

	Pilar Palomo
	8-10
	25 minutos aprox. (más reposo)
	200gr de Galletas napolitanas (o galletas María) 80gr de Mantequilla 1L de Leche entera 8 Yemas de Huevo 45gr de Maicena 200gr de Azúcar blanco La piel de un limón (sin la parte blanca) 2 ramas de Canela 8 hojas de Gelatina neutra Azúcar moreno o canela en polvo para decorar

Hola! Cuando vimos esta receta que Pilar publicó en nuestro grupo de Facebook ([pincha aquí para unirte](#)) nos llamó mucho la atención por la buenísima pinta que tenía, y no dudamos ni un

segundo en pedirla la receta para poder compartirla aquí con vosotros.

Nos gusta mucho la [crema catalana](#), y las tartas sin horno, con lo cual, apuntamos una nueva receta a nuestra lista de pendientes por hacer. Ay! nos faltan días para preparar todo lo que queremos probar! Son tantas las cosas que nos apetecen hacer, que no sabemos por donde empezar...

1. Forramos un molde de 18-22cm con papel de horno, o forramos la base sólo y pulverizamos con espray antiadherente alrededor.

2. Para hacer la base de galletas, equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol las galletas y trituramos con velocidad 12 durante dos minutos aprox. y si es



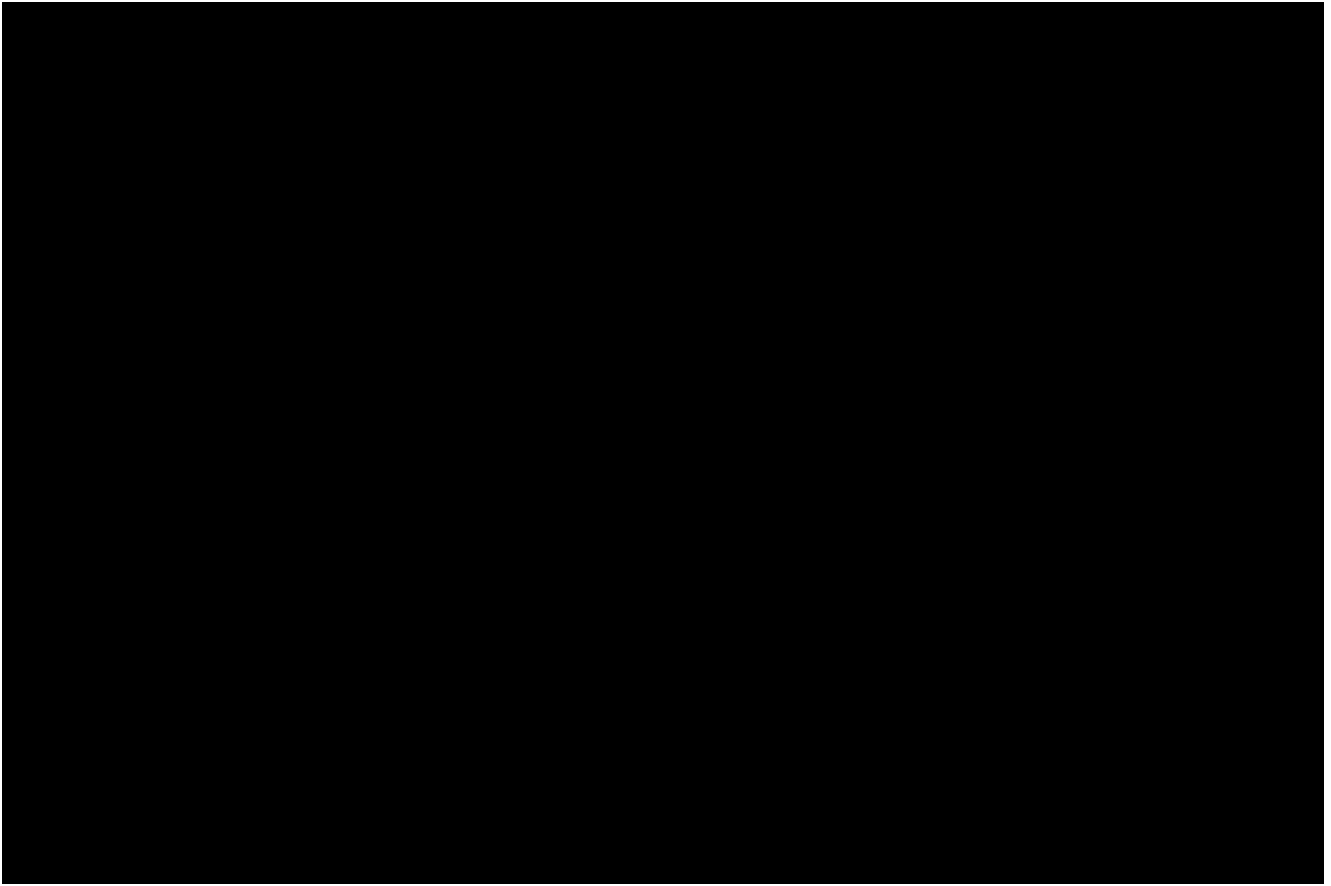
6. Calentamos en el microondas los 250gr de leche reservados. Escurremos bien la gelatina ya hidratada y la añadimos a la leche caliente. Mezclamos bien y reservamos.

