

Gallina Blanca

Recetario de
Semana Santa



Contenido

ALBÓNDIGAS DE PESCADO	3
ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON HOJALDRE	4
ALUBIAS ROJAS GUIADAS CON BACALAO	5
ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS	6
ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA.....	7
BACALAO AL PIL PIL	8
CANELONES CRUJIENTES RELLENOS DE BANDADA DE BACALAO	9
CEBOLLA RELLENA DE BRANDADA DE BACALAO	10
CREMA DE GARBANZOS	11
ENSALADA TEMPLADA DE BACALA, HABITAS Y ROMESCU	12
FLAN DE ESPINACAS	13
GUISO DE BACALAO.....	14
LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS CONFITADOS	15
MERLUZA AL HORNO.....	16
MERLUZA AL VINO BLANCO	17
PIRÁMIDE RELLENA DE MOUSSE DE BACALAO	18
POTAJE MAREADO.....	19
POTAJE DE HORTALIZAS	20
SOUFFLE DE BACALAO.....	21
ARROZ CON LECHE CONDENSADA	22
TORRIJAS CON MOSCATEL.....	23
PESTIÑOS SEVILLANOS	24

ALBÓNDIGAS DE PESCADO



Ingredientes

500 gr. de merluza congelada
2 rebanadas de miga de pan (mejor de molde)
1 cucharadita de **Avecrem Ajo y Perejil Granulado**
1 huevo
2 cucharadas de leche
1 brik de **Base para Cocinar de Pescado Gallina Blanca**
1/2 vasito de vino blanco
100 gr. pan rallado
Aceite, sal y pimienta

Preparación

Desmigalar la merluza en crudo y mezclarla con el huevo batido, el pan remojado en leche, el sazónador **Avecrem Ajo y Perejil Granulado** y una pizca de sal.

Forma pequeñas albóndigas, pasa por pan rallado y fríe, en aceite caliente, añade el vino y deja evaporar. Añade la **Base para Cocinar de Pescado Gallina Blanca** y deja cocer unos 5-10 minutos. Sirve en cazuela de barro con una ramita de perejil para decorar.



ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON HOJALDRE



Ingredientes

3/4 kg. de hojaldre congelado
400 gr. de merluza congelada
12 langostinos
2 rebanadas de pan
2 dl. de nata líquida
1 diente de ajo
1 cucharada de perejil
1 huevo
pan rallado y aceite
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1 yema para pintar

Salsa

1 bote de sofrito de cebolla
150 cc de vino blanco
1 cucharada de harina
1 vaso de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
ajo, pimienta y aceite

Preparación

Descongela la merluza colocándola sobre una rejilla. Pica el diente de ajo. Remoja el pan en la nata. Pica el ajo y perejil. Desmiga el pescado y mézclalo con la miga de pan, 1 huevo, el ajo y perejil, la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzada y la pimienta. Trabajar bien y forma las albóndigas. Pásalas por pan rallado; fríe y reserva.

Salsa: En una cazuela con aceite caliente fríe los langostinos y reserva. Rehoga en el mismo aceite el Sofrito de Cebolla y el ajo y añade 1 cucharada de harina. Incorpora el vino blanco y deja evaporar, vierte **El Caldo de Pescado Gallina Blanca** y liga la salsa. Cuece 5 minutos.

Incorpora las albóndigas en la salsa y deja cocer 5 min. Añade los langostinos y reserva. Extiende el hojaldre y forma un voulovent en forma de pez. Hornéalo a 200°C. durante 20 minutos Rellénalo con las albóndigas y su salsa, intercalando los langostinos. Sirve.



ALUBIAS ROJAS GUISADAS CON BACALAO



Ingredientes:

400 gr. de alubias rojas (pueden ser cocidas)
700 gr. de bacalao salado
2 puerros
1 cebolla con 2 clavos de olor
2 dientes de ajo
1 cebolla en trozos
1 vasito de vino blanco seco
1 pastilla **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**
1 pizca **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
harina y cebollino

Preparación:

Remoja las alubias la noche anterior. Escúrrelas y colócalas en una cazuela con la cebolla pelada y pinchada con los clavos de olor. Cubre con agua y añade la pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**; déjalas cocer durante 90 minutos.

Pasa el bacalao por harina, previamente desalado al gusto y fríe en aceite caliente. Déjalo escurrir sobre papel de cocina.

En la misma sartén sofríe el puerro picadito e incorpora la cebolla en trozos, el **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil** y el vasito de vino blanco; deja cocer hasta que se evapore y espese un poco.

Incorpora el sofrito sobre las alubias mezcla bien y añade el bacalao frito. Sirve bien caliente, decorado con cebollino picado por encima.



ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS



Ingredientes:

300 gr. de arroz
300 gr. de almejas
1 cebolla
100 gr. de tomate triturado
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
3 dientes de ajo
6 cucharadas de aceite
1 cucharada de pimentón dulce
colorante alimentario
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación:

Limpiar las almejas. Pelar y picar los ajos y las cebollas. Picar los pimientos.

Sofreír las verduras en una cazuela con aceite. Añadir el pimentón.

Mezclar y cubrir con agua. Cuando rompa a hervir, agregar el arroz y el colorante. Sazonar con las pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzadas y cocer 20 minutos a fuego lento. Cinco minutos antes de terminar la cocción añadir las almejas para que se abran. Dejar reposar tapado 3 minutos y servir.



Gallina Blanca

ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA



Ingredientes:

- 4 tazas de arroz
- 2 pimientos verdes
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 latas de chipirones en su tinta
- 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
- 1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
- 1/2 bote de **Tomate Frito Gallina Blanca**

Preparación:

Rehogar en el aceite los pimientos cortados muy finos, los ajos picados y el arroz. Incorporar el **Tomate Frito Gallina Blanca** condimentar con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado** y, por último, cubrir con 8 tazas de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**.

Añadir los chipirones en su tinta y cuando comience a hervir, bajar el fuego y mantener durante 18-20 minutos. Dejar reposar y servir. Decorar con ruedas de limón.



BACALAO AL PIL PIL



Ingredientes:

4 trozos de bacalao desalado
4 dientes de ajos cortados en rodajitas
aceite de oliva
guindilla (opcional)
una pizca de **Avecrem Ajo y Perejil Granulado**

Preparación:

Lave los trozos de bacalao y escálfelos 5 minutos. Sáquelos del agua y colóquelos extendidos sobre un papel de cocina para que se escurran un poco.

Mientras, en una cazuela de barro, freímos los ajos y la guindilla con un poco de aceite. Incorpore los trozos de bacalao con la piel sobre el fondo de la cazuela y vaya haciendo un movimiento de vaivén, que durará 10 o 15 minutos con objeto de extraer la gelatina del bacalao.

Para realizar la operación la cazuela debe retirarse del fuego, pues el aceite conserva su calor durante bastante tiempo. Cuando la salsa tenga la consistencia de una mayonesa ligera, el plato estará listo. Espolvoree con **Avecrem Ajo y Perejil Granulado** antes de servir.



CANELONES CRUJIENTES RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO



Ingredientes:

4 hojas de pasta filo
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 berenjena
1 calabacín
3 tomates maduros

Para al Brandada:

400 gr. de bacalao
500 ml. de aceite de oliva
500 ml. de aceite de girasol
100 ml. de leche
3 dientes de ajo
1 cayena
sal

Preparación:

Hacer unos tubos con las hojas de pasta filo con la ayuda de un molde tubular de acero, y cocer en el horno hasta que estén crujientes. Para la brandada, poner los dos aceites a calentar con los ajos y la cayena, hasta que estos estén dorados, y dejar enfriar. Añadir el bacalao y volver a calentar hasta que esté cocido. Triturar el bacalao, el ajo y parte de la leche, mientras se le añade el aceite y el resto de la leche. Rectificar de sal (si hiciera falta) y de pimienta. Reservar.

Hacer un sofrito con las verduras cortadas a cubitos pequeños: sofreír la cebolla y el pimiento y, más tarde, el calabacín y la berenjena. Cuando estén cocidos, añadir el tomate picado, dejar que reduzca bien, salpimentar y reservar. Rellenar los canelones con la branda con la ayuda de una manga pastelera y calentar en el horno durante 5 minutos a 200°C. Poner en el plato y, encima, decorar con una cucharada de sofrito frío.

CEBOLLA RELLENA DE BRANDADA DE BACALAO



Ingredientes:

4 cebollas grandes
200 gr. de bacalao
250 ml. de aceite de oliva virgen extra
4 dientes de ajo
3 hojas de laurel
Para La salsa holandesa:
2 yemas de huevo
250 gr. de mantequilla
el zumo de 1/4 de limón
una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo Granulado**

Preparación:

Cortar la punta de la cebolla y los pelos de la raíz y retirar la primera capa de la cebolla. Envolverla en aluminio y poner al horno una hora y media a 150°C. Para el relleno, poner el bacalao en agua y laurel y calentar durante 5 minutos. Dejar enfriar, escurrir el bacalao y, sin quitarle la piel, pasar por la batidora y añadir el aceite poco a poco hasta conseguir una masa compacta.

Para la salsa holandesa: derretir la mantequilla en un cazo hasta que esté líquida. En otro recipiente, montar al baño maría las yemas con el zumo de limón y una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo Granulado**. Cuando haya emulsionado, añadir poco a poco la mantequilla, como si fuera una mayonesa.

Vaciar la cebolla por dentro y eliminar las 2 o 3 capas más duras exteriores. Rellenarlas con la brandada de bacalao, taparlas con la salsa holandesa y gratinar en el horno 5 minutos a 150°C.



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:

