

# COCINA FAMILIAR

CON JAVIER ROMERO

40 recetas para los menús  
de Navidad

[www.cocina-familiar.com](http://www.cocina-familiar.com)

# Índice del recetario

1. Flan de turrón
2. Mantecados de pueblo, receta de la tía Reme
3. Canelones de jamón con crema de setas
4. Ensalada de aguacate y gambas para las cenas de Navidad
5. Polvorones caseros de almendra
6. Como cocer gambas y otros mariscos en casa
7. Turrón de chocolate con almendras
8. Turrón de Jijona casero. El turrón blando de toda la vida.
9. Roscón de Reyes casero y esponjoso
10. Cordero asado al horno con patatas para Navidad
11. Como hacer redondo de ternera asado al horno
12. Merluza en salsa verde
13. Sopa de pescado y marisco para Navidad
14. Macedonia de frutas, una saludable receta para Navidad
15. Cóctel de gambas, receta para Navidad
16. Cochinillo asado, receta de mi tía Luisa
17. Pavo relleno, especial para Navidad
18. Turrón de yema tostada, receta para Navidad
19. Canapés fáciles para una fiesta
20. Pastel de merluza y langostinos
21. Canapés o pasabocas, contraste de sabores

22. Langostinos al brandy flambeados
23. Merluza a la gallega
24. Cómo hacer mousse de turrón
25. Besugo al horno con patatas
26. Cómo hacer helado de turrón
27. Cómo hacer coquitos caseros
28. Gambas flambeadas perfectas para Navidad
29. Tempura de langostinos
30. Turrón de chocolate con arroz inflado en 10 minutos
31. Cabrito asado para Navidad de raza malagueña
32. Solomillo de ternera con foie y compota de pera conferencia
33. Capón asado para Navidad
34. Croquetas rellenas con huevo cocido
35. Croquetas de jamón y queso muy cremosas
36. Paletilla de cordero asado con patatas
37. Turrón de nata y nueces casero y delicioso
38. Gambas a la plancha. La receta de mi familia.
39. Calamares fritos muy crujientes
40. Filetes de ternera en salsa con setas

# Flan de turrón

Flan de turrón. Una receta de aprovechamiento para utilizar el turrón que sobra en Navidad, aunque ahora lo venden todo el año.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 6 huevos gordos
- 100 g de azúcar
- 500 ml de nata líquida (crema de leche en América)
- Caramelo líquido para el molde
- 250 gr. de turrón de Jijona

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Para caramelizar el molde utilizaremos caramelo comprado. Ponemos una cantidad razonable en el molde y luego lo vamos moviendo para extenderlo por todo el fondo y parte del lateral.

### Paso 2



A continuación, batimos los huevos en un bol y luego los mezclamos con el azúcar.

### Paso 3



Luego cortamos el turrón en trocitos muy pequeños y lo agregamos a la mezcla junto con la nata. Acto seguido mezclamos todo con la batidora para que quede una crema fina.

### Paso 4



Cuando tengamos lista la mezcla, la volcamos por completo en el molde. Encendemos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo SIN ventilador.

### Paso 5



En que esté caliente, metemos el flan de turrón durante 40 minutos.

## Paso 6



Pasado ese tiempo, retiramos el flan del horno y lo pinchamos con una aguja para ver si está hecho. Si sale limpia, ya podemos dejar que se enfríe y se desinflle. Cuando esté frío del todo, lo meteremos a la nevera durante unas horas para que termine de adquirir la consistencia necesaria.

## Paso 7



Una vez hayan pasado dichas horas, ya podremos comernos y disfrutar de este delicioso flan de turrón de Jijona. Una receta de aprovechamiento navideña que os va a encantar. Hasta aquí la receta de hoy amig@s, nos vemos en la próxima receta que publicaré aquí, dónde si no, en Cocina Familiar.

# Mantecados de pueblo, receta de la tía Reme

Mantecados de pueblo. Dulce casero de la repostería tradicional muy consumido en Navidad y en otras festividades. Receta adaptada a todos los públicos.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 1 personas

- |                                                   |                                    |
|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| - 2 huevos (uno para la masa y otro para decorar) | 250 g de almendra tostada y molida |
| - 800 g de harina                                 | 250 g de azúcar glas               |
| - Azúcar para decorar                             | 250 g de manteca de cerdo          |
| - 250 g de aceite                                 | Almendras para decorar             |

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos la preparación de los mantecados caseros, rompiendo un huevo en un bol de buen tamaño. Luego lo batimos y cuando lo esté, añadimos el azúcar glas y lo mezclamos hasta conseguir una mezcla uniforme.

### Paso 2



Continuamos el batido para integrar el azúcar y cuando lo haya hecho, vertemos el aceite y continuamos mezclando. Cuando tengamos ya una mezcla homogénea, es el momento de poner la manteca de cerdo, la almendra molida y dejar el batidor para ponernos a amasar con las manos.

### Paso 3



Cuando tengamos estos dos ingredientes bien mezclados con el resto, tenemos que añadir la harina tamizada. Para esto nos ayudaremos de un colador.

### Paso 4



Terminado el tamizado tenemos que volver a amasar con las manos. Si veis que la masa todavía está muy blanda es porque aún admite más harina. Cuando esté en el punto que queda dura y granulosa, y no se pegue en las manos, tenemos que dejar que repose durante unos 30 minutos.

### Paso 5



Pasado ese tiempo, preparamos una superficie de trabajo donde podamos estirar la masa para cortar los mantecados. Tiene que tener más o menos un dedo de grosor para que tengan consistencia. Estiramos la masa, cogemos unos cortapastas y cortamos la masa. Luego agitamos ligeramente para quitar lo que quede alrededor y ponemos el mantecado en la...

## Paso 6



Llenamos la bandeja y pintamos los mantecados con huevo batido ayudándonos de una brocha y ponemos una almendra ligeramente clavada en cada uno de ellos.

## Paso 7



El horno lo tenemos que tener caliente a 180°C con el fuego arriba y abajo. Cuando haya alcanzado esa temperatura metemos la bandeja en su interior y tenemos los mantecados caseros horneando durante unos 15 minutos. Recordad que no tenéis que dejar que salgan duros del horno porque luego la manteca los endurecerá más todavía.

## Paso 8



Pasados los 15 minutos sacamos la bandeja del horno y dejamos que se enfríen para comerlos. Ya veréis qué delicia que podréis disfrutar en multitud de ocasiones. Yo me despido por hoy, os dejo con estos mantecados caseros y mañana vuelvo con una nueva receta que espero no os perdáis. ¡Buen provecho!

# Canelones de jamón con crema de setas

Canelones de jamón con crema de setas. Si quieras disfrutar de sensaciones complejas en el paladar, debes de probar esta receta para conseguirlo.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 50 g de harina
- Sal
- 500 g de leche
- Queso rallado para gratinar
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Setas al gusto
- 8 lonchas de jamón ibérico (o serrano)

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos cortando las setas en trocitos pequeños a nuestro gusto. Luego ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva cubriendo el fondo y añadimos un ajo muy picadito. Cuando empiece a dorarse (a fuego lento para que no se queme) agregamos las setas.

### Paso 2



A continuación, vertemos la leche y removemos hasta que vaya espesando y tomando textura de bechamel.

### Paso 3



En que haya alcanzado un espesor a nuestro gusto, sacamos la crema de setas a una bandeja plana para que se enfrie y sea más manejable.

### Paso 4



Cuando estén hechas, añadimos la harina y la removemos bien para que quede tostadita.

### Paso 5



Una vez fría, nos ponemos a montar los canelones. Necesitamos lonchas largas y un poco gruesas, pero que sean lo más uniformes posible. Ponemos un poco de crema de setas en el extremo de loncha más cercano a nosotros y la enrollamos, repitiendo el proceso con todos los canelones.

## Paso 6



Ponemos abundante queso rallado para gratinar por encima y encendemos el gratinador del horno. Metemos la bandeja en la que habremos puesto los canelones y la tenemos el tiempo suficiente para que el queso se funda y se dore. La otra opción es no ponerle el queso y los hornearemos a 180 grados de temperatura con calor arriba y abajo hasta que se...

## Paso 7



Y ya está amig@s, hemos terminado ya nuestra receta del día. Unos canelones de jamón con crema de setas que se van a convertir en una de las recetas más recurrentes de vuestro recetario. Si queréis sorprender a alguien, no lo penséis un segundo y brindadle la oportunidad de probarlos. Me despido ya recordándoos que mañana toca nueva receta...

# Ensalada de aguacate y gambas para las cenas de Navidad

Aprende a preparar una ensalada de aguacate y gambas. Es ideal para las comidas y cenas de Navidad tanto por su estética como por su delicioso sabor.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 4 huevos cocidos
- Mayonesa al gusto
- 400 g de langostinos cocidos
- 1 granada
- Alcaparras al gusto
- 4 aguacates
- 250 g de surimi rallado

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos pelando los aguacates. Realizamos un corte por la mitad del aguacate a lo largo y en que lleguemos al hueso, vamos cortando alrededor suyo. Cuando ya hayamos terminado el corte, giramos una de las partes y saldrá sola. Para sacar el hueso, clavamos el filo del cuchillo con un golpe suave y tiramos hacia arriba. En el vídeo lo vais a...

### Paso 2



Para sacar la carne de los aguacates, cogemos una cucharilla y la metemos entre la piel y la carne. Vamos moviendo la cucharilla por todo ese borde a medida que vamos introduciéndola hacia abajo. Poco a poco saldrá la pieza de carne de aguacate entera. Tenemos que guardar las pieles para la presentación.

### Paso 3



Una vez hayamos sacado toda la carne, cortamos las mitades en trocitos pequeños y los vamos poniendo en un bol amplio.

### Paso 4



A continuación, pelamos y cortamos las gambas en trocitos. Las añadimos al bol del aguacate junto con el surimi rallado.

### Paso 5



Pelamos los huevos, los lavamos un poco y luego los rallamos en el bol. Acto seguido agregamos las alcaparras.

## Paso 6



Hacemos 4 cortes en la parte superior de la granada en forma de cuadrado. Quitamos el trozo que ha quedado cortado y eso nos permitirá ver cómo están distribuidos los gajos de la granada, que están delimitados por esa piel de color amarillo pálido.

## Paso 7



Ahora vamos realizando cortes en la piel exterior de la granada, a la misma altura de la separación de sus gajos. Luego vamos abriendo la granada despacio hasta que quede igual que en la foto.

## Paso 8



Vamos sacando poco a poco los granos y los añadimos al bol de la ensalada de aguacate.

## Paso 9



Es el momento de poner una buena cantidad de mayonesa y mezclar toda la ensalada de aguacate y gambas. Cuando esté todo bien mezclado, será el momento de valorar si necesita más mayonesa o no. Es mejor ir poco a poco porque eso sí que tiene arreglo. El problema viene cuando nos pasamos de cantidad.

## Paso 10



Cuando tengamos lista la ensalada de aguacate, rellenamos bien las medias cáscaras de los aguacates. Creo que es una presentación muy original y luego le podemos poner por encima algunas de las cosas que hemos utilizado en la ensaladilla, como huevo cocido o algún langostino pelado.

## Paso 11

# Polvorones caseros de almendra

Polvorones caseros de almendra. Los polvorones dulces típicos de Navidad. Quiero enseñaros la receta para que los hagáis y disfrutéis en casa fácilmente.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 750 g de harina
- 100 g de azúcar glas (azúcar impalpable)
- 50 g de almendra tostada y molida
- 250 g de manteca de cerdo
- 1 yema de huevo
- 1 chupito de moscatel

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos poniendo la harina en una bandeja de horno con profundidad y encenderemos éste a 140ºC con calor arriba y abajo. Cuando esté caliente, meteremos la harina y la hornearemos durante 30 minutos, en los cuales iremos removiéndola de vez en cuando para que se tueste toda. Una vez la tengamos tostada, dejaremos que se enfrie y la...

### Paso 2



A continuación, moleremos las almendras tostadas en el accesorio para picar que suele venir con algunas batidoras y luego añadimos el polvo de almendra resultante al bol junto con la harina.

### Paso 3



Luego agregaremos el azúcar glas, el chupito de moscatel, la manteca ligeramente derretida y la yema de huevo. Después lo mezclaremos todo hasta que consigamos una pasta granulosa pero uniforme.

### Paso 4



En ese punto, volcaremos toda la pasta sobre una superficie plana y le pasaremos el rodillo por encima hasta hacer una especie de lámina plana y que tenga la misma altura por toda su superficie.

### Paso 5



Ahora, con la ayuda de un cortapastas circular, iremos cortando los polvorones y los colocaremos en una bandeja plana en la que habremos puesto un papel de horno previamente. Encenderemos el horno a 150ºC con calor arriba y abajo SIN ventilador y cuando esté caliente meteremos los polvorones y los hornearemos durante 15 minutos aproximadamente.

## Paso 6



Pasado ese tiempo, retiraremos los polvorones del horno y los dejaremos enfriar. Una vez fríos, los recoraremos con un poco de azúcar glas o bien los envolveremos en papelitos para que se conserven mejor y tengan mejor presencia en la bandeja de turrones.

## Paso 7



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestros polvorones caseros. Un dulce navideño que espero que preparéis en casa estas fiestas (o las de los años venideros) y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis preparado una de mis recetas y me haréis muy feliz. Nada más por hoy, mañana más y...

# Como cocer gambas y otros mariscos en casa

Aprende a cocer gambas y otros mariscos en casa fácilmente, con todos los trucos que cuento en la receta. Un tutorial ideal para las fiestas de Navidad.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 100 g de sal
- 3 L de agua
- 1 kg de gambas
- 8-12 langostinos (dependiendo del peso)
- 4-8 cigalas (dependiendo del peso)

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos poniendo una cazuela grande al fuego con los 3 litros de agua y los 100 g de sal. Por otro lado, preparamos también un bol grande con abundante agua, 2 puñaditos de sal y unos cuantos cubiros de hielo. Esto lo hacemos para sacar el marisco recién cocido y enfriarlo rápidamente para cortar la cocción.

### Paso 2



Cuando el agua esté hirviendo, añadimos la sal y removemos un poco. Luego colocamos todas las cigalas en el interior de la cazuela y veréis cómo el agua deja de hervir. El tiempo de cocción del marisco lo dicta el momento en el que el agua vuelva a hervir. En el caso de las cigalas, si son muy grandes como las que hice yo, las tenemos que...

### Paso 3



En cuanto haya pasado ese minuto y poco después de que haya vuelto a hervir el agua, sacamos las cigalas al agua fría para cortarles la cocción y que así no se pasen.

### Paso 4



En el caso de los langostinos, el proceso es exactamente igual, pero no vamos a dejarlos cocer tanto tiempo después de que vuelva a hervir el agua. En este caso (y repito, si son muy grandes), los vamos a dejar algo menos de 1 minuto con el agua hirviendo. Una vez cocidos, hacemos lo mismo que con las cigalas. Los sacamos al agua fría para...

### Paso 5



Ahora es el momento de cocer las gambas. En este caso, no las vamos a tener nada de tiempo después de que el agua comience a hervir. En cuanto veamos que hiere bien, retiramos las gambas al agua fría.

# Turrón de chocolate con almendras

El turrón de chocolate es quizás el que más le gusta a los niños... y a los abuelos, pero este tiene un toque más de adulto, el chocolate negro es quizás demasiado amargo para los niños.

**Haz clic en la foto para ver el vídeo**



300 gr. de chocolate fondant (70% de cacao puro)

100 gr. de almendras tostadas

50 gr. de azúcar glas (azúcar impalpable)

50 gr. de manteca de cerdo

150 ml. de nata líquida (crema de leche)

# Turrón de Jijona casero. El turrón blando de toda la vida.

Turrón de Jijona. Con esta receta aprenderás a preparar el turrón blando fácilmente en tu casa. Disfruta de este postre casero de Navidad con tu familia.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 100 g de azúcar glas (azúcar impalpable)
- 200 g de miel
- 1 clara de huevo
- 300 g de almendra molida
- Unas gotas de esencia de limón

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos poniendo la almendra molida en una sartén para tostarla. En caso de que la compréis ya tostada, este paso no será necesario. Una vez esté tostada, la sacamos a un bol y reservamos.

### Paso 2



A continuación, ponemos la miel, el azúcar glas y la esencia de limón en otra sartén. Mezclamos hasta conseguir una mezcla homogénea, pero tenemos que quitarlo del fuego antes de que se caramelice, porque entonces ya no sería turrón blando.

### Paso 3



En ese punto, volcaremos toda el líquido en el bol de la almendra y lo mezclaremos con ésta hasta que consigamos una pasta más o menos uniforme.

### Paso 4



Ahora tenemos que montar una clara de huevo y en que hayamos conseguido merengue, lo añadiremos al bol con la pasta de almendra y mezclaremos hasta integrarlo.

### Paso 5



En este punto solo tenemos que engrasar nuestros moldes para hacer turrón y rellenarlos con la pasta de almendras procurando que no quede ningún hueco. Podéis tener algún problema a la hora de exender la pasta, porque es muy pegajosa. Utilizad un utensilio metálico y engrasado con el mismo spray con el que hemos engrasado el molde.

## Paso 6



Tras dejarlo bien plano, lo meteremos a la nevera durante un mínimo de 24 horas, para que adquiera la consistencia necesaria. Una vez hayan pasado, lo desmoldaremos y ya podremos comerlo.

## Paso 7



Y ya está amig@s. Hemos terminado nuestro turrón de jijona casero. Espero que lo preparéis esta Navidad en casa y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho el turrón y seré muy feliz porque habéis cocinado una de mis recetas. Nada más por hoy. Mañana más y mejor aquí, en...

# Roscón de Reyes casero y esponjoso

Roscón de Reyes tradicional, muy esponjoso y con textura de pan dulce. Un postre muy tradicional con el que podéis disfrutar todos cuajalquier día.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 3 huevos
- 10 g de sal
- Guindas confitadas
- 125 g de azúcar glas
- 70 g de mantequilla
- Melocotón en almíbar
- 250 g de agua templada

- 450 g de harina de fuerza
- 25 g de levadura fresca
- Ralladura de limón
- Ralladura de naranja
- Uvas en almíbar
- 2 cucharaditas de agua de azahar

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos disolviendo la levadura de panadería en agua templada (muy importante que sea agua templada). Despues derretimos la mantequilla un poco en el microondas (con 15 segundos bastará si sale de la nevera, no tiene por qué estar derretida del todo).

### Paso 2



Ahora nos ponemos a preparar la masa. Ponemos la harina en un bol con los huevos y comenzamos a mezclar a baja velocidad. Si tenéis, como es mi caso, una máquina amasadora, esto os va a facilitar mucho la labor. Si no tenéis, tendréis que hacerlo con el batidor de varillas, pero con el accesorio para amasar, que suelen ser 2 palitos de hierro...

### Paso 3



Antes de añadir la levadura, pondremos el azúcar en el agua con la levadura para disolverlo, ya que esto potencia su efecto. Luego ponemos el agua de azahar y el azúcar con el agua y la levadura.

### Paso 4



Cuando el preparado ya parezca una masa uniforme, ponemos las ralladuras de naranja y limón.

### Paso 5



Después de tener amasando el preparado unos minutos más, espolvoreamos harina en una superficie plana donde podamos trabajar. Volcamos la masa donde tenemos la harina y amasamos a mano hasta que deje de pegarse en las manos. Añadid harina hasta que esto ocurra.

## Paso 6



Una vez hayamos terminado el amasado, ponemos spray de aceite de oliva en un bol grande y colocamos la masa en su interior. Tapamos con un trapo para que haga el levado durante una hora (si la temperatura ambiente es superior a 20 grados centígrados).

## Paso 7



Pasada la hora veréis cómo ha crecido mucho. Volvemos a amasar un poco a mano, le hacemos forma de torta y hacemos un agujero en medio. Después le ponemos un cilindro de acero en el centro para que no se cierre el agujero (o algo que cumpla con la misma función). Tenemos que dejar que leve durante otra hora tapado con el trapo. Pasado ese...

## Paso 8



Encendemos el horno a 180 grados con el calor arriba y abajo. Cuando esté caliente metemos el roscón durante 35 minutos para que quede bien hecho. Pasado ese tiempo lo sacamos del horno y dejamos que se enfrie antes de comerlo.

## Paso 9



Teniendo el roscón de reyes frío, quitamos el cilindro metálico del centro y ya podemos disfrutar de esta maravilla. Hasta aquí el recetón de hoy amig@s, mañana nueva receta en Cocina Familiar.

# Cordero asado al horno con patatas para Navidad

Cordero asado al horno con patatas para Navidad. En una cena de Nochebuena o Nochevieja no puede faltar un buen cordero asado al horno con patatas.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 6 personas

- Patatas
- Sal
- Agua
- Medio cordero
- Manteca de cerdo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos encendiendo el horno a 130ºC con calor arriba y abajo. Mientras se calienta, colocaremos el cordero en una bandeja simplemente con un poco de agua en el fondo para que no se nos pegue. La piel debe estar hacia abajo. En que esté caliente el horno, meteremos la bandeja y asaremos el cordero durante 60 minutos para empezar.

### Paso 2



Transcurrida la primera hora de asado, retiramos la bandeja del horno, trasladamos el cordero a otra bandeja provisionalmente y colocamos en el fondo de la bandeja del asado unas rodajas gruesas de patata con un poco de sal por encima.

### Paso 3



Ahora ponemos sal en el cordero y volvemos a colocarlo en la bandeja con la piel hacia arriba. Ponemos sal por encima de la piel y volvemos a meter la bandeja al horno durante 60 minutos, pero esta vez a 160ºC.

### Paso 4



Pasada la segunda hora, sin sacar la bandeja del horno, cambiaremos el foco del calor solo a la parte de abajo (antes estaba arriba y abajo), subiremos la temperatura a 180ºC y hornearemos durante 35 minutos. De esta forma, se harán mejor las patatas a la vez que se va asando el cordero muy lentamente.

### Paso 5



Cuando hayan pasado esos 35 minutos, retiraremos la bandeja del horno y vamos a untar un poco de manteca de cerdo por toda la piel. Esto hará que quede mucho más crujiente al darle el golpe final de horneado.

## Paso 6



Para rematar, subimos la temperatura a 200ºC con el calor solo por arriba. Este golpe final será el que deje la piel muy crujiente. En ese punto, retiraremos el cordero del horno y lo llevaremos a la mesa para comerlo lo más recién hecho posible.

## Paso 7



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestro cordero asado al horno con patatas para Navidad. Una receta que espero que preparéis en las próximas fiestas y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento.

# Como hacer redondo de ternera asado al horno

Como hacer redondo de ternera asado al horno. El redondo es una pieza pensada para las ocasiones especiales porque se cocinan muchas raciones a la vez.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- Sal
- 2 cebollas
- Champiñones
- Ajos
- 3 zanahorias pequeñas
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- 1 pieza de redondo de ternera de 1,5 kg aprox.

## Preparación paso a paso

### Paso 1



En caso de que compréis la pieza de redondo sin la malla, necesitaréis una malla de cocinar para introducir la pieza de redondo para que al asarla retenga más jugos. Aún así, antes de asarla, la sazonaremos y la marcaremos en la plancha para sellarla.

### Paso 2



Mientras se va haciendo el redondo, pelaremos y cortaremos en rodajas los ajos, las cebollas y las zanahorias, para luego ponerlo todo en el fondo de la bandeja donde vayamos a asar la ternera. Una vez hayamos marcado el redondo de ternera por completo, lo colocaremos en la bandeja, encima de las verduras, y verteremos un buen chorro de vino...

### Paso 3



Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo. Cuando esté caliente, meteremos la bandeja con el redondo en la posición más baja que podamos, pero sin llegar a tocar el suelo del horno. Tendremos asando la carne ahí durante 60 minutos aproximadamente.

### Paso 4



En lo que se va haciendo la carne y cuando consideréis oportuno, faremos la guarnición de champiñones. Picaremos unos dientes de ajo y unas guindillas picantes (esto es opcional), y lo pondremos todo a sofreír en una sartén con aceite de oliva cubriendo el fondo.

### Paso 5



Ahora limpiaremos los champiñones y cortaremos el tallo a ras del sombrero. Luego los trocearemos como más nos guste y cuando el ajo comience a dorarse, pondremos todos los champiñones en la sartén junto con unas pizcas de sal y un chorro de vino blanco.

## Paso 6



Cuando los champiñones estén casi hechos, agregaremos media manzana rallada y la mezclaremos bien con los champiñones. Tal vez os sorprenda, pero la manzana le va a dar un gusto delicioso a los champiñones.

## Paso 7



Unos minutos después, y esto es opcional también, mezclaremos una cucharadita de fécula de maíz en un vaso de agua y lo añadiremos a los champiñones para conseguir una salsa más espesa. Ahora solo tendremos que esperar a que la salsa quede con un espesor que nos guste.

## Paso 8



Una vez tengamos el redondo de ternera asado, lo sacaremos del horno, quitaremos la malla y retiraremos la pieza de carne de la bandeja.

## Paso 9



Acto seguido, volcaremos todas las verduras y el jugo en un vaso medidor y lo trituraremos todo con la batidora. A continuación, pondremos la salsa en una sartén o cazuela para reducirla un poco.

## Paso 10



Con todo terminado, ya solo nos queda llevarlo a la mesa y disfrutar de este delicioso redondo de ternera asado con su guarnición.

# Merluza en salsa verde

Receta de merluza en salsa verde. Un clásico de la gastronomía vasca que además de la merluza, lleva gulas, gambas y almejas. Una receta de merluza muy completa.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Harina
- Sal
- Un poco de perejil fresco
- 10 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 300 g de almejas
- 120 g de langostinos pelados
- 1 kg de merluza
- 150 g de gulas

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Mientras se hacen los ajos, tenemos que sazonar, pasar por harina y freír las tajadas de merluza en una sartén con 2 dedos de aceite a fuego medio. En que la harina cambie a un color doradito, retiramos las tajadas y las reservamos.

### Paso 2



Comenzamos a preparar la merluza en salsa verde poniendo un cazo al fuego con 1,5 de aceite de oliva virgen extra y los ajos pelados y enteros. Los tenemos que cocinar a fuego lento hasta que estén dorados, ya que nuestro objetivo es confitarlos y que aromaticen el aceite. Si los freímos demasiado rápido, apenas dejarán sabor. Una vez estén...

### Paso 3



Ahora nos ponemos a hacer la salsa verde. Ponemos en una cazuela plana el aceite de los ajos, unos aros de guindilla seca y dejamos que se caliente. Cuando esté el aceite caliente, escurrimos bien las almejas y las colocamos con cuidado en la cazuela. Ponemos rápidamente la tapa porque los restos de agua que puedan tener, harán que el aceite...

### Paso 4



Id comprobando de vez en cuando que las almejas se van abriendo poco a poco. En que estén todas abiertas, quitamos la tapa y ponemos una cucharada sopera de harina que no esté colme, ya que solo queremos engordar un poco la salsa y no hacer masa para croquetas. La removemos para cocinarla un poco y luego agregamos perejil fresco picado, que es...

### Paso 5



A continuación, vertemos aproximadamente unos 250 ml de agua y movemos la cazuela un poco para que la harina haga emulsión.

## Paso 6



Colocamos las tajadas de merluza en la cazuela y las empapamos bien en la salsa. Dejamos cocinando durante 5 minutos.

## Paso 7



Pasados los 5 minutos, añadimos las gulas y los langostinos pelados y dejamos cocinando todo junto otros 5-10 minutos. Después de eso ya solo nos queda dejar reposar la merluza en salsa verde unos minutos más con la cazuela tapada y ya la podremos comer.

## Paso 8



Y ya está amig@s. Hemos terminado nuestra merluza en salsa verde con sus almejas, sus gambas y sus gulas. Espero que la preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy. Mañana más y mejor...

# Sopa de pescado y marisco para Navidad

Sopa de pescado y marisco. Una receta para dieta que podemos adaptar según la ocasión. Puede ser una receta para Navidad como primer plato.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- Agua, sal y aceite de oliva
- 3 tomates tipo pera
- 4 dientes de ajo y 1 cebolla
- 4 rodajas de pan duro
- 500 g de almejas
- 1 cucharada de pulpa de pimiento
- 500 g de langostinos frescos
- 1 kg de mejillones (pesados con cáscara)
- 5 rodajas de congrio
- 1 buen chorro de coñac

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos preparando un caldo en la olla a presión. Para ello pondremos agua, las rodajas de congrio, las cabezas de los langostinos y un puñadito de sal. Ponemos la tapa a la olla, cerramos la válvula y cocinamos durante 25 minutos.

### Paso 2



Mientras se va haciendo el caldo, nos pondremos con el sofrito. Para ello cortaremos la cebolla y los ajos en láminas, y los pondremos a sofreír en una sartén con aceite de oliva cubriendo el fondo y un poquito de sal.

### Paso 3



En que la cebolla y los ajos comiencen a dorarse, añadiremos el coñac y prenderemos fuego. Muy importante tener el extractor apagado cuando vayamos a flambeiar, porque podría prenderse fuego y preparar un incendio. Cuando hagáis esto, por favor, acordaros de apagar el extractor.

### Paso 4



Pelamos y cortamos los tomates en dados, y los añadimos a la sartén. Los cocinaremos hasta que veamos que se han deshecho bastante. En ese punto, añadiremos el caldo de los mejillones a través de un colador (en caso de haberlos comprado, el que vienen en el envase y en caso de que los hayáis cocido, el caldo de la cocción).

### Paso 5



Después de 5 minutos cocinando todo junto, rallaremos el pan en la sartén y lo mezclaremos con el sofrito. Luego volcaremos todo en la cazuela en la que vayamos a hacer la sopa.

## Paso 6



A estas alturas, ya debe haber terminado el caldo de hacerse. Despresurizamos la olla y en que lo haya hecho, quitamos la tapa. Sacamos las tajadas de congrio y en que se hayan enfriado un poco, separaremos la carne de las espinas.

## Paso 7



A continuación, empezaremos a poner caldo en la cazuela a través de un colador. En que lo hayamos vertido todo, agregaremos el congrio desmenuzado y lo trituraremos todo con la batidora. La cantidad de caldo la tendréis que decidir en función del número de comensales.

## Paso 8



Cortamos los langostinos en 2-3 trozos y los añadimos a la cazuela junto con los mejillones. Después de 5 minutos con el caldo hirviendo, agregaremos las almejas (sin el agua, evidentemente) y dejaremos cociendo 10 minutos más.

## Paso 9



Una vez hayan pasado esos últimos 10 minutos, ya tendremos la sopa lista. Podemos ponerle un poco de perejil fresco picadito cuando la hayamos servido en el plato, aunque esto es opcional.

## Paso 10



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestra sopa de pescado y marisco para Navidad. Espero que la preparéis en cualquiera de las comidas o cenas que es tradicional ofrecer en esas fechas y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho la sopa y me pondré muy contento. Nada más por hoy,....

# Macedonia de frutas, una saludable receta para Navidad

Un postre para las próximas navidades, una macedonia que se ha comido en mi casa durante muchos años en estas fechas y quiero transferiros esta tradición a tod@s vosotr@s. Está...

Haz clic en la foto para ver el vídeo



# Cóctel de gambas, receta para Navidad

Aprende a preparar un sencillo cóctel de gambas. Una entrante para Navidad de los más fáciles y que gustan a todo el mundo. Acertarás si la pones en tu mesa.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Sal
- Agua
- Mayonesa
- Gambas
- Tomate frito (o ketchup)
- Lechuga
- Zumo de naranja
- Vodka

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos a preparar la salsa rosa poniendo en un bol unos 150 g de mayonesa. A continuación, agregaremos un poco de tomate frito, un chorrito de zumo de naranja y otro chorrito de vodka. Mezclaremos todo con una cuchara hasta conseguir una salsa uniforme y en ese momento debemos decidir si la queremos más rosa, para lo que tendremos que...

### Paso 2



Con la salsa rosa lista, pondremos una cazuela con agua a hervir. Mientras se calienta, dispondremos también un bol con unos cuantos cubitos de hielo, ya que debemos enfriar las gambas rápidamente en cuanto terminemos de cocerlas. Cuando el agua comience a hervir, pondremos una cucharada sopera de sal y añadiremos una parte de las gambas. No...

### Paso 3



Pasado ese tiempo, las iremos sacando al hielo para cortar la cocción de golpe y no se pasen. Así quedarán perfectas.

### Paso 4



Mientras se enfrián las gambas, picaremos muy fino unas hojas de lechuga y pondremos un poco en el fondo de los boles o copas que utilicéis para presentar el cóctel de gambas. Una vez tengamos frías las gambas, las pelaremos casi por completo, dejando solamente la parte de la cola, y las iremos poniendo en los boles o copas como más nos guste.

### Paso 5



Para rematar, pondremos una cantidad de salsa rosa en cada cuenco o copa para untar las gambas, o podéis poner la salsa a parte y que cada un@ se ponga la cantidad que considere oportuna.

# Cochinillo asado, receta de mi tía Luisa

Cochinillo asado. Esta receta la he hecho en honor a una de mis tías más queridas, que además siempre fue una gran cocinera por platos como este.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Sal
- Agua
- Romero al gusto
- Manteca de cerdo
- 1 cochinillo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Primero de todo, quemaremos los pelitos que todavía pueda tener el cochinillo con la ayuda de un soplete de cocina. Si no disponéis de uno, creo que será complicado que hagáis esto.

### Paso 2



A continuación, pondremos unos utensilios de madera en el fondo de una bandeja y la altura de un dedo de agua.

### Paso 3



Luego colocamos el cochinillo con la piel hacia abajo, ponemos sal, espolvoreamos romero y untamos con la manteca derretida con la ayuda de una brocha.

### Paso 4



Encendemos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo, y en que esté caliente, metemos la bandeja y horneamos el cochinillo durante 90 minutos.

### Paso 5



Pasado ese tiempo, retiramos la bandeja del horno, damos la vuelta al cochinillo, ponemos sal, untamos la piel con bien de manteca y envolvemos la oreja con papel de aluminio para que no se queme.

## Paso 6



Volvemos a meter el cochinillo al horno pero esta vez durante 45 minutos y a la misma temperatura. Pasado ese tiempo, subiremos la temperatura a 200 grados y lo tendremos 10-15 minutos más, para que la piel quede bien crujiente.

## Paso 7



Después sacaremos el cochinillo del horno y nos sentaremos a la mesa a comer para que no se enfrie. Y ya está amig@s, hemos terminado esta receta tan navideña preparada como lo hacía mi tía Luisa. Hasta aquí la receta de hoy, mañana volveremos con una novedad aquí, dónde si no, a Cocina Familiar.

# Pavo relleno, especial para Navidad

Aprende a preparar pavo relleno para Navidad. Un asado de carne tradicional de las fiestas navideñas. Ahora podrás hacer el mejor pavo relleno en casa.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 100 ml de leche y sal
- 1 manzana y 1 naranja
- 2 dientes de ajo y media cebolla
- 1 zanahoria
- 2 rebanadas de pan de molde
- Manteca de cerdo
- 250 g de carne picada de cerdo

- 100 ml de leche y sal
- 1 manzana y 1 naranja
- 2 dientes de ajo y media cebolla
- 1 zanahoria
- 2 rebanadas de pan de molde
- Manteca de cerdo
- 250 g de carne picada de cerdo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos inyectando whisky (o coñac) al gusto en las distintas partes del pavo, con la ayuda de una jeringuilla.

### Paso 2



Ponemos en un bol la carne picada y la panceta ahumada. Luego picamos los dátiles, los orejones, las ciruelas, la cebolla, los ajos, la zanahoria y lo agregamos todo al bol. Terminamos troceando las rebanadas de pan y las añadimos al bol junto con la leche.

### Paso 3



Levantamos la piel del pavo con cuidado de no romperla y untamos la carne con manteca. Volvemos a colocar la piel en su sitio y rellenamos todo el interior del pavo con el relleno que hemos preparado. Atamos las patas para que impidan que el relleno se salga y colocamos el pavo en una bandeja o rustidera con un poco de agua en el fondo.

### Paso 4



Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo. En que esté caliente, metemos la bandeja y horneamos el pavo durante 60 minutos para empezar. Pasado ese tiempo, retiramos el pavo del horno y lo bañamos con unas cucharadas de caldo de pollo.

### Paso 5



Volvemos a meter el pavo al horno durante otros 30 minutos. Transcurrida esa segunda hora, sacamos de nuevo la rustidera del horno y bañamos de nuevo con caldo de pollo. Retornamos el pavo al horno y lo asamos durante una tercera hora.

## Paso 6



Pasados los 30 minutos, retiramos el pavo del horno y colocamos la naranja y la manzana cortadas en gajos. Volvemos a meter el pavo al horno para darle el golpe final durante otros 30-45 minutos, para que la piel quede bien dorada.

## Paso 7



Y ya está amig@s. Hemos terminado nuestro pavo relleno especial para Navidad. Espero que lo preparéis en estas fiesta en casa y si no, pues para las de años venideros. Eso sí, subidme la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así podré ver que habéis hecho el pavo y me pondré muy contento. Nada más por hoy....

# Turrón de yema tostada, receta para Navidad

Cómo hacer turrón de yema para Navidad. Esta es la receta tradicional del turrón de yema casero. Uno de los más consumidos y apreciados en Navidad.

[Haz clic en la foto para ver el vídeo](#)



[Ingredientes para 8 personas](#)

- 180 g de azúcar
- 375 g de almendra molida
- 60 g de agua
- Canela en polvo al gusto
- La ralladura de la piel de medio limón
- 4 yemas de huevo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Lo primero que tenemos que hacer un almíbar al punto de hebra, poniendo el azúcar en un cazo con el agua hasta que se disuelva y quede con una textura más viscosa que líquida. Al punto de hebra quiere decir que cuando cojamos el almíbar con una cuchara y lo dejemos caer, quedará un hilo muy fino después de caer la gota.

### Paso 2



Una vez hayamos terminado con el almíbar, lo dejamos enfriar un poco porque si lo añadimos caliente a las yemas de huevo, se cuajarían. Mientras se enfriá, rompemos las yemas con un tenedor y añadimos la ralladura de limón y la canela. Removemos bien hasta que todos los componentes estén integrados y en que el almíbar esté frío lo...

### Paso 3



En que esté el almíbar integrado, añadimos la almendra molida y volvemos a remover, primero con el tenedor y luego con las manos, hasta que nos quede una pasta granulosa pero uniforme.

### Paso 4



Ponemos la mezcla en los moldes para turrón procurando llenar todos los huecos y lo metemos a la nevera durante al menos 48 horas con un poco de peso encima.

### Paso 5



Una vez pasado ese tiempo, desmoldamos el turrón de yema, ponemos azúcar en la parte superior y la quemamos con un soplete de cocina si lo tenéis, si no da igual, estará igual de rico.

# Canapés fáciles para una fiesta

Maravillosa selección de canapés caseros fáciles y económicos para que todo el mundo, independientemente de lo profundo que sea su bolsillo, pueda disfrutar en las comidas de Navidad o cualquier...

Haz clic en la foto para ver el vídeo



# Pastel de merluza y langostinos

El pastel de pescado responde a una creación del gran chef Juan Mari Arzak, en origen era pastel de cabracho pero hoy en día se hace con cualquier tipo de pescado.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 6 huevos
- 250 ml. de leche
- Mantequilla
- Pan rallado
- 1/2 litro de nata líquida (crema de leche)
- 100 gr. de tomate frito
- 200 gr. de langostinos
- 350 gr. de merluza
- Salsa rosa para acompañar

## Preparación paso a paso

### Paso 1

Lo primero que haremos para cocinar este pastel de merluza, es poner una bandeja grande con agua para meter en el horno a 180 grados centígrados con el fuego arriba y abajo, ya que hornearemos el pastel al baño maría.

### Paso 2

Tenéis que poner una cantidad de agua suficiente para que cubra algo más de la mitad del molde del pastel de merluza. Mientras se calienta, desmigamos bien la merluza y quitamos todas las espinas para no encontrárnoslas luego en el pastel. También debemos pelar y cortar los langostinos en trozos de 1 cm. de grosor más o menos.

### Paso 3

Para hacer este pastel de merluza y langostinos, he utilizado un molde tipo plum cake de 31x11 como el que tiene Tescoma en su catálogo y que podéis ver con más detalle [AQUÍ](#).

### Paso 4



Ahora nos ponemos a preparar la mezcla líquida del pastel de merluza. Para ello ponemos en un bol los huevos y comenzamos a batir. Una vez estén batidos los huevos, añadimos la leche, a continuación la nata (crema de leche), dejamos que se mezclen bien, luego ponemos 2 puñaditos de sal, la salsa de tomate frito y cuando ya esté todo bien...

### Paso 5

Solo nos queda untar el molde con mantequilla y luego poner pan rallado de forma que quede pegado a la mantequilla. Haced esto encima de un plato para quitar lo que sobre, porque todo no quedará pegado. Ahora vertemos la mezcla líquida en el molde y lo metemos al horno dentro de la bandeja con agua.

### Paso 6

Empezaremos a hornear el pastel a 200 grados y después de 10 minutos la volvemos a bajar a 180. En total, debería tardar en hacerse entre 45 y 60 minutos, dependiendo del horno. Cuando pase ese tiempo vais comprobando con la aguja y si ésta sale limpia es que está hecho.

## Paso 7



Cuando se haya atemperado un poco, desmoldamos el pastel de merluza y lo decoramos con unos langostinos cocidos y salsa rosa (VER RECETA), que le va como anillo al dedo. Se puede comer con un tenedor o bien untado en unas tostadas, queda tan rico que se puede comer de cualquier forma. Espero que os haya gustado este pastel de merluza y...

# Canapés o pasabocas, contraste de sabores

Aquí tenéis una serie de canapés que juegan con el contraste dulce-salado, gracias a los caramelizados de IBSA, tanto el pimiento como el tomate.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Pimiento caramelizado IBSA
- Queso de rulo de cabra
- Vinagre balsámico de manzana al gusto
- Vinagre balsámico de Módena al gusto
- Tomate caramelizado IBSA
- Dulce de membrillo
- Queso de oveja
- Medallones de foie gras
- Jamón curado de pato
- Mini tostadas para canapés con arándanos

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Para hacer el primer canapé que lleva tomate caramelizado, queso de rulo de cabra, un medallón de foie gras y finalmente un poquito más de tomate caramelizado. Para montarlo cogemos una tostada, ponemos tomate, luego una rodaja de queso de rulo de cabra, después el medallón de foie gras y rematamos con un poco más de tomate caramelizado....

### Paso 2



El siguiente canapé es el de dulce de membrillo, jamón de pato y foie gras. En una tostadita de pan ponemos un medallón de foie gras y encima colocamos un cilindro de dulce de membrillo rodeado por una loncha de jamón de pato curado. Rematamos poniendo un poco de crema de balsámico de manzana para darle un toque ácido.

### Paso 3



Terminamos esta tabla de picoteos con la tapa más fácil y deliciosa que os vais a encontrar. Simplemente necesitamos pimiento caramelizado de IBSA y un queso de oveja muy curado para hacer el gran contraste dulce-salado por antonomasia. Ponemos el queso cortado en cuñas en un plato y en el centro ponemos pimiento caramelizado IBSA. Y ya hemos...

# Langostinos al brandy flambeados

Aprende a preparar langostinos al brandy flambeados. Una receta de entrante especialmente pensada para celebraciones como la Navidad.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- Zumo de limón
- Ajos
- Aceite de oliva
- Guindilla cayena
- Langostinos
- Brandy

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos picando los ajos y la guindilla cayena, y los ponemos a sofreír en una sartén con un poco de aceite de oliva.

### Paso 2



Cuando el ajo empiece a tornarse dorado, ponemos los langostinos y les añadimos un poco de sal (si es sal en escamas genial, si no, con sal normal).

### Paso 3



Ahora viene el momento peliagudo. Ponemos una copita de brandy y prendemos fuego para flambear. Recordad que no podéis hacer esto bajo ningún concepto debajo de un extractor porque podríais preparar un incendio.

### Paso 4



Una vez se extinga el fuego, picamos perejil fresco y lo añadimos a la sartén.

### Paso 5



Dejamos cocinando un par de minutos más los langostinos y los retiramos del fuego. Tendremos que sentarnos rápido a comerlos y andar list@s porque si no nos quedaremos sin ninguno. Hasta aquí la receta de hoy amig@s, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Merluza a la gallega

Merluza a la gallega. Una receta de cocina casera y fácil, que he facilitado aún más porque no he hecho la preparación tradicional.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 4 patatas medianas
- Sal
- 4 dientes de ajo
- Pimentón picante al gusto
- Aceite de oliva
- 1 guindilla roja seca
- 4 tajadas de merluza

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Cortamos las patatas en rodajas de 1,5 cm. más o menos. Las ponemos en una bandeja con un poquito de agua cubriendo toda la superficie y encendemos el horno a 180 grados centígrados con calor arriba y abajo. Cuando esté caliente metemos la bandeja con las patatas que estarán horneando durante 40 minutos, siempre que tengan el grosor indicado...

### Paso 2



Mientras se van haciendo las patatas, marcamos la merluza en una sartén con un poco de aceite y sazonamos las tajadas. Tendremos las tajadas (que tienen un grosor de unos 4 cm.) unos 3 minutos por cada lado.

### Paso 3



Cuando las patatas estén hechas, sacamos la bandeja del horno y ponemos las tajadas, con el aceite de la fritura incluido, en la bandeja. Volvemos a poner la bandeja en el horno y dejamos que se cocine durante 10 minutos.

### Paso 4



En lo que se termina de hacer la merluza, preparamos un refrito con ajos y una guindilla seca, todo ello laminado, en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando el ajo esté doradito (pero no quemado), con el fuego ya apagado pondremos una cucharadita de pimentón picante de La Vera y lo removemos durante 5 segundos.

### Paso 5



Justo después añadimos todo el refrito por encima de la merluza y las patatas. Ahora ya nos podemos sentar a la mesa y comernos esta rica merluza a la gallega.

# Cómo hacer mousse de turrón

Cómo hacer mousse de turrón. Un postre de Navidad que es mi versión de la mousse de turrón del gran cocinero Juan Mari Arzak.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 6 personas

- 150 g de nata montada
- 50 g de nata líquida (crema de leche)
- 2 láminas de gelatina neutra
- 2 claras de huevo montadas
- 250 g de turrón de Jijona
- 2 yemas de huevo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos a preparar la mousse de turrón poniendo las 2 láminas de gelatina en un bol con agua para hidratarlas.

### Paso 2



Separaremos las yemas de las claras y pondremos las claras en un bol con una cucharada de azúcar glas y una pizca de sal. Luego las montaremos a punto de nieve en nuestro batidor y una vez lo estén, reservaremos.

### Paso 3



Por otro lado, pondremos un cazo a fuego bajo con la nata (crema de leche) y añadiremos las láminas de gelatina ya hidratadas. Removeremos para que se integre la gelatina con la nata y cuando lo esté retiraremos del fuego.

### Paso 4



Dejaremos que se enfríe y pondremos la nata en un bol junto con las yemas y removeremos. Una vez estén mezcladas, rallaremos el turrón de jijona y volveremos a remover para integrarlo.

### Paso 5



A continuación, pondremos los 150 gr. de nata montada (crema de leche) y volveremos a remover. Después haremos lo mismo con el merengue. Una vez tengamos la mezcla uniforme, la pondremos en vasitos y los meteremos a la nevera durante un par de horas para que adquieran la consistencia necesaria.

# Besugo al horno con patatas

Aprende a preparar la receta de besugo al horno. Los asados de pescado son algo muy habitual en Navidad y con este besugo al horno con patatas el triunfo está asegurado.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Patatas para cubrir el fondo de la bandeja
- Sal
- 3 dientes de ajo
- Pimentón picante al gusto
- Aceite de oliva
- 1 guindilla roja seca
- 2 besugos de tamaño medio

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos cortando las patatas en rodajas de unos 2 cm. de grosor y poniéndolas en una bandeja grande con un poco de aceite de oliva y sal en el fondo. Una vez colocadas encendemos el horno a 200°C con calor arriba y abajo, y cuando esté caliente metemos la bandeja durante 30 minutos.

### Paso 2



Pasado ese tiempo, sacamos la bandeja y colocamos los besugos abiertos por la mitad con la piel hacia abajo y devolvemos la bandeja al horno, donde tendremos los besugos durante 15 minutos.

### Paso 3



Mientras se hace el pescado, preparamos un refrito con los ajitos laminados y la guindilla. Cuando el ajo esté dorado retiramos del fuego, dejamos que se enfrie un poco y le ponemos un poco de pimentón y vinagre.

### Paso 4



Cuando los besugos estén hechos, sacamos la bandeja del horno y le ponemos el refrito por encima. Después solo tenemos que sentarnos a la mesa y disfrutar con un gran asado de pescado. Hasta aquí la receta de hoy amig@s, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Cómo hacer helado de turrón

Cómo hacer helado de turrón. Tiene la particularidad de que el turrón no está integrado con la nata y la leche condensada.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 500 ml de nata para montar
- 370 g de leche condensada
- 100 g de azúcar glas
- 1 tabletta de turrón de Jijona (unos 300 g)

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Empezamos preparando el helado de turrón, cortando la tableta de turrón en trocitos pequeños tal y como se ve en la foto.

### Paso 2



A continuación, colocaremos en el bol de nuestro batidor la nata, la mitad del azúcar glas y batimos a velocidad máxima. Después de 2 minutos paramos y añadimos el resto del azúcar, volviendo a batir durante otros 1-2 minutos, siempre que sea con ese batidor y a velocidad máxima.

### Paso 3



Retiramos el bol del batidor y agregamos la leche condensada y el turrón en trocitos. Acto seguido removemos bien para que queden ambas cosas bien integradas.

### Paso 4



Ahora volcamos todo el contenido del bol a un tupper y lo tapamos con la tapa o un papel film transparente. Luego lo meteremos al congelador y lo tendremos ahí durante 6-8 horas.

### Paso 5



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestro delicioso helado de turrón de Jijona. Un postre que espero que preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Me despido ya, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Cómo hacer coquitos caseros

Como hacer coquitos caseros, una de las recetas más fáciles y tradicionales de la gastronomía española. Se hacen muy fácilmente y rápido.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 8 personas

- 3 huevos gordos
- 250 g de azúcar
- 250 g de coco rallado
- Obleas o galletas de helado

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Empezaremos poniendo en un bol el coco rallado y el azúcar. Removeremos un poco para que queden bien sueltecitos. A continuación, pondremos los huevos y lo mezclaremos hasta conseguir una pasta uniforme. En ese punto, taparemos el bol con papel film transparente y lo meteremos a la nevera durante un par de horas.

### Paso 2



Pasado ese tiempo, cortaremos las galletas de helado en 4 cuadraditos más pequeños e iremos poniendo una montaña de la pasta de coco sobre cada uno de ellos.

### Paso 3



A medida que vayamos haciendo los coquitos, iremos colocándolos en una bandeja plana de horno. Encendemos el horno a 180°C con calor arriba y abajo SIN ventilador, y cuando esté caliente meteremos la bandeja y hornearemos los coquitos durante aproximadamente 15 minutos. En que hayan pasado los 15 minutos, retiraremos los coquitos del horno y...

### Paso 4



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestros coquitos caseros. Espero que los preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que hacéis mis recetas y me pondré muy, muy feliz. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Gambas flambeadas perfectas para Navidad

Gambas flambeadas. Deliciosas para seguir con la línea de recetas navideñas de cara a las próximas fiestas, que ya estamos a un mes de Nochebuena.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Sal
- Gambas
- Aceite de oliva
- Un poco de tomate frito
- Guindilla
- Coñac

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos poniendo aceite de oliva en el fondo de una sartén y las gambas peladas junto a un poco de sal cuando esté caliente.

### Paso 2



Cuando estén casi hechas, añadiremos la guindilla picadita, el coñac y predemos fuego. Recordad que no podéis flambear bajo ningún concepto debajo de un extractor, incluso si está apagado porque la grasa que se acumula con el tiempo podría provocar un incendio.

### Paso 3



En que se haya extinguido el fuego, añadimos unas cucharadas de salsa de tomate frito al gusto y después de mezclarlo bien, dejaremos que las gambas se cocinen durante 5 minutitos hasta que el caldo se reduzca bastante.

### Paso 4



Pasado ese tiempo, retiramos las gambas a una fuente y las llevamos a la mesa a comerlas antes de que se enfrién.

### Paso 5



Y ya está amog@s, hemos terminado nuestra receta del día. Unas gambas flambeadas sencillas y resultonas para que disfrutéis de lo lindo estas navidades o cuando os plazca vaya. Nada más por hoy, mañana toca dulce, por fin, aquí en Cocina Familiar.

# Tempura de langostinos

Tempura de langostinos. Este es un plato perfecto para poner como aperitivo en las comidas y cenas de las fiestas navideñas.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 150 g de harina de tempura
- Aceite para freír
- Sal
- 225 ml de agua muy fría
- Langostinos frescos

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos poniendo agua en un bol con unos cubitos de hielo para que esté lo más fría posible. Luego quitamos el hielo que haya podido quedar sin derretirse y añadimos la harina batiéndola bien hasta que ambos componentes estén mezclados.

### Paso 2



Luego pelamos los langostinos dejando el último trozo de piel y la cola. Así será más cómodo cogerlos luego con la mano y comerlos.

### Paso 3



A continuación, sazonamos ligeramente los langostinos y los empapamos bien en la tempura.

### Paso 4



Según vayamos empapándolos, los iremos poniendo en una sartén con el aceite bien caliente para que la tempura quede bien crujiente. A medida que se vayan haciendo, los sacaremos a un plato con un papel absorbente para quitar el exceso de grasa y después de unos segundos los pondremos en el plato de presentación. Nos sentamos rápidamente a...

### Paso 5



Y ya está amig@s. Hemos terminado nuestros langostinos en tempura. Espero que los preparéis muy pronto y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Nada más por hoy amig@s, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Turrón de chocolate con arroz inflado en 10 minutos

Turrón de chocolate con arroz inflado. Un dulce navideño muy comercializado que ahora podrás preparar fácilmente en casa. Ideal para los niños.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 50 g de arroz inflado
- 300 g de chocolate con leche en tableta
- 50 g de manteca de cerdo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos poniendo una cazuela al fuego con agua para derretir el chocolate al baño maría. Esto quiere decir que tenemos que poner el agua suficiente para que moje la parte de abajo de un bol metálico, pero no tanta como para que se sobre. El fuego debe ser suave porque en ningún caso debemos permitir que el agua llegue a hervir. Pues lo...

### Paso 2



Cuando comience a derretirse, empezaremos a dar vueltas con un batidor de varillas manual e iremos removiendo hasta que el chocolate y la manteca estén completamente fundidos e integrados.

### Paso 3



Ahora agregamos el arroz inflado y lo mezclamos bien pero con cuidado para no destrozarlo y que quede lo más entero posible.

### Paso 4



Acto seguido, volcaremos la mezcla en unos moldes para turrón y con la ayuda de una paleta o lengua, igualaremos la parte superior para que quede lo más plana posible. Si no encontráis moldes para turrón, podéis utilizar un brick de leche cortado por la mitad a lo largo.

### Paso 5



Solo tenemos que dejar que se enfrie bien y luego meterlo a la nevera para que se quede completamente sólido. Y ya está amig@s, hemos terminado este delicioso y casero turrón de chocolate crujiente. Me despido ya, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Cabrito asado para Navidad de raza malagueña

Cabrito asado para Navidad de raza malagueña. Un asado de carne para Navidad que dejará a tod@s boquiabiertos por la calidad y sabor de la carne.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 10 personas

- Patatas
- Sal
- Agua
- 1 cabrito de raza autóctona malagueña

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Primero de todo pelaremos, limpiaremos y cortaremos las patatas en rodajas. Luego en la bandeja en la que asaremos el cabrito, pondremos sal en el fondo, luego las patatas por encima y de nuevo un poco de sal.

### Paso 2



A continuación, limpiamos bien el cabrito con agua y le quitamos las partes de grasa y piel sobrantes. Luego lo colocamos en la bandeja cubriendo la mayor superficie posible pero procurando que no quede muy por fuera de la bandeja.

### Paso 3



Recuerdo que primero lo pondremos con la piel hacia abajo y no le vamos a poner la sal todavía porque la sal lo que hace es que la carne suelte jugos y no queremos que eso suceda, ya que el cabrito quedaría demasiado seco. También pondremos un poco de agua en el fondo de la bandeja.

### Paso 4



Encendemos el horno a 160 grados con calor arriba y abajo, y cuando esté caliente metemos la bandeja. Asaremos el cabrito durante 90 minutos para empezar. Pasado ese tiempo, sacaremos la bandeja, le daremos la vuelta al cabrito y le pondremos, ahora sí, la sal bien repartida por ambos lados, primero por el que estaba y al darle la vuelta por el...

### Paso 5



Subimos la temperatura a 180 grados y volvemos a meter la bandeja al horno, que tendremos ahí durante media hora a esa temperatura. En que haya transcurrido esa media hora, sacaremos la bandeja para colocar bien el cordero, procurando que todas las partes de la piel queden expuestas. Subimos la temperatura a 210 grados y volvemos a meter el...

# Solomillo de ternera con foie y compota de pera conferencia

Solomillo de ternera con foie y compota de pera conferencia. Una receta para una ocasión especial. Receta para Navidad y celebraciones importantes.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Sal
- 20 g de mantequilla
- 2 peras conferencia D.O.P. Rincón de Soto
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- Aceite de oliva
- Setas al gusto
- 4 filetes de foie
- 4 tajadas de solomillo de ternera

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos haciendo la compota, para lo que tenemos que pelar las peras, cortar su carne en trozos (dejando fuera el corazón con las pepitas) y poner los trozos en un cazo con la mantequilla, 2 cucharaditas de azúcar moreno y un chorrito de agua. Dejaremos cociendo hasta que la pera se deshaga un poco y entonces la trituraremos con la...

### Paso 2



A continuación, pondremos una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva y cocinaremos las setas previamente limpiadas con un paño húmedo.

### Paso 3



Ahora viene la parte más importante del plato: cocinar el solomillo de ternera. Para ello pondremos la plancha al fuego (o encenderemos la plancha en caso de que tengáis una) con un chorro de aceite de oliva.

### Paso 4



Cuando se haya cocinado un poco por la parte de abajo, le damos la vuelta y ponemos sal en la parte de arriba.

### Paso 5



Mientras se va haciendo el solomillo, cocinaremos los filetes de foie un poco en la misma plancha. La grasa que suelte el foie, impregnará el solomillo dándole mucho sabor.

## Paso 6



Luego podemos cambiar el foie a la sartén de las setas para que éstas también cojan sabor del foie.

## Paso 7



El punto del solomillo lo elegís vosotros. A mí me gusta con el centro rosado, es decir, en su punto. Si te gusta menos hecho, pues con sacarlo antes arreglado. En caso de que os guste muy hecho (cosa que no os recomiendo en absoluto, aunque hay gustos para todos), con dejarlo más tiempo será suficiente.

## Paso 8



Cuando tengamos todo listo, tenemos que comerlo rápidamente porque la carne de ternera se enfriá enseguida. Llevamos todo a la mesa para comerlo y disfrutar.

## Paso 9



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestro solomillo de ternera con foie y compota de pera. Espero que lo preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina...

# Capón asado para Navidad

Capón asado para Navidad. Receta tradicional en diversas regiones de España como Galicia, Palencia o Cataluña, donde se crían para comer en Navidad.

Haz clic en la foto para ver el vídeo

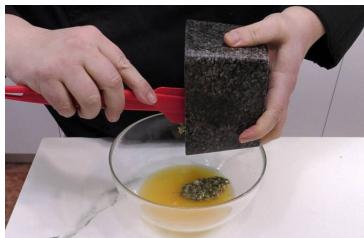


Ingredientes para 6 personas

- 1 cebolla y sal
- Tomillo y orégano
- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- 200 ml de vino blanco
- Romero
- El zumo de 2 naranjas
- 1 capón

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos machacando en un mortero los ajos, las especias, un poco de sal y un buen chorro de aceite de oliva. Luego exprimimos las naranjas y mezclamos el majado con el zumo.

### Paso 2



A continuación, untamos bien el capón por dentro y por fuera con la mezcla de zumo y majado, y lo colocamos en el interior de la rustidera sobre la parrilla con la parte de la pechuga hacia abajo y vertemos el resto del majado.

### Paso 3



Encendemos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo, y en que esté caliente metemos el capón durante 75 minutos.

### Paso 4



Pasado ese tiempo, retiramos la rustidura del horno, damos la vuelta al capón, atamos los muslos, ponemos la cebolla picadita y el vaso de vino blanco regando bien el capón.

### Paso 5



Ahora volvemos a meter al horno el capón, que estará asando otros 75 minutos por este lado.

## Paso 6



Cuando haya transcurrido ese tiempo, volvemos a sacar el capón del horno y lo colocamos sobre una bandeja más plana o la tapa de la rustidera, que también sirve como bandeja. Lo regamos bien con salsa y volvemos a meterlo al horno durante 15 minutos a 200 grados.

## Paso 7



Mientras rematamos el capón en el horno, cogeremos toda la salsa y la cebolla que ha quedado en la rustidera y lo ponemos todo en una sartén. Trituramos bien y reducimos la salsa a fuego medio.

## Paso 8



En caso de que veáis que está muy líquida, mezcláis una cucharada de harina de maíz con agua y la añadís a la salsa para espesarla.

## Paso 9



Y ya está amig@s, cuando el capón y la salsa estén listos, nos sentamos a la mesa a disfrutar de este plato tan navideño. Hasta aquí la receta de hoy, me despido ya deseándoos una gran cena de Nochebuena, una feliz Navidad y un próspero año nuevo. Nos vemos en la próxima receta que publicaré aquí, dónde si no, en Cocina Familiar.

# Croquetas rellenas con huevo cocido

Croquetas rellenas con huevo cocido. Seguramente si eres de mi edad sabes que estas croquetas son posiblemente nuestras favoritas de siempre.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 6 personas

- Huevos
- 100 g de harina
- Aceite para freír y sal
- 1 l de leche
- 100 g de mantequilla
- Pan rallado
- 100 g de queso parmesano
- Huevos de codorniz cocidos

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos haciendo la bechamel poniendo en una sartén o cazuela la mantequilla a derretir. Una vez esté derretida, añadiremos la harina y removeremos para que ligue con la mantequilla y se tueste un poco. También podéis ponerle un poquito de nuez moscada, pero esto es opcional.

### Paso 2



A continuación, añadiremos la leche (a ser posible caliente) y seguiremos removiendo para que no se hagan grumos. Si veis que quedan grumos aunque remováis, coged la batidora y batid hasta que la harina y la leche estén integradas.

### Paso 3



Luego añadiremos el queso parmesano y continuaremos mezclando hasta que la bechamel haya reducido y empiece a costar darle vueltas.

### Paso 4



En ese punto, volcaremos la bechamel en una fuente bien extendida y esperaremos a que se enfrié.

### Paso 5



Una vez esté fría, ya podremos hacer las croquetas. Primero tenemos que pelar los huevos de codorniz cocidos. Después cogeremos un poco de bechamel y envolveremos el huevo con ella.

## Paso 6



Acto seguido le daremos forma de bola y la pasaremos por pan rallado, huevo y de nuevo por pan rallado. Luego iremosriendo las croquetas en un cazo con el aceite bien caliente para que el empanado quede bien crujiente y dorado.

## Paso 7



Según se vayan haciendo, las iremos retirando a un plato con un papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

## Paso 8



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestras croquetas rellenas con huevo cocido. Una receta que espero que preparéis muy pronto en casa y que subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina...

# Croquetas de jamón y queso muy cremosas

Croquetas de jamón y queso muy cremosas. Una receta a la que he añadido queso para darle a las croquetas un extra de cremosidad y gran textura.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 6 personas

- Huevo
- 125 g de harina
- Aceite para freír y sal
- 1 litro de leche
- 125 g de mantequilla
- Pan rallado
- Nuez moscada al gusto (opcional)
- Jamón serrano al gusto
- Queso al gusto

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos cortando las lonchas de jamón en trocitos y pasándolos por la sartén con un poquito de aceite de oliva.

### Paso 2



Después pondremos otra sartén o cazuela al fuego con la mantequilla para que se vaya derritiendo. Cuando esté a medio derretir, añadiremos la nuez moscada. Después de mezclar un poco, pondremos la harina y la trabajaremos hasta que se haya integrado con la mantequilla.

### Paso 3



En ese punto añadiremos la leche y empezaremos a remover con un batidor de varillas a buen ritmo. Lo más importante en ese momento es que no se hagan grumos, así que si veis que corre peligro, coged la batidora y le dais hasta que todo esté bien mezclado.

### Paso 4



Luego volveremos a remover manualmente y añadiremos el queso rallado.

