

Recetas de Navidad





*Recetas de rechupete
os desea una feliz Navidad
y un sabroso 2011*

¡Llega la Navidad! Y con ella el momento de reunirse a comer con aquellos que más queremos, nuestra pareja, los amigos, la familia... Os proponemos las mejores recetas para triunfar en estas fiestas, tanto si te apetece cocinar algo original como si eres de los que guardan todas las tradiciones.

Desde Recetas de Rechupete os deseamos una feliz Navidad y un sabroso 2011.

Índice de recetas

- Tosta de salmón y naranja
- Tosta de gulas, pulpo y langostinos
- Vieiras a la gallega
- Ensalada de marisco con brotes de lechuga, tomate y huevo hilado
- Sopa de cebolla
- Almejas a la marinera
- Pastel de cabracho
- Calamares rellenos con salsa de cebolla
- Crepes rellenos de pollo con mousse de foie
- Pollo relleno de mousse de foie con setas
- Cochinillo segoviano al horno
- Carrilladas ibéricas al Oporto
- Copa de yogurt con crema de turrón xixona
- Sopas de almendra
- Tarta de turrón con almendras y nueces
- Milhojas de filloas caramelizadas con crema catalana
- Coulant de turrón de xixona
- Roscón de Reyes

Receta de Tosta de salmón y naranja



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

0,35 EURO/PERSONA

PREPARACIÓN FÁCIL

8 PERSONAS

INGREDIENTES

250 g de Salmón Ahumado o Marinado

2 naranjas.

8 tostadas de pan de pueblo o una bolla de pan.

Sal y pimienta

7-8 alcaparras.

2 cucharadas de aceite de Oliva.

1 cucharada de vinagre de Módena.

1 chorrito de brandy o Oporto.

El zumo de ½ naranja

25 g de almendras

25 g de nueces



Hoy cierro las recetas de **tostas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta/tostas/>) con esta original receta que preparó Rubén en Allariz (Ourense) en la comida de Nadal. Él se encargaba del primer plato y nos hizo unas **tostas de huevos rotos** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tosta-de-huevos-rotos-o-estrellados-con-jamon/1166/#more-1166>) y otras de salmón. En esta se mezclan sabores agridulces: el salmón y una rodaja de naranja, acompañados por una salsa buenísima que se puede emplear para otras recetas.

En la **anterior receta** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tosta-de-huevos-rotos-o-estrellados-con-jamon/1166/#more-1166>) os comentaba que en España tenemos un montón de concursos dedicados a las tapas entre las que se incluyen, como no, las tostas. En los comentarios Ana, de Oviedo, nos decía que en su ciudad se celebró en Mayo de 2009 el **IV Campeonato de Tapas** (<http://mas.lne.es/concursos/ivpinchos/>) (Pinchos y mini cocina). Con pinchos tan suculentos como el "Pincho de queso de cabra con pimientos confitados sobre trigueros" o la "Mousse de fruta de la pasión con crema de foie y crujiente de cecina de León". Los que esteis por Oviedo en esas fechas no os perdáis la edición de 2010.

En este **concurso** (<http://mas.lne.es/concursos/ivpinchos/>) han hecho una distinción entre pinchos y tapas, es bastante curioso. Aclaran que pincho es un producto de elaboración culinaria en pequeño formato destinado a comerse directamente con las manos, permitiendo en ocasiones la utilización de algún pequeño utensilio como un palillo o cuchara japonesa. Y por tapa entendemos un producto elaborado con un formato de mini cocina donde se necesita algún tipo de utensilio para su consumo: cubertería o vajilla. Esta tosta no es tan elaborada como las que he nombrado antes pero yo creo que podría concursar como pincho ¿no?...jeje.

PREPARACIÓN DE LAS TOSTAS DE SALMÓN Y NARANJA:

01. Lo importante de esta tosta es la calidad de sus 2 ingredientes principales: naranjas y salmón. Y el toque de la salsa que está de rechupete, es muy sencilla y os la podeis apuntar para usarla tanto en una ensalada de

escarola como en una de pasta fría.

