Título de la receta:Carrot Cake

Desvelamos nuestra receta de la tarta de zanahoria para que pases un buen rato preparándola. Apta para principiantes:-).

Ingredientes

PARA EL BIZCOCHO

- 200g de zanahoria.
- 200g de harina.
- 200g de azúcar moreno.
- 150ml de aceite de oliva.
- 2 huevos.
- 2 cucharitas de levadura química.
- 2 cucharitas de bicarbonato.
- 2 cucharitas de canela molida.
- Opcional: 100 g de nueces peladas.

PARA LA COBERTURA DE CREMA DE QUESO

- 100g de mantequilla.
- 100g de azúcar glas.
- 200g de queso crema.

LA PIMA LJANA



Paso a paso 1/2:

ELABORACIÓN BIZCOCHO

- 1. Preparamos 2 moldes de 20cm. Para ello, cubrimos la base de cada molde con papel de horno y engrasamos con aceite de oliva las paredes.
- Precalentamos el horno a 180° C.
- 3 Pesamos la zanahoria ya pelada, la rallamos y la reservamos.
- Pesamos en un bol la harina y añadimos la levadura, el bicarbonato y la canela. Reservamos.
- 5. Pesamos el azúcar moreno en un bol grande y añadimos los huevos. Batimos con varillas durante unos 3 minutos, hasta que se integren muy bien.
- 🧑 Añadimos el aceite poco a poco en forma de hilo sobre la mezcla anterior mientras seguimos batiendo.
- 7. Agregamos la mitad de la mezcla de la harina que teníamos reservada y mezclamos bien. Cuando tengamos una mezcla homogénea y sin grumos, podemos añadir la otra mitad de la harina y batimos.
- გ Por último, añadimos la zanahoria rallada y mezclamos. En este paso también podemos añadir nueces.
- 9. Repartimos la masa en los moldes y horneamos a 180° C durante 30 minutos cada bizcocho.
- Pasado este tiempo, dejamos enfriar al menos 10 minutos antes de desmoldar los bizcochos. Los desmoldamos y los dejamos enfriar completamente sobre una rejilla

Carrot Cake

LA PIMA LJANA



Paso a paso 2/2:

ELABORACIÓN DE LA COBERTURA DE QUESO

- Ponemos la mantequilla a temperatura ambiente en un bol grande y batimos durante 2 min con una batidora de varillas.
- 12. Agregamos el azúcar glas y lo mezclamos con una lengua de cocina. Cuando tengamos el azúcar integrado, batimos con las varillas durante 5 minutos aproximadamente, hasta que la mantequilla pille un color blanco.
- 13. En este momento podemos incorporar el queso y batimos, al principio muy suave para que se integre, y después vamos subiendo la potencia. Lo batimos a potencia máxima durante aproximadamente 2 min y ya tenemos la crema lista.

MONTAJE DE LA TARTA

14. Cubrimos uno de los bizcochos con crema, colocamos el segundo bizcocho encima y decoramos con el resto de la crema. La dejamos enfriar durante una hora y... ¡a disfrutar!

Pizza Prosciutto e Funghi

Saca el pizzaiolo que llevas dentro con nuestra receta de la auténtica pizza napolitana. Pista: la clave de todo está en la masa y en los ingredientes.

Ingredientes

- 500 g de harina blanca de fuerza.
- 374 ml de agua.
- 3,5 g de levadura fresca. Para la levadura seca de supermercado, utiliza 1/3 menos.
- 12 g de sal.
- 12 g de aceite de oliva virgen extra.
- Tomate San Marzano (sirve el tomate triturado del supermercado).
- Jamón cocido.
- Champiñones.
- Fior di latte (mozzarella fresca cortada y escurrida).
- Albahaca.

**Recomendación: meter la harina y el agua en la nevera unas 2 horas antes de utilizarlas. Esto nos permitirá que la harina absorba mejor el agua.

EST. GROSSO 2017



Paso a paso 1/2:

PARA PREPARAR LA MASA

- Mezclamos la levadura y la harina.
- 2. Añadimos poco a poco el 60% del agua a la mezcla y empezamos a amasar y a mezclar hasta conseguir una masa más homogénea. Añadimos chorritos de agua progresivamente mientras vamos amasando todo. Guardamos un chorrito de agua para añadir la sal. Recomendación: amasarlo en el bol unos 3-5 minutos.
- Añadimos lo que nos queda de agua y la sal. Trabajamos la masa mezclando todo bien.
- 4. Cuando más o menos veamos que la masa está unida y homogénea, le añadimos el aceite. Mezclamos bien un par de minutos más.
- 5. A continuación, sacamos la masa del bol y la trabajamos encima de una superficie plana: tabla de madera/encimera. Ponemos un poco de harina para facilitar el amasado y evitar que se pegue en la superficie. Comenzamos a hacer pliegues a la masa con las dos manos (hacer dobleces por la mitad para que se vaya aireando y así coja mejor forma). Repetimos varias veces con mimo, esparciendo más harina si se necesita en la superficie.
- 6. Cuando hayamos conseguido una masa más compacta, colocamos en un bol con un poquito de aceite para que no se pegue y tapamos con papel film unos 3/4 de hora.
- Después de la espera, retiramos el papel film y comenzamos a separar la masa en partes iguales de unos 270 g aproximadamente para hacer las bolas de masa. Siguiendo las medidas que utilizamos en Grosso, y la cantidad de harina utilizada, saldrán 3 bolas para 3 pizzas. Se pueden hacer más pequeñas y saldrán más pizzas. Importante que quede redonda.
- 8. Dejamos las bolas reposar a temperatura ambiente entre 10-12 horas. El tiempo de fermentación se puede alargar, dejando las bolas en la nevera en una bandeja (con un poquito de aceite debajo) y tapadas con el papel film.

Pizza Prosciutto e Funghi







Paso a paso 2/2:

PARA PREPARAR LA PIZZA Y HORNEAR

- 9. Precalentar el horno unos 10-15 minutos a máxima temperatura.
- Trabajar la masa con un poco de harina, aplastando desde el centro hacia fuera, marcando los bordes, y dando la vuelta constantemente mientras vamos estirando.
- 11. Colocar en la bandeja del horno (con un trozo de papel para cocinar).
- 12. Extender un poco de tomate San Marzano por el centro de la masa y dejar los bordes bien marcados.
- 13. Meter en el horno y dejar hornear 2-3 minutos. Sacar del horno y añadirle más tomate y el resto de los ingredientes: Fior di latte, champiñones, jamón cocido, un chorrito de aceite y albahaca.
- 14. Volver a meter en el horno unos 4-5 minutos aprox. viendo como va cogiendo color la masa. Sacar del horno y zampar.

Salmorejo Cordobés



El salmorejo cordobés es uno de nuestros platos estrella. Perfecto para el buen tiempo, fácil, rápido de preparar y riquísimo. ¡Os compartimos la receta!

Ingredientes

- 1 kilo de tomates muy maduros.
- 200 gramos de pan de hogaza (con mucha miga y corteza blanda).
- 1 diente de ajo.
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra.
- Un chorrito de agua (dependiendo de lo espeso que nos guste).
- Sal
- Huevo duro rallado.
- Jamón en dados pequeños.



Paso a paso:

- Comenzamos lavando los tomates y retirando lo verde del pedúnculo (no es necesario pelar ni quitar las pepitas).
- 2. Los ponemos en el vaso de nuestra batidora junto con el ajo y trituramos hasta que quede sin grumos.
- 3. Añadimos el pan, el aceite (la mitad solo) y la sal. Lo pasamos todo por un colador.
- 4. Probamos y rectificamos de sal si es necesario. Se puede añadir un poquito de agua si está muy espeso, aunque lo ideal es que esté suficientemente denso como para aguantar el peso del acompañamiento de huevos y jamón.
- 5. Ponemos la mezcla en la Termomix (o en una batidora), un minuto a velocidad media, y vamos añadiendo el resto del aceite poco a poco para que se quede tamizado, cremoso y con textura muy fina.
- 6 Se sirve muy frío, con el huevo duro rallado y el jamón picado por encima.

Shakshuka

Este plato clásico de la cocina magrebí es uno de nuestros favoritos en La Hummusería. Una receta sencilla que solo tiene dos secretos: los huevos tienen que estar totalmente hechos por fuera, pero líquidos por dentro, y tiene que tener un puntito picante (sin pasarnos). A nosotros nos gusta acompañarlo con pan de pita, tahini y un poco de sjug picante. Mmmm.

Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- ½ pimiento rojo dulce.
- ½ chili fresco cortado en rodajas (si te gusta picante mantén las semillas, si no quítalas).
- 3 dientes de ajo pelados y rebanados.
- 6-8 tomates maduros.½ cucharadita de comino.
- ½ cucharadita de pimentón dulce.
- ¼ cucharadita de pimienta negra.
- 1 cucharadita de sal marina.
- 4 huevos a temperatura ambiente.
- Perejil fresco picado para servir.





Paso a paso:

- 🚶 Llena una olla grande con agua y ponla en el fuego hasta que hierva.
- 2. Marca los tomates por debajo con un corte en forma de X y hiérvelos durante tres minutos para que estén fáciles de pelar. Saca los tomates del agua, déjalos enfriar y pélalos.
- Corta los tomates pelados en dados.
- 4. Calienta una sartén y añade el aceite de oliva.
- 5. Añade el pimiento y el chili, y fríelos hasta que te llegue su aroma.
- 6. Añade el ajo y, después de un minuto, añade el comino y el pimentón. Espera un minuto más y añade los tomates pelados y cortados junto con la sal.
- ア Cocina durante 15 minutos, más o menos, sin tapa y a fuego medio-bajo.
- 8. Haz un nido para cada huevo en el tomate cocinando y rompe el huevo con cuidado para que caiga dentro del nido. Tapa la sartén y espera más o menos 2 minutos y medio.

Título de la receta: Tiramisú



El tiramisú es el postre italiano por excelencia en Propaganda, una obra maestra, por lo fácil de lograr y por lo rico que está. ¡Y hoy te revelamos nuestra receta secreta!

Ingredientes

- 2 claras de huevo.
- 4 yemas.
- 100 gr de azúcar.
- 400 gr de queso mascarpone.
- 200 gr de bizcochos tipo Savoiardi.
- 175 ml de café.
- 200 gr de chocolate negro,
- cacao en polvo para espolvorear.



Paso a paso:

- Preparamos unos 250 ml del café que más nos guste, lo dejamos enfriar y reservamos.
- 2. Montamos las claras a punto de nieve con la batidora de varillas eléctrica y reservamos.
- 3. Batimos las yemas con el azúcar. Cuando obtengamos una crema suave, añadimos el queso mascarpone y seguimos batiendo. Añadimos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos todo bien hasta conseguir nuestra crema de mascarpone.
- 4. En un molde rectangular, montamos una capa con los bizcochos de tipo Savoairdi cubriendo toda la superficie del molde, y bañamos con el café que teníamos reservado.
- 5. Sobre la capa de bizcochos de Savoairdi ponemos crema mascarpone, cubriendo toda la superficie. Espolvoreamos con chocolate negro rallado.
- 6. Repetimos el proceso anterior, montando capas de bizcochos bañados en café y crema mascarpone tantas veces como queramos. Finalizamos con cacao en polvo espolvoreado.

Cóctel Quedate

conmigo

Este es nuestro cóctel definitivo para conquistar. Si tantos días de confinamiento están causando estragos con la familia o con el amore, con esta pócima van a estar contentísimos :-).

Ingredientes

- 45 ml de Ron.
- 15 ml de jugo de lima o limón,
- 15 ml de Almíbar simple (te explicamos cómo se hace).
- 45 ml de agua de coco.
- Hojitas de menta

** Si no tienes un medidor de mililitros puedes utilizar un vaso de chupito o una taza pequeña de café.

Santoría



Paso a paso:

ELABORACIÓN DE ALMIBAR SIMPLE

- Les una olla, agrega a cantidades iguales agua y azúcar blanco.
- A fuego medio, revuelve bien hasta que empiece a hervir.
- 7 Después de que hierva, deja que baje la temperatura y ya estaría listo para embotellar.

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

- 4. En un vaso largo, mezcla todos los ingredientes (¡excepto la menta!), remueve bien para que los ingredientes se asienten.
- 5. Después, completa el vaso con mucho hielo (hasta arriba) y listo.
- Para la foto (porque la harás) puedes decorarlo con unas hojitas de menta.

Cóctel Solo para mí

¿Quieres un cóctel que sea rico, súper refrescante y que no tenga alcohol? ¡Este es el tuyo! Y ahora que se acerca el veranito nada puede venir mejor.

