

PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:

8 huevos
200 gr. de espinacas, cocidas y escurridas
300 gr. de zanahorias cocidas
300 gr. de coliflor cocida
1 cebolla
2 dientes de ajo
Sal
Pimienta
90 gr. de mantequilla
Pan rallado y mantequilla para encamisar el molde

PREPARACIÓN:

1. Picamos las espinacas y las salteamos. Hacemos un sofrito con $\frac{1}{2}$ cebolla y un chorrito de aceite. Batimos dos huevos y los mezclamos a las espinacas; salpimentamos y pasamos por el turmix junto con el sofrito.
2. Lavamos y cocemos la coliflor en agua con sal. Aparte, hacemos un sofrito de aceite con ajo laminado (para que el aceite coja aroma de ajo). Batimos 3 huevos y trituramos conjuntamente con el turmix los huevos con la coliflor y un chorrito de aceite perfumado al ajo.
3. Picamos las zanahorias cocidas. Hacemos un sofrito con la otra $\frac{1}{2}$ cebolla cortada en juliana y la rehogamos mucho hasta que coja color. Batimos 3 huevos, los salpimentamos y trituramos en turmix junto con el sofrito (escurriendo el exceso de aceite) y las zanahorias.
4. Encamisamos el molde con mantequilla y harina o lo forramos con film. Iremos vertiendo por capas los diferentes preparados de verduras, de mayor a menor densidad en cuanto a sus texturas, para que aguanten unas sobre otras sin mezclarse. Primero echaremos la coliflor, sobre ella suavemente la zanahoria y por último con suavidad la espinaca.
5. La cocción se realiza en horno mixto o en bandeja al baño María a 170° C hasta que cuaje el pastel, comprobando la cocción con una aguja.

Nota:

Este pastel se servirá tanto en frío como en caliente, variando su salsa. Para frío, una mahonesa aligerada o una vinagreta verde y para caliente una velouté muy fina de espárragos o alguna otra verdura.

Decoración al gusto.

Nunca napar el pastel por encima, sino salsear a un lado.

BACALAO A LA VIZCAINA

INGREDIENTES:

4 trozos de bacalao (desalado previamente)
3 cebollas finamente cortadas en juliana
2 dientes de ajo (picados finamente)
la pulpa de 4 pimientos choriceros
2 tomates maduros (sin pellejo ni pepitas)
aceite
sal
fondo de pescado
4 cucharadas de sofrito (aceite y ajo)

PREPARACION:

1. Poner a blanquear en un recipiente cubiertos de agua los trozos de bacalao. Sin llegar a hervir, cuando suelten un poco de espumilla, sacarlos, ponerlos a escurrir y reservarlos.
2. Aparte, prepararemos la salsa en otro recipiente en el que calentaremos el aceite, dorando un poquito de ajo e incorporando inmediatamente la cebolla que dejaremos sudar lentamente.
3. Cuando empiece a colorearse, incorporar la pulpa y el tomate. Dejar que sude despacio el conjunto.
4. Durante el cocimiento, si espesa la salsa demasiado, mojar con un poco de fondo.
5. Pasar después la salsa finamente por un chino, napar con ella los trozos de bacalao que habremos puesto en una cazuela o sauté, y rociado de un sofrito de aceite caliente con ajito picado.

PANCHINETA

INGREDIENTES (para 8 personas):

350 gr. de hojaldre
100 gr. de almendra fileteada tostada
100 gr. de azúcar glace

Para la crema de almendras:

crema pastelera, adicionada de almendras en polvo tostadas y un poco de merengue italiano

Para el merengue italiano:

60 gr. de claras
100 gr. de azúcar
½ dl. de agua

Poner en una sauté el azúcar y el agua y subir hasta 110° C, hebrafuerte.

Añadir este azúcar a las claras a punto de nieve (PDN).

PREPARACION:

1. Extender sobre aro parte del hojaldre, cubriendo suelo y paredes.
2. Rellenar con la crema de almendras, trabajada con el merengue.
3. Cubrir por encima con hoja de hojaldre encerrando el relleno.
4. Untar de huevo batido, y espolvorear con la almendra fileteada.
5. Cocer al horno medio, 180° C durante 45 minutos.
6. Al sacar del horno, espolvorear de azúcar glace.