

SUSHI MAKI Y SUSHI URA MAKI

Ingredientes para 2 rollos de maki y 3 rollos ura maki:

Para el arroz:

70 ml. de vinagre de arroz

1 cs de azúcar

1 cc de sal

320 gr. de arroz de grano redondo

el doble de volumen en agua

- En un cazo que no sea de aluminio, calentar vinagre con azúcar. Una vez disuelto añadir sal, mezclar y dejar enfriar.
- Cocinar el arroz con el agua. (en una olla, 20 minutos o al vapor)
- Pasar el arroz a un cuenco ancho y poco profundo. Abanicar para que se enfríe y rociarlo con el vinagre removiendo con cuidado para que no se rompa el arroz.

Posibles rellenos:

- pescado crudo en láminas finas (p.e. atún o salmón)
- pescado cocido o ahumado (p.e. langostinos, palitos de cangrejo o salmón)
- carne o ave: pollo, ternera poco hecha o pato siempre cortado en tiras finas
- tortilla francesa en tiras
- verduras como por ejemplo pepino, aguacate, cebolletas todo en tiras finas

Para formar los rollos se necesita además:

3-4 láminas de alga nori - wasabi (mezclado con mayonesa) - sésamo tostado

- Colocar media lámina de alga nori sobre una esterilla con el lado brillante hacia abajo y alineando el borde con el borde de la esterilla.
- Extender una capa fina y uniforme de arroz con los dedos humedecidos sin apelmazar el arroz y dejando 1 cm. en cada lado largo sin cubrir.
- Extender un poquito de wasabi a lo largo y colocar el relleno elegido sobre el wasabi.
- Enrollar con cuidado presionando con firmeza en la parte baja del rollo. Eliminar lo que haya sobresalido y cortar con un cuchillo humedecido en trozos de 2 o 3 cm.

Para el sushi ura maki (rollo vuelto del revés)

- Colocar media lámina de alga nori sobre papel encerado y cubrir completamente con una capa fina de arroz. Darle la vuelta con cuidado, colocar el relleno y enrollar.
- Poner sésamo tostado en una fuente alargado y pasar el rollo por encima. Cortar.

POLLO CON SALSA AGRIDULCE

Ingredientes para 4 personas:

100 gr. azúcar
2 cs de agua
150 ml. vinagre de sabor suave (p.e. de arroz o de manzana)
150 ml. de agua
1 cc jengibre en polvo o un poco de jengibre fresco rallado
2 cs maizena
1 lata pequeña de piña, escurrida
1/2 pimiento rojo en dados pequeños o tiras
1/2 pimiento verde en dados pequeños o tiras
ketchup (opcional)

500 gr. de pechuga de pollo en dados
1 cs maizena
sal y pimienta

- Caramelizar el azúcar con las dos cucharadas de agua.
- Añadir el vinagre y el agua y dejar que se disuelva el caramelo.
- Mezclar la maizena con un poco de agua fría y espesar la salsa removiendo con una varilla.
- Añadir el jengibre, los pimientos y la piña troceada y dejar a fuego suave unos 5-10 minutos.
- Si desea un color de salsa más rojo, añadir un poco de ketchup (2 cc)
- Meter el pollo en una bolsa de plástico con la maizena, sal y pimienta. Soplar aire dentro de la bolsa para inflarla y rebozar los trozos de pollo removiendo la bolsa inflada.
- Dorar los dados de pollo en un poco de aceite.

Servir los trozos de pollo con la salsa. Se puede acompañar con arroz o fideos y una ensalada de pepino con semillas de sésamo.

Los pimientos se pueden sustituir por brócoli o guisantes. En vez de dados de pechuga también se puede hacer con cerdo, pavo o jamoncitos de pollo.

