

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

[Tomate y cebolla:](#)

2 cebollas medianas
12 tomates maduros pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida
1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:
100 ml de aceite de oliva virgen extra
2 pimientas piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana. Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.

Carpaccio de lubina con chile, orégano y aceite de oliva

El carpaccio es uno de esos platos clásicos que nunca fallan, definitivamente es un plato ganador que tiene muchos seguidores.

Este plato representa el lienzo perfecto para dejar volar nuestra imaginación.

En esta [receta](#) de Carpaccio del chef [Robert Thompson](#), nos encontramos con la humildad de los sabores presentados de forma muy atractiva.

La lubina se sirve en forma de carpaccio y se aromatiza con guindilla y orégano, constituyendo un excelente entrante de marisco.

Rinde para 4 personas

Receta del chef Robert Thompson - Reino Unido

Ingredientes

1 filete de lubina de 600 g

1 guindilla roja

Aceite de oliva virgen extra

Cucharadita (1) de hojas de orégano

Un puñado de hojas de mezcla

Limón al gusto cortado en gajos

Elaboración

Comienza retirando las semillas de la guindilla. Córtala en dados finos y escalda en agua hirviendo.

Refréscala en agua con hielo y escurre bien (esto elimina un poco el calor).

Comprueba que el filete de lubina no tiene restos de espinas y con la ayuda de un cuchillo muy afilado, córtalo de la cabeza a la cola en rodajas muy finas

Emplatado

El primer paso para tu emplatado, será cubrir tus cuatro platos con las rodajas de pescado colocadas de forma ordenada y con sentido.

Aliña cada plato con aceite de oliva, el condimento, la guindilla escaldada y las hojas de orégano.

Termina con el mézclum aliñado y sirve con un trozo de limón de hoja.

Ensalada de trucha ahumada, rábano picante y papas nuevas

Estoy seguro de que en esta ensalada de trucha, el pescado ahumado con las papas nuevas o tempranas, son una combinación perfecta, pero hay algunos extras que pueden convertirlo en algo aún más memorable.

Un chorrito de zumo de limón es un ejemplo, pero el rábano picante es aún mejor.

Probablemente habrás pasado por delante de cientos de este producto en estado salvaje de camino al mercado.

Esta [receta](#) está muy bien como entrante, ensalada o incluso como cena si te gusta tanto como a mí.

Sirve para 4 personas

Receta del Chef [Jamie Oliver](#)

Ingredientes

800 g de papas nuevas

4 cucharadas de crème fraîche o crema agria

2 limones

Aceite de oliva virgen extra

4 cucharadas colmadas de rábano picante fresco

1 manojo de perejil fresco de hoja plana

½ manojo de cebollino fresco

1 manojo pequeño de cebollas tiernas

300 g de trucha ahumada

Nota: La papa nueva o temprana se recoge antes de que madure, por ello es más frágil y su tiempo de conservación es corto.

Poseen la piel clara, muy fina y lisa, son compactas, tienen más agua y un tamaño pequeño

Elaboración

Lava las papas y cocínalas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas.

Mientras están calientes, pero lo suficientemente frías como para manejarlas, corta las papas por la mitad y colócalas una ensaladera grande.

Añade la crème fraîche o la crema agria, la ralladura y el zumo de 1 limón y 4 cucharadas de aceite.

Remueve y sazona al gusto con sal marina y pimienta negra.

Añade o ralla finamente el rábano picante, probando sobre la marcha, y luego pica finamente el perejil, el cebollino y échalos al bol.

Añade la cebolleta cortada en rodajas finas, rompe la trucha ahumada y mezcla.

Ahora es muy importante equilibrar la ensalada con más condimentos y quizás un chorro extra de zumo de limón.

Incluso puedes darle más sabor añadiendo un poco más de rábano picante.

Personalmente me encanta añadir mucho rábano picante y hacerla muy picante.

Consejo

Es bueno probar a asar ligeramente el pescado si prefieres comerlo caliente.

Bacalao con sopa fría de millo

En esta [receta](#), combinando la densa carne del bacalao con el bisque de millo dulce, los [hermanos Cerea](#) crean un plato que equilibra la dulzura con los sabores del mar.

