

BOCADITOS DE CUARESMA DE PATATA Y BACALAO

Ingredientes:

- ~ Dos patatas cocidas grandes o tres medianas.
- ~ Dos dientes de ajo triturados.
- ~ Perejil picado.
- ~ 300/400gr de bacalao desalado y troceado.
- ~ 50gr de piñones tostados.
- ~ Harina de tempura o harina que no necesita rebozado.
- ~ 2 ó 3 cucharadas de Ras Al Hanout (opcional)
- ~ 2 huevos
- ~ Agua.
- ~ 3 cucharadas de aceite virgen extra.
- ~ Aceite para freír.



Preparación:

- En un bol o ensaladera echamos unas cucharadas de agua y la harina de tempura. Batimos hasta conseguir una mezcla espesa. A continuación añadimos los huevos batidos y las cucharadas de Ras Al Hanout, batimos bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Reservamos.
- Hacemos un puré con las patatas sin usar batidora, pues lo dejaría elástico.
- Añadimos el perejil, el ajo, el aceite y unas cucharadas de agua de la cocción si viéramos que queda demasiado espeso.
- Incorporamos el bacalao y los piñones tostados removiendo para que quede todo bien mezclado.
- Ponemos a calentar aceite en una sartén a fuego medio.
- Con una cuchara cogemos porciones del puré, (no es necesario dar forma a los bocaditos) lo echamos al bol de la tempura, damos una vuelta para que quede bien impregnado y vamos echando a la sartén hasta que estén dorados.
- Servimos muy calientes con una ensalada variada.

Nota.: Ras Al Hanout es una mezcla de especias muy utilizada en la cocina marroquí. Se encuentra con facilidad en grandes superficies y sobretodo en comercios marroquíes.

TORRIJAS DE NATILLAS CON FRESAS

Ingredientes:

- ~ 1 barra de pan del día anterior o de torrijas.
- ~ 1 litro de leche.
- ~ 8 cucharadas de azúcar.
- ~ Cáscaras de naranja y limón.
- ~ Canela
- ~ Dos cucharadas de anís en grano o una copita de licor de anís (opcional)
- ~ 1 sobre de preparado para hacer flan.
- ~ ½ kg de fresas
- ~ 4 cucharadas de azúcar (para las fresas)
- ~ Harina para rebozar.



Preparación:

- Cortamos el pan en rodajas gruesas.
- Colocamos en una bandeja profunda. Reservamos.
- Troceamos las fresas, las mezclamos con el azúcar y calentamos durante unos diez minutos al fuego. Trituramos y reservamos.
- Ponemos la leche, menos un vaso, a calentar junto con las cáscaras de cítricos, el azúcar y el anís.
- En el vaso de leche que hemos apartado diluimos el preparado de flan.
- Cuando empiece a hervir la leche incorporamos el preparado anterior.
- Removemos hasta que espese ligeramente y retiramos del fuego.
- Colamos la mezcla y la pasamos a una jarra.
- Vertemos poco a poco las natillas calientes sobre el pan de la bandeja hasta que veamos que se han empapado. No deben quedar demasiado blandas por la dificultad que tendríamos al freírlas.
- Dejamos enfriar. Debemos comprobar una vez frías la textura del pan por si fuera necesario añadir un poco más de natillas.
- Enharinamos una a una y las vamos friendo en una sartén con aceite a fuego medio. Las escurrimos sobre papel de cocina.
- Servimos espolvoreadas con canela y acompañadas del puré de fresas.