

PALITOS DE PATATA Y DE QUESO

Ingredientes

1 paquete de puré de patatas, 100 g. de queso rallado, 100 g. de harina, 50 g. de mantequilla, 2 yemas, 1 huevo.

Preparación

Prepara el puré con 1/4 l. de agua y 1/4 l. de leche, sal y la mantequilla. Añade el queso, las yemas y la harina. Forma con esta masa unos bastoncitos, colócalos en la bandeja de horno untada con mantequilla y píntalos con huevo batido. Cuécelos, a horno medio, hasta que estén dorados.

PATE DE ATUN

Ingredientes

1 lata de atún en aceite de 400 g.,
100 g. de requesón,
4 cebollitas tiernas,
2 cucharadas de mayonesa,
1 bote de nata,
1 limón,
sal a gusto
pimienta a gusto

Preparación

Escurre el atún, desmenúzalo y mézclalo con las cebollas ralladas, el zumo del limón, la mayonesa, la nata y el requesón; sazónalo con sal y pimienta.

Déjalo reposar durante 12 horas en el refrigerador. Sírvelo con tostadas de pan integral.

CANAPES DE ACEITUNAS

Ingredientes

150 g. de aceitunas negras,
100 g. de anchoas saladas,
100 g. de mantequilla,
1 vasito de aceite,
1 cucharadita de mostaza,
1 limón,
1 cucharada de alcaparras,
pimienta a gusto,
pan de molde.

Preparación

Lava y desala bien las anchoas.

En un mortero machaca las anchoas, las aceitunas deshuesadas y las alcaparras; cuando la pasta empieza a estar unida añade la mantequilla, la mostaza y un poco de pimienta. Mézclalo bien e incorpora el aceite poco a poco y sin dejar de remover. Finalmente, agrega un chorrito de zumo de limón (la pasta debe quedar consistente).

.....
.....

P I C A D A S .

RECETA DE PICADA DE ALMENDRAS

Picada

Dificultad: baja -- Salsa de la cocina tradicional catalana. Se añade a muchos platos y forma parte de muchas salsas. Es un ingrediente destacado de la cocina Catalana

Ingredientes:

3 dientes de ajo.
12 almendras o (7almendras y 5 avellanas)
tostadas.
perejil.
25 piñones
sal
1/2 vasito de caldo o agua.
1 rebanada de pan frito.

Elaboración- Pasos Receta de Picada de Almendras:

Paso 1: para hacer la picada o majada, se empieza picando lo más blando: se pican en el mortero los piñones, los ajos, las almendras y avellanas, con una pizca de sal, el pan frito, el perejil. Todo ello se diluye con el poco de caldo o agua y se incorpora al guiso en cuestión.

Trucos / Secretos / Consejos: Esto le da un toque muy especial a todos los platos y espesa los guisos o estofados. Y se utiliza mucho en Cataluña, tanto en platos de pescado como en los de carne.

Si se prefiere se pueden poner sólo almendras o no poner piñones... Esto es gusto del consumidor.

La Picada es como se denomina en Cataluña a la Majada.

.....
.....

RECETA DE SOFRITO

Dificultad: baja -- Salsa de la cocina tradicional catalana. Es base de muchos guisos.

Ingredientes:

2 cebolla grande.
1/2 Kgr. de tomates (o tomate frito).
1 ajo

aceite de oliva.
1 cucharadita de pimentón dulce.
Sal y pimienta a gusto

Elaboración- Pasos Receta de Sofrito :

Paso 1: Se pica la cebolla fina, se le echa sal y se pone a sofreir a fuego muy lento.

Paso 2: Cuando está a la mitad se le echa el ajo picado.

Paso 3: Cuando se empieza a dorar se le añade el pimentón, se le da unas vueltas rápidas para que no se queme y se añade el tomate.

Paso 4: Cuando el tomate empieza a oscurecer, ya está listo.

Trucos/Secretos/Consejos/Variantes:

El secreto de un buen sofrito está en hacerlo a fuego muy lento, para que no se queme y sin embargo, quede bien hecho, bien blandito. La cebolla antes de dorarse tiene que ponerse transparente.

Tiene muchas variantes dependiendo de a qué guiso se lo vayamos a echar: hierbas, especias, vino,...

.....
.....

VARIANTE DE ALL Y OLI

Existe otra versión más fácil de ligar y más suave que es

3 dientes de ajo
1 yema de huevo.
1 vasito de aceite.

La yema de huevo y el aceite, no deben estar frios.

ponemos en el vaso de la turmix, el aceite, le echamos la yema y los tres dientes de ajo, ponemos la batidora en el fondo y sin moverla le damos velocidad, cuando veamos que empieza a espesar la levantamos y removemos sin pararsuavemente, hasta que veamos que queda hecha.

RECORDEMOS. que al principio la ponemos en el fondo y no movemos el brazo de la batidora-