

PRESENTACIÓN

PAMELA RODRÍGUEZ

Como buena gallega me gusta comer bien y soy una golosa empedernida. Con esta premisa no es difícil imaginar que este libro tenía que ser de dulces en su mayoría, aunque también dejo espacio para un capítulo final de masas saladas.

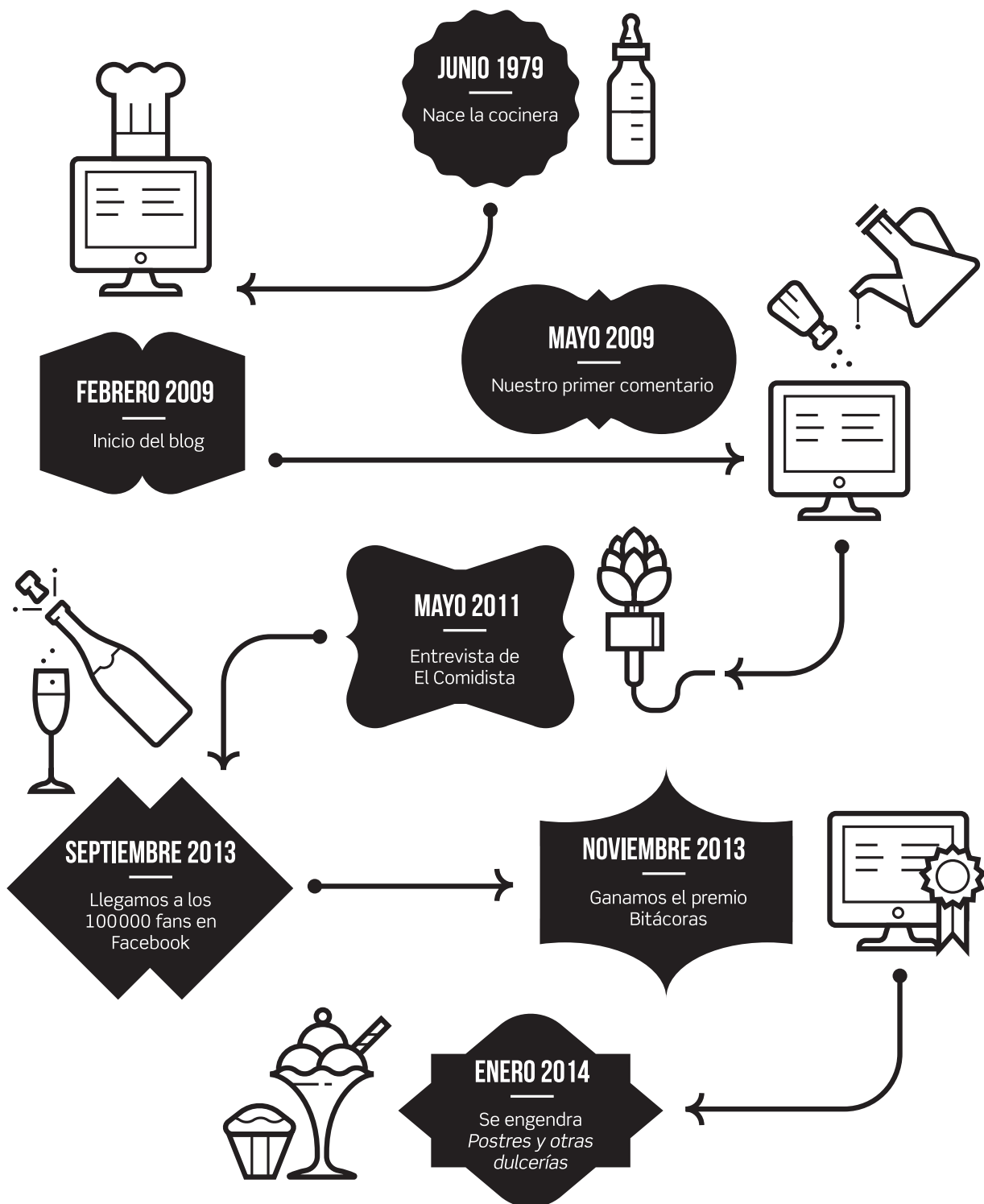
No sabría explicar de dónde viene esta pasión por el azúcar, pero podría deberse a que mi abuela materna y mi madre hacían verdaderas maravillas en la cocina, como podréis comprobar con algunas de las recetas de este libro. También podría ser gracias a mi otra abuela, la paterna, que era la persona más golosa que he conocido nunca y juntas pudimos disfrutar los últimos años que la tuvimos con nosotros de varios momentos de verdadera glotonería. Todavía me río cuando me acuerdo de su sonrisa al verme traerle algo entre manos, sabiendo perfectamente que era un postre.

