

Caldeirada de merluza

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
4 rodajas gruesas de merluza
(1/4 de kg cada una)
600 g de patatas
1 cucharada de pimentón dulce
1 taza de aceite de oliva
3 dientes de ajo
1/2 cebolla
1 rama de perejil
Agua
Sal



ELABORACIÓN::

Se lleva al fuego una cazuela con agua.
Se pelan y se cortan las patatas en rodajas y la cebolla en gajos.
Se pela un ajo.
Se echan todos estos ingredientes a la cazuela junto con el perejil picado y la sal.
Se mantienen a fuego bajo hasta que las patatas y la cebolla estén a medio cocer.
Se incorporan las rodajas de merluza.

A la vez, se pone a calentar en una sartén un poco de aceite y se fríen los dos ajos restantes cortados a láminas.
Se añade el pimentón y fuera del fuego se le da unas vueltas.
Se escurre el caldo de la merluza y las patatas.
Se colocan en el plato y se rocían con el sofrito de ajo y pimentón.

Se pueden añadir a la caldeirada unos guisantes frescos, si es temporada, o de conserva.

Hay que respetar el punto de cocción de la merluza.
Si el corte no es muy grueso, no debe hervir mucho.

Empanada de lomo

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

Para la masa:

150 g de harina de maíz

250 g de harina de trigo Aceite, 1 huevo

Sal, 1/2 vaso de agua

Para el relleno:

1/2 kg de lomo

50 g de manteca de cerdo

2 cebollas

1 huevo

1 vaso de vino blanco

3 dientes de ajo

1 pizca de tomillo

1 cucharadita de orégano

1 cucharada de pimentón dulce

Sal



ELABORACIÓN:

Se trocea en dados pequeños la carne de cerdo y se coloca en un cuenco con el vino una cucharada de pimentón, una cucharadita de orégano y una pizca de tomillo.

Se mezcla todo bien, se tapa y se deja en adobo en la nevera durante 24 horas.

Al día siguiente se mezclan las dos harinas y se forma con ellas un volcán, en cuyo interior se pondrán un huevo, la manteca, un poco de sal y el agua.

Se amasa todo y se extiende con el rodillo hasta dejarla de 1 cm de grosor

Se cortan dos rectángulos de pasta del tamaño de la fuente de hornear, uno aproximadamente de 1,5 cm mayor que el otro, el cual servirá de tapa para poder cerrar la empanada.

Se reservan los dos pedazos cubiertos. Se echa aceite en una sartén y se fríe la carne. En cuanto blanquee se añaden la cebolla picada y los ajos; cuando se empiece a dorar, se riega con el vino y se deja cocer hasta reducir la salsa. Se unta la bandeja del horno con un poco de aceite y se coloca en ella la base de la empanada. Se distribuye encima el relleno y se tapa con el otro rectángulo de masa. Se mojan con un pincel los bordes de la masa y se presiona con los dedos húmedos hasta que cierren lo más herméticamente posible.

Con el pincel se pintan la superficie y los bordes de la empanada con huevo batido. Se introduce en el horno a temperatura fuerte unos 25 minutos.

Se puede servir fría o caliente.

La masa de la empanada no necesita levadura. Se puede completar el relleno sofrriendo un poco de pimienta verde.

Pimientos del padrón

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
300 g de pimientos de Padrón
2 vasos de aceite de oliva
Sal marina



ELABORACIÓN::

En una sartén se calienta abundante aceite de oliva.

Se fríen los pimientos en varias tandas, y se retiran con la espumadera, procurando que queden con el mínimo aceite.

Se colocan en un plato y se salan a ser posible con una sal de grano grueso.

La mejor época de los pimientos de Padrón es el verano.

En cuanto a su degustación, hay que tener en cuenta el dicho: ‘unos pican, outros non’.

Pulpo á feira con cachelos

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
1 pulpo de 1 kg
1 cebolla
Sal gruesa
1 taza de aceite de oliva
1 cucharada de pimentón dulce
1 cucharadita de pimentón picante
1/2 kg de patatas



ELABORACIÓN::

Si el pulpo es fresco, para que quede tierno es preciso golpearlo con fuerza varias veces o congelarlo antes.

En este caso se descongela, se limpia bajo el grifo para eliminar la arena de las ventosas y con un cuchillo se le quitan la boca y los ojos.

Se lleva una cazuela con agua al fuego.

Cuando empiece a hervir, se echa la cebolla entera y se sumerge el pulpo tres veces seguidas, dejando en cada intervalo que el agua vuelva a hervir

Finalmente, se deja el pulpo en el agua y se cuece a fuego medio unos 15 minutos junto con las patatas cortadas en dados.

Al cabo de ese tiempo se retiran las patatas.

Se deja el pulpo unos 5 minutos más al fuego, hasta que esté cocido, y se deja reposar 5 minutos más.

Para comprobar si el pulpo está cocido, se pincha con un tenedor

Se retira el pulpo del agua, se corta en rodajas con ayuda de unas tijeras de cocina y se coloca en una fuente con las patatas.

Se sazona, se espolvorea por encima con el pimentón y se aliña con un buen aceite de oliva.

El pulpo es uno de los pocos alimentos que no pierde cualidades gustativas con la congelación. Vale la pena para ahorrar tiempo comprarlo congelado y limpio.

Es muy importante utilizar para el aliño un aceite de oliva virgen.

Tarta de Santiago

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

350 g de harina

6 huevos

1/4 l de leche

1/4 Kg de mantequilla

1/2 kg de almendra molida

1/2 kg de azúcar

Ralladura de 1 limón

1 tacita de agua

4 cucharadas de azúcar glas



ELABORACIÓN::

Se baten los huevos en un cuenco con el azúcar y cuando comiencen a blanquear se incorporan la harina tamizada, la leche, la mantequilla y el agua.

Se mezcla bien todo y entonces se añaden la almendra molida y la piel del limón rallada.

Cuando está bien mezclado se engrasa el molde de la tarta y se vierte en él toda la masa.

Se introduce en el horno durante unos 20 minutos a temperatura alta.

Se deja enfriar, se desmolda y se decora con azúcar glas, colocando el molde de la cruz del Apóstol en el centro para que quede bien dibujada.