

Cazuelita de pisto



Ingredientes:

- 1/2 Calabacín.
- 1/2 Berenjena.
- 1/4 Pimiento Rojo.
- 1/4 Pimiento Verde.
- Tomate frito.
- Ajo.
- Aceite de oliva.
- Albahaca.
- Sal y pimienta.

Preparación:

Prepararemos las cazuelitas en un plato o bandeja de presentación. Seleccionaremos medio calabacín, media berenjena, un cuarto de pimiento rojo y verde, una pizca de aceite de oliva, sal y pimienta. Un poco de ajo si es necesario y albahaca para los más atrevidos y tomate frito. Es importante prestar atención al corte y de hacerlo muy pequeño. Cuando estén todos cortados los saltearemos en una sartén empezando con los pimientos durante 5 minutos, seguido de las berenjenas y los calabacines. Rehogaremos el conjunto 10 minutos incorporando el tomate y la albahaca. Rectificar el aliño de sal y pimienta. Rellenar las tartaletas en caliente y servir.

Cazuelita de naranja y calabaza



Ingredientes:

- 2 Naranjas.
- 1/4 Nata montada.
- Mermelada de calabaza.

Preparación:

Refrescante para terminar una comida o para una merienda, y sencilla de realizar.

Con el zumo reducido a la mitad de dos naranjas y mezclado con un cuarto de nata montada, rellenaremos las cazuelitas previamente untadas de mermelada de calabaza.

Terminaremos con 1/2 cucharada de mermelada sobre la montaña de nata decorada con la ralladura de naranja para darle más perfume y sorprender a nuestros invitados.

Cucharita de gambas al ajillo



Ingredientes:

- 12 Gambas.
- 1 ó 2 Guindillas (al gusto).
- 2 Dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Preparación:

Muy divertida y atrevida, realizaremos unas gambas al ajillo, pelando unas colas de gambas y realizando un alajillo clásico, es decir, sofriendo en abundante aceite de oliva virgen extra dos dientes de ajo laminados finamente con una guindilla o dos. Incorporaremos las docenas de colas y dejaremos un minuto.

Rellenaremos rápidamente las cucharillas con las gambas y un poco por supuesto de aceite picante. Servir de inmediato.

Cucharita de manzanas asadas



Ingredientes:

- 4 Manzanas.
- Mantequilla.
- Nata montada sin azúcar.

Preparación:

Para una tarde de frío, y para entrar en calor, le ofrecemos unacucharita de tarta de manzana, pelando 4 manzanas quitándole las pepitas y partiéndolas por la mitad. Las cortaremos de una finura extrema, asándolas en una tarrina untada de mantequilla a 170°C durante 1 hora y 30 min aproximadamente.

Cuando pase este tiempo y las manzana están doradas, las enfriaremos un poquito y las cortaremos para rellenar las cucharitas. Acompañaremos de nata montada sin azúcar.

Platillo de escalivada



Ingredientes:

- 1/2 Pimiento Rojo.
- 1/2 Pimiento Verde.
- 1 Cebolla tierna.
- 1/2 Berenjena.
- Anchoas.
- Ajos y perejil.
- Aceite de oliva Virgen Extra Arbequina.
- Romero y tomillo.
- Sal.

Preparación:

Hornearemos en una bandeja medio pimiento rojo y verde, una cebolla tierna, media berenjena con un poco de romero y tomillo. Todo sazonado de sal y aceite de oliva virgen extra Arbequina. A 180°C durante 1 hora. Dejaremos reposar y enfriar. Pelaremos los pimientos, las berenjenas, la cebolla y cortaremos en juliana del mismo grosor. Volver a sazonar. Rellenaremos los platillos acabando con un lomito de anchoas y unos ajos picados y perejil.

Platillo de arroz con leche



Ingredientes:

- 1/2 L leche entera o de soja.
- 1 Limón.
- Canela en rama.
- 1/4 de vaina de Vainilla.
- 100g Arroz grano redondo.
- 80g Azúcar.
- 1 Cucharada sopera de Nata Montada.

Preparación:

Realizaremos un rico arroz con leche y para ellos empezaremos en infundir medio litro de leche entera o de soja para los intolerante, con unas pieles de limón, canela en rama y un cuarto de vaina de vainilla. Incorporar 100g de arroz de grano redondo y cocer a fuego lento removiendo de vez en cuando. Cuando el arroz esta cocido, añadir los 80g de azúcar. Cocer durante 10 minutos más y enfriar.

Le incorporaremos una cuchara sopera de nata montada y rellenaremos las tartaletas.

Servir bien frío.

Conchita de berberechos y calabaza



Ingredientes:

- 1 lata de berberechos.
- 150g de calabaza.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal.
- Ralladura de limón.

Preparación:

Para un rico aperitivo marino con berberechos y una crema de calabaza elaborada sencillamente con 150gr de calabaza, 2 cucharadas sopera de agua, sal y aceite de oliva virgen extra. Es importante de guardar todo el sabor de la calabaza. Coceremos el conjunto sin el aceite de oliva en la thermomix a velocidad 3 en calor durante 16 minutos. Pasado este tiempo triturar a velocidad máxima. Añadiremos el aceite para darle más cremosidad. Enfriar.

Rellenaremos las tartaletas con la crema espesa y los berberechos encima y unas ralladura de limón.

Conchita de chocolate blanco y escama negra



Ingredientes:

- 1/4 L leche entera.
- 1 vaina de Vainilla.
- 3 Yemas de huevo.
- 50g azúcar.
- 100g Chocolate blanco en pastilla para fundir.
- 100g chocolate negro en pastilla para fundir.

Preparación:

Para la realización de esta receta se necesita una buena crema pastelera y para ello tendremos que hervir 1/4 de litro de leche entera con una vaina de vainilla y mezclarla a 3 yemas batidas previamente con 50g de azúcar. Cocer a fuego fuerte hasta ebullición y bajar la temperatura dejándola 10 minutos más en el fuego. Retiraremos la crema en un bol mezclándole 100g de chocolate blanco. Mezclar hasta que se funda totalmente el chocolate.

Rellenaremos con la ayuda de una manga pastelera las conchitas de la crema de chocolate blanco y cubriremos de escamas de chocolate previamente preparadas. Para ello, fundiremos 100g de chocolate negro y lo estiraremos encima de papel film realizando unas lágrimas muy finas. Servir todo muy frío.

Tartaleta cuadrada de higos con chocolate



Ingredientes:

- 1/4 L leche entera.
- 1 vaina de Vainilla.
- 3 Yemas de huevo.
- 50g Azúcar.
- 30gr de harina de trigo.
- 1/4 L. de Nata montada.
- 4 higos.
- 100g chocolate negro.

Preparación:

Para la realización de esta receta se necesita una buena crema pastelera con un cuarto de litro de leche entera, tres yemas de huevos batidos, con 50gr de azúcar y 30gr de harina de trigo. Mezclaremos con la leche caliente y coceremos al fuego hasta obtener una ebullición suave. Batiremos durante 10 minutos y retirar. Enfriaremos rápidamente. Le mezclaremos 1/4 de litro de nata montada para darle más cremosidad.

Terminaremos la presentación de la tartaleta cuadrada con unos gajos de higos y unas escamas de chocolate previamente preparadas, para ello fundiremos los 100g de chocolate negro y lo estiraremos encima de papel film realizando unas lágrimas muy finas.

Y listas para servir.

Tartaleta cuadrada de alcachofas con jamón ibérico



Ingredientes:

- Alcachofas MINI.
- Jamón Ibérico en virutas.
- 12/16 gambas.
- Mayonesa.
- Zumo de limón.
- Salsa de soja.
- Cebollino.
- Aceite de Oliva Virgen.
- Ajo laminado.

Preparación:

Salteamos las gambas peladas con unas gotas de aceite de oliva. Rellenaremos las tartaletas con una mayonesa previamente mezclada con zumo de limón y salsa de soja. Añadiremos dos alcachofas mini, 2 gambas y unas virutas de jamón ibérico. Terminar con cebollino cortado finamente y servir.

Vol au vent de chistorra, bacon & espárragos



Ingredientes:

- 250g Chistorra y/o Longaniza.
- 250g Tiras de Bacon.
- 200g de puntas de Espárragos Trigueros.
- 2 cebollas en juliana.

Preparación:

Cortar las dos cebollas en juliana y freir a fuego medio en sartén con aceite de oliva y sal para que vaya soltando el agua y se haga muy tierna.

Cortar a trocitos la longaniza y la salteamos en sartén, hacemos lo mismo con el bacon y las puntas de espárrago.

Antes de rellenar los vol au vent, meterlos unos minutitos al horno para que queden crujientes, y rellenamos primero una capa de cebolla, otra capa de bacon y otra de longaniza. En la parte de arriba un poco de todos los ingredientes juntos decorando.

Rico, rico.

Vol au vent de patata, cheese & bacon



Ingredientes:

- 150g Tiras de Bacon.
- 200g Tiras de Jamón York.
- 6 Patatas pequeñas.
- 200 ml de nata para cocinar.
- 1 huevo.
- Queso rallado.
- Orégano.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación:

Lavar las patatas bien y cocerlas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Escurrir las patatas y cuando pierdan el exceso de calor, pelarlas y cortarlas en medias rodajas.

Freír en una sartén el bacon y el jamón york hasta que esté doradito. Incorporar el brick de nata líquida para cocinar, sal, el huevo y mezclarlo todo bien, tenerlo a fuego medio unos 6 u 8 minutos (hasta que la nata coja un tono más crudo).

Rellenar los 6 vol au vent con una capa de patata y queso rallado debajo, luego un poco del bacon con nata, otra capa de patata y otra de bacon con nata y espolvorear queso rallado por encima para gratinar.

Calentar el horno y cocinar a potencia 60° unos 5 minutos. Servir bien calientes.

Vol au vent pizza mediterránea



Ingredientes:

- 1 Calabacín.
- 150g Champiñones en láminas.
- 9 Tomates cherry.
- 2 Tomates grandes.
- 200g Tacos de jamón york.
- 1 Cebolla picada.
- Queso rallado
- Orégano.
- Azúcar.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación:

Preparamos el tomate frito primero, rallamos los tomates y en una sartén al fuego con un par de cucharadas de aceite y una pizca de sal, lo vamos cocinando y a su vez removemos bien. Cuando esté casi frito poner una puntita de una cuchara de azúcar, remover y ya tenemos el tomate frito casero listo.

Cortamos las verduras; calabacín y champiñones a láminas, tomates cherry por la mitad y cebolla bien picada, pasamos todo unos 3 minutos por el micro para precocer la verdura con aceite y sal (si no dispone de micro saltar en sartén).

Rellenamos con una cucharada sopera de tomate frito el fondo del volován, añadimos las verduras pochadas al micro y los tacos de jamón york y terminamos con un espolvoreo abundante de queso rallado y orégano.

Precalentamos el horno a 90° unos 10 minutos y metemos los vol au vent a 60° el tiempo justo para que se dore un poco y el queso rallado quede fundido. Los sacamos y listos como llegados de Italia... mamma mía!

Vol au vent de morcilla con sombrero de codorniz



Ingredientes:

- 6 Morcillas de arroz.
- 6 Huevos de codorniz.
- Aceite
- Sal.

Preparación:

Sacar de la tripa las morcillas, saltear en una sartén con aceite y sal a fuego medio unos minutos y cuando esté todo bien doradito, reservamos.

Hacemos los huevos de codorniz fritos en sartén con bastante aceite templado (un truco para abrir los huevos de codorniz es cortar la parte superior con un cuchillo afilado) y vamos apartando en un plato los huevos hasta tenerlos todos fritos.

La presentación es muy sencilla, rellenar los vol au vent de morcilla y colocar encima el huevo frito a modo de sombrero.

Puedes dejarlos una horita antes de comer listos y 10 minutos antes de servirlos, al horno a 60° unos 5 minutos y se quedarán crujientes.

Vol au vent de gulas al ajo



Ingredientes:

- 200g gulas frescas.
- Ensalada de lechugas variadas (gourmet).
- 100g Champiñones Laminados.
- 1 cuña queso Brie.
- 2 dientes de ajo laminado.

Preparación:

Salteamos las gulas con los ajos laminados al fuego con aceite y sal. Dejar enfriar.

Hacer lo mismo con el champiñón y dejar enfriar.

Cubrimos el fondo de los vol au vent con las lechugas variadas, añadimos unos taquitos de queso Brie, champiñones y terminamos con una ración abundante de gulas por arriba.

Deliciosos.

Mini vol au vent de berenjena y pimiento



Ingredientes:

1/2 kg. de tomates

1 pimiento verde

1 berenjena

1 cebolla

Aceite de oliva y sal

Preparación

Se pelan los tomates y se fríen con abundante aceite y sal.

Se corta la cebolla en trozos pequeños y se fríe. Lo mismo sucede con el pimiento verde y la berenjena.

Cuando todos los frutos y hortalizas están fritos se rehogan juntos durante varios minutos y lo dejamos que se quede templado.

Es el momento de rellenar los mini vol au vent y degustarlos.

Mini vol au vent de calabacín y cebolla



Ingredientes:

- 1/2 kg de calabacín.
- 1/4 kg de cebolla tierna (mejor que seca).
- 2 huevos.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Preparación:

Cortar la cebolla tierna en aritos finos y el calabacín en rodajas (ni muy finas ni muy gruesas) y en una sartén alta echamos un buen chorro de aceite de oliva (no excesivo porque este aceite será el que quedará finalmente). Cuando esté caliente, vertemos las rodajas de calabacín y sazonamos, el fuego debemos mantenerlo bajo para dar tiempo a esta verdura a perder su agua y a cocinarse lentamente. La cebolla la añadiremos cuando el calabacín haya perdido un poco de agua, al cortarla en aritos finos se cocinará antes. Dejamos que se cocine bien a fuego bajo.

Pasados 20 minutos aproximadamente procedemos a agregar los huevos. Cascamos, los echamos sobre los ingredientes y una vez en la sartén mezclamos todo con cuidado de no romperlos hasta que veamos los huevos cuajados. Rectificamos de sal y dejamos que se le vaya un poco el calor antes de rellenar los mini vol au vent.

Mini vol au vent de tortilla al horno



Ingredientes:

150g Espárragos trigueros.

100ml Crema de nata.

Queso Parmesano rallado.

1 Cebolla en juliana / picada / rallada.

1 Huevo grande.

Aceite y sal.

Preparación:

Cortar la cebolla en juliana y freír a fuego medio en sartén con aceite de oliva y sal para que vaya soltando el agua y se haga muy tierna.

A la vez, en otra sartén añadimos 2 cucharadas de aceite de oliva y sal al gusto. Salteamos los espárragos has que queden en su punto.

Batimos en un recipiente alto el huevo, la nata, sal y el queso parmesano rallado. Añadimos al resto de ingredientes, los espárragos y la cebolla fritos y remover bien para mezclarlo todo bien.

Rellenar los mini vol y hornear (sólo por arriba) unos minutos a 90° para cuajar el huevo y la nata, consiguiendo una tortilla rica, rica.

Vol au vent de carne con champiñones



Ingredientes:

- 2 Tomates grandes.
- 150g Carne picada.
- 100g de Champiñón laminado.
- Queso rallado.
- Azúcar.
- Sal y aceite de oliva.

Preparación:

Rallamos los tomates y los ponemos al fuego con un par de cucharadas de aceite y una pizca de sal, remover bien. Cuando lo veamos casi listo le ponemos una puntita de cucharilla de azúcar, remover y ya tenemos el tomate frito listo (Se pueden hacer con tomate frito de bote).

Salteamos con aceite y sal los champiñones laminados y cuando estén al dente los apartamos.

Salteamos la carne picada con aceite y una pizca de sal unos minutos (que no llegue a estar hecha del todo) y apartamos.

Colocamos en el fondo de cada mini vol au vent una cucharada de tomate frito, añadimos los champiñones, la carne picada y terminamos con un espolvoreo abundante de queso rallado.

Precalentamos el horno a 90° unos 10 minutos y metemos los mini vol au vent a 60° el tiempo justo para que se dore un poco y el queso rallado quede fundido. Los sacamos y hechos como la mía mamma!

Mini Vol au vent de escalivada a la mar



Ingredientes:

- 1 Pimiento grande rojo.
- 1 Cebolla.
- 1 Berenjena.
- 1 Tomate.
- 100g Puntas de espárragos.
- 12 Salmuelas o anchoas.
- 2 Dientes de ajo.
- Sal.
- Aceite de oliva virgen.

Preparación:

Asar la berenjena, el pimiento y la cebolla en una bandeja al horno a 160°. Pasados unos 15-20 minutos introducir el tomate (ya que requieren menos tiempo de cocción) aprovechar que se abre el horno para dar una vuelta a las hortalizas. Apagar el horno a los 35-40 minutos (comprobar que esté todo asado). Sacar y envolver (papel de periódico) la bandeja y dejar templar para poder pelarlo todo.

Saltear los espárragos a fuego medio en sartén con una pizca de sal. Cuando estén dorados apagar el fuego y reservar. Peladas todas las hortalizas y retiradas las semillas de los pimientos, cortar en tiras a lo largo y añadir los dientes de ajo picados, un buen chorro de aceite de oliva y la sal.

Para montar los mini vol au vent, los rellenamos con la escalivada, pinchamos para dar color una punta de espárrago triguero y colocamos una salmuela enrollada.... listo para degustar templado (un par de minutos al horno).

Mini vol au vent cóctel de caviar



Ingredientes:

- 1 Lechuga iceberg.
- 150g Langostino cocido.
- 100g Surimi fresco rallado / Palitos de cangrejos.
- 1 tarro de sucedáneo de caviar.
- Salsa rosa.
- Sal.

Preparación:

Corta la lechuga en juliana y colocarla en un vol grande.

Corta los langostinos en trocitos muy pequeños, añadir el surimi fresco rallado y mezclar todo bien con la salsa rosa y una pizca de sal.

Para emplatar los mini vol au vent, ponemos en la base del plato la lechuga, seguidamente rellenamos los mini vol au vent con la mezcla de salsa rosa y terminamos poniendo una cucharada pequeña de sucedáneo de caviar.

Mini vol au vent de jamón y pimiento picante



Ingredientes:

- 12 Pimientos verdes picantes.
- 1/2 Pimiento rojo.
- 150g Jamón a tiras.
- 1 cebolla en juliana.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación:

Cortar la cebolla en juliana y freir a fuego medio en sartén con aceite de oliva y sal para que vaya soltando el agua y se haga muy tierna.

Cortar el medio pimiento rojo a tiras finas y saltearlo unos minutos. Saltear a fuego medio los pimientos verdes hasta verlos hechos y darles al final un golpe de fuego fuerte para tostarlos un poco.

Cortar el jamón a tiras y reservar.

Antes de rellenar los vol au vent, meterlos unos minutos al horno para que queden crujientes, y rellenamos primero una capa de cebolla, otra capa de jamón con pimientos rojos y arriba un pimiento verde picante para finalizar la decoración.

Mini vol au vent al ajillo de gambas



Ingredientes:

- 250g de gambas (fresca o congelada).
- 2 dientes de ajo.
- 1/2 guindilla.
- 1/2 vaso de aceite de oliva.
- 1 cucharada de espesante (tipo MAIZENA).
- Sal.

Preparación:

Las gambas mejor si son frescas más bien pequeñas. Si no se consiguen frescas, pueden utilizarse congeladas pero hay que escurrirlas muy bien al descongelarlas e incluso secarlas con papel de cocina.

Pelar y filetear los ajos. Cortar media guindilla.

Colocar el aceite a calentar y saltear la media guindilla y los ajos a fuego medio hasta que comiencen a dorarse. Añadir entonces las gambas y un poco de sal y dejar unos minutos dando vueltas en la sartén.

En este caso (tener que rellenar los mini vols), retiramos de la sartén casi todo el aceite y añadimos una cucharadita de espesante (tipo Maizena), ligar todo.

Rellenamos los mini vol au vent y listos para comer calentitos. ¡¡Que aproveche!!

Mini vol au vent de trufa & fresa



Ingredientes:

Para la trufa:

400ml de nata para montar.
200g de chocolate fondant.
1 sobre de azúcar avainillado.

Para la fresa:

200g de nata para montar.
1/3 de 1 sobre de gelatina de fresa.

Preparación:

El día antes preparamos la trufa y la fresa:

Ponemos los 200 ml de nata al fuego (y reservamos los otros 200 ml de nata), cuando empiece a hervir añadir el chocolate fondant troceado, removemos muy bien hasta que se disuelva y dejamos enfriar hasta el día siguiente que montaremos los mini vol au vents en el frigorífico.

Cuando vayamos a montar la trufa (ya fría la mezcla) la ponemos en un recipiente alto (meter el recipiente 1/2h antes de usarlo en el congelador), añadir medio sobre de azúcar avainillado y los otros 200 ml de nata y procedemos a montar la trufa. Reservamos en el frigo.

Para la fresa, ponemos la nata muy fría a montar y vamos añadiendo poco a poco la gelatina de fresa. Cuando este bien montada, reservamos.

Montaremos los mini vol au vent con manga pastelera y decorando al gusto.

Mini vol au vent blanco y negro



Ingredientes:

- 1/2 Pastilla de chocolate fondant.
- 1 Tarro de fideos de chocolate.
- 1 Plátano maduro.
- 100g Coco en polvo.

Para la trufa:

- 400ml Nata para montar.
- 200g Chocolate fondant.
- 1 Sobre de azúcar avainillado.

Preparación:

El día antes preparamos la trufa: Ponemos 200 ml de nata al fuego, cuando empiece a hervir añadir el chocolate fondant troceado, removemos muy bien hasta que se mezcle con la nata y dejamos enfriar hasta el día siguiente en el frigorífico.

Cortamos en rodajas el plátano. A su vez fundimos media pastilla de chocolate al baño María y cuando esté fundido completamente, hundiremos las rodajas de plátano en el chocolate líquido y espolvoreamos coco rallado por encima. Dejamos enfriar y ya tenemos preparada la decoración.

Sacamos la mezcla del día anterior del frigorífico y la ponemos en un recipiente alto (meter el recipiente 1/2h antes de usarlo en el congelador), añadir medio sobre de azúcar avainillado y los otros 200 ml de nata y procedemos a montar la trufa con la batidora de barillas.

Montaremos los mini vol au vent con la trufa con la manga pastelera y espolvoreamos el fideo de chocolate. Terminamos la decoración pinchando en la trufa las rodajas de plátano bañadas en chocolate y coco.

Mini vol au vent con frutas



Ingredientes:

- 1/4L Leche
- 2 Huevos (sólo las yemas)
- 50g Azúcar
- 25g Harina fina de maíz (tipo MAIZENA)
- 25g Azúcar avainillado
- 1 Palo de canela en rama
- 1 Pastilla de Chocolate fondant
- Frutas de temporada (o confitadas)

Preparación:

Ponemos la crema pastelera en un cazo a calentar con la leche y el palo de canela en rama para aromatizar hasta que hierva.

En otro cazo, mezclamos las yemas de los huevos con el azúcar y el azúcar avainillado. Una vez lo hayamos agitado bien, introducimos la harina de maíz y seguimos mezclando bien la crema hasta poner el cazo en el fuego. Añadimos a la crema, la leche aromatizada bien caliente pasada por un colador y vamos moviendo y mezclando constantemente. Cuando arranque el primer hervor, apartamos la crema del fuego. Hay que seguir removiendo de vez en cuando hasta que se enfríe.

Por otro lado fundimos la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté líquido ponemos un poco de chocolate en cada vol au vent y el resto del chocolate lo dejamos al baño maría. Seguimos con la receta, poniendo sobre el chocolate la fruta de temporada que más te guste (fresas, plátanos, kiwis, uvas, manzana, naranja, etc) a trozos pequeños y rellenamos con unas cucharadas de crema pastelera por encima de la fruta.

Terminamos la decoración del postre con unos hilos de chocolate líquido.

Mini vol au vent de chocolate y crema pastelera



Ingredientes:

- 1/4L de Leche.
- 2 Huevos (sólo las yemas).
- 50g Azúcar.
- 25g Harina fina de maíz (tipo MAIZENA).
- 25g Azúcar avainillado.
- 1 Palo de canela en rama.
- 1 Pastilla de Chocolate fondant.
- 1 Tarro de bolitas de colores.

Preparación:

Ponemos la crema pastelera en un cazo a calentar con la leche y el palo de canela en rama para aromatizar hasta que hierva.

En otro cazo, mezclamos las yemas de los huevos con el azúcar y el azúcar avainillado. Una vez lo hayamos agitado bien, introducimos la harina de maíz y seguimos mezclando bien la crema hasta poner el cazo en el fuego. Añadimos a la crema, la leche aromatizada bien caliente pasada por un colador y vamos moviendo y mezclando constantemente. Cuando arranque el primer hervor, apartamos la crema del fuego. Hay que seguir removiendo de vez en cuando hasta que se enfríe.

Una vez fría u como es espesa a cucharadas llenamos los Mini vol au vent casi hasta arriba y los reservamos.

Por otro lado fundimos la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté líquido rellenamos los mini vol au vent con chocolate líquido hasta arriba (con cuidado de no derramarlos).

Antes de que enfríe el chocolate, terminamos la decoración del postre con unas bolas de chocolate de colores.

Mini vol au vent "bombón Cocomochoco"



Ingredientes:

- 1 Pastilla de Chocolate fondant.
- Mermelada de naranja amarga.
- Coco rallado.

Preparación:

Rellenar los 12 mini vol au vent con la mermelada de naranja amarga (hasta la mitad).

Fundir la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté completamente líquido vamos rellenando uno a uno y al terminar rematar la decoración con coco rallado.

Sorprende lo riquísimos que están.

Sugerencia:

En lugar de mermelada de naranja amarga, se pueden hacer con otros sabores: fresa, albaricoque, frambuesa, melocotón...

Se puede hacer la receta con chocolate blanco y mermelada de fresa.

Mini vol au vent "Choconueces"



Ingredientes:

- 1 pastilla de Chocolate foundant.
- 100g de Mantequilla.
- 100g de Azúcar.
- 300g de Nueces peladas.

Preparación:

Se reservan unos 50 gramos de nueces para la guarnición del turrón mientras que el resto se trocean a trocitos muy pequeños.

Se ponen el chocolate y la mantequilla en un cazo y se calienta, procurando que no hierva, hasta que el chocolate y la mantequilla queden completamente deshechos y mezclados. Es importante remover haciendo forma de ocho ya que es la forma de asegurar que no se peguen.

Cuando el chocolate está listo se aparta del fuego y se incorpora el azúcar removiendo bien para que se deshaga. Y luego las nueces a trocitos pequeños.

Preparamos los mini vol au vent y rellenamos con la masa hasta arriba. Inmediatamente se colocan las nueces que hemos reservado anteriormente para el adorno, bien colocadas encima del turrón y dejar reposar durante un par de horas.

Listo un turrón distinto para las próximas navidades.

Tartaleta de gulas & brie al huevo



Ingredientes:

- 200g Gulas frescas.
- Ensalada de lechugas variadas (gourmet).
- 1 Cuña queso brie.
- 2 Yemas de huevo.
- 2 Dientes de ajo laminado.
- Eneldo.

Preparación:

Salteamos las gulas con los ajos laminados al fuego con aceite y sal. Dejar enfriar.

Ponemos a cocer 2 huevos en un cazo con agua, cuando estén listos, pelarlos y separar las yemas para rallarlas. Reservar para decorar.

Cubrimos el fondo de las tartaletas con las lechugas variadas, añadimos un trozo de queso Brie que encaje en la base y seguimos con una ración abundante de gulas por arriba.

Terminamos la decoración con un espolvoreo de eneldo y yema de huevo rallado.

Deliciosas.

Tartaleta de tortilla de cebolla espárragos trigueros



Ingredientes:

- 150g Espárragos trigueros.
- 100ml Crema de nata.
- Queso parmesano rallado.
- 1 Cebolla en juliana o picada.
- 1 Huevo grande.
- Aceite
- Sal.

Preparación:

Cortar la cebolla en juliana y freír a fuego medio en sartén con aceite de oliva y sal para que vaya soltando el agua y se haga muy tierna.

A la vez, en otra sartén añadimos 2 cucharadas de aceite de oliva y sal al gusto. Salteamos los espárragos has que queden en su punto.

Batimos en un recipiente alto el huevo, la nata, sal y el queso parmesano rallado. Añadimos el resto de ingredientes, los espárragos y la cebolla fritos y removemos bien para mezclarlo todo.

Rellenar las tartaletas con la mezcla y hornear (sólo por arriba) unos minutos a 90° para cuajar el huevo y la nata, consiguiendo una tortilla rica, rica.

Tartaleta pincho campero



Ingredientes:

- 100g Chistorra.
- 100g Salchicha.
- 100g de puntas de espárragos.
- 50g de Maíz.
- 1 Lata pimiento rojo.
- Bolsa de ensalda Gourmet.

Preparación:

Salteamos por separado la salchicha y la chistorra a trocitos en una sartén a fuego medio con aceite y sal al gusto. Una vez listas las apartamos y reservamos.

En otra sartén salteamos las puntas de espárrago con aceite de oliva y sal al gusto. Una vez hechos los apartamos y los reservamos también.

Coger las mini tartaletas y poner en la base una cucharada pequeña de mayonesa, colocamos encima unos brotes de lechuga gourmet para dar color y contraste a la carne. La aderezamos con una gota de aceite y sal.

Montamos en unos palillos un trozo de salchicha, un par de puntas de espárrago, un trozo de chistorra, unos granos de maíz y un trocito de pimiento asado. Lo colocamos sobre la base de ensalada.

Gustarán y sorprenderán a toda la familia.

Tartaleta pizza vegetariana



Ingredientes:

- 1 Calabacín
- 150g Champiñones en láminas.
- 9 tomates cherry.
- 2 tomates grandes.
- 200g tacos de Jamón York.
- 1 cebolla picada.
- Queso rallado.
- Azúcar.
- Orégano
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación:

Rayamos los tomates y los ponemos al fuego con un par de cucharadas de aceite y una pizca de sal, remover bien. Cuando lo veamos casi listo le ponemos una puntita de cucharilla de azúcar, remover y ya tenemos el tomate frito listo.

Cortamos las verduras a rodajas; el calabacín, los champiñones a láminas, los tomates cherry por la mitad y la cebolla bien picada, pasamos todo unos 3 minutos por el micro para precocer la verdura con aceite y sal (si no dispone de micro saltear en sartén).

Colocamos en el fondo de cada tartaleta una cucharada sopera de tomate frito, añadimos las verduras y los tacos de jamón york y terminamos con un espolvoreo abundante de queso rallado y orégano.

Precalentamos el horno a 90° unos 10 minutos y metemos las tartaletas a 60° el tiempo justo para que se dore un poco y el queso rallado quede fundido.

Tartaleta de verduras en salsa de tomate



Ingredientes:

- 1/2 kg. de Tomates.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Berenjena.
- 1 Cebolla.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Preparación

La elaboración del pisto es muy rápido y simple.

Se pelan los tomates y se fríen con abundante aceite y sal.

Se corta la cebolla en trozos pequeños y se fríe. Lo mismo sucede con el pimiento verde y la berenjena.

Cuando todos los frutos y hortalizas están fritos se rehogan juntos durante varios minutos y lo dejamos que se quede templado.

Es el momento de rellenar las 16 tartaletas y degustarlas.

Tartaleta de calabacín, cebolla y huevo



Ingredientes:

- 1/2 kg de Calabacín.
- 1/4 kg de Cebolla tierna (mejor que seca).
- 2 Huevos.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Preparación:

Cortar la cebolla tierna en aritos finos y el calabacín en rodajas (ni muy finas ni muy gruesas) y en una sartén alta echamos un buen chorro de aceite de oliva (no excesivo porque este aceite será el que quedará finalmente). Cuando esté caliente, vertemos las rodajas de calabacín y sazonamos, el fuego debemos mantenerlo bajo para dar tiempo a esta verdura a perder su agua y a cocinarse lentamente. La cebolla la añadiremos cuando el calabacín haya perdido un poco de agua, al cortarla en aritos finos se cocinará antes. Dejamos que se cocine bien a fuego bajo.

Pasados 20 minutos aproximadamente procedemos a agregar los huevos. Cascamos, los echamos sobre los ingredientes y una vez en la sartén mezclamos todo con cuidado de no romperlos hasta que veamos los huevos cuajados. Rectificamos de sal y dejamos que se le vaya un poco el calor antes de rellenar las tartaletas.

Tartaleta Italiana



Ingredientes:

- 2 Tomates grandes.
- 200g Tacos de bacon.
- 1 Cebolla picada.
- Queso rallado.
- Azúcar.
- Sal y aceite de oliva.

Preparación:

Rayamos los tomates y los ponemos al fuego con un par de cucharadas de aceite y una pizca de sal, remover bien. Cuando lo veamos casi listo le ponemos una puntita de cucharilla de azúcar, remover y ya tenemos el tomate frito listo (Se pueden hacer con tomate frito de bote).

Colocamos en el fondo de cada tartaleta una cucharada sopera de tomate frito, añadimos las tiras de bacon, un poco de cebolla picada y terminamos con un espolvoreo abundante de queso rallado.

Precalentamos el horno a 90° unos 10 minutos y metemos las tartaletas a 60° el tiempo justo para que se dore un poco y el queso rallado quede fundido. Las sacamos y listas como llegadas de L'italia... mamma mía!

Tartaleta de gambas



Ingredientes:

- 150g Gamba pequeña pelada.
- 1 Bote de piña en almíbar pequeño.
- Surimi fresco (o palos de cangrejo).
- Corteza de limón
- Hoja de laurel.
- Salsa rosa.

Preparación:

Poner en un olla agua a calentar con un poco de sal, una hoja de laurel y un trozo de corteza de limón. Cuando rompa a hervir, añadir las gambas y las dejamos unos minutos hasta que queden blanquitas. Retirar del fuego y dejar escurrir para que enfríen (este paso puedes tenerlo preparado unas horas antes de la comida o cena). Reservar 16 gambas sin cortar a trocitos para decorar.

Cortar a trocitos muy pequeños la piña de bote y quitarle el jugo para que no agüe la salsa rosa. Mezclar en un recipiente grande las gambas troceadas, el surimi, la piña a trocitos y la salsa rosa.

Rellenar las tartaletas con la mezcla y para decorar rematamos el canapé con una gamba entera.

Un placer estas navidades!!

Tartaleta pincho vegetal



Ingredientes:

- Brócoli cocido (unos arbolitos).
- 100g de Puntas de espárragos.
- 4 Huevos de codorniz.
- 1/2 Pimiento rojo a tiras.
- 100g Bacon a tiras.
- 100g Pechuga a tiras.
- Sal y Aceite de oliva.

Preparación:

Ponemos a cocer los 4 huevos unos minutos para que queden duros. Apartar del fuego y dejar templar para quitar la cáscara y cortarlos en 4 trozos. Reservamos para el final.

Cocemos en un cazo con agua y sal el trozo de brócoli cortado a modo de pequeños arbolitos. Cuando esté cocido, le escurrimos el agua y reservamos.

Salteamos en distintas sartenes con aceite de oliva y sal, el medio pimiento a tiras, las puntas de espárragos, las tiras de bacon y las tiras de pechuga. En cuanto esté todo listo procedemos a preparar las mini tartaletas.

Colocamos en la base de la tartaleta unos arbolitos de brócoli a modo de arbustos. Y en un palillo trinchamos el resto de ingredientes: la pechuga, el bacon, los espárragos, el pimiento y el cuarto de huevo duro.

Servir en un plato con salseras al centro con diferentes salsas a vuestro gusto.

Tartaleta muñeco de patata



Ingredientes:

- 100g Guisantes cocidos.
- 100g Maíz cocido.
- 8 Tomates cherry.
- 100g de Jamón cocido dulce.
- 1/2 Kg Patatas cocidas.
- 1/2 Vaso de leche.
- 1 Hoja de laurel.
- Nuez moscada.
- Aceite.
- Sal.

Preparación:

Poner a cocer en agua con sal y la hoja de laurel, las patatas peladas. Cuando estén blandas las chafamos con el tenedor y le ponemos unas gotas de aceite de oliva. Lo mezclamos muy bien con la patata para dejarlo puré. Añadimos la leche y un poquito de nuez moscada rallada y terminamos de mezclar todo.

Para rellenar las 16 tartaletas poner el puré en una manga pastelera y desde la base elevar el muñeco bien alto. Terminamos decorando con el resto de ingredientes, para la boca medio tomate cherry, los brazos unas tiras de jamón dulce, los ojos dos guisantes y la nariz un grano de maíz... cocina para niños!!!

Tartaleta picantona



Ingredientes:

- 100g Chistorra / Longaniza.
- 100g Salchicha.
- 12 huevos de codorniz.
- Tomate frito.
- Salsa picante (tipo Tabasco).
- Aceite y sal.

Preparación:

Salteamos por separado la salchicha y la chistorra a trocitos en una sartén a fuego medio con aceite y sal al gusto. Una vez listas las apartamos y reservamos.

Hacemos los huevos de codorniz fritos en otra sartén con bastante aceite templado (un truco para abrir los huevos de codorniz es cortar la parte superior con un cuchillo afilado) y vamos apartando en un plato los huevos hasta tenerlos todos fritos.

Mezclamos 2 cucharadas soperas de tomate frito con unas gotas de tabasco (al gusto), reservamos para el final.

Calentamos el resto del tomate frito en una sartén o al micro, una vez templado colocamos en la base una cucharada.

Sobre el tomate colocaremos el huevo frito de codorniz y un trocito de salchicha y otro de chistorra.

Cerramos la presentación con una cucharada pequeña del tomate mezclado con el picante.

El picante se puede omitir si no gusta a los comensales o se puede sustituir por salsa barbacoa. ¡Están igual de ricas!

Tartaleta china tres ingredientes



Ingredientes:

- 100g Gambas.
- 1/2 Lata de maíz.
- Guisantes (un puñadito).
- 100ml Crema de nata.
- 1 Huevo grande.
- Aceite y sal.

Preparación:

Las gambas mejor si son frescas más bien pequeñas. Si no se consiguen frescas, pueden utilizarse congeladas pero hay que escurrirlas muy bien al descongelarlas e incluso secarlas con papel de cocina.

Saltear las gambas, los guisantes y el maíz en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal.

Batimos en un bol el huevo, la nata y la sal. Le añadimos el resto de ingredientes (gambas, guisantes y maíz) removiendo todo muy bien.

Rellenar las tartaletas y hornear (sólo por arriba) unos minutos a 90° para cuajar el huevo y la nata, consiguiendo una novedosa tartaleta 3 delicias.

Tartaleta de queso con nueces y miel



Ingredientes:

- 200 g. Requesón o queso fresco crema.
- Miel.
- 4 Nueces.

Preparación:

Sacamos del frigorífico el requesón y lo removemos bien para que quede suelto.

Rellenamos las tartaletas formando una montaña de queso y espolvoreamos las nueces picadas sobre ellas.

Rematamos con una cucharada de miel bien repartida.

¡Nos puede salvar de más de un apuro en una cena con amigos!

Tartaleta de mousse de fresa



Ingredientes:

- 200g Fresas.
- 200g Leche condensada.
- 200g Nata montada.
- Zumo de 1 limón.

Preparación:

Lavamos las fresas y exprimimos el limón.

Añadimos el zumo a las fresas y trituramos con la batidora, colamos todo para quitar las pepitas.

Incorporamos a las fresas, la leche condensada y la nata ya montada (seguir instrucciones de cada fabricante para montar, pero no incluir azúcar), removiendo con cuidado para que no se baje.

Distribuimos en cada tartaleta y metemos en el frigorífico 1 h para que tome consistencia. Decoramos en este caso con sirope de fresa en espiral, pero se pueden terminar de muchas formas... nata montada, barquillos y confetti de colores...

Tartaleta de natillas y chocolate



Ingredientes:

- 1 Sobre de preparado de natillas.
- 750ml de leche entera.
- 6 cucharadas soperas de azúcar.
- Canela en polvo.
- Sirope de chocolate.

Preparación:

Se pone medio litro de leche a hervir con un palo de canela, y el resto en un recipiente para mezclar con el sobre de natillas y disolverlo.

Se echan de 4 a 8 cucharadas de azúcar a la leche que va calentando (6 cucharadas está bien depende mucho del gusto de cada uno) no dejar de mover para que no se pegue el azúcar.

Cuando la leche con el azúcar empieza a hervir, se retira el palo de canela y le añadimos la mezcla de los polvo disueltos en la leche apartada, se baja el fuego no lo dejamos de mover en un par de minutos. Lo retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Una vez templado (no del todo frío) rellenamos las 16 Mini tartaletas, decoramos con el sirope de chocolate. Riquísimas!!!!!!

Tartaleta con crema bananera



Ingredientes:

- 3 Bananas.
- 1 Yogurt natural.
- 4 Cucharadas de azúcar.
- 1 Vaso de leche.
- 2 Cucharaditas de canela en polvo.
- Chocolate fondant.
- Fideo de chocolate.

Preparación:

En una jarra añadir dos bananas peladas en rodajas, el vaso de leche, el yogurt, el azúcar y la canela. Batir todo con la batidora y cuando todo esté bien triturado lo reservamos.

Fundir la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté completamente líquido, bañamos las tartaletas (se pueden bañar tanto una parte como toda al completo). Dejamos que el chocolate seque para poder rellenar después con la crema de plátano.

Para terminar, pelamos y cortamos en rodajas la última banana y usamos dos rodajas y unos fideos de chocolate para terminar decorando.

Delicioso el sabor de banana con el chocolate.

Tartaleta con frutos rojos



Ingredientes:

- Queso Fresco de untar.
- Mermelada frutas del bosque.
- Frutos rojos
(arándanos, moras, fresas, granada)
frescos o secos.

Preparación:

Sacamos el queso fresco de untar de la nevera media hora antes de preparar las mini tartaletas. Rellenamos una a una con el queso hasta la mitad.

Con una cuchara pequeña ponemos sobre el queso la mermelada de frutos rojos (frutos del bosque, fresa u otra que nos guste más).

Y coronamos con unas frutas (en este caso secas) de una frambuesa, una grosella y unos granos de granada frescos.

Y listas para sorprender.

Tartaleta “bombón relleno”



Ingredientes:

- 1 Pastilla de Chocolate fondant.
- Mermelada de frutos del bosque.
- Bolitas de azúcar de colores.

Preparación:

Son muy fáciles y rápidas de hacer.

Rellenar las 16 tartaletas con la mermelada de de frutas del bosque (hasta un poco más de la mitad).

Fundir la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté completamente líquido vamos rellenando una a una y al terminar rematar la decoración con bolitas de azúcar de colores.

Sorprende lo riquísimas que están.

Sugerencia:

En lugar de mermelada de frutos del bosque, se pueden hacer con otros sabores: fresa, albaricoque, naranja amarga, melocotón...

Se puede hacer la receta con chocolate blanco en lugar de chocolate negro.

Natillas con tartaleta



Ingredientes:

- 1 Sobre de preparado de natillas.
- 750ml de Leche entera.
- 6 Cucharadas Soperas de azúcar.
- Canela en polvo.
- Canela en rama.

Preparación:

Se pone medio litro de leche a hervir con un palo de canela, y el resto en un recipiente para mezclar con el sobre de natillas y disolverlo.

Se echan de 4 a 8 cucharadas de azúcar a la leche que va calentando (6 cucharadas está bien depende mucho del gusto de cada uno) no dejar de mover para que no se pegue el azúcar.

Cuando la leche con el azúcar empieza a hervir, se retira el palo de canela y le añadimos la mezcla de los polvo disueltos en la leche apartada, se baja el fuego no lo dejamos de mover en un par de minutos. Lo retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Una vez templado (no del todo frío) rellenamos las 16 Mini tartaletas, decoramos con dos palitos de canela y espolvoreando canela al gusto. Riquísimas!!!!!!

Tartaleta “bombón de coco”



Ingredientes:

- 1 Pastilla de Chocolate fondant.
- Coco rallado.
- 5 nueces.

Preparación:

Son muy fáciles y rápidas de hacer.

Rellenar las 16 tartaletas con coco rallado (hasta un poco más de la mitad).

Fundir la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté completamente líquido vamos rellenando una a una y al terminar rematar la decoración con unos trocitos de nueces picadas.

Sorprende lo riquísimas que están.

Tartaleta de crema pastelera, melocotón y chocolate



Ingredientes:

1/4L de Leche.
2 Huevos (sólo las yemas).
50g Azúcar.
25g Harina fina de maíz (tipo MAIZENA).
25g Azúcar avainillado.
1 Palo de canela en rama.
1 Pastilla de Chocolate fondant.
1 Lata de 200g de melocotón en almíbar.
1 tarro de fideos o bolitas de chocolates.

Preparación:

Fundir la pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté completamente líquido rellenamos las tartaletas hasta menos de la mitad, cortamos a tacos el melocotón en almíbar y lo colocamos sobre el chocolate caliente y dejamos enfriar.

Mientras hacemos la crema pastelera en un cazo a calentar con la leche y el palo de canela en rama para aromatizar hasta que hierva.

En otro cazo, mezclamos las yemas de los huevos con el azúcar y el azúcar avainillado. Una vez lo hayamos agitado bien, introducimos la harina de maíz y seguimos mezclando bien la crema hasta poner el cazo en el fuego. Añadimos a la crema, la leche aromatizada bien caliente pasada por un colador y vamos moviendo y mezclando constantemente. Cuando arranque el primer hervor, apartamos la crema del fuego. Hay que seguir removiendo de vez en cuando hasta que se enfríe.

Ponemos una cucharada sobre las tartaletas reservadas con el chocolate y el melocotón, cerrando el postre con una decoración de bolas de chocolate o fideo de chocolate.

Tartaleta de frutas en almíbar



Ingredientes:

- 1/4L de Leche.
- 2 Huevos (sólo las yemas).
- 50g Azúcar.
- 25g Harina fina de maíz (tipo MAIZENA).
- 25g Azúcar avainillado.
- 1 Palo de canela en rama.
- 1/2 Pastilla de Chocolate fondant.
- Frutas de temporada (o confitadas).

Preparación:

Ponemos la crema pastelera en un cazo a calentar con la leche y el palo de canela en rama para aromatizar hasta que hierva.

En otro cazo, mezclamos las yemas de los huevos con el azúcar y el azúcar avainillado. Una vez lo hayamos agitado bien, introducimos la harina de maíz y seguimos mezclando bien la crema hasta poner el cazo en el fuego.

Añadimos a la crema, la leche aromatizada bien caliente pasada por un colador y vamos moviendo y mezclando constantemente. Cuando arranque el primer hervor, apartamos la crema del fuego. Hay que seguir removiendo de vez en cuando hasta que se enfríe.

Rellenamos hasta la mitad las tartaletas de la crema pastelera ya fría y seguimos poniendo sobre la crema la fruta de temporada que más te guste (fresas, plátanos, kiwis, uvas, manzana, naranja, etc) a trozos pequeños.

Por otro lado fundimos 1/2 pastilla de chocolate fondant al baño María y cuando esté líquido ponemos como decoración unos hilos de chocolate líquido.