

RECETARIO

PLATOS DE DIFERENTES SABORES E HISTORIAS

ANTOLATZAILEAK

SORGIN
LORE

Fundazioa
adsis

Escuelas de
Oportunidad
España

BABESLEAK

DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Lankidetz
Cooperación

e GARAPENERAKO
LANKIDETZAREN
EUSKAL AGENTZIA
AGENCIA VASCA DE
COOPERACIÓN PARA
EL DESARROLLO

“No hay error en admitir que tú sola no puedes mejorar tu condición en el mundo; para crecer, necesitas aliadas con los que crecer juntas.”

Confucio

“Las historias se han usado para despojar y calumniar, pero las historias también pueden dar poder y humanizar. Las historias pueden quebrar la dignidad de un pueblo, pero también pueden reparar esa dignidad rota. Cuando rechazamos la - historia única-, cuando nos damos cuenta de que nunca hay una sola historia sobre ningún lugar, recuperamos una suerte de paraíso”

Chimamanda Ngozi Adichie

Este pequeño recetario que tenéis en vuestras manos surge del trabajo comunitario realizado por el alumnado y el profesorado del Centro de Formación Profesional Básica Adsis Donostia (FPB Adsis Donostia OLHZ), antiguamente conocido como CIP de Kontadores, junto con el programa de Educación en Valores de Adsis y la Asociación Sorginlore; con el objetivo de acercar nuestro centro y nuestro alumnado al barrio, y que el barrio se acerque a nosotros/as, traspase nuestras puertas, nos conozca y podamos seguir construyendo una relación de colaboración y participación.

Con este propósito en mente, el curso pasado pusimos en marcha el programa “Munduko auzoekin ikasten, bertako auzoan ekin” (Aprendiendo con los barrios del mundo, trabajando desde el propio barrio). Gracias a este programa, todo el personal del centro junto con el alumnado, nos fuimos acercando a diferentes colectivos, asociaciones y personas del barrio para recoger información de todo lo bueno que Bidebieta tiene y ver en qué podíamos colaborar para mejorarlo.

De estos encuentros surge la idea de poner en marcha una pequeña huerta urbana con la construcción e instalación de unas jardineras cuya “cosecha” proponemos planificar, cuidar y disfrutar juntas. El recetario que os presentamos está vinculado a esta iniciativa.

Se trata de un pequeño número de recetas que son especiales por lo que significan para quienes las han aportado y que les traen recuerdos, de sus casas, sus familias, sus culturas, de sus diferentes comunidades y/o países, y que hoy quieren compartir con toda la comunidad del barrio de Bidebieta.

Esperamos que esto sea una semilla más en el construir comunidad, que florezca con el tiempo y que aporte beneficios a todas las personas y entidades que en diversos modos nos sentimos parte de Bidebieta.

Baghir: Crepés marroquíes de los mil agujeros

AYOUB BOUCHMAL

Ingredientes (8 unid.)

- Sémola de trigo fina 200 g
- Harina de fuerza 50 g
- Sal una pizca
- Azúcar 1 cucharadita
- Levadura fresca de panadería 4 g
- Levadura química 8 g
- Agua tibia (para la masa) 400 ml
- Miel 60 g
- Mantequilla sin sal 15 g
- Agua (para el sirope) 30 ml
- Agua de azahar 15 ml
- Menta fresca para acompañar
- Limón para acompañar 1 unidad
- Frutos del bosque para acompañar



ELABORACIÓN

Separamos 50 ml del agua tibia de la masa y diluimos en ella la levadura fresca. En un recipiente hondo mezclamos la sémola de trigo con la harina de fuerza, la sal, el azúcar, la levadura diluida y el resto del agua tibia. Agregamos la levadura química y **batimos hasta que no queden grumos.**

Tapamos el recipiente con un trapo o papel film y la dejamos reposar a temperatura ambiente durante una hora. La textura de la masa puede parecer inicialmente muy líquida, pero espesará un poco durante el reposo. **Cuando menos espesa quede, mejor.** Más fácil será que se formen los agujeros.

Mientras tanto **preparamos el sirope de agua de azahar.** En un cacito calentamos la miel y la mantequilla. Añadimos el agua de azahar y la miel y cocemos a fuego bajo durante cinco minutos. Retiramos y dejamos enfriar, reservando hasta el momento de servir.

Tras el reposo calentamos una pequeña sartén antiadherente, vertemos una pequeña cantidad de masa y la extendemos para que llegue a los bordes. Cocemos a fuego medio durante unos minutos hasta **que la masa se vea cocida y se hayan formado todos los agujeros.** Retiramos el baghir y lo mantenemos cubierto con un paño. Repetimos hasta terminar con la masa.

Dificultad: Media / Tiempo total: 30 mi / Elaboración: 10 min / Cocción: 20 min / Reposo: 1 h

Baleadas

CAROL LEMUS

Ingredientes

- Tortillas
- Frijoles refritos
- Mantequilla centro americana
- Queso costeño
- 2 Aguacate
- 2 huevos
- sal



ELABORACIÓN

1. Poner todos lo necesario en la mesa de trabajo.
2. Coger la sartén pequeña y pones un chorritos de aceite con los frijoles a cocinar.
3. Después de tener los frijoles hechos, cogemos otra sartén y la ponemos al fuego con un poco de aceite.
4. Sucesivamente añadiremos los 2 huevos a la sartén y añadimos sal y picarlo hasta que esta echo el huevo.
5. Una vez hecho el huevo y los frijoles lo pondremos en la mesa de trabajo y procederemos a cortar el aguacate en juliana.
6. El queso lo rayamos con el rallador.
7. Cogemos la sartén grande y la ponemos a calentar a fuego bajo.
8. Cogemos las tortillas y las ponemos a calentar en la sartén hasta que coja un poco de color.
9. Inmediatamente cogemos el plato de presentación y ponemos la tortilla.
10. Esparcimos en la mitad de la tortilla una cucharada de frijoles, una de huevo, una de mantequilla, aguacate en juliana y el queso rallado y doblamos por la mitad cerrándolo.

Doritos rellenos de queso

ANDREA CONDE

Ingredientes

- 1 bolsa de Doritos (Naranja)
- Un queso emmental de trozo
- Harina
- Huevo
- Aceite



ELABORACIÓN

1. Machacar todos los doritos hasta que se queden trocitos pequeños,
2. Con el queso lo partimos en triángulos isósceles y finos.
3. Pasar el queso por harina, huevo y los doritos (Hacer un rebozado).
4. En una sartén con mucho aceite freímos los doritos

La Krustyburger de los simpson

ANDREA CONDE

Ingredientes

- Costilla

PARA LA COSTILLA

- 1 cucharada de:
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- 1/2 cucharada de:
- Cayena en polvo
- Pimienta negra
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- Sal

PARA LA SALSA BBQ

- Salsa de BBQ
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 100ml de Coca-Cola

ELABORACIÓN

1. Calentar el horno a 150°C.
 2. En un bol añadimos todas las especias, el azúcar moreno y la sal. Removemos
 3. Con lo que hay en el bol, lo untamos con la costilla. (Si quieres se puede partir la costilla en 2 o 3 trozos) y lo envuelves en papel de aluminio.
 4. Cuando el horno este caliente, metemos la costilla al horno por 2h 30mins
 5. Mientras que se hacen, haz la salsa BBQ, en el mismo bol limpio y seco, añadimos un buen chorro de salsa BBQ, la miel, el azúcar moreno y la Coca-Cola en ese orden. Removemos
 6. Cuando se hayan hecho las costillas, las embadurnamos en salsa BBQ y las metemos 5mins mas
- En un pan de hamburguesa añadimos un poco más de salsa BBQ con la costilla sin huesos.



Tajim

MOHAMED HANTRIZ

Ingredientes

Pelamos y picamos finamente el diente de ajo. Hacemos lo mismo con la cebolla, cortándola en juliana fina. Calentamos aceite en una sartén y pochamos ambos a fuego suave. Cuando la cebolla esté transparente añadimos el ras el hanout y removemos para mezclar

- 1 kg de pollo (puede ser un pollo entero troceado o contramuslos de pollo)
- 1 cebolla troceada
- 1 tomate maduro sin pepitas y troceado
- 1 zanahoria cortada en bastones grandes
- 1 patata mediana cortada en gajos
- Aceite de oliva virgen extra
- 8 ciruelas 8 almendras fritas o tostada

ELABORACIÓN

1. En primer lugar, mezcla los ingredientes para marinar el pollo en un bol grande. Añade los trozos de pollo y deja marinar 30 minutos.
2. Pon el tajine al fuego con un par de cucharadas de aceite de oliva. Cuando esté caliente, añade los trozos de pollo y dóralos por ambos lados. Cuando estén listos sácalos a un plato.
3. Añade la cebolla y el tomate en la base del tajine y pon encima los trozos de pollo. Así evitamos que durante la cocción el pollo se queme. Alrededor coloca los trozos de zanahoria y patata tal y como se ven en la foto.
4. En un vaso mezcla 250 ml de agua con la mezcla de marinar el pollo que haya quedado. Échalo por encima de las verduras, pon la tapa del tajine y deja cocer a fuego bajo durante 1 hora.
5. Añade las ciruelas y las almendras y deja cocer 10 minutos más.
6. Rectifica de sal, deja reposar unos 5 minutos y sirve con la guarnición que quieras.



Tiempo preparación 15 min / Tiempo cocción 1 h 15 min / Total 1 h 30 min / Raciones: 4

Paella de marisco

MOHAMED EL GHADOUÏ ETA
AMINE BOUHARROU

Osagaiak

- 500 g bonba-arroz
- Piper gorri erdia
- Piper berde erdia
- Perrexila
- Tomate heldua
- Tipula bat
- Baratxuri-ale bat
- 300 g zapo
- 250 g muskuilu
- 150 g txibia-eraztun
- 150 g ganba
- 150 g zigala
- Oliba olioa
- Azafraia



ELABORACIÓN

1. Preparar todos los ingredientes necesarios para elaborar la receta.
2. Sofreír la cebolla, el ajo bien picado, junto con los pimientos a la juliana. Añade los calamares hasta dorarlos. Después, añade el tomate cortado en dados cocina todo durante unos minutos. Añade el azafrán, pimentón, el ajo y demás verduras.
3. Incorpora el arroz y mezcla todo, riégalo con caldo hirviendo que has obtenido de la cocción del pescado y mejillones.

Paella africana

FAU BANGAGNE

Ingredientes

- Aceite
- Sal
- Un diente de ajo
- Un pimiento
- Una cebolla
- Dos Tomate para ensalada
- Una pastilla Avecrem de pollo
- Colorante alimentario
- Un recipiente de Pollo



ELABORACIÓN

1. Picar la cebolla e introducir en una cazuela con poco aceite.
2. Cortamos el pollo y lo rehogamos junto la cebolla.
3. Mientras que la cebolla se esté rehogando junto el pollo cortamos el pimiento en media juliana y lo introducimos.
4. Cortamos el tomate en medias lunas e introducimos junto los ingredientes que hay en la cazuela.
5. Añadimos agua y tapamos la cazuela y esperamos unos minutos.
6. Echamos sal, una pastilla de avecrem de pollo, colorante, y dejemos que empieza a hervir el agua
7. Lavamos el arroz e introducimos al agua hirviendo lo removemos, lo tapamos y dejamos hervir hasta que el agua se consuma.
8. Comprobamos su cocción y presentamos.

Plato Venezolano

ABDELMONIM RAHAOUI

Ingredientes

- 1 kilo de lomo o ganso (Son las partes que se cortan de las piezas de carne) picado en cubos.
- 2 pimentones picados en trozos
- 2 cebollas picadas en trozos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- 1 paquete de palitos de maderas delgados

ELABORACIÓN

1. Sumerja los palillos de madera en una bandeja con agua hasta el momento de armar los pinchos, para evitar que se quemen al ponerlos en la parrilla.
2. Adobe la carne con la sal, la pimienta, el ajo, salsa inglesa y aceite de oliva. Refrigere por media hora.
3. Arme los pinchos, insertando en los palitos de madera: carne, cebolla, carne pimentón, en este orden, hasta terminar.
4. Cocine a la parrilla o a la plancha a fuego suave, volteándolos constantemente hasta que estén dorados. Con una brocha moje los pinchos con el adobo Varias veces, sirva y disfrute.

Tiempo preparación: 10 min / Tiempo cocción: 15 min / Descanso: 5 min / Tiempo total: 25 min

Pollo

AYMAN EL HANAFI

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- Ajo
- 2 huevos
- 2 patatas
- Un vaso de leche
- Sal, pimienta negra y pimienta roja y aceite



ELABORACIÓN

1. Cortar pechuga en cachos pequeños cortar cebolla añadir las especias y el aceite mezclar todo en la sartén esperar hasta que se rehogue bien.
2. Cortar patatas en dados ponerlas a freír.
3. Poner los huevos en bandeja de horno con leche y añadir las patatas.
4. Echar por arriba las verduras con pollo y meter la bandeja al horno y hornearlo 10 minutos.

Bandeja Paisa

SEBASTIÁN CASTRILLÓN

Ingredientes

- Arroz blanco 400 gr
- Plátano maduro 2 unidades
- Judías pinta 400 gr
- Aguacate 2 unidades
- Tocino 400 gr
- Carne picada de ternera 350 gr
- 4 huevos
- Arepa de maíz 4 unidades
- 1 hoja de laurel.



ELABORACIÓN

1. El día anterior dejar reposar en un recipiente con agua las judías.
2. Elaboración del arroz blanco: cómo vamos a usar 400 gr de arroz, utilizaremos el doble de agua y un poco más, 850 ml aproximadamente. Cuando el agua hierva, añade el arroz y la hoja de laurel, cocinar a fuego medio durante 15 minutos. Apagar fuego y dejar reposar 5 minutos tapando el recipiente.
3. Los plátanos macho, no son dulces y podemos encontrarlos en cualquier supermercado. Preparar una sartén con aceite, corta el plátano de manera transversal y fríelos hasta que estén dorados, luego dejar reposar en un plato hasta con un poco de papel de cocina, para eliminar el aceite sobrante.
4. Elaboración de la salsa: corta fina la cebolla y sofríela, sazonar con sal y pimienta, añadir el tomate cortado, incorpora el ajo picado, comino y cocina durante un par de minutos.
5. Escurre las judías y prepara la olla a presión, también puede cocinarse en una olla sencilla. Añade las judías, y la salsa elaborada previamente, cúbreelas con agua y cocina durante 30 minutos.
6. En una sartén agrega aceite de oliva, y sofríe la carne. Junto con el Bacon, hasta dorarlos. Luego retira, y ahí mismo fríe los 4 huevos.
7. Añadir la carne picada y el Bacon al sofrito anterior y cocinar todo durante unos minutos.
8. Para montar la bandeja, colocamos el arroz hervido, las judías/frijoles, los plátanos fritos, la carne picada y el Bacon. Se acompaña con los huevos, el aguacate en rodajas y las arepas de maíz.

Tortilla de patata

IZAN BLANCO

Ingredientes

- Patatas: 700g
- Cebolla: 300g
- Huevos: 6
- Sal
- Aceite de oliva



ELABORACIÓN

1. Comenzamos con la tarea más larga, la de caramelizar la cebolla que nos llevará unos 30 minutos. Para ello, pelamos la cebolla y la cortamos en juliana. Después la ponemos en una sartén a fuego muy lento y dejamos que se haga muy despacio, removiendo de vez en cuando. No nos interesa que se dore la cebolla sino que se vaya pochando muy despacio.
2. Mientras la cebolla se hace, pelamos las patatas y las cortamos en rodajas finas, procurando que todas ellas sean de tamaño uniforme. Las dejamos en agua durante 15 minutos y ponemos una sartén con aceite de oliva abundante en el fuego.
3. Sin dar tiempo a que el aceite se caliente, añadimos las patatas y dejamos que se vayan friendo muy despacio, partiendo de un aceite casi en frío. Así conseguimos que las patatas se confiten en lugar de dorarse.
4. Sacamos las patatas y las escurrimos bien del aceite y las ponemos en un bol grande. Escurrimos la cebolla cuando esté en su punto, y la ponemos sobre las patatas. Batimos los huevos y los añadimos al bol, removiendo con un tenedor para que se mezclen bien los tres ingredientes.
5. Cuajamos la tortilla en una sartén con una cucharada de aceite durante unos tres o cuatro minutos y le damos la vuelta

Tiempo total: 45 min / Elaboración: 30 min / Cocción: 15 min

Flan

ADRIÁN MOYANO

Ingredientes

- 5 huevos
- 500 ml de leche
- 200 gr de azúcar

ELABORACIÓN

1. Romper los 5 huevos y los colocamos en un recipiente o bol.
2. Le agregamos 100 gr de azúcar, batimos hasta que el huevo se mezcle bien.
3. Agregamos la leche, en un primer momento parece que es demasiada leche, hay que insistir y mezclar bien, hasta que se integre bien.
4. No hay que batir, evitar que salga espuma, la idea es mezclar y dejar reposar unos minutos.

Elaboración del caramelo:

1. En una sartén a fuego medio, sin aceite, añadir los 100 gr de azúcar restantes, mezclar lentamente.
2. No se apuren, lentamente el azúcar pasará a un estado líquido, hasta que adopte un color marrón, tan característico.

Elaboración del flan:

1. Cocinamos el flan a baño María, para ello preparamos un recipiente con agua donde cocinaremos el flan.
2. Cubrimos el fondo y laterales de la flanera con caramelo.
3. Cubrimos la flanera por encima con papel de aluminio, esto evitara que se forme una costra por encima.
4. Introducimos la flanera en el recipiente con agua.
5. Lo dejamos en el horno a 160° unos 10 minutos.
6. Para desmoldar, dejar enfriar previamente bien el postre.
7. Es hora de disfrutar



Napolitana

OSSAMA TAMIN

Ingredientes (2 unid.)

- Plancha de hojaldre refrigerado 2 trozos de 12 x 7 cm aproximadamente
- Chocolate con leche o negro, según gustos (para el interior) 90 g
- Chocolate de cobertura fundido 30 g
- Almíbar 3 cucharadas
- Huevo batido 1unidad



ELABORACIÓN

Para hacer nuestras napolitanas de chocolate tenemos que hacer algunas elaboraciones previas, que servirán al finalizar para decorar la napolitana cuando la saquemos del horno. Por un lado, un **glaseado o almíbar** para cubrir las napolitanas y por otro un **chocolate de cobertura fundido**, que nos servirá para hacer el rayado con un movimiento de vaivén.

Para hacer el almíbar, ponemos 100 ml de agua en una sartén y añadimos 100 g de azúcar. Llevamos a ebullición sin remover y apagamos el fuego. **Para el chocolate de cobertura**, fundimos el chocolate en el microondas en tandas de 45 segundos a 700w de potencia, removiendo entre tanda y tanda y repitiendo hasta que esté bien fluido.

Para hacer las napolitanas, cortamos la plancha de hojaldre refrigerado en rectángulos de aproximadamente 12x7 cm y los colocamos extendidos sobre papel sulfurizado o un silpat, en la bandeja de horno. A unos 4 cm del extremo, ponemos una tira de chocolate, doblando el hojaldre para envolverla. Después ponemos otra porción de chocolate y terminamos enrollando otra vez.

