

MENU DE NOCHE VIEJA

APERITIVOS:

BERBERECHOS AL VAPOR, CALAMARES ROMANA, GAMBAS ORLY

BERBERECHOS (1 kg.).- Lavarlos muy bien con agua fría teniéndolos en remojo unos cinco minutos y restregándolos unos con otros de manera que suelten toda la posible arena que lleven. Sacarlos a una sopera que disponga de tapadera, bien escurridos, y echarles un dl. de vino blanco y un dl. de aceite de oliva. Ponerlos al fuego hasta que se abran (esta operación tarda unos cinco minutos y ha de hacerse casi al tiempo de servirlos). Sacarlos a platos o fuente y rociarlos con la siguiente vinagreta: tres partes de aceite de oliva, una parte de zumo de limón, cebolla, perejil, un diente de ajo, sal, pimienta negra molida (poca), todo picado muy fino.

CALAMARES.- Limpiarlos, cortarlos en rodajas finas, sazonarlos de sal, enharinar, pasarlos por huevo batido y freirlos en abundante aceite de oliva. También se pueden comprar los congelados, en este caso yo aconsejo el capricho de calamar que es calidad inferior pero es calamar triturado y por lo menos resulta tierno de comer.

GAMBAS ORLY.- Pelar las gambas dejándoles la parte de la cola sin pelar, sazonar de sal y rebozar. Freirlas en aceite de oliva. Para hacer la pasta de freir orly, separar la yema de la clara de un huevo; montar la clara a punto de nieve; mezclar la yema con harina (la que admita) y aligerarla con cerveza hasta que se quede como una pasta clara pero que se pueda quedar pegada a las gambas; añadir un poco de sal; dejar tapado el recipiente al calor (no al fuego) durante una hora; mezclar después la clara montada y ya se puede freir.

CARDOS DE NAVIDAD CON PIÑONES Y PASAS

Calcular (400 gr. de cardos sucios o 200 gr. de cardos limpios por cada ración). Cocerlos en agua y probarlos por si amargan, si es preciso cambiar el agua. Mientras se cuecen preparar una salsa bechamel, calculando, un litro para unas 10 ó 12 raciones. Para hacerla poner a cocer 1/2 litro de leche, 1/4 l. de nata líquida y el 1/4 l. restante de caldo de cocer los cardos. En una sartén poner 60 gr. de mantequilla que se funda al fuego procurando de que no se quemé, y echarle 60 gr. de harina, mezclarla bien y echarla a la leche hirviendo; removerla con un batidor o bien triturarla y batirla con un turmix. Debe de quedar espesa; si no es así, ligarla (espesarla) con más harina de la misma forma o bien con maizena. Escurrir muy bien los cardos, echarle la salsa bechamel, remover y ponerles un refrito de un poco de ajo, unos 10 gr. de piñones y unos 10 gr. de pasas por persona, remover y servirlos. La salsa bechamel hay que sazonarla de sal, pimienta blanca y nuez moscada (molidas).

FILETES DE LENGUADO AL ESTOFADO DE GAMBAS, ALMEJAS Y CALABACIN

Calcular para una ración: 150 gr. de lenguado a filetes
(175 gr si es congelado)
6 gambas, 6 almejas, un trozo de calabacín, un poco de cebolla y un poco de salsa de tomate.

