un cazo a fuego medio. Coge pequeñas porciones con una cuchara, pásalas por un poco de aceite para que no se peguen y fríelas en el aceite. Escúrrelas sobre un plato forrado con papel de cocina.

Calienta un poco la miel. Mezcla el resto del azúcar con la canela y espolvorea los buñuelos. Salpica con la miel si lo deseas y decora con una hojita de menta. Sirve.

5. BUÑUELOS DE FRESAS (6 p.)

5. 24 fresas
aceite para freír
azúcar con canela
natillas

Para la masa

125 g de harina
½ sobre de levadura
½ vaso de leche
sal
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de licor de frutas

Para preparar la masa, mezcla bien la harina, la levadura, una yema de huevo, el aceite, el licor y una pizca de sal. Agrega, a continuación, la leche poco a poco y mezcla hasta obtener una pasta sin grumos. Con una varilla bate todo muy bien. Deja reposar tapado y a temperatura ambiente unas 3 horas. Agrega la clara montada y sigue mezclando con una varilla. Introduce las fresas (sin rabito pero enteras) para rebozarlas.

Fríe los buñuelos de fresa en abundante aceite caliente. Cuando estén doraditos sácalos bien escurridos de aceite.

Por último, rebózalos en azúcar con canela.

Para servir, acompaña los buñuelos con natillas.

6. BUÑUELOS DE MANZANA (4-6 p.)

6. manzanas
2 copitas de anís dulce
zumo de limón
aceite de oliva
azúcar con canela molida
natillas

Para la pasta

150 g de harina
1 sobre de levadura
en polvo
sal
150 ml de leche
2 huevos
50 g de azúcar

Limpia, pela y corta las manzanas en trozos (sin corazón). Pon a macerar con el anís y el zumo de limón.

Para preparar la pasta, mezcla bien la harina, la levadura, el azúcar y una pizca de sal. Agrega, a continuación, la leche poco a poco hasta obtener una pasta sin grumos. Añade los huevos y con una varilla bate todo muy bien. Deja reposar unos minutos.

Pasa los trozos de manzana por la pasta (rebozando) y fríelos en abundante aceite caliente. Cuando estén doraditos los escurres de aceite y los rebozas en azúcar con canela.

Para servir, acompaña los buñuelos con unas natillas.

7. BUÑUELOS DE QUESO (8-10 p.)

200 g de harina
150 g de queso curado
2 cucharadas de azúcar
2 claras de huevo
1 vaso de cava
1 cucharadita de levadura en polvo
sal
canela molida
aceite de oliva virgen extra
hojas de menta

Para el almíbar

½ vaso de azúcar
1 palo de canela
frambuesas
moras
grosellas

Para la masa, pon en un bol el azúcar, la canela, una pizca de sal y la levadura.

Tamiza la harina e incorpórala. Mezcla bien.

Vierte el cava poco a poco sin dejar de mezclar. Deja fermentar la masa durante 15 minutos.

Con una batidora eléctrica monta las claras de huevo a punto de nieve. Ralla el queso. Incorpora las claras y el queso a la masa y mezcla bien.

Fríe pequeñas porciones de masa en una sartén con abundante aceite caliente. Saca los buñuelos y escúrrelos sobre papel de cocina.

Para el almíbar, pon a hervir en una cazuela, el azúcar, medio vaso de agua y el palo de canela. Agrega 2 frambuesas, 2 moras y un racimo de grosellas. Cuece durante 15 minutos.

Sirve los buñuelos y riégalos con el almíbar.

8. BUÑUELOS DE PASAS (8 p.)

8. 100 g de harina
100 g de mantequilla
3 huevos
100 g de pasas
2 cucharadas de azúcar
sal
ralladura de limón
20 uvas
un trozo de chocolate
de cobertura
aceite de oliva

Pon las pasas en remojo en un bol con un poco de agua.

Limpia las uvas y sécalas bien. Funde el chocolate de cobertura y baña las uvas en él, pásalas a un plato y resérvalas.

Pon en una cazuela un cuarto de litro de agua, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Cuando rompa a hervir añade la harina y remueve con una espátula de madera hasta conseguir una masa densa. Retira del fuego y agrega un poco de ralladura de limón. Deja templar un poco y añade los huevos, de uno en uno, removiendo enérgicamente. Agrega las pasas escurridas y mezcla bien.

Calienta abundante aceite en una sartén. Cuando esté caliente echa pequeñas porciones y fríelas. Dales la vuelta para que se doren por los dos lados y escurre los buñuelos sobre papel de cocina.

Para servir, coloca los buñuelos en una fuente y acompáñalos con las uvas bañadas en chocolate.

9. BUÑUELOS DE PLÁTANO (4 p.)

9. 2 plátanos
100 g de harina
1 cucharada de levadura en polvo
1 cucharada de azúcar
4 cucharadas de cerveza
1 huevo
aceite de oliva
canela molida y azúcar para espolvorear

Para hacer la masa de los buñuelos mezcla en un recipiente la harina, la levadura y la cerveza. Mezcla todo. Añade una cucharada de aceite, la yema del huevo y el azúcar. Deja que repose la masa unos minutos. Monta la clara y añádela con cuidado para que no se baje.

Pela los plátanos y corta cada uno en 3 o 4 trozos. Espolvoréalos con canela, báñalos en la masa de buñuelos y fríelos en abundante aceite caliente.

Sirve los buñuelos, pínchalos con unos palos de brocheta y espolvorea con azúcar y canela.

10. CRUASANES CON HORCHATA MERENGADA (2 p.)

10. cruasanes
2 nueces de mantequilla
mermelada de albaricoque y frambuesa
9 fresas
½ piña
Para la merengada
½ l de horchata
2 claras de huevo
100 ml de nata líquida
corteza de limón
1 palo de canela

Para la horchata merengada, pon en un cazo la horchata con el palo de canela y un trozo de corteza de limón. Tapa y cocina a fuego suave durante 10 minutos. Cuélala sobre un bol.

Pon las claras en un bol y móntalas a punto de nieve con la batidora de varillas. Introduce la nata en otro bol y bátela hasta que esté semimontada. Pon a enfriar en el frigorífico por separado la nata, las claras y la horchata hasta el momento de servir.

Abre los cruasanes por la mitad y tuéstalos boca abajo en la tostadora. Retira y unta la cara interior con mantequilla. Después, unta uno con mermelada de albaricoque y el otro con frambuesa.

Licua las fresas y la piña en la licuadora y pasa el zumo a un vaso.

Incorpora las claras a la horchata y remueve con la varilla. Agrega la nata montada y vuelve a remover. Sirve los cruasanes con la horchata merengada y el zumo.

11. OVNIS DE MANZANA (4 p.)

11. 2 manzanas (stark delicious)
100 g de pasta kataifi
175 g de pan rallado
1 yema de huevo
1 limón
1 mandarina
1 naranja
2 cucharadas de harina integral
1 nuez de mantequilla
1 vaina de vainilla
nuez moscada
canela molida
hojas de menta
1 yogur natural
1 cucharada de azúcar
grosellas

Pela las manzanas, descorazónalas, pártelas en taquitos y ponlas en un bol. Ralla las cortezas del limón, la naranja y la mandarina. Pon en un bol el pan rallado y añade las ralladuras. Exprime el limón y agrega su zumo junto con unas semillas de vainilla y la nuez moscada. Incorpora la harina, rocía con canela y añade la yema de huevo. Vierte el zumo de frutas sobre las manzanas troceadas. Mezcla, prensa con film de cocina para que no entre aire y deja enfriar 30 minutos en el frigorífico.

Funde la mantequilla en el microondas. Haz unas bolas con la pasta de manzana, envuélvelas con la pasta kataifi y pinta con la mantequilla para que la pasta no se suelte. Fríe 2-3 minutos por cada lado. Acompaña estos ovnis con un vasito de yogur y grosellas.

Decora el plato con unas ramitas de menta y espolvorea sobre los buñuelos un poco de canela y el azúcar. Adorna con grosellas.

12. PAN DE AJO (4 unidades)

12 dientes de ajo
135 ml leche
250 g de harina de fuerza
15 g de mantequilla
10 g de levadura de panadería
2 huevos
azúcar
sal
polvo de ajo
harina para amasar
jamón serrano, tomate y aceite de oliva (opcionales)

Pon los ajos en remojo con agua para que se ablanden, pélalos, trocéalos y cuécelos en la leche. Tritúralo todo con la batidora y diluye la levadura.

Pon la harina en un bol, añade una pizca de azúcar y otra de sal y la mantequilla en trocitos a temperatura ambiente. Vierte la leche poco a poco y amasa con la mano. Añade un huevo y sigue amasando. Pasa la masa a una superficie plana, espolvorea un poco más de harina y amasa hasta conseguir una masa elástica y que no se pegue. Prepara cuatro bollos, hazles unos cortes superficiales, unta con el otro huevo batido y espolvorea un poco de ajo en polvo. Colócalos en una bandeja de horno con papel de hornear, tapa con un paño y deja que fermente la masa durante unos 30 minutos.

Hornea los bollos a 180 grados durante 15-18 minutos y deja que se templen antes de servir.

Puedes servir este pan con un chorrito de aceite, tomate y jamón serrano.

13. PAN DE CEBOLLA (10 raciones)

1 cebolla
250 g de harina
20 g de levadura de panadería prensada
150 ml de leche
1 huevo
25 g de mantequilla
15 g de sal
mantequilla y harina para el molde
hojas de menta
mermelada de calabaza

Pocha la cebolla pelada y picada en una sartén con la mantequilla. Diluye la levadura con un poco de leche, el resto témplala en el microondas.

Mezcla en un recipiente el huevo, la harina y una pizca de sal. Añade la levadura diluida en la leche y el resto de leche tibia poco a poco, amasando con la mano. Pasa a una superficie enharinada y sigue amasando hasta que quede una masa homogénea.

Introduce la masa en un molde (de forma rectangular, como para plum cake) y deja que fermente (doblará su volumen). A continuación introdúcelo en el horno a 165 grados durante 30 minutos.

Una vez que esté frío, sirve; puedes acompañarlo con mermelada de calabaza y hojas de menta.

14. PAN DE CENTENO, ALMENDRAS Y MIEL (6 p.)

14. 300 g de harina de centeno
300 g de miel
60 g de levadura de panadería
50 g de azúcar
50 g de almendra en polvo
sal
1 cucharadita de anís verde
1 cucharadita de canela molida
mantequilla y harina para el molde
Para decorar
mermeladas variadas (albaricoque, frambuesa, arándano)
nata líquida
gajos de pomelo
hojas de menta

Coloca la harina, la levadura, la almendra, el azúcar, el anís, la canela y una pizca de sal en un recipiente. Mezcla bien.

Agrega la miel y vierte medio vaso de agua, poco a poco. Termina de amasar a mano hasta que quede una masa homogénea.

Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvoréalo con un poco de harina. Vierte dentro la masa del pan de centeno e introduce en el horno a 150-160 grados durante 60-90 minutos. Retíralo del horno, deja que se temple y desmóldalo.

Pela y saca gajos del pomelo. Con una varilla manual monta la nata un poco. Sirve el pan y decóralo con las mermeladas, unos gajos de pomelo, un poco de nata y unas hojas de menta.

15. PAN DE HIGOS (8-10 p.)
500 g de higos secos
100 g de almendras
50 g de nueces
100 g de harina
5 cucharadas de leche
1 copita de anís
mantequilla y harina para el molde

dátiles, grosellas, arándanos y naranja confitada
hojas de menta

Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvorea un poco de harina. Retira el exceso.

Trocea los higos, pica las almendras y las nueces y pon todo en un bol. Añade la harina y mezcla bien. Incorpora la leche y la copita de anís y remueve.

Vierte la masa dentro del molde y cubre con papel de aluminio (también untado con mantequilla). Hornea a 160 grados durante 30 minutos. Deja templar y desmolda.

Sirve el pan de higos con unos dátiles, grosellas, arándanos y tiras de naranja confitada y decora con hojas de menta.

16. PAN DE NUECES (8 p.)

16. 500 g de harina
10 g de sal
10 g de levadura de panadería
huevo batido
2 puñados de nueces peladas

Echa en un bol la harina y la sal y mezcla bien. En el centro haz un agujero y añade la levadura desmigada. Moja con medio litro de agua poco a poco, amasando con las manos. Cuando consigas una buena masa échala sobre una superficie plana espolvoreada con harina. Continúa amasando, estirando y recogiendo hasta conseguir una masa uniforme (si te queda muy blanda puedes añadirle un poco más de harina). Dale forma de bola, pela las nueces e introdúcelas en la bola de masa. Continúa amasando, ahora con más fuerza. Trocea la masa y dale forma de panecillos o barras. Colócalos en una fuente de horno, previamente cubierta con papel de hornear. Dales unos cortes superficiales y transversales a los panecillos con un cuchillo bien afilado y déjalos fermentar hasta que dupliquen su volumen.

Una vez fermentados, úntalos con huevo batido y hornea. Los más grandes en horno caliente a 160 grados durante 20 minutos, y los pequeños a 200 grados durante 15 minutos. Déjalos enfriar, y listos para servir.

17. PAN DE PLÁTANO Y NUECES (12 p.)

17. 3 plátanos
125 g de nueces
75 g de orejones de albaricoque hidratados
25 g de pasas
125 g de harina de maíz refinada
125 g de harina integral
125 g de azúcar moreno
1 nuez de mantequilla
1 huevo
mantequilla y harina para el molde
5 g de levadura deshidratada
sal

Unta un molde apto para el horno con mantequilla y espolvorea un poco de harina. Retira el exceso.

Funde la mantequilla en una sartén a fuego medio y añade los plátanos pelados y cortados en rodajas. Deja que se poche. Cuela para retirar la grasa sobrante. Reserva.

Mezcla la harina de maíz y la integral en un bol y añade el azúcar, la levadura deshidratada y una pizca de sal. Pica la mitad de las nueces (reserva el resto) y los orejones y agrega al bol. Incorpora las pasas y mezcla todo bien. Añade el plátano pochado y el huevo y amasa bien con las manos.

Vierte la masa en el molde y añade por encima las nueces reservadas. Deja fermentar durante una hora.

Introduce en el horno y hornea (con el horno previamente caliente) a 165 grados durante 40 minutos. Deja enfriar y desmolda.

Corta 2 o 3 porciones por ración y sirve.

18. PAN DE REMOLACHA (12-16 p.)

1 kg de harina integral
3 remolachas cocidas
1 vaso de caldo de remolacha
40 g de levadura fresca
4 cucharaditas de miel
3 cucharaditas de bicarbonato
2 cucharaditas de sal gruesa
2 cucharaditas de jengibre en polvo
½ vaso de aceite de oliva
virgen extra
mantequilla
harina

Para acompañar

mantequilla
fruta

Coloca en un bol la mitad de la levadura, la miel, el bicarbonato y la sal. Vierte la mitad del líquido resultante de cocer las remolachas y mezcla bien. Añade un poco de harina hasta que quede una masa densa. Tapa la masa con film de cocina o con un paño húmedo. Deja reposar la masa durante 60 minutos.

Pica la remolacha cocida, colócala en una jarra y tritura con la batidora eléctrica.

Coloca el resto de la harina en un bol grande, añade el resto de la levadura, agrega la masa anterior fermentada, el aceite, el jengibre y el puré de remolacha. Amasa a mano.

Unta un molde con mantequilla y espolvoréalo con harina, Vierte dentro la masa (reserva un poco) e introduce en el horno a 160 grados durante 40 minutos. Deja enfriar y desmóldalo. Puedes acompañarlo con fruta y mantequilla.

19. PAN DE ROQUEFORT Y NUECES (4 p.)

19. 500 g de harina
80 g de queso roquefort
50 g de nueces
20 g de levadura prensada
2 cucharadas de leche en polvo
20 ml de aceite de oliva
sal
2 manzanas
2 cucharadas de azúcar
aceite y harina para el molde

Unta un molde apto para el horno con un poco de aceite y espolvorea un poco de harina. Retira el exceso.

Para la masa, pon la levadura en un bol y añade una pizca de sal y un chorrito de agua. Mezcla bien. Agrega la leche en polvo, el aceite y el queso y sigue mezclando hasta conseguir una masa homogénea.

Pon la harina en un bol y sazona. Incorpora la masa anterior y empieza a amasar hasta que se integren bien todos los ingredientes.

Introduce la masa del pan en el molde, tápala con un paño limpio y seco y deja reposar durante 1 hora, hasta que fermente. Una vez que haya fermentado, añade las nueces picadas. Hornea el pan a 150 grados durante unos 40-45 minutos.

Para hacer la compota, pela, descorazona y trocea las manzanas y ponlas en una cazuela con dos cucharadas de azúcar y un chorrito de agua. Cocina a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que las manzanas estén blanditas (sin llegar a deshacerse).

Sirve el pan cortado en rebanadas y acompaña con la compota de manzana en una copa.

20. PAN DULCE DE CALABAZA Y AVENA (4 p.)
200 g de calabaza

100 g de copos de avena
100 g de nueces picadas
1 naranja
200 g de harina
100 g de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
2 huevos
2 claras de huevo
8 cucharadas de aceite de oliva
canela molida
8 clavos de olor
mermelada de arándanos
mermelada de albaricoque
nata líquida
hojas de menta
mantequilla y harina para el molde

Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvorea un poco de harina. Retira el exceso.

Para el puré de calabaza, pela la calabaza, retira las pepitas, trocea y ponla a cocer en una cazuela con un chorrito de agua. Cuando esté tierna, escurre, ponla en un bol y aplasta con un tenedor.

Para la masa, pon la harina en un bol y añade las nueces, los copos de avena, el azúcar, la levadura, una pizca de canela, los clavos aplastados y la ralladura de naranja (haz un zumo con la naranja). Mezcla bien y agrega los huevos, las claras, el puré de calabaza, el zumo de la naranja y el aceite. Amasa a mano hasta conseguir una masa homogénea.

Coloca la masa en el molde y hornea a 200 grados durante 35-40 minutos. Deja templar y desmolda.

Para las tres salsas, pon a calentar por un lado la mermelada de arándanos en una cazuela y por otro la mermelada de albaricoque. Añade a cada cazuela unas gotas de agua y

remueve para aligerar. Por otro lado, bate la nata en un bol con la varilla hasta que coja un poco de cuerpo y añade unas hojas de menta picadas.

Sirve el bizcocho en rodajas y acompáñalo con las tres salsas en cuencos.

21. PAN DULCE DE KAKI (8 p.)

21.

100 g de harina
200 g de azúcar moreno
3 kakis
125 g de mantequilla
100 g de almendra picada
3 huevos
1 sobre de levadura
sal
hojas de menta

Tamiza la harina, agrega la levadura, una pizca de sal, las almendras y la mantrequilla. Mezcla bien y reserva.

Pela dos kakis y pícalos. Ponlos a cocer en una cazuela con el azúcar a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente.

Casca los huevos en un bol grande y bátelos con una batidora eléctrica de varillas. A medida que vas batiendo, añade los kakis con el azúcar. Incorpora la mezcla de harina, levadura y almendras. Amasa a mano.

Rellena un molde tipo cake, pela el otro kaki, corta rodajas y colócalas en la parte superior. Introduce en el horno a 170 grados durante 40-45 minutos. Deja templar, desmolda y decora con hojas de menta.

22. PAN MULTICEREALES (8 p.)

22. 300 g de harina integral de trigo
200 g de harina de centeno
20 g de semillas de sésamo
20 g de semillas de lino
20 g de pipas de girasol
15 g de levadura de panadería
15 g de sal
1 cucharada de azúcar
huevo batido
mantequilla y harina para el molde
grosellas
hojas de menta

Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvorea un poco de harina.

Tuesta la mitad de las semillas de sésamo, las de lino y las pipas en una sartén. Retira y reserva. Mezcla el resto y reserva.

Mezcla en un bol el azúcar, la sal, la harina integral y la de centeno. Diluye la levadura en un poco de agua y añade al bol. Vierte 300 ml de agua poco a poco sin dejar de mezclar bien todos los ingredientes con la otra mano.

Coloca la masa sobre una superficie lisa y amasa bien hasta conseguir una masa uniforme. Introduce la masa en el molde, cubre con un paño limpio y seco y deja que fermente durante unos 30-40 minutos (dependiendo de la temperatura) hasta que doble su volumen.

Pinta el pan con un poco de huevo batido, espolvorea las semillas y vuelve a pintar con huevo. Hornea a 165 grados durante 30-40 minutos. Deja templar, desmolda y sirve. Decora con hojas de menta y grosellas.

23. PAN Y MANTEQUILLA DE AGUACATE (8 raciones)
500 g de harina de fuerza (tipo 55)
1 cucharada de leche en polvo

25 g de azúcar
15 g de levadura deshidratada
15 g de sal
20 g de mantequilla
mantequilla y harina para el molde

Para la mantequilla de aguacate

2 aguacates
sal
ajo en polvo
cebolla en polvo
1 cucharada de zumo de limón

Para hacer el pan, mezcla la harina, la levadura, la leche en polvo, la mantequilla, una pizca de sal y el azúcar. Añade 300 ml de agua poco a poco amasando con las manos. Pasa la masa a una superficie plana y sigue amasando, hasta que no se pegue la masa en las manos. Unta un molde de rectangular con mantequilla y harina, y coloca la masa, tapa con film de cocina y deja que fermente la masa durante una hora.

Hornea a 200 grados durante unos 40 minutos aproximadamente y deja que se temple.

Para la mantequilla de aguacate, pela y retira el hueso de los aguacates. Coloca la carne en un vaso batidor con el zumo de limón, una pizca de sal, otra de ajo y otra de cebolla en polvo. Tritura con la batidora.

Sirve unas rebanadas de pan con la mantequilla de aguacate.