- 02.** Pelamos las naranjas y laminamos en lonchitas finas. Es muy importante que no lleve nada de la piel blanca que recubre la naranja, pues nos quedaría amarga. Reservamos.
 - 03.** Dejamos preparadas las lonchas de salmón para el montaje final, en este caso hemos usado salmón ahumado pero si es marinado mucho mejor.
-

PREPARACIÓN DE LA SALSA AGRIDULCE DE NARANJA:

- 01.** Exprimimos la mitad de una naranja. Reservamos el zumo.
 - 02.** En un mortero picamos las nueces y las almendras. Retiramos a un plato. Troceamos las alcaparras en trocitos muy pequeños. Juntamos las alcaparras con los frutos secos.
 - 03.** En una taza mezclamos el aceite de oliva con el vinagre y el chorrito de brandy. Ligamos (mezclamos) ligeramente con un tenedor. Añadimos un poco de sal, pimienta, el zumo de naranja, las alcaparras y los frutos secos. Y ya está, fácil ¿no?
-

MONTAJE FINAL:

- 01.** Ahora que ya tenemos todos los ingredientes de la tosta preparados y listos para montar vamos a por el pan. Cortamos el pan en lonchas de 2 cm. de ancho y tostamos ligeramente en la sartén. Colocamos sobre el pan la lámina de naranja, luego una loncha de salmón marinado o ahumado y encima un poco de la salsa agridulce de naranja. Presentamos estas tostas en un bonito plato y a comer.
-

Estas tostas son frías así que las podéis preparar el día antes y estarán igual de buenas, aunque la salsa la debéis echar en el último momento. Espero que os gusten. ¡Bo proveito!

Receta de tоста de gulas, pulpo y langostinos



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS | 1,35 EURO/PERSONA | 5 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA

INGREDIENTES

3 cebollas grandes y 2 tomates
Sal y pimienta
200 g de Gulas al ajillo "La Gula del Norte"
1 pizca de cayena y aceite de oliva
1 cucharada de miel
5 panecillos alargados o 2 chapatas
180 g de colas de langostino
150 g de pulpo troceado
20 g de mantequilla
10 ml de aceite balsámico de Módena
150 g de setas variadas
1 chorrito de brandy



Recientemente he estado haciendo tostas, van a ser las primeras que suba al blog pero no las últimas. En este caso con sabor a mar: pulpo, langostinos y gulas; creo que la combinación ha gustado mucho. Los invitados/as de este viernes no dejaron ni las migas. ¿Verdad, Sergio?

Esta **tapa** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Tostada>) es tradicional en España y se suele preparar con una rodaja de pan de pueblo tostada cubierta o rellena con una gran variedad de ingredientes, con aceite de oliva y ajo, con paté, con mantequilla, con tomate rayado y aceite de oliva (conocido como "pa amb tomàquet" en Cataluña o "pa amb oli" en Mallorca), con jamón y tomate, con queso, con aceite y mermelada o miel, etc. Las que os presento hoy son con una base de tomate y cebolla caramelizada que un día probé en un restaurante en Denia. Les añado el sabor mariñeiro con las gulas, el pulpo y los langostinos, perfecta ¿no? Es sencilla, rápida y muy apropiada para estas fechas en las que estamos, la Navidad.

PREPARACIÓN DE LAS TOSTAS:

- 01.** Lo primero que hay que hacer es el pulpo, tenemos 2 opciones: o bien compramos pulpo y lo preparamos como **el pulpo á feira** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pulpo-a-la-gallega-con-patatas/1015/>) que ya os expliqué o si teneis poco tiempo podéis comprar un envase de pulpo cocido. En este caso yo me he decidido por un envase con patas de pulpo cocido para poder cortarlo a mi gusto.
- 02.** Cortamos las patas del pulpo en trozos de 1 cm de grosor con una tijera de cocina. Reservamos.
- 03.** Lavamos los tomates y cortamos en finas lonchas. Reservamos en un plato.
- 04.** Preparamos la cebolla ligeramente caramelizada con un poco de miel. Tenemos que pelarlas y cortarlas en rodajas muy finas. En una cazuela añadimos un poco de aceite de oliva y siempre a fuego bajo introducimos

toda la cebolla. Cuando veamos que empieza a soltar agua subimos un poco la temperatura para que se dore. Bajamos el fuego y salpimentamos, removemos con una cuchara de madera durante unos 5 minutos y añadimos 1 cucharada grande de miel. Removemos para que se caramelize y cuando veamos que la miel se está pegando a la cebolla retiramos a un plato.

