



**PATÉ DE MEJILLONES
CASERO**



TARTA RED VELVET



**CUPCAKES DE
QUESO Y AVELLANAS**

RECETAS DE COCINA CON AMOR

Hace muy poco tiempo que hemos puesto en marcha este proyecto. Y en tan solo unos meses hemos recibido una gran cantidad de visitas. Muchas personas nos han preguntado cómo podían descargarse las recetas puesto que es más cómodo para seguir las en la cocina. Así que hemos creado nuestro primer desagradable gratis con recetas muy sencillas y que te van a dejar en muy buen lugar.

Hemos incluido una de nuestras recetas estrella, la del pan casero con nueces sin usar masa madre, la ensalada de cous cous y muchas más sorpresas que te esperan en este recetario Online. Puedes imprimirlo o guardarlo en el ordenador, eso ya lo dejo a tu elección.

Y te animo a que sigas visitando lacocinadetendencias.com porque vemos incorporando nuevas recetas cada semana.



“Toda comida es rica y saludable cuando se prepara con verdadero amor”

Entrantes

Paté de mejillones casero:



Ingredientes del paté de mejillones casero

- 2 latas de mejillones en escabeche
- 8 palitos de surimi
- 150 gramos de queso en crema
- 2 cucharadas de mayonesa
- Batidora eléctrica

Preparación:

Vierte las dos latas de mejillones junto al caldo en un recipiente de la batidora. Añade los palitos de surimi y la mayonesa. Bate bien. Una vez que esté bien triturado incorpora el queso en crema. Y vuelve a batir.

¡Ya tienes terminado el paté de mejillones casero! No te podrás quejar de receta compleja jajaja es súper sencilla y está deliciosa. Con estas medidas hemos tenido para tres días, somos dos en casa. Así que si tienes unos 6 invitados puedes preparar tu paté con estas medidas perfectamente.

Humos de garbanzos:



Ingredientes del humus de garbanzos casero

- 1/2 zumo de limón
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 1/2 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Sésamo

Preparación:

En un cuenco añade los garbanzos escurridos y el zumo del limón. Una vez me recomendaron los garbanzos Cidacos para esta receta así que si tienes posibilidad de llevártelos a casa será un punto extra para tu plato. Introduce el pimentón, el sésamo, el ajo y añade bastante aceite de oliva.

Aquí depende del espesor que quieras tener. Cuanto más aceite de oliva añadas pues más líquido va a quedar, lo ideal es que quede cremoso sin estar demasiado líquido, que veas que puedes añadirlo a una tosta sin problema. Ha llegado el momento de batir con ayuda de una batidora eléctrica. Incorpora en un cuenco y cuando vayas a servirlo puedes rociarlo con aceite de oliva y un poco de pimentón. ¡Que aproveche!

Gazpacho de melocotón:



Ingredientes del gazpacho de melocotón

- 4 tomates maduros
- 1 melocotón
- 1/3 de pimiento verde
- 1/2 ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Módena
- Sal

Vamos a preparar nuestro gazpacho:

Lo primero es limpiar bien la fruta y la verdura que vamos a utilizar. A continuación corta en pequeños trozos.

En el vaso de la batidora eléctrica incorpora cada uno de los ingredientes y bate. Suelo utilizar el número 3 que es una potencia media. Si no te gustan los grumitos puedes colarlo.

¿Verdad que tiene buena pinta? Pues el sabor es aún mucho mejor. Para decorar puedes cortar unos trocitos de tomate y de melocotón y adornar.

Pan de nueces casero



Ingredientes del pan casero de nueces

- 30 gramos de nueces peladas
- 315 gramos de harina de fuerza
- 15 gramos de levadura fresca
- 175 ml de agua
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Preparación del pan casero

En un bol añade el agua y el aceite y calienta en el microondas unos 10 segundos a potencia máxima. En el bol incorpora la levadura fresca, esta levadura la puedes encontrar en la mayoría de los supermercados y es muy barata. Desmenuza mientras estés añadiéndola al bol y mueve hasta que se haya disuelto.

Es el momento de incorporar la harina de fuerza, mí amiga Marta me ha recomendado que la de Lidl es muy buena, la mía es de Consum, eso sí asegúrate de que es de fuerza. Incorpora la sal y las nueces peladas. Vuelve a mover bien hasta que estén los ingredientes bien compactos.

En una superficie plana y bien limpia incorpora harina y trabaja la masa sobre la mesa. Ve amasando hasta que notes que no está ni

dura ni se te pega en los dedos. Si ves que se va pegando añade un poco más de harina.

Una vez que tengas el molde seleccionado para el pan, puede ser redondo o alargado, unta aceite con una servilleta por todo el molde e incorpora la masa. Haz unas cruces sobre la masa y tapa con papel albal comprobando que quede bien cerrado.