24. PANECILLOS DE TÉ

300 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
100 g de azúcar
80 g de mantequilla
2 huevos
125 ml de leche
sal
azúcar mascabado o moreno

té y mantequilla para acompañar

Mezcla en un recipiente la harina, la levadura en polvo, una pizca de sal y la mantequilla. Empieza a amasar y añade el azúcar (80 gramos y reserva el resto). Bate un huevo con una yema hasta que quede espumoso y agrégalo a la mezcla anterior. Añade la leche poco a poco y amasa bien hasta que la masa sea consistente. Extiéndela con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que tenga un espesor de casi dos centímetros. Corta la masa en círculos con un molde o un vaso y colócalos sobre la bandeja de horno con papel de hornear.

Bate la clara de huevo con un tenedor y unta con ella la superficie de la masa de los panecillos; espolvorea unos con azúcar mascabado y otros con el azúcar reservado.

Hornea a 220 grados durante unos 15 minutos y deja que se enfríen.

Sirve los panecillos y acompaña con té y un poco de mantequilla.

25. TOSTADAS CON AGUACATE CARAMELIZADO (4 p.)

1 aguacate
8 rebanadas de pan de centeno con miel
2 yemas de huevo
3 cucharadas de azúcar
½ l de leche
1 vaina de vainilla
jengibre

Pon las rebanadas de pan a remojar con un poco de leche (un tercio). Cuando hayan absorbido toda la leche cocínalas a la plancha.

Calienta otro poco de leche en una cazuela con la vainilla abierta y una pizca de jengibre rallado. Aparte, mezcla el resto de la leche con las yemas y una cucharada de azúcar. Bate bien y añade la leche calentada, vierte de nuevo todo a la cazuela, dándole vueltas continuamente, retira del fuego y deja que se enfríe. Retira la vainilla.

Pela y corta en láminas el aguacate, colócalas encima de las rebanadas de pan, espolvorea con azúcar y quémalas con el quemador.

Sirve las tostadas con aguacate y acompaña con la salsa.

Helados/fríos

1. BISCUIT DE HIGOS CON SALSA DE NUECES (6-8 p.)

200 g de higos secos
4 yemas de huevo
6 cucharadas de
azúcar
½ l de nata semimontada
zumo de limón
hojitas de menta

Para la salsa de nueces

100 g de nueces
peladas
100 g de azúcar
½ l de leche

Prepara un puré de higos cociéndolos sin tallo en agua durante 15 minutos. Tritúralos con una batidora.

Haz un jarabe con un poco de agua con azúcar y un chorro de limón. Mézclalo con las yemas y bátelo durante 10 minutos hasta que se monte. Agrega el puré de higos y mézclalo con suavidad. Echa también la nata semimontada. Sigue mezclando con cuidado. Rellena con la mezcla unos moldes individuales e introdúcelos en el congelador. Una vez congelados, desmóldalos con agua caliente.

Haz una salsa de nueces mezclando sus ingredientes (las nueces troceadas). Redúcelo a fuego lento, deja reposar y cuélalo. Sirve el biscuit con salsa de nueces y decora con hojas de menta.

2. BISCUIT DE PLÁTANO CON CHOCOLATE CALIENTE (6-8 p.)

2. plátanos
2 huevos
1 taza y media de azúcar glas
1 taza y media de leche
1 taza y media de nata
sal
nuez moscada
¾ de hoja de gelatina
2 cucharadas de zumo de limón
hojas de menta
chocolate de cobertura

Para el chocolate

1 vaso de leche
½ vaso de nata
200 g de chocolate de cobertura

Pon la gelatina en remojo en agua fría hasta que se ablande. Pon la mitad de la leche a cocer, agrega la gelatina y mezcla bien. Pela 4 plátanos y aplástalos con un tenedor hasta conseguir un puré, riégalos con el zumo de limón y añádelos a la cazuela. Vierte el resto de la leche, mezcla bien y espera a que se enfríe.

Pon las yemas y el azúcar glas en un recipiente y móntalas con la batidora eléctrica de varillas. Monta también (por separado) las claras con una pizca de sal y la nata.

Agrega una pizca de nuez moscada a las yemas, incorpora las claras, la mezcla de plátano y la nata montada. Únelo con movimientos suaves y envolventes. Pasa a un molde e introduce en el frigorífico hasta que se endurezca.

Para el chocolate a la taza, pon a cocer a fuego lento la leche, la nata y el chocolate hasta que esté espeso. Funde en el microondas el chocolate de cobertura para decorar. Desmolda el helado y decóralo con unos hilos de chocolate. Pela el otro plátano, córtalo en lonchas y colócalas en la parte superior del helado. Pon también unas hojas de menta. Para acompañar,

sirve el chocolate a la taza.

3. BISCUIT DE PLÁTANOS CON CHOCOLATE (8 p.)

3 cucharadas de azúcar
zumo de limón
2 yemas de huevo
3 plátanos
1 vaso de nata semimontada
chocolate a la taza

Echa en un cazo el azúcar, añade un chorro de agua y unas gotas de zumo de limón. Pon a calentar y deja hervir unos 3 minutos.

Coloca las yemas en un bol y vete añadiendo, poco a poco, el jarabe caliente, a la vez que bates con una batidora de varillas. Realiza esta operación durante 5-7 minutos, hasta que se enfríe y monten las yemas. Agrega el puré de dos plátanos, triturados con un chorrito de zumo de limón, y mezcla. Añade también la nata y sigue mezclando.

Vierte esta crema en un molde grande o varios individuales y congélalo.

Por último, desmolda y sirve con el chocolate caliente, decorándolo con un plátano en rodajas.

4. BISCUIT DE QUESO (4 p.)

250 g de queso cremoso
para untar
100 ml de nata
3 yemas de huevo
50 g de azúcar
un chupito de ron
12 fresas
chocolate de cobertura
blanco y negro
hojas de menta
salsa de frambuesa

Monta las yemas con el azúcar con la batidora de varillas hasta obtener una preparación espumosa y de un color casi blanco. Añade el queso y sigue montando un poco más. Vierte el ron y

agrega la nata montada ligeramente. Vierte el preparado en los moldes y cúbrelo con film de cocina, e introdúcelos en el congelador.

Funde los chocolates cada uno por su lado.

Limpia y retira el tallo de las fresas. En su lugar coloca unas hojitas de menta y pincha con unos palos de brocheta. Introduce unas fresas en el chocolate negro y otras en el blanco.

Deja que se sequen sobre papel de hornear.

Sirve el biscuit helado y acompaña con las fresas. Adorna con un poco de salsa de frambuesa y menta.

5. BISCUIT DE TURRÓN (4 p.)

½ l de nata para montar
(fría)
200 g de turrón blando
1 cucharada de azúcar
chocolate negro
hojas de menta

Con un cuchillo pica el turrón finamente y colócalo en un bol.

Monta la nata con una batidora eléctrica de varillas. A medio montar agrega el azúcar y sigue montando.

Agrega el turrón a la nata y mezcla bien. Reparte la mezcla en las copas y congélalas (aproximadamente 4 horas).

Con un cuchillo saca 4 cucharadas de virutas de chocolate y espolvorea las copas. Adórnalas con unas hojas de menta y sirve.

6. BOMBA HELADA CON SALSA DE FRAMBUESA (6 p.)

6.

200 g de queso de untar
2 yogures
6 cucharadas de azúcar
¼ de l de nata líquida
200 g de chocolate de cobertura
50 g de mantequilla
frambuesas
hojas de menta

Para la salsa de frambuesa

200 g de frambuesas
4 cucharadas de azúcar
½ hoja de gelatina

Para la salsa de frambuesa, pon a cocer las frambuesas con 4 cucharadas de azúcar. Cuando se deshagan agrega la gelatina (previamente remojada en agua fría) y mezcla bien. Cuela la salsa con un colador para retirarle las pepitas y déjala enfriar. Introduce en una manga pastelera y resérvala.

Pon en una cazuela al fuego la nata, 2 cucharadas de azúcar y la mantequilla. Cuando se disuelva todo y empiece a hervir viértelo sobre el chocolate. Mezcla bien hasta que se funda el chocolate.

Con una placa de acetato forma pequeños cilindros y ciérralos con celo. Bate con una varilla manual el queso con 4 cucharadas de azúcar y los 2 yogures hasta conseguir una crema homogénea. Introdúcela en una manga pastelera.

Prepara 6 moldes individuales, sirve dentro de cada uno un poco de crema, coloca el cilindro de acetato en el centro y sigue rellenando la parte exterior del cilindro. Rellena el interior de los cilindros con un poco de salsa de frambuesa y retíralos. Cubre con un poco más de crema e introduce en el congelador durante 2-3 horas hasta que se congelen. Retira los moldes del congelador, desmolda y nápalos con el chocolate. Adorna cada plato con un poco de salsa de frambuesa y unas hojas de

menta.

7. COPA DE TIRAMISÚ (4 p.)

7. bizcochos de soletilla
250 g de queso mascarpone
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de cacao amargo en polvo
1 cucharada de café soluble
1 taza de café (recién hecho)
1 cucharadita de ron
1 onza de chocolate negro de cobertura
hojas de menta

Mezcla el café recién hecho con el ron y emborracha los bizcochos. Reserva.

Casca los huevos y separa las yemas de las claras. Reserva.

Monta las claras a punto de nieve con la batidora de varillas. Cuando suban un poco agrega una cucharada de azúcar y sigue batiendo hasta que tengan una consistencia dura. Reserva.

Aparte, monta las yemas con la batidora de varillas y añade la otra cucharada de azúcar. Agrega el queso mascarpone y las claras con mucho cuidado.

Coloca un bizcocho en la base de las copas. Espolvorea una pizca de café soluble y otra pizca de cacao. Cubre con la crema de mascarpone (puedes hacerlo con una manga pastelera), agrega de nuevo un poco de bizcocho y termina con una capa de mascarpone. Rocía la copa con un poco de café soluble, cacao y chocolate rallado. Decora con hojas de menta y sirve.

8. HELADO DE ARROZ CON LECHE CON BARQUILLO Y CHOCOLATE (6 p.)

Para el arroz con leche

800 ml de leche
300 ml de nata
100 g de arroz

100 g de azúcar
3 palos de canela
Para el barquillo
2 claras de huevo
60 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
60 g de harina
Para decorar
chocolate de cobertura
hojas de menta
grosellas

Para el arroz con leche, pon tres cuartos de litro de leche, cuarto de litro de nata, el arroz y los palos de canela a cocer (removiendo de vez en cuando) en una cazuela a fuego suave. A los 30 minutos añade el azúcar y deja cocer durante 10-15 minutos más. Retira los palos de canela, deja templar, agrega la leche y la nata reservadas anteriormente y tritúralo con una batidora eléctrica. Pásalo por un colador, vierte la mezcla en moldes e introduce en el congelador hasta que se endurezcan.

Para el barquillo, calienta la mantequilla en el microondas. Pon las claras en una jarra, añade la mantequilla, la harina y el azúcar glas tamizados. Tritura con una batidora eléctrica hasta conseguir una masa homogénea. Introdúcela en una manga pastelera y extiende pequeñas porciones (dándoles la forma que más guste) sobre una placa cubierta con papel o goma de hornear. Introduce en el horno a 180 grados durante 4-5 minutos. Moldéalos cuando aún estén calientes.

Funde el chocolate en el microondas o al baño maría. Sirve un helado en cada plato y decóralo con hilos de chocolate, unas hojas de menta y unas grosellas.

9. HELADO DE CUAJADA CON FRAMBUESAS (2 p.)

¼ de l de helado de nata
1 cuajada de leche
de oveja
25 frambuesas

3 cucharadas de azúcar
arándanos
canutillos
granadina
hojas de menta

Pon las frambuesas en una sartén con 2 cucharadas de azúcar a fuego suave, machacando las frambuesas hasta conseguir un jarabe. Cuela y reserva.

Coloca el helado en un vaso batidor, deja que se derrita un poco, agrega la cuajada y un poco de azúcar (reserva otro poco para el final) y tritura con una batidora eléctrica.

Adorna el borde de las copas mojándolos con granadina y después pasa el borde por el azúcar. Vierte el sorbete y un poco de salsa de frambuesa por encima. Coloca dos canutillos. Adorna con una hoja de menta y un arándano.

10. HELADO DE FRESAS (8 p.)

1 kg de fresas
1 limón
4 huevos
3 cucharadas de azúcar
75 g de chocolate blanco
de cobertura
250 ml de nata líquida
hojas de menta
galletas
láminas de chocolate

Lava las fresas, escúrrelas bien y retírales los rabos. Colócalas en una fuente apta para el horno, espolvorea azúcar, un poco de corteza de limón rallada y zumo de medio limón. Tapa con papel de aluminio, cierra bien y hornea a 180 grados durante 10-15 minutos.

Monta la nata con la batidora de varillas. Separa las claras y las yemas. Monta también las claras a punto de nieve con la batidora de varillas. Bate las yemas y mézclalas con las fresas asadas y pasadas por el pasapurés. Añade la nata montada y a continuación las claras, mezclándolas suavemente. Pasa la mezcla a un molde cubierto con papel de hornear. Mete en el congelador y espera a que se congele.

Derrite el chocolate blanco con un poco de agua en un cazo, removiéndolo hasta que el chocolate se diluya. Deja que se enfríe y mézclalo con hojas de menta picadas.

Sirve el helado y la sopa de chocolate blanco y acompaña con unas galletas y láminas de chocolate. Adorna con hojas de menta.

11. HELADO DE LECHE MERENGADA (8 p.)

11 ½ l de leche
¼ de l de nata líquida
75 g de azúcar
3 claras de huevo
50 g de azúcar glas
2 hojas de gelatina o cola de pescado
½ sobre de gelatina de fresa
1 palo de canela
1 trozo de corteza de limón
hojas de menta

Pon en remojo las 2 hojas de gelatina en un bol con agua fría. Deja ablandar.

Para la leche, pon a calentar la leche y la nata en una cazuela. Añade el azúcar, el palo de canela y la corteza de limón y deja que se aromatice. Aparta del fuego e incorpora la gelatina. Deja templar la leche y retira la canela y la corteza de limón.

Monta las claras a punto de nieve con la batidora de varillas. Cuando suban un poco agrega el azúcar glas y sigue batiendo durante unos cinco minutos, hasta que tengan una consistencia dura. Incorpóralas a la leche templada y mezcla bien.

Vierte la mezcla en moldes individuales y tapa con film de cocina (es importante que el plástico esté en contacto con la crema). Introduce en el congelador durante unas 2 horas, hasta que se endurezca. Retira el plástico y desmolda.

Para la gelatina, pon a hervir un poco de agua en una cazuela, aparta del fuego y añade la gelatina de fresa. Disuélvela y vierte un chorrito de agua fría. Pasa a un molde y deja que se cuaje.

Sirve el helado en un plato y decora con la gelatina de fresa y unas hojas de menta.

12. HELADO DE MENTA (6-8 p.)

12. manojos de hojas de menta fresca
½ l de leche
½ l de nata montada
5 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
1 vasito de licor de menta
chocolate a la taza

En una cazuela pon a calentar la leche con las hojas de menta bien limpias y el azúcar hasta que hierva. Retira las hojas de menta y pica parte de ellas.

Deja enfriar la leche y agrega las yemas de huevo una a una, mezclando bien sin batir. Calienta a fuego suave, con cuidado de que no hierva, hasta que esté espeso. Después deja enfriar y distribuye a partes iguales en dos recipientes.

Reparte también la nata montada mezclando con cuidado.

Añade las hojas de menta picadas en uno de los recipientes y en el otro el licor de menta. Vuelve a mezclar.

Vierte en un molde una capa de una de las mezclas e introduce en el congelador hasta que se endurezca. Repite esta operación alternando las dos preparaciones hasta llenar el molde. Así, el helado tendrá diferentes capas.

Por último, desmolda el helado y sirve con chocolate a la taza.

13. HELADO DE MIEL (6-8 p.)

13. l de leche
300 g de miel (mil flores, azahar...)
8 yemas de huevo
200 g de nata montada
Para decorar
miel, hojas de menta, frambuesas,
moras, grosellas y barquillos

Calienta la leche hasta que hierva y añade la miel poco a poco revolviendo hasta que se disuelva.

Retira la mezcla del fuego y agrega las yemas de huevo batidas. Cuécelo a fuego suave sin parar de remover hasta que se espese.

Coloca el recipiente con la crema dentro de otro con agua, removiendo hasta que se enfríe.

Añade la nata montada mezclando con cuidado.

Viértelo en un molde bien frío y congela durante tres horas. Desmolda, y listo para servir.

Decora con miel, hojas de menta, frambuesas, grosellas, moras y barquillos.

14. HELADO DE NARANJA (6-8 p.)

14. alladura de corteza de 4 naranjas
200 g de azúcar
250 g de nata semimontada
8 hojas de menta picadas
un chorro de licor de naranja
cucuruchos
obleas para helado

Prepara en una sartén un jarabe espeso calentando el azúcar con la ralladura de naranja y cuatro cucharadas de agua. Una vez hecho, déjalo templar.

Mezcla en un bol la nata semimontada con el jarabe ya frío, el licor y las hojas de menta bien picadas. Echa este preparado en un molde y congélalo de 4 a 6 horas.

Sirve el helado de naranja en cucuruchos o galletas para helado.

15. HELADO DE QUESO (4 p.)
200 g de queso fresco de untar
2 yogures naturales
6 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de mermelada de frambuesa
barquillos o cucuruchos

Coloca los yogures en un bol y bátelos con una varilla manual. Agrega el azúcar glas, el queso y la mermelada de frambuesa. Mezcla bien hasta que tengas una crema homogénea. Reparte la mezcla en boles individuales.

Tapa cada bol con film de cocina (es importante que el plástico esté en contacto con el helado) e introduce en el congelador durante 2 horas, hasta que se endurezca.

Sirve los helados de queso con unos barquillos o cucuruchos.

16. HELADO DE VINAGRE CON SOPA DE SANDÍA (4 p.)

1 rodaja de sandía
4 cucharadas de vinagre de módena
3 huevos
7 cucharadas de azúcar
250 ml de nata montada
raíz de jengibre
regaliz en polvo
especias «5 bayas»
sal
1 limón
hojas de menta

Separa las claras y las yemas. Monta las claras con 3 cucharadas de azúcar con la batidora de varillas. Monta las yemas también con otras 3 cucharadas de azúcar y con la batidora de varillas. Añade una cucharada de vinagre y bate un poco más. Mezcla las yemas con la nata montada, y esto añádeselo a las claras. Mezcla todo bien, pero suavemente. Vierte la mezcla en moldes individuales cubiertos con papel de hornear e introdúcelos en el congelador para que se congelen.

Pela la sandía y trocéala. Colócala en un vaso y tritura con la batidora junto con una pizca de sal, una pizca de jengibre rallado, las especias «5 bayas» machacadas y una pizca de regaliz en polvo. Cuela y reserva.

Pon el resto de vinagre a reducir con una cucharada de azúcar, hasta que se espese ligeramente. Pela el limón y saca los gajos.

Sirve el helado con la sopa de sandía y acompaña con un poco de reducción de vinagre, unos gajos de limón y unas hojas de menta.

17. HELADO DE YOGUR (6 p.)

4 yogures naturales
4 cucharadas de leche condensada
200 ml de nata para montar
hojas de menta

Pon la nata en un bol y móntala con una batidora de varillas.

Reserva.

Pon los yogures en un bol y bátelos. Agrega la leche condensada, mezcla bien e incorpora a la nata montada. Mezcla con suaves movimientos envolventes.

Reparte la crema en copas, tapa con film de cocina (es importante que el plástico esté en contacto con la crema) e introduce en el congelador durante 2-3 horas hasta que se endurezca.

Sirve y adorna con hojas de menta.

18. PERFECTO DE CAFÉ (6 p.)

18. 4 huevos
200 g de azúcar
12 g de café soluble
½ l de nata
aceite de oliva
cacao en polvo
400 ml de nata montada

Pon 100 gramos de azúcar en una cazuela, agrega 100 ml de agua y calienta al fuego hasta conseguir un jarabe. Añade el café soluble y disuélvelo bien.

Separa las claras de las yemas y pon estas en un bol grande. Vierte el jarabe de café y móntalas con una varilla manual o batidora eléctrica de varillas.

Monta la nata con una varilla manual y agrégala a la mezcla anterior con movimientos suaves y envolventes. Pon la mezcla en 6 recipientes individuales. Introduce en el congelador durante 2-3 horas.

Unta un papel de hornear con aceite. Funde otros 100 gramos de azúcar en una sartén hasta conseguir un caramelo oscuro, vierte encima pequeñas porciones de caramelo y forma figuritas.

Retira los moldes del congelador, desmóldalos y adorna con los caramelos y la nata montada. Espolvorea con el cacao en polvo y sirve.

19. POLOS DE FRUTAS (6 unidades)

19. 1 rodaja fina de melón
150 g de fresas
1 cucharada de miel
125 ml de leche
1 yogur natural

Retira la cáscara y las pepitas al melón. Pica y resérvalo.

Introduce el yogur en el vaso batidor, añade la leche, las fresas y la miel. Tritura.

Reparte el batido en 6 moldes para polo dejando un hueco para colocar el melón picado. Introduce los moldes en el congelador durante cuatro horas, aproximadamente, hasta que se hagan los polos. Sirve.

20. POLOS DE SANDÍA, MELOCOTÓN Y CEREZA (8 unidades)

20. 800 g de sandía
2 melocotones
un puñado de cerezas
1 limón
4 cucharadas de azúcar
50 g de chocolate de cobertura
hojas de menta

Para hacer el jarabe, pon al fuego una cazuela pequeña con la misma cantidad de agua que de azúcar y el zumo del limón. Lleva a punto de ebullición durante 5-7 minutos. Apaga el fuego y deja enfriar.

