

TORTOS DE MAÍZ ASTURIANOS

Ingredientes 4 raciones

- 3 vasos harina de maíz
- 1 vaso harina de trigo
- 1 vaso agua tibia aproximadamente
- 1 pizca sal
- Aceite para freírlos
- Para acompañar los tortos:
 - 4 huevos
 - 1 trozo (unos 50 g) queso de cabrales
 - 100 ml nata líquida
 - 1 pizca sal

Pasos

60 minutos

En un bol ponemos la harina de maíz, la de trigo y la pizca de sal, mezclamos y vamos echando poco a poco el agua, que deberá estar templada, amasamos con las manos hasta que la masa no se pegue y tenga la consistencia de la plastilina. Echaremos más agua si lo necesitamos.

Hacemos una bola y dejamos reposar la masa en un paño como mínimo media hora.

Pasado el tiempo iremos haciendo una salsa de cabrales, antes de hacer los tortos.

Ponemos la nata en una sartén, dejamos que se caliente, echamos el queso de cabrales y una pizca de sal, hasta que se deshaga el queso, reservamos.

Ahora cogeremos la bola de masa que tenemos en reposo y hacemos pequeñas bolas y las vamos aplastando con la mano o con un rodillo, cuanto más finas mejor.

Y en una sartén con abundante aceite y bien caliente, vamos poniendo los tortos ya estirados y dejamos que se frían. Cuando estén dorados les damos la vuelta y que se doren por el otro lado, los sacamos y los ponemos en un plato con papel de cocina.

En otra sartén vamos friendo los huevos y los vamos poniendo uno encima de cada torto.

Ahora ya solo queda poner la salsa de cabrales en los tortos restantes y comerlos cuando todavía están calientes.

PASTEL DE CABRACHO

- 500 gramos de cabracho
- 200 gramos de gamba cruda entera.
- 200 gramos de nata para cocinar.
- 5 huevos.
- 8 palitos de surimi.
- 150 gramos de tomate frito triturado.
- Una pastilla de caldo concentrado de pescado.
- Un poco de coñac.

Modo de elaboración

Descongelaremos las gambas y el pescado en caso de que lo hayamos comprado así. El siguiente paso es quitarle la piel al pescado y las espinas, pelar las gambas y limpiarlas.

Cuando hayamos acabado pondremos gambas y pescado sobre un papel de cocina y otro por encima para intentar quitar el exceso de agua. Después de un rato echaremos el pescado y las gambas al vaso de la Thermomix y lo trituraremos en velocidad progresiva 5-9 durante unos 10 segundos.

Después incorporaremos el resto de ingredientes, programamos 8 minutos a una temperatura de 90 grados y fijaremos velocidad 5.

Cuando esté hecho podemos verter la mezcla en un recipiente rectangular grande, como los de hacer bizcochos, o en otros más pequeños para servirlos de forma individual.

En cualquier caso, colocaremos papel de film transparente antes de echar la mezcla en el recipiente, de esta forma cuando este frío, nos resultará mucho más sencillo de desmoldar.

Dejaremos que enfríe en el molde y después lo meteremos en el frigorífico durante tres horas. Podremos servir acompañado de un poco de mayonesa o salsa rosa y unas rebanadas de pan tostado para untar el pastel. ¡Delicioso!

TARTA DE ARROZ CON LECHE:

Ingredientes (para un molde de 24 cm de diámetro):

- Para la base:
- 200 gr de galletas.
- 90 gr de mantequilla.
- 5 gr de canela molida.
- Para el relleno:
- 1,5 Lt de leche entera.
- 200 gr de arroz tipo bomba.
- 1 rama de canela.
- la piel de un limón
- 200 gr de azúcar
- 2 sobres de cuajada
- Opcional para decorar: Canela molida o azúcar para luego requemar.

Preparación

Empezamos por la base:

Trituramos las galletas hasta convertirlas en polvo.

Calentamos la mantequilla para que este bien blandita, y la mezclamos bien junto a la galleta y la canela en polvo.

Untamos con mantequilla el molde a utilizar. Si queremos podemos ponerle también por los laterales tiras papel de acetato (se compra en papelerías).

Ponemos la mezcla de galleta en el molde repartimos y apretamos con la parte de abajo de un vaso para que quede prensada. Reservamos en la nevera o refrigerador.

Vamos con el relleno:

Ponemos a calentar a fuego medio una cazuela con agua.

Le añadimos media rama de canela y media piel de limón.

Cuando comience a hervir añadimos el arroz esperamos a que vuelva a hervir y lo dejamos cociéndose 10 minutos.

Apagamos el fuego y retiramos la canela y el limón. Escurrimos el arroz.

Separamos un vaso de leche que tenemos preparada, y en el vertemos el contenido de los sobres de cuajada, removemos muy bien hasta que se forme una líquido sin ningún grumo.

Ponemos en otra cazuela a fuego medio el resto de la leche, junto con la mitad de la rama de canela y de piel de limón, además del azúcar.

Cuando empiece a burbujear añadimos el arroz, y el vaso de leche con cuajada.

Dejamos cocinarse mínimo 15 minutos removiendo casi sin parar, hasta que obtenga una textura de arroz con leche.

Retiramos la rama de canela y la piel de limón y vertemos en el molde sobre la base de nuestra tarta.

Dejamos templar antes de meter a la nevera o refrigerador, y esperamos unas horas aunque yo recomiendo hacerlo de un día para otro por que los sabores estarán aún mejor.

Sacamos la tarta, desmoldamos y quitamos los papeles de acetato.

Decorar justo antes de servir nuestra *tarta de arroz con leche*:

Podemos espolvorear canela molida.

Pero a mí me gusta más espolvorear azúcar de forma que quede una capa fina pero uniforme por encima y con ayuda de un soplete tostarla para que se forme una fina capa de caramelo lo que se le llama un "requemado".