

Samgyetang (Corea del Sur)

El Samgyetang es un plato tradicional coreano, especialmente popular durante los días más calurosos del verano. Se cree que ayuda a [combatir el calor](#) y a reponer la energía. Esencialmente, es un caldo de pollo ginseng, que se sirve con un pollo entero joven relleno de arroz glutinoso, ginseng, ajo y jujubas (dátiles rojos coreanos). Aquí les dejamos una receta básica para preparar Samgyetang en casa.

Samgyetang Receta

Ingredientes:

- 1 pollo entero joven (aproximadamente de 500 a 700 gramos), limpio y sin vísceras
- 1/2 taza de [arroz glutinoso](#), remojado en agua durante 1 hora
- 2-4 raíces de ginseng fresco
- 10-15 dientes de ajo pelados
- 5-10 jujubas (dátiles rojos coreanos)
- 2 litros de agua
- 2 cebollas verdes, cortadas en trozos
- Sal y pimienta negra al gusto

Opcionales para el relleno:

- 1 trozo de jengibre fresco
- Castañas

Instrucciones:

1. Preparación del Pollo:

- Limpia el pollo por dentro y por fuera. Remueve cualquier exceso de grasa.
- Rellena la cavidad del pollo con el arroz glutinoso escurrido, las raíces de ginseng, los dientes de ajo, las jujubas y, si se desea, jengibre y castañas.

2. Cocción:

- En una olla grande, coloca el pollo relleno y añade el agua. Lleva a ebullición y luego reduce el fuego a bajo. Desespuma el caldo según sea necesario.
- Cocina a fuego lento con la olla tapada durante aproximadamente 1 hora y 30 minutos a 2 horas, o hasta que el pollo esté tierno y el arroz esté completamente cocido.

3. Finalización:

- Agrega las cebollas verdes en los últimos minutos de cocción. Sazona el caldo con sal y pimienta negra al gusto.
- Sirve el Samgyetang caliente. Puedes servir el pollo entero en un plato grande y el caldo en tazones, o dividir el pollo y el caldo en porciones individuales.

Consejos:

- El Samgyetang se sirve tradicionalmente en un solo plato grande donde los comensales pueden compartir el pollo y el caldo.
- Se acompaña frecuentemente con kimchi y otros platillos laterales coreanos.
- Puedes ajustar la cantidad de ginseng según tu

preferencia. El ginseng aporta un sabor único y beneficios para la salud.

Este plato reconfortante no solo es nutritivo sino también un símbolo de la cocina coreana, ideal para compartir y disfrutar de la tradición culinaria de Corea del Sur.

Bienmesabe canario

By Pedro Rodríguez Dios

En el delicioso postre Bienmesabe Canario se entrelazan los sabores tradicionales de las Islas Canarias con una irresistible dulzura que deleitará tu paladar. Esta [exquisita](#) creación, con su suave textura y su combinación de [almendras molidas](#), limón y canela, es un verdadero homenaje a la rica herencia gastronómica de la región. Ya sea como final perfecto para una cena especial o como indulgencia en cualquier ocasión, el [Bienmesabe Canario](#) es una auténtica delicia que no puedes dejar de probar.

Ingredientes:

4 raciones

- 200 g de almendras peladas y trituradas
- 200 g de azúcar
- 200 ml de agua
- 1 rama de canela
- La cáscara de medio limón
- 4 yemas de huevo

Eliminar la piel de las almendras y triturarlas. Elaborar un almíbar con el agua, el azúcar, la canela y el limón hasta alcanzar aproximadamente unos 120°C.

Retirar la cáscara de limón y la canela e incorporar las almendras trituradas para continuar la cocción a fuego medio hasta que la mezcla tome color dorado. Añadir poco a poco las yemas batidas sin dejar de remover. Apartar del fuego y dejar enfriar. Conservar en el frigorífico.

Acabado y presentación

Servir en copas individuales directamente de la nevera.

Solomillo de Cerdo con Salsa de Higos y Papas al Horno con Hierbas

En esta exquisita receta de Solomillo de Cerdo con Salsa de Higos y Papas al Horno con Hierbas, se fusionan sabores intensos y aromas cautivadores para crear una experiencia gastronómica verdaderamente memorable.

El succulento solomillo de cerdo, perfectamente cocido y sazonado con una selección de hierbas frescas, se ve realzado por una irresistible salsa de higos, elaborada con la dulzura natural de esta fruta y un toque de vino tinto de Canarias.

Como acompañamiento, unas papas al horno, crujientes por fuera y tiernas por dentro, realzan el plato con su sabor herbáceo y su textura reconfortante.

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 rama de romero
- 200 g de higos secos
- 100 ml de vino tinto de Canarias
- 1 cucharada de miel de palma
- 1 kg de papas
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de romero fresco picado
- 1 cucharadita de tomillo fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Solomillo de Cerdo:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Salpimenta los solomillos y dóralos en una sartén con aceite de oliva y romero.
- Transfiere los solomillos a una bandeja para hornear y ásalos en el horno durante 15-20 minutos.

2. Salsa de Higos:

- Hidrata los higos en el vino tinto durante al menos 30 minutos.
- En una sartén, calienta los higos con el vino, añade la miel de palma y cocina a fuego lento hasta obtener una salsa espesa.

3. Papas al Horno con Hierbas:

- Precalienta el horno a 200°C.
- Lava y corta las papas en cuñas o como a ti te guste.

- En un tazón grande, mezcla las papas con aceite de oliva, ajo picado, romero, tomillo, sal y pimienta.
- Coloca las papas en una bandeja para hornear y hornéalas durante 30-35 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes, volteándolas ocasionalmente para que se cocinen de manera uniforme.

4. Servir:

- Corta los solomillos en rodajas y sírvelos con la salsa de higos por encima.
- Acompaña con las papas al horno con hierbas.

Samgyetang

Samgyetang es un plato tradicional coreano, conocido por ser un caldo nutritivo y reconfortante, especialmente popular durante los días calurosos de verano. Se prepara principalmente con un [pollo joven](#) relleno de arroz glutinoso, ginseng, ajo y jujube (un tipo de dátil rojo). A continuación, te proporciono una receta básica para preparar **Samgyetang** en casa.

Sopa Samgyetang

Ingredientes

- 1 pollo pequeño (aproximadamente 500-600 g), limpio y sin vísceras
- 1/2 taza de **arroz glutinoso**, remojado en agua durante 1

hora

- 2-3 raíces de ginseng fresco o seco
- 5-6 dientes de ajo pelados
- 2-3 jujubes secos
- 1-2 cebollas verdes, cortadas en trozos
- Sal y pimienta negra al gusto
- Agua, suficiente para cubrir el pollo

Instrucciones

Preparación del pollo: Asegúrate de que el pollo esté limpio y sin vísceras. Puedes dejar la piel, pero asegúrate de retirar cualquier exceso de grasa.

Relleno del pollo: Escurre el arroz glutinoso que has tenido remojando. Rellena la cavidad del pollo con el arroz glutinoso, ginseng, ajo, y [jujubes](#). Si es necesario, puedes utilizar un palillo de dientes para cerrar la abertura del pollo y evitar que el relleno se salga durante la cocción.

Cocción

Coloca el pollo relleno en una olla grande y añade suficiente agua para cubrirlo completamente. Lleva el agua a ebullición y luego reduce el fuego para que se cocine a fuego lento. Cocina durante aproximadamente 1 a 1.5 horas, o hasta que el pollo esté tierno y el arroz esté completamente cocido. Durante la cocción, puedes retirar la espuma y la grasa que suban a la superficie para obtener un caldo más claro.

Una vez que el pollo esté cocido, sazona el caldo con sal y pimienta negra al gusto. Sirve el Samgyetang caliente en tazones, asegurándote de incluir en cada porción parte del pollo, arroz, ginseng, ajo y jujubes. Adorna con cebollas verdes cortadas.

Consejos

Ginseng: Puedes ajustar la cantidad de ginseng según tu preferencia personal. El ginseng aporta un sabor distintivo y propiedades nutricionales al plato.

Porciones: Esta receta es generalmente para 2-3 porciones, dependiendo del tamaño del pollo y del apetito de los comensales.

El **Samgyetang** es un plato reconfortante que se disfruta mejor compartido. Es conocido no solo por su sabor delicioso, sino también por sus propiedades nutritivas, siendo una excelente fuente de energía y un potencial reforzador del sistema inmunológico.

Sopa de miso

La sopa miso, un clásico de la cocina japonesa, es una maravillosa expresión de sabor y simplicidad. Centrada en el miso, una pasta fermentada que aporta una rica profundidad de sabor umami, esta sopa calienta el alma y reconforta el corazón.

Su preparación es un ritual que invita a la calma y al disfrute de los pequeños detalles, desde la selección cuidadosa de ingredientes frescos hasta el [momento](#) en que se mezcla el miso con el caldo, evitando que hierva para preservar sus delicadas propiedades.

Perfecta para cualquier momento del día, la sopa miso es adaptable y puede incluir

tofu, alga wakame, cebolla verde, y una variedad de vegetales, ofreciendo así un abanico de sabores y texturas.

Sea como [inicio](#) de una comida o como plato único, esta sopa es un abrazo en un cuenco, un recordatorio de la belleza de la [cocina japonesa](#) y su capacidad para nutrir cuerpo y alma.

Ingredientes:

- 4 tazas de agua
- 2 cucharadas de pasta de miso (rojo o blanco, según tu preferencia)
- 1 bloque de tofu firme, cortado en cubos pequeños
- 1 taza de algas wakame secas, remojadas en agua y escurridas
- 2 cebollas verdes, finamente picadas
- Opcional: setas shiitake, daikon, zanahoria o espinacas

Instrucciones:

Calienta el agua en una olla hasta que esté casi hirviendo. En un tazón pequeño, disuelve la pasta de miso en un poco del agua caliente para hacer una mezcla suave. Añade el tofu y las algas wakame a la olla. Si estás usando otros ingredientes opcionales, añádelos también. Baja el fuego y asegúrate de que el agua no hierva. Agrega la mezcla de miso disuelto.

Cocina a fuego lento durante unos minutos, asegurándote de que la sopa no hierva para preservar los sabores y beneficios del miso. Sirve en tazones y adorna con cebollas verdes picadas.

Para un toque creativo:

Imagina esta sopa como un elemento en una historia. Podrías describir cómo el vapor se eleva en espirales, llevando

consigo el aroma terroso del miso y el marino de las algas, un olor que recuerda al personaje de días tranquilos junto al mar. El tofu, suave y reconfortante, podría simbolizar momentos de simplicidad y paz en medio de una vida agitada.

Sopa de maíz dulce con crujientes gambas en tempura

Sumérgete en el reconfortante sabor de la **sopa de [maíz dulce](#)** del **[chef Shaun Rankin](#)**, ideal para los días fríos de invierno o como un refrescante aperitivo en su versión fría. Esta receta lleva el tradicional sabor del maíz dulce a un nivel superior de sofisticación.

El elemento distintivo de este plato son las **[gambas crujientes en tempura](#)**, que aportan una textura y sabor exquisitos, transformándola en una experiencia culinaria de alta gama. Cada cucharada combina armoniosamente lo clásico con lo innovador, haciendo de esta sopa una elección perfecta para impresionar a tus invitados.

Sopa de maíz

- 4 mazorcas de maíz
- 150 g de mantequilla sin sal
- 2 cebollas peladas y cortadas en dados
- 1 puñado de hojas de albahaca
- 4 cucharadas de pesto verde

Langostinos en tempura

16 langostinos pelados y cocidos
1 cucharada de harina de maíz
90 g de harina normal
1 pizca de bicarbonato sódico
1 pizca de sal
240 ml de agua con gas
500 ml de aceite vegetal

Elaboración de la Sopa de maíz dulce con crujientes gambas en tempura

Empieza haciendo el **caldo de maíz**. Con un cuchillo afilado y sujetando el maíz en posición vertical, raspa los granos y ponlos en un bol, reserva las mazorcas.

Coloca las mazorcas en una cacerola grande y añade agua hasta cubrirlas. Lleva a ebullición y deja cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.

Transcurridos 15 minutos, o cuando el agua haya tomado el sabor del maíz, saca las mazorcas de la cacerola y reservar el líquido.

Pon la mantequilla en una sartén a fuego medio. Una vez derretida la mantequilla, añade las cebollas y rehoga hasta que estén blandas y transparentes.

Añade los granos y el caldo de maíz dulce y lleva a ebullición. Cocina a fuego lento hasta que el maíz esté bien cocido, aproximadamente 5 minutos.

Vierte el contenido de la cacerola en una batidora y bate hasta que quede suave. Añade un poco de agua para darle a la sopa una consistencia más fina.

Vierte la sopa en un bol grande y añade la mayor parte de las hojas de albahaca, reservando algunas para decorar. Deja reposar unos 20 minutos.

Gambas en tempura

Mientras tanto, precalienta una freidora a 180°C. También se puede llenar una olla o cacerola honda hasta un tercio de su capacidad y, utilizando un termómetro de cocina, calentar a 180°C.

Para la masa de tempura, tamiza los ingredientes secos en un bol grande. Añade el agua con gas y bate hasta que no queden grumos.

Sumerge las gambas en la masa de tempura hasta que queden ligeramente cubiertas por todas partes. Deja caer las gambas en el aceite y fríe hasta que estén doradas y crujientes. Escurre sobre papel de cocina.

Emplatado:

Cuela la sopa en una cazuela limpia y desecha las hojas de albahaca. Vuelve a calentar la sopa a fuego lento. Reparte la sopa en cuencos y decora con el resto de las hojas de albahaca. Rocia con pesto y sirve inmediatamente con las gambas en tempura crujientes.

Tartar de salmón ahumado con

rosti de papa, chalota encurtida y emulsión de eneldo

Preparar un [tartar de salmón ahumado](#) en casa puede transformar una cena ordinaria en una experiencia excepcional. Este plato, que tiene como ingrediente principal el [salmón salvaje de Alaska de LEAP](#), combina la riqueza del **salmón ahumado** con la textura crujiente del rosti de papa, creando un contraste delicioso en cada bocado.

El toque final lo aportan las chalotas encurtidas y la emulsión de eneldo, que juntas añaden profundidad y complejidad al plato. Estos componentes pueden prepararse con anticipación, lo que permite disfrutar del proceso de cocinar sin prisas, sabiendo que el resultado será un plato que deleitará tanto a los comensales como al chef.

Servir este **tartar de salmón** con un blini suave o una tostada crujiente puede elevar aún más la experiencia. El rosti de papa, que puede cocerse al vapor con antelación, y las chalotas en vinagre, preparadas días antes, demuestran cómo la planificación y la paciencia en la cocina pueden resultar en un plato que es tanto un deleite visual como un festín para el paladar.

Por: Michael Bremner

Ingredientes para el tartar de salmón asado con rosti de patata, chalota encurtida y emulsión de

eneldo

Para el Rosti

4 papas grandes
sal
condimento Old Bay, opcional
aceite, para freír

Lava y pela las papas y rállalas en un bol grande. Con las manos, exprime todo el agua de la papa, sazona con sal y Old Bay y transfiérela a una bolsa ziplock apta para el congelador.

Saca todo el aire y prensa el rosti hasta que tenga unos 4 cm de grosor. Cierra la bolsa y cocina al vapor durante 40 minutos.

Saca el rosti de la bolsa y presiona ligeramente entre dos tablas de cortar (o similares) para que la superficie quede uniforme. Deja enfriar a temperatura ambiente y trasladar a la nevera. Deja enfriar durante 2 horas o toda la noche

Para la chalota en vinagre

2 chalotas, cortadas en rodajas finas
100 ml de vinagre de buena calidad
50 ml de agua
25 g de azúcar de caña
4 granos de pimienta negra
1 anís estrellado

Hierve el vinagre, el agua, las especias y el azúcar y vierte sobre las rodajas de chalota. Deja enfriar.

Para la emulsión de eneldo

1 manojo de eneldo
100 g de espinacas
200 ml de aceite neutro
1 yema de huevo
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharada de vinagre de vino blanco
Sal

Pon agua a hervir. Escalda el eneldo y las espinacas y sumerge rápidamente en agua helada.

Escurre el agua de las verduras y mezcla con el aceite. Pasa el aceite por muselina para separarlo de los sólidos

Mezcla la yema de huevo, la mostaza y el vinagre con una batidora o un mezclador. Añade poco a poco el aceite de eneldo hasta que la mayonesa esté emulsionada. Sazona al gusto

Para el tartar de salmón ahumado

200 g de salmón ahumado
1 cucharada de alcaparras
1 cucharada de cornichons picados
1 manojo de cebollino picado
1 cucharadita de mostaza de Dijon
ralladura de limón, de 1/2 limón
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
pimienta negra recién molida, al gusto

Trocea el salmón ahumado, tápalo y guárdelo en el frigorífico hasta que lo necesites. Mezcla todos los demás ingredientes para hacer un aliño.

Para el aderezo

Ramitas de eneldo, para decorar.

Emplatado

Para servir, primero corta el rosti en un rectángulo. Calienta unos centímetros de aceite en una sartén alta a 180°C. Una vez caliente, fríe el rosti hasta que esté dorado por todos los lados.

Mezclar el salmón picado con el aliño y sirve sobre el rosti de papa, con las chalotas encurtidas y puntos de emulsión de eneldo. Decora con eneldo fresco.

Texturas de Maíz

Descubre la riqueza gastronómica del **Perú** con **'Texturas de Maíz'**, una receta del reconocido chef peruano **Robert Ortiz**. Inspirada en la impresionante diversidad del [maíz peruano](#), con más de 36 variedades, principalmente de la región andina, esta receta es un homenaje a uno de los ingredientes más versátiles y fundamentales de la gastronomía peruana.

Ortiz, un maestro en fusionar sabores y texturas, destaca cómo el maíz puede aportar especias, crujiente, dulzura, color, amargor y acidez a una amplia gama de platos. En su restaurante **Chakana**, en **Birmingham**, **Ortiz** es conocido por transformar ingredientes tradicionales peruanos en obras de arte culinarias, ofreciendo una experiencia sensorial que combina lo saludable, lo sabroso y lo estéticamente impresionante.



Esta receta es un viaje por las montañas, la costa y la selva tropical de **Perú**, llevando a tu mesa los sabores auténticos y embriagadores de su tierra natal.

Parfait de maíz dulce

600 g de maíz dulce cocido
20 g de cebolla blanca picada fina
12 g de ajo picado
6 g de sal al gusto
12 g de azúcar
120 ml de leche
36 ml de nata doble
9 g de harina
35 g de yema de huevo
6 ml de aceite

Migas de maíz morado

1/2 mazorca de maíz morado, entera, partida en trozos
250 ml de agua
7,5 g de sal
68 g de migas de galleta

Pesto de cacahuetes para el maíz

150 g de cacahuetes, blancos y sin tostar
1/4 manojo de perejil fresco, sólo las hojas lavadas
100 ml de vinagre blanco
7 g de ajo picado
50 ml de aceite de oliva
sal

Chalaquita

100g de maíz dulce, o preferiblemente maíz peruano
1 cebolla morada, picada finamente
1 pimiento rocoto verde, sin semillas y cortado en brunoise
50g de perejil fresco picado
50ml de aceite de oliva
5 limas, exprimidas
100 g de pasta de ají amarillo
sal

Para el emplatado

10g de maíz blanco inca, granos cocidos

Elaboración del parfait de maíz

Pon una cacerola a fuego medio y añade el aceite. Cuando el aceite esté caliente, sofríe las cebollas y el ajo hasta que se ablanden pero sin que tomen color. Añade el maíz cocido,

remueve y añade la sal y el azúcar. Sin dejar de remover, sigue cocinando hasta que los ingredientes empiecen a dorarse y caramelizarse.

Añade la leche, cocina a fuego lento y reduce a la mitad, luego repite con la nata. Retira del fuego y deja enfriar durante 15 minutos. Mezcla la harina y las yemas de huevo con una batidora de varillas de alta potencia, hasta obtener una crema espesa. Si la mezcla está demasiado espesa, añade un poco más de nata para conseguir la consistencia adecuada.

Forra una bandeja de horno pequeña con papel de silicona, añade la mezcla de parfait y extiéndela uniformemente. Cubre herméticamente con una tapa (o papel de aluminio) e introduce en el horno durante 50 minutos. Saca, deja enfriar y refrigera hasta que cuaje. Una vez cuajado, córtalo en rectángulos del tamaño de un bocado y reservalos hasta que los necesites.

Para la reducción de maíz morado

Añade el agua, el maíz y la sal a un cazo. Llévalo a ebullición y, a continuación, reduce a fuego medio y cuézalo durante unos 40 minutos, añadiendo más agua si es necesario para ayudar a extraer el color. Pasa el contenido del cazo por un colador fino, vuelve a ponerlo al fuego y cocina a fuego lento hasta que se reduzca a una consistencia parecida a la del sirope. Reserva hasta que se necesite.

Para las migas de maíz morado

Precalienta el horno a 100°C.

Mezcla las galletas trituradas con la reducción de maíz morado, rompiendo las migas grandes para asegurar un acabado consistente. Introduce en el horno durante 20-25 minutos, sacar y deja enfriar.

Para las papas fritas de maíz morado

Precalenta el horno a 120°C (termostato 1,5).

Mezcla el azúcar, la sal y la mantequilla hasta que la mezcla esté pálida. Añade la harina, mezcla bien y dejar reposar en el frigorífico durante al menos 30-45 minutos.

Saca de la nevera y extiende la mezcla entre 2 hojas de papel de horno, utilizando un rodillo para extenderla uniformemente. Retira la capa superior de papel, espolvorea con el maíz crujiente (opcional) y hornea durante 6 minutos hasta que esté crujiente. Saca del horno, deja enfriar y parte en trozos pequeños. Guárdalo en un recipiente hermético hasta que lo necesites.

Para el pesto de cacahuetes

Precalienta el horno a 180°C (termostato 4).

Pon las nueces a tostar durante 12 minutos y triturarlas con aceite de oliva en un robot de cocina o utilizando un mortero. Escalda el perejil durante 40 segundos y ponlo a enfriar en agua helada. Escurre toda el agua posible y seca sobre un paño absorbente.

Lleva el vinagre a ebullición, deja reducir a la mitad y enfría. Mezcla con todos los demás ingredientes en una batidora y tritura hasta formar una pasta. Sazona al gusto y reserva.

Para la Chalaquita

Mezcla bien el maíz, la cebolla, el pimiento y el perejil en un bol. Añade el aceite de oliva, el zumo de lima y la pasta de ají, mezcla bien y sazona con sal al gusto.

Emplatado

Para terminar el plato, utiliza un chorrito de aceite para asar las porciones de parfait de maíz en una plancha plana y caliente para caramelizar y ennegrecer el exterior de cada rectángulo.

Sirve los parfaits en los platos y vierte con una cuchara un poco de pesto y Chalaquita, seguido de las patatas fritas y el polvo de maíz morado. Decora con los granos de maíz blanco inca y sirve inmediatamente.

Pan de Elote al estilo de Adriana Cavita: Una dulce innovación

Adriana Cavita, la aclamada chef detrás del tradicional [restaurante mexicano Cavita](#) en el corazón de **Marylebone Village**, nos trae una interpretación única y deliciosa del clásico [Pan de Elote](#). A diferencia de la mayoría de los pasteles de maíz que utilizan harina de maíz o polenta, la receta de **Adriana** se distingue por emplear maíz fresco, capturando la esencia y sabor auténticos de este ingrediente central en la cocina mexicana.



Este postre, que refleja la combinación de técnicas tradicionales y creatividad que caracteriza a **Cavita**, se sirve de manera sencilla pero elegante: acompañado de una bola de helado y bañado en una suave salsa de caramelo. Siguiendo los consejos de **Adriana**, se puede añadir un toque especial a la salsa de caramelo con un chorrito de ron o whisky, enriqueciendo aún más este delicioso final para una comida memorable.

Ingredientes para el Pan de Elote

3 cucharadas de harina de maíz blanco nixtamalizado

2 cucharaditas de levadura en polvo

130 g de azúcar en polvo

540 g de granos de maíz, frescos o descongelados

2 cucharadas de leche entera a temperatura ambiente

3 huevos grandes

140 g de mantequilla sin sal, derretida, y más para engrasar
helado de vainilla, para servir

flores de viola, para decorar

Caramelo de leche de cabra

1l de leche de cabra

100 g de azúcar de caña

Elaboración del Pan de Elote

Para hacer el caramelo, reduce la leche de cabra con el azúcar a fuego medio durante 2-3 horas hasta que espese y se caramelice. Reserva hasta el momento de servir.

Precalienta el horno a 170°C/150°C ventilador y unta con mantequilla 6 moldes redondos de 10 cm de diámetro.

Mezcla todos los ingredientes secos en un bol grande y, a continuación, añádelos a un robot de cocina junto con el maíz, la leche y los huevos y batir todo junto. Sigue mezclando y añadir poco a poco la mantequilla derretida, hasta que la mezcla esté muy homogénea.

Vierte la mezcla en los moldes preparados y hornear durante 40-45 minutos. Para comprobar si el bizcocho está cocido, introduce la punta de un cuchillo o una brocheta en el centro; si sale limpia, el bizcocho está cocido.

Deja enfriar el bizcocho en el molde durante 20 minutos y, a continuación, desmóldalo y deja enfriar completamente.

Emplatado

Sirve caliente con helado y salsa de caramelo y decora con harina. Este pastel sabe mejor recién hecho, pero se conserva hasta 3 días en la nevera y se puede recalentar para servirlo.

Zurrukutun: El caliente abrazo del frío en una sopa de bacalao y pan

Esta [sopa](#), el Zurrukutun, ha pasado de ser una receta humilde a destacar en los menús de restaurantes con [estrellas Michelin](#). Rescatado del olvido en la segunda mitad del **siglo XX**, este plato comparte similitudes con la [baratxuri zopa](#), pero ha evolucionado hacia una versión modernista de un clásico rústico.

El Zurrukutun, una **receta de cuchara**, se revela como el aliado perfecto para la llegada del frío. Se define por la combinación de bacalao salado y huevo escalfado. En sus orígenes, a principios del **siglo XIX**, se preparaba con leche en lugar de agua, y los trozos de pescado sustituían a los grandes pedazos de bacalao. Los huevos eran un lujo reservado para días especiales.

Imagina a los granjeros y pastores regresando de las frías labores matutinas para disfrutar de esta sopa antes de continuar con su jornada. Versátil y sabrosa, el Zurrukutun te abraza por dentro y por fuera, siendo perfecta para guardar y recalentar cuando lo desees. No olvides desalar el bacalao con anticipación; la espera se traduce en autenticidad en cada bocado.

Ingredientes Esenciales del Zurrukutun

250 g de bacalao entero o en escamas, desalado

4 pimientos chorriceros secos, o 2 cucharadas de puré de pimiento choricero

5 cucharadas (75 ml) de aceite de oliva virgen extra

4 dientes de ajo, cortados en rodajas
1½ chile rojo seco, de preferencia guindilla
1½ hogaza (100 g) de pan zopako o baguette
4 huevos grandes Sal Kosher

Paso a paso: Desde desalación hasta el plato, la creación del zurrurutun vasco



Si trabajas con un lomo de bacalao entero, una vez desalado, desmébralo con las manos y resérvalo. Si optas por pimientos

choriceros secos, calienta 4 tazas (1 l) de agua. Pon los pimientos en un cuenco y vierte suficiente agua caliente sobre ellos para cubrirlos. Déjalos en remojo hasta que estén blandos, hasta 1 hora, dependiendo del pimiento. Escúrrelos y sécalos con una toalla de papel. Abre cada pimiento con un cuchillo, desechando los tallos y las semillas. Raspa la pulpa de la piel de los pimientos con el cuchillo y desecha la piel. Reserva la pulpa choricera.

Si usas una baguette normal, precalienta el horno a 225°C. Tuesta la baguette de 20 a 25 minutos, hasta que esté dorada. Retira del horno y deja enfriar antes de cortarla en rodajas o trozos. Parte o corta el zopako o la baguette en trozos grandes, dados de 2,5 a 5 cm o rodajas de 2,5 cm.

Armonía en la olla: Pasos para la creación del Zurrkutun vasco

En una olla grande, calienta 3 cucharadas de aceite de oliva a fuego medio. Añade el ajo y cocina hasta que empiece a dorarse. Retira el ajo con una espumadera y reserva.

Baja el fuego y agrega el bacalao y el chile seco al aceite de oliva infundado con ajo. Remueve suavemente, permitiendo que el bacalao se caliente lentamente. Retira de la sartén y reserva.

Añade las 2 cucharadas restantes de aceite de oliva a la misma cazuela. Agrega los trozos de pan y la pulpa de choricero (o puré), y cocina, removiendo, durante 1 a 2 minutos, dejando que el pan y el chile se tuesten. Vuelve a poner el bacalao y el ajo en la olla. Añade agua suficiente para cubrir los ingredientes. Tapa la olla y cuece a fuego lento, removiendo ocasionalmente para ayudar a deshacer el pan, durante unos 20 minutos.

Cascara cada huevo con cuidado en la sopa. Espolvorea un poco de sal sobre cada yema y deja que los huevos se cuezan intactos en la sopa durante 3 ó 4 minutos, o hasta que las claras estén completamente cocidas.

Sirve la sopa en cuatro cuencos, añadiendo un huevo a cada cuenco una vez lleno. ¡Disfruta!

Descubre el secreto del sustituto perfecto: Truco con puré de choricero en tarro

Los pimientos choriceros son el secreto mejor guardado de los chefs, añadiendo una nota dulce, ahumada y profunda a las salsas, guisos y más.

Estos pimientos se secan, concentrando su sabor en una capa de carne intensamente sabrosa que espera ser raspada de la piel seca una vez reconstituidos.

Si no puedes encontrar pimientos choriceros secos, puedes sustituirlos por 2 cucharadas de puré de choricero en tarro. Suele venderse etiquetado como “pulpa de pimiento choricero” o “carne de pimiento choricero”. Este sustituto garantiza que no te pierdas la riqueza de este ingrediente único en el **Zurrkutun**.