Barnizamos con huevo batido y dejamos que la masa fermente durante 15 minutos. Mientras, precalentamos el horno a 180°C con calor arriba abajo sin ventilador. Pincelamos de nuevo cada napolitana con huevo batido y las horneamos a 180°C hasta que la masa suba y veamos la superficie bien dorada, lo que tardará unos 10-12 minutos, dependiendo del tamaño, la cantidad de relleno y de cada horno.

Arroz con leche de la abuela

GAIZKA RODRÍGUEZ

Ingredientes

- 1l. de leche
- 100gr. de arroz SOS especial postres
- 2 trozos de corteza de limón
- 2 trozos de corteza de naranja
- 1 rama de canela
- ½ vaina de vainilla
- Canela en polvo



ELABORACIÓN

1. Poner en una cazuela la leche, una rama de canela, media vaina de vainilla,
2. Corteza de limón y de naranja, remueve y dejar que hierva.
3. Incorporarle el arroz y cocinar a fuego suave durante 40-45 minutos.
4. Remueve cada 4-5 minutos para que no se pegue
5. Cuando el arroz con leche adquiera una textura melosa, agregamos el azúcar.
6. Retira la canela, la vainilla y las cortezas de naranja y limón.
7. Deja atemperar y repártelo en 4 copas, espolvorea canela por encima.
8. Para decorar le ponemos encima una hojita de menta.

Harxa

MOHAMED AMIN

Ingredientes

- Sémola fina de trigo.
- Sémola gruesa de trigo 50 gr
- Mantequilla 150 gr
- Un vaso de leche
- Sobre de levadura
- Sobre de azúcar de vainilla



ELABORACIÓN

1. En un cuenco profundo y ancho, ponemos sémola fina, el azúcar, la sal y el azúcar de vainilla, junto con la levadura. Mezclamos bien todo, en seco y con cuchara de madera.
2. Agregamos la mantequilla y amasamos con las manos hasta que la mezcla tenga la consistencia de la avena mojada y los granos de sémola se hayan humedecido.

Tarta de queso

AITOR BALZA

Ingredientes

- 200g de Queso philadelphia
- 400ml de nata para cocinar
- Un sobre de gelatina de fresa
- 2 hojas de gelatina de pescado
- Azúcar al gusto
- Mermelada de fresa (frutos del bosque)
- Base:
 - 250g de mantequilla
 - 500g de harina de repostería
 - 200g de azúcar
 - 2 yemas de huevo
- Para emplatar:
 - Nata montada
 - Mermelada de fresa (frutos del bosque)



ELABORACIÓN

1. Mezclar la mantequilla con el azúcar con una amasadora eléctrica.
2. Añadir las yemas de huevo y seguir mezclando.
3. Añadir la harina y amasar, cuando la masa no se pegue lo metemos durante 12º24horas en la nevera.
4. Extendemos la masa con un rodillo y marcamos la forma del molde y lo metemos en el horno precalentado a 180º calor arriba abajo entre 15 y 20 minutos.
5. Dejar enfriar y empezar a hacer la crema de queso.
6. ponemos en una cazuela de diámetro 24 la nata y el queso y lo ponemos a calentar en fuego suave.
7. Cundo el queso y la nata estén integrados añadimos el sobre e gelatina de fresa.
8. Cuando todo esté integrado añadimos la gelatina de pescado y mezclamos.
9. Por ultimo añadimos el azúcar y mezclamos todo bien.
10. Echar la crema en el molde y dejarlo enfriar durante 24 horas.
11. Trascurrido ese tiempo extendemos un poco de mermelada y lo dejamos en la nevera durante 2h mas.
12. Cortar en triangulo un trozo y presentarlo en un plato con nata montada y mermelada.

Tarta Mousse de Fruta

XABIER DELGADO

Ingredientes

- Base de galleta:
- 150 g de galletas tipo María
- 85 g de mantequilla
- Mousse de vainilla:
- 9 g. de gelatina en polvo
- 2 yemas de huevo
- 90 g. de azúcar blanquilla
- 170 g. de leche entera
- 200 g. de crema de leche o nata líquida para cocinar
- 15 ml de esencia de vainilla
- 10 g. de harina fina de maíz
- 300 g. de nata líquida para montar (mínimo 35% de materia grasa)
- Cobertura:
- 150 g. de chocolate blanco
- 75 g. de nata líquida (mínimo 35% materia grasa)
- Fresones u otro tipo de fruta (kiwi, melocotón, arándanos, ciruelas, etc)



ELABORACIÓN (1)

Base de galleta

1. Trituramos las galletas con un robot hasta que estén muy finas. También lo podemos hacer a mano, introduciendo las galletas en una bolsa y pasando el rodillo por encima hasta conseguir el resultado deseado.
2. Si la mantequilla no está a temperatura ambiente, la entibiamos un poco en el microondas con un golpe de calor de 10 -15 segundos. Mezclamos la galleta y la mantequilla hasta conseguir una masa homogénea.
3. Forramos los laterales de un molde desmontable de 18 centímetros con una tira de acetato (para que sea más fácil de desmoldar y, sobre todo, para que quede más bonita).
4. Rellenamos con la mezcla de galletas, distribuyendo bien por la base y aplastando con los dedos hasta dejar una capa de grosor homogéneo. Metemos el molde en la nevera para que la base tome cuerpo y, mientras tanto, preparamos la mousse de vainilla.

ELABORACIÓN (2)

Mousse de vainilla

1. Ponemos la gelatina en polvo en un bol con dos cucharadas de agua fría y dejamos que se hidrate. Vertemos la leche, la nata líquida para cocinar y la esencia de vainilla en un cazo y llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y dejamos atemperar unos minutos.
2. Separamos las yemas de los huevos, reservando las claras para otra elaboración, y las mezclamos con el azúcar y la harina de maíz refinada en un recipiente hondo y amplio.
3. Vertemos la mezcla de nata y leche caliente y aromatizada sobre las yemas, removiendo sin parar para que no se cuajen las yemas, y devolvemos la mezcla al fuego. Calentamos a fuego suave sin dejar de remover, hasta que espese y la crema cubra el dorso de una cuchara.
4. Retiramos el cazo del fuego, agregamos la gelatina hidratada y esperamos un par de minutos hasta que comience a disolverse antes de remover e integrar en el conjunto. Dejamos que la crema de vainilla se atempere y alcance temperatura ambiente.
5. Cuando esto ocurra batimos la nata líquida para montar hasta que esté firme. Podemos usar unas varillas manuales, pero llevará más tiempo. Si contamos con un robot o con varillas eléctricas, el proceso será mucho más rápido y cómodo.
6. Añadimos la nata montada al recipiente con la crema de vainilla y mezclamos con una espátula, con movimientos suaves y envolventes, hasta obtener una mousse ligera y homogénea. Vertemos sobre la base de galleta, rellenando el molde, y guardamos en la nevera hasta que gelatinice y esté firme

Cobertura de chocolate blanco y fruta

1. Troceamos el chocolate, lo introducimos en un recipiente hondo y amplio y añadimos la nata líquida. Calentamos en el microondas durante un par de minutos, a media potencia y a intervalos de 30 segundos para evitar que se queme.
2. Retiramos del microondas y removemos para integrar. Dejamos enfriar. Vertemos sobre la tarta fría y solidificada y guardamos en la nevera hasta el momento de servir.
3. Entonces laminamos los fresones (o la fruta elegida), decoramos la superficie con la fruta, desmoldamos, retirando las tiras de acetato con mucho cuidado, y llevamos inmediatamente a la mesa para disfrutar un dulce muy especial.

MILA ESKER



PARTAIDETZA
KOMUNITARIOA

MUNDUKO AUZOEKIN IKASTEN,
BERTAKO AUZOAN EKIN