Pela y corta la sandía en trozos y haz lo mismo con los melocotones. Introdúcelos en el vaso de la batidora, añade el jarabe y tritura. Cuela este zumo y rellena los moldes de polo (puedes hacerlos en cualquier otro tipo de moldes individuales). Añade unos trocitos de cerezas deshuesadas y troceadas en cada molde. Mete en el congelador y espera a que se hagan los polos.

Derrite el chocolate en el microondas, prepara un cucurucho con un trozo de papel de hornear, rellénalo con el chocolate y hazle un agujero en la punta.

Pon los polos y adórnalos con unos hilos de chocolate (formando rejillas, dibujos…). Déjalos enfriar para que se endurezca el chocolate. Decora con hojas de menta.

21. POSTRE DE INVIERNO (6-8 p.)

21. 3 claras de huevo
4 cucharadas de azúcar
100 g de almendras tostadas
200 g de nata montada
caramelo para el molde
hojas de menta

Para el chocolate

½ vaso de nata líquida
½ vaso de leche
150 g de chocolate de cobertura

Pon a calentar en un cazo la leche con la nata líquida y el chocolate troceado. Remueve de vez en cuando hasta que se deshaga y reserva.

Aparte, bate las claras a punto de nieve y añade el azúcar al final, mezclándolo bien.

Pica las almendras tostadas y añádeselas a las claras junto con la nata montada.

Prepara un molde caramelizado, vierte dentro la mezcla y mételo en el congelador hasta que esté bien frío.

Para servir, cubre el fondo de un plato con el chocolate y sobre él coloca bolas de helado. Decora con unas hojas de menta.

22. POSTRE HELADO (8-12 p.)

22. l de leche
2 yemas de huevo
5 cucharadas de azúcar
170 g de frutas confitadas
120 g de pasas
60 g de almendras tostadas
y fileteadas
¾ de l de nata montada
1 palo de canela
chocolate a la taza
hojas de menta

Calienta la leche, reservando un poco, con las pasas y el azúcar durante 15-20 minutos y a fuego suave hasta que se reduzca casi a la mitad. Añade la canela y las yemas previamente diluidas en la leche que has reservado. Sigue calentando sin que hierva, removiendo constantemente hasta que se espese. Deja enfriar, retira la canela y agrega las frutas confitadas picadas, las pasas y las almendras. A continuación añade la nata montada y mezcla con cuidado.

Vierte este preparado sobre un molde (puedes cubrirlo con film de cocina para facilitar el desmolde) e introdúcelo en el congelador.

Una vez que el postre este helado, desmóldalo. Sírvelo en cortes acompañados con chocolate a la taza y decorado con hojas de menta.

23. SEMIFRÍO DE TURRÓN (12 p.)

23. barra de turrón de Jijona
1 barra de turrón de chocolate
20 bizcochos de soletilla
2 yemas de huevo
60 g de mantequilla
½ l de nata montada
hojas de menta

Para el almíbar

1 vaso de azúcar
½ copa de ron

Para el almíbar, pon a cocer el agua (un vaso) con el azúcar hasta que se disuelva. Retira del fuego y añade el ron.

Cubre el fondo de un molde redondo con papel de hornear, pon encima los bizcochos de soletilla y emborráchalos con el almíbar.

Trocea los turrones y colócalos por separado en 2 recipientes. Fúndelos en el microondas o al baño maría.

Agrega la mantequilla al de Jijona, mezcla e incorpora las yemas. Cuando quede bien ligado, añade la mitad de la nata montada y mezcla. Añade el resto de la nata al turrón de chocolate y mezcla bien.

Sirve la mezcla de turrón de Jijona sobre los bizcochos y extiéndela bien. Extiende encima la mezcla del turrón de chocolate. Finalmente, tapa con más bizcochos de soletilla y emborráchalos. Introduce el molde en el congelador hasta que se endurezca. Para servir, desmóldalo y decora con hojas de menta.

24. SEMIFRÍO DE YOGUR Y FRAMBUESA (8 p.)

24. 3 yogures de fresa
5 hojas de gelatina
½ tarro de mermelada
de frambuesa
150 ml de nata líquida
2 claras de huevo
3 huevos
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de harina
aceite de oliva
canela molida
pétalos de rosas comestibles
hojas de menta

Para hacer el relleno, pon en remojo la gelatina. Calienta la mitad de la nata en un cazo. Cuando esté caliente añade la gelatina y deslíela. Aparte, monta las claras con la batidora de varillas. Monta también la nata con la misma batidora. Mézclalas y añade los yogures y la nata con la gelatina.

Monta los 3 huevos con la batidora de varillas junto con el azúcar. Añade la harina tamizada y mézclalo bien. Viértelo en una placa de horno cubierta con papel de hornear, extiende la masa y hornea a 180 grados durante 7-10 minutos, hasta que el bizcocho esté firme al tacto.

Desmolda el bizcocho sobre un paño de cocina, úntalo con la mermelada y enróllalo en forma de brazo gitano. Corta e bizcocho en rodajas finitas. Forra la base y esquinas de un molde rectangular (previamente untado con un poco de aceite) con estas rodajas, cubre con el relleno y con el resto de bizcocho en rodajas. Tapa con film de cocina e introdúcelo en el frigorífico hasta que se enfríe y cuaje la gelatina (unas 2 horas como mínimo).

Sirve este semifrío en rodajas, espolvorea un poco de canela molida, unas hojas de pétalos de rosas y unas hojas de menta.

25. TIRAMISÚ (6-8 p.)

25.

200 g de crema de queso
200 ml de nata montada
3 claras de huevo
150 g de azúcar
24 bizcochos de soletilla
6 tazas de café
cacao amargo en polvo
3 cucharadas de licor de almendra

Bate en un bol el queso con el azúcar y añade el licor. Agrega la nata montada y las claras a punto de nieve y mezcla con una varilla.

Dispón una capa de bizcochos en el fondo de un molde (de unos 20 centímetros) y úntalos con el café con una brocha. Pon sobre ellos una capa de crema de queso y espolvorea con cacao en polvo. Repite esta operación hasta rellenar el molde, terminando con una capa de queso espolvoreado con cacao.

Introduce en el frigorífico alrededor de 2 horas y sirve.

26. TIRAMISÚ CON LECHE CONDENSADA (4 p.)

½ kg de queso mascarpone
200 g de leche condensada
16 bizcochos de soletilla
½ l de café
1 copa de licor de almendra
cacao amargo en polvo
hojas de menta

Coloca los bizcochos en una fuente, mezcla el café con el licor de almendra en un bol y viértelo sobre los bizcochos. Deja que reposen un poco.

Remueve bien el queso mascarpone y agrega la leche condensada. Reserva la crema.

Coloca en 4 moldes individuales una base de bizcochos de soletilla, cubre con un poco de crema de mascarpone y leche condensada. Pon encima otra capa de bizcochos y otra de crema. Espolvorea con el cacao en polvo y decora con unas hojitas de menta.

27. TRONCO DE CASTAÑAS (6 p.)

1 kg de castañas
½ l de leche
150 g de mantequilla
125 g de chocolate de cobertura
nata montada (con azúcar)
grosellas

Escalda las castañas en agua hirviendo, deja enfriar y pélalas. Después cuécelas en leche a fuego lento durante 20-30 minutos. A continuación, tritura con la batidora y mezcla con el chocolate y la mantequilla. Con el calor la mantequilla se derretirá bien, pero mezcla removiendo el tiempo necesario. Cuando tengas una buena mezcla échala en un molde cubierto con papel de hornear y deja en el frigorífico de 3 a 4 horas. Cuando esté bien frío, desmolda y adorna con nata montada y

grosellas.

28. TURRÓN HELADO (12 p.)

75 g de almendras y avellanas garrapiñadas
75 g de frutas escarchadas
2 claras de huevo
¼ de l de nata semimontada
1 cucharada de azúcar
100 g de miel
natillas
puré de compota o salsa de frutas rojas
frambuesas
hojas de menta

Reduce en un cazo (a punto de bola) la miel, el azúcar y una cucharada de agua.

Monta en un bol las claras de huevo con la mezcla de miel, azúcar y agua.

Trocea las frutas y pica los frutos secos garrapiñados. Échalo en otro recipiente y mezcla bien. Incorpora la nata montada y a continuación añade el merengue de miel y azúcar. Vierte en los moldes e introdúcelos en el congelador.

Desmolda y sirve con unas natillas, puré de compota o salsa de frutas rojas. Decora con hojas de menta y unas frambuesas.

Chocolates

1. BOMBONES DE FRESÓN CON JUGO DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN (2 p.)

8 fresones
½ mango
1 fruta de la pasión (maracuyá)
75 g de chocolate de cobertura
15 g de azúcar glas
1 nuez de mantequilla
½ taza de nata líquida
zumo de 2 naranjas
100 ml de cava

Trocea el chocolate y fúndelo al baño maría con la nata líquida, el azúcar glas y la mantequilla. Deja templar.

Pela el mango y la fruta de la pasión, trocéalos y ponlos en el vaso de la batidora. Vierte el zumo de las naranjas y el cava. Tritura y cuela.

Cuando la crema de chocolate esté tibia, ensarta los fresones en un palillo y úntalos en el chocolate.

Acompaña con el zumo de mango y sirve.

2. CHOCOLATE ENVUELTO EN CREMA (2 p.)

2.
100 g de chocolate de cobertura
2 huevos
50 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
300 ml de leche
1 cucharadita de avellanas molidas
1 cucharadita de regaliz en polvo
2 g de agar-agar
½ vaina de vainilla
hojas de menta

Para hacer la mousse, pon a fundir el chocolate y la mantequilla en un bol al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo). Aparta el cazo del fuego. Separa las yemas de las claras y agrega las yemas al chocolate fundido. Mezcla bien. Por otro lado, monta en un bol las claras a punto de nieve con la batidora de varillas e incorpóralas al chocolate. Mezcla bien con suaves movimientos envolventes. Reserva.

Para la crema, pon a calentar la leche en un cazo. Abre la vaina de vainilla en dos a lo largo y añade las semillas y la vaina. Cuando empiece a hervir agrega una cucharada de azúcar y remueve. Para que no salgan grumos pasa un poco de leche caliente a un bol y añade el agar-agar. Bate hasta que se disuelva bien y viértelo de nuevo al cazo. Mezcla bien, retira la vaina de vainilla y vuelca la mezcla a un recipiente amplio. Deja enfriar en el frigorífico durante una hora, hasta que se solidifique. Transcurrido ese tiempo, corta 6 círculos de crema con un cortapastas cilíndrico.

Pon un círculo de crema en el plato y úntalo con la mousse. Coloca encima otro círculo de crema, embadúrnalo con el chocolate y cubre con otro círculo de crema. Espolvorea por encima con media cucharada de azúcar y flambea. Repite la operación en otro plato. Acompaña con las avellanas molidas, esparce un poco de polvo de regaliz y decora con hojas de

menta. Sirve.

3. CHURROS CON CHOCOLATE

3. 150 g de harina
½ l de leche
200 g de chocolate a la taza
1 cucharada de aceite
1 cucharada de azúcar
sal

Para preparar el chocolate, derrite en un cazo el chocolate con la leche (reserva un poco). Remuévelo de vez en cuando hasta que esté espeso y resérvalo bien caliente.

Pon a hervir en un cazo un vaso de agua con el chorrito de leche que habías reservado, el aceite y una pizca de sal. Añade la harina y remueve bien con una cuchara de madera hasta conseguir una masa uniforme. Cuece un par de minutos y deja templar.

Introduce la masa en la churrera o en una manga pastelera con boquilla tipo estrella. Calienta abundante aceite en una sartén profunda, agrega porciones de masa y fríelas por ambos lados.

Espolvorea los churros con azúcar y sírvelos acompañados con una buena taza de chocolate caliente.

4. COULANT (4 p.)
200 g de chocolate de cobertura
4 huevos
40 g de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
hojas de menta o chocolate blanco

Para la salsa blanca
200 g de chocolate blanco
200 ml de leche
1 yogur natural

Para la salsa verde

1 yogur natural
1 cucharada de menta
picada

Para el coulant, pon el chocolate de cobertura en un bol y deja que se funda al baño maría (sobre un cazo con agua hirviendo). Reserva.

Casca los huevos en un bol. Añade una cucharada de azúcar y móntalos con la batidora de varillas. Reserva.

Coloca la mantequilla a punto de pomada en un bol, añade dos cucharadas de azúcar y monta todo con la varilla. Agrega el chocolate fundido y mezcla bien con la lengüeta. Añade poco a poco los huevos montados y mezcla con movimientos suaves y envolventes. Introduce la crema en una manga pastelera.

Forra una fuente apta para el horno con papel de hornear y coloca encima cuatro cortapastas altos y cilíndricos, cubiertos por dentro con papel de hornear. Rellena cada molde con la crema anterior. Introduce los coulants en el congelador como mínimo durante 4 horas (lo ideal es hacerlos la víspera).

Saca del congelador (no hace falta descongelar) y hornea (con el horno previamente caliente) a 220 grados durante 10-15 minutos. Deja reposar durante
2 minutos.

Para la salsa blanca, pon a calentar la leche en un cazo y añade el chocolate blanco. Cocina hasta que esté fundido. Aparta del fuego y mézclalo con el yogur.

Para la salsa verde, mezcla en un bol el yogur con la menta picada.

Desmolda los coulants con cuidado en platos y coloca alrededor un poco de salsa blanca y salsa verde. Decora el postre con un poco de chocolate blanco o unas hojas de menta.

5. HOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA (4 p.)

5.50 g de chocolate de cobertura
2 naranjas
1 vaso de chocolate a la taza
(preparado con leche y nata)
16 hojas naturales de rosal,
hiedra...
nata montada
350 g de azúcar
Crema pastelera de naranja (½ litro)
½ l de leche
35 g de harina
75 g de azúcar
1 huevo
3 yemas de huevo
ralladura de 2 naranjas

Cuece las naranjas, enteras y sin pelar, en una olla a presión con 1 litro de agua y el azúcar durante 20 minutos.

Aparte, prepara la crema pastelera calentando la leche (reserva un poco) con la ralladura de naranja, hasta que hierva. Déjala que se temple.

Mezcla en un bol el azúcar con la harina y añade el resto de la leche fría que has reservado. Incorpora las yemas y el huevo. Una vez bien mezclado, agrégalo a la leche templada, removiendo sin parar hasta que se espese. Esta última operación realízala a fuego muy lento. Reserva.

Derrite el chocolate de cobertura a 38 grados. Cubre las hojas naturales bien limpias con el chocolate derretido y déjalas enfriar en el frigorífico.

Coloca 2 o 3 cucharadas de chocolate a la taza en el fondo de una fuente. Agrega las naranjas cortadas en rodajas y cubre con la crema pastelera. Añade más chocolate y decora con nata montada.

Despega las hojas de chocolate de las naturales y decora con

ellas el postre. Listo para servir.

6. LENGUAS DE GATO (40 unidades)

125 g de mantequilla
125 g de azúcar glas
125 g de harina
1 huevo
1 cucharada de leche

Pon la mantequilla a punto de pomada en un bol y bátela con una varilla manual. Incorpora el azúcar glas, la leche y el huevo y sigue batiendo hasta que quede una masa homogénea. Agrega la harina y mezcla con movimientos suaves y envolventes.

Introduce la masa en una manga pastelera y extiende pequeñas porciones alargadas (en forma de lengua) sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Hornea a 200 grados durante 10-12 minutos.

Deja templar y pon en una bandeja.

7. PASTAS DE COLORES CON CHOCOLATE A LA TAZA

(25 unidades)

Para las pastas

500 g de harina
250 g de azúcar glas
250 g de mantequilla
2 huevos
1 cucharada de cacao en polvo
harina para amasar

Para el chocolate (2 p.)

200 g de chocolate de cobertura
1 palo de canela

Para hacer la masa, coloca la mantequilla en un bol y remuévela hasta que quede cremosa. Pasa el azúcar glas por un colador y agrégalo. Mezcla. Casca los huevos, añádelos uno a

uno y sigue removiendo. Incorpora la harina y liga bien todos los ingredientes. Envuelve la masa en film de cocina hasta hacer un choricito, sella las esquinas y deja enfriar en el frigorífico durante 24 horas. Retira el plástico, corta la masa en tres partes y añade el cacao a una de ellas. Amasa hasta que esta quede oscura.

Para hacer las galletas con forma de tablero de damas, haz dos churros con la masa de cacao y otros dos con una de las masas blancas (reserva la masa sobrante). Une un churro blanco con otro de cacao y coloca los otros dos encima invirtiendo los colores. Enharina una superficie lisa y con un rodillo amasa la masa blanca todavía sin utilizar. Enrolla los cuatro churros de colores con la masa blanca estirada (recorta la parte sobrante y resérvala). Corta el rollo en rodajas.

Para las galletas redondas con color en el centro, haz un churro con la masa de cacao. Con un rodillo amasa la masa blanca que habías reservado y envuelve el churro de cacao. Corta en rodajas.

Para hacer los troncos, haz un churro con la masa de cacao y otro churro con la masa blanca. Junta los dos churros y enróllalos a modo de tirabuzón. Corta en trozos.

Forra una bandeja con papel de hornear, coloca las galletas de colores y hornéalas en el horno previamente caliente a 160-180 grados durante 15-20 minutos, dependiendo del grosor de cada galleta.

Para el chocolate a la taza, calienta medio litro de agua en un cazo y agrega el chocolate y el palo de canela. Remueve hasta que el chocolate se disuelva y esté espeso. Retira la canela.

Sirve las pastas de colores con el chocolate a la taza.

8. SUFLÉ DE CHOCOLATE RELLENO DE FRAMBUESAS (2 p.)

50 g de mantequilla
25 g de cacao
125 ml de leche
2 huevos

2 cucharadas de
azúcar
6 frambuesas
azúcar glas

Funde la mantequilla (reserva 10 gramos) en una cazuela a fuego lento. Cuando se haya derretido agrega el cacao (reserva 10 gramos). Mezcla con una cuchara de madera y continúa la cocción durante 4 minutos. Incorpora la leche poco a poco y, sin dejar de remover, deja hervir entre 2 y 3 minutos sin que se formen grumos. Retira del fuego y deja templar.

Separa las yemas de las claras. Agrega las yemas, de una en una, mientras sigues mezclando.

Con una batidora eléctrica de varillas monta las claras con un poco de azúcar. Mézclalas suavemente con la mezcla anterior.

Unta dos moldes con un poco de mantequilla y espolvoréalos con cacao. En cada molde vierte la mezcla hasta la mitad, coloca encima las frambuesas y cubre con el resto. Hornea a 200 grados durante 10 minutos.

Espolvorea el suflé con azúcar glas y sirve enseguida.

9. TRUFAS BLANCAS (30 unidades)

¼ de l de nata líquida
200 g de chocolate
blanco
75 g de azúcar
glas
fideos de chocolate
bolitas de anís
perlitas variadas
de pastelería

Monta en un bol la nata con el azúcar glas, agrega el chocolate blanco rallado y sigue mezclando.

Pasa la mezcla a una fuente amplia y pon a enfriar en el frigorífico hasta que se endurezca. Da forma a las trufas y rebózalas con fideos de chocolate, anises y perlitas de

pastelería.

Sirve en una bandeja.

10. TRUFAS CON PIÑONES (2 p.)

10. 75 g de chocolate negro
50 g de chocolate blanco
50 g de piñones tostados
25 g de mantequilla
300 g de leche condensada
brandy
fideos de chocolate
fideos de colores
frambuesas
hojas de menta

Para las natillas

3 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla
1 vaso de leche

Para las natillas, vierte la leche (reserva un poco) en una cazuela y caliéntala con el azúcar y la vainilla hasta que hierva. Bate las yemas con el resto de la leche y agrega a la leche caliente, mezcla bien, retira del fuego y deja que se enfríe en un bol.

Funde en el microondas todo el chocolate, añade la mantequilla derretida y mézclalo bien. Después agrega un chorrito de licor poco a poco y la leche condensada, removiendo hasta obtener una masa homogénea. Extiende la masa sobre una fuente y ponla a enfriar hasta que se solidifique, unas 2 horas aproximadamente.

Pasado ese tiempo coge porciones de masa con una cuchara y dales forma redonda con las manos. Reboza las trufas con los piñones primero y luego con los fideos de chocolate unas y con los de colores otras.

Sirve las trufas sobre una cama de natillas y adorna el plato con frambuesas y hojas de menta.

11. TRUFAS DE CHOCOLATE

2 cucharadas de mantequilla
3 cucharadas de brandy
150 g de cacao en polvo
3 cucharadas de leche
condensada
375 g de chocolate
de cobertura
¼ de l de nata líquida

Pon la nata y la mantequilla a cocer en una cazuelita. Agrega la leche condensada, mezcla bien y cuando empiece a hervir retira la cazuela del fuego. Pasa la mezcla a un vaso de batidora y deja que se temple.

Pon el chocolate de cobertura en un bol y fúndelo en el microondas durante un minuto. Retira y mezcla bien. Repite la operación hasta que quede líquido.

Agrega la leche poco a poco y remueve bien hasta que queden totalmente integrados los ingredientes. Vierte las cucharadas de brandy y mezcla hasta que quede una crema homogénea. Pásala a una fuente amplia y baja y deja enfriar a temperatura ambiente.

Con dos cucharillas de postre moldea el chocolate formando como unas rocas y colócalas sobre el plato con cacao en polvo. Rebózalas y sirve.

Roscos y rosquillas

1. ROSCO DE REYES (8 p.)

1½ kg de harina
una nuez de levadura
de panadería
3 huevos
sal
125 g de azúcar
150 g de mantequilla
un chorrito de agua
de azahar
½ copita de ron
leche
4 guindas
corteza de naranja
huevo batido
azúcar glas

Mezcla en un recipiente la harina con el azúcar, los huevos, el agua de azahar, la copita de ron, un chorro de leche, la levadura, un chorro de agua y una pizca de sal. Amasa con cuidado hasta que te quede una mezcla compacta y sin grumos.

