

ENSALADA OTOÑAL TEMPLADA

Ingredientes:

- ~ 1 bolsa de brotes verdes.
- ~ Tomates Cherry (cantidad al gusto).
- ~ Mezcla de frutos secos (nueces, almendras, pasas...).
- ~ 3 o 4 cucharadas de granos de granada.
- ~ 300gr de queso Halloumi.
- ~ Aceite de albahaca y sal.



Preparación:

- Repartimos los brotes verdes, frutos secos y granada en una ensaladera. Aliñamos con el aceite de albahaca para que vaya cogiendo sabor. Reservamos sin salar, esto lo haremos un momento antes de servir.
- En una sartén con muy poco aceite rehogamos los tomates Cherry hasta que tomen un poco de color. Mantenemos y reservamos al calor hasta que esté dorado el queso...
- En otra sartén doramos el queso Halloumi, bien entero o bien en rodajas gruesas.
- Salamos al gusto la ensalada, incorporamos los tomates Cherry y el queso caliente sobre la ensalada que teníamos preparada con antelación.
- Servimos de inmediato para que no se enfríe.

RISOTTO DE SETAS

Ingredientes:

- ~ 300g de Boletus Edulis o setas variadas al gusto frescas o congeladas.
- ~ 350g de arroz Carnarolli o Arborio.
- ~ 1 puerro mediano (sólo la parte blanca).
- ~ 1 cebolla o dos chalotas.
- ~ 1´5 litros de caldo de ave o vegetal suave.
- ~ 100g de queso Parmesano rallado.
- ~ ½ vasito de vino blanco (75ml aprox.).
- ~ Aceite Virgen Extra, sal y pimienta.
- ~ Cebollino fresco (opcional).



Preparación:

- Calentamos el caldo junto al agua que hayan soltado las setas al descongelar si son congeladas.
- Ecurrimos bien y troceamos las setas si es necesario. Reservamos. Podemos aprovechar también el agua de las setas si la colamos, pues suele tener algo de tierra.
- Picamos el puerro y la cebolla muy menudito.
- Rehogamos el puerro y la cebolla. Cuando está todo transparente incorporamos las setas rehogando durante unos minutos y a continuación echamos el vino y el arroz rehogando nuevamente.
- A continuación, añadimos caldo hirviendo de forma que quede casi cubierto e iremos reponiendo caldo según se vaya absorbiendo. No debemos dejar secar el arroz y debemos remover muy a menudo durante toda la cocción.
- Incorporamos el queso dos minutos antes de que esté hecho el risotto.
- Si deseamos más cremosidad podemos añadir, a la vez que echamos el queso, una cucharita pequeña de buena mantequilla o un chorrito de nata de cocina.
- Coceremos todo entre 18 y 20 minutos máximo.
- Servimos caliente con el cebollino picado por encima.

PASTELITOS HÚMEDOS DE CASTAÑAS SIN HORNO

Ingredientes:

- ~ 300g de castañas cocidas y limpias (½ kg en crudo aprox.).
- ~ 1litro de leche con calcio.
- ~ 150g o 200g de azúcar.
- ~ 2 sobres de cuajada.
- ~ 1Palito de canela.
- ~ Cáscara de naranja y limón (opcional).
- ~ Caramelo líquido.
- ~ Castañas y nata para decorar.
- ~ Marrón Glacé (opcional).



Preparación:

- Separamos un poco de leche para diluir la cuajada. Reservamos.
- Repartimos caramelo líquido en el molde o moldes a utilizar.
- Calentamos el resto de la leche con el azúcar y aromatizamos con una ramita de canela y un trozo de cáscara de naranja o limón o ambas. Reservamos.
- En cazo echamos las castañas cocidas y añadimos un poco de leche, calentamos unos minutos y trituramos.
- Colamos la leche que teníamos infundiendo y añadimos las castañas trituradas. Mantenemos a fuego bajo.
- Diluimos bien los sobres de cuajada en la leche que teníamos reservada y vertemos en el recipiente, al empezar a hervir, con el resto de la leche y castañas. Retiramos, removemos y de nuevo volvemos a poner al fuego, removemos y apagamos.
- Vertemos de inmediato en el molde o moldes y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez frío podemos meter el postre en el frigorífico.
- Servimos con nata y/o castañas caramelizadas o bien con Marrón Glacé.

NOTA.:

Cómo cocer castañas

Con la punta de un cuchillo hacemos un pequeño corte a cada una de las castañas. En una cacerola echamos las castañas en agua fría y cocemos durante 20 minutos como máximo.

Retiramos el agua y lo más caliente que podamos aguantar las vamos pelando. Podemos meterlas en una bolsa para que aguante más el calor.

La cáscara y la piel salen de manera fácil. Si nos encontramos que la piel no sale bien, es porque no están suficientemente cocidas o bien porque no están sanas. Debemos observar cada una de éstas por si tienen algún intruso.

Si se nos enfriaran podemos meterlas en una bolsa o en un recipiente durante unos segundos al microondas para que se vuelvan a calentar y así poder pelarlas más fácilmente

Después, o bien se trituran o bien se dejan tal cuál para utilizarlas en alguna receta. Se pueden congelar una vez frías completamente.