

Las
recetas de
Soco



Menú Navideño 2016

MENÚ NAVIDEÑO 2016-2017

Empezamos con una buena selección de embutidos, canapés variados y mariscos.

Los hojaldres de marisco y el carpaccio de rodaballo nos servirán para las entradas.

Primer plato: Vieiras rellenas y pastelitos de salmón y queso en gelatina.

Segundo plato: Confit de pato con puré de manzana y solomillo Wellington.

Tercer plato: Lubina al cava.

Pasamos a los postres con los tradicionales dulces navideños y

- **Mousse de turrón.**
- **Peras al Oporto.**

Vinos y cavas extremeños

Palacio quemado reserva 2011. Bodegas Alvear

Habla de ti. Bodegas habla.

Marqués de Valdueza 2008. Bodegas Marqués de Valdueza.

Champán: *BonaVal Nuevo milenio* . Inviosa.

BonaVal Extrem. Inviosa.

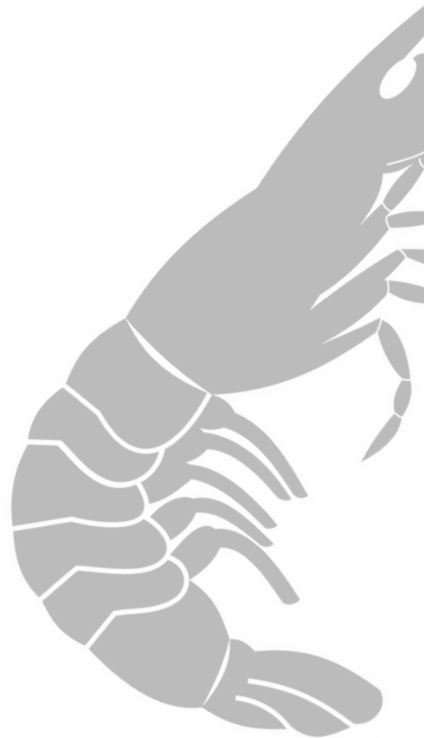
¡FELICES FIESTAS Y QUE DISFRUTÉIS COCINANDO!



HOJALDRES DE MARISCO

Ingredientes (4 personas):

- 2 láminas de hojaldre
- 16 langostinos
- 1 mango
- 1 puerro
- 200 g de mantequilla
- 3 yemas
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de zumo de limón
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- cebollino
- perejil



Elaboración :

Trocea el puerro en juliana fina y póchalo en una sartén con un chorrito de aceite. Pela el mango pícalo en tiras y añade. Saltea el conjunto. Pela los langostinos, córtalos en cuatro y agrégalos. Sazona y saltea un poquito.

Corta cada hojaldre en 4 rectángulos. Pon una pequeña porción del salteado sobre 4 trozos; unta los bordes con un poco de agua y tápalos con los otros 4 rectángulos. Presiona los bordes.

Bate un huevo y con ayuda de un pincel pinta la superficie de los hojaldres. Hornéalos a 180°C durante 18-20 minutos.

Funde la mantequilla y retira la espuma de la parte superior. Pon el zumo y las yemas en un bol. Sazona. Móntalas con ayuda de una varilla eléctrica. Vierte, poco a poco la mantequilla y sigue montando. Espolvoréala con el cebollino picado. Mezcla.

Sirve los hojaldres rellenos de marisco y acompáñalos con la salsa holandesa. Decora con unas ramitas de perejil.

CARPACCIO DE RODABALLO



Ingredientes (4 personas):

- 400 g de rodaballo
- 2 gambas
- 100 g de hojas variadas de lechugas
- 2 puerros
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 naranja
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Elaboración :

Corta el rodaballo en lonchas finas y extiéndelas sobre 4 trozos (del tamaño de un plato) de papel de horno. Cúbrelas con otros 4 trozos de papel y golpéalos para que las lonchas de pescado queden finas y uniformes. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servir.

Para la vinagreta, aplasta las cabezas de las gambas en el mortero con un poco de sal. Vierte el zumo de naranja y mezcla bien. Cuela la mezcla a un bol, vierte una buena cantidad de aceite y remueve con un tenedor. Reserva.

Limpia los puerros, córtalos en tiras finas y fríelas en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre papel absorbente de cocina. Sazona y reserva.

Separa los papeles de horno y coloca una porción en cada plato. Sazona. Riega con un poco de vinagreta y pon encima unas alcaparras y unas hojas de lechuga limpias y troceadas. Sazona. Riega con un poco más de vinagreta y adorna con el puerro crujiente.

CONFIT DE PATO CON PURÉ DE MANZANA Y CALABACÍN

Ingredientes (4 personas):

- 4 confits de pato
- 4 manzanas
- 1/2 calabacín
- 3 ciruelas pasas
- 70 gr. de rúcula
- 50 gr. de maíz
- agua
- aceite de oliva virgen extra
- vinagre de Jerez
- pimienta
- sal

Elaboración:

Para el puré de manzana, pela las manzanas, retírales el corazón, trocéalas y ponlas a cocer en un cazo con un poco de agua y una pizca de sal. Aplasta las manzanas. Lava el calabacín, rállalo con una mandolina y añádelo al puré de manzana. Salpimenta, añade un chorro de aceite y mezcla bien. Reserva.

Retira el exceso de grasa de los confits de pato, colócalos sobre la placa del horno, salpimenta y ásalos a 200°C durante 15- 20 minutos.

Pica las ciruelas y ponlas a cocer durante 10 minutos con un vaso de agua y medio vasito de vinagre. Tritura y cuela. Añade un chorro de aceite y mezcla bien.

Coloca la rúcula bien limpia y el maíz en un bol. Sazona y mezcla bien.

Sirve el puré de manzana y calabacín en el fondo del plato, coloca encima el confit y acompaña con la ensalada de rúcula y maíz. Aliña con la vinagreta.



VIEIRAS RELLENAS



Ingredientes (4 personas):

- 4 vieiras
- 4 langostinos
- 1 lámina de hojaldre
- 150 gr. de puerro
- 1 cebolleta
- 12 ajos frescos
- 1 huevo
- 70 ml. de vino blanco
- 300 ml. de agua
- 300 ml. de leche
- 30 gr. de harina
- 1 cucharada de harina de maíz refinada
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- perejil (para decorar)

Elaboración :

Pela los langostinos y limpia las vieiras. Pon las cabezas de los langostinos a freír en una sartén con aceite. Agrega los corales de las vieiras y rehoga. Vierte el vino, el agua, sazona y deja reducir. Cuela la mezcla y liga la salsa con harina de maíz refinada diluida en agua. Reserva la salsa de coral en un bol.

Pica los ajos y la cebolleta finamente y ponlos a pochar. Pica el puerro y añádelo. Rehoga bien. Sazona. Introduce los langostinos y las vieiras troceadas. Rehoga. Añade la harina y cocínala bien. Vierte la leche poco a poco con el fuego suave y sin dejar de remover. Deja templar y reserva el relleno.

Extiende el hojaldre sobre una superficie lisa y utilizando una vieira vacía como molde, corta 4 formas. Rellena las vieiras y cubre las vieiras con el hojaldre. Bate el huevo y pinta los hojaldres. Haz un agujero en el centro para que salga el vapor. Hornea a 200°C durante 15 minutos.

Sirve las vieiras y acompaña con la salsa de coral de vieiras. Decora con una hoja de perejil

LUBINA AL CAVA



Ingredientes(4 personas):

4 lubinas de ración
2 cebolletas
200 gr. de champiñones
2 lonchas de jamón
3 patatas
1 vaso de cava
agua
aceite de oliva
sal
pimienta negra
perejil

Elaboración:

Pela las patatas y con la ayuda de un sacabollos, haz unas bolitas. Ponlas a cocer en una cacerola con agua hirviendo y sal y deja que se cocinen durante 12 minutos. Escurre y reserva.

Pica una cebolleta y ponla a pochar en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando empiece a tomar color, añade el jamón picado y rehoga. Agrega los champiñones laminados, sazona y cocina a fuego fuerte durante 10-15 minutos (hasta que se dore el champiñón).

Retira la cabeza y la cola a las lubinas, ábrelas, saca los lomos limpios y salpimenta. Reparte sobre 4 lomos el salteado de champiñones, cubre con el resto de los lomos y ata cada lubina rellena con una lid de cocina. Ponlas en una bandeja de horno, riega con un chorrito de aceite y moja con el cava. Hornea a 200-220°C, durante 15 minutos. Retira la lid de cocina y reserva el jugo de las lubinas.

Pica la otra cebolleta y ponla a dorar en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando tome color, añade las patatas cocidas y saltea. Vierte el jugo de las lubinas y cocina a fuego vivo para que reduzca un poco el líquido. Espolvorea con un poco de perejil picado.

Sirve la lubina rellena en el plato, acompaña con las patatas y decora con unas hojitas de perejil.

PASTELITOS DE SALMÓN Y QUESO EN GELATINA



Ingredientes:

200 gr. de salmón ahumado
200 gr. de queso en lonchas
8 hojas de gelatina
1 cebolleta
1 puerro
agua
sal
pimienta negra
perejil
- Para acompañar:
1 huevo
6 alcaparras
2 pepinillos en vinagre
1/2 limón
aceite virgen extra
sal

Elaboración :

Para el caldo de verduras, cuece 1/2 l. de agua en una cazuela. Añade la cebolleta y el blanco del puerro, todo cortado en trozos, y una pizca de sal. Deja templar y cuela.

Pon la gelatina a remojo con un poco de agua y deshazla en el caldo. Mezcla bien y reserva.

Corta el salmón en lonchas no muy finas. Corta las lonchas de queso por la mitad de forma que quede del tamaño de la base de la tarrina. Forra los cuatro moldes individuales intercalando las lonchas de salmón, las de queso y la gelatina. Repite la operación cuantas veces sea necesaria hasta que quede cubierta la tarrina. Una vez rellenas las cuatro tarrinas, introdúcelas en el frigorífico y déjalas reposar unos 60 minutos.

Para la salsa: pon el huevo con el zumo de 1/2 limón, sal y el aceite en un recipiente. Bate con la batidora durante unos segundos. Pica los recortes del queso y agrégale perejil y pimienta negra. Corta en lonchas los pepinillos y pica las alcaparras. Extrae los pastelitos de la terrina, córtalos por la mitad y acompáñalos con la salsa adornada con el queso, los pepinillos y las alcaparras.

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes (4 personas):

- 800 gr de solomillo de ternera
- 1 lámina de hojaldre
- 200 gr de champiñones
- 2 chalotas
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- 100 gr de paté de foie
- 25 gr de mostaza de Dijon
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- pimienta
- perejil
- Para la salsa:
- 10 yemas de espárragos blancos
- 50 ml de leche
- aceite de oliva virgen extra

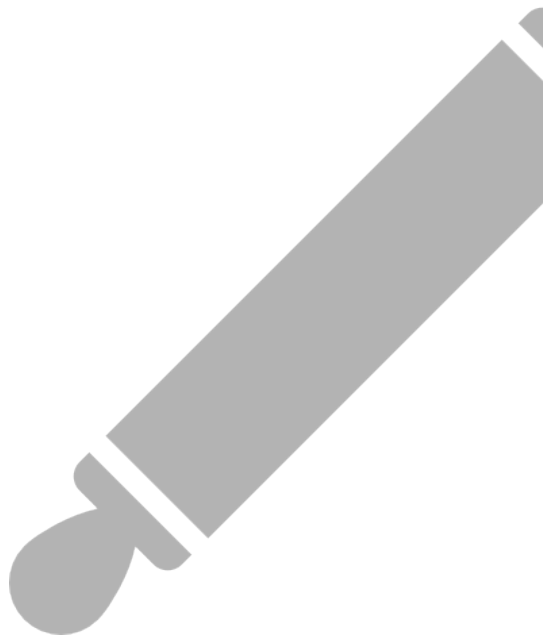
Elaboración :

Salpimenta la carne y séllala por todos los lados hasta que quede dorada. Deja que se enfríe y úntala con la mostaza. Reserva.

Pica las chalotas y los ajos y ponlos a rehogar en una sartén con un chorrito de aceite. Retira la parte inferior de los champiñones y límpialos. Pícalos finamente, incorpóralos a la sartén, sazona y cocínalos durante 10 minutos. Deja que se enfríen. Añade el paté de foie y mezcla todo bien hasta que quede una pasta homogénea. Deja templar.

Calienta el horno a 200°C durante 5 minutos. Extiende la masa de hojaldre sobre una placa de horno. Coloca encima, en la parte central, una capa de la mezcla de champiñones y foie. Coloca encima la carne y cúbrela con otra capa de la mezcla de champiñones y foie. Cierra el hojaldre con cuidado, dejando la unión en la parte inferior. Bate el huevo y con ayuda de un pincel pinta la masa (Puedes decorar la superficie con algunos recortes de hojaldre). Hornéalo a 200°C durante 20 minutos. Deja que repose durante 10 minutos.

Pon los espárragos en el vaso de la batidora, agrega la leche y un poco de aceite. Tritura. Sirve la carne con la salsa y decora con una ramita de perejil.



MOUSSE DE TURRÓN

Ingredientes (2 personas):

- 150 g de turrón blando (de Jijona)
- 3 claras de huevo
- 250 ml de leche
- 14-16 frambuesas
- ralladura de 1 naranja
- galletas para acompañar
- menta para decorar



Elaboración :

Pon la leche a calentar en un cazo. Agrega el turrón y la ralladura de naranja. Remueve hasta que se disuelva todo el turrón y aparta a un bol.

Monta las claras a punto de nieve e incorpóralas al bol del turrón. Mezcla suavemente con movimientos envolventes hasta conseguir una masa homogénea. Tapa con un papel plástico y deja enfriar en el frigorífico.

Sirve en copas. Pon en el fondo algunas frambuesas y vierte por encima la mitad de la mousse de turrón. Coloca tejas (u otras galletas) troceadas encima y el resto de las frambuesas. Cubre con el resto de la mousse de turrón y decora con menta.

PERAS AL OPORTO

Ingredientes (4 personas):

4 peras
1 vaso de agua
400 ml. de vino Oporto
1 rama de canela
1 cucharadita de harina de maíz refinada
2 cucharadas de azúcar
helado de vainilla
hojas de menta (para decorar)

Elaboración:

Mezcla en una cazuela el agua con el vino Oporto, la rama de canela y el azúcar. Pon a calentar a fuego suave, y cuando empiece a hervir, pela las peras, y cuécelas a fuego suave durante 25-30 minutos. (movemos cada 5 minutos para que cojan el color del vino por todos los lados).

Escúrrelas y reserva el vino.

Si se desea, corta las peras por la mitad, retírales el corazón y córtalas en láminas finas a modo de abanico. Reserva.

Pon a reducir el vino y lígalo con la cucharadita de harina de maíz refinada diluida en agua fría.

Sirve las peras, acompáñalas con el helado de vainilla y salsea. Decora con unas hojas de menta.

