

ESPECIAL GASTRONOMÍA DELICIOSAMENTE INFORMAL EN NOCHEBUENA

Autor Administrador

jueves, 24 de diciembre de 2009

Modificado el jueves, 24 de diciembre de 2009

El bufé supone una alternativa diferente, que nos permite disfrutar y degustar aquello que nos apetece, sin las ataduras de lo formal

CANAPÉS DE TOMATE Y HUEVO

Cortar con un cortapasta 6 bases de pan negro, untar con mantequilla y colocar encima una rodaja de tomate tipo “cereza”, con una anchoa dentro. Sobre éste, medio huevo de codorniz guisado y medida aceituna negra.

CANAPÉS DE MOUSSE DE PATO

Cortar con cortapasta 6 bases de pan de molde (normal o integral), tostar, untar con mermelada de frambuesa y poner encima un copete de paté de pato con una manga pastelera. Decorar con unas ramitas de romero.

CANAPÉS DE JABUGO Y TRIGUEROS

Cortar por la mitad 3 rebanadas de pan de molde, retirar los bordes e igualar el tamaño. Untar con mantequilla, colocar encima una loncha de jamón, 2 puntas de espárragos trigueros (de bote) y decorar con dos tiras de pimiento rojo

CANAPÉS DE PEPINO Y SALMÓN

Cortar con cortapasta 6 rodajas de pepino y 6 del mismo tamaño de paté de salmón. Poner encima y adornar con huevas de salmón y una ramita de eneldo.

VOLOVANES DE GAMBAS

Rellenar 6 minivolovanes (de adquisición en cualquier dulcería o panadería) con 6 gambas cocidas, muy picadas y mezcladas con salsa rosa, a la que se pueden añadir unas gotitas de tabasco. Adornar con una gamba entera.

CESTITAS DE QUESO Y NUEZ

Rellenar 6 tartaletas (también de adquisición en cualquier dulcería o panadería) con queso crema, o queso crema batido con queso roquefort. Decorar con media nuez.

SAQUITOS SORPRESA

Prepara 6 crepés pequeños: ¼ kg de harina, ¼ l de leche, ¼ l de agua, 4 huevos, pizca de sal y de azúcar. Pasar todos los ingredientes por la batidora y dejar reposar al menos media hora. Engrasar una sartén con un poco de mantequilla, echar una cucharada de masa, espera que se seque y darle la vuelta por el otro lado. Sacar y reservar. Seguir hasta que terminemos la masa. Rellenarlos con un revuelto de huevo y cangrejo ruso. Cerrar cada saquito con una hoja de cebollino.

MINIBLINIS DE SALMÓN

Cortar 6 bases de blinis (tortitas rusas que también se venden hechas) con un cortapasta. Untarlas con nata agria y poner encima una lonchita de salmón ahumado.

TARDALETAS DE SOBRASADA

Rellenar 6 bases de masa quebrada, previamente horneada, con sobrasada, utilizando una manga pastelera. Decorar con cebollino.

HUEVOS DE CODORNIZ

Cortar una barra de pan estrecha en rebanadas de 1 cm de grosor, tostarla y untarlas con 1 diente de ajo y 1 tomate maduro. Recortar lonchas de jamón jabujo del mismo tamaño que las rebanadas y colocarlas encima. Freír los huevos de codorniz, escurrirlos y colocar uno sobre cada pan. Servir inmediatamente.

TERRINA DE SALMÓN

Ingredientes (Para 6 personas): 600 g de salmón ahumado en lonchas, 120 g de mantequilla, 40 g de anchoas, el zumo de 1 limón, unas ramas de eneldo. Para la guarnición: ensalada variada, aceite, vinagre y sal.

Desalamos las anchoas dejándolas en remojo 30 minutos. Tras escurrirlas y secarlas, las trituramos en la batidora junto con el zumo de limón y el eneldo picado. Mientras dejamos que la mantequilla se ablande para luego mezclarla con la pasta de anchoas. Forramos con un film transparente de cocina un molde alargado, forrándolo después con una capa de lonchas de salmón. Seguimos poniendo capas de la pasta de anchoas y de salmón alternativas hasta completar la terrina. Presionamos bien y volvemos a cubrir con film transparente. Dejamos en la nevera un mínimo de 8 horas. Servimos con ensalada aliñada.

ESPUMA DE NARANJA

Ingredientes (Para 6 personas): 3 naranjas, 3 yemas, 150 g de azúcar, 3 cucharadas de “Gran Marnier”, 3 claras, 2,5 dl de nata, la cáscara de una naranja.

Primero lavamos muy bien con un cepillito la cáscara de una naranja, la secamos y la rallamos. Exprimimos el zumo de las 3 naranjas y lo colamos. Tras batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que blanqueen, las añadimos al zumo

de naranja, la ralladura y el licor, sin dejar de batir. A esta mezcla incorporamos, suavemente, las claras, previamente motandas a punto de nieve. Vertemos esta mezcla en moldes individuales que introducimos en el congelador durante 4 ó 5 horas como mínimo. Para servir, pueden decorarse con una juliana de naranja hecha con la cáscara confitada o coronados con nata montada.