

Una gran celebración

Pasadas ya las fiestas y los días de ajetreo, de encontrarse con amigos y familiares, sigue apeteciendo agasajar a nuestros comensales con platos apetitosos y mesas de primera. Por ello, vamos a elaborar unas sencillas recetas, no por ello menos atractivas ni apetitosas.



RAVIOLIS DE KIWI RELLENOS DE BACALAO

Ingredientes: 3 kiwis Zespri SunGold, 150 g de bacalao desalao, 3 dientes de ajo, aceite de oliva, 20 g de huevas de pescado frescas, brotes frescos, pétalos de flores comestibles. **Para el pesto:** 1 cucharada de albahaca picada, 2 cucharadas de quicos picados, 2 cucharadas de parmesano picado, 1/2 cucharadita de ajo picado, aceite de oliva.

Elaboración: Introducir en un cazo el bacalao con los dientes de ajo laminados y cubrirlo con aceite de oliva. Cocinar a fuego bajo unos diez minutos. Retirar y dejar enfriar. Retirar la piel y las espi-

nas y triturar la carne limpia del bacalao junto con los ajos y unas ocho cucharadas de aceite de la cocción del pescado. Triturar hasta obtener una pasta homogénea y densa, y sazonar ligeramente. Reservar en la nevera. Para el pesto, mezclar todos los ingredientes y añadir unas cucharadas de aceite de oliva para que fluya la mezcla. Pelar los kiwis y laminar todo lo finamente que se pueda. Colocar sobre cada fina lámina un poco de la pasta de bacalao y cerrar como si de un ravioli se tratara. Repetir la operación con todas las láminas de kiwi. Disponer sobre cada plato los raviolis de kiwi, aliñar con un poco del pesto de quicos, unas pocas huevas y algunos pétalos de flores y brotes frescos.



RAPE AL HORNO CON RAGOUT DE BOLETUS

Ingredientes: 8 rodajas de rape la Sirena, 20 gambones La Sirena, 300 g de boletus troceados La Sirena, sal y mezcla de 5 pimentas, perejil, aceite de oliva.

Elaboración: Descongelar los medallones de rape en una rejilla en la nevera. Descongelar los gambones sumergiéndolos en un recipiente con agua y sal, luego pelarlos, reservando las colas por un lado y las cáscaras por otro. Calentar una sartén con aceite y marcar el rape por cada lado, reservar. Preparar un aceite de gambones calentado en una sartén un poco de aceite y salteando las cáscaras, macerar fuera del fuego unos 20 minutos. Marcar las colas de gambón en una sartén con aceite y reservar, en la misma sartén añadir los boletus, el perejil y los gambones, remover y salpimentar. Hornear los medallones de rape salpimentados, con un chorrillo de aceite a 200° durante 8 minutos. Servir el rape sobre el ragout de boletus y terminar con el aceite de gambones.



CEVICHE DE PULPO Y CONCHAS

Ingredientes: Pimiento, tomate, aguacate, cebolla roja, batata, cilantro, aceite de oliva, limas, sal, pimienta, La Gula del Norte, pata de pulpo cocinada de Angulas Ajinaga, almejas.

Elaboración: Picamos la verdura, el cilantro y añadimos el pulpo en rodajas finas y la Gula del Norte. Salpimentamos al gusto y removemos. Cubrimos con zumo de lima, lo tapamos y lo dejamos reposar en frío durante quince, antes de emplatar en un molde circular. Cocemos la batata y la cortamos en láminas. Abrimos las almejas, cocinadas al vapor, y cortamos el aguacate en dados para decorar el plato. Preparamos la vinagreta con aceite de oliva, ralladura y zumo de lima y aliñamos el plato.



LASAÑA DE MANZANA CON CREMA

Ingredientes: Para la pasta: 200 g de harina de trigo, 50g de sémola, 8 yemas de huevo, 1 cucharada de aceite de oliva, 5 g de sal. Para el relleno: 4 manzanas Marlene, azúcar, 250 ml de zumo de manzana. Para la crema de gorgonzola: 100 g de queso gorgonzola, 200 g de nata. Para la presentación: mantequilla fundida, trocitos de manzana.

Elaboración: Preparar la masa, envolver con film y dejarla reposar en el frigorífico unas 2 horas para después cortarla en 16 láminas. Colocar los gajos de manzana en una cazuela con el azúcar y el zumo de manzana. Cocer unos 10 minutos y triturar con la batidora. Distribuir el puré sobre ocho láminas de pasta. Cubrir con las otras ocho y cerrar bien apretando los bordes. Hervir la pasta rellena en agua salada unos 4 minutos. Batir el gorgonzola para ablandarlo, montar la nata, mezclar y dejar reposar en el frigorífico. Colocar dos porciones de la pasta rellena en el centro del plato, una encima de otra. Verter una cucharada de crema de gorgonzola fría sobre cada lasaña. Condimentar con un poco de mantequilla fundida y trocitos de manzana.