

Días felices

Fáciles y relajados cuando invitas a comer a casa a tus amigos o familia, disfrutando de lo mejor que ofrece la temporada. El Estrés no esta en el menú!! Mantener todo sencillo y autentico. Inspirar hondo y pensar. "La vida es buena!

fruta de la pasión y naranja granizada

140g azúcar granulado
375ml agua hirviendo
8 frutas de la pasión
250ml zumo de naranja

Poner el azúcar en un bol de tamaño medio y añadir el agua hirviendo. Remover hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Cubrir y poner en la nevera para que se enfríe durante una hora. Cortar las frutas de la pasión y sacar con una cuchara la pulpa y pasar por una liquidadora para separar las semillas de la pulpa, unos 30 segundos. Transferir a un colador para extraer el máximo de líquido posible. Reservar una cuchara grande de las semillas. Añadir suficiente agua al zumo de fruta de la pasión para conseguir 250ml de líquido.

En un recipiente grande mezclar el sirope frío, la fruta de la pasión, las semillas y el zumo de naranja. Remover. Poner el recipiente en el congelador hasta que este parcialmente congelado que quiere decir que encima estará congelado y los lados empezando a cuajar. Usando un tenedor romper los trozos congelados del granizado en mendrugos y pasarles al centro del recipiente. Devolver al congelador y dejar el granizado unos 8 horas o toda la noche hasta que este cuajado. Para servir, raspar el granizado en cristales burdos usando un tenedor y poner en vasos de cristal que estén bien fríos

Para: 6 -8 personas

Consejo:

- . Unas variaciones deliciosas para probar son naranja y limón, mango y fruta de la pasión, piña o sandía.
- . Para hacer el granizado necesitaras un recipiente de plástico, cerámica o de acero inoxidable y que tenga una capacidad para un mínimo de 1.750 litros. El recipiente tiene que ser grande porque la mezcla doblara en tamaño una vez congelada. También se congelara más rápido en un recipiente grande.

Anotar: Si preparas granizado con frutas que tengan un alto contenido de azúcar como son las uvas o las bayas reducir la cantidad de azúcar que usas para el sirope. Demasiado azúcar impedirá que el granizado se congele o que forme cristales de hielo.



baba ganoush servido con pan de chapata asado

2 berenjenas grandes
1 diente de ajo, machacado
+- 125ml aceite de oliva
1 cucharada de zumo
de limón natural exprimido.

puñado de perejil picado un poco

2 pizzas generosas de
NoMU Moroccan Rub

Moler generosamente **NoMU Just Salt**,
según gusto.

Consejo: Mantener tapada cubierta de
aceite en un tarro esterilizado y en la
nevera durante una semana Sacar de
la nevera con tiempo antes de servir a
temperatura ambiente. Para un punto
mas picante añadir un pimiento verde
o rojo bien picado.

Para los mejores resultados asar las berenjenas en una barbacoa
hasta que la piel este chamuscada, ennegrecida y la carne de la
berenjena esta blanda por dentro. También se puede asar en el
horno a 220°C durante 45 mins hasta que la piel se abra. Pelar las
berenjenas tirando la piel. Poner la carne de la berenjena en un
colador sobre un bol para que los jugos excesivos se drenen. Poner
las berenjenas en un bol, añadir el ajo y el zumo de limón. Usando
un tenedor haz puré combinando bien los ingredientes hasta
conseguir una textura suave. Añadir el perejil, el Rub Moroccan y
la sal, la pimienta y mezclar bien.

Servir con pan de chapata tostado a la brasa y el aceite de romero
(ver explicacion abajo)

Para de 300-400 ml dependiendo del tamaño de las berenjenas

2 Pan de chapata asado con aceite condimentado & tomates de viña

Un para de railletes de tomates de viña

Aceite condimentado

3 dientes de ajo enteros con la piel.

¼ taza de aceite de oliva
unas hojas de romero.

NoMU Just Salt

NoMU Just Pepper

Consejo: Este plato es un entrante
delicioso, relajado y interactivo. Puedes
añadir otros ingredients como jamón,
queso del estilo parmigiano, manchego
o cheddar.

