

*Recetas con
Tomate Seco Sol*



UNIÓN
Rexi

*Recetas con
Frutas Secas*



UNIÓN
Rexi

Recetas con Tomate Seco Sol

1. Bocaditos calientes de tomate secos y mozzarella
2. Terrina de champiñones y tomates secos
3. Fusillis con espinacas y tomates secos
4. Risotto de berenjenas y tomates secos
5. Rollo de carne relleno con ricota
6. Pate de pollo con tomates secos
7. Cake de pollo, olivas y tomates secos
8. Rosca de rúcula y tomate seco
9. Muffins con tomates secos
10. Gofres de tomates secos y parmesano
11. Carpaccio de hongos y láminas de bacalao, ensalada de rúcula, vinagreta de tomates secos
12. Tomates secos rebozados
13. Pesto Rojo
14. Albóndigas de Rape con tomate seco
15. Brocheta de Pescado, Tomate seco y Panceta
16. Rissotto con remolacha, tomate seco y salmonetes
17. Ensalada de pollo y tomate seco
18. Bacalao al "pil pil" de tomate seco
19. Canelón de Salmón con Queso Philadelphia y Tomate
20. Pelota de carne, con trufa negra, piñones y tomate seco en salsa de puerros
21. Terrina de pulpo con vinagreta de tomate seco
22. Molio granadino
23. Chorizo con salsita de tomates secos y sidra
24. Ensalada de tomates secos y jengibre
25. Lasaña de lomo de orza con tomates secos, salsa de Jerez y miel de Palma
26. Croquetas de polenta con tomates secos
27. Pasta al grelo
28. Rotolo de ricota, tomates secos y espinacas en salsa de hongos
29. Pasta patriciana
30. Fetuchini con hierbas y tomates secos



Recetas con Tomate Seco Sol

31. Pan de tomates secados al sol
32. Panecillos con tomate seco sol
33. Calamares a la plancha con tomate seco
34. Terrina cremosa de calabacín
35. Tarta de berenjenas
36. Spaguetti a la albahaca
37. Fettuccine al tomate
38. Pizza a la griega
39. Quiche de tomates secos con aceitunas
40. Arroz con pollo, espinacas y tomates secos
41. Alcachofas con tomates secos
42. Mero en salsa con aceitunas y tomate seco

Recetas con Frutas Secas

1. Enrejado de uvas y frutas secas
2. Pastel de frutas secas
3. Pastel de frutas crujiente
4. Horchata de chufa

Bocaditos calientes de tomate secos y mozzarella

Ingredientes:

- rebanadas de pan de molde
- dientes de ajo
- tomates secos
- mozzarella
- orégano

Elaboración:

Cortar el pan y frotar el ajo, después hidratar los tomates secos con un poco de aceite de oliva y luego colocarlos sobre las rodajas de pan.

Llevar unos minutos al horno y luego retirar para agregar mozzarella y poner de nuevo al horno hasta que se funda, y una vez listo retiraremos y agregaremos orégano al gusto.

Terrina de champiñones y tomates secos

Ingredientes:

- 750 gr. champiñones
- 100 gr. manteca
- 150 gr. tomates secos
- 200 cc vino blanco
- 3 echalottes
- 4 huevos
- 300 gr. de queso cremoso
- jugo de 1 limón
- 1 cucharada de almidón de maíz
- sal y pimienta negra al gusto

Elaboración:

Filetear los champiñones y rociarlos con el jugo del limón, picar los echalottes y remojar los tomates secos en el vino caliente. Colocar en una sartén la manteca y rehogar los echalottes y los hongos, salpimentar al gusto. Una vez fría, picar hasta lograr una preparación de textura pareja. Trasladar a un bol e incorporar el queso crema y el almidón de maíz. Mezclar bien e incorporar los huevos de uno en uno, integrando la preparación cada vez. Salpimentar al gusto.

Forrar con papel aluminio un molde y colocar la mitad de la preparación, distribuir los tomates hidratados cortados en juliana y cubrir el resto de la preparación. Tapar con papel aluminio y cocinar al baño María en horno de temperatura moderada unos 45 min. o hasta que al pincharlo con un palillo en la parte central este salga sin adherencias.

Dejar enfriar, desmoldar y servir frío acompañado con ensalada fresca o un timbal de arroz.

Fusillis con espinacas y tomates secos

Ingredientes:

- 320 gr. fusillis
- 300 gr. espinacas
- 12 tomates secos
- 8 filetes de anchoa
- 4 cucharadas aceite oliva
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla, parmesano

Elaboración:

En una sartén calentar el aceite con el diente de ajo sin piel y la guindilla desmenuzada, a continuación añadir los tomates secos y las anchoas cortadas en trozos pequeños.

Dejar sazonar durante unos minutos y agregar las espinacas bien lavadas y apretadas. Cubrir con una tapa para que la verdura suelte el aguay cocinar durante 10 minutos (añadir sal si lo necesita al final de la cocción).

Llevar a ebullición abundante agua con sal y en ella cocinar los fusillas. Escurrir la pasta muy al dente y ponerla en la sartén con la salsa de espinacas, aumentar el fuego y dejar sazonar durante unos minutos (añadir, si es necesario, una cucharada de cocción de la pasta para amalgamar). Espolvorear con 3 cucharadas de queso parmesano rallado, remover bien, apagar el fuego y servir enseguida.



Risotto de berenjenas y tomates secos

Ingredientes:

- 70 gr. de arroz arbóreo por comensal
- 1 cebolla, 100 gr. de tomates secos
- 1 berenjena
- 1 cuch. rasa de pimentón dulce
- 1 vaso de vino blanco seco
- 300 cl. caldo de verdura
- una nuez de mantequilla
- queso parmesano

Elaboración:

Saltear y pochar la cebolla en un poco aceite de oliva. Trocear la berenjena e incorporarla hasta que se poche un poco. Seguidamente incorporar los tomates secos troceados. Remover todo bien para que liguen los sabores antes de añadir el arroz.

Dejar que el arroz se tueste un par de minutos junto con los demás ingredientes y el pimentón dulce, luego verter el vino blanco. Para que el arroz quede más cremoso debe ir soltando el almidón a poquitos, por eso nunca se llega a cubrir completamente de líquido y se remueve continuamente, el caldo que se le añade a partir de ahora debe estar caliente para que no corte la cocción y verterlo a cucharones, de manera que hasta que no absorba el último cucharón no le añada el siguiente.

Este proceso viene a durar unos 20 minutos pero probar el arroz para asegurarse que está en su punto. Ya fuera del fuego se le añade la nuez de mantequilla y se remueve hasta que se funda por completo. También se ralla el queso parmesano y se mezcla bien, reserva un poco para decorar y servir bien caliente.