Ingredientes

- 60 ml de zumo de piña.
- 60 ml de leche de coco (si no tienes, puedes utilizar también horchata y especias al gusto, nosotros agregamos esencia de vainilla).
- 20 ml de almíbar de canela (te explicamos cómo hacerlo).
- 5 ml o 1 cucharita de jugo de lima o limón.
- Hojitas de menta.
 - ** Si no tienes un medidor de mililitros puedes utilizar un vaso de chupito o una taza pequeña de café.

Santoría



Paso a paso:

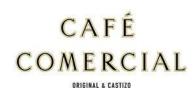
ELABORACIÓN DE ALMIBAR DE CANELA

- Len una olla agrega las mismas cantidades de agua y de azúcar blanca (echa en función de la cantidad que quieras hacer).
- 2 Añádele unas ramitas de canela para que integre el sabor y remueve a fuego medio hasta que hierva.
- 🐧 Después de que hierva, deja que baje la temperatura, retira las ramitas de canela (cuélalo) y embotella

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

- 4. En una coctelera o frasco, mezcla todos los ingredientes (¡excepto la menta!) y agrégale hielo.
- 5. Cierra el frasco y bátelo hasta que tus manos se enfríen y veas la espuma.
- 6. Ábrelo con cuidado (olerá de vicio) y sírvelo en tu copa preferida.
- 7 Si tienes, decóralo con unas hojitas de menta y ¡a disfrutar!

Solomillo Wellington de Pepe Roch



¡Carnazaaaa! Pero de una forma diferente y que sorprende. Un plato perfecto para darte un buen homenaje. Que aproveche ;-).

Ingredientes

- Una placa de hojaldre de 150 gr (importante que sea de mantequilla).
- 50 gr de paté de cerdo ibérico.
- 100 gr de champiñones.
- 100 gr de puerro.
- 1 huevo
- 220 gr de solomillo.
- 2 lonchas de jamón de york.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 boniato.



Paso a paso:

- ル Sellamos el solomillo en una sartén o una plancha, salpimentamos y dejamos enfriar.
- Pochamos el puerro y los champiñones para elaborar una salsa douxelle.
- 5. Estiramos la placa de hojaldre, ponemos encima una loncha de jamón de york y le añadimos la douxelle (osea la salsita del puerro y los champiñones pochados).
- 4. Untamos una cucharada de paté en el solomillo, lo ponemos sobre la cama de ingredientes y lo cubrimos con la misma mezcla: jamón, douxelle y paté.
- 5. Enrollamos el solomillo con el hojaldre, le damos brillo con huevo y lo metemos al horno a 200°C durante 14 minutos.
- 6. El boniato lo asamos durante 45 minutos envuelto en papel de aluminio y lo servimos para acompañar el solomillo.

LOS TRUCOS DE PEPE

- Se puede cambiar el paté por foie de pato, lo que le dará mucho aroma y sabor.
- 🍍 También se puede echar trufa en el champiñón o cambiar el jamón por una mortadela trufada.
- Quien quiera darle un toque a campo, le puede añadir un poco de tomillo al sofrito.

Burratina con tartar de tomate y dátil



Para viajar a Italia de un bocado esta burrata acompañada de un tartar de tomate rosa delicioso. ¡A disfrutar!

Ingredientes

- 4 burratinas de 100 gr.
- 500 gr de tomate rosa
- 10 dátiles
- Sal maldón
- 1 manojo de albahaca
- 300 ml de aceite de oliva virgen
- Sal



Paso a paso:

- 1. Pelamos y cortamos el tomate en dados (aproximadamente de 1 cm). Quitamos las semillas para evitar que quede agua y reservamos.
- Cortamos los dátiles en dados (más pequeños que el tomate) y mezclamos con el tomate. Aliñamos con sal y aceite de oliva. Reservamos 1 hora para que el tomate y el dátil cojan sabor.
- 3. Para preparar un aceite de albahaca, escaldamos la albahaca en agua caliente 5 segundos. Sacamos y metemos en hielo. Después, trituramos y emulsionamos con el aceite de oliva hasta obtener una textura homogénea.
- 4. Por último, sacamos la burratina del paquete y metemos en agua caliente. Solo un minuto y ponemos en papel secante.

PARA EMPLATAR:

- 5 En un plato con fondo, ponemos el tartar de tomate y encima la burratina.
- Hacemos un corte a la burratina y aliñamos con sal, pimienta negra y un chorrito de aceite de oliva.
- Regamos la burratina con el aceite de albahaca.

Título de la receta: Ensaladilla rusa



¿Quién puede decirle que no a una buena ensaladilla? Pues eso. Te chivamos uno de los platos más castizos y deseados de nuestra carta.

Ingredientes

- 1 kg patata agria.
- 2 huevos.
- 250 gr de bonito en aceite de oliva.
- 1 pimiento rojo extra.
- 250 gr de zanahoria.
- 100 gr de judía verde.
- 500 gr de mayonesa.
- 10 ml de soja
- Sal y pimienta al gusto.



Paso a paso:

- 1. Cocemos las patatas en abundante agua hirviendo con sal. Una vez cocidas, se pelan y se cortan con rallador grueso.
- Cocemos los huevos y rallamos (finito).
- 3. Cocemos las zanahorias en abundante agua con sal. Cuando esté listo, pelamos y rallamos (grueso).
- 4. Cocemos las judías verdes en abundante agua con sal y luego las pasamos por un baño de agua fría. Tienen que quedar tiernas, pero no pasadas y se cortan en julianas (muy finitas).
- 5. Asamos los pimientos en el horno con aceite de oliva (suave) y sal. Los pelamos y cortamos en brunoise (dados pequeños).
- 6. Mezclamos todos los ingredientes (incluyendo la mayonesa) hasta que la mezcla sea homogénea y probamos de sal.

PARA HACER EL PLATO MÁS ESPECIAL:

- 7. Cogemos 200 gramos de ensaladilla.
- 8. Y rallamos medio huevo (duro), 50 gramos de tomate en polvo y 5 gramos de cebollino picado y se lo ponemos por encima.

Gazpacho con toque de manzana



Un plato tradicional donde los haya. Te recordará a la terracita de verano, al tinto de verano y a tu abuela, fijo.

Ingredientes

PARA EL GAZPACHO

- 1 kg de tomate pera.
- 400 gr de manzana.
- 45 gr de cebolleta.
- 170 gr de pepino.
- 5 gr de ajo pelado.
- 150 ml de aceite de oliva suave.
- 10 ml de vinagre de jerez
- 10 gr de azúcar.
- 100 gr de pimiento verde.
- 3 gr de sal

PARA LOS CROUTONS

- 60 gr de pan de molde.
- 200 ml de aceite para freír.

PARA LA GUARNICIÓN

- 3 unidades de croutons.
- 10 gr de manzana.
- 10 gr de pimiento verde.
- 10 gr de cebolleta.
- 10 gr de pepino.



Paso a paso:

- l Lavamos todas las verduras, hortalizas y frutas.
- Retiramos la maleza y pelamos según corresponda.
- 3. Troceamos gruesamente todos los ingredientes y lo introducimos en la Thermomix (batidora en su defecto) para triturarlos. Cuando obtengamos una crema homogénea y lisa, ponemos a punto de sal, azúcar (para el amargor del tomate) y emulsionamos con el aceite.
- 4. Pasamos la crema por un colador para retirar impurezas y reservamos.
- 5. Cogemos el pan, retiramos la corteza, cortamos en dado y freímos.
- 6. Cortamos el resto de hortalizas y fruta para la guarnición y mezclamos.
- 7. Servimos una ración de gazpacho en un cuenco y, por encima, vertemos los crountons y la guarnición.

Tartar de atún, algas wakame y mayonesa chipotle

HABANERA

Ingredientes

- 120 gr de atún.
- 10 ml de aceite de oliva.
- 10 gr de algas wakame.
- 40 ml de cebolleta
- 20 gr de aguacate.
- 30 gr de sal.
- 200 gr de mayonesa.
- 20 ml de zumo de lima.
- 50 gr de chipotle.



Paso a paso:

- 🚶 Picamos el atún, las algas, la cebolleta y el aguacate y mezclamos.
- Ponemos a punto de sal y reservamos.
- 3. Preparamos la mayonesa Chipotle poniendo en un robot de cocina (o trituradora) la mayonesa, el chipotle y el zumo de lima, y mezclamos.
- 4. Arreglamos el punto de sal (si fuera necesario).
- 5. Ponemos el tartar de atún en un plato y acompañamos con la mayonesa por encima. Para que sea redondo, podemos acompañar con una regañas de pan ;-).