Para hacer el aceite condimentado, machacar los ajos usando la
parte superior de la mano o un instrumento duro. Hacerlo así hace
que el diente se rompa y salga todo el sabor. Poner los dientes de
ajo en aceite y añadir la sal, el romero y la pimienta. Calentar el
aceite durante 15 segundos en el microondas. Infusionara así el
ajo y el romero en el aceite. Servir usando un pincel de cocina.

Tostar o asar rebanadas de pan de chapata o chapattis y pintar
con el aceite mientras el pan esta aun caliente. Servir con
tomates de viña maduros y jugosos el Baba Ganoush y bebidas.

Para: 6 como entrante o como snack de pica pica.



taleggio frito y nomu stir bocaditos

3 cucharadas de **NoMU Stir Tomato
& Pesto de Hierbas**

2 cucharadas de aceite de oliva

5 cucharas de agua caliente

8 rebanadas de tu pan favorito.

200g taleggio, cortado

en laminas gruesas

40g mantequilla para untar

Consejo:

- Ideal para niños pero también
deliciosos para las personas
grandes! Quitar corteza
es opcional!
- ambién delicioso con jamón
o salami
- Para un punto mas picante
utilizar el **NoMU Tomato &
Chille Stir**.

Preparar el NoMU Stir añadiendo 5 cucharadas de agua caliente para
rehidratar, seguido por el aceite de oliva. Remover bien. La mezcla debe
de tener la consistencia de una pasta suelta.

Untar 4 rebanadas de pan con la preparación NoMU Stir. Poner encima
las láminas de queso y juntar con el pan restante para formar bocadil-
los. Untar la parte de fuera del pan con la mantequilla

Calentar una sartén anti-adherente sobre un calor medio y freír cada
lado hasta que estén dorados por fuera y el queso se haya derretido.
Cortar los bocadillos tostados en 3-4 trozos y servir inmediatamente.

Para: 12 - 16 bocaditos dependiendo del tamaño de las rebanadas
de pan.



mini tartas tailandesas de pollo

3 cucharaditas de azúcar de palma o moreno
1 cucharada de salsa de pescado (en delis especializadas)
350g de pechugas de pollo sin piel y hueso

¼ taza de cacahuetes, ligeramente tostados (opcional)

½ taza de pan fresco rallado

1 cucharada de pasta de Curry rojo Tailandes (opcional)

1 cuchara zumo de Lima

1 cuchara jengibre rallado

1 cucharadita de **NoMU Oriental Rub**

3 hojas frescas de lima o de limón.

2 cucharas de salsa de chille dulce

2 cucharas de cilantro picado.

Aceite de cacahuete o de

pipas para freír

Mayonesa

2.5ml mostaza Dijón

1 yema de huevo

¼ taza de aceite de oliva

½ taza aceite de pipas

1.5 cucharaditas de zumo limón

NoMU Just Salt

En un recipiente pequeño disolver el azúcar en la salsa de pescado. Poner la salsa de pescado en una picadora, añadir todos los ingredientes restantes excepto el aceite y pulsar hasta que se combinan bien todos los ingredientes pero manteniendo aun la textura del pollo. Remover la mezcla y con las manos mojadas formar bolas pequeñas de tamaño mordisco, aplastándolas un poquito. Calentar el aceite en una sartén pesada y cuando alcance la temperatura freír las tartas en varias tandas hasta que estén doradas y firmes. Quitar las tartas y escurrirlas sobre papel de cocina. Servir a temperatura ambiente con mayonesa de limón.

Para la mayonesa, poner la mostaza y la yema en un bol. Usando un mini-primero, batir la yema de huevo un par de minutos. Combinar los dos aceites en una jarra e ir añadiendo al huevo poquito a poco hasta conseguir la consistencia deseada. Si se añade el aceite demasiado deprisa, la mayonesa se cortara. Añadir el zumo de limón y continúe batiendo. Una vez que se haya incorporado todo el aceite se puede añadir condimentos a gusto, ralladura de limón, chilles o ajos picados.

Para: 24uds

Nota: Al mojar las manos para formar las bolas evita que la mezcla se pegue.



ensalada de pasta gemelli con ricotta y rúcula

500g pasta gemelli (tubitos)

150g puntas de espárragos blanqueados

1 tacita de perejil

1 paquete de rúcula (+- 120g)

200g queso Ricota desmigado

Zumo y ralladura de 1 limón grande y jugoso.

NoMU Just Salt

NoMU Just Pepper

Vinagreta clásica (ver cóctel de gambas)

50g piñones tostados ligeramente.

Consejo: Esta ensalada es ideal como plato vegetariano, pero con toda la libertad puedes añadir salmón ahumado o beicon crujiente o incluso pechuga de pollo ahumada y cortada en tiras.

Preparar las pasta según instrucciones. Drenar y dejar enfriar. Para hacer la ensalada, poner la pasta enfriada y hojas de rúcula en un bol de ensalada grande y arrojar y combinar las puntas de espárragos, el perejil, y el queso ricota. Añadir generosamente la cáscara de limón rallado y el zumo exprimido mezclando todo con suavidad. Sazonar con sal y pimienta y rociar encima un poco de vinagreta clásica. Espolvorear con los piñones tostados y servir.

Para: 4 – 6 personas



renacer del cóctel de gambas

A todo el mundo le encanta la salsa rosa pero no lo quiere admitir! Estos sabores tan clásicos combinan tan bién juntos que pensamos que ya va siendo ahora de recuperarlos!

250g gambas peladas y cocidas
4 cogollos de lechuga separados
2 aguacates cortados por la mitad y quitados los huesos.

NoMU Just Salt

NoMU Just Pepper

La salsa rosa clásica

100ml mayonesa (Ver la receta de tartas de pollo tailandesas)
1 cuchara de salsa de tomate
1 cuchara de zumo de limón
Un par de salpicaduras de Tabasco a gusto.

Vinagreta clásica.

30ml vinagre balsámico blanco
60ml aceite de oliva
Zumo de 1 limón
5mg azúcar fino

Nomo Just Salt y NoMU Just Pepper, a gusto.

Separar los cogollos en hojas y lavar. Poner la mitad de cada aguacate en un plato con las hojas de lechuga y un puñado de gambas. Para preparar la salsa, mezclar todos los ingredientes juntos hasta que tengan un color rosa pálido y un punto picantito. Con una cuchara poner un pegote generoso de la salsa dentro de cada mitad de aguacate y que sirve de recipiente para untar gambas. Combinar los ingredientes de la vinagreta y rociar sobre las hojas de lechuga antes de servir. Sazonar un poquito con sal y pimienta.

Para: 4 personas

Consejo: Para una mayonesa más picante puedes añadir un par de gotas de salsa de Tabasco.

Anotar: El plato funciona muy bien como entrante en verano, es ligero, fresco y delicioso.



goujons (tiras) de pescado blanco crujientes con parmesano y patatas fritas

1 taza de pan rallado natural
½ taza de parmesano rallado fino.
2 cucharas de cáscara de limón
5ml **NoMU Hooked Grinder**
80g mantequilla derretida
4 x 150g filetes de merluza, cortados en goujons (tamaño dedo)
Harina para espolvorear.
2 huevos, ligeramente batidos con una pizca de sal.
4 patatas, peladas y cortadas finas
500ml aceite para freír

Para servir:

Gajos de limón
Mayonesa casera de limón – ver recetario # 26

Precalentar el horno a 200°C. En un bol, añadir el pan rallado, el parmesano, la cáscara de limón, la mantequilla derretida y el NoMU Hooked. Mezclar con cuidado para combinar. Espolvorear el pescado con la harina y remojar en el huevo batido y el pan rallado con parmesano. Poner los trozos de pescado rebañados sobre una bandeja engrasada y hornear de 10 - 15 minutos hasta tomar un color doradito. Para hacer las patatas, calentar el aceite en una sartén sobre un calor medio. Una vez que el aceite haya alcanzado la temperatura añadir las patatas en rodajas finas y freír hasta que estén crujientes. Escurrir sobre papel de cocina y sazonar con sal si precisa. Servir en cucuruchos de papel mientras estén calientes y crujientes con gajos de limón y la mayonesa casera.

Para: 4 personas

Anotar: Para controlar la temperatura del aceite antes de freír, añade un trozo de pan y si flota y el aceite chirría esta listo para freír.



ensalada de salmon noruego del bizerca

¡Este es uno de uno de los mejores regalos de navidad que pudiera desear! Cada vez que voy al restaurante Bizerca pido este entrante de salmón finamente cortado, inusualmente pero perfectamente maridado con queso de cabra, y dressing de de soja y chalotas.

500g de salmon noruego
80g de queso de cabra
50g de jengibre (en conserva), cortado en juliana
20g de piñones (italianos)
100g de rúcula orgánica
Un poco de pan de miga para servir

Dressing:

3 cucharadas de chalotas, finamente picadas
100ml de aceite de oliva extra virgen
30ml de salsa de soja

Tuesta los piñones en una sartén o al horno, hasta que estén bien dorados.

Con un cuchillo muy afilado, corta lonjas finas de salmón. Pon la rúcula en el centro de los platos, y el salmón encima. Corta el queso en trozos desiguales y cubre el salmón, para finalizar con el jengibre.

Combina los ingredientes del dressing, y adereza el salmón. Corona con los piñones y sirve con el pan.

Para: 4

Consejo: El secreto de esta receta es la frescura y la calidad del salmón.



Linguini con vieiras en mantequilla de limón

½ paquete de linguini
80g de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de **NoMU Seafood o molinillo Hooked**
2 cucharadas de zest de limón
1 chile rojo, sin semillas y picado
10 vieiras, sin la parte naranja
NoMU Sal
NoMU Pimienta negra
¼ de perejil

Cuece la pasta en abundante agua hirviendo, salada. Escurre y reserva. Mezcla la mantequilla con el aceite en una sartén.

Añade el Seafood, el zest de limón, el chile, y cocina durante un minuto, hasta que las fragancias se potencien. Vierte en un bol y reserva. En la misma sartén, sazona las vieiras y cocinalas por ambos lados 30 segundos hasta que se doren y caramelicen.

Añade de nuevo la mezcla de mantequilla, la pasta y el perejil; mezcla bien y sirve.

Para: 2 personas

Consejo: esta receta es ideal con colas de bogavante.



ensalada de lentejas y queso de cabra

- 1 taza de lentejas
- 3 tazas de caldo de verduras
- 80g de queso de cabra, cortado en 4 piezas gruesas
- 1 cucharadita de NoMU Italian o Provenzal
- 120g de panceta cortada en tiras pequeñas
- 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- Jugo de 1 limón
- NoMU Sal Y NoMU Pimienta negra para sazonar
- 2 higos, en cuartos
- Perejil picado muy fino
- Un puñado de berros
- 2 cucharadas de vinagre balsámico blanco

Deja en remojo las lentejas una noche, escúrrelas y cocínalas en el caldo hasta que estén tiernas. En una sartén dora las tiras de panceta y luego añade los higos y dóralos también. Añade el vinagre, e incorpora las lentejas, mezcla bien para que todos los sabores se infundan y calienten las lentejas. Añade el limón, el perejil, salpimienta y retira del fuego. Pon el queso en una bandeja de horno, riégalo con un poco de aceite de oliva y espolvorea con el NoMU Italian. Gratínalo 5 minutos, hasta que comience a derretirse. Para preparar la ensalada pon los berros en una ensaladera, encima las lentejas con los higos y la panceta y finalmente el queso de cabra gratinado caliente arriba. Adereza con el resto del dressing de la sartén y sirve inmediatamente.

Para: 2

Consejo: Si no encuentras panceta, utiliza bacon.



melocotones especiados con queso manchego y jamón serrano

Para el caldo:

- 1 litro de agua
- 4 clavos
- 4 granos de pimienta
- 1 anís estrellado
- 1 chile rojo, por la mitad (opcional)
- 3 cucharadas de azúcar

Para: 4-6 porciones, como aperitivo

Consejo: Dale un poco de malicia a tu caldo añadiendo los chiles.

- 6 melocotones medianos
- 18 láminas de jamón serrano
- 1 trozo de queso manchego
- Pan rústico

Mezcla todos los ingredientes del caldo en una olla grande y cocina a fuego medio. Llévalo a ebullición, baja el fuego y cocina a fuego lento hasta que se reduzca. Marca la parte superior de los melocotones con un cuchillo afilado y blanquéalos en agua hirviendo unos segundos para la piel se ablande. Sácalos del agua y quítalos la piel. Pon la fruta en el sirope especiado y cocínalos durante 10 minutos a fuego medio, hasta que puedas atravesarlos fácilmente con un palillo. Retíralos y deja que se enfríen. Sirvelos en un plato bonito con el jamón. El queso y el pan tostado.



merengue de fruta de la pasión rotos

- 8 buenos merengues.
- 250ml de yogurt griego cremoso
- 250ml de nata montada
- La pulpa de 6 frutas de la pasión o maracuyá si quieres
- 3 dosis de NoMU pasta de vainilla

Pon los merengues en una bolsa ziplock, y con una madera rómpelos. En un bol bate la nata, hasta que se formen grumos cremosos. Incorpora los merengues rotos, el yogurt, la pulpa y la vainilla. Sirvelo en copas de postre y corónalos con un poco más de pulpa.