Ponlo en el horno, el truco es que el horno debe estar frío, durante 45 minutos a una temperatura de 220 grados.

Y ya tienes tu pan listo para consumir ¡Está riquísimo! La masa del pan es como la de pan de pueblo 😊

Platos principales

Paella valenciana



Ingredientes de la paella valenciana

- Arroz
- Pollo
- Conejo
- Una cucharada de pimentón
- Azafrán
- Tomate natural rallado, unas 10 cucharadas
- Judía verde ancha
- Garrofón
- 12 cucharadas soperas de tomate natural rallado
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Sal
- Una paellera

Preparación:

Enciende el fuego y pon la paellera encima, introduce aceite de oliva y espera a que se caliente. Es el momento de dorar el conejo y el pollo que tendrás partido en trozos previamente. No olvides salar al gusto. Cuando esté bien dorado es el momento de agregar las verduras. En Mercadona puedes encontrarlas en la sección de congelados, te lo digo sobre todo por si vives fuera de Valencia.

Rehoga todo el conjunto unos minutos.

Añade el tomate y el pimentón. Deja que se fría durante un minutos aproximadamente con el fuego suave para que el pimentón no se queme.

Incorpora el agua hasta casi el borde, rectifica de sal y deja que cueza unos 20 minutos más y para que el agua vaya cogiendo el sabor de los ingredientes. Vuelve a rectificar de sal pasados los 20 minutos y antes de incorporar el arroz.

Si te fijas el agua de la paellera habrás descendido así que incorpora el arroz hasta la altura de las asas de la misma, si no también puedes usar la clásica medida de 1 vaso de arroz por dos de agua. Incorpora el azafrán. Mezcla para que esté todo bien repartido y no quede arroz sobre la carne.

Sube el fuego durante 8 minutos aproximadamente y una vez que haya transcurrido ese tiempo es el momento de bajar la potencia del fuego al mínimo unos 7 minutos. Y después a fuego medio unos 4 minutos más o hasta que veas que ya no queda caldo.

Aparta del fuego y deja que repose unos 5 minutos, esta es una de las claves de la paella valenciana. Y lista para comer. Muchos valencianos dejan la paella en el centro de la mesa y van comiendo directamente desde ahí, pero ya como tú veas.

Ensalada de Cous Cous



Ingredientes para la ensalada de Cous Cous

- Sémola
- 5 tomates maduros
- 1/zumo de limón
- 1 cebolla
- Hojas de hierbabuena
- Pasas
- Dátiles
- Aceite de oliva

Lo primero que tienes que hacer es rallar los tomates y la cebolla. Te aconsejo que lo hagas en un bol grande que te servirá para mezclar el resto de los ingredientes.

Trocea las hojas de hierbabuena y añade junto con el zumo de limón y las pasas y los dátiles bien partidos. Mueve e introduce la sémola, aproximadamente 250 gramos. Recuerda que todo es crudo. Mueve bien y deja enfriar en la nevera alrededor de 4 horas. De vez en

cuando mueve con ayuda de un tenedor. Lo suyo es hacerla por la mañana para tomarla en la cena.

Dados de atún sobre una cama de verduritas



Ingredientes de los dados de atún

- Atún fresco, para dos personas hemos comprado una rodaja de atún fresco mediana
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo grande o dos medianos
- Tomate triturado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Azúcar

Preparación

Comienza picando las verduras. En una sartén añade un poco de aceite de oliva y pon en primer lugar los ajos. Cuando estén a medio dorar añade el resto de la verdura: la zanahoria, el puerro y la cebolla. Sazona al gusto y deja en la sartén hasta que estén pochados. Ve moviendo de vez en cuando.

Mientras, corta el atún fresco en dados, no los hagas demasiado grande, deben tener el tamaño de un bocado y reserva.

Cuando esté lista la verdura añade el tomate frito junto con una pizca de sal y otra de azúcar.

En otra sartén pon aceite de oliva, con muy poca cantidad tienes suficiente. Cuando esté bien caliente añade los dados de atún, no tienen que hacerse demasiado, más bien lo que necesitas es marcar el atún para que quede dorado por fuera pero jugoso por dentro.

Vamos a emplatar: Haz un círculo en la parte central del plato y pon la verdura, sitúa los dados de atún sobre la verdura y puedes decorar con unas hojas de perejil.

Postres

Cupcakes de queso y avellanas



Los ingredientes del cupcake de queso son:

- 100 ml de leche
- 1 huevo mediano
- 200 gramos de queso tipo Philadelphia (en crema)
- 50 gramos de mantequilla
- Mezcla para hacer cupcakes de la firma Belbake (la tenéis en Lidl) que incluye:
 - 1 sobre de preparado para la masa
 - 1 sobre de preparado para el frosting (la parte de arriba)
 - 1 sobre de azúcar moreno para decorar
 - 12 papeles para magdalenas en azul

Manos a la masa:

Lo primero que debes hacer es batir en un bol el huevo junto con el aceite de girasol y ve añadiendo la leche. Mueve con la batidora de varillas e incorpora el sobre de preparado para la masa. Te cuento, como hice esta receta en casa de mi madre, pues no tenía batidora de varillas así que lo hice con una eléctrica norma. Verás que el resultado también es ideal.

Ahora pon la masa en los papeles de los cupcakes, hay que llenar hasta la mitad con ayuda de un par de cucharas. El tiempo recomendado es de unos 25 minutos a 170º de temperatura. Te recomiendo que pasado ese tiempo introduzcas un palillo en la masa, si sale limpio ya lo tienes terminado. Deja que se enfríe mientras preparas el frosting.

¿Hacemos el frosting?

Mezcla en un bol el sobre de preparado del frosting que viene en la caja de Belbake junto con la mantequilla derretida y el queso en crema. Aquí también se recomienda la batidora de varillas, pero si no tienes, como era mi caso, también te vale la eléctrica normal.

Decora las magdalenas con el frosting y añade el azúcar moreno que incorpora en un sobre, tienes para los 12 cupcakes sin problema. ¡Y a comer! ¿Verdad que es muy sencillo? Lo mejor es que la textura del cupcake es muy suave y nada seca, nos sorprendimos todos al probarlo. ¡Es una receta de 10!

Tarta Red Velvet



Los ingredientes para la tarta Red Velvet

- 250 ml de Buttermilk (si no tienes en casa ahora te explico como puedes prepararla)
- Colorante rojo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/ 4 de cucharita pequeña de sal
- 20 gramos de cacao
- 275 gramos de harina
- 130 gramos de mantequilla
- 2 cucharas pequeñas de vinagre
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Leche
- 300 gramos de azúcar
- 2 huevos

Vamos a por nuestra Red Velvet

Si no tienes buttermilk en casa puedes hacer lo siguiente: Pon en un bol 250 ml de leche entera y añade un chorro de limón. Deja que repose alrededor de 15 minutos.

Tamiza la harina junto con la sal, el cacao, la levadura y el bicarbonato. Cuando hayas terminado deja aparte.

Ahora coge otro bol y mezcla la buttermilk (o la mezcla que hemos hecho antes) junto con la esencia de vainilla, colorante rojo y vinagre. Reserva.

En un cuenco bate la mantequilla junto con el azúcar hasta que consigas tener una crema. Poco a poco ve añadiendo los huevos sin dejar de batir. Lo que debes hacer en este momento es incorporar esta mezcla al bol que tenemos reservado con la harina, hazlo muy poco a poco. Y después junta con el bol del colorante rojo.

En un molde apto para el horno unta con mantequilla para que no se pegue y vierte la mezcla. Eso sí, asegúrate de precalentar el horno. Deja una media hora a una temperatura de 175°.

Si te fijas en la foto hay tres capas de bizcocho así que un truco es dividir la masa en tres partes y de esta manera obtienes los bizcochos ya terminados sin tener que dividirlos más tarde.

Deja que se enfríe antes de desmoldar, normalmente con 10 minutos es suficiente.

Vamos con el gaseado del bizcocho

Necesitas:

- 100 gramos de mantequilla
- 200 gramos de azúcar glass (si no tienes puedes triturar el normal)
- 400 gramos de queso tipo Philadelphia
- 1 cuchara pequeña de extracto de vainilla

Bate la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una crema blanca, añade también el aroma de vainilla junto con el queso. Si tienes una batidora de varillas es perfecta.

Y ha llegado el momento de montar nuestra Red Velvet:

Capa de bizcocho, crema de queso, bizcocho, crema de queso, bizcocho y crema de queso para terminar. ¡Y a comer!

Seguramente se acabará en un tiempo récord, pero es lo que tiene la tarta 😊

Licor de Nutella



Ingredientes del licor de Nutella:

- 425 gramos de Nutella
- 500 ml de nata líquida
- 200 ml de leche
- 400 ml de ron miel

Preparación

Caliente en el microondas unos segundos la nata y añade en un bol grande. Incorpora la Nutella y la leche. Es el momento de batir con la batidora eléctrica. Cuando estén bien mezclados los ingredientes añade el ron miel y vuelve a batir.

Pon la mezcla en una botella y guarda en el congelador para que tomar el licor de Nutella bien fresquito. ¿Te animas a prepararlo y sorprender a tus comensales? Como ves no tiene ningún tipo de complicación, como nos gustan las recetas en la cocina de Tendencias.



lacocinadetendencias.com

[facebook.com/
lacocinadetendencias.com](https://facebook.com/lacocinadetendencias.com)

¡Te esperamos!