Rollo de carne relleno con ricota

Ingredientes:

- 1 Pieza de ternera para enrollar
- 200 gr. ricota
- 50 gr. tomate seco cortado tiras
- 100 gr. fiambre de pavita en cubos
- sal y pimienta al gusto
- 1 taza de vino tinto
- ½ taza de vinagre
- 2 dientes ajo picado
- ½ taza perejil picado
- 1 taza agua, 1 cucharada harina.

Elaboración:

Abrir la carne al medio y a lo largo sin separarla. Abrir cada mitad nuevamente al medio, sin separarlas, hasta formar un rectángulo. Reservar. Mezclar la ricota, los tomates y el fiambre en un bol. Salpimentar y reservar. Colocar el relleno sobre la carne y arrollar, coser con hilo de algodón para cerrar y disponer en una cazuela. Mezclar el vino, el vinagre, el ajo y el perejil. Salpimentar y rociar la carne con esa preparación. Cubrir con papel aluminio y llevar al horno precalentado a temperatura moderada durante aprox. una hora. Rociar cada tanto.

Retirar la carne y reservar. Poner la cazuela al fuego, agregar una taza de agua y mezclar para desglasar y recuperar el fondo de cocción. Retirar y colar. Poner la harina en una cacerolita y agregar el líquido colado a medida que se mezcla y se cocina a fuego medio hasta que la salsa espese. Servir la carne cortada en rodajas y salseada.

Pate de pollo con tomates secos

Ingredientes:

- 4 rebanadas pan blanco
- 4 pan negro
- 2 cucharadas soperas mayonesa
- 2 cucharadas soperas salsa golf
- decorar con tomates secos y tomillo

Para relleno: ½ taza te tomates secos

- 1 diente ajo picado
- 2 tazas pollo cocido y procesado
- 200 gr. queso blanco
- 200 gr. crema leche semibatida
- ½ cuch. sopera tomillo picado, aceite oliva, sal y pimienta al gusto.

Elaboración:

Hidratar los tomates en agua caliente, aprox. unos 75 minutos. Retirar y escurrir. Condimentar con ajo y una pizca de sal, cubrir con aceite y reservar. Colocar el pollo en un bol y agregar el queso blanco, mezclar bien e incorporar el tomillo y los tomates escurridos y picados. Añadir la crema de leche, salpimentar y reservar la preparación cubierta con papel film en el frigorífico. Retirar la corteza de las rebanadas de pan blanco y cortar al medio, ponerlas en un molde tipo savarin previamente forrado con papel film y untarlas con salsa golf, volcar el relleno dentro del molde y presionar bien con una cuchara. Untar el relleno con la mayonesa y cubrir con el pan negro, volver a presionar y envolver con papel film.

Llevar al frigorífico hasta el momento de servir. Retirar, cortar en cuadrados y decorar los platos con tomates secos y ramitas de tomillo.

Cake de pollo, olivas y tomates secos

Ingredientes:

- 150 gr. harina
- 3 huevos
- 2 cuch. pequeñas de levadura
- 2 cuch. soperas de leche
- 2 cuch. soperas de aceite
- 2 filetes de pechuga de pollo
- 2 cuch. soperas de olivas verdes
- 2 cuch. soperas de olivas negras
- 100 gr. tomates secos
- un poco de mozzarella
- sal y pimienta al gusto
- orégano, perejil, albahaca, etc...

Elaboración:

Batir los huevos en una fuente, agregar la leche, el aceite y mezclar. Aparte en otra fuente poner la harina y la levadura en polvo, mezclar, después agregar la preparación anterior (los huevos, leche y aceite) y mezclar hasta obtener una pasta lisa y sin grumos.

Aparte cortar las pechugas de pollo y los tomates secos en cubos, cortar también las olivas en rodajas pequeñas. Entonces agregarlos a la preparación anterior, agregar igualmente la mozzarella picadita, las hierbas y sazonar con sal, pimienta, mezclar delicadamente.

Aparte enmantequillar un molde y agregar la preparación dentro. Llevar al horno a 180° C y cocer durante 30 a 40 minutos. Una vez listo, retirar del horno y servir tibio o frío. Queda delicioso!!!



Rosca de rúcula y tomate seco

Ingredientes:

- 50 gr. levadura de cerveza
- 300 cc. aprox. Leche
- 1 cucharadita azúcar
- 2 huevos, 100 gr.
- manteca blanda
- 600 gr. harina
- 1 cuch. sopera sal 200 gr.
- sémola, aceite (para untar)
- 1 huevo y leche para pincelar
- espolvorear semillas de sésamo

Para relleno:

- 200 gr. recula
- ½ taza de tomates secos remojados
- escurridos y picados
- 1 cuch. sopera aceite
- sal y pimienta al gusto.

Elaboración:

Colocar la levadura de cerveza, un pocillo de leche tibia y el azúcar en el bol de la licuadora, licuar hasta mezclar y dejar espumar. Agregar los huevos y la manteca, mezclar hasta integrar. Reservar.

Poner la harina, sal y sémola en un bol, mezclar y agregar la preparación del paso anterior. Unir los ingredientes, a medida que se incorpora el resto de leche, hasta formar una masa tierna que se desprenda de las manos.

Dejar reposar la masa en un bol aceitado cubierto con papel film y en lugar cálido por 15 min., retirar y aplanar con las manos, estirar con un palo de amasar hasta obtener una forma rectangular. Distribuir, encima, las hojas de rúcula y los tomates secos. Condimentar con sal y pimienta y rociar con aceite.

Arrollar, comenzando por el lado más largo. Insertar un extremo dentro del otro para cerrar la rosca. Acomodar en una placa ligeramente untada con aceite. Dejar descansar en un lugar cálido unos 15 min. Espolvorear con semillas de sésamo y cocinar en horno precalentado a temperatura moderada por 40 min. Retirar, desmoldar y dejar entibiar



Muffins con tomates secos

Ingredientes:

- Media taza de harina
- 1 taza de harina de maíz
- media cuch. de levadura
- 1,5 cucharada de azúcar
- 1/2 cuch. de pimienta
- 2 tazas de queso cheddar rallado
- 3/4 taza de tomates secos rehidratados
- 1/2 taza de cebolletas
- 1,5 taza de leche templada
- 180 gr. de mantequilla
- 1/3 taza de aceite de girasol
- 1 huevo

Elaboración:

Precalentar el horno a 200 ° C. Poner la leche, la harina de maíz, la levadura, el azúcar, la sal y la pimienta en un cuenco amplio y mezclar a fondo. Añadir el queso, los tomates picados y las cebolletas y mezclar de nuevo.

En otro cuenco batir la mantequilla derretida, el aceite y el huevo y añadir esta mezcla a la anterior. Mezclar hasta conseguir una masa blanda (sin amasar).

