GASTRONOMÍA
LA CANAL DE
NAVARRÉS

Nuestros postres

Torta de chicharrones

Ingredientes:

1 Placa de hojaldre (15x15)

50 gr de chicharrones

2 Cucharadas soperas de azúcar

2 Cucharadas soperas de anís (licor)

15 gr de piñones

Elaboración

1. Corta dos porciones de hojaldre con la ayuda de un aro.
2. Pica los chicharrones y extiéndelos sobre una masa de hojaldre.
3. Pon los piñones y el azúcar moreno sobre los chicharrones.
4. Pinta la segunda masa de hojaldre con anís y junta ambas masas con los ingredientes en su interior.
5. Pinta las capas del hojaldre con anís, añade una capa de azúcar por encima y dora en una sartén. Dora cada cara de la torta durante 7 minutos.
6. Emplata en un plato llano.

Brazo de gitano

Ingredientes:

4 huevos

4 cucharas de harina

250 ml de nata para montar

4 cucharas de azúcar

ELABORACIÓN

1. Separa las claras de las yemas.
2. Pon las yemas en un bol y las claras en otro. Bate las yemas y después añade una cucharada de azúcar. Vuelve a batir y a mezclar el azúcar con las yemas hasta que se integren. Repite este paso hasta haber echado las 4 cucharadas.
3. Haz lo mismo con la harina. Echa una cucharada, bate y repite el proceso hasta haber echado las 4 cucharadas.
4. Monta al punto de nieve las claras de los huevos. Para ello, puedes batirlo con una batidora de varillas o hacerlo a mano con la misma varilla o un tenedor.
5. Echa esto sobre la mezcla de huevo, azúcar y harina e intégralo bien haciendo movimientos envolventes.
6. Una vez hayas mezclado todos los ingredientes, coloca la mezcla sobre papel de horno. Asegúrate que toda la mezcla quede uniformemente colocada sobre el papel y mételo al horno, previamente calentado a 180ºC, durante unos 15 minutos. Que se cocine y coja color el bizcocho.
7. Mientras se cocina el bizcocho, monta la nata. Para hacerlo, es mejor que esté bien fría. Bate con unas varillas o un tenedor (como el punto de nieve del huevo).
8. