

BRANDADA DE BACALAO AL GRATÉN

Ingredientes:

- ~ 500gr. de bacalao desalado sin piel ni espinas.
- ~ 5 dientes de ajo.
- ~ 4 tomates maduros.
- ~ 100ml. de leche evaporada o nata de cocina.
- ~ 100g. de queso rallado
- ~ 1 patata cocida o tres cucharaditas de copos de patata.
- ~ 1 Hogaza de pan en rebanadas (Opcional)
- ~ Aceite de oliva virgen extra.
- ~ 1 guindilla cayena (Opcional)

Preparación:

- Confitamos los dientes de ajo y la cayena en una sartén con aceite a fuego bajo hasta que los ajos estén blanditos.
- Cortamos los tomates en rodajas grandes y los hacemos a la plancha en una sartén con poco aceite y sal. Reservamos.
- Retiramos la cayena, añadimos el bacalao desmigado al aceite con los ajos y cocinamos un poco, no más de dos minutos.
- A fuego muy bajo vamos añadiendo poco a poco la leche evaporada o la nata. Añadimos la patata cocida o los copos, removemos hasta formar una crema. Podemos usar batidora y batir completamente el bacalao y dejarlo con la textura de un paté o bien semibatirlo para que nos quede una textura gruesa.
- Tostamos ligeramente el pan.
- Sobre la tostada ponemos una o varias rodajas de tomate (según tamaño del tomate). Sobre el tomate echamos una o dos cucharadas de la brandada y espolvoreamos con el queso rallado.
- Metemos a gratinar en el horno hasta que la brandada esté dorada.
- Servimos caliente.

Nota: Si no deseamos servirlo sobre tostadas de pan lo podemos servir en conchas de vieiras siguiendo los mismos pasos. También podemos utilizar la brandada para rellenar unos pimientos del piquillo.



TARTA HELADA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- ~ 250gr. de chocolate negro al 70 u 80%
- ~ 250gr. de natillas (2 tarrinas)
- ~ 300gr. de nata para montar
- ~ 30gr. de azúcar (opcional)
- ~ 1 base de chocolate ya preparada o bizcochos planos, galletas de barquillos...
- ~ Fideos de chocolate, bolitas, etc. Para decorar (opcional)

Preparación:

- Vertemos la nata en el recipiente donde la vayamos a montar con o sin azúcar y la metemos al congelador mientras preparamos la receta
- Fundimos el chocolate en microondas durante 2 minutos y 30 segundos (horno de 850w).
- Calentamos las natillas en el microondas poco más de un minuto y las vamos incorporando poco a poco al chocolate fundido.
- Sacamos la nata y la montamos.
- Mezclamos ésta con la crema de chocolate sin batir para evitar que baje la crema. Debe quedarnos una mezcla completamente lisa y brillante.
- Vertemos la mezcla en un molde ligeramente engrasado o forrado con film de cocina para que se desmolde mejor.
- Cortamos la base de bizcocho a la medida del molde y humedecemos con algún licor, almíbar o zumo.
- Cubrimos el molde con esta base como si fuera una tapa.
- Humedecemos de nuevo la cara externa del bizcocho.
- Forramos con film y congelamos durante cuatro o más horas.
- Sacamos del congelador un poco antes de servir, desmoldamos, decoramos y servimos.

Nota: Esta receta admite muchas variantes como por ejemplo mezclar la crema con grosellas u otra fruta, frutos secos, etc. También se puede hacer un helado sin la base de bizcocho y servir con obleas de barquillo para helados. Otra variante sería esta misma receta una vez congelada y antes de servir napar con chocolate blanco, frutos o frutas secas.

