

€0,99 | \$1,22 | MEX\$ 24 | S/.4,2 | ¥ 127

REVISTA PARA CURIOSOS Y HAMBRIENTOS

BUENGUSTEROS

NUMERO 4 | ABRIL 2021

*RECETAS
ITALIANAS
DE PASCUA*

*Pastel
mimosa*

Realiza en casa tu propio

**HUEVO DE
CHOCOLATE!**

Sin molde y con sorpresa!

CORDERO

ITALIA VS JAPON, QUIEN VA A GANAR?

¡Finalmente Pascua!

Cuando era niño esperaba el día de Pascua con muchas ganas porque se pintaban los huevos, había siempre cordero cocido en todas las salsas y finalmente una sorpresa dentro del huevo de chocolate!

Me llevaba el huevo al oído para intentar adivinar lo que había dentro, esperando que no fuera algo para mujer. En aquellos tiempos no había distinciones entre huevos para hombre y mujer, era todo una cuestión de suerte.

Para no tener este inconveniente puedes realizar tú mism@ el huevo y elegir el regalo! En la página 9 te enseño como hacerlo hasta sin molde!

La Pascua para Europa significa también la llegada de la primavera, finalmente vuelve el sol y los días son más cálidos! Cual mejor manera de celebrar si no con un maravilloso pastel mimosa italiano? (pág. 5).

Durante estas fechas no podía faltar un buen menú a base de cordero! Desde un cremosísimo plato de pasta (pág. 4), un jugoso cordero al horno con papas (pág. 13), hasta un refinado costillar de cordero realizado en 2 maneras distintas. Costillas clásicas italianas o en salsa teriyaki japonés? (pág. 10). Quién ganará?

En compañía del chef **Alberto Valle** iremos descubriendo cómo se realizan en España las torrijas, un postre típico de Semana Santa (pág. 16).

Siguen las aventuras de Marco y Teddy en el comics dibujado por la mano del talentoso artista y amigo **Nuce_Ink**. Cuáles malabares habrá hecho esta vez el panda Teddy! (pág. 12)

Y como todos los meses, no podía faltar uno de los momentos que más amo de la revista: la receta del lector! Este mes la Buengustera lleva desde muy muy lejito: desde la ciudad de Vladimir en Rusia!

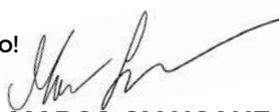


Olga Kolyadinskaya nos enseña cómo realizar una deliciosa "Фруктовое удовольствие" que traducido en español sería "placer de frutas" una torta que se puede preparar con manzanas, melocotones o albaricoques.

¿Te gustaría ser el próximo/a en salir en Buengusteros? Entonces mandarme tu receta!

Mándame los ingredientes y los pasos de tu receta a marco@cocinaconmarco.com. Toma fotos del plato y de ti mientras estás cocinando. Las más originales serán publicadas en Buengusteros!

Nos vemos pronto, los quiero mucho!


MARCO GIANCANE
AUTOR

 **INDICE**



5 Pastel de fresas y crema
revestida de hermosos y suaves copos amarillos

10 Costillar de cordero
en dos variantes: clásica y Teriyaki

14 Huevos rellenos
decoran tu mesa y son deliciosas

18 Tarta placer de frutas
desde la lejana Vladimir, Russia

8 De Temporada
Lo que es rico ahora y tendrías que aprovechar

12 Comics de Teddy
las aventuras del panda más famoso de YouTube

16 Torrijas caseras
un postre típico en Semana Santa

Spaghetti con crema de cordero y papas



GASTRONOMIA

Texto de EnlaCocinaConMarco

Foto de Fiorediz



La que le presento hoy es una receta típica de ciudad de Messina. Los trozos de cordero se cocinan despacio juntos con las papas creando una crema deliciosa que se atrapa a los spaghetti. Este plato se suele comer por Pascua esperando que la pata de cordero termine de dorarse al horno.

DIFICULTAD: Fácil

TIEMPO: 80 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500gr Cordero
1kg Papas
400gr Spaghetti
2cdas Queso parmesano rallado
2 dientes de ajo
2 Tomates cherry (o uno normal)
1 rama de romero
Pimienta negra
Aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN

Pelamos las papas y las cortamos en trozos de 2 cm.

En una sartén alta o en una olla plana y baja doramos dos dientes de ajo con dos cucharadas de aceite de oliva. Agregamos los trozos de carne de cordero y los hacemos dorar a fuego vivo. Por mientras que la carne se dora agregamos sal,

pimienta negra y un ramo de romero.

Giramos los trozos de cordero de manera que se dore por todos los lados. En esta etapa no es necesario que el cordero se cocine por completo.

Agregamos las papas, un pizca de sal y removemos para hacer dorar también las papas. Cuando las papas están doradas agregamos los tomates y agua caliente hasta cubrir completamente las papas y el cordero.

Dejamos cocinar a fuego lento durante una hora removiendo de vez en cuando. Verás que al final de la hora el agua se habrá evaporado y las papas se habrán vuelto crema. Prueba de sal y agrégle si es necesario.

Hacemos hervir un olla con 4 litros de agua y 40 gr de sal. Cuando empieza a hervir le agregamos los spaghetti y los hacemos cocinar el tiempo recomendado por la marca de spaghetti (entre 7 y 11 min).

Colamos los spaghetti y reservamos una taza del agua de cocción. Ponemos los spaghetti dentro de la crema de cordero y papas y removemos bien. Agregamos un poco del agua de cocción que hemos guardado y removemos hasta sazonar bien los spaghetti. Si la crema está un poco líquida cocinamos un minuto hasta cuando la salsa se ponga densa.

Espolvoreamos un poco de queso recién rallado y buen provecho!



Torta mimosa

Un pastel relleno de crema chantilly y fresas una verdadera delicia que en Italia preparamos para celebrar el día de las mujeres

Los suaves copos amarillos que cubren este pastel están hechos con un bizcocho especial. Son una buena alternativa a las clásicas decoraciones con nata y permiten de alcanzar un buen resultado también a los menos expertos con la manga pastelera.

Foto y Texto de 
EnLaCocinaConMarco 

DIFICULTAD: Medio
TIEMPO: 180 minutos

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS
- Molde de 24cm de diámetro -

PARA EL BIZCOCHO

- 200 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- 5 huevos
- 8 gr de levadura en polvo (1/2 sobre)
- 1 cucharadita de cúrcuma opcional

PARA LA CREMA

- 500 ml de leche
- cáscara de 1 limón
- 2 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de harina
- 200 ml de nata montada previamente endulzada

PARA EL RELLENO Y LA DECORACIÓN

- 400 gr de fresas (algunas se usarán para decoración)
- jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

Cortamos las fresas en trozos pequeños (dejamos las dos más bonitas para la decoración) y las ponemos en un bol.

Agregamos el jugo de un limón dos cucharadas de azúcar y removemos. Tapamos con papel transparente y dejamos descansar durante media hora mínimo.

Preparación del bizcocho

En un bol grande abrimos 5 huevos y empezamos a batir con un batidor eléctrico. Después de un minuto agregamos el azúcar y seguimos batiendo. Un minuto después agregamos la cúrcuma (opcional) y seguimos batiendo hasta incorporar.

Siempre batiendo empezamos a integrar la harina. Lo hacemos poco a poco y sin dejar de batir para no crear grumos. Una vez englobada toda la harina añadimos también la levadura.

Una vez obtenida una masa lisa y homogénea la vertemos dentro de un molde redondo de 24 cm de diámetro. Puedes elegir si untar el molde con harina y mantequilla o si revestirlo con papel para hornear como yo hago.

Horneamos el bizcocho en el horno estático precalentado a 180 grados centígrados durante unos 40 minutos.

Una vez cocido el bizcocho, dejamos enfriar por completo antes de cortarlo.

Preparación crema chantilly

En una cazuela calentamos la leche, agregamos dos gotas de vainilla y la cáscara de un limón. Intenta cortar solo la parte amarilla de la cáscara porque la parte blanca es amarga.

Importante: la leche tiene que calentarse sin llegar a hervir.

Después de un par de minutos quitamos la cáscara y apagamos el fuego.

En una otra cazuela abrimos los huevos y empezamos a batirlos con una

batidora manual. Agregamos el azúcar y batimos hasta integrarlos. Agregamos la harina poco a poco, hasta que la mezcla esté suave y sin grumos.

Agregamos la leche caliente a la mezcla de huevo y seguimos batiendo con el batidor manual. Ponemos la cazuela encima de un fuego dulce y seguimos removiendo hasta cuando la crema se espese.

Cuando la crema esté espesa la retiramos del fuego y la dejamos enfriar tapada con papel transparente. Puedes tranquilamente prepararla el día anterior.

Cuando la crema esté a temperatura ambiente le integramos 200ml de crema de leche (nata) montada. ¡La crema chantilly está lista!

Montar el pastel

Cogemos el bizcocho y le cortamos la parte de arriba para dejarlo plano. Si tu pastel te salió plano, puedes obviar este paso.

Cortamos el bizcocho en 3 discos de igual altura. Puedes utilizar un cuchillo largo o un hilo específico para cortar los bizcochos. Guardamos al lado la parte de arriba y de abajo y nos concentramos en el disco central.

Retiramos los bordes oscuros del disco de bizcocho central, luego los cortamos en cubos pequeños. Estos suaves copos de bizcocho nos servirán para decorar el pastel.

Colamos las fresas que hemos puesto antes a macerar con azúcar y limón. Este delicioso jugo rosado nos servirá para hidratar el bizcocho.

Humedecemos el primer disco de bizcocho con el jugo de las fresas y lo recubrimos con una primera capa de crema chantilly.

Distribuimos las fresas que acabamos de secar y distribuimos encima una pequeña cantidad de crema chantilly.



Decorar la torta mimosa

Cubrimos todo con el otro disco de bizcocho poniendo la parte cortada hacia arriba. También humedecemos el disco superior del bizcocho con el jugo de fresas. Cubrimos completamente la torta con la crema chantilly, incluyendo por los bordes.

Cogemos las dos fresas que habíamos guardado y las cortamos en lonchas de 2/3 mm de espesor. Decoramos el bizcocho con las fresas cortadas. Ahora recubrimos todo el pastel con los copos de bizcocho que hemos cortado antes en cubitos. ¡El pastel de fresas y crema chantilly Mimosa está lista!

La clásica torta mimosa italiana se prepara con piña en almibar en lugar de las fresas. Es una torta muy elegante y completamente amarilla.

Marco



CABALLA

La caballa es un alimento sostenible (ecológico y económico) y de gran valor nutricional.

Rico de proteínas nobles. Perteneciente al grupo de los pescados azules, aporta excelentes cantidades de omega 3.



HABAS

Las habas frescas son una legumbre muy nutritiva y baja en calorías. Contienen levodopa, un aminoácido que ayuda a mejorar la concentración de dopamina en el cerebro. Tienen una buena cantidad de hierro y vitamina C y por lo tanto están indicados en anemia. Al ser muy ricos en fibra favorecen el buen funcionamiento del intestino.

Productos de TEMPORADA



PUEROS

El puerro tiene propiedades diuréticas y laxantes y es un alimento desintoxicante e hidratante. Excelente antioxidante natural, gracias a la presencia de flavonoides, minerales y vitaminas. Delicioso encima de la pizza.



FRESAS

A parte de ser riquísimas y bajas en calorías las fresas contienen xilitol, una sustancia dulce que previene la formación de placa dental y mata los gérmenes responsables del mal aliento. **Las fresas son las protagonistas de la receta en la página 5.**

ZANAHORIAS

Gracias al Betacaroteno y la Luteína las zanahorias son un alimento precioso para la vista. En esta temporada son frescas y tiernas, deliciosas de comer crudas en ensaladas.

Sabías que las hojas verde tienen un sabor similar al perejil y pueden ser utilizadas en varias preparaciones?



Huevos sin molde con sorpresa

¿Vale la pena comprar un molde para realizar huevos de chocolate una vez al año?



Personalmente no me gusta tener en casa demasiados utensilios. Ocupan espacio y no te hacen encontrar las cosas cuando las buscas. Me gusta siempre encontrar maneras alternativas de hacer las cosas. Pero a veces...

Foto y Texto de 
EnLaCocinaConMarco 

Ha llegado Pascua y quien todavía no ha comprado el huevo de chocolate para sus hijos, nietos, sobrinos o pareja estará buscando uno de tienda en tienda.

Si tenemos que comprar varios porque tenemos una familia muy grande seguramente no gastaremos poco. En Italia el precio por kg de los huevos de chocolate está entre los 40 y los 80€.

Estos precios son de supermercado y no de pastelería y son muy altos si los comparamos con el precio de un buen chocolate 8,50€/kg.

Si nunca te fijaste en el este detalle estoy seguro que ahora, más que nunca, te estas poniendo a pensar cómo hacer huevos de chocolate en casa.

En internet puedes encontrar moldes de varias formas y a precios razonables. Yo quise encontrar una manera alternativa que no necesitara de comprar un molde. Seamos sinceros... cuántas veces al año prepararemos huevos de chocolate?

Mi solución fue utilizar unos globos. Si quieres descubrir como me fue te recomiendo ver el video dando click al botón aquí abajo.

Si de todas maneras quieres realizar un huevo de Pascua de chocolate con o sin molde, estos consejos te serán muy útiles.

1) Templar el chocolate. No es suficiente derretir el chocolate y enfriarlo para darle nueva forma. El chocolate se tiene que templar. Si omities este pasaje el chocolate se volverá chicloso y también el aspecto será impactado.

2) Al chocolate no le gusta el agua. nunca tiene que entrar en contacto con el agua.

3) Baño María - El chocolate se derrite en baño maría, nunca directamente.

PARA TEMPLAR EL CHOCOLATE

Pica el chocolate y derrítelo a baño María. Es importante que el fondo del bol en el que pusiste el chocolate no toque el agua hirviente y que el agua, o el vapor, no caiga en el chocolate.

Cuando el chocolate llega a una temperatura de 45-50 ° C, vierte 2/3 sobre una mesa de mármol o en un bol.

Empieza a espatular para extender el

chocolate sobre el mármol. Cuando llega a 27 °C vuelvelo a poner dentro del bol donde dejamos el 1/3 restante y mezcla. El chocolate debe alcanzar los 29 °C. Si todavía está demasiado caliente, repite la operación de espatulado sobre mármol con una pequeña parte del chocolate.

4) Temperaturas distintas. Cada chocolate tiene una temperatura diferente a la cual se derrite:

- negro: 53°C
- con leche: 48°C
- blanco a: 45°C

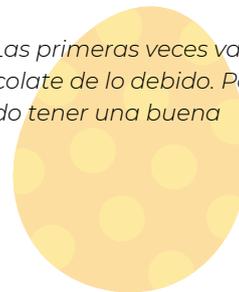
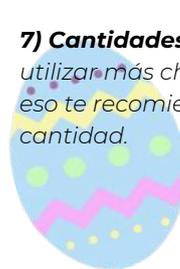
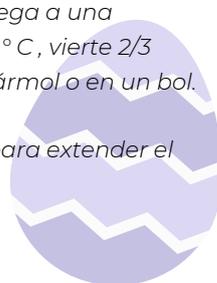
5) Nunca en el refrigerador. El refrigerador alcanza temperaturas demasiados frías por el chocolate y, la mayoría de los refrigeradores son húmedos. La humedad afecta el chocolate.

6) Utiliza guantes cuando manipulas el chocolate. No es solo una cuestión de higiene, el chocolate se derrite con la temperatura de nuestro cuerpo dejando huellas que arruinan el acabado.

7) Cantidades. Las primeras veces vas a utilizar más chocolate de lo debido. Por eso te recomiendo tener una buena cantidad.



HAZ CLICK PARA VER
LA VIDEO RECETA



Costillas de cordero



Italia



Costillas de cordero a la italiana

DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 30 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 800 gr costillas de cordero
- 400 gr papas
- 2 cds aceite extra virgen de oliva
- Sal y Pimienta negra
- 1 ramo de romero
- 1 pizca de paprika

PREPARACIÓN

Prendemos el horno a 200°C y lo dejamos calentar por unos 20 minutos.

Lavamos las papas y las cortamos en forma de pirámides de 3 cm. En un bol ponemos 1 cucharada de aceite de oliva, una cucharadita de paprika, media cucharadita de sal, un poco de pimienta negra y unas hojas de romero recién trituradas con el cuchillo.

Removemos bien la mezcla y ponemos

las papas dentro del bol. Removemos con dos cucharas para hacer de manera que todas las papas se untan con la mezcla de aceite.

Ponemos las papas dentro de una bandeja bastante larga para permitir que las papas no estén cubiertas con otras papas y dejamos cocinar durante 15 minutos.

Cortamos el romero fresco finamente y lo mezclamos con una cucharadita de sal y media cucharadita de pimienta negra recién molida.

Juntamos el costillar de cordero con un chorro de aceite de oliva y le ponemos encima la mezcla de aromas que acabamos de preparar.

Ponemos el costillar dentro del horno a lado de las papas y cocinamos el todo por otros 15/20 minutos a 220° C hasta

Texto de EnlaCocinaConMarco 
Fotos de Fiorediz 

cuando el cordero y las papas tomen este color doradito.

Sacamos la bandeja del horno y esperamos 3 minutos antes de cortarlas en costillas separadas. Durante este tiempo los jugos presentes en su interior se estabilizaran.

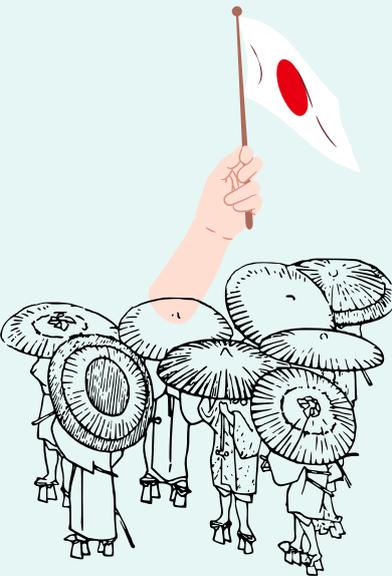
TIP: la carne tiene que quedar rosada en su interior para no quedar seca.

ANÉCDOTA DE MARCO

Un día papá Oronzo llega a la casa con medio cordero: un trozo de carne y huesos de 10kg. Mamá Fina empezó a gritar pidiéndole que lo devuelva porque no sabía ni cómo cortarlo ni donde guardarlo. Yo entonces la convencí de ir a buscar una cuchilla y diseccionar el cordero sobre la mesa de mármol de la cocina. Esta fue mi primera experiencia con un animal entero y el resultado no fue nada malo. La paz regresó en la familia.

Marco

Japan



En la Cocina
con
Marco



Costillas de cordero en salsa Teriyaki

DIFICULTAD: Medio
TIEMPO: 40 minutos

Para simplificar al máximo esta receta puedes comprar la salsa teriyaki lista

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

800 gr costillas de cordero
1 vaso de vino blanco
2 cdas aceite extra virgen de oliva
1 cda ajonjolí tostado
Sal y Pimienta negra

Para la salsa Teriyaki

180 gr de salsa de soya
1 chupito de sake
1 chupito de mirin
3 cm jengibre (kion)
20 gr azúcar moreno

PREPARACIÓN

La Salsa Teriyaki - En una sartén a fuego lento derretimos el azúcar dentro con la salsa de soya. Agregamos una cucharada de mirin, una de sake y el jengibre rallado. Dejamos cocinar el todo por unos 10 minutos y apagamos el fuego.

El costillar - En otra sartén ponemos una cucharada de aceite de oliva y lo dejamos calentar. Cuando la sartén esté caliente ponemos nuestro costillar de cordero. Dejamos dorar el cordero durante unos 6/7 minutos a fuego medio girando por todos los lados. En esta etapa no tiene que cocinar, solo dorarse bien.

Ponemos el cordero dentro de un plato y lo tapamos dejando la sartén todavía encima del fuego. Dentro de la sartén vacía ponemos un vaso de vino blanco y dejamos cocinar durante un minutos. Durante este tiempo el vino recoge todos los sabores de la sartén y el alcohol se evapora.

Agregamos nuestra salsa teriyaki dentro de la sartén y removemos hasta disolver. Dejamos cocinar hasta espesar

Texto de EnLaCocinaConMarco

Fotos de Fiorediz

minutos. Se tiene que poner de un espesor similar al jarabe. Cuando la salsa esté densa le ponemos el costillar de cordero y dejamos cocinar a fuego lento por 10 minutos. Con un cucharón de madera recogemos la salsa teriyaki y la ponemos encima del cordero. Repetimos este pasaje varias veces durante la cocción.

Al termine de la cocción la salsa estará bien densa y el cordero completamente cubierto de una capa negra. Entonces ponemos encima de un plato donde previamente hemos puesto abundante ajonjolí tostado.

Separar las costillas y servir las acompañadas con ensalada de col cortada finamente.

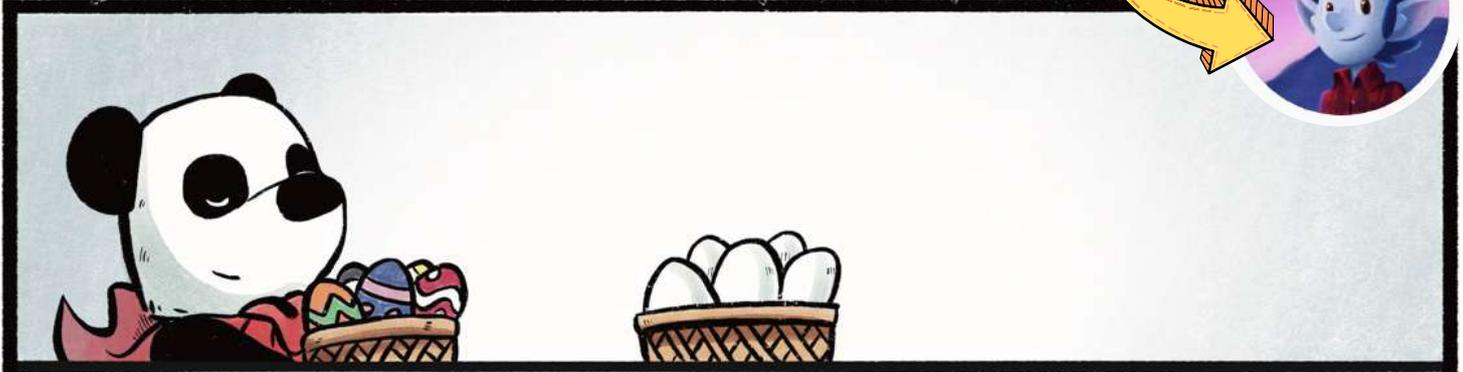
いただきます – itadakimasu



MARCO Y TEDDY

By: Pedro Vergara "NUCE"

VISITA LA PAGINA
@NUCE_INK



Cordero al horno con papas



Texto de [EnLaCocinaConMarco](#) 

Foto de [Lagastronomia](#) 

DIFICULTAD: Fácil

TIEMPO: 120 minutos

INGREDIENTES:

Cordero 1 kg
Patatas rojas 1 kg
Ajo 1
Jugo de limón 1
Agua 200 g
Vino blanco seco 80 g
Tomillo 3 ramitas
2 ramitas de romero
2 hojas de laurel
Sal al gusto
Pimienta negra al gusto
Aceite de oliva virgen extra al gusto

PREPARACIÓN

Colocamos los trozos de cordero en un bol grande, exprimimos el jugo del limón y agregamos un vaso de vino blanco.

Aplastamos el ajo dulcemente sin sacarle la cáscara y lo ponemos en el bol juntos con las hojas de laurel. Dejamos reposar la carne para que tome sabor durante mínimo 30 minutos.

Calentamos el horno a 195 °C en modo estático.

Enjuagamos bien las papas con agua corriente y las secamos.

Cortamos las patatas en cuatro y las colocamos en una bandeja para hornear ligeramente engrasada con aceite, agregamos el cordero con hierbas.

Agregamos tomillo, romero y cubrimos con agua. Condimentamos con aceite de oliva, una cucharadita de sal y pimienta. Removemos bien para que todos los ingredientes tomen sabor.

Horneamos a 195 °C y dejamos cocinar durante 1 hora y media. Pasado los primeros 45 minutos, si notas que cordero se está dorando demasiado, puedes colocar encima un papel de aluminio.

Servir caliente en la mesa y buena Pascua a todos!

"El día de Pascua toda la familia espera que llegue el rey de la mesa: ¡El Cordero!.."

HAZ CLICK PARA VER LA VIDEO RECETA



Huevos rellenos



Perfectos para decorar la mesa el día de Pascua, un pasatiempo divertido para preparar con los niños

Foto de Fiorediz

Texto de EnLaCocinaConMarco

DIFICULTAD: fácil
TIEMPO: 20 minutos

INGREDIENTES:

- 3 Huevos
- 1 lata de atún (80 gr)
- 2 cdas de mayonesa
- 1 zanahoria
- 1 pizca de sal, paprika (pimentón)
- 2 alcaparras
- 1 ramita de Tomillo fresco, cebollin

PREPARACIÓN

Hervir los huevos

La primera cosa que tenemos que hacer es hervir los huevos durante 10 minutos. No tenemos que pasarnos de ese tiempo para evitar que la yemas se pongan de color verde.

Pasados los 10 minutos ponemos los huevos dentro del agua fría. Este proceso nos ayudará a quitar la cáscara. Pelamos los huevos y dejamos enfriar.

Cortamos 2 huevos a mitad por el lado corto y uno por el lado largo. Ponemos la yemas dentro de una taza y las aplastamos con un tenedor. Reservamos una cucharadita que nos servirá para

decorar la canastita y lo demás lo mezclamos con el atún en lata, dos cucharadas de mayonesa y una pizca de sal. Removemos bien hasta obtener una masa densa.

El pollito

Cogemos una de las dos claras que hemos cortado por el lado corto, la parte de abajo, la más redondita. Le cortamos una pequeña rodaja en la base para hacer de manera que sea una base plana y no se caiga.

Rellenamos el espacio donde estaba la yema con nuestra masa. Hacemos una pelota con la masa y la ponemos encima. Colocamos dos alcaparras para hacer los ojos y un trocito de zanahoria para realizar el pico. Tapamos con la parte de arriba de la clara.

La canastita

Cogemos una de las dos claras que hemos cortado por el lado corto, la parte de abajo, la más redondita. Le cortamos una pequeña rodaja en la base para hacer de manera que sea una base plana y no se caiga. Rellenamos con nuestra masa. Le ponemos

encima un poco de yema que hemos dejado antes al lado. Tenemos que distribuir pequeñas migajas de yema de manera que parezcan flores amarillas.

Espolvoreamos una pequeña cantidad de paprika para darle un poco de color rojo.

Cortamos pequeños ramos de tomillo fresco, tienen que incluir pocas hojas, y los colocamos todo alrededor. Con un cebollin pasamos de un lado al otro haciendo el mango de la canastita.

El conejo

Cogemos una media clara cortada por el largo y le cortamos una pequeña rodaja en la base para hacer de manera que no se mueva.

Hacemos una pelota de masa para rellenar el espacio dentro del huevo.

Cogemos la parte de arriba de la clara que no hemos utilizado por la canastita y cortamos dos tiras gordas, serán la orejas de conejo. Hacemos un pequeño corte en la parte de arriba de la yema cortada por largo y ponemos las orejas. Con 2 clavos de olores hacemos los ojos.



Torrijas caseras



VISITA EL CANAL
COCINA CON
ALBERTO VALLE

DIFICULTAD: fácil

TIEMPO: 10 minutos

INGREDIENTES:

Rebanadas de pan con pan del día anterior
1l de leche
100 g de azúcar
1 canela en rama
Abundante aceite de oliva para freír
2 huevos
Azúcar para rebozar
Canela molida para rebozar

PREPARACIÓN

Lo primero vamos a cortar el pan rebanadas, **un centímetro y medio o dos aproximadamente.**

En un cazo ponemos el litro de

leche, el azúcar, la rama de canela y la piel del limón (sin nada de la parte blanca, que marga).

Lo llevamos al fuego y cuando

comience a hervir lo retiramos del fuego, tapamos y vamos a esperar a que se enfríe antes de mojar el pan ya que si no se reblandecen demasiado.

Dejamos el pan en remojo durante una hora o hasta que absorba toda la leche y no se vean restos.

Batimos los huevos, pasamos las rebanadas de pan por ambas caras

y las freímos en abundante aceite de oliva bien caliente, **volteando para que se doren por las dos caras.**

Las escurrimos bien y las ponemos en papel secante para quitar el exceso de aceite.

Ahora mezclamos 100 g de azúcar con dos cucharaditas de canela molida y rebozamos las torrijas en la mezcla.

Y vas a disfrutar de un postre muy típico en la Semana santa.

Alberto

Texto y foto de
Alberto Valle







Tarta placer de frutas

"Como todos los meses vamos a compartir una receta enviada por un lector. Este mes el lector, o mejor dicho la lectora, llega desde la lejana ciudad de Vladimir, en Rusia!

La receta que nos propone **Olga Kolyadinskaya** es un suave tarta de fruta típica de Rusia.

DIFICULTAD: Medio

TIEMPO: 45 minutos

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS

80 g de harina de arroz
50 g de harina de trigo
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 huevos
120 g de azúcar
50 g de mantequilla
2 cucharadas de maicena
3 cucharadas de leche condensada
2-3 cucharadas de crema agria
azúcar morena
Frutas (melocotones, manzanas o albaricoques)

PREPARACIÓN

1. Batir los huevos y el azúcar con una batidora.
2. Agregue la mantequilla derretida y continúe batiendo.
3. Agregue la crema agria y la leche condensada, bata con una batidora.

4. Mezclar harina de arroz, harina de trigo y levadura en polvo, tamizar por un colador y agregarlo a la masa batida.

5. Amasar la masa. Es lo suficientemente líquido.

6. Corte la fruta en gajos.

7. Caliente el horno a 180 grados centígrados.

8. Forre una fuente de horno con papel de horno, engrase el papel con aceite.

9. Espolvoree una fuente para hornear con una fina capa de azúcar morena.

10. Coloque la fuente para hornear en el horno caliente durante 5 minutos (hasta que se derrita el azúcar).

11. Cuando se derrita el azúcar, ponga las rodajas de fruta en una fuente para horno.

12. Coloque la fuente para hornear en el horno durante 5 minutos.

13. Retire la fuente para hornear del horno.



14. Vierta la masa en la fuente para hornear encima de las frutas.

15. Hornéalo **20-25 minutos**

17. Saque la fuente para hornear del horno.

18. Saque el pastel de la fuente para hornear con el papel hacia arriba.

19. Deje enfriar un poco y retire un papel de horno. Si es difícil, rocíe el papel con agua fría.

Olga

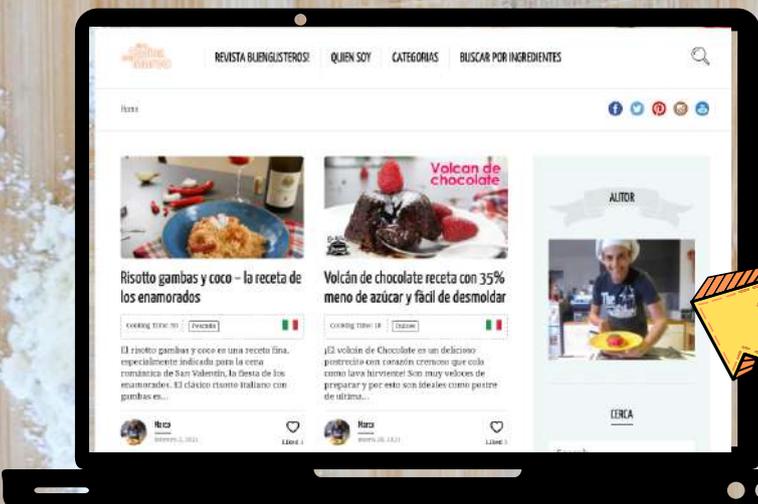
*¿Quieres ser el próximo protagonista de Buengusteros?
Mándame tu receta y fotos a marco@cocinaconmarco.com*



Te gusta Buengusteros?
¡Descarga! todos los números en www.cocinaconmarco.com
¡Regístrate! y te lo enviamos nosotros cada mes!

¿Quieres más recetas?
Suscríbete al canal de
YouTube
EnLaCocinaConMarco

NUEVA RECETA:
Los sábados
Directos: miércoles



Visita
mi web
CocinaConMarco

BUENGUSTEROS | MARZO 2021 09

BUENGUSTEROS

REDACTOR – Renato Podo 

ASISTENTE EDITORIAL – Stefano Nuzzaci

INTERNO – Evaristo Spedicato

GRAPHIC DESIGNER – Iryna Maday

CHEF – EnlaCocinaConMarco 

AUTOR – Marco Giancane

FOTOGRAFA – Fiorella Diaz @Fiorediz 

Buengusteros es una revista del Gruppo CucinaConMarco. Ninguna parte de la presente publicación puede ser distribuida, reproducida o publicada otra vez en ninguna forma sin el permiso explícito del autor.

Por mas informaciones y contenidos exclusivos visita www.cocinaconmarco.com

Por publicidad y preguntas escribe a CucinaConMarco a:

marco@cocinaconmarco.com

Via Zanoli, 9/3

20161 - Milano

Italia