

01 RELLENO PARA PAVOS

Para el relleno de pavo para Navidad es aconsejable hacer un relleno que combine un poco de carne picada de cerdo u frutos secos de navidad, como ciruelas, orejones de albaricoque y piñones. Todo este relleno hay que saltarlo y la flambeamos con un poco de coñac. Una vez hecho, sazonomos el pavo y le introducimos en su interior un poco de manteca de cerdo y por último el relleno.

Cosemos el pavo y lo introducimos en el horno con manteca. Son más aconsejables las pavas que el pavo porque la carne es más suave.

Si mi suegra me pilla pasando esta receta, me mata !!

Esta receta tiene mas de 30 años y es disfrutado 2 veces al año por 3 familias en Navidad y Acción de Gracias como buena familia americana con raíces españolas.

Notaras las raíces en la receta.

Esta receta es pra un pavo de nueve kilos. Pedirle al carnicero que os quite el cuello pero que deje la piel y que tambien os deje la tripilla.

Ingredientes:

1 pavo de 9kgs aprox.
2 tazas de aceite (500ml)
1 taza cognac o jerez viejo (para bañar el pavo)
2 tazas de vino para aliño
sal , sal de ajo, pimienta.
1 cebolla mediana
1 cabeza de ajo

Ingredientes Relleno.

1/2 barra de pan de vispera cortada en cuadritos
1 cebolla mediana picada
1 o 2 chorizos cantimpalo cortado en cuadros
Un buen trozo de jamon Serrano 250grs aprox.(cortado en cuadros)
1 lata aceitunas (no rellenas) cortadas.
4 huevos duros
1/2 taza Jerez

Elaboración

Enjuagar el pavo por dentro y dejarlo escurrir. Sazonarlo por dentro y por fuera. Refregar con el vino con la mano por dentro y por fuera. Repitelo cada poco. Mientras prepara el relleno.

Relleno:

Se frie el pan. Cuando se saca rociar con el jerez. Se frie la cebolla hasta que este dorada. Mezclar con el pan. Rehogar un poco el chorizo y

jamon y añadir a la mezcla del pan. Picar los huevos en pedazos pequeños y añadir junto con las aceitunas al mezcla de pan.

Rellena el pavo y coselo. Por la parte del cuello tambien se rellena (para dar buena forma) y se cose cerrandolo con la piel del cuello. Se pone el monstruo en una pavera .Un gobel creo que se llama aqui. Se rocía con el aceite y se pone a fuegoun poco fuerte para ir dorandolo poco a poco. Si puedes le das la vuelta, pero ojo para que no se pegue la pechuga ponle un poco de papel albal. Cuando este dorado se pone derecho (con la pechuga para arriba) se pica una cebolla mediana y se pone en el aceite. Cuando pase media hora mas o menos se pasa por la miniprimer el ajo, perejil y un poquito de vino. Lo trituras y le añades el resto del vino. Se le echa esta mezcla por encima del pavo. Si esta muy dorado taparlo con papel de aluminio, pero dejalo un poco abierto para que no se cueza. Se va rociando de vez en cuando con el jugo.

Dejalo 1/2 hora por cada 1/2 kilo . Yo lo suelo dejar 1/2 hora menos que el total.

Cuando este hecho pasalo a una bandeja de servir.... Sugiiero uses guantes de cocina. Pasa la salsa por un colador y cuando este fria quitale un poco de grasa.

Consejos.....

Puedes inyectarle un poco de mantequilla a la pechuga para que quede mas jugosa.

Buena suerte..y buen provecho...

Ah como es receta pasada de familia puede faltar explicaciones. Si necesitas mas información preguntame.

02 FLAN DE CAFÉ

La palabra flan, viene del frances "Flado", (torta, objeto plano).

El postre es muy antiguo, ya que aparece en el libro VII capitulo XIII- Dvlcia domestica et melcae (Dulces caseros y leche agria), de Apicius.

El nombre latino era Tiropatinam y los ingredientes consistian en huevos, leche y miel, 5 huevos para un sextario y tres para una hémina, lo calentaban a fuego lento en un plato de Cumas. Cuando cuajaba se servia espolvoreado de pimienta.

La cocina medieval era muy abundante en flanes, ya confeccionados con azucar.

La obra poetica de San Fortunato los reseña, asi como en la

obra de Taillevent.

La formula que sigue es una clasica de Flan de café.

FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES

Para 6 raciones

65 gramos de café molido, de buena calidad, pero no me empleis el Blue Mountain, demasiado caro.

475 ml. De leche entera.

3 huevos enteros y 3 yemas

150 gramos de azucar.

100 ml. Nata.

Para decorar

150 ml. Nata para montar y medias nueces acarameladas.

PREPARACION

Poner 300 ml. de agua a hervir, cuando rompa el hervor la apartais de fuego y le echais de golpe el café molido, dejais reposar. (este era el procedimiento de hacer el café de pucherete, bueno tambien se le añadia un tizon encendido).

Mientras reposa el café, poneis a hervir la leche, una vez la leche haya hervido la apartais del fuego y le añadis el café bien colado, si no teneis colador de tela, podeis confeccionar uno con paños tupidos de algodón o hilo, El colador tiene que ser muy tupido, pues sino dejara pasar un polvillo muy sutil del café y luego puede dar una mala apariencia al flan, tambien se puede emplear filtro de papel.

En un bol se baten los huevos y yemas con el azucar y la nata, hasta que este todo bien mezclado.

Añadis poco a poco la mezcla de café y leche, sin dejar de batir.

Pasais este batido a una flanera o molde adecuado.

Meter al horno al baño maria y cocerlo aprox. 45 minutos, hasta que la aguja salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar enfriar antes de meterlo a la nevera.

Para servirlo sacarlo de la nevera 30 minutos antes, lo desmoldais y lo decorais con nata montada y las nueces caramelizadas.

Nota: yo a este flan no le pongo azucar caramelizado en el molde.

03 CALAMARES RELLENOS EN SALSA

INGREDIENTES Para 4 personas

32 chipirones
1/4 l. de aceite de oliva
6 cebollas grandes
1/2 cabeza de ajo pequeña
3 pimientos verdes
1 dl de vino blanco
3 tomates hermosos
8 costrones de pan frito
1/4 kg de arroz blanco para acompañar

PREPARACIÓN:

Se limpian uno a uno, guardando con cuidado en una tacita con agua la bolsa de tinta que lleva en el interior. Se limpia bien la bolsa exterior -el cuerpo-. se le da la vuelta (como a un calcetín) y se rellena con los tentáculos y demás partes carnosas del calamar, teniendo buen cuidado de raspar las ventosas para quitarles los aros y la boca -pico que tienen en medio de los tentáculos pequeños.

Se sazonan y se saltéan en una sartén que contenga poco aceite, teniendo cuidado de poner una tapadera para protegerse de los estallidos que producen desagradables salpidones. Hay que dorarlos un poco.

Para preparar la salsa, se pone mucha cebolla troceada a rehogar suavemente, durante bastante tiempo, en una cazuela con el aceite de oliva. Se añaden los ajos partidos por la mitad y los pimientos verdes troceados y despepitados. Se deja que todo quede muy sudado y se añaden los tomates cortados en rodajas. Por último, se pasan por el triturador las tintas con el agua en la que se habían guardado y el vino blanco y se añaden a la verdura.

Una vez dorados los chipirones se sacan a una cazuela de barro donde se vuelven a rehogar. En el fondo de la sartén habrán quedado unos restos caramelizados que se disolverán con un poco de vino blanco y agua y se añadirán a la salsa. Se tritura bien esta salsa, pasándola primero por el chino y luego por un pasador de tela metálica. Se vierte la salsa sobre los chipirones y se dejan cocer muy suavemente durante una hora aproximadamente. Se retira la cazuela del fuego y se deja reposar. Cuando se vayan a comer, se vuelven a hervir, se decoran con los costrones de pan frito y se acompañan con arroz blanco aparte.

Que aproveche.

04 CROQUETAS DEL S.XIX

"CROQUETAS DE VICTORIA SUPERIORES

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:

