

PASTEL DE SALMÓN

Ingredientes:

- ~ 500gr de salmón fresco sin piel ni espinas.
- ~ 1 ½ kg de patatas.
- ~ 1 puerro pequeño (solo la parte blanca).
- ~ 2 chalotas o más si son muy pequeñas.
- ~ 300gr de brócoli cocido.
- ~ 200ml de nata para cocina o leche (opcional).
- ~ Eneldo fresco o seco (opcional).
- ~ Nuez moscada (opcional).
- ~ Aceite sal y pimienta blanca.



Preparación:

- Cocemos las patatas y las hacemos puré. Añadimos dos cucharadas de aceite de oliva o mantequilla para suavizarlo y nuez moscada rallada. Rectificamos de sal y pimienta. Apartamos un vaso de puré reservando todo ello en caliente. Mezclamos la nata o leche.
- Cortamos el salmón en dados pequeños. Picamos el puerro y las chalotas. Reservamos.
- Mientras se cuecen las patatas rehogamos, en un poco de aceite, el puerro y las chalotas hasta que ablanden, seguidamente añadimos el salmón y una pizca de eneldo, rehogando tres minutos aproximadamente para que no se pase.
- Batimos el brócoli y lo mezclamos con un poco del puré que teníamos reservado. Debe quedarnos de color verde. Reservamos.
- En un molde desmontable redondo de 22 ó 24 cm cubierto con film de cocina o bien untado de aceite, repartimos parte del puré de patata en la base con un grosor de tres centímetros. Hacemos lo mismo alrededor de las paredes, pero le damos menos grosor, dejando un hueco en el centro.
- Incorporamos el salmón en el mencionado hueco y tapamos con más puré de patata. Alisamos bien la superficie.
- Desmoldamos y con el puré de brócoli hacemos un cordón alrededor del pastel con una manga pastelera.
- Decoramos la superficie del pastel al gusto.
- Servimos caliente.

Nota:

- Este pastel lo podemos hacer con antelación y calentar en microondas durante cuatro minutos o más, según esté de frío en varios intervalos. También en horno a baja temperatura 60°/80° aprox. En ambos siempre tapado con film de cocina y papel de horno respectivamente.

CARACOLAS DE HOJALDRE RELLENAS

Ingredientes:

- ~ 1 ó 2 hojas de hojaldre rectangular. Con una hoja salen 15 o 16 caracolas.
- ~ Crema para rellenar al gusto, (nata montada con o sin frutos secos, crema pastelera, etc.).
- ~ Mantequilla.
- ~ Azúcar glas.
- ~ Huevo batido para pintar.
- ~ Moldes en forma de cono o cilindro.



Preparación:

- Precalentamos el horno a 230°.
- Espolvoreamos azúcar glas por encima del hojaldre y con un rodillo extendemos un poco más para que no salga muy grueso.
- Cortamos tiras de 1 ½ ó 2cm.
- Pintamos con la mantequilla derretida los moldes.
- Enrollamos las tiras alrededor de los moldes uno a uno. No montaremos demasiado los bordes, pues nos saldrían gruesos.
- Pintamos con huevo batido y horneamos a 200° durante 5 minutos.
- Desmoldamos cuando estén templados.
- Rellenamos con la crema elegida.
- Espolvoreamos azúcar glas por encima y servimos.

ABETO DE NAVIDAD DE FRUTAS

Ingredientes:

- ~ Frutas frescas variadas al gusto.
- ~ 500gr de nata montada o natillas no muy espesas.
- ~ Zumo de limón.
- ~ 1 cono de corcho de 30cm forrado con papel vegetal o film de cocina.
- ~ Cortapastas de diferentes formas y tamaños con motivos navideños (opcional).
- ~ Palillos redondos.



Preparación:

- Pinchamos alrededor del cono medios palillos a diferentes alturas, pero no muy separados. Reservamos.
- Pelamos las frutas y las cortamos en rodajas de 1cm. Las pintamos con zumo de limón para que no se oscurezcan.
- Cortamos con los diferentes moldes y reservamos.
- Vamos pinchando las diferentes frutas en los palillos hasta tapar el cono.
- Coronamos el cono con una estrella.
- Servimos en una bandeja rodeando la base de nata a modo de nieve.

Notas:

- Este postre de frutas se puede hacer también sobre una bandeja colocando los diferentes cortes de fruta en forma de abeto y decorado con la nata, aunque queda mucho más vistoso en el cono.
- El cono de corcho (blanco) es económico y se encuentra fácilmente en tiendas asiáticas, hipermercados o en librerías.