Posteriormente, agrega, amasando poco a poco con las manos, la mantequilla hasta tener una bola. Deposita la bola de masa en un recipiente, tápala y deja reposar unas horas para que fermente (hasta que duplique o triplique su volumen).

Pasado el tiempo de fermentación, vuelve a amasar y dale forma de rosco.

En una placa de horno forrada con papel de hornear coloca el rosco y deja reposar hasta que se hinche. A continuación, adorna con tiras de corteza de naranja y las guindas. Introduce la sorpresa y unta toda la superficie del rosco con huevo batido. Hornea a 175 grados durante 12-18 minutos.

Adorna con azúcar glas.

2. ROSQUILLAS (40 unidades)

2 huevos
800 g de harina
1 sobre de levadura
250 g de azúcar
150 g de manteca de cerdo
75 ml de aceite de girasol
aceite de oliva
ralladura de limón
chocolate de cobertura
canela molida
anís
azúcar glas
hojas de menta
grosellas

Bate los huevos con la varilla y mezcla con el azúcar, una cucharadita de canela y la corteza de limón rallada. Vierte un chupito de anís y mezcla bien. Cuando todo esté bien mezclado bate la masa con una batidora de varillas y vierte el aceite de girasol poco a poco. Incorpora también, sin dejar de batir, la manteca de cerdo.

Mezcla la harina con la levadura e incorpórala a la mezcla anterior. Amasa con las manos con movimientos envolventes. Pasa a una superficie enharinada y sigue amasando hasta que quede una masa homogénea y no se pegue en las manos. Forma las rosquillas, cortando la masa en cilindros finos y dándoles forma de aro. Fríe en una sartén con abundante aceite de oliva caliente y escurre sobre papel de cocina.

Funde el chocolate en el microondas. Mezcla en un cuenco el azúcar glas con un chorro de agua para conseguir un glaseado.

Sirve las rosquillas con unos hilos de glaseado y de chocolate fundido. Espolvorea un poco de canela molida y adorna con hojas de menta y unas grosellas.

3. ROSQUILLAS DE ANÍS (4 p.)
125 ml de aceite de oliva

125 ml de anís
250 g de azúcar
400 g de harina
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
½ cucharadita de canela
hojas de menta

Cubre una placa de horno con papel de hornear.

Coloca 1 huevo en un bol, agrega el aceite, el anís y el azúcar y mezcla bien. Incorpora la harina poco a poco y amasa a mano hasta tener una masa homogénea.

Da forma a las rosquillas, presiona por la parte de la junta y extiéndelas sobre la placa del horno.

Bate el otro huevo y unta la parte superior de las rosquillas. Mezcla el azúcar con la canela y espolvorea sobre las rosquillas. Hornea a 180 grados durante 30 minutos aproximadamente.

Sírvelas y adorna con hojas de menta.

4. ROSQUILLAS DE LECHE (24-26 unidades)

3 huevos
8 cucharadas de leche
8 cucharadas de azúcar
8 cucharadas de aceite
de girasol
ralladura de corteza de 1 limón
3 cucharadas de anís
2 cucharadas de levadura
500-700 g de harina (la que admita)
azúcar glas
aceite de oliva

Separa las yemas de las claras y monta estas últimas.

En un recipiente mezcla las yemas, la leche, el azúcar, el anís, la ralladura de la corteza del limón y el aceite. Añade las claras montadas y mezcla.

Una vez que todo esté bien mezclado añade la harina con

levadura poco a poco hasta que la masa haya quedado espesa.

Trabaja y dale forma a la masa. Fríe las rosquillas en una sartén con aceite.

Una vez doradas, espolvoréalas con azúcar glas y sirve.

5. ROSQUILLAS DE MANZANA (4 p.)

3 manzanas
200 g de harina
200 ml de nata líquida
2 huevos
1 cucharada de levadura en polvo
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de canela
aceite de oliva virgen extra
sal

Mezcla el azúcar con la canela y reserva.

Pon en bol la harina y la levadura y mezcla bien. Añade la nata y 4 cucharadas de aceite. Mezcla bien. Incorpora los huevos y mezcla hasta que quede una masa homogénea. Sazona y reserva.

Pela las manzanas, retírales el corazón y córtalas en aros (como si fueran rosquillas). Introdúcelas en la masa y fríelas en una sartén con aceite bien caliente a fuego suave. Escúrrelas sobre un plato cubierto con papel de cocina.

Pásalas a una fuente y espolvoréalas con la mezcla de azúcar y canela. Sirve.

6. ROSQUILLAS DE SAN BLAS (25-30 unidades)

7 huevos
500 g de harina
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas soperas de anís
125 ml de aceite de oliva
grosellas
hojas de menta

Para el baño

4 claras de huevo
400 g de azúcar glas
anís

Pon los huevos, el azúcar, el anís y el aceite en un recipiente amplio. Incorpora la harina poco a poco y amasa con las manos hasta conseguir una masa homogénea.

Para trabajar la masa, unta una superficie lisa con un poco de aceite. Corta la masa en porciones del tamaño de una ciruela y haz tiras. Une los extremos para dar forma a las rosquillas. Colócalas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y hornea (con el horno previamente caliente) a 165 grados durante 20 minutos. Deja enfriar.

Para el baño, bate las claras en un bol con una batidora eléctrica de varillas e incorpora el azúcar sin dejar de batir. Agrega un poco de anís y sigue batiendo hasta conseguir un merengue espeso.

Unta las rosquillas por encima con el baño y deja que se sequen.

Sirve en una fuente amplia y decora con unas grosellas y unas hojas de menta.

Confituras

1. ALFEÑIQUES (4-6 p.)

11. claras de huevo
350 g de harina
250 g de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de agua de azahar
azúcar glas

Pon las claras en un bol y móntalas a punto de nieve con una batidora de varillas. Cuando suban un poco añade el azúcar poco a poco y sigue batiendo durante 5 minutos, hasta que tengan una consistencia dura. Vierte el agua de azahar, la harina y la mantequilla fundida y mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea. Introduce la masa en una manga pastelera.

Cubre una bandeja de horno con papel de hornear y dibuja diferentes S con la crema de la manga pastelera. Hornea los alfeñiques a 170 grados durante 12 minutos. Deja que se templen.

Sirve los alfeñiques en una bandeja y espolvoréalos con un poco de azúcar glas por encima.

2. GELATINA A LA PLANCHA (2 p.)

2 naranjas
1 granada
1 cucharadita de agar-agar en polvo
1 yogur natural
1 cucharada de nata líquida
6 cucharadas de azúcar
1 vaina de vainilla
helado

Pon en un bol el yogur con 3 cucharadas de azúcar y la nata. Mezcla bien y reserva.

Exprime las naranjas y por el zumo en un cazo. Abre la vaina de vainilla, ráspala para sacar sus semillas y mete las semillas y la vaina en el cazo. Calienta todo e incorpora el resto del azúcar y el agar-agar. Remueve bien y retira del fuego, incorpora los granos de la granada, retira la vaina de vainilla y pon todo en una fuente y deja enfriar hasta que se solidifique (media hora aproximadamente).

Corta esta gelatina en trozos y ásalos a la plancha vuelta y vuelta.

Sirve la gelatina en un plato llano y acompaña con el yogur y con helado.

3. GOLOSINA BLANCA (4-6 p.)

3½ l de leche
75 g de azúcar
30 g de harina
25 g de harina de maíz refinada
50 g de coco rallado
canela molida
grosellas
hojas de menta

Deslíe los dos tipos de harina en un poco de leche fría y añade el azúcar y una pizca de canela.

Pon el resto de la leche a calentar y cuando comience a hervir agrega las harinas diluidas y sigue cociendo a fuego medio, sin dejar de remover con una varilla, hasta que se espese.

Extiende esta golosina blanca en un plato y espolvoréala con el coco rallado. Deja enfriar durante 1-2 horas.

Corta porciones de la masa con un cortapastas o un cuchillo dándole la forma que desees.

Por último, decora con grosellas y hojas de menta a tu gusto.

4. GOMINOLAS CASERAS

gelatinas de sabores y
neutra
zumos naturales
azúcar
bolitas dulces de colores

Prepara varias gelatinas de diferentes sabores (naranja, piña frambuesa, menta, etcétera). Deslíelas en agua hirviendo con azúcar al gusto y en la proporción indicada en el envase (medio litro de agua por cada 10 gramos de gelatina).

También puedes usar zumos naturales, por ejemplo, zumo de naranja para la gelatina de naranja o zumo de fresas con gelatina neutra reemplazando parte del agua utilizada por el zumo correspondiente.

La gelatina debe diluirse perfectamente en el líquido. Puedes

batir la mezcla con una varilla de alambre.

A continuación, reparte las gelatinas en moldecitos con formas diferentes y en fuentes dejándolas con un dedo de grosor aproximadamente. Enfría las gelatinas en el frigorífico.

Desmolda las gelatinas de los moldecitos y corta las de las fuentes dándoles diferentes formas.

Por último, espolvorea las gominolas caseras con bolitas dulces de colores.

5. GUIRLACHE DE PIÑONES (4 p.)

150 g de miel
150 g de azúcar
250 g de piñones
4 copitas de vino dulce
hojas de menta

Pon a calentar el azúcar, la miel y 50 ml de agua en una sartén. Cocínalos durante 5 minutos a fuego suave (hasta que se disuelva el azúcar y se forme un bonito caramelo dorado).

Agrega los piñones y cocina la mezcla a fuego suave durante 10-15 minutos aproximadamente.

Extiende una hoja de papel de hornear sobre una superficie lisa. Agrega el guirlache y extiéndelo bien. Cubre con otro papel de hornear y estíralo con un rodillo. Antes de que se enfríe del todo marca trozos con un cuchillo y deja que se enfríe totalmente.

Retira los papeles, separa los trozos, pon en una fuente y decora con una hojita de menta. Acompaña con 4 copitas de vino dulce.

6. MERMELADA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

2 kg de calabaza
½ kg de zanahorias
1 kg de azúcar
½ barra de pan
mantequilla
aguardiente

Pela la calabaza y las zanahorias y córtalas en dados.

Ponlas en una cazuela con el azúcar, tapa (para que suelte agua) y deja cocer a fuego suave durante 30 minutos. Pasa por el pasapurés.

Esteriliza (cociendo durante 10 minutos) los recipientes de cristal. Rellénalos con el puré aún caliente y deja que se enfríe en ellos. Cuando esté frío, haz una semiconserva con algunos de ellos cubriendo los tarros con papel de hornear (cortado de

forma circular del tamaño del tarro) remojado con aguardiente y ciérralos.

Puedes conservar estos tarros en el frigorífico durante 3 meses.

Aparte, para hacer la conserva, cierra los tarros, introdúcelos en una olla y cúbrelos con agua (hasta un dedo de la tapa), cierra y cuece durante una hora. Puedes conservar estos tarros en un lugar fresco durante un año.

Tuesta rebanadas de pan en la tostadora, úntalas con mantequilla y acompaña con la mermelada.

7. MERMELADA DE FRESA

1 kg de fresas maduras
600 g de azúcar

Mezcla en un bol las fresas limpias y troceadas con el azúcar, alternando a capas (empieza y acaba con azúcar). Deja reposar durante 24 horas.

Escurre las fresas y vierte el líquido azucarado en una cazuela. Hiérvelo unos 10-15 minutos hasta coger el punto de hebra. Aparta la cazuela del fuego e introduce las fresas. Deja reposar otras 24 horas.

Retira las fresas y vuelve a hervir el almíbar otros 5 minutos. Añade nuevamente las fresas y hierve 3 minutos. Retira la espuma que se produzca a lo largo de toda la elaboración.

Por último, mete la mermelada en tarros bien limpios, deja enfriar y cierra herméticamente.

Si deseas conservarla durante más tiempo introduce un círculo de papel vegetal o de hornear untado con alcohol entre la mermelada y la tapa.

Crepes y tortitas

1. CREPES (4 p.)

125 g de harina
2 huevos
¼ de l de leche
3 nueces de
mantequilla
5 g de azúcar
sal

Para la salsa

75 g de chocolate
de cobertura
100 ml de leche

Para los crepes, pon la leche en un vaso batidor y añade dos nueces de mantequilla fundida, los huevos, la harina, el azúcar y una pizca de sal. Tritura con la batidora eléctrica y cuela.

Unta una sartén con un poco de mantequilla y cuando esté caliente vierte un poco de la masa. Extiéndela bien por toda la sartén y cuando empiece a cuajarse dale la vuelta. Cocina brevemente y pasa a un plato.

Repite la operación hasta terminar toda la masa.

Para la salsa, pon a calentar la leche en un cazo y añade el chocolate troceado. Deja que se funda.

Sirve los crepes en las 4 copas y salsea por encima con la salsa de chocolate preparada.

2. CREPES AL CAFÉ (6 p.)

2.-2 cucharadas de café soluble
200 g de harina
4 huevos
1 cucharada de azúcar
¼ de l de leche
licor de manzana
mantequilla
Para el relleno
2 cucharaditas de café soluble
mermelada de cereza
nata montada

Para hacer los crepes, disuelve 1 o 2 cucharadas de café soluble en un poco de agua y ponlo en un bol. Agrega la harina, el azúcar y la leche. Tritura un poco con la batidora eléctrica y añade los huevos de uno en uno y 1 copita de licor. Sigue triturando hasta tener una masa homogénea.

Unta una sartén con un poco de mantequilla y cuando esté caliente vierte un poco de la masa. Extiéndela bien por toda la sartén y cuando empiece a cuajarse dale la vuelta. Cocina brevemente y retira a un plato. Repite la operación hasta terminar con toda la masa.

Para el relleno, disuelve el café soluble en un poco de agua y mezcla en un bol con la nata montada. Rellena unos crepes con esta mezcla y otros con la mermelada de cereza. Sirve los crepes en un plato y acompaña en salseras con la mermelada de cereza y licor de manzana.

3. CREPES DE ALGARROBA RELLENOS DE COMPOTA DE FRUTAS SECAS (4 p.)

½ litro de leche de soja
80 g de harina semiintegral
20 g de algarroba en polvo
1 nuez de mantequilla
1 huevo
½ taza de pasas de corinto
2 orejones de melocotón
1 pera
3 clavos de olor
1 cucharadita de ralladura
de naranja
1 yogur natural
hojas de menta

Para hacer la compota de frutas secas, pon las pasas, los orejones picados y la pera pelada y también picada en un cazo con los clavos y deja que se cueza tapado, a fuego lento durante 15-20 minutos. Retira del fuego y espolvorea corteza de naranja rallada. Reserva.

Para los crepes de algarroba, mezcla la leche con la algarroba en polvo, la harina y el huevo. Bátelo todo con la batidora y deja que repose la masa unos 10 minutos.

Unta una crepera o una sartén con la mantequilla. Cuando esté bien caliente añade una cucharada de masa. Extiéndela bien y cocina hasta que se cuaje. En el centro pon una cucharada de compota y cierra el crepe en forma de paquetito. Repite la operación hasta terminar con la masa.

Sirve los crepes rellenos y acompaña con un poco de yogur natural y hojas de menta.

4. CREPES DE MANGO Y MANZANA (2 p.)

4½ mango
1 manzana
1 naranja
6 frambuesas
3 cucharadas de harina
3 cucharadas de azúcar
2 nueces de mantequilla
1 huevo
½ taza de leche
sal
hojas de menta

Para los crepes, mezcla en un bol la harina, una pizca de sal, una nuez de mantequilla y una cucharada de azúcar. Añade la leche poco a poco sin dejar de remover para evitar que salgan grumos. Añade el huevo y bate con la batidora eléctrica hasta que tengas una masa homogénea.

Unta una sartén con un poco de mantequilla y cuando esté caliente vierte un poco de la masa moviendo la sartén para que se extienda por todo el fondo. Cuando se cuaje por un lado dale la vuelta y cocina brevemente por el otro lado.

Para la compota, pela el mango y la manzana, corta en dados y ponlos a saltear en una sartén con un poco de mantequilla. Cuando estén casi hechos añade una cucharada de azúcar, unas hojas de menta y ralladura de naranja (reserva la naranja). Deja que se mezclen los sabores y retira las hojas de menta.

Rellena cada crepe con un poco de compota y dobla a tu gusto.

Para la salsa, haz un zumo con la naranja y ponlo a calentar en una sartén. Añade una cucharada de azúcar y las frambuesas y cocina hasta que se ablanden un poco.

Sirve los crepes en un plato y salsea con la salsa de frambuesa. Decora el postre con hojas de menta.

5. CREPES DE PASAS CON SALSA DE NARANJA (4 p.)

5.

Para la masa de los crepes

130 g de harina
3 huevos
40 g de mantequilla
15 g de azúcar
250 ml de leche
sal
mantequilla para freír

Para el relleno

50 g de mantequilla
100 g de pasas
½ vaso de brandy o licor de naranja

Para la jalea

zumo de 2 naranjas
2 cucharadas de azúcar
frambuesas
licor de naranja

Pon en una jarra la harina, los huevos con la mantequilla, la leche, azúcar y una pizca de sal. Mezcla todo con la batidora, teniendo cuidado de que no se formen grumos.

Unta un poco de mantequilla en el fondo de una sartén antiadherente pequeña. A fuego medio, vierte masa suficiente para cubrir el fondo.

Mueve el crepe para que no se pegue. Cuando esté dorado por un lado dale la vuelta para que se dore la otra cara. Debe quedar fino (el primero se desecha). Repite esta operación hasta freír los crepes que deseamos llenar o hasta terminar la masa.

Prepara una jalea de naranja reduciendo a fuego fuerte, durante 10 minutos, zumo de naranja, azúcar y licor. En los últimos 3 minutos incorpora las frambuesas (al principio de esta operación desespuma).

Pon las pasas en remojo con el brandy durante un par de horas. Escúrrelas y rellena con ellas los crepes. Sobre las pasas

pon la mantequilla y cierra los crepes. A continuación, ponlos en una sartén con la jalea durante unos minutos.

Sirve los crepes salseados con la jalea de naranja.

6. CREPES DE UVAS (4 p.)

125 g de harina
1 cucharada de azúcar
2 huevos
60 g de mantequilla
¼ de l de leche
½ kg de uva blanca
1 naranja
1 cucharada de azúcar
glas
hojas de menta

Para la salsa de vino

1 vaso grande de vino
2 palos de canela
6 cucharadas de azúcar

Pon la harina, el azúcar, los huevos y mantequilla (30 gramos) a punto de pomada en una jarra. Vierte la leche y tritura con una batidora eléctrica. Pasa la mezcla por un colador. Pon la sartén al fuego y añade una nuez de mantequilla. Vierte un poco de masa y extiéndela. Cuando empiecen a salir burbujas voltéala y cocínala brevemente. Repite el proceso hasta terminar toda la masa. A medida que vayas haciéndolas, apílalas en un plato.

Para la salsa, pon una cazuela al fuego con el vino, el azúcar y los palos de canela. Reduce a la mitad. Retira la canela.

Pela las uvas. Pon un poco de mantequilla en una sartén (20 gramos), ralla una naranja sobre la mantequilla, añade las uvas y el azúcar glas y saltéalas brevemente. Rellena los crepes y enróllalos de forma que queden como si fueran unos tubos.

Acompáñalos con la salsa y adorna con hojas de menta.

7. CREPES RELLENOS (4 p.)

7. *Para los crepes*

3 huevos
150 g de harina
1 cucharadita de mantequilla
¼ de l de leche
1 cucharada de aceite de oliva
virgen extra
sal
150 g de leche condensada
300 ml de nata para postres
100 g de chocolate negro para
postres
½ cucharadita de café soluble
cacao en polvo
hojas de menta

Para hacer la masa de los crepes, casca los huevos en un vaso batidor y añade la leche, la harina, el aceite, y una pizca de sal. Tritura con la batidora eléctrica hasta que quede una masa homogénea sin grumos.

Unta la mantequilla en la sartén caliente, vierte un cacillo de masa, extiéndela bien y cuando se cuaje dale la vuelta y cocina durante 1 minuto. Retira a un plato y repite el proceso hasta hacer 8 crepes. Resérvalos.

Funde el chocolate. Monta la nata en un bol, añade el chocolate fundido, el café soluble y 100 gramos de leche condensada (reserva el resto). Mezcla bien y deja reposar la crema en el frigorífico durante 15 minutos.

Rellena los crepes (reserva una pizca) y ciérralos como un pañuelo.

Decora con hojas de menta, la leche condensada reservada y el cacao (y, si se desea, con un poco de la crema reservada).

8. CREPES RELLENOS DE MANZANA (2 p.)

1 huevo
45 g de harina
30 g de mantequilla
1 manzana
90 ml de leche
sal
200 ml de helado de frambuesa
hojas de menta

Para los crepes, pon la harina, la mantequilla (reserva un poco), el huevo, la leche y una pizca de sal en el vaso de la batidora. Tritura hasta que quede una crema homogénea.

Para que la manzana no se ponga negra, rállala justo en el momento en que vayas a hacer los crepes.

Unta una sartén con la mantequilla reservada anteriormente y ponla a calentar. Vierte encima un par de cucharadas de la masa, extiéndela bien y coloca pequeñas porciones de manzana rallada. Cuando empiece a secarse la masa, enróllalo y pásalo a un plato. Repite la operación hasta acabar la masa.

Sirve un crepe por ración y acompáñalo con una bola de helado de frambuesa. Adorna con hojas de menta.

9. FILLOAS DE CARNAVAL

2 huevos
50 g de harina
50 g de mantequilla
½ vaso de leche
aceite de oliva
miel

Para la crema

3 yemas de huevo
3 cucharadas de azúcar
50 g de mantequilla
¼ de l de leche
corteza de limón

Para las filloas, bate los huevos y añade la harina, la mantequilla (derretida) y la leche. Mezcla bien con una batidora eléctrica.

Echa unas gotitas de aceite en la sartén y esparce con una brocha, añade unas cucharadas de la mezcla, extiéndela como si fuera una tortilla, cuanto más delgada mejor. Dale un par de vueltas para que se dore por los dos lados como si fuera un crepe. Así hasta terminar la mezcla.

Para la crema, pon la leche (reserva un poco) y la ralladura de limón a cocer a fuego muy suave. Aparte, mezcla en un recipiente el azúcar, el resto de la leche y las yemas. Mezcla bien y añade la leche cuando haya empezado a hervir, retirando la corteza de limón, sin dejar de mover. Vierte de nuevo al cazo y remueve continuamente. Aparte del fuego, añade la mantequilla, mezcla hasta que se derrita y deja que se enfríe. Cuela la crema antes de servir.

Sirve las filloas acompañadas con la crema y un poco de miel.

10. PANQUEQUES DE MAÍZ (8 unidades)

10. 85 g de harina
8 g de levadura en polvo
125 ml de leche
100 g de maíz dulce cocido
1 huevo
2 cucharadas de azúcar
15 g de mantequilla
almendras fileteadas
nueces peladas
piñones
avellanas
miel de eucalipto
nata montada
chocolate de cobertura
nata líquida (opcional)

Tritura la mitad del maíz con la leche, pásalo por un colador para eliminar las pieles y reserva. Mezcla lo anterior con la harina, una cucharada de azúcar y la levadura, incorpora el huevo y bate con la batidora hasta obtener una pasta homogénea. Todos los ingredientes deben quedar bien integrados. Añade los demás maíces enteros y mezcla bien.

En una sartén con un poco de mantequilla y con un cucharón prepara los panqueques (como si fueran tortitas) de uno en uno, dorándolos por los dos lados. Puedes añadirle a alguno de ellos frutos secos.

Ralla un poco de chocolate de cobertura y mézclalo con la nata montada.

Sirve los panqueques y acompáñalos con la miel y la nata con chocolate, los frutos secos y un poco de nata líquida (si se quiere).

11. PANQUEQUES DE MANZANA

11. *Para los panqueques*

1 huevo
110 g de harina
¼ de l de leche
azúcar
mantequilla
crema de nectarina
o fresa

Para la compota de manzana

4 manzanas
4 cucharadas de azúcar
canela
unas pasas

Prepara la compota cociendo sus ingredientes y un chorrito de agua unos 30-40 minutos.

Bate en una jarra con una batidora de varillas el huevo, la harina, una cucharada de azúcar y añade poco a poco y alternando, la leche y 15 gramos de mantequilla derretida. Mezcla.

En una sartén con un trocito de mantequilla pon un poco de preparación como para cubrir su fondo, deja hacer hasta que se cuaje y dórala también por el otro lado (desecha la primera porque tendrá mucha grasa).

Coloca los panqueques y extiende encima la compota, espolvorea con azúcar y gratina hasta que se dore y caramelice el azúcar.

Acompaña con crema de nectarina o de fresa.

12. ROLLITOS DE SANDÍA (2 p.)

1 rodaja y media de sandía
1 cucharada de agar-agar
4 cucharadas de leche
condensada
1 cucharada de mermelada

de albaricoque
5 galletas molidas
4 hojas de menta

Pela la sandía y córtala en daditos. Introdúcelos en un vaso batidor y tritura, y después cuela. Pon el caldo en una cazuela y cuando esté templado añade el agar-agar y mezcla. Vierte el caldo en una bandeja de cristal y deja enfriar esta gelatina.

Esparce la mermelada y la leche condensada sobre la gelatina. Espolvorea con una pizca de galleta picada. Enrolla la gelatina sobre sí misma, córtala en rollitos y colócalos en dos platos. Decora con hojas de menta. Sirve.

13. ROLLITOS DE SIDRERÍA (4 p.)

13. manzanas
4 lonchas de queso tierno
100 g de membrillo
100 g de nueces peladas
canela molida

Pon el membrillo en un bol e introdúcelo en el microondas durante 50 segundos para que coja elasticidad.

Pica las nueces (reserva 4 mitades) y mézclalas con el membrillo hasta que quede una masa homogénea. Colócalo sobre un trozo grande de film de cocina, dale forma alargada y envuélvelo con el plástico de forma que quede un rollito. Deja enfriar.

Pela las manzanas, trocéalas (sin retirar el corazón) y ponlas a cocer (sin agua) a fuego suave durante 20-25 minutos. Pásalas por un pasapurés, agrega una pizca de canela, mezcla bien y reserva.

Cuando el rollito esté frío, retira el film de cocina y envuelve el rollito con las lonchas de queso. Envuelve nuevamente con el plástico para que el queso se adhiera al membrillo. Retira el plástico y córtalo en rodajas de 2 centímetro. Sirve la compota de manzana en el centro de una fuente y coloca alrededor los rollitos de membrillo y queso.

14. TORTA NEGRA (10 p.)

14. 75 g de mantequilla
250 g de azúcar
5 huevos
325 g de harina
1 sobre de levadura

Para macerar

1 cucharada de almendras
1 cucharada de nueces
1 cucharada de avellanas
1 cucharada de naranja confitada
1 cucharada de ciruelas pasas
½ copa de brandy
1 vaso de cerveza negra
1 pizca de clavo
1 pizca de canela
1 pizca de jengibre
1 pizca de sal

Para acompañar y decorar

azúcar glas
mermeladas variadas
hojas de menta

Pica las almendras, las avellanas, las nueces, las ciruelas y la naranja confitada y ponlas a macerar en la cerveza mezclada con el brandy. Agrega una pizca de canela, otra de clavo y otra de jengibre. Mezcla bien, tápalo y deja macerar en el frigorífico durante 15 días como mínimo.

Con un poco de mantequilla unta un molde y espolvoréalo con un poco de harina.

Con una batidora eléctrica de varillas bate la mantequilla hasta conseguir el punto de pomada. Añade el azúcar y sigue batiendo. Incorpora los huevos de uno en uno sin dejar de batir.

Mezcla la harina con la levadura y con un colador grande tamízalo sobre la mezcla anterior. Agrega los frutos macerados con la cerveza y el brandy y mezcla todo suavemente hasta que

todos los ingredientes estén perfectamente integrados. Rellena el molde e introduce en el horno (previamente calentado) a 200 grados durante 40 minutos. Deja enfriar. Desmóldalo, espolvoréalo con azúcar glas, acompáñalo con mermeladas variadas (a tu gusto) y adorna con hojas de menta.

15. TORTAS DE FRAMBUESA (4 p.)

15. *Para la pasta quebrada*

240 g de harina (aprox.)
80 g de azúcar glas.
160 g de mantequilla
500 g de frambuesas
250 g de nata montada
con azúcar
hojas de menta

Para preparar la pasta, mezcla en un bol la mantequilla a punto de pomada con el azúcar y vete añadiendo la harina, poco a poco, a la vez que amasas con las manos. Añade un poco de agua y cuando tengas una masa uniforme envuélvela en un trozo de film de cocina y deja reposar en el frigorífico al menos una hora.

Estira la masa bien fina con un rodillo y córtala en círculos del tamaño de un platito de café.

Dora en el horno a 180 grados durante 10 minutos.

Deja enfriar las tortas y rellena con la nata montada y montoncitos de frambuesa. Por último, decora con hojas de menta y sirve.

16. TORTITAS AMERICANAS (4 p.)

1 huevo
8 fresas
1 taza de leche
1 taza de harina
1 cucharadita de levadura
2 cucharaditas de mantequilla
150 ml de leche condensada
200 ml de nata para montar
hojas de menta

Coloca el huevo, la leche, la harina y la levadura en un vaso batidor. Mezcla con la varilla hasta conseguir una masa homogénea. Deja que repose durante 2-3 minutos.

Calienta un poco de mantequilla en una sartén pequeña, vierte una porción de esta masa y fríela por los 2 lados a fuego no muy fuerte. Repite el proceso hasta terminar toda la masa.

Lava y corta 4 fresas por la mitad y después cada mitad en lonchitas. Colócalas formando una flor por todo el contorno de la tortita.

Monta la nata y mézclala con la leche condensada. Coloca una porción en el centro de cada tortita. Decora con el resto de las fresas picaditas, unas hojas de menta y unos hilos de leche condensada.

17. TORTITAS CON NATA AROMATIZADA (8 p.)

2 vasos de harina
2 vasos de leche
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
1 huevo
3 cucharadas de mantequilla

fresas
hojas de menta

Para la nata aromatizada

½ l de nata
3 cucharadas de azúcar
glas
corteza de naranja
1 vaina de vainilla

Para el caramelo

250 g de azúcar
unas gotas de limón

Pon la harina en un bol, añade el azúcar, la sal y la levadura y mezcla bien. Vierte la leche poco a poco, sin dejar de batir, incorpora el huevo y sigue batiendo hasta conseguir una masa homogénea.

Deja reposar durante 10 minutos aproximadamente.

Pon la nata, un par de trozos de corteza de naranja y la vaina de vainilla en una cazuela a fuego suave hasta que hierva. Deja enfriar, retira la vainilla y las cortezas de naranja y móntala con una batidora eléctrica de varillas. Añade el azúcar glas y sigue montando. Introduce la nata en una manga pastelera.

Para hacer el caramelo, pon el azúcar en otra cazuela, agrega unas gotas de zumo de limón, y un chorrito de agua. Cuece hasta conseguir un caramelo oscuro. Retira del fuego y agrégale 1 vasito de agua templada y mezcla bien.

Incorpora 2 cucharadas de mantequilla fundida a la masa de las tortitas y bate un poco. Calienta una plancha o una sartén, úntala con un poco de mantequilla, echa una porción de masa y cocínala por los dos lados. Repite la operación hasta terminar la masa.

Sirve a tu gusto alternando las tortitas con la nata aromatizada.

Salsea el plato con un poco de caramelo y adorna con unas fresas y unas hojas de menta.

18. TORTITAS CON PERAS CONFITADAS (4 p.)

3 peras
60 g de mantequilla
50 g de azúcar moreno
½ copa de licor
1 vaso de nata
grosellas
hojas de menta

Para las tortitas

75 g de harina
75 ml de leche
2 huevos
1 cucharadita de azúcar
25 g de mantequilla
sal

Pela las peras, córtalas en cuatro y retírales el corazón. Pon la mantequilla a fundir en una sartén, agrega las peras y cocínalas a fuego suave durante 5 minutos. Agrega el azúcar, mezcla bien, vierte el licor, baja el fuego un poco y cocina durante 6-8 minutos más.

Para las tortitas, pon en el vaso de la batidora la harina, el azúcar, los huevos, la mantequilla (reserva un poco), la leche y una pizca de sal. Bate con una batidora eléctrica.

Pon la mantequilla reservada anteriormente en otra sartén y cuando se funda vierte pequeñas porciones de masa (sin extenderla) y cocínalas por los 2 lados.

Monta la mitad de la nata con una varilla manual. Sirve 1-2 tortitas por ración, coloca encima 3 trozos de pera, decora con un poco del jarabe de confitar las peras y con la nata (montada y sin montar). Adorna con grosellas y hojas de menta.

Suflés

1. SUFLÉ CON PLÁTANOS (4 p.)

3 yemas y 4 claras de huevo
¼ de l de leche
125 g de azúcar
ralladura de la corteza de 1 naranja
1 plátano maduro
25 g de harina de maíz diluida
en leche fría
mantequilla y harina para el molde

Calienta la leche y añádele el plátano pelado y aplastado con un tenedor. Mezcla bien con una varilla mientras le añades el azúcar. Agrega la harina de maíz disuelta en leche fría. Sigue mezclando al calor y espera unos minutos hasta que se espese. Retira del fuego y echa la ralladura de naranja y las yemas. Una vez mezclado, incorpora a las claras bien montadas. Sigue mezclando y vierte en un molde untado con mantequilla y harina, llenándolo en sus tres cuartas partes.

Hornea a 175 grados en el horno precalentado durante 20 minutos.

Sirve, ¡y listo para comer!

2. SUFLÉ DE MELÓN (4 p.)

2. melón
¼ de l de helado al gusto
100 g de fresas
1 copa de licor
3 claras montadas con azúcar

Parte el melón por la mitad haciendo un corte en el extremo inferior de cada mitad para asentarlas.

Vacía con una cuchara la pulpa del melón y mézclala con las fresas troceadas, el helado y el licor.

Rellena con esta preparación las mitades de melón y cúbrelas con las claras montadas.

Gratina en el horno de 1 a 2 minutos y sirve.

3. SUFLÉ DE PASAS EN BUENA COMPAÑÍA (4-6 p.)

3. 50 g de pasas
250 ml de leche
3 huevos
5 cucharadas de azúcar
1 copa de vino dulce
400 g de fresas
ralladura de corteza de naranja
ralladura de corteza de limón
helado de frutas del bosque
hojas de menta y grosellas

Pon en remojo las pasas con el vino dulce el mayor tiempo posible (1 hora como mínimo). Macera las fresas limpias y en rodajas con 3 cucharadas de azúcar también como mínimo una hora.

Prepara una natilla aromatizando primero la leche (reserva un poco) con una cucharada y media de azúcar y ralladura de corteza de limón y naranja. Separa las claras de las yemas. Rompe las yemas con media cucharada de azúcar y la leche reservada. Añade la leche aromatizada colada y vuelve a verter en el cazo. Remueve en el fuego brevemente y deja que se enfríe.

Monta la claras con la batidora de varillas. Mézclalas con la crema y un chorrito del vino de la maceración de las pasas. Vierte esta mezcla en moldes individuales (del estilo de unas flaneras) e introdúcelos en el horno a 200 grados durante 10-15 minutos. A los 8 minutos de cocción añade las pasas.

Sirve los suflés nada más sacarlos del horno acompañados de las fresas y el helado. Adorna con hojas de menta y unas grosellas.

4. SUFLÉ DE QUESO (6-8 p.)

3 yemas y 5 claras de huevo
1 vaso de leche
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de harina de maíz refinada
200 g de queso cremoso de untar
2 cucharadas de azúcar
mantequilla y harina para el molde

Mezcla en un cazo con una varilla los dos tipos de harina y la leche. Una vez bien mezclado, caliéntalo hasta que se espese. Añade el queso y sigue removiendo para que este se disuelva. Una vez que esté ligado, tardara alrededor de 2 minutos, retira del fuego y deja enfriar. Añade entonces las yemas, vuelve a mezclar y echa este preparado sobre las claras montadas a punto de nieve con el azúcar. Mezcla nuevamente, esta vez con cuidado para que quede esponjoso.

Vierte en moldes untados con mantequilla y enharinados, rellenando sus tres cuartas partes, y hornea a 175 grados durante 20-25 minutos (30-40 minutos si el molde es grande). Sirve.

Vocabulario

Almíbar/jarabe. Los almíbares o jarabes son una solución de agua y azúcar cocida hasta que comienza a espesarse. La consistencia va desde un líquido apenas viscoso a un caramelo duro y quebradizo.

Amasar. Trabajar una masa con las manos.

Aromatizar. Dar aroma a algo incorporando una sustancia aromática, como, por ejemplo, canela, vainilla o hierbas aromáticas.

Azúcar glas. Azúcar glas, o azúcar glasé, es el azúcar pulverizado o molido (en polvo) que se utiliza en repostería para adornar o cubrir un postre (en casa se puede hacer con un molinillo de café).

Bañar. Sumergir un producto en un líquido o cubrir algo con una capa de otra sustancia.

Caramelizar. Bañar con caramelo una preparación, el fondo de un molde… También se utiliza como sinónimo de tomar color.

Cuajar. Unir y trabar las partes de un líquido para convertirlo en sólido.

Cuajo. Hay diferentes tipos de cuajos: el animal (parte del estómago del cordero) o el vegetal (flores de cardo); ambos son capaces de coagular la leche. Lo más habitual es utilizar cuajo líquido. Se puede adquirir en farmacias.

Ensartar. Atravesar un alimento con un objeto puntiagudo como un palillo o palito de brocheta.

Espolvorear. Cubrir un postre con una fina capa de un producto en polvo: azúcar glas, canela, cacao, etcétera.

Flores comestibles. Se utilizan como elemento decorativo. Se pueden conseguir en tiendas especializadas y en algunos supermercados.

Granadina. La granadina es un jarabe de color rojo que se elabora con azúcar y granadas y no contiene alcohol.

Gratinar. Dorar en el horno determinados alimentos o preparaciones.

Homogeneizar. Mezclar ingredientes hasta conseguir una masa uniforme.

Macerar. Mantener una sustancia sólida sumergida en una sustancia líquida, ya sea para ablandarla o para aromatizarla.

Moldear. Dar forma a una masa.

Papel de hornear (vegetal, antiadherente). Imprescindible en la cocina. Se utiliza para cubrir la placa del horno y evitar que se peguen los alimentos a ella.

Punto de pomada. Punto que se obtiene al trabajar la mantequilla hasta conseguir una densidad parecida a una pomada.

Reducir. Concentrar o espesar un jugo, puré o salsa por cocción prolongada.

Utensilios imprescindibles

Batidoras. Básicamente hay dos tipos de batidoras:

la de brazo, que se usa para batir diferentes ingredientes o triturarlos, y la de varillas, cuya finalidad es incorporar aire a diferentes preparados, como para montar claras o yemas.

Boquillas. Es un accesorio que se coloca en el extremo inferior de la manga pastelera. Tienen diferentes dibujos que consiguen dar diversas formas a la masa.

Brocha. Es un pincel que se utiliza para dar brillo a las masas.

Cápsulas para magdalenas. Moldes de papel especiales para hacer magdalenas.

Cazos y cazuelas. Para calentar o cocinar diferentes alimentos.

Colador. Instrumento de cocina muy apropiado para colar líquidos o cremas. También se utiliza para tamizar y espolvorear ingredientes en polvo.

Cortapastas. Moldes abiertos por los dos extremos que sirven para cortar masas. Tienen formas variadas: corazones, cuadrados, redondos…

Cucharas de madera. Imprescindibles para trabajar en sartenes y cazuelas antiadherentes y evitar que se rayen.

Cuchillos de sierra. Apropiados para cortar bizcochos, tartas o panes.

Cuencos y boles. Se utilizan para mezclar o batir ingredientes.

Descorazonador. Sirve para extraer el corazón de diversas frutas.

Espátula. Consta de una lámina plana de metal con agarradera o mango, similar a un cuchillo con punta roma. En repostería se utiliza para levantar con mayor facilidad bizcochos y tartas de platos llanos y de bandejas de horno.

Exprimidor. Utensilio manual o eléctrico para extraer el zumo de los cítricos.

Film de cocina. Muy apropiado para tapar alimentos, sobre todo cuando se conservan en el frigorífico. De esta forma no se impregnan de olores extraños.

Flaneras. Tipo de molde donde se cuajan los flanes.

Lengua. Es un utensilio que se utiliza para rebañar las cremas, bien de un recipiente o de una cazuela.

Manga pastelera. Utensilio parecido a una bolsa que se utiliza para rellenar o extender porciones de masa y adornar pasteles.

Moldes. Diferentes tipos de recipientes (rectangulares, redondos, de fondo desmontable...) de variados tamaños dentro de los cuales se introduce una masa para su posterior cocción en el horno o enfriamiento en el frigorífico. Pueden ser metálicos, de silicona, de cristal.

Papel de aluminio. Se utiliza para conservar y tapar alimentos.

Papel de cocina. Papel absorbente muy útil en la cocina, donde sustituye a los clásicos paños.

Rallador. Se utiliza para rallar diferentes alimentos: frutas, quesos, chocolate.

Rodillo. Utensilio que sirve para estirar y afinar masas. Pueden ser de madera, plástico o acero inoxidable.

Varillas. Utensilio utilizado para mezclar, batir o montar diferentes ingredientes. Pueden ser manuales o eléctricas.

Vaso mezclador y medidor. Recipiente utilizado para batir y triturar ingredientes. También se utiliza para medir ingredientes líquidos y algunos sólidos (azúcar y harina, principalmente).

Ingredientes básicos

Aromatizantes. Muchos postres y dulces se caracterizan por el aroma que desprenden. Son determinadas especias las que consiguen darles ese toque de olor y un sabor especial. Canela, vainilla, café, chocolate, miel, limón o naranja, coco, nuez moscada, anís, clavo de olor… son algunos ejemplos. La elección de una u otra variará el resultado final de una receta.

Azúcar. Es indispensable en cualquier dulce. A partir de su disolución se obtiene el almíbar y el caramelo. Se puede utilizar blanco o moreno.

Crema de leche o nata. Líquida se utiliza para elaborar helados, y batida como decoración o relleno.

Harina. Por lo general es indispensable en cualquier masa. En la repostería se usa la de trigo, blanca o integral, así como de maíz para algunas recetas. Hay una harina especial de repostería, más fina y más suelta que la común.

Huevos. Utilizados en la gran mayoría de las elaboraciones de repostería: masas, cremas, pasteles.

Leche. Es indispensable para elaborar cremas, natillas, flanes y sus derivados en forma de yogures, quesos o cuajadas.

Levadura. Hay dos tipos, fresca y seca en polvo. Se utiliza para dar

más volumen y esponjosidad a panes y bizcochos.

Mantequilla. Se obtiene mediante el batido y amasado de la nata de la leche. Se utiliza en las masas y cremas y como decoración.

Técnicas básicas

Baño maría

El baño maría es una técnica de cocción utilizada para calentar o cocinar un producto de forma indirecta. La forma de llevarlo a cabo es la siguiente: coloca la cazuela sobre el fuego y llénala de agua. Introduce el alimento en un recipiente y éste en la cazuela. Cocina el alimento de forma indirecta hasta conseguir el punto deseado.

De este modo lo que se calienta en primer lugar es el agua contenida en el recipiente de mayor tamaño y ésta es la que, poco a poco, va calentando el contenido del recipiente menor de forma suave y constante.

