



Russell Hobbs



Recetas de Navidad



Russell Hobbs palpita en el corazón de tu hogar. Pero un hogar no es solo un lugar. Es también una sensación. Ese momento en el que uno se siente a gusto, relajado y en casa (aunque no lo esté) es sumamente reconfortante. Nuestros productos y los momentos que generan permiten a las personas crear y compartir esa sensación de calidez hogareña allá donde estén. Esa sensación de calidez hogareña que invade el corazón y las puntas de los dedos del trabajador de autopistas cuando regresa a casa y se toma una bebida caliente. Esa galleta casera de la fiambra que transporta al niño pequeño desde el comedor de la escuela hasta la cocina de su casa. Russell Hobbs ayuda a crear momentos que permiten a las personas sentirse como en casa.

Contenido

■ Recetas Saladas

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 3 | Receta 1: Conos marineros con langostinos y perlas de pimentón | 10 | Receta 8: Ensalada de canónigos con pera hojaldrada, gorgonzola y anacardos |
| 4 | Receta 2: Crujiente de brandada de bacalao con tapenade de aceitunas negras | 11 | Receta 9: Arroz meloso con bellotas y queso de cabra |
| 5 | Receta 3: Crema de rape | 12 | Receta 10: Semifrío de salmón relleno de mango |
| 6 | Receta 4: Aguacate Crujiente de Navidad | | |
| 7 | Receta 5: Ensalada de arroz negro y salmón | | |
| 8 | Receta 6: Pan de hogaza 100% trigo sarraceno sin gluten | | |
| 9 | Receta 7: Solomillo relleno de jamón Ibérico en salsa de vino tinto y arándanos acompañado de patatas paja | | |

■ Recetas Dulces

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 14 | Receta 11: Tarta de tres chocolates | 24 | Receta 19: Pastel cremoso de chocolate (Terrina de chocolate) |
| 16 | Receta 12: Bizcocho de almendra | 25 | Receta 20: Pudín de calabaza y almendras, decorado con granola |
| 17 | Receta 13: Canelle de queso y miel | | |
| 18 | Receta 14: Casita de Jengibre | | |
| 19 | Receta 15: Stollen | | |
| 20 | Receta 16: Corona de turrón y chocolate | | |
| 21 | Receta 18: Bundt Cake de Navidad | | |
| 22 | Receta 17: Tartitas saludables de Ferrero Rocher | | |



Ingredientes:

- 2 huevos
- Aceite de oliva
- 16 obleas para empanadillas
- 400 gr de macedonia de verduras cocida
- 2 latas pequeñas de atún
- 50 gr de aceitunas sin hueso
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 pizca de sal
- 4 cucharadas de mayonesa
- 16 langostinos cocidos
- 1 tarro de perlas de pimentón

Receta 1: Conos marineros con langostinos y perlas de pimentón

Autor de la receta: María Moll Pons

Elaboración:

1. Pre calentamos el horno a 200°C.
2. Cocemos los huevos en abundante agua durante 10 minutos, pasamos por agua fría, los pelamos y picamos muy fino.
3. Untamos con aceite unos conos metálicos y enrollamos sobre cada uno una oblea, sellando el borde con un poco de agua y apretando para que cierre bien.
4. Horneamos los conos 10 minutos, los sacamos, dejamos enfriar un poco y desmoldamos.
5. Colocamos en un bol grande la macedonia de verduras y la aplastamos con un tenedor.
6. Añadimos el atún escurrido, los huevos que habíamos picado, las aceitunas picadas también en trozos pequeños, el pimentón, la sal y la mayonesa, mezclando bien todo el conjunto y lo guardamos tapado en la nevera hasta el momento del montaje.
7. Para el montaje final, rellenamos los cucuruchos con la mezcla reservada, pelamos los langostinos y los ensartamos en brochetas, colocamos una sobre cada cono y repartimos una cucharadita de perlas de pimentón por encima de cada ración.



Ingredientes:

- 500 gr de bacalao desalado
- Una patata mediana
- 70 ml de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de crema de leche (leche evaporada)
- 1 paquete de obleas para empanadillas (16 uds)
- 3 dientes de ajo
- 100 gr de aceitunas negras de Aragón
- Cebollino fresco o perejil para decorar (opcional)

Receta 2: Crujiente de brandada de bacalao con tapenade de aceitunas negras

Autor de la receta: Iris Valenciano Mozo

Elaboración:

1. Horneamos las obleas, con ayuda de una bandeja con rejillas las colocaremos en forma de U hacia abajo. Con el horno precalentado previamente, las dejaremos 10 minutos a 180°C.
2. A continuación, en una olla ponemos agua a calentar, la suficiente para que cubra el bacalao, cuando rompa a hervir lo introducimos y apagaremos el fuego. Dejaremos el bacalao unos 6-7 minutos aproximadamente o hasta que esté bien cocinado. Una vez esté listo, escurrimos y reservamos.
3. Lavamos, pelamos y troceamos una patata, que pondremos a cocer en la misma agua de la cocción del bacalao.
4. Mientras tanto prepararemos un aceite infusionado con ajo, pelamos tres dientes de ajo y los añadiremos a una sartén con aceite de oliva virgen extra hasta que
5. estén dorados, después los retiraremos y dejaremos atemperar el aceite.
6. Desmigamos el bacalao, retiramos la piel y comprobamos que no haya ninguna espina, después añadimos la patata que macharemos con ayuda de un tenedor. Mezclamos el bacalao y la patata bien. Iremos integrando el aceite de oliva que habíamos infusionado y la crema de leche con ayuda de unas varillas hasta que quede bien emulsionado y logremos la textura que buscamos.
7. Preparamos el tapenade de aceitunas negras. Para ello, quitaremos el hueso de las aceitunas y las trituraremos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
8. Por último, solo nos queda emplatar. Cogemos la oblea en U que rellenaremos de brandada y sobre ella colocaremos un poco de tapenade. Para decorar puedes utilizar cebollino fresco picado o perejil.

Ingredientes:

- 2 colas de rape de 750 gr aprox
- 1/4 de almejas
- 1 gambón por comensal
- 2 cucharaditas pequeñas de pimentón dulce
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1l y medio de fumet
- 1 cuchara sopera de tomate concentrado
- 1 cuchara sopera de brandy
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra recién molida
- Nata o harina de maíz

Receta 3: Crema de rape

Autor de la receta: Sara Bravo Nacarino

Elaboración:

1. Sazonamos las colas de rape y las bañamos en aceite de oliva.
2. Las rebozamos con el pimentón y las doramos unos minutos en la sartén. Reservamos.
3. En la misma sartén con un poco de aceite doramos la cebolla y el puerro.
4. A continuación, y apartando la verdura a un lado de la sartén para que no se nos dore demasiado, agregamos los gambones y a fuego fuerte los doramos.
5. Retiramos los mismos y reservamos.
6. Vertemos en seguida el brandy y a los pocos minutos el tomate.
7. Una vez sofrito este añadimos el fumet que dejamos reducir a fuego medio.
8. Salpimentamos.
9. En otra sartén, abrimos las almejas previamente lavadas procurando que hayan soltado bien toda la arena.
10. Batimos con la batidora la crema y agregamos las almejas y el rape.
11. Para finalizar y darle una textura más cremosa podemos añadirle nata líquida o bien espesarla con un poco de harina de maíz.
12. Y si queremos un toque diferente podemos perfumarla con una ramita de romero que añadiremos a unos instantes de apartarla del fuego.
13. Presentamos con los gambones reservados.



Ingredientes:

- 1 aguacate
- 1 lata de atún
- 1 huevo o Fijarina de Santa
- Rita Harinas
- Pan rallado
- 1 cucharada grande de mayonesa
- 1 cucharada de perlas de anchoa
- Cebollino para decorar

Receta 4: Aguacate Crujiente de Navidad

Autor de la receta: Belén Tercero Valenciano

1. Partimos el aguacate por la mitad. Pasamos por huevo y pan rallado hasta obtener la textura deseada. La peculiaridad de esta receta es que el aguacate lo introducimos en el horno unos 10 min a 200°C para conseguir una textura crujiente.
2. Mientras tanto, preparamos la mezcla de atún y mayonesa. Sacamos el aguacate del horno y rellenamos con esta mezcla. En esta ocasión he añadido unas perlas de anchoa por encima y cama de cebollino para decorar o bastones de cereales.
3. Esta receta es muy versátil a la hora de rellenar, ya que ofrece infinidad de rellenos, a parte del atún con mayonesa, sugiero otras alternativas como tartar de atún, ensaladilla de ahumados o marisco, huevo poché... etc.

Ingredientes para 4 personas:

- 250 gr arroz negro venere
- 3 pepinillos en vinagre
- 1 cebolleta fresca pequeña
- 1 mango maduro
- 8 lonchas salmón ahumado
- 1 bolsa mezclum brotes tiernos
- Eneldo seco

Aliño:

- Recortes del mango
- 2 cucharadas de aceite oliva virgen extra
- ½ cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharadita zumo de limón
- 1 cucharadita de vinagre de
- Módena
- Sal
- Pimienta

Receta 5: Ensalada de arroz negro y salmón

Autor de la receta: Bertha González García

Elaboración:

1. Cocemos el arroz en agua hirviendo con sal durante 18 minutos. Escurrimos y enfriamos
2. Cortamos en dados los pepinillos, cebolleta, mango y el salmón dejando una parte para hacer rollitos.
3. Mezclamos en un bol el arroz junto con las verduras y el salmón para que se integren bien todos los ingredientes.
4. Para el montaje ponemos una base de mezclum de brotes y un aro de emplatar donde colocaremos la ensalada de arroz. Encima ponemos unos rollitos de salmón y espolvoreamos eneldo. Quitamos el aro.
5. Para el aliño ponemos los ingredientes en el vaso de la batidora y batimos hasta emulsionar y tener una salsa homogénea con la que aliñaremos la ensalada.



Ingredientes:

- 500 gr de harina de trigo sarraceno
- 485 gr de agua templada
- 3 gr de levadura fresca
- 1 y 1/2 cucharada sopera de sirope de Arroz (puedes reemplazarlo por 1/2 cucharadita de azúcar o 1 cucharadita de miel)
- 10 gr de sal
- 15 gr de psyllium
- 10 gr de goma xantana
- 25 gr de aceite de oliva

Receta 6: Pan de hogaza 100% trigo sarraceno sin gluten

Autor de la receta: Beatriz Titos García

1. Mezclamos en el bol de la amasadora el agua templada junto con el sirope o el azúcar y la levadura, dejamos espumar. Añadimos la harina de trigo sarraceno y el psyllium y comenzamos a amasar a velocidad media durante 3 minutos. Añadimos la sal y seguimos amasando. Mezclamos en un bol el aceite de oliva con la goma xantana para disolverla e integrarla más fácilmente. Añadimos esta mezcla a la masa y seguimos amasando hasta completar 8 minutos.
2. Dejamos reposar la masa durante 30 min el recipiente tapado con papel film a temperatura ambiente. Con esto lograremos que suba un poco la levadura. Una vez transcurridos los 30 minutos, dejaremos reposar la masa durante 16 h en la nevera.
3. Pasado este tiempo, volcamos en la mesa de trabajo enharinada con harina de arroz o de trigo sarraceno y amasaremos a mano hasta formar una bola lisa.
4. Colocamos nuestra masa en un banneton o bol con un paño de lino (para que leve y no pierda la forma). Dejaremos reposar en el horno apagado para evitar corrientes durante 3-4 h. Para ayudar a la masa a levar introducimos en el horno un recipiente con agua hirviendo para generar vapor.
5. Pasadas las 3-4 horas, precalentamos el horno a 250 grados (calor arriba y abajo) con un recipiente en la base apto para horno que utilizaremos para crear vapor.
6. En la bandeja del horno colocamos papel vegetal y volcamos nuestro pan. Hacemos unos cortes en la superficie para que no se rompa al hornear.
7. Una vez precalentado, bajamos a 200 grados, introducimos el pan en el segundo nivel del horno (contando desde abajo) y vertemos un vaso de agua en el recipiente de la base.
8. A los 20 minutos abrimos el horno, dejamos salir el vapor y sacamos el recipiente que habíamos utilizado para crear ese vapor. Dejamos otros 30 minutos horneando, esta vez sin vapor.
9. Dejamos enfriar dentro del horno con la puerta entreabierta. Es importante no cortar el pan hasta que se haya enfriado por completo.



Ingredientes:

- 1 solomillo de cerdo ibérico, abierto en libro
- 200 gr de jamón ibérico en lonchas
- 100 gr de paté de pato
- 1/2 cebolla
- 2 ajos
- 50 gr de mermelada de arándanos
- 200 ml de vino tinto
- 300 ml de caldo de huesos
- Patatas para freír
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de canela
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Receta 7: Solomillo relleno de jamón Ibérico en salsa de vino tinto y arándanos acompañado de patatas paja

Autor de la receta: Sandra Ávila Zamorano

Preparación:

1. Salpimentamos y rellenamos nuestro solomillo con el paté y el jamón ibérico.
2. Atamos con cuidado el solomillo con hilo grueso por tres partes, una a cada extremo y otra en medio. Si fuese posible, lo metemos en una malla de cocción para que no se deforme al cocinarlo.
3. En la misma olla echamos la cebolla cortada en juliana y pochamos, añadimos los ajos y cocinamos 5 minutos.
4. A continuación, vertemos el caldo, el vino y la mermelada de arándanos, dejamos que el alcohol se evapore y meteremos el solomillo.
5. Tapamos la olla y dejamos cocinar durante media hora.
6. Pelamos la patata y la cortamos muy fina, después en tiras muy finitas para conseguir las patatas paja, freímos en aceite muy caliente hasta dorar.
7. Cuando tengamos el solomillo añadimos la canela y el azúcar disuelto en una cucharada de agua, dejamos cocinar 5 minutos más.
8. Para terminar, trituramos la salsa hasta tenerla homogénea.



Ingredientes:

- 4 peras maduras
- 1 limón
- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo
- 125 gr de canónigos frescos
- 50 gr de queso gorgonzola
- 50 gr de anacardos tostados
- 50 ml de aceite de oliva
- 25 ml de vinagre de Módena
- 25 gr de miel
- Sal y pimienta

Receta 8: Ensalada de canónigos con pera hojaldrada, gorgonzola y anacardos

Autor de la receta: Ramón Vargas Machuca

Preparación:

1. Precalentamos el horno a 200°C y forramos una bandeja de horno con papel de hornear.
2. Pelamos las peras, las frotamos con el limón partido para que no se oxiden y cortamos un pelín la base para que puedan tenerse en pie.
3. Cortamos el hojaldre en tiras de unos 2 centímetros y envolvemos las peras con estas tiras, apretando un poco en las uniones.
4. Batimos el huevo y pincelamos las peras, colocamos en la bandeja y horneamos durante unos 30 minutos, sacamos y reservamos.
5. Repartimos en cada plato todos los canónigos, colocamos una pera en el centro de cada uno.
6. Desmenuzamos el queso y lo repartimos sobre la ensalada, del mismo modo que esparcimos también los anacardos.
7. Mezclamos el aceite, el vinagre, la miel, sal y pimienta al gusto y removemos energicamente hasta conseguir una vinagreta bien emulsionada.
8. Servimos la ensalada con la vinagreta aparte para que cada comensal se sirva cuanto quiera.



Ingredientes para 4 - 5 personas:

- 10 unidades de bellotas comestibles (dulces)
- 100 gr de queso de cabra
- 4 dientes de ajos
- 200 gr de cebolla picada
- Aceite de oliva virgen extra
- 175 ml de vino blanco
- 400 gr de arroz redondo
- 1l aproximadamente de caldo o fondo
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta
- 100 gr de carne de cerdo ibérico para guiso

Receta 9: Arroz meloso con bellotas y queso de cabra

Autor de la receta: Jesús Salcedo Pérez

Preparación:

1. Ponemos las bellotas a asar en una sartén con sal, o en el horno hasta que queden tiernas.
2. Mientras tanto, calentamos en una cazuela el aceite, ponemos los ajos hasta que adquieran un color dorado (cuidado de no quemarlos pues amargarían, si es así lo mejor es hacerlos de nuevo).
3. Añadimos la cebolla y rehogamos muy bien, bajamos el fuego y esperamos a que ésta se ponga de un color transparente.
4. Retiramos y reservamos, marcamos la carne y añadimos el vino blanco y dejamos que reduzca, para que pierda el alcohol. Dejamos estofar.
5. Cuando la carne esté tierna, sacamos y deshilachamos (si queremos podemos dejar en trozos no muy grandes).
6. Añadimos en la misma cazuela el arroz (aprovecharemos el caldo y jugo del estofado de la carne) y regamos con un vaso más, de caldo y/o fondo, añadimos el laurel, las bellotas asadas y peladas, junto con
7. Dejamos cocinar a fuego suave hasta que vaya espesando, vamos añadiendo caldo poco a poco, según nos demande y sin dejar de remover con una cuchara, para que vaya soltando el almidón.
8. Dos minutos antes de que el arroz esté en su punto (unos 17 min en total, dependiendo del tipo de arroz) añadiremos una ramita de romero fresca y mezclaremos, para que aromatice el plato.
9. Una vez el arroz esté tierno servimos inmediatamente. No necesita reposo, sino se nos convertirá en un mazacote

Consejo y montaje del plato:

10. El arroz que usaremos puede ser bomba. El arroz para esta receta no necesita reposo a diferencia de la paella. Para darle un toque y aumentar más los sabores, al servir el plato añadir encima del arroz unas gotas de aceite de trufa. El caldo o fondo es orientativo, ya que depende de la potencia del fuego y del tipo de arroz, necesitará más o menos cantidad.



Ingredientes para el relleno de mango:

- 200 gr de puré de mango natural
- 2 láminas de gelatina neutra

Ingredientes para la mousse de salmón ahumado:

- 200 gr de salmón ahumado
- 2 yogures naturales
- 125 gr nata
- Ralladura de 1/2 limón
- 6 hojas de gelatina
- Unas ramas de eneldo fresco
- Sal y pimienta

Receta 10: Semifrío de salmón relleno de mango

Autor de la receta: Reyes Herrera Salas

Elaboración:

1. Empezamos con el relleno de mango trituramos 200 gramos de carne de mango, mientras hidratados las láminas de gelatina unos minutos en agua fría.
2. Calentamos el puré de mango, escurrimos las láminas de gelatina y las incorporamos al puré, removemos para que se integren bien en el puré y dejamos entibiar.
3. En un molde de silicona con huecos pequeños para que el interior de la manga pueda ponerse en la mousse de salmón, rellenamos con el puré y congelamos unas cuántas horas o mejor hasta el día siguiente.
4. Seguimos con la mousse de salmón. Ponemos en agua fría la gelatina.
5. Trituramos el salmón con los yogures, el eneldo y la nata (menos de 3 cucharadas), añadimos sal y pimienta al gusto y ralladura de limón.
6. Escurrimos la gelatina, la disolvemos en la nata previamente calentada y procedemos a mezclar con el salmón.
7. Vertemos hasta la mitad en molde elegido de silicona. Metemos unos minutos en el congelador para que cuaje, desmoldamos el mango y colocamos una porción.
8. Terminamos de rellenar con la mousse de mango.
9. Congelamos mínimo 6 horas o hasta el día siguiente.
10. Desmoldamos y decoramos a gusto; yo utilicé un espray mate color mandarina.
11. Para degustar dejar descongelar unas dos horas antes. ¡A disfrutar!





Las cantidades son para una tarta de tres capas de 15 cm

Ingredientes Capa de Chocolate Negro:

- 70 gr de chocolate negro al 70%
- 50 gr de mantequilla sin sal
- 65 gr de azúcar
- 1 huevo L
- 40 gr de harina
- 22 gr de almendra molida
- 10 gr de cacao puro en polvo
- Media cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- 30 ml de leche a temperatura ambiente
- 30 ml de café recién hecho

Ingredientes Capa de Chocolate con Leche:

- 70 gr de chocolate con leche
- 50 gr de mantequilla sin sal
- 50 gr de azúcar
- 1 huevo L
- 60 gr de harina
- 22 gr de almendra molida
- Media cucharadita de levadura

Receta 11: Tarta de tres chocolates

Autor de la receta: Lucía Sánchez Sanz

Preparación:

Precaentaremos el horno a 180°, con calor arriba y abajo.

Comenzaremos preparando la capa de chocolate negro.

1. Para ello, trocearemos el chocolate y lo derretiremos junto con la mantequilla a golpes de 30 segundos en el microondas. Removeremos bien y reservaremos.
2. Tamizaremos juntos la harina, la almendra, el cacao, la levadura y la sal. Reservaremos.
3. En un bol mezclaremos el azúcar con el huevo. Cuando el chocolate esté templado, lo incorporaremos a esta mezcla.
4. Tamizaremos encima los secos que teníamos reservados. Mezclaremos bien.
5. Por último, añadiremos la leche y el café caliente.
6. Cuando tengamos la masa lista, la pondremos en el molde previamente engrasado con espray desmoldante y papel en el fondo.
7. Reservaremos.

Seguiremos con la capa de chocolate con leche.

1. Para ello, trocearemos el chocolate y lo derretiremos junto con la mantequilla a golpes de 30 segundos en el microondas. Removeremos bien y reservaremos.

2. Tamizaremos juntos la harina, la almendra, la levadura y la sal. Reservaremos.
3. En un bol mezclaremos el azúcar con el huevo. Cuando el chocolate esté templado, lo incorporaremos a esta mezcla.
4. Tamizaremos encima los secos que teníamos reservados. Mezclaremos bien.
5. Por último, añadiremos la leche y el café caliente.
6. Cuando tengamos la masa lista, la pondremos en el molde previamente engrasado con espray desmoldante y papel en el fondo.
7. Reservaremos.

Terminaremos con la capa de chocolate blanco.

1. Para ello, trocearemos el chocolate y lo derretiremos sólo, a golpes de 30 segundos en el microondas.
2. Derretiremos aparte la mantequilla. Una vez listo, mezclaremos la mantequilla y el chocolate derretido. Reservaremos.
3. Tamizaremos juntos la harina, la almendra, la levadura y la sal. Reservaremos.
4. En un bol mezclaremos el azúcar con el huevo. Cuando el chocolate esté templado, lo incorporaremos a esta mezcla.
5. Tamizaremos encima los secos que teníamos reservados. Mezclaremos bien.

- Una pizca de sal
- 30 ml de leche a temperatura ambiente
- 30 ml de café recién hecho

Ingredientes Capa de Chocolate Blanco:

- 70 gr de chocolate blanco
- 40 gr de mantequilla sin sal derretida
- 30 gr de azúcar
- 1 huevo L
- 60 gr de harina
- 32 gr de almendra molida
- Media cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- 30 ml de leche a temperatura ambiente
- 30 ml de agua hirviendo

Buttercream De Merengue Suizo

- 200 gr de azúcar blanco
- 125 gr de claras de huevo pasteurizadas
- 1/4 de cucharadita de cremor tártaro
- 350 gr de mantequilla a temperatura ambiente (tirando a fría)
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 130 gr de chocolate negro al 70%
- 130 gr de chocolate con leche
- 130 gr de chocolate blanco

Decoración:

- Bombones surtidos
- Colorante en polvo dorado
- Un chorrito de anís
- 50 gr de chocolate blanco para las velas
- Un par de pajitas gran

6. Por último, añadiremos la leche y el agua hirviendo.
7. Cuando tengamos la masa lista, la pondremos en el molde previamente engrasado con espray desmoldante y papel en el fondo.

Una vez listas las tres capas, las hornearémos juntas, pero teniendo en cuenta que se harán en distintos tiempos.

- La capa de chocolate blanco la tendremos lista en 20 minutos.
- La capa de chocolate con leche en 25 minutos.
- La capa de chocolate negro, en 30 minutos.

Una vez horneadas, las sacaremos a una rejilla y dejaremos reposar 10 minutos. Después, desmoldaremos y cuando los bizcochos estén tibios, los envolveremos en film y los guardaremos en el frigorífico hasta el día siguiente.

Para el Buttercream De Merengue Suizo:

1. Pondremos las claras, el cremor y el azúcar al baño maría en un cazo a fuego bajo.
2. Removeremos continuamente con las varillas hasta que la mezcla llegue a 65° C. Si no tenemos un termómetro podemos coger un poco de mezcla con los dedos y sabremos que está cuando el azúcar esté totalmente disuelto en las claras.
3. Retiraremos del fuego y lo pondremos en el bol de la batidora. Empezaremos a batir con el globo o varillas de montar, poco a poco, para después ir subiendo la velocidad hasta que consigamos un merengue firme y brillante. Puede tardar unos diez minutos. Batiremos hasta que baje de temperatura y el bol no lo notemos caliente al tocarlo con la mano.
4. A continuación, cambiaremos el globo por la pala, e iremos incorporando la mantequilla poco a poco a velocidad mínima.
5. Cuando la tengamos toda en el bol, subiremos la velocidad hasta que obtengamos una mezcla suave y sedosa. Si vemos que parece cortarse, seguiremos batiendo hasta que se arregle.
6. Añadiremos ahora la vainilla y la sal.
7. Cuando tengamos el buttercream listo, lo pesaremos y dividiremos en tres partes (A mí me salieron 3 cuencos de 180 gr).
8. A continuación, derretiremos los 130 gr de cada chocolate y dejaremos templar.

Para hacer el buttercream de merengue suizo de chocolate negro:

1. Batiremos una de las tres partes del buttercream que teníamos reservada e incorporaremos en hilo, el chocolate al 70% derretido
2. Batiremos hasta conseguir una mezcla suave y sedosa. Lo pasaremos a una manga pastelera

Para hacer el buttercream de merengue suizo de chocolate con leche:

1. Batiremos la segunda parte del buttercream que teníamos reservado e iremos incorporando, en hilo, los 130 gr de chocolate con leche derretido.
2. Batiremos hasta conseguir una mezcla suave y sedosa. Lo pasaremos a una manga pastelera

Para hacer el buttercream de merengue suizo de chocolate blanco:

1. Batiremos la última parte del buttercream que teníamos reservado e iremos incorporando en hilo los 130

- gr de chocolate blanco derretido.
2. Batiremos hasta conseguir una mezcla suave y sedosa. Lo pasaremos a una manga pastelera

Montaje de la tarta:

1. Prepararemos primero los bizcochos. Con ayuda de una lira, cortaremos la parte superior, de manera que queden de la misma altura.
2. Colocaremos una base para tartas o stand y le pondremos encima un poquito de buttercream.
3. Colocaremos primero la capa de bizcocho de chocolate negro, del derecho. Pondremos encima dos cucharadas de helado de buttercream de merengue suizo de chocolate negro y las extendemos por encima.
4. Pondremos encima de éste, la capa de bizcocho de chocolate con leche del revés. Lo aplastaremos suavemente con la mano para que se asiente y no se nos mueva. La cubriremos con dos cucharadas de helado de buttercream de merengue suizo de chocolate con leche.
5. Por último, colocaremos del derecho la capa de chocolate blanco. Lo aplastaremos suavemente con la mano para que se asiente y no se nos mueva y, la cubriremos con dos cucharadas de helado de buttercream de merengue suizo de chocolate blanco.
6. Cubriremos ahora toda la tarta de una capa fina de buttercream y la meteremos al frigorífico 30 minutos. Esto hará que el bizcocho no se desmigüe.
7. Pasado ese tiempo, la sacaremos y terminaremos de cubrirla por completo.
8. Para lograr ese efecto, pondremos cubriremos primero la capa de arriba con buttercream de merengue suizo de chocolate blanco y la alisaremos girando el plato sobre el que está la tarta.
9. Seguidamente, cubriremos la capa de chocolate con leche con buttercream de merengue suizo de chocolate con leche y la alisaremos.
10. Por último, cubriremos la capa de chocolate negro con buttercream de merengue suizo de chocolate negro y la alisaremos.
11. La meteremos al frigorífico

Cuando esté fría, la pintaremos con el colorante dorado. Para ello, disolveremos el colorante en polvo dorado en unas gotas de anís o cualquier licor que no tenga color. Removeremos con un pincel e iremos pintando todos tres bordes de buttercream hasta terminar.

Para hacer las velas he utilizado chocolate blanco y unas pajitas. Es tan sencillo como derretir unos 50 gr de chocolate blanco, pasarlo a una bolsita zip, hacerle un pequeño agujero con una tijera e ir rellenando una pajita grande. A continuación, se enfria en el congelador. Una vez solidificado, se retira el plástico de la pajita con cuidado. Podéis hacerle la llama con otro poquito de chocolate blanco derretido como he hecho yo. Para terminar, las podéis pintar con colorante en polvo dorado por encima y ya tendréis unas velas la mar de originales.

Ya para terminar, pondremos alguna decoración más de chocolate o podéis decorarla simplemente con bombones.

¡Que la disfrutéis!



Ingredientes:

- 170 gr de mantequilla pomada
- 300 gr de azúcar
- 3 huevos L
- 1 cucharadita de extracto de almendra
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 210 gr de harina
- 6 gr de levadura de repostería
- 1/2 cucharadita de sal
- 72 gr de harina de almendra
- 180 ml de leche

Receta 12: Bizcocho de almendra

Autor de la receta: Beatriz Quevedo

Elaboración:

1. Pre calentamos el horno a 175° y engrasamos bien un molde.
2. En un bol, batimos la mantequilla junto al azúcar a velocidad media hasta que obtengamos una masa cremosa.
3. Iremos añadiendo los huevos de uno en uno.
4. Agregamos el extracto de almendra y el de vainilla.
5. En otro bol, mezclamos la harina, la levadura, la sal y la harina de almendra.
6. Batimos la mezcla de harina junto a la leche.
7. Vertemos la masa en el molde.
8. Horneamos de 40 a 45 minutos o hasta que, al insertar un palillo, este salga limpio.
9. Dejamos enfriar sobre una rejilla unos 10 minutos y desmoldamos.
10. Dejamos enfriar por completo y espolvoreamos con azúcar glass

Ingredientes:

- 130 gr de azúcar
- 4 huevos
- 100 ml de aceite de girasol o de oliva suave
- 250 gr de queso cremoso de untar
- 140 gr de harina
- 12 gr de levadura
- Una pizca de sal
- 55 ml de miel
- Azúcar glass

Receta 13: Canelle de queso y miel

Autor de la receta: Silvia Cerezo García

Elaboración:

1. Batimos los huevos con el azúcar.
2. Agregamos el aceite y mezclamos.
3. Añadimos el queso cremoso y unimos todo bien.
4. Incorporamos los ingredientes secos, la harina, la levadura y la sal; todas ellas tamizadas y batimos.
5. Vertemos en el molde engrasado y horneamos, horno precalentado 180° 35-40 minutos o hasta que los pinchemos con un palillo y este salga limpio.
6. Como yo lo he hecho en moldes pequeños lo he tenido 20 minutos en el horno y los he desmoldado según han salido del horno.
7. Pinchamos ligeramente con un palo de brocheta y vertemos la miel caliente.
8. Dejamos enfriar sobre una rejilla.
9. Una vez frío espolvoreamos azúcar glass.



Ingredientes:

- 250 gr harina de avena
- 60 gr crema de anacardos
- 150 gr mantequilla
- 1 huevo
- 5 gr levadura en polvo
- 40 gr eritritol
- 1 cucharadita jengibre
- 1,5 cucharadita canela

Receta 14: Casita de Jengibre

Autor de la receta: Laura Gómez Albero

Elaboración:

1. Mezclamos la harina, la levadura, la canela, el eritritol o endulzante que uséis y el jengibre.
2. Añadimos la crema de anacardos, la mantequilla y el huevo. Lo integramos todo.
3. Después formamos una bola, la tapamos con film transparente y dejamos en la nevera 1-2h.
4. Sacamos y cortamos para dar forma.

5. Metemos al horno 10min a 180°C. Controlamos porque depende del grosor de las galletas (no las dejéis demasiado finas o se romperán).
6. **IMPORTANTE:** Las ventanas y puertas, cortarlas antes de hornear.
7. Para decorar y pegar todo, he utilizado queso crema con un poco de esencia de vainilla y edulcorante.



Ingredientes:

- 500 gr de harina de gran fuerza
- 25 gr de levadura fresca u 8 gr de levadura instantánea de panadería
- 120 ml de leche entera templada
- 120 gr de azúcar blanco
- 170 gr de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 150 gr de uvas pasas
- 1 cucharada de ron
- 1 unidad de ralladura de mandarina o naranja
- 1 pizca de sal
- 1 taza de azúcar glas para espolvorear (Según el gusto)

Relleno de mazapán

- 150 gr de harina de almendra o almendra molida.
- 150 gr de azúcar (preferiblemente azúcar glas)
- 1 pizca de sal
- 1 unidad de clara de huevo M

Receta 15: Stollen

Autor de la receta: Laura Fernández Manzano

Elaboración:

1. Antes de comenzar podéis preparar el relleno mezclando la harina de almendra, el azúcar y una clara de huevo. Lo podéis cubrir con film y dejar enfriar en la nevera mientras preparáis la masa de stollen.
2. Comenzamos el stollen mezclando la harina con el azúcar, la pizca de sal y la levadura fresca. Si utilizamos levadura instantánea la mezclamos con una cucharada de leche tibia antes y la dejamos actuar unos minutos antes de añadir a la masa.
3. A continuación, añadimos la leche tibia y los huevos, y comenzamos a amasar.
4. Cuando se haya formado una masa uniforme y sin dejar de amasar, comenzamos a añadir poco a poco la mantequilla dejando que se integre en la masa. Continuamos amasando hasta conseguir una masa lisa y brillante que se desprege de las paredes el robot amasador o de nuestras manos.
5. Una vez amasado, añadimos las pasas a la masa, volvemos a amasar ligeramente y dejamos reposar durante una hora cubierto con film o un paño húmedo hasta que la mezcla doble su volumen.
6. Amasamos un minuto la masa con nuestras manos para desgaseificarla, la extendemos sobre una superficie con un poco de harina y un rodillo, y colocamos el relleno de almendra en el centro.
7. Cerramos el stollen plegando los dos lados de la masa sobre el relleno de mazapán. Podéis darle la vuelta si queréis para dejar el pliegue en la parte de abajo, pero no es necesario en esta elaboración.
8. Dejamos reposar tapado durante una hora sobre la bandeja de horno con papel. Dejamos sitio en los laterales porque volverá a subir.
9. Precalentamos el horno a 180° Celsius (356° Fahrenheit) con calor arriba y abajo.
10. Horneamos aproximadamente 30-35 minutos con cuidado de que no se queme la parte de arriba.
11. Dejamos enfriar y cubrimos con abundante azúcar glas.