Para: 4

Consejo: Para una versión light, dobla la cantidad de yogurt y reduce a la mitad la de nata. La otra opción que puedes hacer es sustituir la crema por mascarpone, o crema ácida, y mezcla con el yogurt.

Puedes sustituir la fruta de la pasión por berries de verano o mango fresco.



cheesecake de chocolate

Base del cheesecake_

1 paquete de galletas Romany Creams (galletas de chocolate), troceadas- busca en el recetario n°44 en inglés
80g de mantequilla, derretida

Relleno:

170g de NoMU Chocolate Chunks, picado trozos finos
600g de queso philadelphia
¾ de azúcar flor
1 cucharadita de de harina de maíz
½ cucharadita de extracto de vainilla NoMU
3 huevos más 3 yemas
2/3 de crema ácida
1 cucharadita de NoMU Cocoa, disuelta en una cucharada de agua caliente

Precalienta el horno a 160°C.

Para hacer la base, procesa las galletas hasta conseguir un polvo fino, añade la mantequilla, y mézclalo bien. Procésalo de nuevo hasta que la mantequilla hasta que las galletas sean bien cubiertas por la mantequilla. Pon la mezcla en una budinera, y presiona bien, para que se forme una capa consistente y rígida. Reserva en la nevera mientras preparas el relleno. Derrite el chocolate en el microondas y reserva para que se enfríe. Bate el queso crema hasta suavizarlo. Añade la harina, el azúcar, y mezcla bien. Incorpora los huevos enteros y mezcla bien, seguidamente las yemas y luego la crema ácida. Por último, añade el cacao disuelto y el chocolate líquido, y mezcla bien hasta conseguir una textura suave.

Saca el molde de la nevera y ponlo en una bandeja profunda de horno. Vierte el relleno en el molde y llena la bandeja con agua hasta la mitad, cocinaremos a baño María entre 45 minutos y 1 hora. En ese punto la parte exterior del pastel debería estar firme y el interior esponjoso. Retira el pastel del horno y sácala del molde hasta que se enfríe totalmente.

Para: 8-10 porciones

Consejo: Puede aguantar 1 semana en la nevera.



flanes de huevo y caramelo

90g azúcar
30ml agua

Para: 4-6 porciones, como aperitivo

Consejo: Dale un poco de malicia a tu caldo añadiendo los chiles.

Para los flanes

90g azúcar
4 huevos
4 yemas
250ml leche entera
250ml nata
1 cuchara de **NoMU Vainilla Extracto**

Precalentar el horno hasta 150°C.

Disolver el azúcar en al agua sobre un calor medio removiendo continuamente hasta que el sirope este claro de color. Subir el fuego y llevar a la ebullición. Dejar hervir sin remover hasta que el sirope cambie de color a muy dorado. Verter el caramelo en moldes engrasados y repartir bien por el fondo de los moldes. Para preparar los flanes calentar la leche, nata y vainilla en un cazo hasta que la leche este escaldada. Batir los huevos y las yemas con el azúcar en un recipiente grande hasta que este disuelto todo el azúcar. Continúe batiendo y de forma gradual verter la mezcla de leche y nata caliente. Después y con cuidado verter la mezcla dentro de los moldes. Con cuidado poner los moldes al Baño María en el horno precalentado. Vigilar la temperatura del horno para que el agua del Baño María nunca hierva, Si esto ocurre los flanes quedaran demasiado hechos. Hornear hasta que al meter un cuchillo en el centro de los flanes salga limpio. Dejar enfriar y solo quitar los flanes de los moldes cuando les vayas a servir. Para servir pasar un cuchillo por el borde de los flanes y con un plato encima darles la vuelta. Apartar el molde y servir dependiendo del tamaño de los moldes. Los que yo usé salieron 4.