Así que por una u otra parte crecí rodeada de aromas y sabores que hicieron mella en mí. Acompañar a mi madre en sus recetas y correr a rebañar con auténtico gozo los restos de la cazuela de crema pastelera cada vez que hacía cañas, o meter el dedo en el caramelo recién hecho para el flan, y quemarme, a pesar de su advertencia, por la curiosidad de probar aquel líquido dulzón mientras ella salía un momento de la cocina.

Mi curiosidad era tal que ayudaba en lo que podía a los mayores hasta que con doce años ya cocinaba sola algunas preparaciones sencillas para los postres del fin de semana, que entusiasmaban a mi familia.

Y así pasó el tiempo: desde mi pequeño rincón, a base de ensayo error, con éxitos y fracasos, y sin ninguna experiencia previa o formación, os presento los postres y dulces que he preparado para este ejemplar que tenéis entre manos, además de publicar desde el año 2009 en nuestra bitácora Uno de Dos (www.unodedos.com). La cocina debe ser un disfrute, no una obligación; recordadlo y podréis crear todo lo que imaginéis.

HISTORIA DE UNO DE DOS





SOY CINTURÓN BLANCO

11

DE BOTE EN BOTE

31

POR AMOR A HELARTE

47

SOS, QUIERO QUEDAR COMO DIOS

71

GALICIA EN VENA

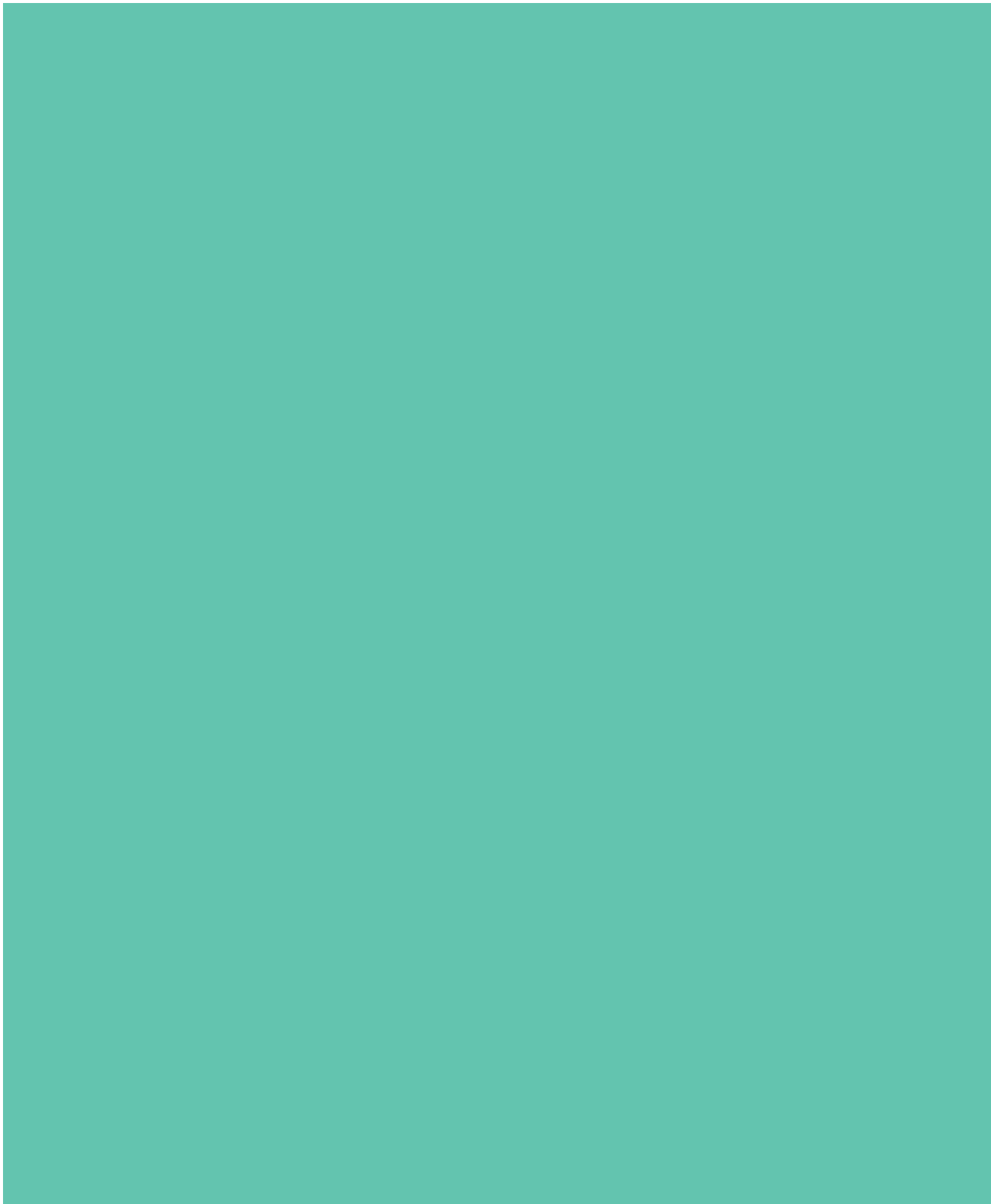
113

CON MASAS Y A LO LOCO

155

BOLA EXTRA

199

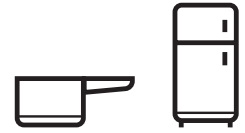





SOY CINTURÓN BLANCO


RECETAS PARA TODOS: TANTO SI ENTRAS EN LA COCINA
POR PRIMERA VEZ COMO SI ERES UN EXPERTO COCINILLAS. IDEAL
SI NO TIENES MUCHO TIEMPO LIBRE PARA ESTAR ENTRE FOGONES.

PETIT DE CHOCOLATE



CAPRICHIO DE CHOCOLATE EN PEQUEÑAS DOSIS

 | 6 raciones

 | 20 minutos

 | Dificultad baja

INGREDIENTES

Gelatina neutra.....	1 hoja
Chocolate con leche.....	200 g
Nata 35 % mg	200 g
Leche.....	20 g
Azúcar glas	50 g
Ron añejo	30 g

LA GELATINA

Hidrata la hoja de gelatina en agua fría durante 5 minutos. Escúrrela y resérvala.

LA BASE DE CHOCOLATE

