



Salpicón De Mariscos en Barquilla de Hojaldre Horneada

(copyright © receta cortesía de Canela Café)

¼ libra camarones
¼ libra pulpo
¼ libra mejillones en casco
¼ libra calamares en rebanadas
6 oz langosta

¾ taza aceite extra virgen
1/3 taza white wine vinagre
1 limón fresco amarillo
1 pepinillo entero

azafrán porción pequeña o sustituir una
pizca de sazón con achiote
1 cebolla pequeña
1 pimiento morrón
sal y pimienta y pique a gusto
¼ taza cilantrillo
1 pizca de mostaza

Procedimiento: Pre cocine todos los mariscos. Pele el pepinillo y remueva sus semillas, corte en pedazos pequeño el pepinillo, la cebolla y el pimiento morrón reserve en un recipiente. En otro recipiente, añade el aceite extra virgen, el vinagre, la pizca de mostaza, el cilantrillo y pique a gusto, el jugo de limón fresco, azafrán, sal y pimienta a gusto. Mezcle todos lo ingredientes con los mariscos y deje marinar de un día para otro. Puede ajustar sabores mientras prepara el salpicón.

Nota: el azafrán lo calienta un poco con 2 cucharadas del mismo aceite oliva para llegar a su sabor y color.

Sírvase en una barquilla horneada.

Puede acompañarse con pan con ajo. Corte la parte superior de la cabeza de ajo y descarta. Coloque la cabeza de ajo en un aluminio y una cucharadita de aceite oliva. Cubra con aluminio y hornee por aproximadamente 40 minutos. Corte el pan en rebanadas y hornee. El ajo se sirve calentito en una rebanada de pan.



Cros tata de Pápaya Arándano y Canela

(copyright © receta cortesía de Canela Café)

1 papaya mediana verde fresca
2 ½ cucharadas bicarbonato de soda
4 tazas de agua
3 palos de canela

½ taza de azúcar blanca suficiente para cubrir la fruta y un poco mas
1 pedazo de jengibre fresco (1 cucharadita) en tajada para removerla luego

Limpie y corte la papaya en lascas finitas. Ponga en un recipiente el agua hasta cubrir la papaya. Añada el bicarbonato y mezcle todo. Deje reposar por ½ hora. Luego enjuague bien. Debe tener consistencia firme. Cocine en una cacerola a fuego bajo por ½ hora.

Procedimiento: A fuego medio alto ponga a cocinar la canela, el azúcar, el jengibre y la papaya hasta que forme su sirope aproximadamente por 20 minutos. (No le añada agua pues el azúcar con la fruta sudara y le dará un caramelo de sirope a la papaya). Retire el jengibre y deje reposar por 10 minutos. Luego guardar en nevera.

Relleno de papaya arándano y Canela

2 cucharadas Ocean Spray "Craisins"
3 cucharadas azúcar negra
1/8 cucharadita nuez moscada
¼ cucharadita canela en polvo

1 cucharadita limón fresco
2 cucharadas mantequilla
2 cucharadas licor de manzana
1 ¾ taza de la papaya su sirope colada.

Procedimiento: Mezcle todos los ingredientes juntos. Reservando la mantequilla para cuando coloque la mezcla en la cros tata, se le pone por encima de la fruta.

Cros tata

1 ¾ taza harina todo uso
3 cucharadas de azúcar blanca
¼ cucharadita de sal
1 ¼ mantequilla sin sal

3 cucharadas de agua helada
1 cucharadita limón fresco rallado
1 cucharadita de vainilla blanca fría

Use una procesadora de comida y añade la harina, azúcar y limón rallado. Añade la mantequilla pulsando hasta ver en granos la mezcla, y luego la sal, añade el agua una cucharada a la vez pulsando la procesadora de alimento y luego la vainilla. Forme en una bola y refrigere por una hora.

Procedimiento: En una mesa invierta la bola con un poco de harina y con un rolo la masa hasta formar una torta. Por lo menos 11" no debe ser perfecta pues puede ser forma libre. Ponga en una piedra de pizza previamente calentada a 375°F. Puede usar una bandeja de hornear cubierta de papel encerado. A la cros tata invierta la mezcla. Deje 2 pulgadas del borde para luego de rellenar con la fruta en el centro levante las orillas dándole forma de plato. Asegúrese pinchar la masa para que no se le caiga hacia atrás. Use spray antiadherente (PAM) para darle brillo. Hornee por 35 minutos o hasta que dore a 350°F. Utilice una espátula de metal para remover la cros tata. Puede servir con helado de vainilla o azúcar en polvo.