

MIS RECETAS MÁS RICAS UTILIZANDO VARIAS TÉCNICAS CULINARIAS  
MODERNAS  
¡4 libros en 1!

- Este segundo ebook es una recopilación de **mis recetas más ricas** que os van a servir para hacerlas un fin de semana, el día que recibáis amigos en casa, celebrar algún aniversario, cumpleaños, bautizo, comunión, para un día de fiesta o de navidad o ¡simplemente un día que tenéis tiempo y ganas de hacer algo especial diferente a lo de todos los días, en definitiva de daros un pequeño lujo y luciros!
- La mayoría son sencillas, rápidas, **diferentes** y nada caras. Las de repostería necesitan un poquito más de tiempo, sobre todo si no estáis acostumbrados a hacerlas, pero si os cogéis todo el tiempo necesario la primera vez que las hagáis, para las siguientes ocasiones os será mucho más fácil. Están tan bien explicadas, paso a paso, que tendréis éxito seguro. Y si tenéis que lanzar un S.O.S... lanzarlo, alguien os responderá, ¡¡Seguro!!
- Algunas son de las que yo hacía en mis cursos de Navidad y de Bufet y, en su gran mayoría tienen la ventaja de que se pueden tener preparadas con antelación, terminadas del todo o a falta de un “toque final”, y por ello tenían tanto éxito.
- Casi todos los que me seguís tenéis un **microondas sencillo**, seguramente infrautilizado todavía o apenas utilizado, una buena olla superrápida y algunos el Thermomix® que vais a poder utilizar aquí.
- **Pero el que no tenga ninguna de estas técnicas culinarias modernas** también podrá elaborar estas recetas puesto que están explicadas de muchas maneras, por el método tradicional y artilugios más asequibles como una batidora o una minipímer que ya lleva una picadora, unas varillas para montar claras y nata y otras para amasar.
- Es como si tuvierais en vuestras manos → **4 libros en lugar de 1.**
- Y el que no tenga ni siquiera una buena olla superrápida que lo haga como está acostumbrado ... chuf, chuf... tardando muchísimo, añadiendo agua continuamente a medida que se evapora... y perdiendo aroma, sabores y calidad nutricional como ya hemos visto. Por lo menos que tape su cacerola para que durante el cocinado esta pérdida sea menor.
- Hay algunas recetas como por ejemplo la del **foie de pato**, “receta de 5 estrellas y una de las más codiciadas de mi escuela” que al tener explicaciones largas podrán asustaros, pero eso no quiere decir que sean difíciles o que se tarde mucho tiempo en elaborarlas. Están tan **minuciosamente explicadas para que obtengáis éxito**, que ocupan mucho espacio.

De todas maneras quizás sea este “foie” una de las más largas o entretenidas sobre todo cuando lo elaboráis por primera vez. Muchos de mis antiguos alumnos siguen haciéndolo todos los años, para su casa, para familiares y ¡hasta para regalar si tienen algún compromiso y quieren quedar como “reyes”!

- Pero **si os leéis cualquiera de estas recetas por encima** porque no tenéis tiempo... yo os aconsejo que no las hagáis hasta que lo tengáis, porque os saldrá un “bodrio” aunque sean las más fáciles y cortitas.
- A diferencia de mi primer ebook, éste está mucho mejor terminado porque yo era una novata completa y... voy aprendiendo. Ya no os vais a encontrar aquí con asteriscos\* en rojo sino con **enlaces**, que aparecen en otro color y subrayados. Simplemente con poner el ratón encima de cada uno de ellos os aparece una manita que os dice **“Ctrl+clic para seguir el vínculo”** y si lo hacéis así, es decir si pulsáis dicha tecla y hacéis clic con la parte izquierda del ratón, os aparecerá todo lo que explica dicho enlace. Los que os movéis con soltura por “estos mundos” ya lo sabéis, pero para muchos mi primer ebook ha sido el primero que se han bajado, puede que éste sea el segundo y no sabéis el “honor” que me hacéis y cómo os lo agradezco. Esto es muy útil para no tener que repetir continuamente en muchas recetas preparaciones que se hacen a menudo como bechamel, salsa de tomate, mayonesas...
- ¡Incluso no estaría de más que ojeais este apartado de Consejos un poco antes de poner os manos a la obra, porque aprenderéis un montón!
- Si alguna receta tiene el ingrediente principal “raro” y que no habéis tomado nunca como el pato, o el venado, el faisán..., podréis sustituirlo por otro que os sea más familiar como cerdo, pollo, cordero...
- Por último un consejo: para que tardéis lo mínimo posible rentabilizando vuestro tiempo que suele ser escaso, antes de empezar a trabajar **tener todo preparado en la mesa de la cocina, ingredientes y “herramientas”**.
- Y como para utilizar correctamente cualquier aparato hay que conocer primero “sus tripas” y cómo funcionan, os puede resultar muy útil leer los posts siguientes sobre las ollas:  
<http://cristinagaliano.com/2011/que-es-una-olla-superrapida/>  
<http://cristinagaliano.com/2011/6-razones-para-comprar-una-buena-olla-superrapida/>  
<http://cristinagaliano.com/2011/4-razones-para-dejar-de-usar-las-ollas-express-antiguas/>  
<http://cristinagaliano.com/2012/por-que-se-puede-pegar-una-olla-superrapida-y-como-remediarlo/>  
<http://cristinagaliano.com/2012/cuidados-con-las-gomas-de-las-ollas-superrapidas/>

<http://cristinagaliano.com/2012/para-que-sirve-la-rejilla-o-el-cestillo-de-las-ollas-superrapidas/>

Y sobre los microondas:

<http://cristinagaliano.com/2011/12-aclaraciones-sobre-los-hornos-microondas-sencillos/>

<http://cristinagaliano.com/2011/%c2%bfes-peligroso-un-horno-microondas/>

<http://cristinagaliano.com/2011/10-preparaciones-fantasticas-en-el-microondas-que-no-te-puedes-perder/>

<http://cristinagaliano.com/2011/como-limpiar-un-microondas-y-como-desodorizarlo/>

<http://cristinagaliano.com/2012/que-son-las-potencias-de-un-microondas/>

<http://cristinagaliano.com/2012/como-conseguir-el-bano-maria-en-el-microondas/>

Y sobre la temperatura correcta de la nevera

<http://cristinagaliano.com/2011/temperatura-que-debe-tener-la-nevera/>

La conservación

<http://cristinagaliano.com/2011/consejo-para-evitar-tirar-platos-cocinados-en-casa/>

Y la congelación

<http://cristinagaliano.com/2011/como-asegurar-la-calidad-de-tus-congelados/>

En cuanto al Thermomix®, que algunos tenéis, doy por sentado que ya lo conocéis a fondo y que sabéis usarlo.

Si no fuera así, en mis 2 libros en papel sobre dichos aparatos, el 21 y el 31, tenéis amplia información.

**Y para los que no lo tenéis, siempre os doy una alternativa.**

## INDICE

CONSEJOS .....	11
ALMÍBAR, CÓMO SE HACE .....	11
A) CÓMO SE HACE EL ALMÍBAR POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	11
B) CÓMO SE HACE EL ALMÍBAR EN EL MICROONDAS .....	11
C) CÓMO SE HACE EL ALMÍBAR EN EL THERMOMIX® .....	11
ALMÍBAR, CLASES QUE HAY .....	11
BAÑO MARÍA, CÓMO SE HACE .....	12
A) BAÑO MARÍA POR EL MÉTODO TRADICIONAL, EN EL FUEGO O EN EL HORNO TRADICIONAL .....	12
B) BAÑO MARÍA EN EL MICROONDAS .....	12
C) BAÑO MARÍA EN LA OLLA SUPERRÁPIDA .....	13
D) BAÑO MARÍA EN EL THERMOMIX® .....	13
BECHAMEL, CÓMO SE HACE .....	13
A) ELABORACIÓN DE LA BECHAMEL POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	13
B) ELABORACIÓN DE LA BECHAMEL EN EL MICROONDAS .....	13
C) ELABORACIÓN DE LA BECHAMEL EN EL THERMOMIX® .....	14
CALDO CASERO DE PESCADO = CALDO CORTO O FUMET DE PESCADO .....	14
CALDO CASERO DE POLLO, CÓMO ELABORARLO Y DESGRASARLO .....	15
CHOCOLATE .....	16
A) CÓMO SE FUNDE EL CHOCOLATE POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	16
B) CÓMO SE FUNDE EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS .....	17
C) CÓMO SE FUNDE EL CHOCOLATE EN EL THERMOMIX® .....	17
COCER PESCADO, MARISCO, POLLO, CHAMPIÑONES, BRÓCULI... EN SU PROPIO JUGO EN EL MICROONDAS .....	17
“CONCENTRADO DE CABEZAS, PATAS Y PIELES DE GAMBAS O DE MARISCO” .....	18
A) CÓMO SE HACE EL “CONCENTRADO DE MARISCO” POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	18
B) CÓMO SE HACE EL “CONCENTRADO DE MARISCO” EN EL THERMOMIX® .....	18
GELATINA SALADA O “GELÉE AU MADÈRE” DE MAGGI, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN .....	19
MAYONESAS Y DERIVADOS, CÓMO HACERLAS PARA QUE NO SE CORTEN NI SE ESTROPEEN .....	19
MAYONESA CON AJO O FALSO ALIOLI, CÓMO SE HACE .....	21
MAYONESA, SALSA ROSA, CÓMO SE HACE .....	22
MAYONESA, SALSA TÁRTARA, CÓMO SE HACE .....	23

MAYONESA Y SUS DERIVADOS, QUÉ HACER CUANDO SE CORTAN .....	24
MAYONESAS CASERAS Y SUS DERIVADOS, POR QUÉ SON TODAS SALUDABLES .....	25
MERENGUE ITALIANO, CÓMO SE HACE .....	26
A) MANERA DE HACER EL MERENGUE ITALIANO POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	26
B) MANERA DE HACER EL MERENGUE ITALIANO EN EL THERMOMIX® .....	26
NATA LÍQUIDA, CÓMO SE MONTA Y POR QUÉ ES PREFERIBLE MONTARLA EN CASA	26
A) CÓMO SE MONTA LA NATA POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	27
B) CÓMO SE MONTA LA NATA EN EL THERMOMIX® .....	27
CÓMO UTILIZAR UNA NATA MONTADA QUE SE HA “CORTADO” .....	27
A) SI SE ESTABA MONTANDO POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	27
B) SI SE ESTABA MONTANDO EN EL THERMOMIX® .....	27
SALSA HOLANDESA, CÓMO SE HACE .....	28
A) ELABORACIÓN DE LA SALSA HOLANDESA EN EL MICROONDAS .....	28
B) ELABORACIÓN DE LA SALSA HOLANDESA POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	29
C) ELABORACIÓN DE LA SALSA HOLANDESA EN EL THERMOMIX® .....	29
SALSA HOLANDESA, CÓMO SE ARREGLA SI SE CORTA .....	29
A) CÓMO SE ARREGLA EN EL MICROONDAS O POR EL MÉTODO TRADICIONAL LA SALSA HOLANDESA QUE SE HA CORTADO .....	30
B) CÓMO SE ARREGLA EN EL THERMOMIX® LA SALSA HOLANDESA QUE SE HA CORTADO .....	30
SALSA HOLANDESA, CÓMO SE ESPESA O SE ACLARA EN EL MICROONDAS, POR EL MÉTODO TRADICIONAL O EN EL THERMOMIX® .....	30
PASAS, CÓMO MACERARLAS .....	31
A) MACERAR PASAS POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	31
B) MACERAR PASAS EN EL MICROONDAS .....	31
PASTA SABLÉE, CÓMO SE HACE .....	31
A) CÓMO SE HACE LA PASTA SABLÉE POR EL MÉTODO TRADICIONAL .....	32
B) CÓMO SE HACE LA PASTA SABLÉE EN EL THERMOMIX® .....	32
PASTA SABLÉE, CÓMO SE MANIPULA Y EN QUÉ TIPO DE MOLDE DEBE HORNEARSE	32
PASTA SABLÉE, CÓMO SE HORNEA .....	32
PELAVERDURAS MANUAL .....	33
SALSA DE TOMATE CASERA, CÓMO SE ELABORA .....	34

A) ELABORACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE CASERA EN LA OLLA SUPERRÁPIDA .....	34
B) ELABORACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE CASERA EN EL MICROONDAS .....	34
C) ELABORACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE CASERA EN EL THERMOMIX® .....	35
TAPA DE CRISTAL, SIN PRESIÓN, DE LAS OLLAS SUPERRÁPIDAS, POR QUÉ ES IMPRESCINDIBLE .....	35
¿POR QUÉ ES PREFERIBLE USAR ESTAS BUENAS OLLAS SUPERRÁPIDAS AUNQUE SEA SIN PRESIÓN A UNAS OLLAS NORMALES?.....	36
TRABAJAR Y MANCHAR MUY POCO, MANERA DE HACERLO .....	36
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA O DE BRICK, POR QUÉ LO USO SIEMPRE ...	37
TOMATES FRESCOS, CÓMO QUITARLES EL AGUA QUE TIENEN .....	37
TOMATE ENTERO NATURAL PELADO DE LATA.....	38
PRIMEROS PLATOS O ENTRADAS.....	39
ALCACHOFAS, FONDOS RELLENOS DE MARISCO Y SALSA ROSA.....	39
BERENJENAS A LA CREMA CON GAMBAS Y JAMÓN .....	40
CÓCTEL DE ESPÁRRAGOS CON MAYONESA .....	41
CÓCTEL DE MEJILLONES CON SALSA TÁRTARA .....	42
CREMA DE CARABINEROS .....	43
CREMA EXÓTICA.....	45
CREMA TRUFADA DE AVE AL JEREZ .....	47
CREMA TRUFADA DE FOIE DE PATO .....	48
CREPES O VOLOVANES RELLENOS DE BECHAMEL CON MARISCO.....	49
ENSALADA DE AHUMADOS .....	51
ENSALADA DE PERDIZ O CODORNIZ EN ESCABECHE.....	53
ENSALADA WALDORF ASTORIA.....	55
FOIE FRESCO DE PATO O DE OCA.....	56
FOIE GRAS TRUFADO CASERO.....	60
PASTEL DE JAMÓN Y QUESO .....	61
PATÉ CALIENTE DE SETAS CON MUSELINA O SALSA DE SETAS.....	63
PERAS RELLENAS CON GORGONZOLA Y NUECES .....	66
PIÑA RELLENA SALADA .....	66
ROSCA DE PETISU CON POLLO Y CHAMPIÑONES .....	68

SALMÓN AHUMADO, ROLLITOS RELLENOS DE ESPÁRRAGOS .....	71
TARTA HOJALDRADA DE QUESO AZUL Y PASAS .....	73
TOSTAS DE HOJALDRE CON MARISCO Y SALSA HOLANDESA .....	74
PLATOS DE PESCADO O MARISCO .....	76
LANGOSTINOS CON SALMÓN AHUMADO, SALSA TÁRTARA Y VERDURITAS .....	76
LANGOSTINOS EN ASPIC .....	77
MARISCOS EN CÓCTEL CON SALSA ROSA .....	79
PESCADO A LA VINAGRETA DE ANCHOAS .....	80
PESCADO AL CAVA GRATINADO CON SALSA HOLANDESA.....	81
PESCADO CON MEJILLONES Y GAMBAS, EN TERRINA Y SALSA AMERICANA .....	83
PESCADO O MARISCO EN CEBICHE .....	87
PESCADO O MARISCO, TARTAR CON AGUACATES.....	89
PESCADO, BACALAO GRATINADO AL HORNO CON SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO U OTRO PESCADO .....	91
PESCADO, PASTEL AL AROMA DE JEREZ .....	94
PESCADO, ROLLITOS RELLENOS DE FOIE DE PATO .....	95
PESCADO, TRONCO CON “ESCAMAS” .....	97
SALMÓN AHUMADO, MOUSSE FRÍA .....	100
SALMÓN MARINADO CON SALSA DE ENELDO Y CRUDITÉS .....	102
TARTA DE FRUTOS DE MAR .....	105
TRUCHA AHUMADA, SUFLÉ .....	108
VIEIRAS GRATINADAS .....	109
ZARZUELA DE PESCADOS .....	110
PLATOS DE CARNE .....	114
AVESTRUZ EN MEDALLONES O MAGRETS DE PATO CON SALSA DE GROSELLAS...	114
CARNE MECHADA ACOMPAÑADA DE COL LOMBARDA.....	115
CARPACCIO DE TERNERA .....	118
CERDO ASADO O PATA ENTERA DE CERDO CON SALSA DE FRAMBUESA .....	119
CODORNICES O PERDICES CON NARANJA Y AL BRANDY .....	122
FAISÁN CON CIRUELAS PASAS Y GROSELLAS NEGRAS, O POLLO, O CERDO O TERNERA... ..	123
JABALÍ O CIERVO, LOMOS O SOLOMILLOS MARINADOS ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE APIO, O LIEBRE, CONEJO, CERDO, POLLO.....	125
PASTEL DE HOJALDRE, POLLO Y CHAMPIÑONES.....	127
PATÉ DE CONEJO O LIEBRE.....	129