05. Nuestro siguiente paso son las gulas y los langostinos. Picamos los dientes de ajo en trozos muy pequeños. Añadimos un buen aceite a la cazuela y sofreímos el ajo a fuego lento durante 1 minuto. Introducimos las gulas y los langostinos a la cazuela. Removemos todo con suavidad para mezclar los sabores durante unos 2 minutos, añadimos una pizca de cayena molida para darle el gusto picantón al plato. Echamos sal y pimienta.
06. Lavamos bien las setas y en la misma cazuela donde hemos hecho la cebolla y las gulas añadimos un poco de aceite de oliva. Salteamos las setas hasta que ya no suelten agua y añadimos un poco de sal. Removemos y echamos un chorrito de brandy. Dejamos que reduzca y colamos.
07. En la cazuela de las setas añadimos el pulpo y las gulas con los langostinos. Reservamos para el montaje final.
08. Ahora que ya tenemos todos los ingredientes de la tosta preparados y listos para montar vamos a por el pan.
09. Abrimos los panecillos tipo chapata por el medio, untamos con un poco de mantequilla y tostamos ligeramente en la sartén. Al mismo tiempo vamos calentando todos los ingredientes en el micro para que salga la tosta bien caliente. Colocamos sobre el pan una loncha de tomate, luego la cebolla y por último el revuelto de las gulas, pulpo, langostinos y setas.
10. Presentamos estas tostas en un bonito plato y adornamos con un ligero toque de un buen aceite de oliva y aceite balsámico de Módena.

Estas tostas se han de servir inmediatamente y bien calientes, esto último es importante. Espero que os gusten. ¡Bo proveito!

Receta de Vieiras a la gallega



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS | 4,4 EUROS/PERSONA | PREPARACIÓN FÁCIL | 6 PERSONAS

INGREDIENTES

- 4 Cebollas
- 5 lonchas de Jamón serrano
- 1 vaso de vino blanco: Ribeiro, Albariño o Godello
- 2 cucharadas de pan rallado
- 12 Vieiras
- 1 cucharada de salsa de tomate casera
- 1 cucharada de perejil picado (opcional)
- 75 ml de aceite de oliva extra virgen llove



Hola compañeros da cociña, hoy os dejo de nuevo otra receta de Navidad, para mí una de las más tradicionales en tiempos de Nadal puesto que mi madre la prepara todos los años, una de sus especialidades y plato estrella de Noiteboa. Es un plato sencillo pero hay que rascarse los bolsillos pues las vieiras en estas fechas empiezan a subir de precio como la espuma... pero merece la pena. Os aconsejo comprarlas congeladas y tenerlas en el congelador para poder preparar alguna de las recetas que os presento durante todo el año: [Empanada de vieiras o zamburiñas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-zamburinas-a-la-gallega/806/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-zamburinas-a-la-gallega/806/>), [Tagliatelle con salsa de vieiras](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tagliatelle-rosso-con-salsa-de-vieiras-al-albarino/983/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tagliatelle-rosso-con-salsa-de-vieiras-al-albarino/983/>), [ensalada de pasta con gambas y vieiras](http://www.recetasderechupete.com/ensalada-de-pasta-con-gambas-y-vieiras/2030/) (<http://www.recetasderechupete.com/ensalada-de-pasta-con-gambas-y-vieiras/2030/>) o [un arrocito con nécoras y vieiras](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-necoras-y-vieiras/690/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-necoras-y-vieiras/690/>). Os ahorraréis unos euros y tenéis toda la calidad de este increíble marisco.

Las vieiras pertenecen al grupo de los bivalvos y tienen la facilidad de desplazarse en busca de alimentos por zonas de arena limpia, propulsándose cerrando fuertemente sus conchas. Podemos llegar a encontrarlas hasta unos 100 metros de profundidad. Las vieiras gallegas son capturadas por los mariscadores con sumo mimo, haciendo de este molusco uno de los mejores mariscos del mundo. En las Rías Gallegas podemos encontrar además otros mariscos de incomparable calidad: [almejas](http://www.recetasderechupete.com/receta-gallega-de-almejas-a-la-marinera/2530/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-gallega-de-almejas-a-la-marinera/2530/>), [ostras, cigalas](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-cigalas-y-verduras/642/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-cigalas-y-verduras/642/>), [percebes, mejillones](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tigres-o-croquetas-de-mejillon/1188/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tigres-o-croquetas-de-mejillon/1188/>), [navajas, langostinos](http://www.recetasderechupete.com/receta/langostinos/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta/langostinos/>), [berberechos](http://www.recetasderechupete.com/receta/berberechos/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta/berberechos/>), [nécoras, cangrejo real, pulpo](http://www.recetasderechupete.com/receta/pulpo/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta/pulpo/>) ... El litoral gallego tiene el mejor producto de mar del mundo y es que la vieira gallega posee un sabor a mar que hace de esta receta un plato de éxito asegurado, uno de mis platos estrella, muy sencillo y fácil de preparar. Espero que os gusten y os animéis a prepararlas acompañadas con un buen vino blanco de la tierra.

