

Recetario de **COCINA GALEGA**



Receta de Vieiras a la gallega

4-5 PERSONAS | FÁCIL | 4 EUROS/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS

Ingredientes

4 Cebollas
5 lonchas de Jamón serrano
1 vaso de vino blanco (albariño o ribeiro...tirando para la tierra).
Pan rallado
10 Vieiras
1 cucharada de tomate casero
Perejil (opcional, no sólo utilizar pero a mi madre le encanta).
Aceite de oliva



Como van 2 de dulce una de salado, una de mis especialidades, plato estrella del Nadal: Vieiras.

Este plato tiene éxito asegurado, quizás uno de mis platos estrella, muy sencillo y fácil de preparar, el que salga bien o mal reside en la materia prima y los buenos ingredientes.

Preparación:

1. Picamos la cebolla en juliana y sofreímos en una sartén, cuando la cebolla se ponga transparente añadir el jamón triturado (en picadillo) y cuando suelte jugo añadir el vino, el tomate y dejar que reduzca (unos 10 minutos a fuego medio).
2. Retirar del fuego e introducir las vieiras (no hace falta pasarlas en la sartén, se acaban de hacer en el horno).
3. Por último poner el horno a 170° y colocar en la concha, la vieira/as (1 ó 2 dependiendo del tamaño) con el sofrito, y rociar la superficie con el pan rallado.
4. Gratinar hasta que quede como en la foto final, cuidado que no se queme... Comemos con los ojos.

Un consejo: las conchas de las vieiras (para la gente que no las tengan), las venden también, aunque puedes utilizar los típicos recipientes de barro y recordad: ¡Quién las ha probado repite, tener cuidado!

Receta de pulpo a la gallega con patatas

5 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 3,9 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS

Ingredientes

1 pulpo de 2 kg.
1/2 kg de patatas gallegas
Sal gruesa (al gusto)
Pimentón dulce o picante (o mixto, depende del gusto de cada uno)
Aceite de oliva virgen extra
Agua
1 cebolla grande



“Pon un poco de pulpo en tu vida, eso sí, Á feira y con cachelos (patatas gallegas)”.

Es un buen comienzo para esta nueva receta, quien no haya probado el pulpo a la gallega está perdiéndose unos de los platos más representativos nuestra gastronomía. Cualquiera que visite Galicia no debe dejar de degustarlo, en cualquier taberna, restaurante, en uno de los puestos de pulpeiras distribuidas estratégicamente por toda la provincia o en cualquier fiesta o feira que se van turnando de domingo en domingo durante todo el año. Para mí, una de las mejores es la de Luintra donde las pulpeiras suben con su caldeiro de cobre y un buen par de tijeras y lo único que tienes que hacer es pedir todas las raciones que quieras.

Lo más importante a la hora de preparar pulpo es conseguir la consistencia perfecta, pillarle el punto: que no esté muy blando ni muy duro, un poco duro nada más para que no tengas dificultades a la hora de hincarle el diente. Por eso para este plato que estoy seguro váis a cocinar en casa os recomiendo que lo compréis congelado, así nos evitamos tener que mazarlo y de esta forma no nos saldrá duro como una piedra.

Preparación:

1. Es muy importante ablandar el pulpo antes de cocinarlo, yo he visto como lo hacían golpeándolo contra la piedra en la Isla de Ons, pero por suerte si lo congelamos el resultado es prácticamente el mismo, ayuda a que la carne quede más tierna. Así que lo único que debemos hacer es congelarlo si lo hemos comprado fresco o comprarlo directamente congelado.
2. Sacamos el pulpo un día antes del congelador y lo pasamos al frigorífico para que se

descongele. Es importante hacerlo en una cazuela o un bol grande pues va a soltar mucho líquido y puede desbordar. A la hora de cocinar lo pasamos un poco por agua fría para quitar posibles impurezas.

3. Ponemos una cazuela (la más grande que tengamos) al fuego con agua y una cebolla pelada entera, no añadimos sal pues el pulpo se sala al final, en la presentación. Cuando rompa a hervir añadimos el pulpo, lo cogemos por la cabeza y "lo asustamos", esta técnica consiste en meter y sacar el pulpo 3-4 veces de la cazuela para conseguir que el pulpo se quede tieso y no se le caiga la piel durante la cocción.
4. Cocemos el pulpo durante unos 45-50 a fuego medio dependiendo del tamaño. Hay que pincharlo de vez en cuando para ver como está de duro. La primera vez que lo cocinéis os costará cogerle el punto pero luego os saldrá de perlas.
5. Mientras está cociendo, pelamos, lavamos y troceamos las patatas a la mitad. Reservamos.
6. Cuando acabemos de cocer el pulpo lo dejamos reposar unos minutos y luego lo sacamos a una fuente. En la misma agua echamos las patatas y cocemos durante 15 minutos. Si no quieres que cojan el color rosado puedes hacerlas en otra cazuela, eso depende de cada uno, a mí me gustan con el sabor al pulpo.
7. Cortamos el pulpo con unas tijeras de cocina, las patas en trozos de 1 cm de grosor y la cabeza en trozos pequeños.
8. Lo servimos en plato de madera con una base de patatas. Salamos con sal gorda, espolvoreamos con el pimentón (picante o dulce) y rociamos con un poco de aceite. A mí me gusta aliñarlo también con un poco de agua de la cocción.

Pues ya véis, ese pulpo colorado por el pimentón, con las perlas de sal y bañado en aceite de oliva ¡Ñam! Que aproveche y que viva Galicia! Próximamente una receta de pulpo y gambas...en elaboración.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de papas arrugadas con mojo picón

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-papas-arrugadas-con-mojo-picon/419/>)

Receta de arroz caldoso con rape y langostinos

4 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 6 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

400 g de arroz bomba SeleQtia
2 cebollas pequeñas
2 pimientos rojos / 3 dientes de ajo
4 tomates medianos
2 hojas de laurel
1 rape mediano
150 g de langostinos pelados
100 g de anillas de calamar
Sal y pimienta al gusto
1 litro de caldo de pescado (de la cabeza del rape y las cascaras de los langostinos)
6 cucharadas de aceite de oliva
1/4 de vino blanco (a ser posible ribeiro)
6 champiñones pequeños



Esta semana voy a batir record de recetas (y eso que con los 35°C en Madrid es difícil cocinar). Os voy a presentar otro tipo de arroz: arroz caldoso o "a mariñeira", aunque sólo lleva 3 ingredientes con sabor a mar, rape o peixe-sapo, langostinos y calamar. No es igual que la [paella del Boi](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/>) ni como el [arroz con pollo](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-pollo-y-verduras/581/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-pollo-y-verduras/581/>), pero muy parecido en su elaboración. No deja de ser un simple arroz con marisco y pescado pero añadiendo más caldo de pescado. Espero que os animéis a hacerlo.

El arroz caldoso de pescado o arroz a mariñeira era un comida típica de los pescadores de las rías gallegas, que preparaban en el mismo barco con el pescado que encontraban o que no iban a vender en la lonja. En un principio incluso se llegaba a sustituir parte del caldo por agua de mar (con lo que no era necesario echar sal al arroz) y que decir que era un comida de gente humilde. Ahora se ha convertido en una comida muy apreciada y de alto coste.

Siguiendo con la receta anterior os escribo otra de la canciones tradicionales de la música gallega **Arroz con chícharos**: "O primeiro no amor sonche os bicos, o segundo beliscos pequenos, o terceiro ben achegadiños e ó remate sonche os nenos. Arroz con chícharos, patacas novas, repolos de Betanzos e mais cebolas e mais cebolas e mais cebolas, arroz con chícharos, patacas novas."

Preparación:

1. Pelamos los dientes de ajo y picamos lo mejor posible. Reservamos. Picamos las cebollas y los pimientos rojos muy finos para que se deshagan en la cocción. Es importante que no se note su textura pero sí el sabor que le da al arroz.
2. Lavamos muy bien los champiñones, secamos y troceamos en cuartos. Reservamos.
3. Escaldamos los tomates, quitamos la piel y los troceamos en pequeños trozos. Reservamos para después.
4. Añadimos el aceite a la cazuela. Cuando el aceite esté caliente sofreímos las verduras y los champiñones, este proceso lleva unos 10 minutos a fuego fuerte, siempre removiendo cuidadosamente.
5. Echamos el tomate muy troceado, tenemos que hacerlo cuando la verdura anterior ya está pochada para que no se queme. Añadimos el vino blanco y removemos lentamente hasta que reduzca, aún así tiene que quedar como una salsa espesa.
6. Cortamos los calamares trozos iguales. Quitamos la piel al rape (si tenéis buen rollo con el/la pescadero/a, le podéis decir que os lo prepare, la cabeza para el caldo y el lomo en trozos medianos. Aquí tenía a Fon, que fue quien me regaló el rape y lo limpia de miedo). Lavamos y pelamos bien los langostinos y reservamos con todo lo demás.
7. En otra cazuela ponemos a hervir los restos de langostinos y la cabeza del rape con las hojas de laurel para hacer un caldo de pescado y marisco. Este caldo es fundamental para el arroz pues le va a dar todo el sabor y aroma al arroz. Son unos 20 minutos de cocción a fuego lento.
8. En una sartén pasamos los trozos de rape (solo sellarlos para que no pierdan mucha sustancia) y reservamos para el final de la cocción del arroz. Los langostinos y los trozos de rape son lo último que se echa al arroz caldoso.
9. Agregamos los calamares a la cazuela y los pasamos con la verdura durante unos 5 minutos a temperatura media.
10. Introducimos el arroz y removemos todo con suavidad para que se impregne bien del guiso y absorba el sabor. Dejamos durante 5 minutos más a fuego medio. Para el tema del arroz bomba en un arroz caldoso las medidas exactas son 3 partes y media de caldo por cada 1 de arroz. Aún así, si vemos que el arroz está un poco duro pero la cazuela se está quedando sin líquido suficiente, le vamos añadiendo poco a poco más agua hasta que quede en su punto.
11. Una vez que el arroz haya absorbido todo el sabor del guiso añadimos el caldo de pescado a la cazuela. Subimos la temperatura al máximo hasta que empiece a hervir y acto seguido lo bajamos a la mitad y que se haga poco a poco (este proceso dura unos 15 minutos para el arroz caldoso).
12. En los últimos 5 minutos de cocción añadimos los trozos de rape y los langostinos.
13. Rectificamos la cantidad de líquido con agua y vamos probando el arroz. Cada arroz es un mundo y el arroz bomba es especial, esta variedad se diferencia del resto por ser un grano que no se rompe en la cocción sino que se abomba, llegando a aumentar su tamaño hasta 3 veces, con un efecto acordeón que le permite quedar suelto y entero. Además tiene la propiedad de ser el arroz que mejor absorbe los sabores y aromas de los ingredientes del caldo.
14. Apartamos del fuego y dejamos reposar 10 minutos. Y ya está, os aseguro que si lo hacéis algún día volveréis a repetir la receta.

Y sobre todo servid con un buen vino blanco bien fresquito. Os recomiendo un Reboreda, un Granbazán o Martín Codax. No váis a tener problema, éxito asegurado.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de arroz con nécoras y vieiras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-necoras-y-vieiras/690/>)



Receta de arroz con cigalas y verduras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-cigalas-y-verduras/642/>)



Receta de arroz con pollo y verduras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-pollo-y-verduras/581/>)



Receta de Paella da festa do Boi

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/>)

Receta de arroz con nécoras y vieiras

5 PERSONAS | DIFICULTAD MEDIA | 3 EUROS/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS

Ingredientes

500 g de arroz bomba

1 cebollas / 2 dientes de ajo

4 nécoras

1 pimientos rojo / 1 pimiento verde

6 cucharadas de aceite de oliva

1,5 l de caldo de fumet de pescado

Pimienta y sal al gusto/ 2 hojas de laurel

6 vieiras

100 g de judías verdes

1/2 paquete de azafrán en hebras



El pasado fin de semana no pude subir ninguna receta porque vinieron invitados desde Galicia, Sandra y Kosta, y me dieron una gran sorpresa al llenarme de marisco toda la casa, 6 bois

(<http://www.amarisco.com/Buey+de+mar/index.html>) de mar y unas 20 nécoras (<http://www.amarisco.com/Necora/index.html>), directamente de la lonxa de Sanxenxo. Os puedo asegurar que estuvimos 2 días comiendo marisco ¡qué rico! Luego dice la gente que te puedes aburrir de comer siempre lo mismo (por mí, podría estar toda la semana...) Este parrafillo es para agradecerles tan generoso detalle (que no hacía falta Sandra, puesto que con vuestra presencia para mí ya es bastante).

Este arroz fue la comida del Domingo. Cocinabamos los chicos (José y yo) como en los viejos tiempos de la Universidad en Compostela, pero esta vez no teníamos sólo champiñones, huevo y algunas patatas para hacer una cena los viernes (nunca teníamos un duro a esas alturas de la semana), sino marisco (como cambian los tiempos...jeje). En este caso José aportaba mucho más al plato pues ha evolucionado mucho en esto de la cocina, y cómo no, la receta salió de rechupete (más por los ingredientes que por los cocineros, que entre albariño viene albariño va... el arroz se cocinaba sólo). ¡A por ella! y a disfrutar del arroz.

Preparación del arroz con nécoras:

1. Lo primero es cocer las nécoras, en este caso ya venían cocidas puesto que Sandra las preparó antes pero me comentó los trucos de cocción (yo no estoy todo el día cocinando marisco, la

verdad es que no sabía mucho del tema). El marisco en general podemos comprarlo vivo o ya cocido. Al comprarlo vivo lo mejor para que retenga todos sus jugos y que a la hora de la cocción no perdamos parte de su sustancia es que lo matemos avinagrándolo. En una tinaja o cazuela grande ponemos las siguientes medidas, por cada litro de agua 100 ml de vinagre. Lo que conseguimos es que el bicho vaya muriendo poco a poco, este proceso suele durar de 2 a 3 horas. Luego lo cocinamos en agua caliente con un poco de laurel y sal pero no durante mucho tiempo, en el caso de las nécoras unos 8 minutos. Si no teneis tiempo de avinagrar el marisco, siempre que el marisco esté vivo es importante cocerlo a partir de agua fría.

2. Troceamos en 2 las nécoras ya cocidas para que suelten todo su sabor en el arroz. Reservamos y las echaremos al final de todo el proceso para que no se pasen.
3. Pelamos los dientes de ajo y picamos lo mejor posible. Reservamos. Picamos la cebolla y los pimientos (verde y rojo) muy muy finos para que se deshagan en la cocción. Es importante que no se note su textura pero sí el sabor que le dan al arroz.
4. Añadimos el aceite a la paella. Cuando el aceite esté caliente sofreímos las cebollas con los pimientos, tardará unos 10 minutos a fuego medio, siempre removiendo cuidadosamente. Echamos las vainas de las judías y las 2 hojas de laurel.
5. Introducimos el arroz y removemos todo con suavidad para que se impregne bien del guiso y absorba el sabor. Dejamos durante 3 minutos más a fuego medio.
6. Tostamos ligeramente las hebras del azafrán en una sartén pequeña a fuego muy bajo (unos 3 minutos) y le añadimos un poco de agua para luego mezclarlo con el fumet de pescado. Así sacamos todo el aroma, sabor y color.
7. Añadimos el fumet o caldo de pescado a la paellera (este ya lo tenía preparado del anterior **arroz de rape** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-caldoso-con-rape-y-langostinos/596/>), suelo congelar el fumet en botellas de litro y así siempre lo tengo preparado para cualquier arroz de pescado o marisco).
8. Para el tema del arroz bomba las medidas exactas son 2 partes y media de caldo por cada 1 de arroz. Aún así, si observamos que el arroz está un poco duro pero la paellera se está quedando sin líquido, le vamos añadiendo poco a poco más de fumet hasta que quede en su punto. Subimos la temperatura al máximo hasta que empiece a hervir y acto seguido lo bajamos a la mitad y que se haga poco a poco (entre 15- 18 minutos). A media cocción añadimos las nécoras y las vieiras para que no se pasen.
9. Rectificamos líquido con agua y vamos probando el arroz. Apartamos del fuego y dejamos reposar 10 minutos.

Preparación del fumet o caldo de pescado (anterior arroz de rape y verduras):

1. Ponemos a cocer en una cazuela agua (unos 2 litros de agua más o menos). Cuando empiece a hervir añadimos las cáscaras del marisco, 1/2 cabeza de rape, 1 puerro, media cebolla, 1 zanahoria pelada y 1 hoja de laurel. Si tenemos cualquier otro resto de pescado (a ser posible blanco como merluza, gallo, congrio, cabezas o espinas) se puede echar también.
2. Se deja cociendo durante unos 20-25 minutos a fuego lento. El caldo empezará a espumear, son los restos de impurezas. Lo mejor es ir quitando esta espuma.
3. Y por último paso pasamos el caldo por un colador y echamos a la paella. Como habréis visto no lleva sal, lo mejor es ir añadiendo según vayamos probando la paella, para poder rectificar.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de arroz con cigalas y verduras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-cigalas-y-verduras/642/>)



Receta de arroz caldoso con rape y langostinos

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-caldoso-con-rape-y-langostinos/596/>)



Receta de arroz con pollo y verduras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-arroz-con-pollo-y-verduras/581/>)



Receta de Paella da festa do Boi

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/>)

Receta de Fideos con almejas a la gallega "Chef Amorín"

4 PERSONAS | PREPARACIÓN FÁCIL | 2,9 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

½ kilo de almejas (gallegas preferiblemente)

¼ kilo de mejillones de la Ria

350 gr de fideo nº 1

1 cebolla mediana

1 lata pequeña de pimientos morrones

1 tomate grande maduro

1 diente de ajo

Vino blanco

Perejil (al gusto)

2 hojas de Laurel

5 hebrás de Azafrán

Aceite de oliva (5 cucharadas)

Agua (1 vaso y medio)

Sal y pimienta (al gusto)



Compañeir@s de la cocina por fin mi amigo Rubén me ha enviado una de sus recetas: Fideos con almejas y mejillones a la gallega . Ya os he hablado sobre él en alguna otra receta, Rubén y yo estuvimos unos años en Santiago mano a mano en la cocina, desde su famoso pollo con patatas y piña (buenísimo, ahora que escribo el post me entran ganas de prepararlo) hasta la famosa tarta de galletas con chocolate, éxito asegurado. Había que comer todos los días, dieta universitaria de calidad y sobre todo muy barata. Como véis ahora vamos a recetas de alta gama: almejas y mejillones, en aquellos años serían fideos con tronquitos de mar...jeje.

Estoy a la espera de la receta de bonito del norte en guiso, una de las especialidades de Lydia. No me olvido ¿eh? Rubén muchas gracias por esta receta y este homenaje a los vinos blancos gallegos y a ver si cuando vaya a Ou me invitas a probarla, yo llevo el vino.

De paso inauguramos un nuevo apartado: cocineros invitados y os animo a tod@s los que me leéis a que si tenéis alguna receta que queráis compartir y de la cual tengáis una foto un poco decente, no lo dudéis y me la enviéis a elcocinero@recetasderechupete.com (<mailto:elcocinero@recetasderechupete.com>), e intentaré subirla en cuanto tenga un hueco.

Preparación de los fideos:

1. Dejamos las almejas por lo menos una hora antes en agua para que suelten la tierra que puedan traer.

2. Limpiamos las almejas y los mejillones, desechando los que vengan ya abiertos, ya que pueden estar malos.
3. Pelamos el diente de ajo y lo picamos lo mejor posible. Reservamos. Picamos la cebolla y los pimientos morrones muy finos para que se deshagan en la cocción. Es importante que no se note su textura pero sí el sabor que le da a los fideos.
4. Le quitamos la piel al tomate y troceamos en 4 partes, reservamos.
5. En una tartera de barro con aceite de oliva virgen añadimos la cebolla, el ajo, los pimientos morrones y el tomate, todo picadito al gusto. Cuando se vaya pochando este sofrito, le añadimos un poco de vino blanco (medio vaso). Dejamos que se cocine todo a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que reduzca el vino.
6. En una cazuela aparte echamos un poco de agua, un vaso y medio, ponemos unas hojas de laurel y añadimos las almejas y los mejillones a fuego medio para que se abran. Desechamos los que se queden cerrados. Una vez abiertos los moluscos, los reservamos. El agua resultante de la cocción la colamos y apartamos en una taza.
7. En la tartera del sofrito mareamos los fideos un ratito, los juntamos bien con una cuchara de madera. Luego añadimos el agua de las almejas y mejillones y un poco más de agua para hervir los fideos (son 350 g de fideo con lo cual llegaría con 2 vasos de agua incluyendo el agua de los moluscos).
8. Salpimentamos al gusto.
9. Pasados 10 minutos, cuando los fideos estén en su punto (podemos ir probando, lo mejor es que queden al dente), añadimos las almejas en su concha, los mejillones sin concha, perejil, un par de hebras de azafrán y salamos al gusto.
10. Dejamos que se haga a fuego bajo durante unos minutos y se sirve caliente, con caldo suficiente para comer con cuchara.

Y recordad que estos fideos como la mayoría de platos de cuchara están mucho mejor al día siguiente. Bon appetit!!

Vinos recomendados:

Esta receta bien vale un buen vino, un buen blanco de tierras gallegas, os recomiendo algunos, sus precios varían pero sería una media de 10 euritos:

- Si estáis en Galicia:
 - **Guitián** (<http://www.directoalpaladar.com/enologia/guitian-godello-2006>) (Godello) de Valdeorras (*"Puro y complejo. Con una nariz muy característica: entre floral y mineral, con notas críticas, de piel de limón, con ligeras notas de sésamo y valeriana y que le dan complejidad. En boca, con la acidez muy bien integrada, con buen peso, bien graso, largo y disfrutable"*)
 - **Colección Costeira** (http://www.elcatavinos.com/tienda/product.asp?cookiecheck=yes&P_ID=25711) (Godello-Treixadura) do Ribeiro (*"Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante y luminoso. Aroma intenso, destacando su gran frutuosidad donde sobresalen la manzana, el melón, frutos de hueso y notas de miel. En boca es sabroso, frutal, amplio y muy persistente, pleno de complejidad y elegancia"*)
- Si estáis fuera, esos vinos son más difíciles de conseguir, así que un buen albariño os puede dar

un maridaje estupendo:

- **Pazo de Señorans** (<http://www.pazodesenorans.com/productos.htm>) (*Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Color atractivo acompañado de una lágrima densa y persistente. Aroma intenso con gran predominio de fruta, resalta la manzana Golden muy bien acompañada de cítricos en toda sus gamas, así también de sus correspondientes cortezas. En boca, es un vino firme, sin aristas y ampuloso, con una grata sensación entre ácidos y carnosidad*)
- **Valtea** (<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=9712>) (*"Amarillo oro de intensidad media. Aroma con sensaciones predominantes de manzana madura. En boca es de cuerpo medio, con acidez viva, fruta suficiente y un final sencillo"*)
- **Terras Gauda** (<http://www.terrasgauda.com/esp/terrasgauda.html>) (*"Un vino con un interesante y complejo recorrido aromático, donde se conjugan los aromas de frutas blancas, de hueso y piel de naranja con las frescas notas balsámicas, apoyadas en sutiles recuerdos florales y minerales, buena entrada en boca, avanzando hacia una agradable y golosa untuosidad acompañada de fresca y viva acidez, para terminar en un final de boca carnosos, largo y cremoso"*).

Espero que os haya gustado esta receta y espero mandarte otra recetilla próximamente, siempre de rechupete. Unha aperta dende a Terra da Chispa!!!

Receta de Cocido gallego "Chef M^a Rosa"

8 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 5 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 120 MINUTOS

Ingredientes

1 kg. de garbanzos
2 repollos grandes
2 lenguas de cerdo saladas
1 cachucha entera
1 jarrete de ternera gallega
1 kg de patatas gallegas
1 poco de Unto
8 chorizos
2 orejas de cerdo saladas
1/2 lacón
2 rabos de cerdo salados
Agua y sal



Compañeros de la cocina, hoy, cocidito gallego. Lo de cocidito por decir algo porque más bien es un cocidón, el que prepara mi madre, M^a Rosa. Un plato típico del otoño y el invierno, digno de un rey, que supera las expectativas de cualquiera y en el que el cerdo es el protagonista. Un plato magistral donde por mucho que busques no sobra nada, y no será por falta de ingredientes, algunas de las cazuelas donde lo prepara mi madre son más grandes que mis primos pequeños.

En España tenemos muchos tipos de cocido: Pote asturiano, el maragato, cocido madrileño, montañés, la escudella, la olla podrida y alguno que seguro que me olvido. Pero en mi opinión donde se ponga un cocido gallego... Me imagino que es tema de costumbre y de los que he probado el único que se asemeja algo es el Maragato, y quizás el asturiano. El gallego suele ser el más abundante y consistente de los distintos cocidos españoles y no debe faltar un buen plato de verdura: berza, repollo rizado, blanco, grelos o nabizas, todo aderezado con un poco de unto, unas buenas patatas gallegas, unos garbanzos y distintas variedades de chorizo (de carne o de cebolla) además de otras partes del cerdo: lacón, oreja, cachucha, costilla, lengua, morro y rabo. También se acompaña con una buena carne de ternera gallega cocida. Sólo de escribirlo me entra el hambre otra vez. Es una exaltación de la matanza del cerdo, una de las tradiciones que aún persisten en Galicia. Si os apetece hacer una ruta gastronómica por Lalin el domingo anterior al Entroido (carnavales) os encontraréis con "A Feira do cocido de Lalin" (Pontevedra), sin palabras.

Os dejo con esta fabulosa receta.

Preparación del Cocido:

1. Dos días antes de preparar el cocido ponemos en remojo las partes del cerdo saladas: oreja, rabo, cachucha y el lacón, cambiando por lo menos una vez el agua. Del mismo modo 12 horas antes dejamos en remojo los garbanzos.
2. Añadimos agua a una olla o cazuela, la más grande que tengas en casa, la ponemos al fuego y cuando empiece a hervir añadimos los garbanzos (lo mejor es meterlos en una bolsa de tela especial para legumbres), los trozos de cerdo excepto los chorizos y la carne de ternera. Dejamos que cueza todo a fuego medio en la olla durante 1 hora y media- 2 horas (más o menos, depende de la cocina, en el caso de la casa de mi abuela es cocina de leña, y siempre va un poco más lenta).
3. Salamos a media cocción. Vamos retirando la carne según se vaya haciendo y esté tierna, normalmente primero la oreja, luego el rabo, la carne de ternera, después la cachucha y por último el lacón. Así vamos preparando en una fuente toda la carne mientras se hace el resto del cocido. Cortamos la cachucha (excepto el morro) en láminas y el resto de la carne en trozos iguales.
4. En otra olla cocemos los repollos con la hoja entera, las patatas enteras, un poco de unto (opcional, hay gente que no le gusta aunque a mí me encanta) y los chorizos encima. En la cocción vamos espumando de vez en cuando para quitar la grasa del caldo. Los chorizos (normalmente suelen estar poco curados) se hacen enseguida, en 15-20 minutos. Lo dejamos unos 10 minutos más y ya tendremos todo el cocido listo. A mí no me gusta que las verduras (grelos, nabizas o repollo) queden como un puré, así que las retiro un poco antes.
5. Por último el cocido lo presentamos en cuatro fuentes: en una se pone el cerdo (cachucha, rabo, oreja y lacón), en otra la carne de ternera y los chorizos (cortados a la mitad), la verdura y patatas por separado y los garbanzos en otra fuente. Ya veis que necesitáis una mesa bien grande y unos cuantos invitados para comer todas estas maravillas.



Este año en casa de mi abuela hemos incorporado un nuevo plato al cocido gallego: la sopa hecha con el caldo del cocido. Una tradición que hemos importado los emigrados en los madriles, mejorando la gastronomía cogiendo lo mejor de cada casa. Espero que os haya gustado y animéis a preparar esta receta aunque sea una vez.

Receta de masa de empanada gallega

10 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 0,25 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 M

Ingredientes

10 cucharadas del aceite del sofrito del relleno
30 g de levadura (2 sobres)
250 c de agua tibia
500 g de harina
2 pellizcos de Sal



Este fin de semana en Ourense en el cumpleaños de mi madre el primer plato fue **empanada de carne** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>), tan buena estaba que casi no comí pulpo... Esto es algo general en cualquier comida de fiesta, sea de cumpleaños, familiar, amigos... Y es que la **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) es uno de los platos estrella en la cocina gallega.

.. Y dicen que por aquel entonces, allá por el siglo XII, los antiguos peregrinos sabían que estaban ya llegando a Santiago de Compostela cuando, desfallecidos y hambrientos, desde los montes cercanos sentían ya el agradable olor de las empanadas... de pan... y de vieiras... convirtiéndose así la **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) en una nueva y sabrosa Guía del Camino y apetitoso aliciente para volver a peregrinar". Y tanta fama llegó a tener que hasta el Mestre Mateo la plasmo en el Pórtico de la Gloria, en la famosa Catedral de Santiago de Compostela. La **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) tiene un origen bien antiguo y ya los romanos preparaban algo parecido a la empanada.

En Galicia tenemos una panadería en cada pueblo o aldea y lo normal es llevar a esa panadería el compango (relleno de la empanada) en la cazuela y el panadero, que ya tiene la masa hecha, elabora esa **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) con su arte que lo diferencia de los demás. Las panaderías donde solemos llevar la empanada son las panaderías: "Los Palillos", "Melias", "Gustey"... Os recomiendo la de Gustey, las empanadas son impresionantes. (Gustey nº12 en el concello de Coles, Ourense)

El problema surge cuando llego a Madrid hace unos años y esto aquí no pasa, la gente la compra

hecha y normalmente no es de masa de pan. Pues me dije ¿por qué no la hago yo? Y empecé a hacer todo el proceso, la masa y el compango. No es la misma de Galicia pero los que la han probado repiten.

La he hecho tantas veces y de tantas formas que al final me he quedado con esta receta, que creo es la mejor, la cual os presento. Eso sí estoy abierto al debate...

Preparación:

1. En un bol grande introducimos parte de la harina (que sea normal, para hacer **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) no hace falta que sea harina de fuerza). Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa.
2. En el centro del bol, con una cuchara hacemos un hoyo, e introducimos la levadura disuelta en el agua.
3. Batimos con una cuchara de madera desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina.
4. Añadimos el aceite del sofrito y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa. Por ahora tened por seguro que será una mezcla pegajosa pero firme.
5. Preparamos la zona donde vamos a amasar, por ejemplo la encimera de la cocina es perfecta. Llenamos la zona de la encimera de harina, sacamos la masa del bol y empezamos a trabajar la masa con las manos.
6. Poco a poco podremos manipular la masa con más rapidez, se irá quedando elástica y homogénea. Este proceso tarda unos 10 minutos.
7. Vamos tornando la masa en una bola.
8. Cogemos el anterior bol y lo enharinamos. Introducimos la bola de masa en él.
9. Tapamos el bol con un trapo de algodón durante una hora y ahí tenemos la masa para poder empezar a preparar la **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) que más nos guste.

Parecen muchos pasos pero la verdad es que al final os daréis cuenta que va rápido. Desde que empiezas en el bol hasta que la tienes preparada son unos 20 minutos.

Un consejillo: Si te sobra, como no hace falta que suba mucho, puedes congelar el resto de la masa.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Cocido gallego "Chef M^a Rosa"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-cocido-gallego-chef-m%c2%aa-rosa/976/>)



Receta de pulpo a la gallega con patatas

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pulpo-a-la-gallega-con-patatas/1015/>)



Receta de Jarrete de ternera galega "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-jarrete-de-ternera-galega-chef-garriga/1000/>)

Receta de empanada gallega de lomo o "raxo"

10 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 0,75 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 M

Ingredientes

500 g de masa de empanada

2 cebollas

1 kg de lomo de cerdo

1 vaso de vino blanco

3 dientes de ajo

1 cucharadita de orégano

1 cucharada de pimentón dulce

1 cucharada de agua

aceite de oliva

2 pimientos morrones

Sal y pimienta al gusto

1 huevo

1 cucharada de leche



Recién llegado de vacaciones de Semana Santa me he animado en un ratillo libre a subir esta receta. Viene a continuación de la anterior de [masa de empanada](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>).

Hay una variedad impresionante de empanadas en Galicia, poco a poco os iré subiendo aquellas que yo suelo hacer en casa. En este caso es la típica de raxo que está muy buena. Os escribo alguna de las más ricas: de xoubas, de bacalao con pasas, de zorza, de zamburiñas, de almejas, de anguilas, de bonito, de berberechos, de setas con langostinos, de pollo, de merluza, de conejo, de chocos o de calamares, de mejillones, de pulpo, de sardinas, de vieiras... Ya veis que pueden ser de carne, pescado, mariscos y casi de lo que se os ocurra. Todas estarán muy ricas.

Preparación del relleno:

1. Machacamos en un mortero los dientes de ajo, añadimos orégano, el pimentón y una cucharada de agua.
2. Adobamos los trozos de carne con la pasta anterior y sazonamos al gusto con un poco de pimienta y sal.
3. Freímos en la sartén con aceite de oliva y reservamos la carne con su jugo.
4. Picamos las cebollas y el pimiento en juliana. Añadimos más aceite y sofreímos la cebolla y el pimiento morrón a fuego muy lento, que ablande pero que no se dore. Serían unos 20 minutos.
5. Cuando el sofrito ablande añadimos la carne y echamos el vaso de vino o cerveza. Rectificamos sal y pimienta y que reduzca pero que quede con caldo para que la empanada quede jugosa.

Preparación de la empanada:

1. Dividimos la **masa de la empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) en dos partes iguales. Las amasamos otra vez en dos bolas de masa iguales para poder trabajar bien con ellas.
2. Enharinamos la encimera de la cocina y estiramos la masa con el rodillo. Hacemos la base que tendrá el tamaño de la bandeja de horno que en mi caso es rectangular.
3. La estiraremos con ayuda del rodillo, ponemos sobre la bandeja un trozo de papel para horno y encima la base cortando el sobrante si se necesitara.
4. Añadimos el relleno bien escurrido de aceite y lo estiramos por toda la base. Es muy importante que el relleno este frío para que la masa aguante bien.
5. Tapamos con la otra mitad bien estirada y la sellamos por los bordes trenzando la parte inferior sobre la superior con la ayuda de un tenedor.
6. Hacemos un agujero pequeño en el centro para que respire y con un tenedor pinchadla por distintas zonas, así no hinchará.
7. Adornamos con tiras o cordones de la pasta sobrante, a mí siempre me gusta poner alguna cosilla dependiendo de la ocasión, la última vez con motivo de una cena puse el nombre de los invitados.
8. Pintamos la empanada con ayuda de una brocha de cocinar y una mezcla de huevo batido con un poco de leche (es un pequeño truco para que quede dorada pero no se queme). Metedla en el horno precalentado a 180°C, primero en la parte de abajo del horno (unos 20 minutos) y luego otros 25 minutos en el centro.

¡Y al fin la empanada! Tened cuidado al sacarla de la bandeja porque aún estará caliente y es fácil que se rompa. Buen provecho.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Jarrete de ternera galega "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-jarrete-de-ternera-galega-chef-garriga/1000/>)



Receta de lasaña de calabacín

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-lasana-de-calabacin/773/>)



Receta de empanadillas de pollo y setas

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanadillas-de-pollo-y-setas/319/>)



Receta de solomillo a la búlgara

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-solomillo-a-la-bulgara/325/>)

Receta de empanada de Bacalao

8 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 1,5 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 M

Ingredientes

500 g de masa de empanada

3 cebollas

1/2 kg de bacalao desalado

1 vaso de vino blanco

1 dl de aceite de oliva

1 cucharada de azafrán o colorante alimentario

Sal y Pimienta (al gusto)

1 cucharada de leche

1 huevo



Buenas cociner@s , siguiendo un poco con recetas gallegas que las tengo un poco abandonadas hoy os presento otra **empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) . Tal como os he comentado en la anterior receta en Galicia tenemos una gran variedad de empanadas, esta semana la he rellenado de bacalao, aunque no le he podido añadir pasas porque las gasté al hacer el strudel de manzana y me he olvidado de comprar. En Galicia casi todas las empanada de bacalao son con pasas, así que si queréis preparar la auténtica y genuina tenéis que echarlas. La masa como siempre la he preparado siguiendo la receta de **masa de empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) que prepara mi madre.

Recordad que la empanada es una receta abierta, admitiendo un sinfín de variaciones, tantas como clases de ingredientes intervengan en el relleno: bacalao con pasas, vieiras, raxo, sardinas, congrio, almejas, zamburiñas, anguilas, chipirones, mejillones, vegetales, zorza, xoubas... hasta donde te lleve la imaginación y claro está, todas buenísimas.

Preparación del relleno de bacalao:

1. Ponemos el bacalao a remojo durante 30 horas para quitarle la sal (si utilizas bacalao fresco no hace falta, aunque no te saldrá igual de sabor). Pasado este tiempo lo secamos y desmigamos.
2. Si el bacalao es fresco, debemos colocar el bacalao con un poco de agua en un cazuela, justo para que lo cubra y darle un hervor. Lo escurrimos con papel absorbente y le quitamos la piel

(opcional) y las espinas. Los desmigamos igual que con el bacalao seco y seguimos el mismo procedimiento para el resto de la receta.

3. Introducimos en una sartén dos cucharadas de aceite y cuando este caliente echamos 3 cebollas muy picadas. Las pasamos unos 12 minutos a fuego medio hasta que queden doradas y cuando el sofrito este bien blandito añadimos el bacalao desmigado. Pasamos el bacalao unos 5 minutos hasta que cambie de color y añadimos el vino blanco y una cucharada de colorante o azafrán. Si os gusta con uvas pasas este es el momento de añadirlas. Dejamos que se cocine durante otros 15 minutos hasta que reduzca líquido pero que quede con caldo para que la empanada quede jugosa. Dejamos enfriar.
4. Rectificamos con sal y pimienta. Lo más seguro es que no haga falta, pero probadlo bien por si al desalar el bacalao nos hemos pasado con el tiempo.
5. Removemos unos minutos y apartamos.

Preparación de la empanada:

1. Dividimos la **masa de la empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) en dos partes similares. Las amasamos otra vez en dos bolas de masa para poder trabajar bien con ellas.
2. Enharinamos la encimera de la cocina y estiramos la masa con el rodillo. Hacemos la base que tendrá el tamaño de la bandeja de horno que en mi caso es rectangular. La estiraremos lo más fina posible con ayuda del rodillo. Ponemos sobre la bandeja un trozo de papel para horno y encima la base cortando el sobrante si se necesitara.
3. Añadimos el relleno bien escurrido de aceite y lo estiramos por toda la base. Es muy importante que el relleno este frío para que la masa aguante bien.
4. Tapamos con la otra mitad bien estirada y la sellamos por los bordes trenzando la parte inferior sobre la superior con la ayuda de un tenedor.
5. Hacemos un pequeño agujero en el centro para que respire la empanada y con un tenedor pinchamos por distintas zonas, así no hinchará. Adornamos con tiras o cordones de la pasta sobrante.
6. Pintamos la empanada con ayuda de una brocha de cocinar y una mezcla de huevo batido con un poco de leche (es un pequeño truco para que quede dorada pero no se queme).
7. Precalentamos durante 5 minutos el horno a 180°C y luego metemos la empanada a la misma temperatura, primero en la parte de abajo del horno (unos 20 minutos) y luego otros 25 minutos en el centro. Cuando este bien doradita la sacamos.

¡Y al fin la empanada! Tened cuidado al sacarla de la bandeja porque aún estará caliente y es fácil que se rompa. Cortadla cuando este templada y buen provecho.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de croquetas de bacalao

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-croquetas-de-bacalao/192/>)

Receta de empanada de Zamburiñas a la gallega

8 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 2,1 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 M

Ingredientes

500 g de masa de empanada
3 cebollas
2 k de zamburiñas con concha
1 pimiento rojo
1 tomate grande
2 dientes de ajo
Sal y pimienta (al gusto)
1/2 cucharada de azafrán
Aceite de oliva (5 cucharadas)
1 hoja de laurel
1 cucharada de pimentón dulce



Buenas cociner@s, después de unas merecidas vacaciones ya estamos de vuelta en el hogar y este fin de semana siguiendo un poco con recetas gallegas os presento otra empanada. Tal como os he comentado en la [anterior receta](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>) en Galicia tenemos una gran variedad de empanadas, esta semana la he rellenado de zamburiñas. Para aquellos que no sepais lo que son, la zamburiña es un molusco bivalvo parecido a la vieira e idéntico sabor pero de menor tamaño. Debido a su escasez en Galicia suelen ser bastante caras pero tal como os comento en la receta Mercadona las vende en su sección de congelados a buen precio, eso sí, no son gallegas. Las zamburiñas también están buenísimas gratinadas o a la plancha, donde conseguimos captar todo su exquisito sabor. La masa como siempre la he hecho siguiendo la receta de [masa de empanada](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) que prepara mi madre.

Recordad que la empanada es una receta abierta, admitiendo un sinfín de variaciones, tantas como clases de ingredientes intervengan en el relleno: bacalao con pasas, vieiras, raxo, sardinas, congrio, almejas, anguilas, chipirones, mejillones, vegetales, zorza, xoubas... hasta donde te lleve la imaginación y claro está, todas buenísimas.

Preparación de las zamburiñas:

1. Abrimos las zamburiñas cociéndolas con una hoja de laurel y una pizca de sal. Colamos el caldo y les quitamos las cáscaras. Reservamos las zamburiñas sin cáscara. El caldo lo podemos

congelar para un arroz o un guiso de pescado.

2. Ponemos las zamburiñas limpias a remojo durante 2-3 horas para quitarles la arena que suelen traer. Reservamos para la receta.
3. Si no podéis conseguir zamburiñas con su concha no pasa nada, en Mercadona venden en la sección de congelados unas zamburiñas ya limpias (no es lo mismo, pero para un emergencia valen bien). Eso sí, conviene ponerlas también a remojo por el tema de la arena.
4. Introducimos en una cazuela 4 cucharadas de aceite y cuando esté caliente echamos 3 cebollas muy picadas. Las pasamos unos 8 minutos a fuego medio hasta que queden transparentes y pochaditas. Mientras, picamos el pimiento y los dientes de ajo muy picados. Pelamos el tomate y lo cortamos en dados pequeños. Cuando el sofrito este bien blandito echamos el pimiento, el ajo y el tomate a la cazuela durante otros 8 minutos a fuego lento.
5. Añadimos las zamburiñas, el azafrán, el pimentón y salpimentamos todo al gusto. Pasamos el relleno unos 5 minutos hasta que cambie de color, se acabará de hacer en el horno. Dejamos enfriar para que luego no nos ablande la masa.
6. Rectificamos con sal y pimienta aunque lo más seguro es que no haga falta. Removemos unos minutos y apartamos.

Preparación de la empanada:

1. Dividimos la **masa de la empanada** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) en dos partes similares. Las amasamos otra vez en dos bolas de masa para poder trabajar bien con ellas.
2. Enharinamos la encimera de la cocina y estiramos la masa con el rodillo. Hacemos la base que tendrá el tamaño de la bandeja de horno que en mi caso es rectangular. La estiraremos lo más fina posible con ayuda del rodillo. Ponemos sobre la bandeja un trozo de papel para horno y encima la base cortando el sobrante si se necesitara.
3. Añadimos el relleno con las zamburiñas bien escurrido de aceite (escurrido pero algo aceitoso y jugoso para que salga bien rica) y lo estiramos por toda la base. Es muy importante que el relleno este frío para que la masa aguante bien.
4. Tapamos con la otra mitad bien estirada y la sellamos por los bordes trenzando la parte inferior sobre la superior con la ayuda de un tenedor.
5. Hacemos un pequeño agujero en el centro para que respire la empanada y con un tenedor pinchamos por distintas zonas, así no hinchará. Adornamos con tiras o cordones de la pasta sobrante.
6. Pintamos la empanada con ayuda de una brocha de cocinar y una mezcla de huevo batido con un poco de leche (es un pequeño truco para que quede dorada pero no se queme).
7. Precaentamos durante 5 minutos el horno a



180°C y luego metemos la empanada a la misma temperatura, primero en la parte de abajo del horno (unos 20 minutos) y luego otros 25 minutos en el centro. Cuando este bien doradita la sacamos.

¡Y al fin la empanada! Tened cuidado al sacarla de la bandeja porque aún estará caliente y es fácil que se rompa. Cortadla cuando este templada y buen provecho. Para cortarla lo mejor es usar una buena tijera.

Consejos: Podéis añadirle también jamón muy picado, le da un toque muy sabroso. Y otra opción es añadirle una cucharada de perejil picado cuando le echamos el ajo, le da otro sabor.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Lentejas light al estilo tradicional

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-lentejas-light-al-estilo-tradicional/938/>)



Receta de lentejas caseras con chorizo

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-lentejas-caseras-con-chorizo/939/>)



Receta de Pseftokefedes o Albóndigas de tomate griegas

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pseftokefedes-o-albondigas-de-tomate-griegas/732/>)



Receta de empanada de Bacalao

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-bacalao/759/>)

Receta de empanadillas de pollo y setas

8 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 0,50 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 M

Ingredientes

500 g de masa empanada gallega

250 g de pechuga de pollo

2 cebollas grandes

1 diente de ajo

2 huevos duros

Pimienta y sal

1/2 vaso de vino blanco

1 bandeja de setas cardo

Aceite de oliva (al gusto)

1 pimiento rojo



Aunque la empanada gallega está muy buena, no hay que olvidar a su prima hermana, la empanadilla. En Galicia hay una gran tradición de estas pequeñas masas rellenas de lo que más os guste. Las mejores a mi gusto eran las de zorza del Trangallán en la calle Lepanto, en la zona de vinos de Ourense, pero nuestro amigo se ha jubilado y con él las empanadillas. Pero no os preocupéis que tenemos algún que otro sitio interesante: "La panadería del Couto" (Avda de Portugal, nº1, Ourense), "Bar Pollo Dorado" (lugar mítico de empanadillas de pollo, Calle San Pedro, nº1, en zona vinos, Ourense), en el "Dos puertas" (empanadillas de carne y atún, Zona vinos, Ourense)...

Las que os voy a presentar hoy son fritas, pero alguna vez también las he hecho al horno (cuando las vuelva a hacer las subo a la web). Espero que disfrutéis de ellas tanto como yo.

Necesitamos primero hacer la **masa** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>). Reservamos y pasamos al relleno.

Preparación del relleno:

1. Cortamos el pollo en trozos pequeños más o menos iguales.
2. Machacamos en un mortero el diente de ajo y añadimos una cucharada de vino blanco. Removemos hasta que quede una pasta.
3. Adobamos los trozos de pollo con la pasta anterior y sazonamos al gusto con un poco de pimienta y sal. (los pasos 1 y 2 deberían hacerse el día anterior para dejar el pollo bien tapado en la nevera toda la noche).
4. Freímos en una sartén con un poco de aceite de oliva y reservamos el pollo con su jugo. En este proceso sólo pasamos un poco el pollo para que no se quede muy seco.
5. Picamos las cebollas, el pimiento y las setas en trozos pequeños. Añadimos más aceite a la

sartén y sofreímos la cebolla y el pimiento a fuego muy lento, que ablande pero que no se dore. Echamos a los 10 min. las setas y seguidamente el vino blanco (un ribeiro le iría bien) y que reduzca. Todo el proceso son unos 20 minutos.