Caramelo

Ingredientes

3 cucharadas de azúcar · 1 cucharada de agua · ¼ de cucharada de zumo de limón

Elaboración. Pon a calentar el azúcar, el zumo de limón y el agua en una sartén y mezcla un poco. Cocina a fuego suave hasta que los ingredientes estén bien integrados. Cuando empiece a tomar color, deja que se tueste un poco más. Retíralo del fuego, deja que se temple y cuando desaparezcan las burbujas repártelo en el molde o los moldes.

Cortar y rallar cortezas de cítricos

Limpia bien la fruta, pásale un cepillito y sécala.

Cortar la corteza: con una puntilla (cuchillo pequeño) corta un trozo intentando coger sólo la parte exterior (la de color) ya que la parte interior de color blanco da amargor a las comidas.

Rallar: coge un limón, lima, naranja, etcétera, y ve girando sobre el rallador con movimientos suaves de forma que sólo ralles la superficie externa. Retira la ralladura con un pincelito.

Desmoldar un bizcocho

Retira el bizcocho del horno y colócalo sobre un salvamanteles o sobre algún material que aguante bien el calor y deja que se temple.

Pasa una espátula por los bordes. Cúbrelo con un plato y voltéalo con cuidado. Haz palanca con la espátula y retira el molde. Para que vaya eliminando la humedad se puede colocar sobre una rejilla de horno.

Desmoldar una tarta

Retira la tarta del horno y deja que se temple. Si quedan trozos pegados en el borde córtalos con un cuchillo y quítalos. Pasa el cuchillo por todo el contorno del molde por si alguna parte se ha quedado pegada a él.

Saca la tarta del molde y déjala sobre una superficie lisa. Si quieres pasarla a un plato despégala pasando un cuchillo por la base.

Fundir chocolate

La cobertura es el chocolate que se utiliza en repostería. Podemos considerar cobertura a aquel chocolate que contiene al menos el 31% de manteca de cacao. Este chocolate presenta la ventaja de que se funde fácilmente y es muy moldeable. Para fundirlo podemos utilizar dos métodos:

Baño maría. Trocea el chocolate y colócalo en un recipiente al baño maría. Remueve hasta conseguir una pasta uniforme. Es importante que no entre agua.

Microondas. Pon el chocolate en un recipiente, introduce en el microondas y caliéntalo durante 30 segundos. Retíralo y remueve. Introduce nuevamente y caliéntalo durante 15 segundos más. Si fuera necesario, repite el proceso hasta que se funda. Es necesario hacerlo poco a poco para que el chocolate no se queme.

Hidratar frutas secas (pasas)

Coloca las frutas en un recipiente y cúbrelas con un líquido (agua, licor, café...). Déjalas en remojo el tiempo necesario para que se ablanden e hidraten. El tiempo del remojado dependerá del punto de deshidratación y del tamaño de la fruta (pasas y ciruelas, 1 hora; orejones de melocotón, albaricoques e higos, 2 horas). Escúrrelas y sécalas bien antes de utilizar.

Para acelerar el proceso puedes colocar las frutas en una cazuela con agua y ponerlas a cocer. El tiempo de cocción, igual que en el caso anterior, dependerá del tamaño de la fruta (pasas y ciruelas, 10 minutos; orejones de melocotón, albaricoques e higos, 30 minutos). Escúrrelas y sécalas bien antes de utilizar.

Montar claras

Para que resulte más fácil montar las claras es necesario que el recipiente esté bien limpio y que no tenga ningún resto de grasa (yema) ni de cáscaras.

Coloca tres claras de huevo en un recipiente y bátelas con una varilla manual o eléctrica hasta que queden bien esponjosas (introduce la máxima cantidad de aire posible).

Para que el resultado sea más duradero y consistente, casi al final del proceso, cuando las claras estén casi montadas, incorpora una cucharada de azúcar glas (quedará más brillante y compacto) o en grano (quedará más volátil y ligero), y sigue batiendo un poco más.

Montar nata

Cuando vayas a comprar nata para montar es necesario que te fijes en la cantidad de materia grasa que contiene (por lo menos el 35%). A mayor cantidad de grasa, mejor se montará. Además, para que se monte con mayor facilidad, es importante que tanto el recipiente como la nata estén muy fríos.

Ingredientes

200 ml de nata · 1 cucharada grande de azúcar

Elaboración. Coloca la nata en un recipiente, agrega el azúcar y bátela con una varilla (como si fueran huevos para tortilla) hasta que se monte. Para facilitar el trabajo puedes utilizar una batidora eléctrica de varillas.

Sacar bolitas de fruta

En la industria alimentaria hay un utensilio denominado «cuchara parisién» que tiene una pequeña copa con una hoja de media esfera y se emplea para hacer pequeñas bolas. Se utiliza para sacar bolitas o vaciar frutas. La forma de hacerlo es muy sencilla. Basta con cortar la fruta (melón, manzana, melocotón, sandía, piña…) por la

mitad, introducir el utensilio, darle una vuelta circular y sacar la bolita de fruta.

Sacar gajos de un cítrico

Para realizar esta tarea es importante que el cuchillo esté bien afilado.

Con un cuchillo (puntilla) corta la parte superior y la parte inferior de la fruta. Apóyala sobre una tabla y pélala retirándole la corteza, la parte blanca y la membrana blanca exterior que cubre los gajos. Que quede bien peladita.

Coge la puntilla y saca gajos sin tocar las membranas blancas de los lados de los gajos.

Tamizar

Es habitual encontrarse en muchas recetas de repostería el término «tamizar».

Tamizar es una técnica utilizada para colar la harina y añadirle aire para que quede más suelta y que al utilizarla no salgan grumos. Para tamizar, se pasa la harina por un colador dando pequeños golpes con la mano para que caigan las partes más finas.

Untar un molde con aceite o mantequilla y espolvorearlo con harina

Ingredientes

1 cucharadita de aceite o mantequilla · 1-2 cucharadas de harina

Elaboración. Límpiate bien las manos, coge una cucharada de aceite o una pequeña porción de mantequilla y unta el molde, extendiendo bien la grasa para llegar a todas las aristas o esquinas del mismo. Coge 1-2 cucharadas de harina y espolvorea sobre el molde. Dale pequeños toques o golpecitos y espárcela bien por toda la superficie. Vuelca el molde y retira el exceso.

Virutas de chocolate/chocolate rallado

Si quieres decorar algún postre, un recurso muy socorrido es utilizar chocolate:

Para conseguir unas virutas rasca la parte superior de la tableta de chocolate con un cuchillo.

Para hacer chocolate rallado, coge una porción de chocolate y rállalo con un rallador.

PRÓLOGO 7
RECETAS 9
GALLETAS 10
1. GALLETA CON CREMA DE PLÁTANO 10
2. GALLETAS CON FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS 11
3. GALLETAS CON MANZANA Y LECHE CONDENSADA 11
4. GALLETAS DE AVENA Y LECHE MORADA 12
5. GALLETAS DE AVENA Y PASAS 12
6. GALLETAS DE CALABAZA 13
7. GALLETAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE VAINILLA 13
8. GALLETAS DE CUSCÚS Y PASAS 14
9. GALLETAS DE HOJALDRE CON CREMA Y FRUTAS 14
10. GALLETAS DE MANTEQUILLA Y MIEL 15
11. GALLETAS DE PASAS 15
12. GALLETAS DE PASTA QUEBRADA 16
13. GALLETAS EVA MARÍA 16
14. GALLETAS INTEGRALES 17
15. GALLETAS INTEGRALES CON MERMELADA DE KIWI 17
16. GALLETITAS DE MIEL 18
17. GALLETITAS SALADAS 18
18. SUPERGALLETA CON MACEDONIA 19
PASTAS 20
19. PASTAS DE CÍTRICOS 20
20. PASTAS DE MANTECA DE CERDO Y CHOCOLATE 21
21. PASTAS MASCABADAS CON TÉ FRÍO 21
22. PASTITAS DE CAFÉ 22
23. POLVORONES 22
24. SURTIDO DE PASTAS 23
25. TEJA DE NUECES Y CHOCOLATE 23
PASTELES 25
26. BOLITAS DE BATATA 25
27. BOLITAS DE TURRÓN CON SALSA DE MARACUYÁ 26
28. BOMBAS CON CREMA DE MANZANA 26
29. BOTONES DE ALMENDRA 27
30. BRICK CON MERMELADA DE FRESA 27
31. CANUTILLOS DE LA ABUNDANCIA 28
32. CANUTILLOS RELLENOS DE MOUSSE DE CHOCOLATE 29
33. CAPRICHO DE OTOÑO 29
34. CARACOLAS RELLENAS DE DULCE DE LECHE 30
35. CRESPILLOS ARAGONESES 30
36. EMPANADILLAS DE HOJALDRE 31
37. FIGURITAS DE MAZAPÁN 31
38. FIGURITAS Y BARRA DE MAZAPÁN 32
39. FRITOS DULCES 32
40. HOJALDRE CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y PIÑA 33
41. HOJALDRE CRUJIENTE CON FRUTAS AL PAPILLOTE 33
42. HOJALDRE 3 FRUTAS 34
43. HOJALDRES DE FRESA Y KIWI CON CREMA 34
44. LECHE FRITA 35
45. LIONESAS 36
46. MACARONES 36
47. MAZAPANES A MI MANERA 36
48. MUFFINS CON BATIDO DE AGUACATE 37

49. PALMERAS 37
50. PALMERAS DE CHOCOLATE 38
51. PAQUETITOS DULCES RELLENOS DE MERMELADA 38
52. PASTEL BLANCO CON FRUTAS 39
53. PASTEL DE ALBARICOQUES 39
54. PASTEL DE ARROZ 40
55. PASTEL DE GALLETAS 40
56. PASTEL DE LA ABUELA 41
57. PASTEL DE MANZANA Y ALMENDRA 41
58. PASTEL DE PLÁTANO Y ALMENDRAS 42
59. PASTEL VASCO 42
60. PASTELITOS DE ARROZ CON LECHE 43
61. PETIT CHOUX RELLENOS 43
62. PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE CAFÉ 44
63. QUESADA REINA CON PLÁTANO 45
64. RELÁMPAGOS CON CREMA DE PLÁTANO ASADO 45
65. RELÁMPAGOS CON CREMA DE PLÁTANO Y BAÑO DE CARAMELO 46
66. ROLLITOS DE HIGOS Y PASAS 46
67. RUEDAS RELLENAS DE PLÁTANO Y FRESA 47
68. SUSPIROS DE BILBAO 47
69. TARTA DE FRESAS CON NATA 48
70. TARTALETA DE HIGOS FRESCOS 48
71. TARTALETAS CON FRUTAS 49
72. TARTALETAS DE AGUACATE 49
73. TARTALETAS DE ALMENDRA 50
74. TARTALETAS DE PERA 51
75. TEJAS DE ALMENDRA CON PLÁTANO 51
76. TEJAS Y CIGARRILLOS 52
77. TENTACIÓN DE MANZANA 52
78. TORRES DE AVELLANAS Y CHOCOLATE 53
79. TORRIJAS 53
80. TORRIJAS CON CREMA DE MEMBRILLO 54
81. TORRIJAS DE CHOCOLATE CON NATA AROMATIZADA AL ROMERO 54
82. TORRIJAS DE NATILLAS 55
83. TORRIJAS DE SAN JOSÉ 55
84. TORRIJAS RELLENAS 56
85. TOSTAS DE FRESAS ASADAS CON NATA 56
86. YEMAS DE HUEVO 57

TARTAS 58

87. BRAZO DE FRESA 58
88. BRAZO GITANO 59
89. BRAZO GITANO DE FRUTAS CON SALSA DE FRESA 59
90. COCA DE SAN JUAN 60
91. HOJALDRE DE FRUTAS 60
92. MILHOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE TURRÓN Y YEMA 61
93. MILHOJAS DE DULCE DE LECHE 62
94. PANTXINETA 62
95. PANTXINETA CON SALSA DE ROSAS 63
96. PANTXINETAS DE FRUTAS 64
97. RULO DE COMPOTA 64
98. STRUDEL DE MANZANA 65
99. TARTA ALASKA 65
100. TARTA DE ALMENDRA AL CAFÉ 66
101. TARTA DE CALABAZA 66

102. TARTA DE CASTAÑAS 67
103. TARTA DE CIRUELAS CON CREMA DE PASAS 67
104. TARTA DE COCO 68
105. TARTA DE COMPOTA DE MANZANA 68
106. TARTA DE CUAJADA Y PLÁTANO 69
107. TARTA DE CUMPLEAÑOS 69
108. TARTA DE CUSCÚS Y ARÁNDANOS 70
109. TARTA DE FRESAS Y NUECES 70
110. TARTA DE FRUTAS PASAS Y MANZANA 71
111. TARTA DE GALLETAS 71
112. TARTA DE GALLETAS CON DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE 72
113. TARTA DE LIMÓN 72
114. TARTA DE LIMÓN Y MARACUYÁ 73
115. TARTA DE MANZANA 73
116. TARTA DE MELOCOTONES EN ALMÍBAR 74
117. TARTA DE MIRABELES 74
118. TARTA DE MOKA 75
119. TARTA DE PERA 75
120. TARTA DE PIÑA CON ALMENDRAS 76
121. TARTA DE PIÑA CON CREMA DE ALMENDRAS 76
122. TARTA DE PIÑA CON PIÑONES 77
123. TARTA DE PLÁTANO 77
124. TARTA DE PLÁTANO Y TRUFA 78
125. TARTA DE QUESO 79
126. TARTA DE QUESO AL LIMÓN 79
127. TARTA DE QUESO CON FRUTAS ROJAS 80
128. TARTA DE QUESO Y MELOCOTÓN 80
129. TARTA DE REQUESÓN Y MIEL 81
130. TARTA DE VERANO 81
131. TARTA DE YEMA 82
132. TARTA DE YOGUR Y MEMBRILLO 83
133. TARTA DE ZANAHORIAS 83
134. TARTA FÁCIL DE FRUTAS 84
135. TARTA FÁCIL DE MANZANA 84
136. TARTA FÁCIL DE PIÑA 85
137. TARTA FÁCIL DE QUESO 85
138. TARTA FRÍA DE YOGUR Y GRANADA 86
139. TARTA MILHOJAS 86
140. TARTA SACHER 87
141. TARTA SAINT-HONORÉ 88
142. TARTA TATÍN 89
143. TARTA TUTIFRUTI 89
144. TARTITAS DE KAKI 90
145. TARTITAS DE NUECES Y COCO CON GELATINA DE CAFÉ 90
146. TATÍN DE PIÑA 91
147. TATÍN DE PLÁTANO CON SALSA DE LIMÓN 92

MAGDALENAS 93

148. MAGDALENAS CON CHOCOLATE 93
149. MAGDALENAS DE ACEITE DE OLIVA 94
150. MAGDALENAS DE ARÁNDANOS 94
151. MAGDALENAS DE CASTAÑAS 95
152. MAGDALENAS DE CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA 95
153. MAGDALENAS DE COCO 96
154. MAGDALENAS DE DOS COLORES CEDRO DEL ATLAS 96
155. MAGDALENAS DE LECHE CONDENSADA Y FRESAS 97
156. MAGDALENAS DE MIEL 97

157. MAGDALENAS DE ZANAHORIA 98
BIZCOCHOS 99
158. BIZCOCHITO CON UVAS 99
159. BIZCOCHITO DE VERANO 100
160. BIZCOCHITO RELLENO DE FRUTAS SALTEADAS 100
161. BIZCOCHITOS DE CHOCOLATE BLANCO CON MACEDONIA 101
162. BIZCOCHITOS DE REMOLACHA 102
163. BIZCOCHO AL TÉ VERDE 102
164. BIZCOCHO BORRACHO 103
165. BIZCOCHO CON SORPRESA 103
166. BIZCOCHO DE ALMENDRAS 104
167. BIZCOCHO DE CALABAZA 105
168. BIZCOCHO DE CHOCOLATE 105
169. BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO CON ESPUMA DE ARROZ CON LECHE 106
170. BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 106
171. BIZCOCHO DE COCO Y PERA 107
172. BIZCOCHO DE DÁTILES CON SALSA DE MENTA 107
173. BIZCOCHO DE LIMÓN 108
174. BIZCOCHO DE NATA 108
175. BIZCOCHO DE NATA RELLENO DE CEREZAS 109
176. BIZCOCHO DE NUECES, PASAS Y MIEL 109
177. BIZCOCHO DE UVAS CON SOPA DE CHOCOLATE 110
178. BIZCOCHO DE YOGUR 111
179. BIZCOCHO DE YOGUR CON PASAS 111
180. BIZCOCHO DE YOGUR DE LIMÓN 112
181. BIZCOCHO DE ZANAHORIA 112
182. BIZCOCHO INTEGRAL 113
183. BIZCOCHO LIGERO CON FRUTA Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO 113
184. BIZCOCHO RELLENO DE FRUTAS Y CREMA DE COCO 114
185. BIZCOCHO 1-2-3 DE PLÁTANO 115
186. BIZCOCHOS DE SOLETILLA RELLENOS DE PLÁTANO 115
187. BIZCOCHUELO DE PERA Y MANZANA 116
188. BROWNIE DE CHOCOLATE 116
189. CAKE DE NUECES Y ZANAHORIAS 117
190. CAKE DE PLÁTANO Y FRUTAS ROJAS 117
191. CHEESECAKE DE CHOCOLATE 118
192. PLUM CAKE 118
193. PLUM CAKE ECONÓMICO 119
PUDINES 120
194. BUDÍN DE MANDARINAS 120
195. PUDÍN CREMOSO DE NARANJA Y POMELO CON BIZCOCHO 121
196. PUDÍN DE FRUTAS 121
197. PUDÍN DE MAGDALENAS Y PLÁTANO 122
198. PUDÍN DE MANZANA 122
199. PUDÍN DE MANZANAS Y PASAS 123
200. PUDÍN DE MELOCOTÓN 124
201. PUDÍN DE NARANJA 124
202. PUDÍN DE NUECES 125
203. PUDÍN DE PAN INTEGRAL Y CIRUELAS PASAS 125
204. PUDÍN DE PASAS 126
205. PUDÍN DE QUESO Y NUECES 126
206. PUDÍN DORADO 127
207. PUDÍN FRÍO DE LIMÓN 127

FRUTAS 128
208. ALBARICOQUES CARAMELIZADOS 128
209. ALBÓNDIGAS DE MANZANA 129
210. BAKLAVA CON FRUTOS SECOS 129
211. BAVAROISE DE PLÁTANO CON SALSA DE CHOCOLATE 130
212. BOCADITOS DE FRAMBUESA Y QUESO 130
213. BOCADITOS DE FRUTA 131
214. BOCADITOS DE UVA 131
215. BRICK DE PIÑA CON SALSA DE AZAFRÁN 132
216. BRIÑONES EN ALMÍBAR CON EMPANADILLAS DE QUESO 132
217. BROCHETA DE FRESAS CHOCOLATEADAS CON NATILLAS 133
218. BROCHETA DE FRUTAS 133
219. BROCHETA DE PLÁTANO Y FRESA 134
220. BROCHETAS DE SANDÍA, KIWI Y FRESAS CON POLENTA 134
221. CAPRICHO DE PLÁTANO 135
222. CAPRICHOS DE MANZANA 135
223. CARPACCIO DE NARANJA Y FRESA 136
224. CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA 136
225. CASADIELLES CON PLÁTANO 136
226. CASTAÑAS ASADAS 137
227. CASTAÑAS COCIDAS 137
228. CASTILLOS DE ALBARICOQUE 137
229. CEREZAS AL HORNO 138
230. CEREZAS CON VINO 138
231. CESTITAS DE CIRUELAS CON CREMA DE QUESO 139
232. CÍTRICOS EN DULCE DE LECHE LIGERO 139
233. COMPOTA 140
234. COMPOTA CON CRUJIENTE DE PAN Y AVENA 140
235. COMPOTA DE UVAS CON CRUJIENTE DE BONIATO 141
236. COPA DE FRESAS CON CREMA 141
237. COPA DE FRUTAS CON CREMA DE AVENA 142
238. COPA DE MANGO 142
239. COPA DE MELOCOTÓN 143
240. COPA DE MELÓN 143
241. COPA DE PLÁTANO Y PIÑA 144
242. COPA DE POMELO ROSA 144
243. COPA DE YOGUR CON HIGOS 145
244. COPA FRÍA DE CÍTRICOS 145
245. COPAS DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO 146
246. DELICIAS DE ALMENDRA 146
247. DELICIAS DE CEREZA 147
248. DELICIAS DE DÁTIL CON TURRÓN Y CHOCOLATE 147
249. DULCES DE COCO CON JUGO DE FRUTA 148
250. EMPANADILLAS DE FRUTAS 148
251. EMPANADILLAS DE MELOCOTÓN 149
252. ENSALADA DE MANZANAS CON VINAGRETA DE LIMA Y FRAMBUESA 150
253. ENSALADA DULCE DE HIGOS 150
254. FRESAS AL VINAGRE DE MÓDENA 151
255. FRESAS MONTECARLO 151
256. FRUTA AROMATIZADA CON CREMA DE QUESO 152
257. FRUTAS AL CAVA DE CARAMELO 152
258. FRUTAS CON SABAYÓN DE VINO DULCE 153
259. FRUTAS DE TEMPORADA GRATINADAS 153
260. FRUTAS EN TULIPA CRUJIENTE CON ESPUMA DE OREJONES 154
261. FRUTAS GRATINADAS 154