PINCHOS DE POLLO CON SALSA DE CACAHUETE (satay o saté)

Ingredientes para 6 personas (3 pinchos por persona)

250 gr. de pollo en dados de 1,5 cm.
2 dientes de ajo triturados
1 cc semillas de cilantro molidas
2 cc jengibre en polvo o 1 cc jengibre fresco rallado
2 cc zumo de limón
2 cs salsa de soja
1 cc azúcar moreno
1 cs cebolla picada
sal y pimienta

- Mezclar todos los ingredientes en un cuenco y dejar macerar durante una hora.
- Hacer pinchos con aprox. 5 trozos de carne por pincho y sin que los trozos se toquen entre si.
- La manera clásica es asarlas al carbón pero a falta de barbacoa se pueden preparar bajo un grill bien caliente y a poca altura para que se doren rápidamente.
- Hay que girar los pinchos para que se hagan de manera uniforme y se pueden rociar con el líquido de la maceración.
- En cuanto estén dorados están listos (unos 3-5 minutos por lado) Servir inmediatamente acompañados de la salsa de cacahuete.

Para la salsa de cacahuete

1 cs aceite
2 cs cebolla picadas muy finamente
2 dientes de ajo triturados
4-6 cs mantequilla de cacahuete
250 ml. leche de coco
1 cc azúcar moreno
1 cs salsa de soja
picante a gusto

- En un caldero pequeño calentar el aceite y sofreir la cebolla y el ajo. Añadir la mantequilla de cacahuete añadiendo pequeñas cantidades de agua y removiendo con una varilla hasta conseguir una salsa espesa.
- Añadir el resto de los ingredientes y remover a fuego bajo teniendo cuidado de que no se pegue la salsa al fondo.

Se sirve con arroz y se puede acompañar con una ensalada de pepino y pan de gambas.
También se puede espolvorear con **seroendeng** (coco frito especiado)

Para el seroendeng

1 cs aceite - 1 diente de ajo triturado - 2 cc jengibre en polvo - 1 cc semillas de cilantro molidas - 1 pizca de comino - 1 hoja de laurel - 200 gr. coco rallado - 1 puñado de cacahuets fritos.

Sofreir todas las especias en aceite durante un minuto. Bajar el fuego y añadir el coco.

Remover unos diez minutos para que el coco se seque y se dore. Añadir los cacahuets.

Una vez frío se puede guardar en un bote hermético colocando un poco de papel de cocina en el fondo del bote.

ECLAIRS RELLENAS CON CREMA PASTELERA

Ingredientes para aprox. 25 éclairs:

150 ml. agua
75 gr. mantequilla sin sal
pizca de sal
100 gr. harina
4 huevos medianos frescos

- Precalentar el horno a 220 °C y preparar dos bandejas de horno con papel de horno.
- En un caldero llevar a ebullición el agua con la mantequilla y la sal. Bajar el fuego.
- Añadir toda la harina de golpe y batir con cuchara de palo enérgicamente hasta que la masa forme una bola y se suelte de los bordes del caldero. Retirar del fuego.
- Batir 3 huevos en un cuenco y añadir un cuarto de esta mezcla a la masa cada vez batiendo con fuerza antes de añadir el siguiente. El último huevo se bate en un cuenco y se añade poco a poco hasta conseguir la consistencia correcta. Tiene que caer de la cuchara como una bola y demasiado huevo haría que la masa fuera demasiado líquida. Seguir batiendo hasta que esté de color claro y brillante.
- Meter la masa en una manga pastelera con una boquilla plana y hacer tiras de 10-15 cm. cada una dejando unos 5 cm. entre ellos. Dejar reposar unos minutos y pintar con el huevo batido restante
- Hornear durante unos 10 minutos, bajar la temperatura a 200 °C y hornear otros 15 - 20 minutos hasta que los eclairs estén inflados y dorados. No abrir el horno en ese tiempo.
- Sacar del horno, hacer un agujero en la parte baja con un cuchillo y devolver otros 5 minutos al horno para que el vapor se escape.
- Dejar enfriar sobre una rejilla.

Ingredientes para la crema pastelera:

75 gr. azúcar
Ralladura de 1 limón
300 ml. de leche
200 ml. de nata para cocinar
4 yemas de huevo
40 gr. de maizena

- Batir todos los ingredientes en un cuenco resistente al calor (metal o cristal) y poner el cuenco al fuego al baño maría hasta que espese removiendo regularmente.
- Dejar enfriar cubriendo con film toda la superficie para que no se forme una película.