6. Cuando el sofrito ablande añadimos el pollo con su caldo. Rectificamos sal y pimienta y que reduzca pero que quede con caldo para que la empanadilla quede jugosa. Este proceso dura unos 5 minutos.
7. Introducimos el huevo duro picado en trozos pequeños. Revolvemos todo el relleno.
8. Y dejamos enfriar para poder hacer las empanadillas.

Preparación de la empanadilla:

1. Enharinamos la encimera de la cocina y estiramos la **masa** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) con el rodillo hasta que nos quede con un espesor de 2 ó 3 mm.
2. Cortamos las empanadillas con una taza grande de desayuno o similar de unos 20 cm de diámetro.
3. Añadimos el relleno a cada empanadilla, 1 cucharada de relleno en cada una. Es muy importante que el relleno este frío para que la masa aguante bien a la hora de freír.
4. Pintamos el borde de la empanadilla con ayuda de una brocha de cocinar y huevo batido. Tapamos con la otra mitad bien estirada y la sellamos por los bordes trenzando la parte inferior sobre la superior con la ayuda de un tenedor.
5. Freímos en abundante aceite de oliva. El aceite tiene que estar muy caliente.
6. Sacamos las empanadillas cuando estén doradas y las ponemos en un plato con papel absorbente.

Y ya están, listas para comer, no seais ansiosos y dejadlas enfriar.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Jarrete de ternera galega "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-jarrete-de-ternera-galega-chef-garriga/1000/>)



Receta de lasaña de calabacín

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-lasana-de-calabacin/773/>)



Receta de solomillo a la búlgara

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-solomillo-a-la-bulgara/325/>)



Receta de empanada gallega de lomo o "raxo"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-gallega-de-lomo-o-raxo/270/>)

Receta de Empanadillas de pollo "Chef Garriga"

10 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 0,40 EUROS/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 M

Ingredientes

500 g de masa empanadillas
250 g de pechuga de pollo del Dario
2 cebollas de la huerta del padre de Mónica
1 bandeja de setas cardo
1 pimiento rojo del Argentino
Pimienta y sal
1 guindilla
2 dientes de ajo
Aceite de oliva (Para freir)
1 chorrito de Oporto



Compañeir@s de la cocina. Por fin mi amigo Nacho me ha enviado una de sus recetas: Empanadillas de Polo e Setas. Ya os he hablado sobre él en alguna otra receta, Nachete compartió sus principios en la cocina conmigo en la Universidad y puedo decir que hemos pasado buenas veladas cocinando con una copa de vino (o dos...). Quizás es de las personas que conozco que más sabe del mundo del vino, todo un maestro. A ver si algún día nos obsequia con un pequeño post sobre vino... aunque es un poco vago para esto de la informática.

La receta de las empanadillas del Chef Garriga y su pinche Mónica tiene su historia. Y es que en Allariz, un pequeño pueblo de la provincia de Ourense, se juntan varios de sus vecinos en la temporada de setas para zamparse estas empanadillas (cada una de su padre y su madre) y de paso tomarse unos vinos. Creo que el año pasado quedó campeona Marga con poco margen respecto a las de Nacho. A ver si este año me invitan...

De paso os animo a tod@s los que me leéis a que si tenéis alguna receta que queráis compartir y de la cual tengáis una foto un poco decente, no lo dudéis y me la enviéis a elcocinero@recetasderechupete.com (<mailto:elcocinero@recetasderechupete.com>), e intentaré subirla en cuanto tenga un hueco.

Las empanadillas que hoy os presento son fritas, pero también podéis prepararlas al horno, depende de gustos. Espero que disfrutéis de ellas tanto como yo.

Necesitamos primero hacer la **masa** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>). En el link anterior explico como prepararla. Reservamos y pasamos al relleno.

Preparación del relleno:

1. Cortamos las pechugas de pollo en trozos pequeños más o menos iguales.
2. Machacamos en un mortero el diente de ajo y añadimos una cucharada de aceite de oliva. Removemos hasta que quede una pasta.
3. Sazonamos los trozos de pollo al gusto con un poco de pimienta y sal.
4. Picamos las cebollas, el pimiento y las setas en trozos pequeños. Añadimos aceite a la sartén y sofreímos la cebolla y el pimiento a fuego muy lento, que quede doradito. Añadimos la guindilla y la pasta de ajo, dejamos que se pase unos 3-4 minutos.
5. Echamos a los trozos de pollo y removemos con cuidado con una cuchara de madera. Este proceso son unos 5 minutos.
6. Cuando el sofrito ablande añadimos las setas, en este caso son de cardo pero podemos echar las que más nos gusten, incluso con unos champiñones quedarían de lujo. Rectificamos sal y pimienta. Añadimos un chorrito de Oporto (si no tenéis Oporto, utilizaríamos un poco de vino blanco, por ejemplo un Ribeiro o incluso cerveza) y dejamos que reduzca pero que quede con caldo para que las empanadillas queden jugosas. Este proceso dura unos 5 minutos.
7. Y dejamos enfriar el relleno para poder hacer las empanadillas, si la ponemos caliente ablanda la masa y no quedan bien.

Preparación de las empanadillas Chef Garriga:

1. Enharinamos la encimera de la cocina y estiramos la **masa** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-masa-de-empanada-gallega/257/>) con el rodillo hasta que nos quede con un espesor de 2 ó 3 mm.
2. Cortamos las empanadillas con una taza grande de desayuno o similar de unos 20 cm de diámetro.
3. Añadimos el relleno a cada empanadilla, 1 cucharada de relleno en cada una. Es muy importante que el relleno este frío para que la masa aguante bien a la hora de freír.
4. Pintamos el borde de la empanadilla con ayuda de una brocha de cocinar y huevo batido. Tapamos con la otra mitad bien estirada y la sellamos por los bordes trenzando la parte inferior sobre la superior con la ayuda de un tenedor.
5. Freímos en abundante aceite de oliva. El aceite tiene que estar muy caliente.
6. Sacamos las empanadillas cuando estén doradas y las ponemos en un plato con papel absorbente.



Y ya están, listas para comer, no seais ansiosos y dejadlas enfriar. Nacho espero que me enseñes a preparar ese famoso Xarrete con patacas que me has prometido...

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Jarrete de ternera galega "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-jarrete-de-ternera-galega-chef-garriga/1000/>)



Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-y-almendra-lucrecia/967/>)



Receta de Licor café gallego

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-licor-cafe-gallego/597/>)



Receta de Paella da festa do Boi

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/>)

Receta de Jarrete de ternera gallega "Chef Garriga"

4 PERSONAS | PREPARACIÓN MEDIA | 3 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 75 MINUTOS

Ingredientes

1 kg de Jarrete de Ternera gallega
4 patatas grandes
1 Pimiento rojo
4 Zanahorias grandes
2 Cebollas
1 diente de ajo
400 g guisantes pequeños
6 cucharadas de aceite de oliva
1 vaso de vino manzanilla
Sal y pimienta negra (al gusto)
Tomillo, laurel y perejil
2 vasos de caldo de carne
1 guindilla



Compañeir@s de la cocina, Nacho me ha enviado otra de sus recetas estrella: **Xarrete con patacas a la gallega**. Yo he tenido el gusto de poder probarlo varias veces y le sale de rechupete. La anterior receta que nos mandó: **empanadillas de pollo y setas** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanadillas-de-pollo-chef-garriga/887/>) ha tenido una gran afluencia de visitas y espero que esta sea también un éxito.

Es importante que la carne que compremos sea de buena calidad, puesto que en esta receta es lo más importante. En este caso es de la carnicería del pueblo, Allariz, de toda confianza. La carne de **jarrete** o **xarrete** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Jarrete>) es muy jugosa, tiene mucha gelatina que bien cocinada hace se corte como la mantequilla y que se deshaga en tu boca. El término jarrete deriva de la palabra "jarra" para referirse a la pata del animal. Corresponde a la parte alta que va desde la pantorrilla hasta la corva de la pata del animal (en gastronomía se prefiere la trasera), cuando se corta con la caña es lo que llamamos "Ossobuco". Esta receta es un plato típico de la cocina gallega y se suele preparar en guiso. Es muy recurrente en cualquier comida festiva o de domingo y si la puedes preparar el día antes estará incluso más rica que recién hecha. En Allariz lo podéis degustar en **Casa Fandiño** (<http://www.laregion.es/noticia/98051/casa/fandi%C3%B1o/allariz/tino/comida/especialidades/>) ya que es una de sus especialidades. Tino Fandiño cocina sus platos siguiendo las recetas tradicionales heredadas de generación en generación y os tratará como en vuestra misma casa.

Preparación del Xarrete:

1. Machacamos en un mortero el diente de ajo, añadimos el tomillo, el perejil y una cucharada de agua.
2. Adobamos una hora antes el xarrete con la pasta anterior y sazonomos al gusto con un poco de pimienta y sal. Dejamos que vaya cogiendo todo el sabor de la pasta antes de cocinar.
3. En la misma olla donde vamos a cocinar el guiso añadimos el aceite de oliva y marcamos el xarrete hasta que quede bien dorado, la carne empezará a soltar parte de su jugo. Retiramos la carne y reservamos.
4. Picamos las cebollas y el pimiento en juliana. Sofreímos la cebolla y el pimiento rojo en el mismo aceite donde doramos la carne durante unos 10 minutos a fuego lento.
5. Cuando el sofrito este bien dorado añadimos el xarrete y echamos el vaso de vino de manzanilla. Añadimos la hoja de laurel y rectificamos sal y pimienta. Dejamos que reduzca un poco, aproximadamente unos 10-15 minutos.
6. Pelamos las patatas y las zanahorias. Cortamos las patatas en dados rompiendolas para que suelten todo su almidón y las zanahorias en rodajas lo más finas posibles.
7. Añadimos a la olla las patatas, las zanahorias, los guisantes y la guindilla. Cubrimos todo con el caldo de carne. Tenemos 2 formas de preparar este xarrete: a fuego lento hasta que la carne esté tierna, aproximadamente unos 60 minutos o bien en la olla a presión durante unos 18 minutos, siempre esperando a que salga todo el vapor de la válvula de la olla antes de abrirla. Si lo preparáis el día antes para calentarlo lo mejor es usar la misma cazuela a fuego muy lento moviendo de vez en cuando para que no se pegue a la cazuela.
8. Servimos bien caliente y con un poco de pan, la salsa de esta receta es grandiosa.



Espero que os guste y la preparéis en casa. Otra recetilla gallega.

Vinos recomendados:

Esta receta bien vale un buen mencía de terras galegas, os recomiendo algunos. Son pequeños

homenajes para los amantes del vino, quizás de los mejores Mencías de Galicia:

- Si estáis en Galicia (es complicado conseguirlos fuera, si hacéis alguna visita por Galicia, no olvidéis de comprar alguna botellita):
 - **Algueira barrica 2006** (http://www.adegaalgueira.com/tienda/product_info.php?products_id=40&osCsid=234e8f468d091ce5c27a330d1c367978) (D.O. Ribera Sacra)- Mencia: *"De producción limitada es un vino violáceo, con notas en nariz a frutos del bosque y de paso muy amable en boca. Vino redondo y nada astringente. Color cereza, con bastantes tonos violáceos, capa media y muy limpio. Inmediatamente surgen en la copa los aromas de frutillos muy maduros, grosellas y frambuesas, con intensidad, recuerdos balsámicos y toque anisado. Es corpulento, una cualidad que rompe con la ligereza habitual de la zona, pero sin ser pesado, y la armónica acidez le proporciona viveza. El final de boca es espléndido, el paladar se recrea con la combinación aromática de las grosellas y agradables notas especiadas. Es ideal para acompañar con carnes"*.
 - **Pagos del Galir Crianza 2004 Rosa Rivero** (http://www.obeiro.com/?ms=Pagos%20del%20Galir%202007%20Menc%EDa%20Barrica&S_do=Valdeorras&vwvc=vino&sess=1&stype=busc1&rts=2&&select=id&search=1904&pais=Espa%F1a) (D.O.Valdeorras) – 100% Mencia: *"En nariz nos ofrece fruta roja, fresca, toques especiados, ligeros balsámicos, ciertos cueros y se muestra varietal. La crianza no surge de manera prioritaria, lo cuál agradezco ya que me gusta la fresca y la vivacidad de la mencia de Galicia. En boca de nuevo la fruta roja, la fresca, posee buenos taninos (suaves), así como paso medio-largo, se muestra especiado, sabroso, varietal y fácil de beber. El frescor de la mencia con el mejor buquet de roble. "*

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-y-almendra-lucrecia/967/>)



Receta de Empanadillas de pollo "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanadillas-de-pollo-chef-garriga/887/>)



(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-licor-cafe-gallego/597/>) **Receta de Licor café gallego**



Receta de Paella da festa do Boi

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/>)

Receta de Filloas con chocolate

6 PERSONAS | DIFICULTAD MEDIA | 1 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS.

Ingredientes

150 g de chocolate negro (cobertura)

3 cucharadas de nata (cobertura)

100 g de mantequilla (cobertura)

3 huevos

La ralladura de 1 limón

1 pellizco de sal

1/2 litro de leche

150 g de harina



Los frixuelos, freixó, marrucho o filloas es el postre gallego por excelencia, pueden adoptar tantas formas como es capaz tu imaginación. En esta receta hacemos las filloas con leche pero las típicas y auténticas se hacen con la sangre de cerdo. Sí, suena un poco mal pero tenéis que probarlas, están exquisitas. Es uno de los postres del carnaval o entroido gallego, con sus orellas de entroido o la famosa leite frita.

Hace unos meses iba camino a Ourense y escuchaba Radio3. Aunque es una cadena de música estaban en medio de una disputa sobre el origen de tan sabroso postre, resulta que viene del camino de Santiago. Comentaba uno de los locutores (no recuerdo el nombre) que gracias al camino, en el medioevo los peregrinos llevaron hasta Francia lo que ellos ahora llaman "crêpes". Aunque he leído que ya en la antigüedad en la Bretaña francesa se cocinaba esta torta de leche pero para rellenar con carne u otro pisto cualquiera. En cambio la filloa es dulce, rellena de natillas, crema pastelera, nata y como veréis en esta receta de chocolate. Ya veis que hay discusión sobre el tema.

Preparación:

1. La pasta-crema es bastante fácil de preparar. En un bol echamos la leche, la harina, un pellizco de sal, los huevos y la ralladura de un limón. Batimos todo con la batidora sin que queden grumos. Dejamos reposar una hora para que acabe de espesar aunque la crema debe quedar suelta.
2. En una sartén caliente (muy importante, debe ser antiadherente) salpicamos con unas gotas de aceite de oliva (las de verdad tienen que ser con tocino o unto de cerdo).

3. Cuando esté caliente echamos la pasta de manera que cubra todo el fondo, solamente la justa, para que queden finas.
4. La tenemos como medio minuto a temperatura media y le damos la vuelta con un tenedor. Si lo del tenedor no se te da bien puedes usar el truco de dar la vuelta a la filloa con un plato como si fuese una tortilla de patata, según vayas cogiendo práctica dejará de ser necesario.
5. Para cada filloa debemos echar gotas de aceite. Las retiramos en un plato (las podemos enrollar, hacerlas un pañuelo o bien dejarlas tal cual).
6. Para hacer el chocolate prepara en un bol, el chocolate, la nata y la mantequilla e introdúcelo en el micro durante 5 minutos a temperatura baja. Déjalo enfriar. Si no tienes microondas puedes hacerlo en un cazo a temperatura baja, primero la mantequilla, luego la nata y después el chocolate.
7. Untamos las filloas con el chocolate.

A ponerse las botas... Lo malo de hacer filloas es que te comes una de cada tres mientras las preparas. Alguna ventaja tenía que tener el cocinero/a.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Recetario de bizcochos

(<http://www.recetasderechupete.com/recetario-de-bizcochos/914/>)



Receta de pudin de chocolate

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pudin-de-chocolate/782/>)



Receta de pastel de chocolate a la naranja en bandeja

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-pastel-de-chocolate-a-la-naranja-en-bandeja/626/>)



Receta de brownies de chocolate con nueces y avellanas

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-brownies-de-chocolate-con-nueces-y-avellanas/290/>)

Receta de tarta de requesón o Quesada gallega

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,3 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

500 g de Requesón

4 huevos

La ralladura de medio limón

2 cucharadas de coñac

1 sobre de levadura Royal

200 g de azúcar

1 yogurt natural

300 g de harina

250 ml de leche entera

Miel



Os presento una tarta muy típica en Galicia: Quesada o tarta de requesón. Un postre muy agradable al paladar, con un suave sabor a queso que he hecho muchas veces (mi hermana es una experta en este postre, y le sale muy rica, de ella he sacado la receta). Es una tarta que admite muchas variaciones y que es muy difícil que te salga mal (si sigues los pasos que explico en la receta).

El requesón aporta calcio y proteínas propias de la leche, su contenido en grasas es muy bajo y lo podemos utilizar para elaborar recetas dulces o saladas, fríos o calientes, se puede encontrar en cualquier mercado o supermercado y mucha gente lo hace en casa, por lo menos en la zona de Galicia. Para esta receta he comprado uno llamado **ALBE** (<http://www.lacteasdeljarama.com/>), que es de cerca de donde vivo, de **Lacteas del Jarama** (<http://www.lacteasdeljarama.com/>) (esta muy bueno, os lo recomiendo).

Preparación de la Quesada:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que doble su volumen, cuando ya estén así añadimos y mezclamos el yogurt con los huevos.
2. Añadimos a la mezcla anterior la leche entera y volvemos a batir.
3. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir.
4. En el mismo bol rallamos el medio limón y lo añadimos con el requesón y el chorrillo del coñac a la mezcla anterior. Batimos todo hasta que no queden grumos.
5. Echamos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina.

6. Introducimos la quesada en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 190º durante unos 30 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor y cuando esté seco, retirad). Un pequeño consejo, tapad la quesada con papel plata para que no se queme la parte de arriba. Y quitadlo cuando queden 10 minutos de cocción.
7. Dejamos enfriar durante unas horas. Desmoldamos.
8. Terminamos espolvoreando con azúcar glas o algo de yogurt de algún sabor. También le va muy bien la miel o alguna mermelada o confitura de frutas que nos guste.

El ingrediente principal de esta tarta es el requesón, lo mejor es que compres uno de calidad porque el sabor es muy importante. Un ingrediente que le va muy bien son las uvas pasas o sultanas previamente maceradas en coñac o algún otro licor que tengáis a mano (habría que añadirlo justo antes de meterlo al horno).

Receta de tarta de castañas con chocolate

8 PERSONAS | FÁCIL | 2 €/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

4 huevos grandes
400 ml de nata líquida
100 gramos de chocolate Nestlé fondue
100 gs. de mantequilla.
75 gs. de azúcar (unas 4 cucharadas).
30 galleta tipo desayuno.
Cacao en polvo
100 g de pure de castaña
200 g de mermelada de castaña extra Terra de Baronceli
1 chorrito de Licor Café



Como buen ourensano me encantan las castañas y hace poco conseguí un tarrito de **Mermelada de castañas extra** (<http://www.terradebaronceli.com/Tienda/productos.asp?id=14>) de Terra de Baronceli (comarca de Monterrei) en mi visita mensual a Ourense. Os puedo asegurar que su sabor se aproxima al marrón glacé, la compré en la tienda Chá, especializada en tes, está en la zona vella.

Según la página web de Terra de Baronceli: "La comarca de Monterrey está coronada por innumerables extensiones de castaños centenarios. Municipios como Riós, Villardevós, Castrelo,... están internamente unidos a la castaña, que fue base de alimentación durante muchos siglos. Prueba de ello es la ruta europea de la castaña, que tiene su sede en el municipio de Riós. La mermelada está elaborada con castaña gallega, azúcar y un poco de leche condensada. También se utiliza en repostería para base de bizcochos y tartas."

Esta tarta es una combinación de sabores de este exquisito fruto, la castaña, el toque del marrón glacé y un deje final a chocolate.

Preparación

PARA LA BASE DE GALLETA

1. Derrite la mantequilla (usa el microondas, es más rápido, a temperatura baja unos 2 minutos). Con la picadora tritura las galletas (si no tuvieses, en un trapo de cocina echamos las 30 galletas y envolvemos para luego macharlas con una cucharada o algo pesado, no te queda tan fino pero sirve igual) y añadimos por encima la mantequilla derretida.

2. Coge la mezcla de mantequilla y galletas y repártelas por la base de un molde desmontable grande. Aprieta contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos. Y las introducimos al horno unos 5 minutos para que se endurezca.

PARA EL RELLENO:

1. Ponemos la nata a calentar en un cazo a fuego medio. Cuando esté caliente (sin que hierva, solo caliente) echamos el chocolate en trozos y el chorrito de licor café. Dejamos a fuego bajo que se funda todo, ayúdate con una cuchara de madera.
2. En un bol ponemos los huevos y el azúcar. Batimos hasta que quede una mezcla homogénea, cremosa y no demasiado espumosa. Introducimos la mermelada y el puré de castañas.
3. Removemos la mezcla sin batir.
4. Cuando el chocolate se haya fundido con la nata apagamos el fuego y apartamos la mezcla. Añadimos la mezcla de huevo y castañas, mezclamos bien sin batir y dejamos reposar fuera del fuego.
5. El siguiente paso es verter sobre la base de galletas toda la mezcla que tenemos reservada y la introducimos en el horno precalentado a 190º grados entre 30 y 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco...).
6. Retiramos del horno y dejamos enfriar en la nevera durante unas horas. Desmoldamos.
7. Y por último espolvoreamos el cacao en polvo con un colador por encima de la tarta.
8. Un pequeño consejo, a este postre le va muy bien acompañarlo con una copa de licor café helado.

En casi todas las confeterías ourensanas en tiempo de los magostos se puede encontrar una tarta de castañas deliciosa llamada "Tarta San Martiño". Intentaré conseguir la receta y hacerla. Os mantendré informados/as.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-y-almendra-lucrecia/967/>)



Receta de tarta de castañas "Magostos"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-magostos/900/>)



Recetario de bizcochos

(<http://www.recetasderechupete.com/recetario-de-bizcochos/914/>)



Receta de bizcocho de café con almendras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cafe-con-almendras/750/>)

Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 1,2 €/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS

Ingredientes

25 galleta tipo María o tostada.

150 g de almendras

300 ml de nata líquida

150 ml de leche entera

4 cucharadas de azúcar

4 huevos grandes

100 gs. de mantequilla.

1 cucharada de Ron

1 cucharada de azúcar avainillado

100 g de castañas picadas

100 g de castañas peladas y tostadas Casa Pons

1 pizca de sal

6 bizcochos de soletilla

10 dl de agua para el almibar



Compañeros de la cocina, hoy os presento una tarta de castañas más ligera que la de la semana pasada. Le he puesto el nombre de mi abuela porque ha sido una de las tartas de cumpleaños que hemos preparado para ella, mi prima Patricia presentó una tarta de 3 chocolates y mi hermana Nuria un tiramisú. Somos una familia de larpeiros/as (golosos), mi tía Anita dice que es el turno de cocinar de las nuevas generaciones. Tres tartas para trece comensales... jeje, y el plato principal fue cocido gallego (mi próxima receta). La comida fue muy importante pero lo mejor fueron los 87 añitos de mi abuela Lucrecia.

Este fin de semana he comprobado que Galicia está llena de castañas, mires donde mires, desde el souto del pueblo a los puestos de castañas asadas en las esquinas de la ciudad. No dudéis en hacer alguna receta con este fruto de temporada. Yo estoy a la espera de las primeras castañas secas o pilongas para poder cocinar con ellas durante todo el año.

Para la base de galleta y almendras:

1. Derretimos la mantequilla (usad el microondas, es más rápido, a temperatura baja unos 2 minutos). Con la picadora trituramos las galletas (si no tuvieseis, en un trapo de cocina echamos las 25 galletas y envolvemos para luego macharlas con una cucharada o algo pesado, no os queda tan fino pero sirve igual) y añadimos por encima la mantequilla derretida.
2. Trituramos también las almendras y la tamizamos quedando por un lado una especie de harina y en el colador los trocitos de almendra picada. La harina la añadimos al paso 1 y juntamos todo

con la mano. Las almendras picadas las reservamos para la crema.

3. Añadimos una cucharada de ron.
4. Cogemos la mezcla de galleta y la repartimos por la base de un molde desmontable grande (en este caso era de 22 cm). Apretamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos e introducimos al horno unos 5 minutos a unos 190º para que se endurezca y se evapore un poco el líquido sobrante.
5. Sacamos el molde y dejamos enfriar para rellenar con la crema de castañas y almendra.

Preparación de la crema o puré de castañas:

En la anterior tarta de castañas que os presenté la semana pasada os explicaba como preparar harina de castaña, en este caso lo que vamos a utilizar son los trocitos de castaña del paso 3. Así os explico como preparar puré de castañas, su preparación es muy sencilla, una vez hecha podemos usarla para más postres o congelarla.

1. Lo primero es asar las castañas en el horno, para ello es importantísimo que les hagamos un pequeño corte para que cuando se estén asando no exploten en el horno.
2. Una vez asadas las pelamos y las dejamos sin cáscara que vaya enfriando (tal como la foto 2)
3. Para el proceso de triturado lo mejor es partirlas con ayuda de las manos en el bol de la trituradora y a velocidad rápida dejamos que nos quede como las de la foto 3.



- 3.
4. El siguiente paso es pasar estas castañas picadas por un colador y tamizar con el mismo hasta que nos quede una harina parecida a la de la foto 4. Esta harina es la que va a dar ese sabor tan sabroso a la tarta.
5. Para preparar el puré lo único que necesitamos es introducir las castañas picadas (foto 3) en un cazo con leche y hervir a fuego bajo con un pellizco de sal hasta que estén blandas. Yo le he añadido también un sobre de azúcar avainillado, vamos removiendo con una cuchara de madera y luego batimos hasta que nos quede una crema consistente de textura parecida al puré.

Preparación de la tarta de castañas y almendras:

1. En un bol ponemos los huevos y el azúcar. Batimos hasta que quede una mezcla homogénea, cremosa y no demasiado espumosa.
2. Ponemos la nata a calentar en un cazo a fuego medio. Cuando esté caliente (sin que hierva, solo caliente) echamos el puré de castaña. Dejamos a fuego bajo que se junte todo ayudándonos con una cuchara de madera o unas varillas.

3. Apagamos el fuego y apartamos la mezcla. Añadimos la mezcla de huevo y azúcar, removemos bien sin batir y dejamos reposar fuera del fuego. Introducimos los bizcochos de soletilla y machacamos con un tenedor, batimos todo con la batidora hasta que quede una crema espesa.
4. Añadimos a la mezcla los trocitos de almendra picada que reservamos anteriormente.
5. El siguiente paso es verter sobre la base de galletas (tiene que estar fría sino se levanta) toda la mezcla que tenemos reservada y la introducimos en el horno precalentado a 190º grados entre 45-50 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirar con un tenedor que se quede seco).
6. Cuando la tarta lleve unos 15 minutos en el horno adornamos con las castañas peladas y tostadas (en mi caso he comprado en Mercadona una bolsa que cuesta 1 euro de la marca Casa Pons, trae unos 100 gr).
7. Los 5 últimos minutos la gratinamos para que quede con una superficie tostada.
8. Retiramos del horno y dejamos enfriar en la nevera durante unas horas.
9. Preparamos un almibar ligero con azúcar y un poco de agua. Pintamos la superficie con un pincel de silicona para darle ese toque brillante. Así conseguirás un acabado profesional y dulce.
10. Desmoldamos y que aproveche.

¡Gracias compañeros/as de la cocina! Otra tartita de castañas, se me han acabado las provisiones así que por ahora no creo que haga ninguna receta más de castañas.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Jarrete de ternera galega "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-jarrete-de-ternera-galega-chef-garriga/1000/>)



Receta de Empanadillas de pollo "Chef Garriga"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanadillas-de-pollo-chef-garriga/887/>)



Receta de Licor café gallego

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-licor-cafe-gallego/597/>)



Receta de Paella da festa do Boi

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-paella-da-festa-do-boi/579/>)

Receta de tarta de castañas "Magostos"

8 PERSONAS | FÁCIL | 0,8 €/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

100 g de harina de trigo
200 g de azúcar.
200 g de mantequilla a temperatura ambiente.
5 huevos.
½ cucharada de bicarbonato sódico.
Azúcar glass para decorar
1 vaso de leche entera.
150 g de harina de castañas
100 g de castañas picadas (como las de la foto)
1 chorrito de licor café (un dedal)
1 pellizco de sal
1 sobre de levadura Royal



Compañeros de la cocina, hoy os presento una contundente tarta de castañas. Este otoño que acaba de entrar nos trae este fruto de temporada: la castaña, llena de energía para el principio del frío. La zona de Nogueira de Ramuín está llena de castaños centenarios y gracias a mi padre (que recogió las primeras de la temporada) y a mi hermana (que me las trajo), he preparado la primera tarta con harina de castañas. Pero no sólo sirve para preparar postres sino que se puede acompañar cualquier buen plato de caza con castañas cocidas. Un plato de jabalí con castañas por ejemplo es una comida deliciosa.

El otoño es mi temporada favorita del año sobre todo porque se celebra una de las fiestas más importantes de Ourense: los Magostos, que tiene como fin la exaltación de la castaña. Para los que no conozcan esta fiesta sabed que se celebra en Ourense el 11 de noviembre, día de San Martiño. Es una celebración gastronómica en la que se degustan productos típicos de esta estación otoñal: chorizos, churrasco, vino y castañas. Acompañados siempre con una buena hoguera en los montes de la zona donde asamos todos estos manjares. Como véis es una fiesta típica gallega en toda regla: comida, bebida y buena compañía. A mí me parece perfecta y como buen ourensano al que le encantan las castañas no me la suelo perder aunque esté por tierras madrileñas.

Os dejo con la preparación de esta tarta abizcochada que tiene como protagonista el sabor de este exquisito fruto: la castaña.

Preparación de la harina de castañas:

Hay dos formas de preparar la base de esta tarta bizcocho: con harina de castaña o puré de castañas. Cualquiera de las 2 vale para preparar este postre aunque la textura cambia, con la harina conseguimos una tarta parecida a la de Santiago y con el puré queda similar a un bizcocho ligero. La

que yo os presento aquí es con harina, su preparación es muy sencilla, una vez hecha podemos usarla para más postres o congelarla.

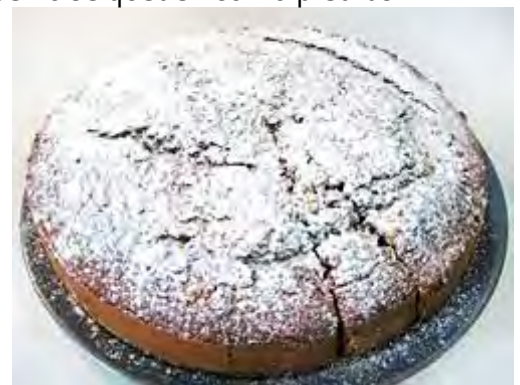
1. Lo primero es asar las castañas en el horno, para ello es importantísimo que le hagamos un pequeño corte para que cuando se estén asando no exploten en el horno.
2. Una vez asadas las pelamos y dejamos la castaña sin cáscara que vaya enfriando (tal como la foto 2)
3. Para el proceso de triturado lo mejor es partirlas con ayuda de las manos en el bol de la trituradora y a velocidad rápida dejamos que nos quede como las de la foto 3.



4. El siguiente paso es pasar estas castañas picadas por un colador y tamizar con el mismo hasta que nos quede una harina parecida a la de la foto 4. Esta harina es la que va a dar ese sabor tan sabroso a la tarta.
5. Si fuese en puré lo único que necesitamos es introducir las castañas picadas (foto 3) en un cazo con leche caliente y hervir a fuego bajo con un pellizco de sal hasta que estén blandas. Luego batimos hasta que nos quede una crema consistente de textura parecida al puré.

Preparación de la tarta:

1. Engrasamos una molde de bizcocho, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.
2. En un cazo con 1 vaso de leche hervimos a fuego lento los 100 g de castañas picadas hasta que estén blandas y escurrimos con un colador. Reservamos los trozos de castaña para el final del proceso de la tarta y la leche para la crema.
3. Introducimos en un bol la harina de castañas, el azúcar y la leche del paso anterior. Batimos muy bien hasta que quede una crema ligera. Si utilizamos puré de castañas en vez de harina tendríamos que realizar el mismo proceso anterior pero sin harina.
4. Tamizamos la harina de trigo y la levadura en polvo, añadimos el bicarbonato y la sal en el cuenco. Mezclamos con el puré e incorporamos los huevos uno a uno.
5. Combinamos la mantequilla y el licor café hasta que esté cremosa, casi líquida. Lo añadimos todo a la anterior mezcla.
6. Vertemos la mezcla en la bandeja e introducimos los trocitos de castañas que hemos hervido con el resto de la leche, tienen que estar blanditos para que no se queden como piedras.
7. Horneamos el bizcocho en el horno precalentado a 190º grados entre 30 y 40 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor que se quede seco...).
8. Dejamos enfriar, desmoldamos y decoramos espolvoreando la tarta con azúcar glass.
9. Sólo falta cortar un buen trozo y a probarla.



Podemos acompañar esta tarta un buen chupito helado de licor café o con café o té calentito. Y como siempre os digo compañeros/as de la cocina: ¡Que tu hobby sea la cocina y tus recetas de rechupete!

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-y-almendra-lucrecia/967/>)



Recetario de bizcochos

(<http://www.recetasderechupete.com/recetario-de-bizcochos/914/>)



Receta de bizcocho de café con almendras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cafe-con-almendras/750/>)



Receta de bizcocho ó Quatre quarts de naranja

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-o-quatre-quarts-de-naranja/622/>)

Receta de bizcocho de nueces

8 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 0,4 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 55 MINUTOS

Ingredientes

350 gs de harina
200 gs de azúcar
1 sobre de levadura Royal
2 huevos
250 ml de leche entera
100 g de nueces enteras
1 cucharada de canela
1/2 cucharada de cafe soluble
2 cucharadas de azúcar para la costra
100 g de mantequilla
1 pellizco de sal
La ralladura de un limón



Hoy os presento un bizcocho de nueces que merendaba muchas tardes cuando era enano, es un bollo muy fácil que lleva unos 10 minutos el preparar la crema y otros 45 de cocción en el horno. Y que decir que lo podéis acompañar de una buena taza de café o té, y en la sobremesa con cualquier licor bien fresquito que tengáis a mano.

Es tan fácil que podéis prepararlo con niños/as, era una de las recetas que tenía en los obradoiros en los campamentos de verano. Los obradoiros más solicitados eran los de repostería con la famosa tarta de galleta o postres con soja. Decía **Gustavo Martín Garzo** (http://www.clubcultura.com/clubliteratura/clubescritores/garzo/art_secreto_cuentos.html) en "El secreto de los cuentos": "Que la lectura y los libros pasen a ser algo tan natural y gozoso para los niños como ver a su madre haciendo bizcocho". Me parece una gran cita, debemos y digo DEBEMOS hacer bizcochos, dejarnos de tanta bollería industrial y de vez en cuando, hacer uno...