Llenar unos moldes de muffins hasta el borde con la mezcla y meter en el horno de 20 a 25 min., o hasta que empiecen a dorarse ligeramente.

Dejar enfriar en el molde durante 2 a 3 min. y seguidamente desmoldar sobre una rejilla de repostería.

Servir templados o a temperatura ambiente



Gofres de tomates secos y parmesano

Ingredientes:

- 150 g. harina
- 1 huevo, 200 ml. Leche
- ½ sobre levadura química
- 1 pizca sal
- 40 gr. parmesano copos
- 40 gr. tomates secos en aceite
- 40 ml. del aceite de los tomates
- orégano.

Elaboración:

Se mezclan los ingredientes secos, harina, levadura, sal y oregano. Se añade la leche, la yema del huevo, los copos del parmesano y los tomates secos picados finos, amasando bien para que quede todo bien amalgamado.

Por otro lado se monta la clara del huevo a punto de nieve y se incorpora a la masa usando movimientos envolventes. Dejar reposar la mezcla en un lugar cálido y con cierta humedad durante 15-20 min.

Mientras vamos preparando la gofrera, pincelando con un poco de aceite la superficie para que quede bien engrasada. Una vez bien calientes las placas, ponemos un par de cucharadas de la masa en cada cuadrícula de gofre, con cuidado de no excedernos para que no se desparrame por los extremos. El tiempo de cocción dependerá del aparato en cuestión, se les puede ir echando un ojo y pinchándolos con un palillo para ver si están cocidos.



Carpaccio de hongos y láminas de bacalao con ensalada de rúcula y vinagreta de tomates secos

Ingredientes:

- 200 g de bacalao marinado cortado en láminas
- 2 hongos medianos
- 2 tomates secos
- aceite de oliva
- vinagre de Jerez
- ralladura de limón
- queso parmesano
- sal maldon

Elaboración:

Para el carpaccio: Cortar los hongos muy finos por la máquina cortafiambres, previamente semicongelados para facilitar su corte. Una vez cortados sazonar ligeramente con sal maldon y un poco de aceite.

Para la vinagreta: Deshidratar los tomates en agua, a continuación pasar la pulpa por el colador; añadimos zumo de limón, aceite de oliva y vinagre.

Para la ensalada: En un bol echamos las hojas de rúcula, la aliñamos al gusto con ralladura de limón y queso parmesano.

Presentación: Colocar el bacalao haciendo círculo en el plato; encima del bacalao poner los hongos dejando ver las láminas. En el centro colocamos la ensalada y por último echaremos la vinagreta de tomates secos sobre el bacalao y los hongos.

Tomates secos rebozados

Ingredientes:

- 12 medios tomates secos
- 4 cucharadas de harina
- 1 cucharada de bicarbonato
- 8 cucharadas de agua.

Elaboración:

Limpiar los tomates y ponerlos en una olla llena de agua para que reposen durante unas 12 horas. Pasado este tiempo, escurrirlos.

Mezclar la harina con el agua y el bicarbonato, remover hasta que no queden grumos, ha de formar una pasta muy espesa. Pasar los tomates por esta pasta y freírlos con aceite muy caliente durante 5 minutos, a medio cocer se les da la vuelta. Escurrirlos con papel absorbente y listo para servir.

Pesto Rojo

Ingredientes:

- 50 gr de tomate seco
- 100 gr de piñones pelados sin tostar
- 1 o 2 dientes de ajo
- 1 pizca de sal
- aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de mostaza.

Elaboración:

Majar en un mortero con una pizca de sal el ajo y los piñones hasta conseguir una pasta homogénea. Trocear el tomate seco y añadir al mortero y machacar un poco más. Añadir la mostaza, o si se prefiere una cucharadita de vinagre de Jerez, y el aceite de oliva virgen hasta que cubra toda la mezcla.

Es preferible preparar con un día de antelación. Es un acompañamiento ideal para acompañar la pasta junto con un poco de queso parmesano rallado.

Albóndigas de Rape con tomate seco

Ingredientes:

- 300 gr de carne de rape sin piel ni espina central
- 1 cebolla pequeña
- 50 gr de miga de pan
- 2 huevos
- harina
- 50 gr tomate seco
- Sal y pimienta negra

Elaboración:

Hidratar los tomates secos en agua tibia hasta que este fría, más o menos 45 minutos. Pochar la cebolla cortada muy fina en aceite de oliva, remojar la miga de pan en un poco de leche. Picar con la picadora la carne de rape y añadirle la cebolla, la miga de pan, los huevos, la harina y salpimentar.

Cortar los tomates lo mas escurridos de agua posible en 8 trozos más o menos y juntar con la farsa de pescado. Dejar enfriar unas horas en la nevera y hacer las albóndigas, rebozar en harina y freír en aceite bien caliente, dorarlas bien y escurrir. Elaborar una salsa con verduras (pimiento, guisantes, cebolla, puerro, etc.) y tomate frito y cocinar las albóndigas durante 10 minutos más o menos. Servir con unas patatas fritas.

Brocheta de Pescado, Tomate seco y Panceta

Ingredientes:

- Carne de Pescado para brochetas en dados de 3 cm. (Rape, Lubina, Pulpo, Atún, etc.)
- Mitades de tomate seco hidratadas
- Trozos de verdura a elección (calabacín, cebolla, pimiento)
- Lonchas de tocino fresco ibérico para albardar las brochetas.

Elaboración:

Según la verdura elegida, cocer el tiempo necesario en agua con sal hasta que quede bien al dente. Freír en aceite de oliva las mitades de tomate seco, escurrir. Montar las brochetas intercalando el pescado, las verduras y los tomates fritos.

Envolver las brochetas en la panceta y dejar unos minutos en la nevera para que cojan frío. Mientras tanto, calentar una sartén antiadherente y añadir unas gotas de aceite de oliva para asar las brochetas, cocinándolas por todas las caras con cuidado de no desmontarlas. Servir junto con una salsa de marisco, o bien una mayonesa tártara.

Rissotto con remolacha, tomate seco y salmonetes

Ingredientes: (4 personas)

- 300 gr de Arroz tipo Arborio
- 700 gr de Caldo de Pescado
- 50 gr de Tomate seco
- 1 Remolacha cocida grande
- 4 salmonetes medianos fileteados
- aceite de oliva, sal
- pimentón dulce
- 1 manojo de ajetes
- 1 cucharada de mantequilla.

Elaboración:

Calentar una olla de fondo antiadherente y en un poco de aceite cocinar los filetes de salmonetes por la parte de la piel solamente, retirar de la olla y añadir los ajetes enteros y los tomates secos a mitades, retirar también. En ese poco aceite que quede, añadir el arroz lavado y el pimentón, añadir entonces los tomates y la mitad del caldo de pescado caliente y cocinar hasta que se absorba todo el líquido.

Mientras tanto, triturar el resto del caldo con la remolacha cocida y conforme se consume el caldo, ir añadiendo poco a poco. Toda la operación debe hacerse a fuego suave, durante unos 16 minutos aproximadamente, y se irá moviendo el arroz con movimientos circulares de la olla, nunca con una cuchara. Una vez consumido el caldo, retirar del fuego y añadir una cucharada de mantequilla sin dejar de mover la olla. Comprobar el punto de sal. Colocar encima, de forma decorativa los salmonetes y los ajetes.

Ensalada de pollo y tomate seco

Ingredientes:

- ½ lechuga Roble Roja
- ½ Roble Blanca
- 1 Pechuga de pollo
- tomate Secos en aceite de oliva
- minimazorquitas de maíz cocidas
- queso cheddar en cubos
- 1 cebolleta cortada en finas rodajas
- puré de aceituna negra.

Elaboración:

Ecurrir los tomates y mezclar el aceite de oliva con el puré de aceituna negra para elaborar el aliño. Asar la pechuga de pollo y cortar en dados o bien empanar y freír. Una vez frío juntar todos los ingredientes y aliñar con un poco de sal y la salsa de olivas negras en el último momento.

Bacalao al "pil pil" de tomate seco

Ingredientes:

- lomos de Bacalao desalado
- aceite de oliva
- ajo
- guindilla
- tomate seco

Elaboración:

Hidratar los tomates secos y triturar con un poquito de agua hasta conseguir una pasta fina. Aparte, pelar y cortar los ajos en láminas y la guindilla a gusto y dorar en aceite de oliva. Retirar los ajos y la guindilla e incorporar el bacalao con la piel hacia arriba, debe quedar cubierto de aceite para que se cocine.

Una vez tibio, mover la cazuela con movimientos circulares siempre en el mismo sentido hasta que la gelatina del bacalao y el aceite formen una salsa "ligada". Sacar entonces los lomos de bacalao y añadir al "pil pil" las cucharadas que se deseen de la pasta de tomate seco y mezclar con unas varillas. Volver a introducir los lomos de bacalao y el ajo doradito.



Canelón de Salmón con Queso Philadelphia y Tomate

Ingredientes:

- 100 gr. de queso de untar tipo Philadelphia
- 2 cucharadas de nata líquida
- 20 gr. tomate seco
- eneldo fresco
- salmón ahumado

Elaboración:

Hidratar los tomates secos y triturar con un poquito de agua hasta conseguir una pasta fina. Añadir el queso y un poquito de pimienta negra molida. Mezclarlo todo bien y rellenar una manga pastelera con boquilla lisa o sin boquilla.

Extender láminas de salmón ahumado como si fuesen láminas de pasta para canelones y rellenar con la farsa de queso y tomate. Cortar en pequeños bocadito y servir acompañado de la nata batida con un poco de eneldo fresco picado.

Pelota de carne, con trufa negra, piñones y tomate seco en salsa de puerros

Ingredientes:

- 300 gr. de carne de solomillo picada
- 200 gr. de carne magra de cerdo picada
- 100 gr de piñones tostados
- 70 gr. de Tomates secos hidratados en trozos
- trufa negra rallada
- sal y pimienta negra molida
- 2 huevos
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pan rallado
- salsa de puerros y hojaldre

Elaboración:

Juntar todos los ingredientes para hacer una masa de carne y comprobar el punto de sal.

En una cazuela con tapa colocar una base de salsa de puerros, las pelotas de carne y cebollino fresco picado. Tapar y sellar el borde con masa de hojaldre o con alguna masa de pan similar. Introducir en el horno y cocinar 20 minutos a 200°C.

Terrina de pulpo con vinagreta de tomate seco

Ingredientes:

- 1 pulpo de aprox. 4 kg.
- 3 dl. de whisky
- 20 granos de pimienta negra
- 10 gr. de cardamomo
- 2 cucharadas de pimentón picante
- 10 tomates secos
- 6 dl. de aceite de oliva
- 2 dl. de vinagre de Jerez
- 20 gr. de pistachos sin tostar
- 20 gr. de piñones tostados
- 240 gr. de judía perona
- 2 escarolas.

Elaboración:

Limpiar cuidadosamente el pulpo y después separar una a una las 8 patas. Colocar las patas en una bandeja de horno y condimentar el pulpo agregando aleatoriamente la pimienta en grano, el cardamomo, el whisky y el pimentón picante. Con papel de aluminio cerraremos herméticamente la bandeja y seguidamente realizaremos la cocción. La temperatura de cocción será de 150º y el tiempo estimado 80-90 minutos. Una vez terminada debemos dejar reposar el pulo hasta que se enfríe sin destapar la bandeja.

Tras un par de horas colocaremos las patas bien comprimidas en un molde de puding forrado con papel film, intentando no dejar aire entre una y otra, después colocaremos otro molde encima con peso para prensar de forma continua la terrina.

Mientras tanto prepararemos la vinagreta, cortando en brunoise el tomate seco que previamente habremos hidratado. Agregaremos los frutos secos, el aceite de oliva y el vinagre de Jerez.

Una vez desmoldada la cortaremos y proponemos acompañarla con un bouquet de escarola con un poco de judía perona cortada fina y ligeramente escaldada. Salsearemos con la vinagreta y espolvorearemos con un poco de pimentón picante.



Molio granadino

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 2 cabezas de ajo
- 2 tomates secos
- 1 ó 2 pimientos secos colorados
- 1 Kg. o más de aceitunas negras de la tierra ya curadas
- ½ Kg. de bacalao
- sal y aceite

Elaboración:

Se asa la cebolla, los ajos y se pican.

Se asa el bacalao y se pica.

Se hierve el tomate seco y se machaca en el mortero con el pimiento ya tostado.

Según cantidad y gusto se le echan más o menos condimentos o aceitunas.

Se revuelve con aceite crudo y sal.

Se sirve frío, parecido a la ensaladilla.

Se acompaña con pan y vino tinto del terreno.

Chorizo con salsita de tomates secos y sidra

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 cucharaditas de paprika
- 1 taza de sidra de manzana
- 2 hojas de laurel
- chorizo cortado diagonalmente en rebanadas
- ¼ taza de tomates secos picados en trozos grandes
- ¼ taza de perejil picado

Elaboración:

Calienta el aceite en una cacerola a fuego medio. Sofre la cebolla y el ajo unos 5 minutos. Aade el paprika y cocina 1 minuto. Aade la sidra y las hojas de laurel.

Despues baja la temperatura a fuego lento y cocina 5 minutos, agrega el chorizo y los tomates secos, cocina 5 minutos mas. Remueve las hojas de laurel y espolvorea el perejil.

Srvelo caliente con pan para sopear en la salsita.

Ensalada de tomates secos y jengibre

Ingredientes:

- 2 Kg. tomates rojos maduros picados a lo largo y sin semillas
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de albahaca seca
- ½ cucharada de ajo picado fino
- ½ cucharada de jengibre picado fino
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- sal al gusto

Elaboración:

Precalear el horno. Colocar en una bandeja de horno aceitada los gajos de tomate hacia arriba. Mezclar las especias secas, el ajo, jengibre, sal ya aceite y remover bien.

Con una brocha pintar bien sobre los tomates y hornear hasta que reduzcan su tamaño y estén ligeramente tostados. Retirar la bandeja del horno y esperar a que se enfríe.

Para conservarlos unos 10 días en condiciones óptimas guardar en un frasco de vidrio y rociar con un poco de aceite vegetal en nevera, servir con cuchara de madera y buen provecho!

Lasaña de lomo de orza con tomates secos, salsa de Jerez y miel de Palma

Ingredientes:

- 1 taco de lomo de orza
- 1 loncha de queso añejo
- 2 tomates secos
- Jerez
- miel de Palma
- nata
- cominos
- sésamo tostado

Elaboración:

Se corta el lomo en láminas finas (como de medio centímetro) y se pone una lámina de base, luego se corta el queso en daditos o láminas del tamaño del lomo y se pone encima.

Se coloca otra lámina de lomo y se ponen los tomates previamente hidratados en agua y Jerez a partes iguales; se ponen 3 ó 4 granos de comino y se termina con otra lámina de lomo y sésamo tostado por encima, para la salsa se reduce el caldo de hidratar los tomates y se añade al final un poco de nata y un poco de miel de Palma, se corrige de sal y ya está.

Croquetas de polenta con tomates secos

Ingredientes:

- 5 cl. de aceite,
- 50 cl. de leche
- 25 gr. de mantequilla
- 120 gr. de polenta
- unas cuantas ramitas de albahaca
- sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de tomate seco.

Elaboración:

En una olla, llevar a ebullición la leche con sal y pimienta, añadir la polenta y trabajarla hasta que este lisa, fuera del fuego añadir los tomates secos finamente picados y la mitad de las hojas de albahaca cortadas. Verter esa preparación en un envase cuadrado ligeramente engrasado de aceite, alisar la superficie y dejar enfriar totalmente. Luego desmoldarla sobre una tabla y cortarla en triángulos.

Los tomates secos se pelan y se corta la pulpa en cuadritos los cuales de entibian con sal y pimienta.

En una sartén espaciosa, calentar el aceite con la mantequilla, dorar la polenta unos 3 min. Sobre ambas caras. Repartirlas en los platos y adornar con los dados de tomates y el resto de la albahaca.

Pasta al grelo

Ingredientes:

- 400 gr. de pasta orecchiette
- 2 atados de grelo (hojas tiernas del nabo)
- 2 dientes de ajo laminado
- ½ anchoa
- ½ peperoncino
- aceite de oliva
- 4 tomates secos

Elaboración:

Cocinar en agua hirviendo previamente salada la pasta junto a las hojas de grelo, lavadas y habiendo desechado las partes duras.

Mientras la pasta se cocina, calentar en abundante aceite las láminas de ajo, anchoa y el peperoncino.

Una vez que el ajo toma un color dorado, suspender la cocción con un poco del agua de la pasta. Seguidamente, escurrir la pasta y el grelo juntos y verterlos en la salsa, agregando el tomate seco.

Hacer que los distintos sabores se amalgamen sobre el fuego y servir caliente.

El queso es optativo.

Rotolo de ricota, tomates secos y espinacas en salsa de hongos

Ingredientes:

- 1 hoja de masa de 25 x 40 cm.
- 250 gr. de ricota
- 50 gr. de tomate seco
- 1 atado de espinacas
- 1 huevo.

Para la salsa:

- 50 gr. de hongos secos
- 200 gr. de hongos frescos
- 50 cc. de vino blanco
- 200 cc. d caldo de verdura
- 200 cc. de crema de leche.

Elaboración:

Colocar la masa sobre un lienzo y proceder a colocar el relleno sobre ella; enrollándolo y envolviéndolo finalmente con el lienzo y atarlo. Cocinar en abundante agua hirviendo durante 20 minutos aprox. Sacar del agua, retirar el lienzo y cortar en pequeños medallones; servir sobre la salsa.

Salsa:

Hidratar los hongos secos en vino blanco directamente sobre fuego. Agregar el caldo de verduras. Agregar los hongos frescos y por último la crema. Dejar reducir y salpimentar.

Pasta patriciana

Ingredientes:

- 56 gr. de tomates secos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas cebolla picada
- 2 olivas negra cortadas a rodajas
- media taza de queso parmesano rallado
- 1/3 de crema de nata liquida
- ½ media taza de marsala seco

Elaboración:

Saltear el ajo y la cebolla en aceite a fuego medio 30 segundos. Añadir el vino y cocer bruscamente a fuego alto un minuto. Reducir el calor y añadir los tomates, la nata liquida y olivas. Calentar y mezclar con la pasta favorita a la cual se ha añadido el queso parmesano.

Fetuchini con hierbas y tomates secos

Ingredientes:

- Ajo troceado
- cebolla a dados
- tomates secos
- perejil
- albahaca
- fettuccini queso Romano
- aceite de oliva

Elaboración:

Saltear el ajo a trozos y la cebolla a dados en aceite de oliva hasta que la cebolla sea transparente. Añadir rápidamente y remover los tomates secos, a trozos, y perejil y albahaca recién cortados, también a trozos. Añadir los fettuccini hervidos, queso Romano recién rallado y remover de nuevo.
Servir inmediatamente.



Pan de tomates secados al sol

Ingredientes (4 personas):

- 100 g. de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 300 ml de agua tibia
- 450 g. de harina de fuerza, y un poco más para enharinar
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de albahaca seca
- 2 cucharadas de pasta de tomates secos sol
- 1 cucharada margarina vegetal
- 12 tomates secados al sol en aceite, escurridos y cortados a tiras.

Elaboración:

Poner en un cuenco la levadura y el azúcar y mezclar con 100 ml de agua tibia, dejar la mezcla en un lugar cálido o hasta que se vuelva espumosa.

Mezclar la harina y sal, formar un hueco en el medio y agregar la albahaca, la mezcla de la levadura, la pasta de tomates y la mitad del agua restante. Mezclar después la harina con el líquido y ligar todo hasta formar una masa, añadiendo poco a poco el resto del agua.

Poner la masa sobre una superficie enharinada y amasar 5 minutos, o hasta que esté suave. Cubrir con film engrasado y dejar leudar en lugar cálido unos 30 minutos.

Engrasar un molde rectangular con la margarina.

Amasar la pasta e incorporar los tomates secos al sol, continuar amasando unos 2 minutos más.

Colocar la masa en el molde engrasado y dejar leudar unos 30-40 minutos, o hasta que doble su tamaño.

Cocer el pan en el horno a 190° durante unos 30-35 minutos o hasta que este dorado.

Cuando este listo, el pan debe sonar hueco al golpearlo.

Desmoldar sobre una rejilla, dejar que se enfríe y servir.



Panecillos con tomate seco sol

Ingredientes (8 personas):

- 225 g. harina para pan
- ½ cucharadita de sal
- 1 sobre levadura seca de fácil disolución
- 100 g. de mantequilla derretida y ligeramente enfriada
- 3 cucharadas de leche caliente
- 2 huevos batidos
- 50 g. tomate seco sol picado muy fino
- leche para glasear

Elaboración:

Engrase ligeramente una bandeja para el horno con mantequilla.

Tamizar la harina y sal en un cuenco grande. Añadir la levadura y después la mantequilla, leche y el huevo. Mezclar para formar una pasta. Amasar la pasta sobre una superficie enharinada durante unos 5 minutos.

Poner la pasta en un cuenco engrasado, cúbrala y deje leudar en un lugar cálido en 1 y 1 ½ horas, o hasta que doble su volumen. Después amásela unos minutos más y golpéela ligeramente para que expulse todo el aire. Incorporar el tomate picado en la pasta, espolvoreando más harina en la zona de trabajo.

Dividir la pasta en 8 bolas u colocarlas sobre una bandeja. Cubrirlas y dejar fermentar unos 30 minutos, o hasta que hayan doblado su volumen. Pinte los panecillos con leche y cocer en el horno precalentado a 230° durante 10-15 minutos o hasta que estén dorados. Dejar enfriar los panecillos sobre una rejilla metálica antes de servirlos.

Calamares a la plancha con tomate seco

Ingredientes:

- 350 gr. de calamares medianos
- 1 tomate seco hidratado con aceite
- 1 pizca de sal maldon
- 1 chorrito de aceite.

Elaboración:

Limpiar los calamares y secar.

Poner la plancha al fuego y cuando este bien caliente echar los calamares y asar.

Trocear a tiras el tomate.

Colocar en el plato a servir los calamares, sazonar con sal maldon, añadir las tiras de tomate seco y un poco de aceite en el que se han hidratado los tomates por encima.

Terrina cremosa de calabacín

Ingredientes:

- 1 taza (tamaño te) de tomates secos
- agua tibia para hidratar los tomates
- 300 gr. de calabacín
- aceite para freír
- 2 dientes de ajo cortado en laminas
- 50 cc de vino blanco
- 250 gr. de requesón o ricota
- 100 cc de crema de leche
- 5 huevos
- 2 cucharadas sopera de cebollino picado
- aceite
- sal y pimienta.

Elaboración:

Colocar los tomates secos en un bol y agregar agua tibia. Hidratar durante unos 15 minutos, escurrir y reservar. Cortar el calabacín primero por la mitad y luego en gajos de aprox. 2 cm de espesor. Verter el aceite en una sartén profunda o cacerola amplia y llevar a fuego moderado, perfumar con las láminas de ajo.

Incorporar los calabacines salpimentados y saltear a fuego medio. Añadir los tomates hidratados y escurridos y el vino. Cocinar hasta que el calabacín este tierno pero sin desarmarse.

Tamizar el requesón y colocar en un bol, incorporar la crema de leche y mezclar. Agregar los huevos uno a uno, sin dejar de mezclar. Añadir el cebollino y salpimentar a gusto.

Pincelar un molde con aceite y tapizarlo con parte de los gajos de calabacín y tomates, incorporar la mitad de la mezcla de requesón, crema y huevos. Añadir el resto de calabacín y tomates secos y cubrir con la mezcla de requesón restante.

Cocinar al baño María en horno precalentado a temperatura de moderada a caliente durante unos 40 minutos. Retirar y dejar entibiar, desmoldar y servir con gajos de tomate y hojas de radichio. Decorar con perejil picado.

Tarta de berenjenas

Ingredientes:

Para la masa:

- 200 gr. de manteca
- 400 gr. de harina
- sal a gusto
- agua helada, cantidad necesaria.

Para el relleno:

- 1 cebolla
- 4 berenjenas
- 3 huevos
- 10 cc de crema de leche
- 3 dientes de ajo
- 50 gr. de queso rallado
- 100 gr. de tomates secos
- sal y pimienta a gusto.

Elaboración:

Para preparar la masa debemos mezclar la harina, la manteca. La sal y el agua helada y amasar, tras formar la masa dejarla en el frigorífico durante 1 hora. Estirar la masa y forrar una tartera de 24 a 26 cm. de diámetro, previamente enmantecada y enharinada. Dejar nuevamente en el frigorífico durante 15 minutos y reservar.

Para el relleno picar la cebolla, cortar en cubos las berenjenas y rehogar en una sartén con aceite junto con los ajos fileteados y cortados en bastones finos. Salpimentar al gusto.

Hidratar los tomates en agua hirviendo y cortar por la mitad. Colocar las verduras en un bol, mezclar con los tomates y el queso rallado.

Aparte, mezclar en un bol los huevos y la crema, salpimentar al gusto.

Rellenar la tartera con las verduras y cubrir con los huevos. Llevar al horno precalentado a temperatura moderada y cocinar durante 30/35 minutos.

Servir acompañado de verduras a su elección.



Spaguetti a la albahaca

Ingredientes:

- 200 gr. de spaghetti.
- Para la salsa: 8 tomates secos
- 80 gr. de champiñones
- 1 diente de ajo picado
- 40 gr. de manteca
- 1 taza de crema de leche
- ½ taza de caldo de ave
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta o a gusto
- ½ taza de albahaca fresca.

Elaboración:

Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal y aceite. Hidratar los tomates con agua hirviendo o con aceite de oliva y reservar. Cortar los champiñones en láminas y rehogarlos con el ajo en la manteca.

Integrar a la mezcla de champiñones los tomates picados y agregar la crema y el caldo. Condimentar con sal y pimienta. Cocinar un minuto, agregar la albahaca cortada finamente, retirar del fuego y servir sobre la pasta.

Fettuccine al tomate

Ingredientes:

- 800 gr. de fettuccines secos
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo pelados
- 300 gr. de tomates secos
- 1 taza de aceitunas negras rodajas
- 2 tazas de tomates en concassé (escaldados y picados)
- 1 taza de hojas de albahaca fresca
- sal fina y pimienta negra molida.

Elaboración:

Picar finamente los ajos y reservarlos cubiertos de aceite de oliva. Lavar los tomates secos y colocarlos a hidratar (con vino blanco, té o agua).

Lavar las hojas de albahaca y picarlas. Lavar los tomates frescos, y cortarlos en concassé. Poner una cacerola sobre el fuego y adicionar los ajos picados junto con el aceite que los estaba cubriendo, incorporar los tomates secos hidratados y picados. Salpimentar y retirar del fuego.

En una gran cacerola con agua hirviendo salada, cocinar los fettuccine durante 6 ó 7 minutos, cuando estén al dente, colarlos y escurrirlos.

Colocar nuevamente la cacerola con los ajos sobre el fuego y le añadiremos los fettuccine recién escurridos, agregar las aceitunas, la albahaca picada y los tomates en concassé. Rociar con abundante aceite de oliva revolviendo durante un minuto. Servir caliente.

Pizza a la griega

Ingredientes:

- Masa común para pizza
- 250 g. de queso feta desmenuzado
- 100 g. de aceitunas negras
- 1 pimiento cortado en tiras y asado
- ½ pocillo de aceite de oliva extra virgen
- 3 tomates secos hidratados en aceite de oliva y cortados en trocitos
- 1 ramo de tomillo fresco
- sal y pimienta al gusto.

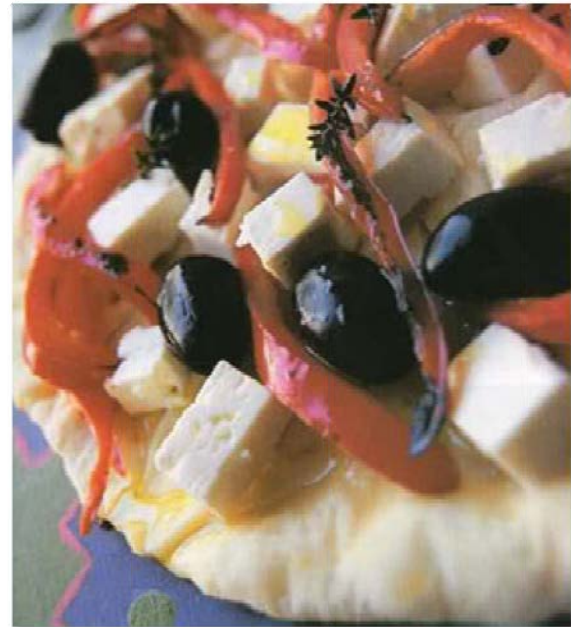
Elaboración:

Extender la masa bien finita y ponerla en una placa aceitada, untarla con aceite y precocinar 10 minutos hasta que empiece a dorar.

Retirla del horno, rociarla con aceite y poner por encima todos los ingredientes (el pimiento en tiras, tomate, queso, aceitunas, ramitas de tomillo).

Hornear nuevamente de 10 a 15 minutos, el tiempo de horneado dependerá siempre del tamaño de la pizza y de la temperatura del horno.

Para obtener el mejor resultado, es conveniente dejar levar por más tiempo la masa, una vez que se extendió en la placa.



Quiche de tomates secos con aceitunas

Ingredientes (4 personas):

- Una lámina de hojaldre extendido
- 1 huevo
- 250 gr. queso fresco o requesón escurrido
- 50 g. de tomate seco
- 100 g. de aceitunas negras si hueso
- 50 cc. de leche
- hierbas frescas (perejil, menta, cebollino)
- sal y pimienta recién molida.

Elaboración:

Remojar los tomates secos en un poco de agua caliente, dejando que se hidraten durante 20-30 minutos. Encender el horno a 180 °.

Una vez bien hidratados, escurre y pica los tomates secos con un cuchillo afilado. Pica las hierbas frescas y las aceitunas.

Mezcla con la batidora el queso con el huevo, la leche, sal y pimienta, batiendo a velocidad media hasta que quede una crema sin grumos, si no tienes batidora puedes hacerlo manualmente, con varillas o un tenedor. Añade los tomates secos picados, las aceitunas y las hierbas. Remueve y reserva.

Forrar con la lámina de hojaldre un molde desmontable de 22 cm. y recorta los bordes, dejando varios centímetros de sobra alrededor. Pincha la base con un tenedor y rellena la masa de queso y huevo. Dobla los bordes exteriores sobre la masa y hornea a 180° unos 30-40 minutos o hasta que quede bien dorado y crujiente.

Si se quiere un sabor más intenso podemos añadir al queso fresco un poco de parmesano rallado o gorgonzola, o bien usar un queso fresco de cabra, de sabor más pronunciado.



Arroz con pollo, espinacas y tomates secos

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo a taquitos
- 1 taza de espinacas congeladas
- 1 ½ taza de arroz
- 3 tazas de caldo de pollo
- 2 tomates secos cortados
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 1 cucharada de salsa de tomate o tomate rallado
- 1 chorrito de aceite de oliva.

Elaboración:

En una paellera o sartén un poco honda poner un chorrito de aceite de oliva a fuego medio. Rehogar la cebolla y el ajo picados. Cuando estén pochados, añadir el pollo, la salsa de tomate, las espinacas y los tomates secos. Cuando el pollo este hecho por fuera, añadir el caldo y esperar a que hierva.

Se añade el arroz y se deja a fuego medio-alto hasta que quede seco, unos 20 minutos aproximadamente.

Después retirar del fuego, tapar con un trapo unos 5 minutos y servir. Se puede acompañar con un alioli suave.

Alcachofas con tomates secos

Ingredientes:

- 8 alcachofas medianas
- 8 tomates secos macerados en aceite
- 4 tomates frescos
- 4 dientes de ajo picados
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de verduras
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimienta negra grano
- sal al gusto.

Elaboración:

Lavar y limpiar las alcachofas, retirar las hojas exteriores y los tallos, partirlas por la mitad y cortarlas en gajos finos.

Ecurrir los tomates secos y cortarlos en tiras a lo largo, lavar los tomates frescos y cortarlos en trozos.

Calentar el aceite en una sartén y rehogar las alcachofas, a fuego moderado, añadir los tomates secos y el ajo picado, sofreír todo unos minutos.

Verter el vino blanco y el caldo de verduras y dejar evaporar casi totalmente, incorporar entonces los tomates frescos, sazonar al gusto y agregar las bolas de pimienta negra, tapar y seguir cocinando unos 20 minutos a fuego medio, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera.

Servir enseguida acompañado de un puré de patatas.

Recetas con Tomate Seco Sol

Mero en salsa con aceitunas y tomate seco

Ingredientes:

- 400 g. de mero
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de romero
- 3 cucharadas de aceitunas negras deshuesadas
- 4 tomates secos en aceite
- ½ vaso de vino blanco
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- una pizca de pastilla de caldo de pescado
- 1 guindilla pequeña
- un pellizco de pimienta negra molida y sal a gusto.

