

Gastro Irakale

“La cocina de las amamas”

Receta de tarta de piña fría

Ingredientes:

- 1 lata de piña en almíbar del Monte grande (envase verde)
- 1 brick de ½ litro de nata de montar
- 1 Paquete de bizcochos de soletilla (alargados)
- 1 sobre de gelatina de piña
- 300gr* de azúcar (La cantidad de azúcar depende del tamaño del molde y del gusto personal)

Utensilios:

- Un molde alargado
- Una lengua
- Un cazo
- Una cuchara de metal
- Un cuchillo
- Papel film
- Goma de pelo

Elaboración:

1. El primer paso es hacer el caramelo. Para ello ponemos en un cazo al fuego 300gr de azúcar y lo removemos lentamente con una cuchara de metal hasta que el azúcar se disuelva y quede de color claro. Es necesario que el azúcar esté al fuego aproximadamente 10 minutos.
2. Una vez tenemos listo el caramelo lo esparcimos por el molde.
3. A continuación, colocamos sobre el caramelo, en el fondo del molde, 3 rodajas de piña en almíbar y reservamos el resto de la piña.
4. En otro cazo ponemos a fuego bajo en 500cl. de nata de montar y un sobre de gelatina de piña y removemos hasta que esté integrado. Añadimos a la mezcla el jugo de la lata de piña en almíbar y seguimos calentando a fuego bajo sin que llegue a hervir. Cuando empiece a burbujear lo retiramos del fuego y lo dejamos templar.
6. Una vez la mezcla esta templada, vertemos la mitad del líquido en el molde.
7. Partimos el resto de la piña en trozos pequeños y colocamos la mitad encima de la mezcla.
8. Volvemos a verter en el molde el resto de la mezcla y el resto de los trozos de la piña.
9. Colocamos encima de la mezcla una capa de bizcochos de soletilla (los que entren en el molde). La parte plana del bizcocho tiene que quedar boca arriba.
10. Tapamos la tarta con papel film y cuando se enfríe la metemos a la nevera y la dejamos reposar toda la noche.
11. Al día siguiente desmoldamos la tarta con cuidado y ya la tenemos lista para comer.

Gastro Irakale “La cocina de las amamas”

Receta de rosquillas de anís

Ingredientes:

- 2 huevos
- Medio vaso de aceite de oliva
- Un vaso de azúcar
- 50 ml. De leche evaporada
- Un vaso de vino blanco
- Una copa de anís
- 1kg de harina de repostería.
- 2 sobre de levadura Royal
- Aceite de girasol

Elaboración:

1. En un bol grande echamos dos huevos, medio vaso de aceite, un vaso de azúcar, 200ml. de leche evaporada, un vaso de vino blanco y una copa de anís y lo batimos con la batidora.
2. En otro recipiente tamizamos 1kg de harina de repostería y los dos sobres de levadura Royal, lo mezclamos y lo vamos añadiendo a la masa poco a poco.
3. Removemos con una cuchara de madera hasta conseguir una masa que podamos amasar. Al principio la masa estará pegajosa, por lo que hay que ir añadiendo la harina tamizada hasta que notes que se deja de pegar en las manos.
4. Para terminar, metemos la masa en el mismo recipiente, la tapamos con papel film, la apretamos y la dejamos reposar una noche. La masa debe doblar su tamaño.
5. Para freír las rosquillas cogemos una bolita del tamaño de una nuez, la redondeamos con las manos untadas con un poco de aceite y las hacemos un agujero. En una cazuela (o en la freidora) calentamos abundante aceite de girasol. Una vez que el aceite está caliente, bajamos un poco el fuego y metemos las rosquillas y las freimos unos minutos. Deben quedar doraditas por fuera y cocidas por dentro.

Utensilios:

- Dos boles grandes
- Un colador grande para tamizar
- Batidora
- Una cuchara de madera grande
- Freidora o una cazuela para freír las rosquillas
- Una espumadera
- Una lengua

Gastro Irakale “La cocina de las amamas”

Puchero de garbanzos

Ingredientes:

- 1/2kg de garbanzos pequeños
- 1/2kg de zancarrón
- 1/4 gallina
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- Un paquete de fideos
- Sal
- Un hueso de rodilla

Utensilios:

- Una olla expres
- Una cazuela
- Dos boles
- Una tabla
- Un cazo para servir
- Una red / malla
- Cuchillos

Elaboración:

1. El día anterior ponemos a remojo los garbanzos en un bol. En otro recipiente ponemos también la carne remojo para limpiar la sangre.
2. Pelamos las zanahorias y limpiamos y troceamos los puerros.
3. En un cazo pequeño a parte cocemos el chorizo. Un truco para que suelte la grasa es pincharlo antes de añadirlo al cocido.
4. Ponemos agua a hervir en la olla expres y añadimos la carne y la gallina. Cuando comience a hervir quitamos la espuma que aparece en el agua. Dejamos la carne cociendo por lo menos media hora. (El tiempo variará en función del tamaño).
5. Retiramos la gallina del caldo y añadimos los garbanzos, las zanahorias, el puerro y los chorizos.
6. Cerramos la olla exprés y lo dejamos al fuego 30 minutos desde que suba la presión.
7. Abrimos y colamos el caldo para hacer la sopa.
8. Ponemos el mismo caldo a hervir y echamos el fideo al gusto y lo dejamos cocinar el tiempo que se indique en el paquete.