Ingredientes:

Para la capa de chocolate:

- 200 gr de nata líquida para montar 35,1% m.g.
- 200 gr de leche entera
- 200 gr de chocolate negro de cobertura, mínimo 51% cacao
- 75 gr de azúcar
- 1 y 1/2 sobres de cuajada

Para la capa de turrón:

- 200 gr de nata líquida para montar, 35,1% m.g.
- 200 gr de leche entera
- 250 gr de turrón de Jijona
- 100 gr de azúcar
- 1 y 1/2 sobres de cuajada

Receta 16: Corona de turrón y chocolate

Autor de la receta: Mar Piera Naranjo

Preparación:

De la capa de chocolate:

1. Untamos ligeramente un molde con aceite, o pulverizamos con spray antiadherente.
2. Picamos el chocolate y reservamos.
3. Ponemos en un cazo al fuego la leche (separamos un vaso de esta misma leche para diluir la cuajada), el azúcar, la nata y calentamos a fuego suave hasta alcanzar el punto de ebullición.
4. Añadimos el chocolate y removemos constantemente hasta que haya fundido.
5. Incorporamos la leche en la hemos diluido la cuajada y continuamos removiendo hasta que la mezcla vuelva a hervir.
6. Retiramos del fuego y vertemos rápidamente en el molde.
7. Llevamos al frigo mientras continuamos con la receta.

De la capa de turrón:

1. Picamos el turrón y lo ponemos en un cazo junto con la leche (separamos un vaso de esta misma leche para diluir

la cuajada), la nata y el azúcar y calentamos a fuego suave hasta alcanzar el punto de ebullición.

2. Incorporamos la leche en la hemos diluido la cuajada y continuamos removiendo hasta que la mezcla vuelva a hervir.
3. Sacamos del frigo el molde y rallamos con las púas de un tenedor la superficie de la capa de chocolate, esto hará que ambas capas se adhieran bien entre sí.
4. Vertemos rápidamente la mezcla de turrón sobre la capa de chocolate, dejándola caer sobre una cuchara puesta del revés, de este modo evitaremos que puedan producirse posibles surcos en la capa de chocolate.
5. Llevamos al frigo hasta que cuaje. Posteriormente, desmoldamos simplemente dando la vuelta al molde sobre la base en la cual vamos a servir nuestra corona (como cuando le damos la vuelta a una tortilla). Conservamos en el frigo.

Molde utilizado:

1. De Bundt cake de 25 cms



Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla en pomada
- 130 gr de panela o azúcar moreno
- 220 gr de azúcar blanquilla
- 400 gr de harina
- 3 huevos
- 1 cucharada de levadura
- Media cucharada de bicarbonato
- 125 ml de nata (35% MG)
- 125 ml de leche entera
- 2 cucharadas de agua de azahar
- 2 palos de canela
- Corteza de naranja y limón

Para el glaseado:

- 200 gr de azúcar glas
- Media cucharada de canela
- Un chorrito de nata
- Media cucharada de agua de azahar

Receta 18: Bundt Cake de Navidad

Autor de la receta: Encarni Linde

Preparación:

1. En un cazo calentamos la leche y la nata con la canela y las cortezas de naranja y limón hasta que hierva. Retiramos del fuego, añadimos el agua de azahar y dejamos enfriar por completo.
2. Precalentamos el horno a 170°.
3. Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar. Añadimos los huevos uno a uno sin dejar de batir.
4. Incorporamos la mitad de la harina con la levadura y el bicarbonato tamizados, mezclamos bien y a continuación añadimos la mezcla de leche y nata coladas.
5. Mezclamos bien e incorporamos el resto de la harina.

6. Ponemos la mezcla en el molde elegido.
7. Horneamos a 170° calor arriba y abajo unos 50-60 minutos o hasta que al pinchar con un palito salga limpio.

Glaseado:

1. Ponemos en un bol el azúcar glas con media cucharada de canela.
2. Añadimos poco a poco un chorrito de nata removiendo con unas varillas para que quede bien mezclado.
3. Añadimos media cucharadita de agua de azahar. Tiene que quedar una textura similar al yogur líquido.
4. Glaseamos el bizcocho una vez frío.



Ingredientes de la crema de avellanas:

- 400 gr de avellanas crudas
- 180 gr de chocolate negro 85%
- Un chorrito de Stevia
- Un chorrito de esencia de vainilla
- Una pizca de sal

Receta 17: Tartitas saludables de Ferrero Rocher

Autor de la receta: Ane Castro Sudupe

Esta receta es sin azúcar, sin gluten y sin lactosa. Porque todos tenemos derecho a disfrutar comiendo.

Primero debemos realizar una crema de avellana que utilizaremos de base para nuestra receta.

Preparación:

1. Precalentamos el horno a 180°.
2. Introducimos las avellanas y las dejamos hornear unos 8-10 minutos. Es mejor vigilar los frutos secos para que no se quemen, ya sabéis que cada horno es un mundo.
3. Sacamos las avellanas y aprovechando que están calientes las trituramos. Este paso será mucho más sencillo si lo hacemos así, ya que los aceites naturales de las avellanas nos ayudarán a hacer la crema con más rapidez. Dependiendo de la potencia

de vuestra máquina deberéis insistir más o menos. El objetivo será conseguir una textura parecida a una crema de cacahuete.

4. Mientras tanto derretimos el chocolate al baño maría.
5. Cuando la crema ya tenga la textura que buscamos, agregaremos el chocolate derretido.
6. Incorporamos la stevia (sin pasarnos, luego podremos rectificar), la vainilla y la pizca de sal. Probamos la crema y corregimos el dulzor.
7. Ya tendríamos la base de la crema de avellanas hecha. La podéis utilizar para esta receta o para cualquier otra receta. Sola también está increíble.
8. Ahora nos ponemos manos a la masa con las tartitas.

Ingredientes para las tartitas:

- 50 gr de harina de avena (certificada sin gluten)
- 310 gr de leche de avellana
- 80 gr de harina de almendra
- 15 gr de cacao en polvo
- 160 gr de dátiles
- 15 gr de aceite de coco
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- Un chorrito de esencia de vainilla
- Un chorrito de stevia
- 250 gr de nuestra crema de avellanas
- 3 láminas de gelatina

Tartitas:

1. Nuestras tartitas tendrán 3 capas. Para empezar, calentamos el horno a 150°.
2. Para la primera capa mezclamos la harina de avena, 30gr de leche de avellana, la harina de almendra, el cacao en polvo, 60gr de dátiles, 15gr de aceite de coco, el bicarbonato, la levadura, la sal, la esencia de vainilla, y la stevia. Trituramos todo.
3. Vertemos la mezcla en un molde engrasado previamente y lo introducimos al horno.
4. Cocinamos 25 minutos y dejamos enfriar. Obtendremos una especie de base de bizcocho un tanto duro.
5. Lo rompemos con las manos hasta tener una especie de tierra de chocolate.
6. Cogemos un puñado y lo ponemos en la base de nuestro bote de cristal. Presionaremos hasta conseguir una primera capa, si queda finita podemos incorporar más y presionar de nuevo. Haremos lo mismo con el resto de los tarros y reservaremos un poco de esta tierra para decorar.
7. Vertemos 160gr de nuestra crema de avellanas encima de nuestra primera capa, dejando 90gr restantes para el último paso. Esta capa debe ser un poco más gruesa que la primera.
8. Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría. Deben estar a remojo unos 10 minutos.
9. Para la tercera capa unimos los 90gr de crema de avellana restante, 100gr de dátiles y 280gr de leche de avellana y lo trituramos todo.
10. Una vez hidratadas escurrimos las hojas de gelatina y las añadimos a la mezcla.
11. Calentamos todo unos 5 minutos a fuego medio y lo vertemos en nuestro tarrito de cristal.
12. Introducimos los tarros al frigorífico y los dejamos allí unas 8-10 horas.
13. Finalmente, solo nos quedará decorar con la tierra que hemos reservado y unas avellanas picadas nuestras tartitas y disfrutar de un postre sin remordimientos.



Ingredientes:

- 400 gr de chocolate para postres
- 200 ml de leche entera
- 160 ml de aceite de oliva suave o de girasol
- 6 huevos
- 50 gr de azúcar blanca
- 14 gr de harina de maicena
- Cacao puro para decorar
- Almendra crocanti

Receta 19: Pastel cremoso de chocolate (Terrina de chocolate)

Autor de la receta: Laura Baltrons Crespo

Preparación:

1. Empezamos troceando el chocolate y lo derretimos al microondas en tandas de 30 segundos a baja temperatura, o al baño maría.
2. Una vez tenemos derretido el chocolate añadimos el azúcar granulado que se deshará con el calor residual.
3. Seguidamente vertemos el aceite y mezclamos con las varillas hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. En ese momento, empezamos a agregar los huevos batidos poco a poco, esperando a que queden integrados antes de añadir más cantidad. Así hasta que estén todos bien incorporados. Al principio puede parecer que la mezcla se ha cortado, pero es necesario seguir mezclando con las varillas hasta que quede una crema lisa y brillantes.
5. En ese momento, agregamos la leche y volvemos a batir.
6. Finalmente, incorporamos la harina tamizada batiendo

con las varillas hasta que nos quede una mezcla homogénea.

7. Pasamos la mezcla por un colador para retirar posibles restos de huevo, azúcar o harina que no se hayan maría.
8. Vertemos en el molde que vamos a utilizar, en este caso uno desmontable de 26 x 10 cm.
9. Colocamos el molde bien protegido en una bandeja donde añadimos agua caliente y metemos en el horno, previamente, precalentado a 160º calor arriba y abajo durante 50-55 minutos.
10. Pasado el tiempo, sacamos del fuego, retiramos del agua con cuidado de no quemarnos y dejamos enfriar antes de meter en el frigorífico hasta el día siguiente.
11. Al día siguiente, desmoldamos, y decoramos con cacao puro y almendras crocanti por encima.

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gr de calabaza
- 300 gr de azúcar moreno
- 2 ud de huevos
- 125 gr de almendras molidas
- Canela molida
- 1 ud de limón

Receta 20: Pudín de calabaza y almendras, decorado con granola

Autor de la receta: Núria Fernández Muñoz

Elaboración:

1. Pelamos la calabaza y la asamos a horno medio durante 1 hora.
2. Trituramos la calabaza limpia de pepitas y agregamos el azúcar moreno, cociéndolo en una cazuela a fuego medio hasta que espese.
3. Separamos las claras de las yemas y añadimos las yemas batidas a la cazuela, removiendo a menudo para que no se pegue.
4. Rallamos la corteza de limón y la añadimos a la cazuela, con la almendra molida y la canela.
5. Seguimos trabajando unos 5 minutos más y sacamos del fuego.
6. Vertemos dentro de un molde de plum cake, y ponemos por encima la granola.
7. Espolvoreamos con azúcar e introducimos en el horno a 150º C para que se dore, durante 15 minutos.
8. Una vez elaborado el pastel sacamos del horno, dejamos enfriar antes de desmoldar.
9. Decoramos con unas almendras tostadas.



Aquí encontrarás más información acerca de nuestra colección de preparación de alimentos Matte Black

Click aquí para saber más

<https://es.russellhobbs.com/colecciones/matte-black-collection>



Russell Hobbs

Los derechos de autor y todos los demás derechos de propiedad intelectual incluidos en este Recetas con arroz de Russell Hobbs pertenecen a Spectrum Brands Spain, SL. Queda prohibida la copia, total o parcial, de este documento, así como su almacenamiento en cualquier formato electrónico y su reproducción de otra forma sin el consentimiento expreso por escrito de Spectrum Brands Spain, SL.