Montaje: Rellenar los éclair usando una manga pastelera con boquilla redonda plana desde los dos extremos.

Para el glaseado: 200 gr. azúcar glas, 25 gr. cacao y 1-2 cs agua hirviendo. Remover hasta que la consistencia sea lo suficientemente espesa para poder extenderla, pero no tan líquida que se escurra. Usar un cuchillo que haya estado en un vaso de agua caliente para untar el glaseado por encima.

GALLETAS RELLENAS DE MERMELADA

Ingredientes para 30 galletas:

240 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

140 gr. de azúcar glas y 3 cs para espolvorear al final

1 yema

1 cc extracto de vainilla

320 gr. harina

pizca de sal

1/2 vaso de mermelada (frambuesa - albaricoque, etc.)

- Precalentar el horno a 160 °C y preparar 2 bandejas de horno con papel.
- Batir mantequilla con azúcar hasta cremoso. Añadir yema y vainilla, remover y añadir harina y sal y amasar brevemente hasta formar una masa. Formar dos discos, forrar en film y dejar reposar en la nevera aprox. media hora.
- Sobre una superficie enharinada estirar un disco hasta 3 mm de grosor. Recortar con un cortapastas. A la mitad de las galletas hacerles un agujero con la ayuda de un cortapastas pequeño o un saca corazones de manzana. Pasar las galletas a la primera bandeja con la ayuda de una espátula.
- Juntar la masa sobrante, volver a estirar y cortar más galletas hasta terminar la masa.
- Hornear 10-12 minutos. Dejar enfriar sobre la bandeja unos 5 minutos y pasar a una rejilla para que se enfríen del todo.
- Repartir un poco de mermelada sobre el lado plano de las galletas sin agujero y tapar con una galleta con agujero. Colocar sobre un plato y espolvorear con azúcar glas.

Nota: la mermelada clásica para estas galletas es la de frambuesa pero se puede variar con la que más te guste.

Si la masa está demasiada blanda para poderla trabajar, hay que envolverla en film y guardarla unos 15 minutos en la nevera.

TARTA DE SELVA NEGRA (CON CEREZAS)

Ingredientes para una tarta de 26 cm. de diámetro:

para la base:

100 gr. mantequilla + para engrasar el molde

100 gr. de azúcar

1 cc extracto de vainilla

4 huevos

70 gr. de almendras crudas ralladas

100 gr. de chocolate semiamargo rallado

50 gr. de harina

50 gr. de maizena

2 cc levadura en polvo

para el relleno:

7 cs de licor de cerezas (kirsch)

½ litro de nata para montar bien fría

2 cs de azúcar

750 gr. de cerezas de bote

para decorar: 1 cs de chocolate rallado

- Engrasar un molde desmontable de 26 cm. y precalentar el horno a 180 °C.
- Batir la mantequilla con el azúcar y la vainilla hasta espumoso.
- Añadir los huevos de uno en uno batiendo antes de añadir el siguiente.
- Añadir las almendras y el chocolate.
- Tamizar la harina con la maizena y la levadura e incorporarla.
- Verter la masa en el molde y cocinar 30-40 minutos.
- Dejar enfriar mínimo 2 horas y cortar el pastel en 3 capas.
- Montar la nata con el azúcar y escurrir las cerezas.
- Repartir el licor sobre la primera capa, cubrir con una capa de nata y repartir la mitad de las cerezas.
- Colocar la segunda capa de bizcocho, cubrir con nata y cerezas guardando algunas para la decoración
- Colocar la última capa de bizcocho y cubrir toda la tarta con nata.
- Decorar con las cerezas guardadas y el chocolate rallado.

Nota: se puede sustituir el licor por el líquido de las cerezas escurridas.

Para que la nata “aguante” montada se pueden añadir 6-10 gr. de hojas de gelatina ablandada en agua fría, disuelta al baño maria y templada nuevamente. Se añade a la nata ya montada y se deja enfriar en la nevera.