Pelar las gambas y reservar las cáscaras y las cabezas; abrir las almejas al vapor como hemos explicado para los berberechos; reservar el caldo; sacar las almejas y tirar las cáscaras; lavar el calabacín y cortar un trozo en tiras finas y cortas; picar muy fina un trozo de cebolla. Ahora poner una sartén con un poco de aceite de oliva en el fuego, cuando esté caliente poner las gambas peladas, refreirlas un poco y retirarlas a un plato donde tenemos las almejas sin la cáscara y echar el calabacín y la cebolla en la misma sartén. Sofreír, añadirle un poco de salsa de tomate, sazonar de sal y retirarlo del fuego. Cogemos dos filetes de lenguado, lo sazonamos de sal, ponemos el relleno de calabacín y, encima de éste, las gambas y almejas; tapamos con el otro filete; lo enharinamos y lo colocamos en un asador, previamente untado con mantequilla. Lo regamos con un poco de vino blanco y lo cocemos en el horno. Con los pelarzos de las gambas, ponemos una cacerola al fuego con un poco de aceite, un trozo de cebolla, un diente de ajo y un trozo de zanahoria. Dejamos que se refría y echamos los pelarzos de las gambas y un poco de coñac, una cucharada de salsa de tomate y un dl. de agua o de caldo de pescado; lo dejamos cocer 10 ó 15 minutos; lo trituramos y lo pasamos por un colador. Sacamos el pescado del horno, lo ponemos en un plato o bandeja y echamos la salsa que hemos preparado en la placa de asar el pescado; la dejamos cocer y si queda clara la espesamos con un poco de maizena disuelta en agua, la rectificamos de sal y la echamos por encima del pescado.

PIERNA DE CORDERO RELLENA

Calcular a 325 gr. por ración de pierna de cordero con hueso, o bien a 225 gr. sin el hueso. Una pierna de 1,4 a 1,5 kg. aprox. para 4-5 personas, 100 gr. de carne para albóndigas, una tira de beicon (panceta) ahumado, un huevo cocido.

Deshuesar la pierna, meterle dentro la carne para albóndigas arreglada igualmente, la tira de beicon y el huevo cocido en cuartos. Atarla o envolverla en papel de aluminio bien prieta y meterla a asar en el horno con los huesos cortados en trozos pequeños. Una vez asada, sacarla del horno y poner los huesos a cocer con un dl. de vino blanco y 1/2 l. de agua.

SALSA: sofreír en una cacerola 100 gr. de setas de cardo cortadas en tiras finas o cuadritos y añadirle el caldo de los huesos que ha habido que cocer 1/2 hora por lo menos. Si queda claro, espesarlo con maizena; rectificar de sal.

GUARNICION: setas, patatas asadas.

Una vez esté todo, desenvolver la pierna, cortarla en rodajas, colocarla sobre una fuente, alrededor las patatas y setas y por encima la salsa. Se puede mantener caliente en el horno o calentarlo a última hora.

PUDING DE CIRUELAS, NUECES Y OREJONES

Hace falta un molde de tefal hondo o bien una bandeja que se pueda utilizar en el horno y que quepa dentro de otra porque hay que cocerlo a baño María.

Para 10 raciones aproximadamente:

- un litro de leche
- 8 piezas de huevo crudo
- 100 gr. de orejones troceados
- 100 gr. de ciruelas pasas troceadas
- 100 gr. de nueces peladas y picadas
- 50 gr. de azúcar hecha caramelo para el molde
- la raspadura de un limón
- un trozo de rama de canela
- un bizcocho o en su defecto, pan bimbo

Poner a cocer la leche, el azúcar, el limón y la canela. Mientras, caramelizar el azúcar para el molde; batir los huevos y cuando hierva la leche echársela a los huevos batidos. Remover rápido para que no se cuajen y, colocarlo todo, poner la mezcla en el molde y unas tiras finas de bizcocho, encima orejones, ciruelas y nueces. Una vez preparado meterlo a cocer a baño María en el horno a 200º aprox. Asegurarse de que está cocido presionando o bien introduciendo un cuchillo pequeño, éste tiene que salir seco.

Es conveniente realizarlo de un día para otro.

Para servir desmoldarlo y cortarlo con cuchillo y napar con la siguiente salsa: poner a caramelizar 100 gr. de azúcar, cuando esté de color rubio, añadirle cointreau, coñac, zumo de naranja (1/2 litro) y el zumo de un limón. Dejar coer cinco minutos y enfriar.