Calienta a fuego bajo el chocolate para fundir troceado junto a la nata, la leche y el azúcar glas. Remueve continuamente mientras el chocolate se deshace. Cuando la crema comience a hervir, retírala del fuego y agrega la gelatina mezclándola muy bien para que se deshaga. Añade el licor y vierte la crema en los vasitos de presentación.

EL REPOSO

Refrigera los petit de chocolate durante varias horas o, preferiblemente, durante toda la noche.

UN PLUS

Si los niños van a tomar este postre, sustituye el licor por la misma cantidad de leche.




COCOS DE NARANJA Y CHOCOLATE



LOS COCOS DE SIEMPRE, PERO CON UN TOQUE CÍTRICO

 | 20 raciones

 | 30 minutos

 | Dificultad baja

INGREDIENTES

Claras de huevo.....	180 g
Azúcar.....	100 g
Zumo de naranja.....	8 g
Ralladura de naranja.....	1/2 naranja
Coco rallado.....	100 g
Chocolate para fundir	100 g

LA MASA

Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba y abajo y sin aire. Monta las claras de huevo a punto de nieve firme. Mientras tanto, agrega el azúcar poco a poco, el zumo y la ralladura de naranja.

Por último, añade el coco rallado despacio y con movimientos envolventes de abajo hacia arriba, evitando que las claras se bajen.

EL HORNEADO

Haz montoncitos de masa, separados entre sí, sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado. Procura que queden elevados, ya que los cocos al hornearse tienden a expandirse y bajar un poco.

Hornea los cocos durante unos 12 minutos, o hasta que la superficie se dore ligeramente. Deja que se enfríen sobre una rejilla antes de bañarlos en el chocolate.

LA DECORACIÓN

Derrite el chocolate al baño María o en el microondas con cuidado de que no se queme. Introduce los cocos hasta la mitad y colócalos sobre una rejilla para que el chocolate se seque.

UN PLUS

Los cocos también son deliciosos si en vez de naranja utilizas limón. Otra opción es aromatizarlos con naranja confitada, ¡es estupenda!




PANNACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO



EL TRADICIONAL POSTRE ITALIANO CON UN SABOR MUY ESPECIAL A CHOCOLATE

 | 4 raciones

 | 20 minutos

 | Dificultad baja

INGREDIENTES

Gelatina neutra.....	2 hojas
Nata 35% mg.....	200 g
Leche.....	50 g
Azúcar glas.....	50 g
Chocolate blanco.....	50 g
Fresas.....	Para decorar
Pistachos.....	Para decorar

LA GELATINA

Hidrata las hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos. Escúrrela bien y resérvala.

LA PANNACOTTA

Calienta la nata junto a la leche y el azúcar. Una vez que la mezcla adquiera temperatura, agrega el chocolate blanco en trozos y remueve constantemente para que se disuelva. Cuando la crema empiece a hervir, retírala del fuego.

Añade la gelatina neutra y remueve para que se disuelva del todo. Vierte la pannacotta en los vasitos de presentación y refrigera durante al menos 4 horas, o mejor, durante toda la noche.

LA DECORACIÓN

Antes de servir, decora la pannacotta con algunas fresas y pistachos picados.

UN PLUS

Decórala con otras frutas o incluso con chocolate negro o crema de limón.

Puedes aromatizarla con vainilla o cardamomo, por ejemplo.



BIZCOCHO DE LIMÓN Y ARÁNDANOS EN TAZA



DELICIOSO Y TIERNO BIZCOCHO QUE SE PREPARA EN MENOS DE CINCO MINUTOS

 | 2 raciones

 | 10 minutos

 | Dificultad baja

INGREDIENTES

Mantequilla	30 g
Azúcar.....	60 g
Huevo (L).....	1
Nata 35% mg.....	30 g
Harina de repostería.....	90 g
Levadura química.....	4 g
Arándanos congelados.....	50 g
Ralladura de limón.....	1/2 limón

LA MASA

Puedes preparar la mezcla directamente en la taza o bien en un recipiente aparte. Derrite la mantequilla durante unos segundos. Agrega el resto de ingredientes en este orden: el azúcar, el huevo, la nata, la harina y la levadura química.

Remueve muy bien con un tenedor o una varilla pequeña hasta que obtengas una masa homogénea, y esparce por encima los arándanos, empujándolos un poco hacia abajo para que se distribuyan por toda la masa y no se queden tan solo en la superficie.

LA COCCIÓN

Cuece el bizcocho durante 1 minuto y medio en un microondas de 800 W. Ajusta el tiempo según la potencia de tu aparato. Sirve templado.

UN PLUS

La idea de este bizcocho en taza es tener un dulce listo en menos de 5 minutos.

Si quieres, también puedes triplicar las cantidades para elaborar un bizcocho de tamaño normal en el horno.




MOLINILLOS DE QUESO Y FRUTOS ROJOS



HOJALDRE, FRUTA Y QUESO: LA COMBINACIÓN PERFECTA

 | 6 raciones

 | 30 minutos

 | Dificultad baja

INGREDIENTES

Hojaldre fresco **1 lámina**
Frutos rojos **200 g**
Agua **30 g**
Zumo de limón **15 g**
Azúcar **45 g**
Queso mascarpone **Para rellenar**
Clara de huevo **Para pincelar**
Azúcar moreno **Para decorar**

LA CONFITURA

Lava con cuidado los frutos rojos. Aparte, en un cazo, pon el agua, el zumo de limón, el azúcar y los frutos rojos, y lleva a ebullición. Deja que cueza a fuego medio durante 10 minutos, moviendo de vez en cuando el cazo, hasta que obtengas una especie de almíbar con frutas. Retira del fuego y deja que se enfríe.

LOS MOLINILLOS

Calienta el horno a 220 °C con calor arriba y abajo sin aire. Estira con cuidado la lámina de hojaldre sobre una bandeja apta para el horno. Corta la masa en seis cuadrados iguales con la ayuda de un cuchillo bien afilado. Divide por la mitad cada esquina del cuadrado sin llegar al centro.

En el centro de cada cuadrado, pon una cucharada de queso mascarpone al gusto, y encima coloca parte de la reducción de frutos rojos, y lleva hacia el centro las cuatro esquinas alternas de cada porción de hojaldre para formar un molinillo.

EL HORNEADO

Sella con un poco de clara de huevo las esquinas centrales del molinillo para que no se suelten, pincela el resto de la masa y espolvorea con azúcar moreno. Hornea hasta que el hojaldre esté ligeramente dorado y haya subido (el tiempo dependerá del tipo de horno).

UN PLUS

Elige el relleno a tu gusto para tener otras opciones, incluso saladas.