7. Programamos velocidad 4, 2 minutos y mientras avanza el programa, vamos añadiendo por el bocal la leche mezclada con la gelatina.



8. Retiramos de la mezcla la piel de limón y las ramas de canela. Incorporamos a la base de galletas que tenemos refrigerada; lo haremos pasándolo por un colador para evitar que caigan restos. Damos unos golpecitos al molde sobre la encimera, para que así se eliminen posibles burbujas. Refrigeramos o congelamos.

9. La tarta tardará en cuajar 12 horas. La decoraremos ya cuajada, con azúcar moreno que quemaremos con un soplete, espolvoreando canela molida y azúcar moreno.





RecetasCuisine

8-10

40 minutos aprox. (más reposo)

amiga la yema.

Y vosotros, con qué receta os gusta aprovecharlas? Nos podéis contar, y os leemos en comentarios.

1. Precalentamos el horno a 180 , con calor arriba y abajo.

2. Lo primero que haremos, será montar las claras a punto de nieve. Para realizar esta técnica con éxito, es importante que el bol esté limpio, seco, y sin nada de grasa; y que a la hora filtrar las claras, no se nos cuele nada de yema. Para hacerlo, damos un minuto por cada clara, en este caso, son 5, y a adimos una pizca de sal para estabilizar. Si finalizado el tiempo viéramos que hace falta, podemos a adir algunos segundos más. Nuestro objetivo es que las claras estén espumosas, no pretendemos que se forme un merengue firme, por lo tanto, tampoco abusaremos del tiempo al batir.

Equipamos el robot con el batidor, ponemos en el bol las claras y una pizca de sal. Programamos con velocidad 7, 5 minutos sin tapón. Cuando veamos que empiezan a espumar, a adimos por el bocal, poco a poco, el azúcar.



3. Mientras, mezclamos en un recipiente la harina, el cacao, y una pizca de sal.

4. Cuando las claras estén a punto de nieve, quitamos el batidor. A adimos poco a poco la mezcla de harina y cacao, y con la espátula, mediante movimientos envolventes y con suavidad, vamos mezclando. Procuraremos que los movimientos al mezclar no sean ni rápidos ni agresivos, para que no se bajen las claras y así no se pierda el aire que se crea al montarlas. Esto hará que nuestro bizcocho suba y esté esponjoso. Ha de quedar una mezcla homogénea, con todo bien

integrado.

5. Pasamos la mezcla a un molde alargado, tipo plumcake. Yo he utilizado uno de silicona, y no ha hecho falta, pero si no



RecetasCuisine

4

5 minutos (aprox.)

300gr de Mango congelado en trozos

125gr de Yogur griego natural

1 chorrito de Miel pura

menos cualquiera de los comprados, y con la tranquilidad de saber que no me estoy saliendo de la senda que me de mi objetivo, que, por cierto, va viento en popa!

Os animo a probarlo, y también os mando fuerza para seguir adelante si como yo, estáis intentado deshaceros de esos kilos de más que tanto nos molestan. Seguro que lo lograréis, y sin torturas, comiendo de todo y bien, de una forma consciente, llegarán los resultados.

Para hacer esta receta, yo he utilizado una bolsa de mango que venden ya troceado y congelado. Pero si lo hacéis con fruta fresca, tendréis que trocearla en dados y necesitaréis congelarla al menos el día antes.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol el mango congelado y en trozos, el yogur, y un chorrito de miel. Programamos velocidad 10, y pasados unos segundos, aumentamos a velocidad 12. Continuamos hasta que esté triturado y con un aspecto cremoso. A mi me la llevado un minuto y medio.