262. FRUTAS GRATINADAS A LA VAINILLA 155
263. FRUTAS GRATINADAS CON LECHE CONDENSADA 155
264. GELATINA DE FRUTAS CON SALSA DE MENTA 155
265. GELATINA DE NARANJA 156
266. GRATINADO DE MELOCOTÓN Y LITCHIS 156
267. HAMBURGUESAS DE SANDÍA 157
268. HERRADURA DE MELOCOTÓN 157
269. HIGOS ASADOS 158
270. HIGOS RELLENOS 159
271. LECHE DE ALMENDRAS 159
272. LIMONES RELLENOS 159
273. MACEDONIA CON GALLETA CRUJIENTE 160
274. MACEDONIA EN GELATINA 161
275. MANDARINAS CON YOGUR 161
276. MANZANAS AL CARAMELO 162
277. MANZANAS ASADAS 162
278. MANZANAS ASADAS CON BISCUIT DE REGALIZ 163
279. MANZANAS ASADAS CON HOJALDRE 163
280. MANZANAS RELLENAS ASADAS 164
281. MARINADO DE FRUTAS CON LICOR 164
282. MÁRMOL DE UVAS 165
283. MELOCOTONES A LO CARDENAL 166
284. MELOCOTONES ASADOS CON CEREZAS 166
285. MELOCOTONES BORRACHOS 167
286. MELOCOTONES MELBA 167
287. MELOCOTONES RELLENOS 168
288. MELÓN AL CAVA 168
289. MELÓN AL VODKA 169
290. MELÓN AL HORNO 169
291. MELÓN AL JENGIBRE 170
292. MELÓN CALIENTE CON SALSA DE NARANJA 170
293. MELÓN RELLENO 171
294. MENESTRA DE FRUTAS TROPICALES CON COCO 171
295. MILHOJAS DE SANDÍA Y TORTITAS DE ARROZ 172
296. MONTADITO DE PERAS Y MASCARPONE 172
297. MONTADITOS DE PLÁTANO 173
298. NARANJA CONFITADA CON CHOCOLATE 173
299. NARANJAS RELLENAS 174
300. OREJONES RELLENOS CON PURÉ DE MANZANA 174
301. PAPÍN DE FRUTAS 175
302. PERAS A LA MENTA 175
303. PERAS A LOS DOS VINOS 176
304. PERAS AL GRATÉN 176
305. PERAS AL JENGIBRE CON CREMA DE CAFÉ 177
306. PERAS AL OPORTO 177
307. PERAS AL VINO TINTO CON GELATINA DE POMELO 178
308. PERAS AL VINO TINTO CON NATILLAS Y NUECES 178
309. PERAS AROMATIZADAS CON HOJALDRE CARAMELIZADO 179
310. PERAS CON COSTRÓN 179
311. PERAS DOS SALSAS CON GELATINA DE TÉ 180
312. PERAS PATAGONIA 180
313. PERAS RELLENAS AL CHOCOLATE 181
314. PERAS RELLENAS AL OPORTO 181
315. PERAS SALTEADAS CON SALSA DE CARDAMOMO 182
316. PERFECTO DE PICOTAS 182
317. PIÑA CALIENTE 183
318. PIÑA GRATINADA 183

319. PLÁTANO CON VELO DE PIÑA 184
320. PLÁTANOS CON CREMA DE CAFÉ 184
321. PLÁTANOS EN PAPILLOTE 185
322. PLÁTANOS FLAMBEADOS CON SALSA DE CÍTRICOS 185
323. PLÁTANOS GRATINADOS 186
324. PLÁTANOS PARAÍSO 186
325. PLÁTANOS REBOZADOS 187
326. POSTRE DE HIGOS Y GELATINA DE MANDARINA 187
327. POSTRE DE MANZANA CON CRUJIENTE 188
328. POSTRE DE PIÑA Y LIMÓN 188
329. RAVIOLIS DE QUESO Y PERA CON INTXAURSALSA 189
330. TARTA DE ALBARICOQUES 189
331. TEMPURA DE FRUTAS CON CHOCOLATE 190
332. TIMBAL DE MELÓN 190
333. TIMBAL DE PERAS 191
334. TOCINILLO DE NARANJA 191
335. TORTILLA DE CEREZAS 192
336. TRENZA DE MANZANA Y FRAMBUESAS 192
337. VASO DE MANGO Y FRESAS 193
SOPAS 194
338. GAZPACHO DE FRESAS CON BARRITAS DE PAN DULCE FRITO 194
339. SOPA CANA 195
340. SOPA DE ALMENDRAS 195
341. SOPA DE CHUFAS CON HELADO DE PISTACHO 195
342. SOPA DE COCO CON BARQUILLO 196
343. SOPA DE FRUTAS 196
344. SOPA DE MELÓN 197
345. SOPA DE MELÓN AVAINILLADA 197
346. SOPA DE NARANJA CON BRICK 197
347. SOPA DE PIÑA CON COSTRONES DE CLARA 198
348. SOPA DE PIÑA CON GRANIZADO DE MENTA 198
349. SOPA DE SANDÍA CON BOLITAS DE COCO 199
350. SOPA DE SANDÍA CON BOLITAS DE MELÓN 199
351. SOPA DE VINO Y FRUTAS 200
352. SOPA DE YOGUR CON PIÑA A LA PLANCHA 200
BATIDOS Y SORBETES 202
353. BATIDO DE CHOCOLATE 202
354. BATIDO DE FRUTAS CON GERMEN DE TRIGO 202
355. BATIDO DE FRUTAS CON POLEN DE ABEJA 203
356. BATIDO DE PLÁTANO 203
357. BATIDO DE PLÁTANO Y FRAMBUESA 203
358. BATIDO DE VAINILLA 204
359. BATIDO DE VERANO 204
360. BATIDO TROPICAL 204
361. COPA DE ESPUMA CON REQUESÓN 205
362. CUATRO CUARTOS Y BATIDO DE YOGUR 205
363. GAZPACHO DE FRESAS 206
364. GRANIZADO DE FRUTAS 206
365. GRANIZADO DE MARACUYÁ Y VODKA 207
366. GRANIZADO DE MOJITO 207
367. GRANIZADO DE VERANO 208
368. HORCHATA CUAJADA CON TEJAS DE FRUTOS SECOS 208
369. HORCHATA DE CHUFAS 209
370. LIMONADA 209
371. MOJADITOS CON BATIDO Y SÁNDWICH THAI 209

372. MUFFINS CON BATIDO DE AGUACATE Y GARGANTÚAS 210
373. PIÑA COLADA 210
374. PONCHE PARA NIÑOS 211
375. SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 211
376. SORBETE DE LIMÓN CON MANZANA A LA SIDRA 211
377. TIRABUZONES Y CORBATAS CON BATIDO 212
CREMAS 213
378. AMBROSÍA 213
379. ARROZ CON LECHE 213
380. ARROZ CON LECHE CON LENGUAS DE GATO 214
381. ARROZ CON LECHE DE CHOCOLATE 214
382. ARROZ CON LECHE GRATINADO 215
383. ARROZ CON LECHE Y TEJAS 215
384. CAPRICHO DE MASCARPONE Y FRUTOS SECOS 216
385. COPA ARRALDE 217
386. COPA DE MELOCOTÓN Y MORAS 217
387. CREMA BAVAROISE CON MELOCOTONES 218
388. CREMA BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS 218
389. CREMA CATALANA CON SORPRESA 219
390. CREMA DE AGUACATE 219
391. CREMA DE ARROZ 220
392. CREMA DE AVELLANAS Y CACAO 220
393. CREMA DE BRIÑONES 220
394. CREMA DE CHOCOLATE CON NARANJA 221
395. CREMA DE FRUTAS CON BARQUILLO 221
396. CREMA DE GALLETAS Y PLÁTANO 222
397. CREMA DE LECHE CON SALSA DE CEREZA 222
398. CREMA DE LECHE Y YEMAS CON FRESITAS Y PIMIENTA 223
399. CREMA DE LIMÓN 223
400. CREMA DE MANDARINA 224
401. CREMA DE PIÑA CON QUESO FRESCO 224
402. CREMA DE PLÁTANOS 224
403. CREMA DE YOGUR GRATINADA 225
404. CREMA FRÍA DE WHISKY 225
405. CREMA VALENCIANA 226
406. CUAJADA 226
407. CUAJADITOS LIGEROS 227
408. GOXUAS 227
409. MACEDONIA CON CREMA DE YEMA CARAMELIZADA 228
410. MUXU GOXO 228
411. NATILLA DE FRESAS 229
412. NATILLA FRÍA CON TEJA DE AVELLANAS Y CÍTRICOS 229
413. NATILLAS 230
414. NATILLAS CON FRUTAS 230
415. NATILLAS DE MORAS 231
416. NATILLAS DE SOJA Y AVENA 231
417. NATILLAS DOS SABORES 232
418. POSTRE DE CAFÉ 232
MOUSSES 234
419. MOUSSE DE AGUACATE CON HIGOS SECOS 234
420. MOUSSE DE CAFÉ 235
421. MOUSSE DE CHOCOLATE 235
422. MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTAS 236
423. MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO 236
424. MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMA DE NARANJA 237
425. MOUSSE DE CHOCOLATE CON POMELO 237

426. MOUSSE DE FRESÓN 238
427. MOUSSE DE FRUTAS DEL BOSQUE 238
428. MOUSSE DE LIMÓN 238
429. MOUSSE DE MARACUYÁ 239
430. MOUSSE DE QUESO 239
431. MOUSSE DE TURRÓN 240
432. MOUSSE DE UVA 240
433. MOUSSE DE YOGUR CON SALSA DE KIWI 241
434. MOUSSE DE YOGUR Y MANGO 241
FLANES 242
435. CUAJADO DE PAN Y PLÁTANO 242
436. FLAN CREMOSO DE COCO 243
437. FLAN DE BONIATO CON FRUTOS SECOS 243
438. FLAN DE CAFÉ 244
439. FLAN DE CEREZAS 244
440. FLAN DE CHOCOLATE 245
441. FLAN DE COCO 245
442. FLAN DE FRUTAS Y GUINDAS 246
443. FLAN DE INTXAURSALSA 246
444. FLAN DE LECHE CONDENSADA 247
445. FLAN DE MANDARINA 247
446. FLAN DE MANZANA Y COCO 248
447. FLAN DE MASCARPONE Y LECHE CONDENSADA 248
448. FLAN DE MELOCOTÓN 249
449. FLAN DE MELÓN Y COCO 249
450. FLAN DE NARANJA 250
451. FLAN DE PAN CON ALMENDRAS Y NARANJA 250
452. FLAN DE QUESO 251
453. FLAN DE QUESO Y MIEL 251
454. FLAN DE ZANAHORIA Y CALABAZA 252
455. FLAN EXPRÉS 252
456. PANNA COTTA 253
BOLLERÍA Y PANADERÍA 254
457. BARRITAS ENERGÉTICAS Y TÉ DE MENTA 254
458. BOLLOS DE LECHE 255
459. BUÑUELOS CASEROS RELLENOS DE CREMA DE CHOCOLATE 255
460. BUÑUELOS DE BONIATO 256
461. BUÑUELOS DE FRESAS 256
462. BUÑUELOS DE MANZANA 257
463. BUÑUELOS DE QUESO 257
464. BUÑUELOS DE PASAS 258
465. BUÑUELOS DE PLÁTANO 258
466. CRUASANES CON HORCHATA MERENGADA 259
467. OVNIS DE MANZANA 259
468. PAN DE AJO 260
469. PAN DE CEBOLLA 260
470. PAN DE CENTENO, ALMENDRAS Y MIEL 261
471. PAN DE HIGOS 261
472. PAN DE NUECES 262
473. PAN DE PLÁTANO Y NUECES 262
474. PAN DE REMOLACHA 263
475. PAN DE ROQUEFORT Y NUECES 263
476. PAN DULCE DE CALABAZA Y AVENA 264
477. PAN DULCE DE KAKI 265
478. PAN MULTICEREALES 265
479. PAN Y MANTEQUILLA DE AGUACATE 266

480. PANECILLOS DE TÉ 266
481. TOSTADAS CON AGUACATE CARAMELIZADO 267
HELADOS/FRÍOS 268
482. BISCUIT DE HIGOS CON SALSA DE NUECES 268
483. BISCUIT DE PLÁTANO CON CHOCOLATE CALIENTE 269
484. BISCUIT DE PLÁTANOS CON CHOCOLATE 269
485. BISCUIT DE QUESO 270
486. BISCUIT DE TURRÓN 270
487. BOMBA HELADA CON SALSA DE FRAMBUESA 271
488. COPA DE TIRAMISÚ 271
489. HELADO DE ARROZ CON LECHE CON BARQUILLO Y CHOCOLATE 272
490. HELADO DE CUAJADA CON FRAMBUESAS 273
491. HELADO DE FRESAS 273
492. HELADO DE LECHE MERENGADA 274
493. HELADO DE MENTA 274
494. HELADO DE MIEL 275
495. HELADO DE NARANJA 275
496. HELADO DE QUESO 275
497. HELADO DE VINAGRE CON SOPA DE SANDÍA 276
498. HELADO DE YOGUR 276
499. PERFECTO DE CAFÉ 277
500. POLOS DE FRUTAS 277
501. POLOS DE SANDÍA, MELOCOTÓN Y CEREZA 277
502. POSTRE DE INVIERNO 278
503. POSTRE HELADO 278
504. SEMIFRÍO DE TURRÓN 279
505. SEMIFRÍO DE YOGUR Y FRAMBUESA 279
506. TIRAMISÚ 280
507. TIRAMISÚ CON LECHE CONDENSADA 280
508. TRONCO DE CASTAÑAS 281
509. TURRÓN HELADO 281
CHOCOLATES 282
510. BOMBONES DE FRESÓN CON JUGO DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN 282
511. CHOCOLATE ENVUELTO EN CREMA 283
512. CHURROS CON CHOCOLATE 283
513. COULANT 284
514. HOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA 285
515. LENGUAS DE GATO 285
516. PASTAS DE COLORES CON CHOCOLATE A LA TAZA 286
517. SUFLÉ DE CHOCOLATE RELLENO DE FRAMBUESAS 287
518. TRUFAS BLANCAS 287
519. TRUFAS CON PIÑONES 288
520. TRUFAS DE CHOCOLATE 288
ROSCOS Y ROSQUILLAS 289
521. ROSCO DE REYES 289
522. ROSQUILLAS 290
523. ROSQUILLAS DE ANÍS 290
524. ROSQUILLAS DE LECHE 291
525. ROSQUILLAS DE MANZANA 291
526. ROSQUILLAS DE SAN BLAS 292
CONFITURAS 293
527. ALFEÑIQUES 293

528. GELATINA A LA PLANCHA 293
529. GOLOSINA BLANCA 294
530. GOMINOLAS CASERAS 294
531. GUIRLACHE DE PIÑONES 295
532. MERMELADA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 295
533. MERMELADA DE FRESA 296
CREPES Y TORTITAS 297
534. CREPES 297
535. CREPES AL CAFÉ 298
536. CREPES DE ALGARROBA RELLENOS DE COMPOTA DE FRUTAS SECAS 298
537. CREPES DE MANGO Y MANZANA 299
538. CREPES DE PASAS CON SALSA DE NARANJA 299
539. CREPES DE UVAS 300
540. CREPES RELLENOS 301
541. CREPES RELLENOS DE MANZANA 301
542. FILLOAS DE CARNAVAL 302
543. PANQUEQUES DE MAÍZ 302
544. PANQUEQUES DE MANZANA 303
545. ROLLITOS DE SANDÍA 303
546. ROLLITOS DE SIDRERÍA 304
547. TORTA NEGRA 304
548. TORTAS DE FRAMBUESA 305
549. TORTITAS AMERICANAS 305
550. TORTITAS CON NATA AROMATIZADA 306
551. TORTITAS CON PERAS CONFITADAS 307
SUFLÉS 308
552. SUFLÉ CON PLÁTANOS 308
553. SUFLÉ DE MELÓN 308
554. SUFLÉ DE PASAS EN BUENA COMPAÑÍA 309
555. SUFLÉ DE QUESO 309
VOCABULARIO 310
UTENSILIOS IMPRESCINDIBLES 311
INGREDIENTES BÁSICOS 312
TÉCNICAS BÁSICAS 312
ÍNDICE DE APARTADOS 316
ÍNDICE ALFABÉTICO 322

Índice de apartados

ALBARICOQUES CARAMELIZADOS 128
ALBÓNDIGAS DE MANZANA 129
ALFEÑIQUES 293
AMBROSÍA 213
ARROZ CON LECHE 213
ARROZ CON LECHE CON LENGUAS DE GATO 214
ARROZ CON LECHE DE CHOCOLATE 214
ARROZ CON LECHE GRATINADO 215
ARROZ CON LECHE Y TEJAS 215
BAKLAVA CON FRUTOS SECOS 129
BARRITAS ENERGÉTICAS Y TÉ DE MENTA 254
BATIDO DE CHOCOLATE 202
BATIDO DE FRUTAS CON GERMEN DE TRIGO 202
BATIDO DE FRUTAS CON POLEN DE ABEJA 203
BATIDO DE PLÁTANO 203
BATIDO DE PLÁTANO Y FRAMBUESA 203
BATIDO DE VAINILLA 204
BATIDO DE VERANO 204
BATIDO TROPICAL 204
BAVAROISE DE PLÁTANO CON SALSA DE CHOCOLATE 130
BISCUIT DE HIGOS CON SALSA DE NUECES 268
BISCUIT DE PLÁTANO CON CHOCOLATE CALIENTE 269
BISCUIT DE PLÁTANOS CON CHOCOLATE 269
BISCUIT DE QUESO 270
BISCUIT DE TURRÓN 270
BIZCOCHITO CON UVAS 99
BIZCOCHITO DE VERANO 100
BIZCOCHITO RELLENO DE FRUTAS SALTEADAS 100
BIZCOCHITOS DE CHOCOLATE BLANCO CON MACEDONIA 101
BIZCOCHITOS DE REMOLACHA 102
BIZCOCHO AL TÉ VERDE 102
BIZCOCHO BORRACHO 103
BIZCOCHO CON SORPRESA 103
BIZCOCHO DE ALMENDRAS 104
BIZCOCHO DE CALABAZA 105
BIZCOCHO DE CHOCOLATE 105
BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO CON ESPUMA DE ARROZ CON LECHE 106
BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 106
BIZCOCHO DE COCO Y PERA 107
BIZCOCHO DE DÁTILES CON SALSA DE MENTA 107
BIZCOCHO DE LIMÓN 108
BIZCOCHO DE NATA 108
BIZCOCHO DE NATA RELLENO DE CEREZAS 109
BIZCOCHO DE NUECES, PASAS Y MIEL 109
BIZCOCHO DE UVAS CON SOPA DE CHOCOLATE 110
BIZCOCHO DE YOGUR 111
BIZCOCHO DE YOGUR CON PASAS 111
BIZCOCHO DE YOGUR DE LIMÓN 112
BIZCOCHO DE ZANAHORIA 112
BIZCOCHO INTEGRAL 113
BIZCOCHO LIGERO CON FRUTA Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO 113

BIZCOCHO RELLENO DE FRUTAS Y CREMA DE COCO 114
BIZCOCHO 1-2-3 DE PLÁTANO 115
BIZCOCHOS DE SOLETILLA RELLENOS DE PLÁTANO 115
BIZCOCHUELO DE PERA Y MANZANA 116
BOCADITOS DE FRAMBUESA Y QUESO 130
BOCADITOS DE FRUTA 131
BOCADITOS DE UVA 131
BOLITAS DE BATATA 25
BOLITAS DE TURRÓN CON SALSA DE MARACUYÁ 26
BOLLOS DE LECHE 255
BOMBA HELADA CON SALSA DE FRAMBUESA 271
BOMBAS CON CREMA DE MANZANA 26
BOMBONES DE FRESÓN CON JUGO DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN 282
BOTONES DE ALMENDRA 27
BRAZO DE FRESA 58
BRAZO GITANO 59
BRAZO GITANO DE FRUTAS CON SALSA DE FRESA 59
BRICK CON MERMELADA DE FRESA 27
BRICK DE PIÑA CON SALSA DE AZAFRÁN 132
BRIÑONES EN ALMÍBAR CON EMPANADILLAS DE QUESO 132
BROCHETA DE FRESAS CHOCOLATEADAS CON NATILLAS 133
BROCHETA DE FRUTAS 133
BROCHETA DE PLÁTANO Y FRESA 134
BROCHETAS DE SANDÍA, KIWI Y FRESAS CON POLENTA 134
BROWNIE DE CHOCOLATE 116
BUDÍN DE MANDARINAS 120
BUÑUELOS CASEROS RELLENOS DE CREMA DE CHOCOLATE 255
BUÑUELOS DE BONIATO 256
BUÑUELOS DE FRESAS 256
BUÑUELOS DE MANZANA 257
BUÑUELOS DE PASAS 258
BUÑUELOS DE PLÁTANO 258
BUÑUELOS DE QUESO 257
CAKE DE NUECES Y ZANAHORIAS 117
CAKE DE PLÁTANO Y FRUTAS ROJAS 117
CANUTILLOS DE LA ABUNDANCIA 28
CANUTILLOS RELLENOS DE MOUSSE DE CHOCOLATE 29
CAPRICHO DE MASCARPONE Y FRUTOS SECOS 216
CAPRICHO DE OTOÑO 29
CAPRICHO DE PLÁTANO 135
CAPRICHOS DE MANZANA 135
CARACOLAS RELLENAS DE DULCE DE LECHE 30
CARPACCIO DE NARANJA Y FRESA 136
CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA 136
CASADIELLES CON PLÁTANO 136
CASTAÑAS ASADAS 137
CASTAÑAS COCIDAS 137
CASTILLOS DE ALBARICOQUE 137
CEREZAS AL HORNO 138
CEREZAS CON VINO 138
CESTITAS DE CIRUELAS CON CREMA DE QUESO 139
CHEESECAKE DE CHOCOLATE 118
CHOCOLATE ENVUELTO EN CREMA 283
CHURROS CON CHOCOLATE 283