### Paso 5



Una vez esté integrado, añadiremos el jamón, lo mezclaremos y seguiremos así hasta que la bechamel esté en un punto de espesor que nos guste. En ese momento, volcaremos la bechamel en una fuente procurando que quede lo más extendida posible y la taparemos con papel film transparente bien pegado a la bechamel para evitar que salga una costra...

## Paso 6



Cuando esté fría la bechamel, ya nos podremos poner a hacer las croquetas. Nos untaremos las manos con harina o un poco de aceite para que no se nos pegue la bechamel a las manos e iremos dando forma a trozos de ésta en forma de óvalo (o la forma que os apetezca) y los pasamos por pan rallado, huevo y de nuevo pan rallado.

## Paso 7



A continuación, pondremos a calentar aceite en una sartén y cuando esté caliente, iremosriendo las croquetas hasta que el empanado esté bien dorado y crujiente.

## Paso 8



Según se vayan haciendo, iremos sacando las croquetas a un plato con un papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Cuando estén todas hechas las llevaremos a la mesa para comerlas rápidamente antes de que se enfrien.

## Paso 9



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestras croquetas de jamón y queso muy cremosas. Espero que las preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me haréis inmensamente feliz. Me despido ya, os espero mañana en la receta que publicaré...

# Paletilla de cordero asado con patatas

Aprende a preparar paletilla de cordero asado. Un asado de cordero para Navidad con patatas de guarnición. El cordero al horno es un clásico de las fiestas.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 6 personas

- Patatas
- Sal
- Agua
- Aceite de oliva
- 3 paletillas de cordero de pasto
- Manteca de cerdo

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Lo primero que haremos para hacer estas paletillas de cordero asadas con patatas será pelar, limpiar y cortar las patatas por la mitad. Luego, en una bandeja para horno en la que nos quepa todo, pondremos sal y un chorro de aceite de oliva esparcidos por todo el fondo. Después cubriremos todo con las patatas y las sazonaremos por encima.

### Paso 2



Ahora quitaremos la piel y la grasa sobrantes de las paletillas, y las colocaremos en la bandeja con la piel hacia abajo.

### Paso 3



Acto seguido, verteremos un poco de agua procurando que quede en el fondo de la bandeja y encenderemos el horno a 150ºC con calor arriba y abajo, y cuando esté caliente meteremos la bandeja y asaremos las paletillas de cordero con patatas durante 80 minutos para empezar.

### Paso 4



Transcurridos esos primeros 80 minutos, subiremos la temperatura a 180ºC y seguiremos asando las paletillas de cordero durante 30 minutos más. Pasado ese tiempo, retiraremos la bandeja del horno y sazonaremos las paletillas antes de darles la vuelta. También pondremos sal cuando les hayamos dado la vuelta. Si veis que la carne ha soltado mucho...

### Paso 5



En ese punto, volveremos a meter la bandeja al horno a 180ºC (mantenemos temperatura) y asamos durante otros 30 minutos. Pasada esa media hora, retiraremos la bandeja del horno y untaremos la piel con manteca de cerdo. Este es el truco que os anunciaba en la presentación para que la piel quede muy, muy crujiente.

## Paso 6



Volveremos a meter las paletillas de cordero al horno pero esta vez a 200°C y el tiempo suficiente para que la piel quede bien dorada y crujiente.

## Paso 7



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestras paletillas de cordero asadas con patatas. Una receta que espero que preparéis en las próximas fiestas navideñas y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y...

# Turrón de nata y nueces casero y delicioso

Aprende a preparar turrón de nata y nueces casero. Una receta de turrón casero perfecta para hacer en Navidad y sorprender a tus invitados. Receta muy fácil.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 120 g de nata para montar (crema para batir)
- 200 g de almendra molida de la clase "marcona"
- 200 g de azúcar glas
- 120 g de nueces

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos a preparar este turrón de nata y nueces moliendo las almendras en el accesorio para picar que viene con la batidora y picando las nueces en trocitos con el cuchillo.

### Paso 2



A continuación, ponemos una cazuela al fuego y añadimos al interior el azúcar glas (azúcar impalpable) y la nata líquida (crema de leche). A medida que vayan cocinándose, removeremos para que el azúcar se diluya perfectamente en la nata, hasta que nos quede una crema uniforme.

### Paso 3



En este punto, agregaremos los frutos secos. Removemos para que queden bien mezclados y sacamos el preparado a nuestros moldes para turrón. Si no los encontráis en ninguna tienda, podéis cortar un brick de leche por la mitad y poner ahí el preparado de turrón.

### Paso 4



Esperamos a que se enfrie antes de meterlo a la nevera, donde estará durante un par de días endureciéndose. Pasados los dos días, lo desmoldamos y ya podremos disfrutar de este rico turrón de nata y nueces.

### Paso 5



Y ya está amig@s, hemos terminado nuestro turrón de nata y nueces casero. Espero que lo preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

# Gambas a la plancha. La receta de mi familia.

Gambas a la plancha. Esta es la receta que hacemos en mi familia en Navidad. Es sencilla pero muy sabrosa, ideal para abrir una comida de celebración.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- Sal
- Zumo de limón
- Ajos
- Gambas
- Aceite de oliva

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzaremos picando unos dientes de ajo en trocitos muy pequeños y luego pondremos dichos trocitos en una sartén (en mi caso un wok) con un poco de aceite de oliva cubriendo el fondo.

### Paso 2



Cuando el ajo comience a dorarse, pondremos las gambas y sazonaremos ligeramente por encima. Removeremos un poco las gambas y pondremos un poco más de sal, volviendo a remover después.

### Paso 3



En que las gambas estén a medio hacer, añadiremos el zumo de limón y mezclaremos bien con el resto de ingredientes.

### Paso 4



Una vez las gambas se hayan tornado completamente naranjas (el interior, la piel ya lo es antes de cocinarlas), podemos decir que ya están terminadas.

### Paso 5



Las sacaremos a una fuente y las serviremos con el caldito que ha quedado en la sartén.

# Calamares fritos muy crujientes

Calamares fritos muy crujientes. Estos calamares fritos llevan el rebozado casero y están deliciosos. Ideales para comidas de celebración.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 250 g de harina (aproximadamente)
- Aceite para freír y sal
- Limón (opcional)
- 400 ml de agua
- Colorante alimenticio
- 15 g de levadura en polvo (polvos de hornear)
- 3 calamares

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos poniendo el agua en un bol amplio que nos permita remover sin peligro de ponerlo todo hecho un cristo. A continuación, vamos poniendo cucharadas soperas de harina a medida que vayamos integrando las anteriores. Los 250 g reflejados en los ingredientes, son orientativos, ya que necesitamos una textura cremosa y esto podría suponer...

### Paso 2



Con la harina integrada, añadimos la levadura y una vez la tengamos integrada, el colorante alimenticio, que también mezclaremos.

### Paso 3



Con el rebozado hecho, tenemos que limpiar y cortar los calamares en anillas o en tiras. Ponemos una sartén con abundante aceite al fuego y en que esté caliente, vamos empapando bien los calamares en el rebozado y colocándolos directamente en la sartén para freírlos.

### Paso 4



El fuego no debe estar a una temperatura excesivamente alta, pero tampoco baja. Queremos que el rebozado quede crujiente, pero que no se queme, por lo que la intensidad del fuego debe ser moderada.

### Paso 5



A medida que se vayan terminando de hacer los calamares, los sacaremos a un plato con un papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

# Filetes de ternera en salsa con setas

Filetes de ternera en salsa con setas. Una receta con ternera muy fácil que sirve para cualquier ocasión. La salsa y las setas son los acompañantes ideales.

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Ingredientes para 4 personas

- 1 cebolla mediana y 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva y sal
- 500 g de setas
- 4 cucharadas de tomate frito
- Vino blanco
- Pimienta negra recién molida
- 8 filetes de ternera finos
- Caldo de carne ([VER RECETA](#))

## Preparación paso a paso

### Paso 1



Comenzamos sazonando los filetes y pasándolos por harina. Ponemos una sartén al fuego con abundante aceite y vamosriendo los filetes a fuego medio a medida que los vayamos pasando por harina. En mi caso son filetes muy finos, así que no estarán mucho tiempo en la sartén.

### Paso 2



Según se vayan haciendo, los retiramos a un plato y los reservamos.

### Paso 3



Ahora tenemos que hacer la salsa. Picamos los ajos y la cebolla y los ponemos a sofreír en una cazuela plana con aceite de oliva cubriendo al fondo, hasta que comiencen a dorarse un poco. En ese momento, podéis ponerle una guindilla cayena en trocitos si queréis darle un toque picante.

### Paso 4



A continuación, añadimos el tomate frito y lo cocinamos un poco. Después de eso, vertemos el vino blanco, removemos y esperamos un par de minutos a que se evapore el alcohol.

### Paso 5



En este momento, tenemos que poner los filetes en la salsa empapándolos bien de ella. Cubrimos los filetes con caldo de carne y esperamos a que hierva.

## Paso 6



Acto seguido, añadimos las setas cortadas en trozos a nuestro gusto y ponemos un poco de sal. Tapamos la cazuela y cocinamos 35-40 minutos a fuego medio-bajo.

## Paso 7



Pasado ese tiempo, retiramos la cazuela del fuego y dejamos los filetes reposando durante unos minutos con la tapa puesta. Después de eso, ya podemos sentarnos a la mesa y comer.

## Paso 8



Y ya está amig@s. Hemos terminado nuestros filetes de ternera en salsa con setas. Espero que los preparéis muy pronto y subáis la foto final a Instagram, mencionando mi cuenta @cocinafamiliarjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy. Mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.