



La Casa del Español

Centro Lingüístico-Cultural

PULPO A FEIRA

Dificultad: media

Coste: 10 a 20 euros

Tiempo: una hora

Ingredientes: (4 personas)

- 1 pulpo de unos 2 kgs.
- ½ kg de patatas
- 2 dl. De aceite
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 2 cucharadas de pimentón picante sal gorda

Utensilios:

Olla presión o cazuela alta
Plato de madera
Tabla para cortar
Cuchillo de hoja larga
Monedas de cobre

Elaboración:

Se debe ablandar el pulpo antes de cocinarlo. Esto se consigue congelando el pulpo durante dos días para matar el nervio, ya que al transformarse el agua del propio alimento en hielo, este ocupa un mayor volumen y hace que se rompa los tejidos y por tanto la carne queda más tierna. Si se decide congelar el pulpo, un día antes de cocinarlo, se descongela en el frigorífico sobre una fuente para que escurra los jugos.

Poner al fuego una cazuela y una cebolla y cuando rompa a hervir se añade el pulpo. A continuación se sujeta la cabeza y durante tres veces seguidas, se mete y se saca de la cazuela, antes de soltarlo definitivamente; a esta técnica se le conoce como “asustar el pulpo”.

El tiempo de cocción depende del tamaño de la pieza. Una vez cocida la pieza la retiramos del agua y la dejamos reposar durante 15 min. Para evitar que no se caiga la piel.

En el mismo agua cocemos las patatas peladas y cortadas en rodajas gruesas.

Cuando estén tiernas sacar de la cazuela, escurrir y reservar.

A la hora de servir, cortar con unas tijeras el pulpo en rodajas no muy gruesas, colocado las patatas y los trozos de pulpo en el plato de madera. Por último, en el momento de servir se aliña con los pimentones y con un chorro de aceite de oliva. (Preparar unos palillos decorados para hacer uso de pinchos individuales)

MONTADITO DE CHISTORRA, BEICON, JAMON Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Dificultad: fácil

Coste: económico

Tiempo: 20 min.

Ingredientes: (4 personas)

- 4 rebanadas de pan
- 4 lonchas de beicon finas
- 1dl. De aceite
- 4 lonchas de jamo ibérico
- 4 chistorras pequeñas
- 4 pimientos del piquillo
- ½ diete de ajo

Utensilios:

Una sartén
Tabla para cortar
Un cuchillo

Elaboración:

En una sartén con aceite caliente freír el beicon, el jamón, la chistorra, y los pimientos del piquillo. Cuando tomen color, retirar y servir.

Tostar el pan, untar de ajo, echar u chorro de aceite de oliva y poner encima un pimiento del piquillo, un loncha de jamón, una loncha de beicon y una chistorra. Pinchar con un palillo y servir inmediatamente.

MONTADITO DE HUEVOS DE CODORNIZ, CHORIZO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Dificultad: fácil

Coste: Económico

Tiempo: 20 min.

Ingredientes: (4 personas)

- 4 rebanadas de pan francés
- 4 huevos de codorniz
- 1dl. De aceite
- 1 chorizo de Burgos
- 2 pimientos del piquillo
- sal

Utensilios:

Tabla para cortar
Cuchillo de hoja larga
Sartén

Elaboración:

Freír los huevos de codorniz dejando la clara dorada. En el mismo aceite, freír el chorizo a rodajas finas.

Cortar los pimientos del piquillo a rodajas.

Tostar las rebanadas de pan. Sobre cada una poner una rodaja de pimiento, un huevo frito y unas rodajas de chorizo.

Servir caliente.

MONTADITO DE JAMON CON HUEVO FRITO DE CODORNIZ

Dificultad: media

Coste Económico

Tiempo: 20 min.

Ingredientes: (4 personas)

- 4 rebanadas de pan francés
- 4 lonchas de jamón ibérico
- 4 huevos de codorniz
- 1 diente de ajo
- 2 tomates muy maduros
- aceite de oliva
- sal gorda

Utensilios:

- 1 rallador
- 1 sartén
- 1 tabla para cortar
- 1 cuchillo

Elaboración:

Rallar el tomate y aliñarlo con ajo rallado y aceite, dejarlo macerar durante un rato. Untarlo en el pan después de tostarlo. Reservar.

Freír los huevos de codorniz dejando la clara dorada.

Poner sobre el pan con el tomate una loncha de jamón y el huevo.

Este montadito se puede servir sin huevo.

TAPA DE CHAMPIÑONES AL ROQUEFORT

Dificultad: fácil

Coste: económico

Tiempo: 20 mi.

Ingredientes: (4 personas)

- 250 grs. De champiñones
- 250 grs. De queso roquefort
- 250grs. De nata de cocinar

Utensilios:

- 1 cazo
- 1 sartén
- 1 puntilla
- 1 escurridor

Elaboración:

Se lavan los champiñones debajo del agua fría, separando el sombrero del tallo. Sazonar y escurrir bien el agua.

En una sartén caliente con aceite, colocar los sombreros, sazonados. Reservar.

En un cazo, fundir el queso y añadir nata para que no se queme. Remover. Incorporar la salsa a los champiñones. Servir calientes.

SOMBRERITOS

Dificultad: fácil

Coste: económico

Tiempo: 20 min.

Ingredientes: (4 personas)

- 250grs de champiñones
- 100 grs. Jamón serrano
- 1 diente de ajo
- perejil picado
- aceite de oliva
- sal

Utensilios:

- 1 escurridor
- 1 tabla
- 1 cuchillo
- 1 sartén

Elaboración:

Limpiar los champiñones, separar el tallo del sombrero y sazonar.

En sartén a fuego vivo con aceite, saltear los champiñones unos minutos hasta que tomen color. Reservar...

Rehogar el ajo y el jamón en una sartén a fuego medio y cuando adquieran color incorporar los champiñones, mezclar bien y corregir de sal. Servir caliente espolvoreado con un poco de perejil.