2. Servimos las raciones al momento, puesto que este helado se deshace enseguida.

3. Si nos sobra, podemos guardarlo en un táper en el congelador, y cada media hora durante 2 horas, removemos la mezcla con una cuchara, para que no cristalice y nos quede cremoso.

4. Cuando queramos comerlo de nuevo, lo sacamos unos minutos antes del congelador, para que se atempere. También podemos ponerlo en el bol y volver a triturar unos segundos, hasta dejarlo a nuestro gusto.

laboriosa y se hace prácticamente en un pesta eo. Pero para unas prisas, o para un día vago, también se puede hacer con la masa comprada en el super y nos ahorraremos tener que hacerla, pero vamos, como ya os digo, que para lo poquito que cuesta hacerla nosotros, merece la pena!

Al terminar la elaboración, encontraréis el video con la receta publicado en nuestro canal de YouTube; esperamos vuestra suscripción!

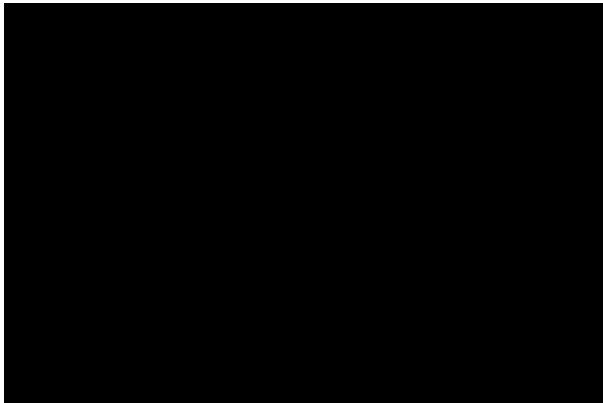
1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol todos los ingredientes, menos el agua. La mantequilla, la pondremos fría y cortada en daditos pequeños. Yo antes de hacer la receta, peso la cantidad de mantequilla, la troceo, y la guardo en la nevera hasta el momento de utilizarla. Mezclamos con velocidad 8, 1 minuto.



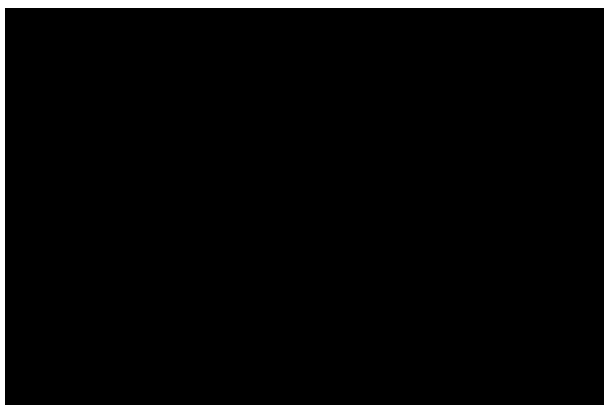
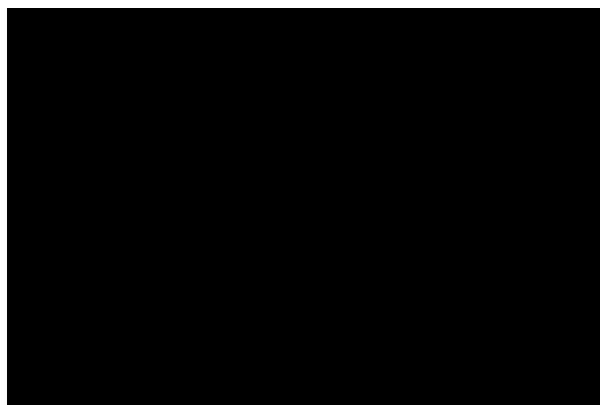
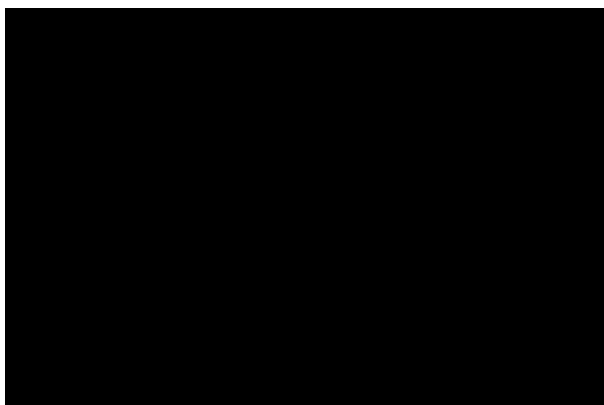
2. A adimos el agua y programamos Pastry P1. Sólo el tiempo del amasado, sin dejar levar. Si viéramos que hace falta humedad en la masa, a adimos un poquito más de agua por el bocal; sobre la marcha, mientras amasa el programa. Según nuestro tipo de harina, puede que necesitemos más o menos cantidad, ya que no todas absorben del mismo modo la humedad.



3. Hacemos una bola con la masa, la envolvemos en film y llevamos a la nevera unos 30 minutos para que coja consistencia y así, al estirla no se nos rompa.



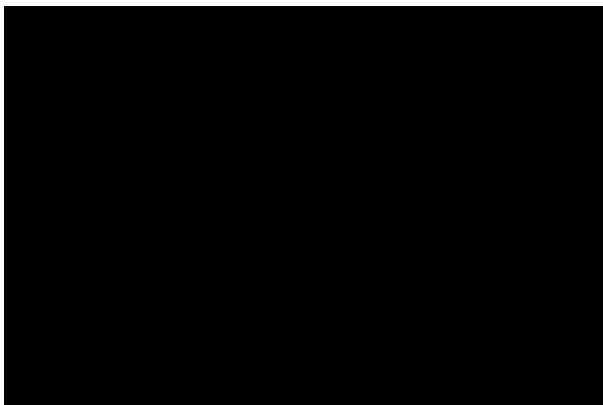
4. Sacamos la masa de la nevera, estiramos sobre una superficie ligeramente enharinada, y forramos con ella el molde donde la vayamos a hornear (para trasladarla al molde, podemos ayudarnos enrollándola con el rodillo). Presionamos suavemente con los dedos, ajustando la masa al molde.



5. Para retirar la masa sobrante, podemos emplear un cuchillo; o también, podemos pasar el rodillo por los bordes cortando la masa con el filo del mismo si le tuviera.



6. Con un tenedor, pinchamos toda la superficie de la base. Ponemos papel de plata sobre la masa, y cubrimos con legumbres secas. Debemos poner este peso para que la masa no suba al hornearla. Estas legumbres, una vez frías, las podemos guardar en un tarro para utilizarlas con este mismo fin en otras recetas similares.



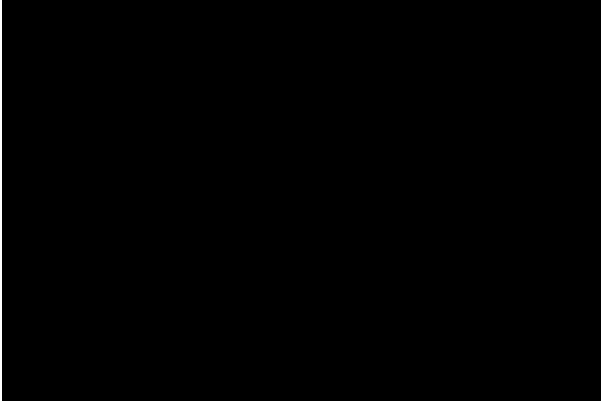
7. Con el horno precalentado 190 , metemos la masa y cocinamos 15 minutos. Sacamos del horno, dejamos que enfríe unos minutos y retiramos el papel de plata con el peso.

8. Horneamos de nuevo, esta vez ya sin las legumbres, durante 5 minutos. Sacamos del horno y dejamos que la masa se enfríe antes de poner el relleno.

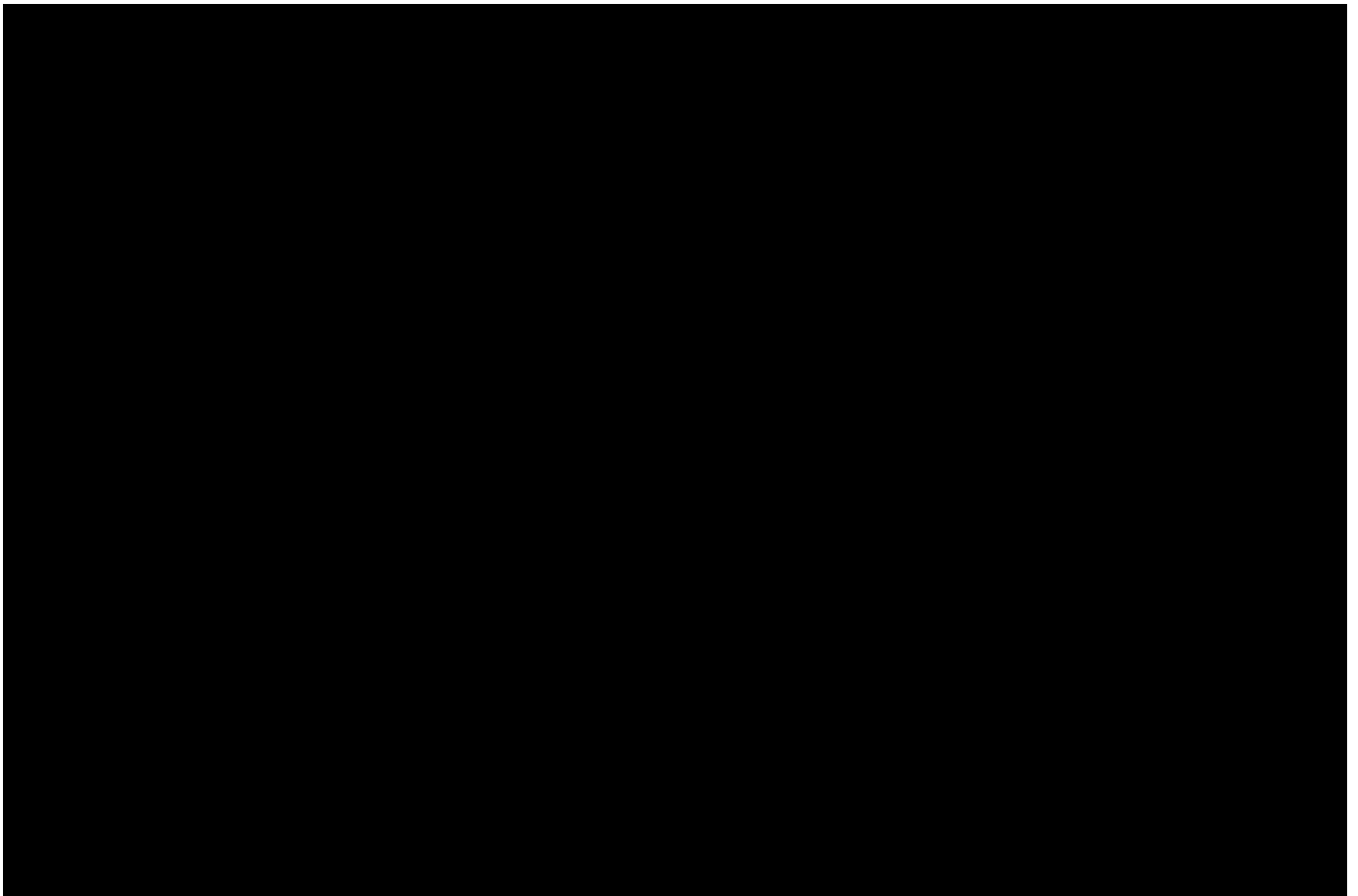
1. En un bol amplio, batimos muy bien los huevos, durante varios minutos. Agregamos la nata y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea. A adimos una pizca de sal, no mucha, ya que los ingredientes del relleno ya le aportan; y si queremos,

podemos poner también pimienta molida en cantidad al gusto.

2. Repartimos el jamón en taquitos y el queso sobre la masa, regamos con la mezcla de huevos y nata y horneamos a 180 durante 30 minutos aprox. o hasta que el queso dore. El tiempo, dependerá de nuestro tipo de horno.

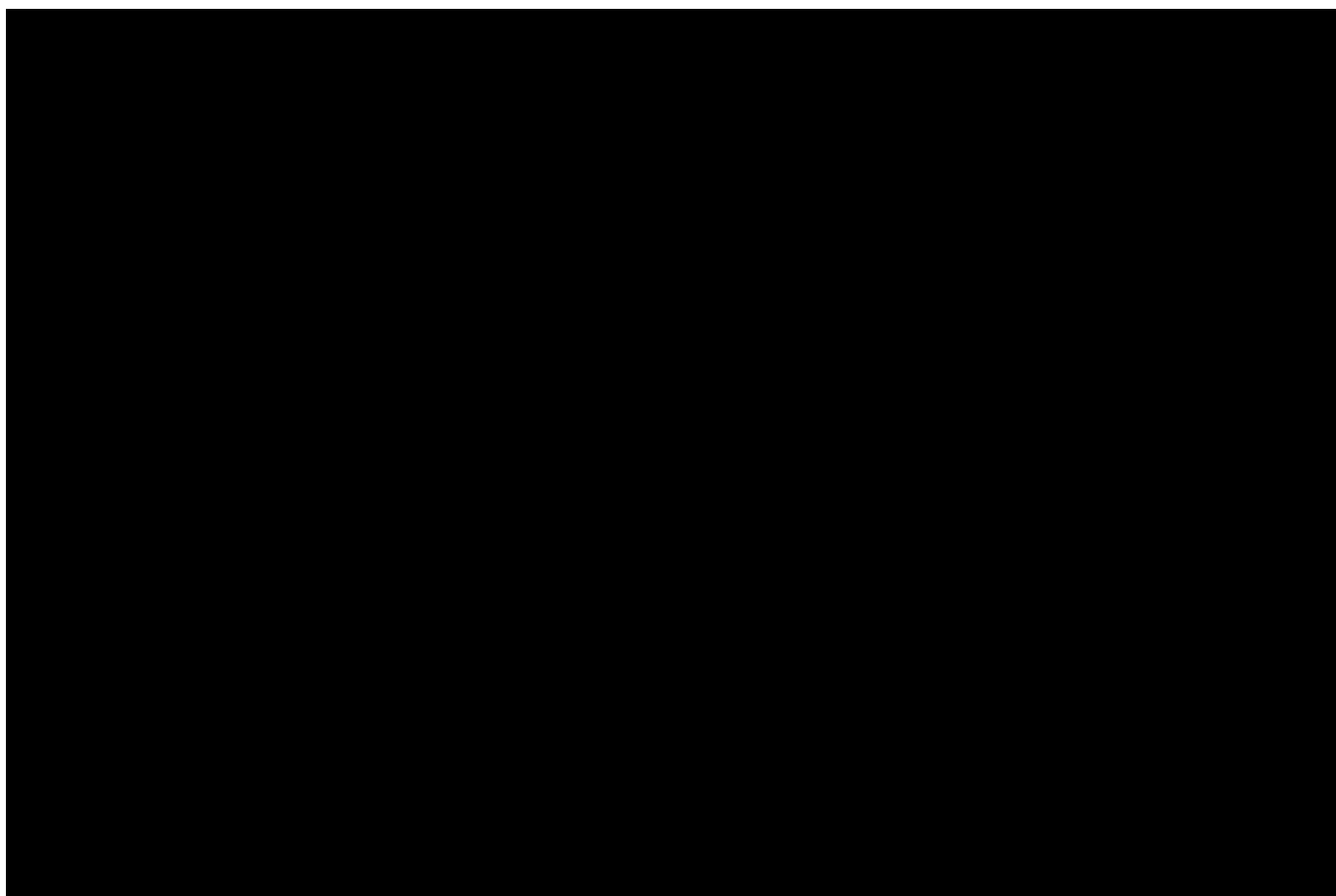


3. Cuando esté listo, sacamos del horno y dejamos reposar unos minutos antes de partir las raciones. Así tomará más consistencia, y no se nos desmoronará al meter el cuchillo.



Es una plato que podemos tomarlo caliente, templado o frío; como más nos guste.

Dentro video!!



	Gabriel
	8-10
	40 minutos (aprox.)

	20gr de Pan rallado 24 Langostinos crudos pelados 12 Rebanadas de pan 2 Huevos 2 dientes de Ajo pequeños 1 pizca de Orégano 1 pizca de Perejil 1 pizca de Pimienta 1 pizca de Sal 1 pizca de Aceite de oliva
--	---

Hola! [Gabriel](#)

4. Sacamos el pan, extendemos una cucharada del relleno que tenemos en la nevera y ponemos un langostino salpimentado encima. Horneamos 10-15 minutos y vamos mirando, vigilando que no se nos queme. Servimos templado o caliente.

Podemos dejar el pan tostado y la mezcla preparada con antelación, y así los hacemos cuando deseemos.

[Ana Sevilla](#)