

CURSO DE COCINA 24/11/2013

ENTRANTES

PINCHO DE TODO UN POCO

Ingredientes:

- Pan de molde
- 1 lata mediana de atún
- 1 pimiento del piquillo
- 4 quesitos
- 2 cucharadas de tomate frito
- 1 chorrito de zumo de limón
- Aceitunas rellenas de anchoa o pimiento.

Cortar el pan de molde en 2 triángulos, hacer una pasta resultante de picar finamente el pimiento y aplastar con un tenedor los quesitos y el atún escurrido, a la que añadiremos el tomate frito y el zumo de limón.

Untar dos triángulos con la pasta colocando uno encima del otro. Pinchar con un palillo largo una aceituna y clavarlo sobre los triángulos.

DIFICULTAD: Si sabes cortar una rebanada de pan de molde en dos triángulos no tendrás problemas.

ROLLITO DE JAMÓN

Ingredientes:

- 2 manzanas
- Queso de untar
- 8 lonchas finas de jamón serrano
- Rúcula
- Escarola

Cortar las manzanas en cuñas o gajos sin quitar la piel.

Extender la crema de queso sobre las lonchas de jamón, poner encima la manzana, la rúcula y la escarola, y enrollar.

DIFICULTAD: Para boniatos humanos.

CANAPÉ AYLLÓN

Ingredientes:

- Atún en lata
- Mahonesa
- Cebolleta
- Piparra
- Rebanada de buen pan del día.

Hacer una pasta con el atún bien escurrido, un poco de mahonesa, y la cebolleta y piparra muy picadas.

Extender sobre el pan. Podemos adornar con una anchoa o tira de pimienta morrón y alcaparra...

DIFICULTAD. ¡Es un canapé, por Dios!

NOTA DE LOS COCINEROS: Este sencillo canapé te lo ponen de tapa con una caña en el bar "Ayllón", en Alcobendas; aunque, si tienes suerte, te puede tocar tortilla, que está todavía mejor.

PINCHO DE PIMIENTOS ASADOS CON GULAS

Ingredientes:

- 1 paquete de gulas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal
- Pimienta negra
- Mostaza
- Rebanadas de buen pan del día.

Asar los pimientos y los ajos a 200°C. Una vez asados, pelados, cortar en juliana y mezclarlos con las gulas.

Preparar una vinagreta con el aceite, el vinagre, el ajo, la sal, pimienta negra y mostaza. Añadir a los pimientos y las gulas. Colocar sobre el pan.

DIFICULTAD: Para torpes pero voluntariosos.

Un poco de maña para pelar los pimientos no viene mal (mejor dejarlos enfriar un poco).

PLATO PRINCIPAL

CARRILLADAS DE CERDO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- 1 kg. de carrilladas de cerdo.
- $\frac{1}{4}$ l. de vino Pedro Ximénez
- $\frac{1}{2}$ l. de caldo de carne
- 2 dientes de ajo o una docena de ajetes frescos.
- 1 cebolla
- 4 ó 5 zanahorias
- Hierbas aromáticas: perejil, romero, tomillo...
- Sal
- Pimienta
- Harina
- Aceite

Salpimentar y enharinar las carrilladas para marcarlas en una sartén con un poco de aceite. Antes, intentar quitar partes grasas de la carne con un buen cuchillo. Reservar.

En una cazuela, rehogar los ajos picados -mejor ajetes frescos-, la cebolla finamente picada y las zanahorias en trozos grandes. Echar las hierbas y verter $\frac{1}{4}$ de litro de Pedro Ximénez. Incorporar las carrilladas y dejar cocer 2 minutos. Añadir $\frac{1}{2}$ l. de caldo de carne, tapar y dejar cocer hasta que la carne esté tierna (puede ser 1 hora y media o 2 horas).

DIFICULTAD: Para Moisés, ninguna.