ANTES DE COCINAR:

Esta receta es superfácil de preparar aunque es importante elegir bien el ingrediente principal: **las vieiras**.

- 01.** Es fundamental quitar bien la arena que suelen traer las vieiras frescas para que no sea molesta y no nos estropee la receta. Conviene tenerlas unas dos horas antes de cocinarlas en una cazuela o recipiente grande de plástico. Debemos añadirles agua, un buen puñado de sal gruesa y cambiarles tres o cuatro veces el agua. Las vieiras beberán y soltarán la arena.
- 02.** Intenta comprarlas frescas antes de Navidad para no comeros la subida de precios de esas fechas, de 3 a 5 euros por vieira. Comprad aquellas que vais a consumir y congeladlas para tenerlas a mano en cualquier receta. Os aconsejo que no tiréis las conchas, guardadlas para otros posibles platos. En algunas tiendas de congelados las podéis comprar en bolsas de 20-30 unidades, suelen ser más pequeñas pero su precio es menor. Eso sí a la hora de preparar añadid 2-3 vieiras por cada concha.

PREPARACIÓN DE LAS VIEIRAS A LA GALLEGA:

- 01.** Pelamos y troceamos finamente las cebollas, deben quedar trocitos muy pequeñitos para que al final de la preparación no se aprecie.
- 02.** Troceamos el jamón, bien a mano o en una picadora. Yo prefiero en la picadora para que quede uniforme y que no nos encontremos distintos tamaños, recordad que lo que debe destacar en esta receta son las vieiras. Reservamos en un plato.
- 03.** Ponemos una cazuela al fuego con el aceite de oliva y añadimos la cebolla. Cocinamos a fuego lento durante unos 15 minutos, cuando esté bien pochada y con un característico color tostado añadimos el jamón serrano en picadillo. Removemos a fuego lento durante 1 minuto, que no se queme o nos estropeará la base de la receta.
- 04.** Añadimos el vaso de vino blanco, en este caso he elegido un Ribeiro, un "Casal de Paula", del bodeguero Emilio Docampo que compré en **la Feira do Ribeiro en Ourense** (<http://www.recetasderechupete.com/visita-a-la-xlvi-feira-do-vino-do-ribeiro/1791/>). Emplead siempre un buen vino, el mismo que vayáis a beber en la comida y la receta os lo agradecerá. Removemos dejando que se evapore el alcohol. Introducimos **el tomate frito casero** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-casera-y-facil-de-salsa-de-tomate-frito/2392/>) que le dará un toque y sabor característico. Cocinamos durante unos 10 minutos a fuego lento, si os gusta el toque del perejil es la hora de añadirlo. Retiramos del fuego y dejamos reposar.
- 05.** Salpimentamos si es necesario aunque normalmente no es necesario añadir sal por el tema del jamón
- 06.** Retiramos el exceso de agua de las vieiras y coral con un trozo de papel absorbente. A continuación añadimos las vieiras y removemos con cuidado, esperamos un par de minutos más con el fuego apagado hasta que las vieiras se impregnen bien del sofrito, se terminarán de hacer en el horno.
- 07.** Por último precalentamos el horno a 200°. Colocamos en cada concha la vieira/as (1, 2 ó 3 dependiendo del tamaño) con el sofrito, y rociamos la superficie con una fina capa de pan rallado. La capa de pan rallado gratinada mantendrá todos los jugos y sabor a mar de las vieiras.

08. Introducimos las vieiras en la bandeja del medio a 180° durante unos 15 minutos aproximadamente, calor arriba y abajo.

09. Finalmente gratinamos durante unos 5 minutos hasta que quede como el tono dorado de la foto de presentación, estad atentos en este paso final y cuidado que no se queme.

10. Servimos inmediatamente bien calientes y recién sacadas del horno en un plato con la concha en medio.

Ya tenemos una de las recetas más características y famosas de la cocina gallega. Nos os queméis y que las disfrutéis.

Un consejo: También podéis utilizar los típicos recipientes de barro para su presentación y recordad: ¡Quién las ha probado repite, tened cuidado!

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:

