

DOMINGO, 16 DE DICIEMBRE DE 2012

Mini Burger de Foie Gras con Higos (Mini burgers Foie Gras et figues)



"El foie gras (en francés "hígado graso") es un producto alimenticio hecho del hígado hipertrofiado de un pato o ganso que ha sido especialmente sobrealimentado. Según la ley francesa, se llama foie gras al hígado de un pato cebado por sonda (alimentación forzada con maíz), aunque, fuera de Francia, en ocasiones se produce foie gras utilizando la alimentación natural."

Dificultad: *

Preparación: 1 hora y 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Ingredientes para 8x porciones:

- 1x Bloque de foie gras
- Mermelada de higos
- 230ml de leche semidesnatada
- 120ml de agua
- 55g de mantequilla
- 560g de harina
- 1 paquete de levadura instantánea
- 25g de azúcar
- 5g de sal
- 2x huevos
- Semillas de sésamo

Preparación:

- 1 - Mezclar la harina, la sal, la levadura y el azúcar
- 2 - Derretir la mantequilla en la leche en el microondas durante 1 minuto
- 3 - Agregar esta mezcla con un huevo y mezclar con una espátula hasta que la masa sea consistente
- 4 - A continuación, espolvorear con harina su mesa de trabajo, y trabajar la masa con la palma de las manos durante 8-10 minutos. Añadir harina si es necesario.
- 5 - Dejar reposar la masa durante 1 hora, cubierta con un trapo de cocina
- 6 - Dejar escapar el aire de la masa, dividirla en pequeñas bolas y colocarlas directamente en una bandeja de hornear engrasada (o cubierta con papel de hornear) o en mini moldes para muffins ... tapar y dejar 30 minutos a 180°C
- 7 - Cepillar con yema de huevo y una cuchara de leche
- 8 - Espolvorear con semillas de sésamo y hornear en un horno caliente (200°C) durante 8-10 minutos, las hamburguesas deben ser bien doradas, pero no demasiado.
- 9 - Dejar enfriar 15 minutos, luego cortar en dos la mini hamburguesa y añadir la mermelada de higos y una rebanada de foie gras.

Publicado por Gilles Louvet en [19:05 0 comentarios](#)

[Enviar por correo electrónico](#) [Escribe un blog](#) [Compartir con Twitter](#) [Compartir con Facebook](#)

Etiquetas: [Entradas](#), [Figos](#), [Foie Gras](#), [Higado de pato](#), [Higos](#)

El auténtico Queso Roquefort (Roquefort AOC)



Origen: Midi-Pyrénées/Roquefort-sur-Soulzon, Francia

Leche: Entera, de oveja, sin pasteurizar.

Maduración: Mínimo 4 meses.

Queso a base de leche cruda y entera de oveja, sin corteza de color blanco - pálido; interior de color marfil moteado con vetas y ojos azul-verdosos. Textura cremosa, suave y fácilmente desmenuzable a la vez, levemente húmedo.

Sabor pronunciado y duradero en paladar, algo salado y levemente "picante". Con inconfundible olor a mohó (*Penicillium roqueforti*). Punto óptimo de maduración 6 meses. Se presenta en forma de ruedas que miden unos 10 cm de altura, 20 cm de diámetro y pesan entre 2.4 a 2.7 kg.



La etiqueta de "Oveja Roja" marca colectiva establecido en 1930, certifica la calidad de Roquefort dan más de 80 países.

! "AOC" y "Oveja Roja": doble visado necesario para un viaje inolvidable a la tierra de un Roquefort auténtico!
Producción según A.O.C. (desde 1979): Carlos VI convirtió las cuevas de Roquefort como apelación de origen, similitud con la AOC actual en los vinos, sólo que la anterior se considera la apelación de origen más antigua, cuya reglamentación definitiva data del año 1925.

El queso del Roquefort se produce de la leche de 4 diferentes razas de ovejas criadas sólo para la producción del queso (Lacaune, Lorzac, Segola y Causses) bajo control terminante de AOC. Puede ser clasificado solamente como Roquefort verdadero si se ha madurado en las cuevas naturales en la aldea del Roquefort-sur-Soulzon.

El fenómeno Roquefort arranca en la era jurásica, hace unos 200 millones de años, con el hundimiento de la montaña Combalou. Esta convulsión de la naturaleza crea un entorno geológico único. El Macizo de Combalou es geológicamente excepcional. Se trata de un acantilado comparable con una "esponja", con cuevas y ramificaciones internas por donde circula el aire a una temperatura constante y humedad acumulada en la masa rocosa.

Este microclima natural de la montaña Combalou, que se extiende a lo largo de 2 km. de largo por unos 300 de ancho y otros 300 de profundidad, es uno de los aliados naturales de la curación del Roquefort. En la fabricación del queso Roquefort intervienen una serie de reacciones químico-biológicas. El ingrediente principal, es una bacteria conocida como *Penicillium roqueforti*, actualmente se emplean cultivos líquidos fáciles de controlar, los cuales son esparcidos cuidadosamente sobre el cuajo o inyectados en las hormas ya moldeadas, quedando preparado para ser llevado a las grutas donde madurará lentamente.



En un principio, y durante siglos, la colección de la leche para el queso Roquefort se encontraba en las inmediaciones de la aldea Roquefort y en el pueblo Causse du Larzac.

Con el tiempo, se ha extendido a otras partes del "Rouergue" y a regiones vecinas como Lozère, Gard, Hérault, Tarn, Tarn et Garonne y Aude, pero también en los Pirineos y en la isla Córcega. Esto es lo que

ahora llamamos el "Radio" Roquefort. Durante más de veinte años, sólo esta leche se utilizaba para la fabricación de queso.



Conservación y degustación:

El Roquefort tiene que ser siempre aislado del aire ambiente, ya sea en su embalaje original, o en una lámina de aluminio. Esto es para evitar que se seque y que conserve su suavidad. Lo mejor es guardarlo en la parte inferior de la nevera, preferiblemente en el cajón de legumbres. No hay que ponerlo en un recipiente hermético, ya que tiene que seguir respirando.

También hay que evitar variaciones bruscas de temperatura. Salir el Queso Roquefort a temperatura ambiente, como un buen vino antes de degustarlo, por lo menos una hora antes.

Se puede servir el Roquefort de forma tradicional después del plato principal con un buen vino tinto. También puede ser un aperitivo original y delicioso, cortada en cubos pequeños con pan tostado y un vino dulce, o un vino blanco de carácter o incluso un Kir.

Algunas de mis recetas con Queso Roquefort:

<http://www.lacocinafrancesa.com/2012/04/cazuela-de-ternera-con-roquefort-y.html>
<http://www.lacocinafrancesa.com/2010/12/ensalada-de-peras-con-roquefort-salade.html>
<http://www.lacocinafrancesa.com/2011/02/tagliatelle-con-roquefort-y-nueces.html>
... etc

¿Dónde comprarlo?

- Alcampo, Supercor, Carrefour ...
- Online: <http://www.affineurdefromage.com/queso-roquefort-200gr-p-640.html>

Publicado por Gilles Louvet en [18:37](#) [0 comentarios](#)
[Enviar por correo electrónico](#) [Escribe un blog](#) [Compartir con Twitter](#) [Compartir con Facebook](#)
Etiquetas: [Entradas](#), [Quesos](#), [Roquefort](#)

SÁBADO, 15 DE DICIEMBRE DE 2012

[Sopa de Cebolla Francesa \(Soupe à l'oignon\)](#)



"Esta sopa de cebolla, es plato emblemático de la cocina tradicional francesa. También denominada como "Soupe d'oignons aux Halles" era considerada antiguamente, en la época de la Revolución Francesa como un plato humilde elaborado con ingredientes sencillos pero que por su preparación minuciosa es convertida en un plato digno de reyes. No existe bistró parisino que no tenga en su menú del día una "soupe a l'oignon". La cebollas para la sopa de cebolla requieren una cocción lenta en mantequilla y aceite para obtener el sabor profundo y concentrado que caracteriza una fermentación perfecta. Va a necesitar aproximadamente 2 horas y medio de tiempo de preparación. La primera etapa, de cocción en mantequilla necesita ser supervisada."

Dificultad: *

Preparación: 30 minutos

Cocción: 2 horas

Ingredientes para 6 personas:

- 2x cucharadas de mantequilla
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 3 cebollas amarillas medianas, en rodajas finas brunoise o juliana
- 3x cucharadas de harina común
- 2x dientes de ajo, picados muy finos
- 1x cucharadita de azúcar granulada
- 2x tazas de vino blanco seco
- 6x tazas de caldo de carne o de pollo (la carne de vacuno da un color más oscuro y más consistencia a la sopa)
- sal y pimienta negra recién molida
- 6x cuencos de sopa para hornear
- 12x tostadas de baguette francesa , 15 mm de grosor
- 2x tazas de queso suizo rallado
- 3x cucharaditas de queso parmesano, rallado

Preparación:

1 - En una cacerola grande a fuego medio derretir la mantequilla y el aceite. Agregue las cebollas y cocine por 15 minutos.

- 2 - Agregue la sal y el azúcar. Cocinar por 30 a 40 minutos a fuego lento hasta que estén doradas, revolviendo de vez en cuando, no se mueven demasiado.
- 3 - Agregue la harina y cocine por 3 minutos
- 4 - Añadir el caldo hirviendo y el vino blanco, elevar la temperatura a medio-alto, y llevar a ebullición, cocinar por 30 - 40 minutos, revolviendo ocasionalmente. Revise la sazón y agregue más sal si es necesario.
- 5 - En este punto se puede congelar la sopa para recalentar más tarde (después de la descongelación).
- 6 - Para servir a este punto, continúe con los pasos: primero, Precaliente el horno.
- 7 - Sirva la sopa en los cuencos de sopa para hornear (6 de ellos).
- 9 - Rocíe cada porción con 1 / 3 taza de queso suizo, a continuación, 1 / 2 cucharadita de queso parmesano y ajo picado muy fino.
- 10 - Ponga los cuencos de sopa en una bandeja de hornear y colocar en horno precalentado en la bandeja del medio.
- 11 - Hornee hasta que el queso se derrita. Sirva de inmediato.
- 12 - Opcional: espolvorear un poco de cilantro, salvia o perejil picado.

Publicado por Gilles Louvet en [10:44](#) [0 comentarios](#)

[Enviar por correo electrónico](#) [Escribe un blog](#) [Compartir con Twitter](#) [Compartir con Facebook](#)

Etiquetas: [cebolla](#), [Entradas](#), [Sopa](#)

SÁBADO, 3 DE NOVIEMBRE DE 2012

Chocolate caliente de París (Chocolat chaud à la Parisienne)



"¡No solo los niños pueden disfrutar de un auténtico chocolate caliente para el desayuno! Siempre es un placer disfrutar de un chocolate caliente, especialmente si es casero, y con pasteles todavía caliente (Croissant, Pain au chocolat, Madeleine ...)."

El auténtico chocolate caliente de París se preparara con agua. Algunos quieren sustituir la mitad del agua con leche, pero para ser sincero, no es necesario. Este chocolate sin leche o crema es espeso con un fuerte sabor a cacao."

Dificultad: *

Preparación: 5 minutos

Cocción: 10 minutos

Ingredientes para 4 personas:

- 150g de chocolate negro (de la mejor calidad posible)
- 30cl de agua

Preparación:

- 1 - Picar el chocolate con un cuchillo y colocar en un bol.
- 2 - Llevar el agua a ebullición. Volcar la mitad del agua caliente en el chocolate y batir enérgicamente.
- 3 - Volcar el contenido del bol en la otra mitad de agua hirviendo.
- 3 - Cocine a fuego lento durante 5 a 10 minutos, revolviendo constantemente con una espátula de madera, hasta que el chocolate se espese.
- 4 - Justo antes de servir, batir el chocolate una vez más.

Publicado por Gilles Louvet en [20:14 0 comentarios](#)

[Enviar por correo electrónico](#)[Escribe un blog](#)[Compartir con Twitter](#)[Compartir con Facebook](#)

Etiquetas: [Chocolat](#), [Chocolate caliente](#), [Postres](#)

Paris - Brest



"Un postre típico Francés: hablamos de una deliciosa corona de masa Choux, rellena de praliné y con almendras laminadas. Es un postre que nació en 1891 y debe su nombre a la carrera ciclista anual Paris-Brest, por eso tiene la forma de una rueda de bicicleta, "la petite reine". Sus creadores son Pierre Giffard, director del parisino "Petit Journal" y un pastelero de Maisons-Lafitte"

Dificultad: **

Preparación: 45 minutos

Cocción: 35 minutos

Ingredientes para 6 personas:

- Masa choux
- Crema praliné
- 250ml de leche
- 1/2 vaina vainilla
- 2x yemas de huevo
- 60g de azúcar glass
- 1x cucharada maizena
- 40g praliné o nutella
- 100g de mantequilla
- Azúcar glass
- Almendras fileteadas

Preparación:

Preparación de la pasta Choux

1 - Se pone en un cazo el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar, se remueve con unas varillas a fuego medio para que se integren los ingredientes, y cuando rompe a hervir se retira del fuego y se añade la harina de golpe.

2 - Se remueve enérgicamente, se vuelve a poner al fuego para que cueza y se sigue moviendo hasta que la masa queda suelta y aflora la mantequilla. Entonces se retira del fuego y se añaden los huevos ligeramente batidos de uno en uno, removiendo continuamente con las varillas.
3 - Cuando los huevos quedan perfectamente integrados, se pone en una manga pastelera con boquilla rizada y se deja reposar la masa una media hora.

Preparación del Paris - Brest

1 - Con la ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada, se trazan círculos de masa choux sobre un papel de hornear. Se hacen varios hasta completar la bandeja de horno, pero sin ponerlas demasiado juntas. Porque esta masa crece en el horno.

2 - Para que quede una corona mas gordita, se hacen dos circulos de masa. Se reparten las almendras fileteadas y se hornean durante 35 minutos.

3 - Mientras se cuecen, se prepara la crema praliné. Se pone en el fuego un cazo con la leche y la vainilla y se lleva a ebullición. En un cuenco se baten las yemas con el azúcar hasta que se blanquean. Se le añade y la maizena y se bate hasta conseguir una masa homogénea.

4 - Se le añade la mitad de la leche muy caliente, se bate enérgicamente y luego se pone en el cazo con el resto de la leche y se vuelve a poner al fuego. Se deja hervir durante un minuto sin dejar de mover y luego se deja enfriar.

5 - Cuando esta fría, se bate con la mantequilla en pomada y el praliné o la nocilla y se pone en manga pastelera.

6 - Con un cuchillo de sierra, se abren los discos o ruedas horneados de masa choux y se rellenan de crema con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada.

Publicado por Gilles Louvet en [19:41](#) [0 comentarios](#)

[Enviar por correo electrónico](#)[Escribe un blog](#)[Compartir con Twitter](#)[Compartir con Facebook](#)

Etiquetas: [Paris - Brest](#), [Postres](#)

SÁBADO, 27 DE OCTUBRE DE 2012

Buey a la Borgoñona (Boeuf Bourguignon)



"El bœuf bourguignon ("buey a la borgoñona") es un plato tradicional de la cocina francesa. Debe su nombre a sus dos ingredientes principales: el buey y el vino, dos productos emblemáticos de Borgoña.

El plato consiste en un estofado de buey cocinado en vino tinto de Borgoña, y aromatizado con ajo, cebollas, zanahorias, sal y un bouquet garni. La cocción es larga y se hace a fuego lento. El líquido concentrado resultante de la cocción se suele espesar ligeramente con un roux para darle la consistencia de una salsa. Se sirve con una guarnición de panceta, setas o champiñones, y cebollinos.."

Dificultad: *

Preparación: 30 minutos

Cocción: 1 hora y 30 minutos

Ingredientes para 4 personas:

- 1kg de carne de Buey
- 500g de patatas
- 1x manojo de perejil
- 2x bouquet garni
- 50cl de vino tinto Bourgogne
- 30g de harina
- 1x zanahoria
- 200g de champiñones de París
- 3x cucharadas de aceite de oliva
- 30g de mantequilla
- 2x dientes de ajo
- 1x cebolla pequeña picada
- 20x cebollitas francesas
- 150g de tocino
- 1x hueso de ternera
- Sal, pimienta

Preparación:

1 - Precalentamos el horno a 230°.

2 - Con papel de cocina secamos uno a uno, todos los trozos de carne. Reservamos. Calentamos 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. Cuando el aceite esté muy caliente, doramos la carne por todos los lados. Poco a poco, con cariño y con cuidado. Una vez dorados los sacamos a un plato y reservamos.

3 - En la misma grasa de la sartén, salteamos las zanahorias y la cebolla picada. Una vez que las verduras estén bien doradas añadimos la carne que teníamos reservada. Salpimentamos al gusto, y espolvoreamos con las dos cucharadas de harina. Removemos para cubrir bien la carne con la harina. En este momento pasamos carne y verduras junto con la grasa y jugos a una cocotte. Metemos la cocotte SIN LA TAPA en la posición central del horno precalentado, durante 4 minutos. Al cabo de este tiempo volvemos a darle unas vueltas a la carne y volvemos a hornear durante otros 4 minutos. El propósito de este proceso es dorar la harina para que se forme una "costra" alrededor de la carne.

4 - Sacamos la cocotte del horno y bajamos la temperatura del mismo a 150°. Vertemos el vino y el caldo de carne en la cocotte. Añadimos el tomate rallado, los dientes de ajo aplastados con un golpe de cuchillo, el tomillo y la hoja de laurel. Cubrimos, ahora sí, con la tapa y colocamos la cocotte en la parte baja del horno. Horneamos durante 3 horas hasta que la carne este muy tierna.

5 - Mientras se cocina la carne preparamos las cebollitas francesas. En una sartén grande calentamos el aceite y la mantequilla. Cuando empiece a burbujear añadimos las cebollitas peladas y enteras. Salteamos durante unos 10 minutos para que se doren lo más uniformemente posible.

6 - Añadimos la taza de caldo, el ramito de hierbas, sal y pimienta. Cubrimos la sartén y bajamos el fuego. Deben cocinarse durante unos 40 minutos, hasta que estén tiernas y el caldo se haya evaporado. Retiramos las hierbas.

7 - Cuando la carne está tierna, incorporamos todas las cebollitas francesas a la cocotte y mezclamos con cuidado. Probamos y rectificamos la sal. Debe quedarnos una salsa ligeramente espesa.

8 - Servimos muy caliente junto con puré de patatas o arroz blanco

Publicado por Gilles Louvet en [10:12 0 comentarios](#)

[Enviar por correo electrónico](#)[Escribe un blog](#)[Compartir con Twitter](#)[Compartir con Facebook](#)

Etiquetas: [Boeuf Bourguignon](#), [Buey a la Borgoñona](#), [Platos principales](#)

Chouquettes



"En Francia es tradicional comer "Chouquettes", son sin relleno y con azúcar perlado y se encuentran en cualquier buena pastelería. Los chouquettes son una especialidad francesa que se hace con una masa parecida a la choux, que es la base de las lionesas.

El azúcar perlado es un tipo de azúcar que también se utiliza en los gofres. Puedes hacerlo tu mismo, o bien espolvorearlos de azúcar glas o con azúcar ligeramente humedecido, (escarchado) que es el que se utiliza en el roscón de reyes."

Dificultad: *

Preparación: 40 minutos

Cocción: 30 minutos

Ingredientes para 10 personas:

- 1,5g de sal
- 6g de azúcar cristalizado
- 100g de mantequilla
- 25cl de leche
- 150g de harina T55
- 200 g de huevos (4x huevos)
- 4,5g de levadura
- 140 g de azúcar perlado

Preparación:

- 1 - Cortar la mantequilla en dados, en una cacerola, colocar el azúcar, la sal, la mantequilla y la leche.
- 2 - Llevar a ebullición, inmediatamente colocar en la licuadora y añadir la harina y batir mezclando a baja velocidad durante 10 minutos. Luego añadir el primer huevo.
- 3 - Mezclar durante 2 minutos, añadir el segundo huevo, seguir mezclando 2 minutos más y luego añadir el tercer huevo.
- 4 - Mezclar de nuevo durante 2 min y luego añadir el cuarto huevo con la levadura en polvo, se mezcla durante 2 min más.
- 5 - Tiene que obtener una masa homogénea y suave, no demasiado suave o demasiado firme.
- 6 - Prepare una hoja de papel de hornear y una manga pastelera para un fácil llenado.
- 7 - Llenar la manga pastelera, empujar la pasta choux en el zócalo, cerrar la manga pastelera y hacer los chouquettes en la placa del horno, en el papel de hornear.



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