Elaboración:

Ecurrir los tomates secos del aceite de conservación y picarlos gruesos.

Picar el diente de ajo y sofreirlo en una sartén con las 6 cucharadas de aceite de oliva, la ramita de romero y la guindilla picada.

Añadir el pescado cortado a dados y sazonar con la pastilla de caldo de pescado y la sal. Retirar el romero y dejar dorar el pescado.

Cuando el mero este dorado añadir el vino y dejar evaporar. Añadir las aceitunas deshuesadas y los tomates secos picados, verter un cacito de agua hirviendo y rectificar de sal, añadir un buen pellizco de pimienta negra y cocer durante 5 minutos.



Recetas con Frutas Secas

Enrejado de uvas y frutas secas

Ingredientes:

- 1 cucharilla de mantequilla
- 500 g. de pasta de hojaldre preparada
- 400 g. de Mezcla Estudiante
- 100 g. de uvas despepitadas y cortadas por la mitad
- 1 huevo para el glaseado
- azúcar moreno para espolvorear.

Elaboración:

Engrasar ligeramente con mantequilla una bandeja para el horno. Con el rodillo extender la pasta sobre una superficie ligeramente enharinada y cortar en 2 rectángulos.

Poner un rectángulo de pasta sobre la bandeja engrasada y pintar los bordes con agua.

En un bol, mezclar las uvas con la Mezcla Estudiante. Extender este relleno sobre el rectángulo de pasta, dejando un borde libre de unos 2,5 cm.

Doblar el segundo rectángulo a lo largo y con cuidado, cortar una serie de líneas diagonales paralelas, dejando un reborde sin cortar de unos 2,5 cm.

Luego abrir el rectángulo cortado y cubrir con él el relleno de fruta. Presionar bien para poder sellar los bordes y pellizcarlos para formar una cenefa. Pintar la pasta ligeramente con el huevo batido y espolvorear luego con azúcar.

Cocer el enrejado en el horno precalentado a 220° durante unos 15 minutos, después bajar la temperatura a 180° y hornear unos 30 minutos más, hasta que el hojaldre haya subido y esté dorado.

Antes de servirlo dejar que se enfríe sobre una rejilla metálica.

Recetas con Frutas Secas

Pastel de frutas secas

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 175 g. de dátiles, sin hueso y picados
- 125 g. de ciruelas, picadas
- 200 ml. de zumo de naranja
- 2 cucharadas de melaza negra
- la ralladura de 1 limón y la de 1 naranja
- 225 g. de harina integral de fuerza
- 1 cucharadita de especias dulces
- 125 g. de pasas sin semillas
- 125 g. de sultanas, 125 g. de pasas Corinto
- 125 g. de arándanos secos
- 3 huevos con las yemas separadas.

Para decorar:

- 1 cucharada de mermelada de albaricoque calentada
- azúcar glasé para espolvorear
- 175 g. de fondant
- tiras de corteza de naranja y de limón.

Elaboración:

Engrasar un molde redondo con la mantequilla y forrarlo con papel vegetal.

Poner los dátiles y las ciruelas en un cazo a fuego bajo, añadir el zumo de naranja y dejar hervir durante 10 minutos. Después retirar del fuego y batirlo hasta conseguir un puré. Incorporar la melaza, las ralladuras y dejar enfriar.

Tamizar la harina y las especias y añadir el salvado del tamiz. Incorporar la fruta seca. Cuando la mezcla de dátiles y ciruelas se haya enfriado, añadir las yemas de huevo. En otro cuenco, montar las claras a punto de nieve.

Agregar la mezcla de frutas a los ingredientes secos y mezclar. Incorporar con cuidado la clara de huevo.

Pasar la pasta al molde preparado y cocer en el horno a 160° alrededor de 1 hora y media. Deje que se enfríe en el molde.

Desmoldar el pastel y pintar con la mermelada de albaricoque. Extender bien el fondant sobre una superficie espolvoreada con azúcar glasé. Cubrir el pastel con el fondant y recortar los bordes. Decorar con las tiras de corteza de naranja y limón.

Pastel de frutas crujiente

Ingredientes:

- 100 g. de mantequilla
- 100 g. de azúcar lustre
- 2 huevos batidos
- 200 g. de harina de fuerza tamizada
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 225 g. de frutas secas variadas y picadas
- 25 g. de piñones
- la ralladura de 1 limón
- 4 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de leche.

Elaboración:

Engrasar con mantequilla un molde redondo de 18 cm. de diámetro y forrar la base con papel vegetal.

En un cuenco grande batir la mantequilla con el azúcar a punto de crema. Ir incorporando el huevo poco a poco, batiendo bien tras cada nueva adición.

Incorporar la harina y la levadura, y mezclar hasta que quede suave.

Añadir luego las frutas secas, los piñones, la ralladura, el zumo del limón y la leche.

Disponer la pasta en el molde y allanar la superficie.

Coger el pastel en el horno precalentado a 180° durante 1 hora o hasta que al insertar un pincho de cocina en el centro este salga limpio.

Dejar que el pastel se enfríe en el molde por completo antes de desmoldarlo.

Horchata de chufa

Ingredientes:

- Chufas secas
- Agua fría (A parte de esto debe ser casi de hielo) cuatro veces la cantidad utilizada de chufas.
- Azúcar (mitad del peso de Chufas) o stevia o miel, el edulcorante que prefieras)
- Opcional: limón o canela en rama

Elaboración:

Las Chufas deben ser remojadas en agua durante 24 horas o 36 horas antes, para su rehidratación.

1. Una vez rehidratada esta es la manera como se ven:



2. Tenemos que usar un poco de agua, la cantidad justa para poder triturar las chufas con la batidora:



3. Esta es la pasta (la leche) producida. Si queremos añadir la canela o el limón, este es el momento. Reservamos en el frigorífico durante al menos dos horas.



Recetas con Frutas Secas

- Una vez mezclado, tenemos que colar el producto resultante; este proceso de colado se realizará, preferentemente con una gasa, colador de tela o paño. En caso de no tenerlo puede emplearse un colador metálico como se ve en la imagen.



La pasta que queda en el colador puede desecharse directamente.

- Una vez colada, se añade el resto del agua y el azúcar calculado y batimos la mezcla con una batidora. También podemos sustituir el azúcar por miel, por estevia o por cualquier otro edulcorante que se desee.
- Para que resulte aún más refrescante le añadimos hielo a la mezcla y lo trituramos todo para que tenga aspecto de granizado.
- Servir lo más fría posible.



*Esperamos
que disfruten
con nuestras
recetas*

Buen provecho!