Preparación del bizcocho:

1. En bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma y cuando ya estén así añadiremos la leche (en este caso sólo tenía desnatada pero mejor que sea entera).
2. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al bol anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.
3. En el mismo bol introducimos la rayadura de medio limón, un pellizco de sal, media cucharada de Nescafé y la mantequilla líquida. Batimos todo hasta que no queden grumos. Igual de fácil

que el anterior bizcocho (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-bicolor-con-chocolate/135/>).

4. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara las nueces (que previamente hemos enharinado, para que no se bajen al fondo del bizcocho). Y espolvoreamos con un poquito de canela (es más para darle color que por su sabor o aroma).
5. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170º durante unos 45 minutos (tal como comenté en alguna otra receta, todo depende del horno, siempre mirad con un tenedor, pinchad el bizcocho y cuando esté seco, retirad).
6. Desmoldamos y dejamos enfriar en la nevera durante 2-3 horas.
7. Si queréis que os quede con una costra dulce, cuando el bizcocho lleve 1/2 hora echamos dos cucharadas de azúcar por las grietas de la superficie (que se forman cuando rompe al subir) y dejamos el otro cuarto de hora en el horno con la cocción normal.

Espero que os guste y os animéis con este bizcocho tan fácil. Puede ir con otros frutos secos, le van genial los pistachos, unas almendras picadas o incluso alguna vez lo he hecho con anacardos (que normalmente los uso para recetas saladas). Y si os gustan las uvas pasas también las podéis dejar en remojo en algún licor el día anterior y añadidse las al bizcocho, le da un toque muy rico.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de tarta de castañas y almendra "Lucrecia"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-y-almendra-lucrecia/967/>)



Receta de tarta de castañas "Magostos"

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-tarta-de-castanas-magostos/900/>)



Recetario de bizcochos

(<http://www.recetasderechupete.com/recetario-de-bizcochos/914/>)



Receta de bizcocho de café con almendras

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-bizcocho-de-cafe-con-almendras/750/>)

Receta de Licor café gallego

10 PERSONAS | DIFICULTAD FÁCIL | 1,3 EURO/PERSONA | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 6 MESES

Ingredientes

1 litro de aguardiente blanca
150 g de café molido mezcla o descafeinado
500 g de azúcar
1 cáscara de un limón
1 cáscara de una naranja
3 onzas de chocolate negro
1 rama de canela



"Licor do negro café que me tumbas que me matas, Licor do negro café fásme andar a catro patas. LICOR CAFÉ ¡Licor do negro café quén che pode decir NON! Licor do negro café deixame poñerme en pé, acompáñame a unha festa, emborráchate comigo, que nos atope a mañá abrazados como amigos ..." – Lamatumbá – Licor Café.

Bien, así empieza la canción del grupo Lamatumbá, es referencia ineludible de la nueva música gallega y se ha consolidado ya como una de las bandas ourensanas con uno de los mejores directos. He elegido la letra de esta canción porque explica de manera contundente lo que significa este licor dentro de Galicia. No sólo se asocia a fiesta y a reunión, sino a tertulia, a amigos/as y a celebración. Cada casa guarda con cierto secreto la receta casera de su LICOR CAFÉ, porque no hay dos iguales y cada uno tiene su toque para hacerlo más rico que el del vecino.



Así encontramos eruditos en el tema y se llega a diferenciar el licor café dependiendo de la zona geográfica de Galicia en la que se haga. Que decir que el mejor se encuentra en la provincia de Ourense, gran productor de este licor y destilado de aguardiente a partir del vagazo de la uva. La base de este licor: La caña blanca u orujo, aguardiente gallego, de gran calidad.

La fórmula más simple no es nada secreta, sino que se trata de una composición a base de aguardiente, café y de azúcar. Exige un período de maduración y filtrado. Pero yo os presento aquí la que llevo haciendo desde hace años y que creo que esta muy buena (eso dicen...). Aunque os contaré algunas variaciones para que probéis otras recetas conocidas.

Preparación:

1. Introducimos el aguardiente en un tarro (yo utilizo uno de 3 l de aceitunas que me regalo Nacho) o bol (que luego se pueda tapar) .
2. En una cazuela preparamos un almíbar con agua (100 ml) y el azúcar. No es necesario que esté mucho tiempo, con que se le dé un hervor llega. Se deja enfriar y lo añadimos al aguardiente.
3. Molemos el café o si no tenéis molinillo compráis el café que más os guste ya molido (Luci en Allariz me dejó probar un licor café hecho con café descafeinado, estaba muy bueno y no se nota nada la diferencia, la cuestión es que un chute de café a muchos no les deja ni dormir y así lo puedes tomar).
4. Pelamos un limón y una naranja (es importante que no vaya con la parte blanca pues amarga, lo mejor es que los pelemos lo más fino posible) y los añadimos con el café al aguardiente.
5. Metemos también la rama de la canela (a mi me gusta ese toque pero a mucha gente no le convence, así que es opcional) y también añadimos el chocolate, le da un sabor y un aroma riquísimo.
6. Tapamos y dejamos así durante unos 10 días aproximadamente, removiéndolo a diario para que se mezcle bien.
7. Pasado este tiempo lo colamos poniendo un paño fino en el colador o compráis un colador de tela (yo tengo uno sólo para el licor café). Filtradlo al menos dos veces.
8. Embotellamos y dejamos reposar en lugar donde no haga mucho calor. Yo os recomiendo dejar pasar un año entre su elaboración y su consumo.



Consejos varios: Cuando vayáis a hacer licor café que sean por lo menos 3-5 litros, al embotellar son unas 7 botellas porque parte del alcohol se evapora. También se le puede echar el zumo de la naranja, le da un punto afrutado. Y por último lo mejor es beberlo bien frío, en mi casa siempre tengo una pequeña botella de 1/2 l de licor café en el congelador.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta da Queimada Gallega

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-da-queimada-gallega/762/>)

Receta da Queimada Gallega

10 PERSONAS

DIFICULTAD FÁCIL

1,2 EURO/PERSONA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 MINUTOS

Ingredientes

2 litros de aguardiente blanca

300 g de azúcar

La cáscara de 2 limones

La cáscara de 1 naranja

1 puñado de granos de café



Antonio Villaverde "O Ruso", nativo das Illas Ons, viejo lobo de mar y cocinero de grandes barcos que se echaban a la mar surcando todos los continentes, decía que la Queimada tenía un origen celta y algo de mágico, relacionado con todo aquello que no conocemos y que él nos sabía transmitir tan bien en sus relatos a luz de una buena cunca de queimada o de buen vino. Nadie mejor que él para prepararla y recitar su tan conocido conjuro. Quede pues esta receta como un pequeño homenaje a este personaje tan entrañable y con el que compartí tan buenos momentos.

Cualquier ocasión es buena para preparar una buena Queimada, sobre todo en la noche de San Xoán (24 de Junio) o durante todo el verano. Muchos las preparan después de una buena cena a la luz de la noche y acaban tan buena velada con su dulce y embriagador sabor. En el conjuro de la Queimada se invoca a los 4 elementos (fuego, tierra, agua y aire), deidades fundamentales de la cultura de los druidas y de los ritos célticos, todos quedan simbolizados en el ritual aunque el fuego el elemento clave:

- **EL FUEGO:** Deidad de la purificación.
- **LA TIERRA:** Simbolizada por el pote de barro da Queimada.
- **EL AGUA:** Simbolizada con el aguardiente.
- **EL AIRE:** Sobre el cual se elevarán y danzarán las llamas.

Tan importante como el rito y el famoso conxuro contra las meigas es que el aguardiente sea de gran calidad, sino no lograremos que toda esta mágica mezcla de aguardiente, azúcar, fruta y granos de café arda bien. También debemos hacerla al aire libre y de noche, viendo como se va apagando poco a poco la llama azulada que le da el azúcar.

Preparación de la Queimada:

1. Colocamos en un recipiente de barro cocido propio para hacer Queimada (los podéis encontrar en casi cualquier ferretería o tiendas de cerámica) el aguardiente y el azúcar, en la proporción de 150 gramos por cada litro de aguardiente. En este caso como son 2 litros de aguardiente, 300 gramos de azúcar fina blanca. Reservamos 2 cucharadas de azúcar para plantar el fuego.
2. Pelamos los limones y la naranja. Los echamos al recipiente de barro.
3. Ahora viene la parte más importante. En un cucharón ponemos las 2 cucharadas de azúcar con un poco de aguardiente y le plantamos fuego, cuando plante la llama la aproximamos al recipiente de la queimada para que empiece a arder. Vamos removiendo la queimada con cuidado, dando vueltas sin llegar al fondo, donde se acumula casi todo el azúcar. A continuación podemos elevar el cucharón lentamente dejando que suban las llamas del alcohol y creando cascadas con ellas (esto para los más atrevidos...)
4. Añadimos el puñado de granos de café, los que nos quepan en una mano. De esta manera la bebida tendrá un color tostado, gracias también al caramelo que se va a ir formando con el azúcar. Seguimos removiendo pero ya levantando un poco del azúcar del fondo de la cazuela de barro. Tened cuidado pues es fácil quemarse con el cucharón, yo normalmente utilizo un trapo de cocina para agarrarlo.
5. Tal como dice el nombre debemos dejar que se vaya quemando el aguardiente, la llama nos indica que se está consumiendo el alcohol (es azulada debido al azúcar). A mí me gusta fuerte así que acabo apagándola con una tapadera pero el que la quiera más floja debe esperar a que se reduzca poco a poco para terminar apagándola con un fuerte soplido. Si dejais que se queme todo el alcohol lo que conseguireis será agua dulce y caliente.
6. La Queimada se sirve caliente, cuando la hayamos apagado la servimos en cunca de barro o en un vaso de cerámica para que mantenga la temperatura y nos la bebemos poco a poco sin quemarnos. No abuséis de ella que parece que está flojilla y sube muy rápido... Disfrutad de ella y de la compañía de los vuestros/as en este momento mágico.

Consejos: Hay quienes apagan la queimada con algo de café o vino tinto (aunque los más puristas de este licor no lo aceptan) y otros le echan trozos de manzana u otras frutas (que luego también te acabas comiendo, pero con moderación pues acumulan mucho alcohol). Ahora os dejo el conjuro que se suele recitar en el último paso cuando se está acabando la llama azulada.

CONXURO DA QUEIMADA GALEGA:

Mouchos, curuxas, sapos e bruxas. Demos, tragos e diaños, espíritos das neboadas veigas.

Corvos, pínegas e meigas. Feitizos das menciñeiras.

Podres cañotas furadas, fogar dos vermes e alimañas.

Lume das Santas Compañas, mal de ollo, negros meigallos, cheiro dos mortos, tronos e raios.

Ouveo do can, pregón da morte, fociño do sátiro e pé do coello.

Pecadora lingua da mala muller casada cun home vello.

Averno de Satán e Belcebú. Lume dos cadáveres ardentes, corpos mutilados dos indecentes, peidos dos infernais cus, muxido da mar embravecida.



Barriga inútil da muller solteira, falar dos gatos que andan á xaneira, guedella porca da cabra mal parida.

*Con este fol levantarei as chamas deste lume que asemellan as do Inferno,
e fuxirán as bruxas a cabalo das súas vasoiras, índose bañar na praia das areas gordas.*

¡Oíde, oíde! os ruxidos que dan as que non poden deixar de queimarse no augardente quedando así purificadas.

E cando este beberaxe baixe polas nosas gorxas, quedaremos libres dos males da nosa alma e de todo embruxamento.

Forzas do ar, terra, mar e lume, a vós fago esta chamada, se é verdade que tendes máis poder ca humana xente,

aquí e agora, facede que os espíritos dos amigos que están fóra, participen con nós desta Queimada.

Si te ha gustado esta receta te gustará:



Receta de Licor café gallego

(<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-licor-cafe-gallego/597/>)



“Le escuché decir una vez a un gran gourmet que si todos los hombres se nutren, solamente unos pocos saben comer, y añadía que es con la reflexión, con el pensamiento, como debemos elegir nuestros platos, y con la imaginación degustarlos.”

Álvaro Cunqueiro

Más recetas fáciles en www.recetasderechupete.com