La guarnición de palomitas de maíz y un brioche de papas fritas, añade una agradable textura al plato final.

Rinde para 4 personas

Receta de los hermanos Roberto y Enrico Cerea - Italia

Bacalao

4 filetes de bacalao de 150 g cada uno

Crema Bavaroise de Millo

4 mazorcas de millo fresco

1 chalota picada

20 g de mantequilla

16 g de zumo de lima

18 g de gelatina ablandada en agua helada

340 g de nata semimontada

5 g de sal

1 pizca de pimienta de espelette

Bisque frío de Millo

1/2 bulbo de hinojo

1/2 diente de ajo

40 g de mantequilla

80 ml de vermut seco

20 ml de coñac

1 lata de tomates cherry en conserva (también puedes usar tomates dulces si no lo encuentras)

Azafrán al gusto

30 g de jengibre picado

1 anís estrellado

3 vainas de cardamomo

Pimentón al gusto

500 ml de caldo de marisco, preferiblemente de langosta

4 ramitas de estragón

4 ramitas de tomillo

80 g de crema fresca (crème fraîche)

20 g de zumo de limón

Para Servir

1 pan de brioche
4 maíces tiernos
4 huevos de codorniz escalfados
8 ramitas de eneldo
1 puñado de palomitas de maíz
Sal negra

Quenelle de Bavaroise de Millo

Saca los granos de millo dulce de la mazorca y resérvalos para más tarde. Corta los núcleos, cubre con agua y lleva a ebullición. Deja cocer a fuego lento durante 1 hora.

Cuela y mide 250 ml del caldo. Sofríe la chalota en la mantequilla y añade el caldo de millo, el zumo de lima, la sal y la pimienta. Deja cocer a fuego lento durante unos minutos.

Tritura la mezcla con una batidora de mano, pasa por un colador y añade la gelatina, removiendo hasta que se disuelva.

Dejar enfriar, añade la nata semimontada y deja reposar en la nevera durante 2-3 horas antes de servir.

Bisque frío de Millo

Saltea el hinojo con el ajo y la mantequilla, desglasa con el vermut y el coñac y deja reducir.

Añade 100 g de granos de millo, los tomates cherry en conserva, el azafrán, el jengibre y las especias. Cuece durante 30 minutos.

Añade el caldo de marisco y cocina otros 10 minutos, añadiendo un ramillete de estragón y tomillo para que se infusione mientras se cuece.

Mezcla bien, retira el anís estrellado y las vainas de cardamomo y añade la crema fresca y el zumo de limón.

Precalienta el horno a 170°C

Corta 4 rebanadas de brioche lo más finas posible. Hornea entre dos bandejas planas durante 6-8 minutos hasta que se doren. Deja el horno encendido para el bacalao.

Escaldar el millo tierno en agua hirviendo con sal, corta por la mitad y fríe hasta dorar.

Cocinar el Bacalao

Calienta una sartén antiadherente a fuego alto y añade el bacalao con la piel hacia abajo.

Cocínalo durante 2 ó 3 minutos hasta que se dore, y pásalo al horno durante otros 2 minutos o hasta que el pescado esté bien cocido.

Emplatado

Coloca un huevo de codorniz escalfado en cada cuenco, sazona con sal negra y termina con un círculo de brioche encima.

Sazona 20 g de granos de millo y el millo tierno y colócalos en los cuencos con algunas palomitas.

Decora con ramitas de eneldo y la quenelle de bavaoís.

Añade el bacalao y sirve la sopa fría por separado en una tetera.

Tollos compuestos

Los Tollos son un producto típico del recetario de las islas Canarias, son tiras que se sacan del cazón y se dejan secar al sol.

Hay otras técnicas de secado al horno o en [deshidratadores](#) que son excelentes para conservar la carne del pescado durante semanas y hasta meses.

Este proceso elimina la [humedad del pescado](#) y como resultado, tardará mucho más tiempo en dañarse.

En Canarias, el secado del pescado ha sido utilizado desde siempre y una vez terminado el proceso, se puede comer seco o en salsa.

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes:

600 g de tollos
250 g de cebolla
75 g de pimiento rojo
3 dientes de ajo
250 g de tomate de salsa
Aceite de oliva virgen
75 ml de vino blanco
Pimienta palmera (1)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 c.c de comino
Laurel
Rama de tomillo
Fumet (ver Receta)
Sal gorda

Además

2 ramas de perejil
Rama de tomillo fresco
Pimienta roja picona

2 días antes

Dejar los tollos remojando en abundante agua fría y hacer 4 cambios de agua.

Hidratar la pimienta palmera para sacarle su carne.

Guisar los tollos

Lavar los tollos en varias aguas.

Hacer los tollos partiendo de abundante agua fría y retirarlos cuando y el agua esté cercana al punto de ebullición.

Ecurrir bien y distribuir en una bandeja para facilitar su enfriado. Seguidamente colocarlos en un caldero donde queden holgados.

La salsa

Sofreír la cebolla cortada finamente en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante unos 10 minutos.

Seguidamente agregar el pimiento cortado de igual forma y hacer otros 10 minutos.

Incorporar el tomate (sin piel ni semillas y cortado finamente) y terminar de hacer el sofrito.

Añadir el vino, evaporar la mitad y agregar el laurel, el tomillo y la carne de la pimienta palmera.

Hacer un majado con sal gorda, el ajo, el comino, el pimentón dulce y añadirlo al sofrito.

Verter el sofrito sobre los tollos junto con el fumet necesario para cubrirlos ligeramente.

Hacer a fuego suave hasta que los tollos estén tiernos pero firmes.

Acabado y presentación

Colocar los tollos en el centro del plato con la salsa.

Distribuir sobre los tollos el perejil finamente picado, una rama de tomillo fresco y la pimienta roja cortada en pequeños dados.

También...

El sabor de esta elaboración resultará nefasto si la rehidratación y lavado no se realiza con esmero. El agua del hidratado deber ser abundante y fría, haciéndose como mínimo 4 cambios en unas 36 horas. Se deben lavar en abundante agua antes de su cocinado y no emplear el agua de la cocción para elaborar la posterior salsa o compuesto.

Espárragos y huevos bio con queso ricotta

Esta [receta](#) de 'Espárragos y huevos bio con queso ricotta', representa un entrante vegetariano creado por [Gaetano Trovato](#), y es él lienzo ideal para engalanar unos huevos de primera calidad.

Si no se pueden encontrar huevos bio, se pueden utilizar huevos ecológicos.

La agricultura biodinámica es un enfoque en el que la granja depende únicamente de sí misma para producir y alimentar todo lo que cultiva o cría.

Gracias a este tipo de agricultura, los pollos se alimentan únicamente con productos procedentes de la misma granja.

Sirve para 4 personas

Receta del Chef italiano Gaetano Trovato

Pastel de Ricotta

200 g de ricotta

4 huevos de corral

50 g de parmesano, envejecido 24 meses

Nuez moscada

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Mimosa de Huevo

4 huevos de corral

1 cucharada de vinagre blanco

Espárragos

20 espárragos blancos

12 espárragos blancos

Flor de sal

Aceite de oliva virgen extra

Salsa de remolacha

200 g de remolacha

1g de goma xantana

Para servir

Cebollino

Comienza una noche antes extendiendo el requesón con un grosor de 1 cm sobre un paño de cocina y déjalo secar en la nevera durante toda la noche.

Al día siguiente, cuando estés listo para elaborar la receta, calienta una cacerola pequeña con aceite a 64°C y añade con cuidado las yemas de huevo.

Cuece durante 1 hora y dejar enfriar en el aceite.

Ahora, precalienta el horno a 200°C.

Sazona la ricotta seca con sal, nuez moscada y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Engrasa unos cortapastas de 4 cm y utiliza la mezcla de ricotta para forrar los anillos, dejando un hueco en el centro para las yemas de huevo.

Añade una yema a cada anillo, espolvorea con parmesano y hornea durante 4 minutos.

Para la mimosa de huevo

Hierve los huevos en un cazo con agua y vinagre durante 10 minutos y enfría en agua con hielo.

Una vez fríos, separar las claras de las yemas y pasa cada parte por un colador.

Reserva en cuencos separados.

Para la salsa de remolacha

Exprime la remolacha y sazona con sal. Añade la goma xantana y bate con una batidora de mano hasta que espese.

Calienta dos cacerolas con un poco de aceite de oliva y pon a sudar dieciséis de los espárragos blancos y todos los verdes durante 2-3 minutos hasta que se ablanden.

Sazona los espárragos con flor de sal.

Corta los espárragos verdes por la mitad a lo largo y os cuatro espárragos blancos restantes en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.

Emplatado

Forma rectángulos de clara y yema en cada plato.

Añade el pastel de ricotta en el fondo del plato y coloca los espárragos verdes encima.

Coloca los espárragos blancos encima de la clara de huevo con las puntas de cebollino en medio.

Sitúa los espárragos blancos en rodajas a un lado.

Coloca unos puntos de la salsa de remolacha en el plato junto a la yema de mimosa y servir.

EL Puchero

El puchero, este plato típico de las [islas Canarias](#), encuentra su origen en la multiculturalidad que ha tenido el archipiélago. Con influencias ibéricas que, según los entendidos tiene que ver con los potajes portugueses. Hoy día, dejó de ser un plato humilde para convertirse en un plato popular y típico en las celebraciones y fiestas.

El puchero o [cocido canario](#), se compone de carne de vaca, cerdo, pollo, chorizo y panceta con garbanzos. Sus verduras las componen la batata, la calabaza, el bubango o calabacín, zanahoria, col, habichuelas y piña de millo.

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Puchero

Ingredientes:

4 raciones

250 g de carne de res
250 g de carne de cochino
100 g de garbanzos
100 g de cebolla
75 g de tomate de salsa
1 col pequeña
400 g de calabaza
300 g de zanahoria
100 g de habichuelas
1 piña de millo
300 g de papas medianas
2 calabacines o bubangos
300 g de batata
2 dientes de ajo
Pimentón dulce
Pimienta negra en grano
Hebras de azafrán
1 clavo
Sal gorda

Además

Escaldón de gofio

El día anterior

Dejar los garbanzos en remojo y la carne de cochino (si es salada) a desalar en abundante agua fría.

El puchero

En un caldero amplio y a fuego suave, hacer los garbanzos y las carnes holgadamente cubiertos de agua, eliminando las espumas que se forma en la superficie.

Seguidamente, añadir la piña de millo cortada en cuatro trozos junto al tomate y la cebolla cortada finamente.

Pasados unos minutos, agregar un majado realizado con los ajos, el clavo, la pimienta negra, pimentón, azafrán (eliminándole previamente la humedad) y sal gorda.

Cuando las carnes estén tiernas, ir incorporando las verduras de forma paulatina de mayor a menor dureza para que todas tengan su punto de cocción idóneo al terminar el puchero.



El puchero

Acabado y presentación

Disponer en un plato los ingredientes del puchero de forma ordenada. Acompañar con escaldón de gofio.

Conejo Asado con su Salmorejo

Conejo Asado con su Salmorejo

El salmorejo es un plato tradicional de Andalucía. En su elaboración, la miga de pan se convierte en hilo conductor del aceite de oliva, el ajo, tomates y la sal.

Debido a su consistencia, en muchas ocasiones va acompañando como salsa a diferentes géneros, sobre todo cárnicos.

El origen humilde de este plato es notorio para su época, hablamos del siglo XIX y es ya en el siglo veinte, cuando se empieza a popularizar fuera de Andalucía y es en esta época, cuando se le agrega el último ingrediente a la receta original, el tomate.

Ingredientes

Para 4 raciones

1 conejo mediano

El adobo:

3 dientes de ajo

rama de tomillo

Sal gruesa

c.c de pimentón dulce

200 ml de aceite de oliva 1 c.c. de cominos

50 ml de vinagre de vino

100 ml de vino blanco

Salmorejo:

Las vísceras del conejo

4 dientes de ajo

42 C.C. de cominos

Brizna de tomillo

3 ramas de perejil

Sal gruesa
1 c.c. de pimentón dulce
1/2 pimienta palmera
El aceite, vinagre y vino del adobo

Además:

Papas pequeñas de color
Rama de tomillo

Conejo Asado con su Salmorejo

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Despiezar el conejo.

Hidratar la [pimienta palmera](#) sin las semillas durante 2 horas en agua templada y extraer su carne raspando la parte interior con la hoja de un cuchillo.

El adobo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente, se le agregarle el perejil finamente picado, el pimentón y machacar nuevamente. Diluir el majado con los ingredientes líquidos.

Macerar el conejo en este adobo durante unas 10 horas aproximadamente.

Pasado este tiempo, colar el adobo y desechar los ingredientes sólidos, limpiar el conejo de los ingredientes del adobo para evitar que se quemen durante el asado.

El salmorejo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente agregar el perejil finamente picado, el pimentón, las vísceras fritas, la carne de la pimienta palmera y machacar nuevamente.

Diluir el majado con el líquido del adobo reservando una décima parte para el asado. Hervir a fuego muy suave durante unos 15 minutos.

Poner a punto de salpimentado.

Terminación y presentación:

Asar el conejo en el horno a 200° hasta estar cocinado, (unos 18 minutos aprox.) rociándolo con el adobo reservado periódicamente.

Sacar el conejo de la placa del asado y mantener en lugar templado, calentar el salmorejo en la placa del asado junto al jugo del asado.

Colocar distintas partes del conejo en el plato y salsear con el salmorejo cortado con el jugo del asado. Acompañar de papas de color guisadas y decorar con rama de tomillo.

Baifo asado con semillas de cilantro

Baifo es el nombre que se le da en Canarias al cabrito, esto, desde la época aborigen.

Cuando llegaron los colonizadores al archipiélago se encontraron con perros (Can) y cabras por doquier.

Lo que da señas de por qué es tan popular entre el gusto local.

Baifo asado con semillas de cilantro

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes

Para 4 raciones

2 costillares de baifo limpios

Baifo macerado:

4 dientes de ajo

1 c.s de semillas de cilantro

4 ramas de cilantro fresco [Pimienta negra](#) en grano

1 rama de tomillo en rama

1 hoja de laurel

Aceite de oliva virgen

12 limones pequeños

Jugo de baifo:

Huesos y restos de baifo

150 g de cebolla

75 g de puerro

50 g de zanahoria

50 g tomate de salsa

1 c.s de semillas de cilantro Medio manojo de cilantro

Agua

2 copas de vino blanco

Sal

Pimienta negra

1 rama de romero fresco

Las verduras:

150 g de zanahoria

150 g de habichuelas

100 g de puerro

Manzana asada:

2 manzanas tipo reineta

1 c.s de azúcar

1 copa de vino blanco

Aceite de cilantro:

100 ml de aceite de oliva virgen
1 manojo de cilantro

Además:

Rama de romero
Semillas de cilantro

Elaboración

Baifo macerado:

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, las semillas de cilantro, el tomillo y la sal, hasta pulir totalmente. Incorporar el laurel, el aceite de oliva y homogeneizar con el resto de ingredientes.

Colocar el baifo en un recipiente ajustado y untar con el majado y las ramas de cilantro. Reservar en la nevera durante unas 6 horas como mínimo.

Jugo de baifo:

Dorar los huesos y restos de carne en el horno a unos 200º C y seguidamente agregarle las verduras troceadas en pequeños dados. Una vez estén las verduras doradas, pasarlo todo a una cacerola junto a las semillas y ramas de cilantro, así como la rama de romero. Mojar con el vino, dejando evaporar las 3/4 partes. Añadir el agua, dejando reducir hasta quedar un tercio, seguidamente desgrasar y colar.

Las verduras:

Cortar las verduras en tiras de igual tamaño.

Escaldar las habichuelas y la zanahoria, refrescándolas posteriormente en agua helada. Proceder de igual forma con la parte verde del puerro y cortar en tiras para formar atillos. Colocar las verduras mezcladas y alineadas, formando pequeños

atillos con las tiras verdes del puerro.

Manzana asada:

Quitar el corazón las manzanas y asarlas previamente rociadas con el azúcar y el vino. Una vez asadas pelarlas y triturarlas.

Aceite de cilantro:

Triturar las hojas de cilantro con el aceite hasta pulir totalmente y colar.