CÍTRICOS EN DULCE DE LECHE LIGERO 139
COCA DE SAN JUAN 60
COMPOTA 140
COMPOTA CON CRUJIENTE DE PAN Y AVENA 140
COMPOTA DE UVAS CON CRUJIENTE DE BONIATO 141
COPA ARRALDE 217
COPA DE ESPUMA CON REQUESÓN 205
COPA DE FRESAS CON CREMA 141
COPA DE FRUTAS CON CREMA DE AVENA 142
COPA DE MANGO 142
COPA DE MELOCOTÓN 143
COPA DE MELOCOTÓN Y MORAS 217
COPA DE MELÓN 143
COPA DE PLÁTANO Y PIÑA 144
COPA DE POMELO ROSA 144
COPA DE TIRAMISÚ 271
COPA DE YOGUR CON HIGOS 145
COPA FRÍA DE CÍTRICOS 145
COPAS DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO 146
COULANT 284
CREMA BAVAROISE CON MELOCOTONES 218
CREMA BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS 218
CREMA CATALANA CON SORPRESA 219
CREMA DE AGUACATE 219
CREMA DE ARROZ 220
CREMA DE AVELLANAS Y CACAO 220
CREMA DE BRIÑONES 220
CREMA DE CHOCOLATE CON NARANJA 221
CREMA DE FRUTAS CON BARQUILLO 221
CREMA DE GALLETAS Y PLÁTANO 222
CREMA DE LECHE CON SALSA DE CEREZA 222
CREMA DE LECHE Y YEMAS CON FRESITAS Y PIMIENTA 223
CREMA DE LIMÓN 223
CREMA DE MANDARINA 224
CREMA DE PIÑA CON QUESO FRESCO 224
CREMA DE PLÁTANOS 224
CREMA DE YOGUR GRATINADA 225
CREMA FRÍA DE WHISKY 225
CREMA VALENCIANA 226
CREPES 297
CREPES AL CAFÉ 298
CREPES DE ALGARROBA RELLENOS DE COMPOTA DE FRUTAS SECAS 298
CREPES DE MANGO Y MANZANA 299
CREPES DE PASAS CON SALSA DE NARANJA 299
CREPES DE UVAS 300
CREPES RELLENOS 301
CREPES RELLENOS DE MANZANA 301
CRESPILLOS ARAGONESES 30
CRUASANES CON HORCHATA MERENGADA 259
CUAJADA 226
CUAJADITOS LIGEROS 227
CUAJADO DE PAN Y PLÁTANO 242
CUATRO CUARTOS Y BATIDO DE YOGUR 205
DELICIAS DE ALMENDRA 146
DELICIAS DE CEREZA 147
DELICIAS DE DÁTIL CON TURRÓN Y CHOCOLATE 147

DULCES DE COCO CON JUGO DE FRUTA 148
EMPANADILLAS DE FRUTAS 148
EMPANADILLAS DE HOJALDRE 31
EMPANADILLAS DE MELOCOTÓN 149
ENSALADA DE MANZANAS CON VINAGRETA DE LIMA
Y FRAMBUESA 150
ENSALADA DULCE DE HIGOS 150
FIGURITAS DE MAZAPÁN 31
FIGURITAS Y BARRA DE MAZAPÁN 32
FILLOAS DE CARNAVAL 302
FLAN CREMOSO DE COCO 243
FLAN DE BONIATO CON FRUTOS SECOS 243
FLAN DE CAFÉ 244
FLAN DE CEREZAS 244
FLAN DE CHOCOLATE 245
FLAN DE COCO 245
FLAN DE FRUTAS Y GUINDAS 246
FLAN DE INTXAURSALSA 246
FLAN DE LECHE CONDENSADA 247
FLAN DE MANDARINA 247
FLAN DE MANZANA Y COCO 248
FLAN DE MASCARPONE Y LECHE CONDENSADA 248
FLAN DE MELOCOTÓN 249
FLAN DE MELÓN Y COCO 249
FLAN DE NARANJA 250
FLAN DE PAN CON ALMENDRAS Y NARANJA 250
FLAN DE QUESO 251
FLAN DE QUESO Y MIEL 251
FLAN DE ZANAHORIA Y CALABAZA 252
FLAN EXPRÉS 252
FRESAS AL VINAGRE DE MÓDENA 151
FRESAS MONTECARLO 151
FRITOS DULCES 32
FRUTA AROMATIZADA CON CREMA DE QUESO 152
FRUTAS AL CAVA DE CARAMELO 152
FRUTAS CON SABAYÓN DE VINO DULCE 153
FRUTAS DE TEMPORADA GRATINADAS 153
FRUTAS EN TULIPA CRUJIENTE CON ESPUMA DE
OREJONES 154
FRUTAS GRATINADAS 154
FRUTAS GRATINADAS A LA VAINILLA 155
FRUTAS GRATINADAS CON LECHE CONDENSADA 155
GALLETA CON CREMA DE PLÁTANO 10
GALLETAS CON FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS 11
GALLETAS CON MANZANA Y LECHE CONDENSADA 11
GALLETAS DE AVENA Y LECHE MORADA 12
GALLETAS DE AVENA Y PASAS 12
GALLETAS DE CALABAZA 13
GALLETAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE VAINILLA 13
GALLETAS DE CUSCÚS Y PASAS 14
GALLETAS DE HOJALDRE CON CREMA Y FRUTAS 14
GALLETAS DE MANTEQUILLA Y MIEL 15
GALLETAS DE PASAS 15
GALLETAS DE PASTA QUEBRADA 16
GALLETAS EVA MARÍA 16
GALLETAS INTEGRALES 17
GALLETAS INTEGRALES CON MERMELADA DE KIWI 17

GALLETITAS DE MIEL 18
GALLETITAS SALADAS 18
GAZPACHO DE FRESAS 206
GAZPACHO DE FRESAS CON BARRITAS DE PAN
DULCE FRITO 194
GELATINA A LA PLANCHA 293
GELATINA DE FRUTAS CON SALSA DE MENTA 155
GELATINA DE NARANJA 156
GOLOSINA BLANCA 294
GOMINOLAS CASERAS 294
GOXUAS 227
GRANIZADO DE FRUTAS 206
GRANIZADO DE MARACUYÁ Y VODKA 207
GRANIZADO DE MOJITO 207
GRANIZADO DE VERANO 208
GRATINADO DE MELOCOTÓN Y LITCHIS 156
GUIRLACHE DE PIÑONES 295
HAMBURGUESAS DE SANDÍA 157
HELADO DE ARROZ CON LECHE CON BARQUILLO Y
CHOCOLATE 272
HELADO DE CUAJADA CON FRAMBUESAS 273
HELADO DE FRESAS 273
HELADO DE LECHE MERENGADA 274
HELADO DE MENTA 274
HELADO DE MIEL 275
HELADO DE NARANJA 275
HELADO DE QUESO 275
HELADO DE VINAGRE CON SOPA DE SANDÍA 276
HELADO DE YOGUR 276
HERRADURA DE MELOCOTÓN 157
HIGOS ASADOS 158
HIGOS RELLENOS 159
HOJALDRE CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y
PIÑA 33
HOJALDRE CRUJIENTE CON FRUTAS AL PAPILLOTE 33
HOJALDRE DE FRUTAS 60
HOJALDRE 3 FRUTAS 34
HOJALDRES DE FRESA Y KIWI CON CREMA 34
HOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA 285
HORCHATA CUAJADA CON TEJAS DE FRUTOS SECOS 208
HORCHATA DE CHUFAS 209
LECHE DE ALMENDRAS 159
LECHE FRITA 35
LENGUAS DE GATO 285
LIMONADA 209
LIMONES RELLENOS 159
LIONESAS 36
MACARONES 36
MACEDONIA CON CREMA DE YEMA CARAMELIZADA 228
MACEDONIA CON GALLETA CRUJIENTE 160
MACEDONIA EN GELATINA 161
MAGDALENAS CON CHOCOLATE 93
MAGDALENAS DE ACEITE DE OLIVA 94
MAGDALENAS DE ARÁNDANOS 94
MAGDALENAS DE CASTAÑAS 95
MAGDALENAS DE CHOCOLATE Y LECHE
CONDENSADA 95

MAGDALENAS DE COCO 96
MAGDALENAS DE DOS COLORES 96
MAGDALENAS DE LECHE CONDENSADA Y FRESAS 97
MAGDALENAS DE MIEL 97
MAGDALENAS DE ZANAHORIA 98
MANDARINAS CON YOGUR 161
MANZANAS AL CARAMELO 162
MANZANAS ASADAS 162
MANZANAS ASADAS CON BISCUIT DE REGALIZ 163
MANZANAS ASADAS CON HOJALDRE 163
MANZANAS RELLENAS ASADAS 164
MARINADO DE FRUTAS CON LICOR 164
MÁRMOL DE UVAS 165
MAZAPANES A MI MANERA 36
MELOCOTONES A LO CARDENAL 166
MELOCOTONES ASADOS CON CEREZAS 166
MELOCOTONES BORRACHOS 167
MELOCOTONES MELBA 167
MELOCOTONES RELLENOS 168
MELÓN AL CAVA 168
MELÓN AL HORNO 169
MELÓN AL JENGIBRE 170
MELÓN AL VODKA 169
MELÓN CALIENTE CON SALSA DE NARANJA 170
MELÓN RELLENO 171
MENESTRA DE FRUTAS TROPICALES CON COCO 171
MERMELADA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 295
MERMELADA DE FRESA 296
MILHOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE TURRÓN
Y YEMA 61
MILHOJAS DE DULCE DE LECHE 62
MILHOJAS DE SANDÍA Y TORTITAS DE ARROZ 172
MOJADITOS CON BATIDO Y SÁNDWICH THAI 209
MONTADITO DE PERAS Y MASCARPONE 172
MONTADITOS DE PLÁTANO 173
MOUSSE DE AGUACATE CON HIGOS SECOS 234
MOUSSE DE CAFÉ 235
MOUSSE DE CHOCOLATE 235
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTAS 236
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO 236
MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMA DE NARANJA 237
MOUSSE DE CHOCOLATE CON POMELO 237
MOUSSE DE FRESÓN 238
MOUSSE DE FRUTAS DEL BOSQUE 238
MOUSSE DE LIMÓN 238
MOUSSE DE MARACUYÁ 239
MOUSSE DE QUESO 239
MOUSSE DE TURRÓN 240
MOUSSE DE UVA 240
MOUSSE DE YOGUR CON SALSA DE KIWI 241
MOUSSE DE YOGUR Y MANGO 241
MUFFINS CON BATIDO DE AGUACATE 37
MUFFINS CON BATIDO DE AGUACATE Y GARGANTÚAS 210
MUXU GOXO 228
NARANJA CONFITADA CON CHOCOLATE 173
NARANJAS RELLENAS 174
NATILLA DE FRESAS 229

NATILLA FRÍA CON TEJA DE AVELLANAS Y CÍTRICOS 229
NATILLAS 230
NATILLAS CON FRUTAS 230
NATILLAS DE MORAS 231
NATILLAS DE SOJA Y AVENA 231
NATILLAS DOS SABORES 232
OREJONES RELLENOS CON PURÉ DE MANZANA 174
OVNIS DE MANZANA 259
PALMERAS 37
PALMERAS DE CHOCOLATE 38
PAN DE AJO 260
PAN DE CEBOLLA 260
PAN DE CENTENO, ALMENDRAS Y MIEL 261
PAN DE HIGOS 261
PAN DE NUECES 262
PAN DE PLÁTANO Y NUECES 262
PAN DE REMOLACHA 263
PAN DE ROQUEFORT Y NUECES 263
PAN DULCE DE CALABAZA Y AVENA 264
PAN DULCE DE KAKI 265
PANECILLOS DE TÉ 266
PAN MULTICEREALES 265
PANNA COTTA 253
PANQUEQUES DE MAÍZ 302
PANQUEQUES DE MANZANA 303
PANTXINETA 62
PANTXINETA CON SALSA DE ROSAS 63
PANTXINETAS DE FRUTAS 64
PAN Y MANTEQUILLA DE AGUACATE 266
PAPÍN DE FRUTAS 175
PAQUETITOS DULCES RELLENOS DE MERMELADA 38
PASTAS DE CÍTRICOS 20
PASTAS DE COLORES CON CHOCOLATE A LA TAZA 286
PASTAS DE MANTECA DE CERDO Y CHOCOLATE 21
PASTAS MASCABADAS CON TÉ FRÍO 21
PASTEL BLANCO CON FRUTAS 39
PASTEL DE ALBARICOQUES 39
PASTEL DE ARROZ 40
PASTEL DE GALLETAS 40
PASTEL DE LA ABUELA 41
PASTEL DE MANZANA Y ALMENDRA 41
PASTEL DE PLÁTANO Y ALMENDRAS 42
PASTELITOS DE ARROZ CON LECHE 43
PASTEL VASCO 42
PASTITAS DE CAFÉ 22
PERAS A LA MENTA 175
PERAS AL GRATÉN 176
PERAS AL JENGIBRE CON CREMA DE CAFÉ 177
PERAS AL OPORTO 177
PERAS A LOS DOS VINOS 176
PERAS AL VINO TINTO CON GELATINA DE POMELO 178
PERAS AL VINO TINTO CON NATILLAS Y NUECES 178
PERAS AROMATIZADAS CON HOJALDRE CARAMELIZADO 179
PERAS CON COSTRÓN 179
PERAS DOS SALSAS CON GELATINA DE TÉ 180
PERAS PATAGONIA 180

PERAS RELLENAS AL CHOCOLATE 181
PERAS RELLENAS AL OPORTO 181
PERAS SALTEADAS CON SALSA DE CARDAMOMO 182
PERFECTO DE CAFÉ 277
PERFECTO DE PICOTAS 182
PETIT CHOUX RELLENOS 43
PIÑA CALIENTE 183
PIÑA COLADA 210
PIÑA GRATINADA 183
PLÁTANO CON VELO DE PIÑA 184
PLÁTANOS CON CREMA DE CAFÉ 184
PLÁTANOS EN PAPILLOTE 185
PLÁTANOS FLAMBEADOS CON SALSA DE CÍTRICOS 185
PLÁTANOS GRATINADOS 186
PLÁTANOS PARAÍSO 186
PLÁTANOS REBOZADOS 187
PLUM CAKE 118
PLUM CAKE ECONÓMICO 119
POLOS DE FRUTAS 277
POLOS DE SANDÍA, MELOCOTÓN Y CEREZA 277
POLVORONES 22
PONCHE PARA NIÑOS 211
POSTRE DE CAFÉ 232
POSTRE DE HIGOS Y GELATINA DE MANDARINA 187
POSTRE DE INVIERNO 278
POSTRE DE MANZANA CON CRUJIENTE 188
POSTRE DE PIÑA Y LIMÓN 188
POSTRE HELADO 278
PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE CAFÉ 44
PUDÍN CREMOSO DE NARANJA Y POMELO CON
BIZCOCHO 121
PUDÍN DE FRUTAS 121
PUDÍN DE MAGDALENAS Y PLÁTANO 122
PUDÍN DE MANZANA 122
PUDÍN DE MANZANAS Y PASAS 123
PUDÍN DE MELOCOTÓN 124
PUDÍN DE NARANJA 124
PUDÍN DE NUECES 125
PUDÍN DE PAN INTEGRAL Y CIRUELAS PASAS 125
PUDÍN DE PASAS 126
PUDÍN DE QUESO Y NUECES 126
PUDÍN DORADO 127
PUDÍN FRÍO DE LIMÓN 127
QUESADA REINA CON PLÁTANO 45
RAVIOLIS DE QUESO Y PERA CON INTXAURSALSA 189
RELÁMPAGOS CON CREMA DE PLÁTANO ASADO 45
RELÁMPAGOS CON CREMA DE PLÁTANO Y BAÑO DE
CARAMELO 46
ROLLITOS DE HIGOS Y PASAS 46
ROLLITOS DE SANDÍA 303
ROLLITOS DE SIDRERÍA 304
ROSCO DE REYES 289
ROSQUILLAS 290
ROSQUILLAS DE ANÍS 290
ROSQUILLAS DE LECHE 291
ROSQUILLAS DE MANZANA 291
ROSQUILLAS DE SAN BLAS 292

RUEDAS RELLENAS DE PLÁTANO Y FRESA 47
RULO DE COMPOTA 64
SEMIFRÍO DE TURRÓN 279
SEMIFRÍO DE YOGUR Y FRAMBUESA 279
SOPA CANA 195
SOPA DE ALMENDRAS 195
SOPA DE CHUFAS CON HELADO DE PISTACHO 195
SOPA DE COCO CON BARQUILLO 196
SOPA DE FRUTAS 196
SOPA DE MELÓN 197
SOPA DE MELÓN AVAINILLADA 197
SOPA DE NARANJA CON BRICK 197
SOPA DE PIÑA CON COSTRONES DE CLARA 198
SOPA DE PIÑA CON GRANIZADO DE MENTA 198
SOPA DE SANDÍA CON BOLITAS DE COCO 199
SOPA DE SANDÍA CON BOLITAS DE MELÓN 199
SOPA DE VINO Y FRUTAS 200
SOPA DE YOGUR CON PIÑA A LA PLANCHA 200
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 211
SORBETE DE LIMÓN CON MANZANA A LA SIDRA 211
STRUDEL DE MANZANA 65
SUFLÉ CON PLÁTANOS 308
SUFLÉ DE CHOCOLATE RELLENO DE FRAMBUESAS 287
SUFLÉ DE MELÓN 308
SUFLÉ DE PASAS EN BUENA COMPAÑÍA 309
SUFLÉ DE QUESO 309
SUPERGALLETA CON MACEDONIA 19
SURTIDO DE PASTAS 23
SUSPIROS DE BILBAO 47
TARTA ALASKA 65
TARTA DE ALBARICOQUES 189
TARTA DE ALMENDRA AL CAFÉ 66
TARTA DE CALABAZA 66
TARTA DE CASTAÑAS 67
TARTA DE CIRUELAS CON CREMA DE PASAS 67
TARTA DE COCO 68
TARTA DE COMPOTA DE MANZANA 68
TARTA DE CUAJADA Y PLÁTANO 69
TARTA DE CUMPLEAÑOS 69
TARTA DE CUSCÚS Y ARÁNDANOS 70
TARTA DE FRESAS CON NATA 48
TARTA DE FRESAS Y NUECES 70
TARTA DE FRUTAS PASAS Y MANZANA 71
TARTA DE GALLETAS 71
TARTA DE GALLETAS CON DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE 72
TARTA DE LIMÓN 72
TARTA DE LIMÓN Y MARACUYÁ 73
TARTA DE MANZANA 73
TARTA DE MELOCOTONES EN ALMÍBAR 74
TARTA DE MIRABELES 74
TARTA DE MOKA 75
TARTA DE PERA 75
TARTA DE PIÑA CON ALMENDRAS 76
TARTA DE PIÑA CON CREMA DE ALMENDRAS 76
TARTA DE PIÑA CON PIÑONES 77
TARTA DE PLÁTANO 77

TARTA DE PLÁTANO Y TRUFA 78
TARTA DE QUESO 79
TARTA DE QUESO AL LIMÓN 79
TARTA DE QUESO CON FRUTAS ROJAS 80
TARTA DE QUESO Y MELOCOTÓN 80
TARTA DE REQUESÓN Y MIEL 81
TARTA DE VERANO 81
TARTA DE YEMA 82
TARTA DE YOGUR Y MEMBRILLO 83
TARTA DE ZANAHORIAS 83
TARTA FÁCIL DE FRUTAS 84
TARTA FÁCIL DE MANZANA 84
TARTA FÁCIL DE PIÑA 85
TARTA FÁCIL DE QUESO 85
TARTA FRÍA DE YOGUR Y GRANADA 86
TARTALETA DE HIGOS FRESCOS 48
TARTALETAS CON FRUTAS 49
TARTALETAS DE AGUACATE 49
TARTALETAS DE ALMENDRA 50
TARTALETAS DE PERA 51
TARTA MILHOJAS 86
TARTA SACHER 87
TARTA SAINT-HONORÉ 88
TARTA TATÍN 89
TARTA TUTIFRUTI 89
TARTITAS DE KAKI 90
TARTITAS DE NUECES Y COCO CON GELATINA DE CAFÉ 90
TATÍN DE PIÑA 91
TATÍN DE PLÁTANO CON SALSA DE LIMÓN 92
TEJA DE NUECES Y CHOCOLATE 23
TEJAS DE ALMENDRA CON PLÁTANO 51
TEJAS Y CIGARRILLOS 52
TEMPURA DE FRUTAS CON CHOCOLATE 190
TENTACIÓN DE MANZANA 52
TIMBAL DE MELÓN 190
TIMBAL DE PERAS 191
TIRABUZONES Y CORBATAS CON BATIDO 212
TIRAMISÚ 280
TIRAMISÚ CON LECHE CONDENSADA 280
TOCINILLO DE NARANJA 191
TORRES DE AVELLANAS Y CHOCOLATE 53
TORRIJAS 53
TORRIJAS CON CREMA DE MEMBRILLO 54
TORRIJAS DE CHOCOLATE CON NATA AROMATIZADA
AL ROMERO 54
TORRIJAS DE NATILLAS 55
TORRIJAS DE SAN JOSÉ 55
TORRIJAS RELLENAS 56
TORTA NEGRA 304
TORTAS DE FRAMBUESA 305
TORTILLA DE CEREZAS 192
TORTITAS AMERICANAS 305
TORTITAS CON NATA AROMATIZADA 306
TORTITAS CON PERAS CONFITADAS 307
TOSTADAS CON AGUACATE CARAMELIZADO 267
TOSTAS DE FRESAS ASADAS CON NATA 56
TRENZA DE MANZANA Y FRAMBUESAS 192

TRONCO DE CASTAÑAS 281
TRUFAS BLANCAS 287
TRUFAS CON PIÑONES 288
TRUFAS DE CHOCOLATE 288
TURRÓN HELADO 281
VASO DE MANGO Y FRESAS 193
YEMAS DE HUEVO 57

Índice alfabético