Terminación y presentación:

Marcar el baifo en sartén dejando parejo y terminar de hacerlo en el horno a unos 190°C mojando generosa y periódicamente con el jugo elaborado. Mientras, asar los atillos de verduras en sartén. Colocar en el plato las costillas de baifo cortadas y a su lado disponer las verduras y una quenelle de manzana. Salsear con el jugo empleado en el asado. Acompañar con el aceite de cilantro y decorar con semillas de cilantro y rama de romero.

Pierogi de chorizo y gambas en caldo de chorizo y sidra

Los Pierogi son posiblemente el [plato típico polaco](#) más popular. Son una especie de empanadilla que se hierve (dumplings) y opcionalmente se fríe después.

Europa del Este se encuentra con España en esta [maravillosa mezcla](#) de sustanciosos pierogi y chorizo español. Cada pierogi está relleno de una mezcla de chorizo, gambas, hierbas y

guindilla, con un caldo de chorizo picante y sidra dulce vertido por encima, justo antes de servir.

¡Ponte el delantal y las manos en el pierogi!

Por: Kuba Winkowski

Masa del Pierogi

250 g de harina común, más un poco de harina para espolvorear
120 ml de agua
20g de aceite vegetal
2g de sal

Para hacer la masa de los pierogi, vierte el aceite y el agua en un cazo y llévalo a ebullición.

Mientras tanto, mezcla la harina y la sal en un recipiente grande a prueba de calor y, a continuación, vierte lentamente la mezcla de agua y aceite, removiendo continuamente con un tenedor para que todo se una.

Una vez que se haya vertido toda el agua, trabajar tan rápido como se pueda para unir la masa con las manos; estará caliente, así que hay que tener cuidado.

Amasa un poco la masa hasta que se integre y quede suave, luego debes envolverla en papel film y meterla en la nevera durante al menos 30 minutos para que repose.

Relleno del Pierogi

150 g de langostinos crudos, picados en trozos grandes
1 guindilla roja, finamente picada
2 cucharaditas de hojas de albahaca picadas y más para decorar
1/2 cucharadita de hojas de tomillo
1 pizca de sal

Para preparar el relleno, pasa un cuchillo por la mezcla de

cebolla y chorizo reservada para cortarla en trozos más pequeños.

Incorpora las gambas, la guindilla y las hierbas. Sazona y reserva.

Una vez que la masa haya reposado, extiéndala con un rodillo sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina hasta obtener un grosor de 2 mm.

Con un cortapastas de 8 cm o con un vaso, corta 20 círculos y coloca una cucharada de relleno en el centro de cada uno.

Dobla cada círculo y sella los bordes presionando con los dedos. Repite este proceso hasta que tengas 20 pierogi sellados.

Lleva a ebullición una cacerola con agua y recalienta el caldo en otra cacerola.

Una vez que el agua esté hirviendo, sumerge los pierogi y cocínalos durante unos minutos; estarán listos cuando suban a la superficie.

Para servir, coloca 5 pierogi en cada cuenco y vierte el caldo. Cubre con albahaca picada.

Caldo de chorizo y sidra

100 g de cebolla picada

10 g de aceite de oliva

200 g de chorizo, cortado en dados finos

120 ml de sidra

300 ml de caldo blanco de pollo

1 cucharadita de pimentón ahumado

1 cucharadita de pimentón

1 cucharada de vinagre de jerez

Para hacer el caldo, calienta el aceite de oliva en una cacerola grande y añade la cebolla picada.

Rehoga la cebolla hasta que se ablande pero no tome color (unos 5 minutos), luego se añade el chorizo cortado en dados y se sigue cocinando a fuego medio-bajo hasta que el chorizo suelte sus aceites.

Añade los 2 tipos de pimentón y cocina durante 1 minuto, luego vierte la sidra y el caldo de pollo, aumentar el fuego y llevar a ebullición.

Una vez que haya hervido, reduce el fuego y cocinar durante 30 minutos. No es conveniente que el líquido se reduzca, ya que se corre el riesgo de que quede demasiado salado.

Cuando estés satisfecho con el sabor del caldo, cuélalo en una cazuela limpia y reserva la mezcla de cebolla y chorizo para el relleno de los pierogi.

Añade el vinagre de jerez al caldo, Pruébalo y resérvalo para más tarde.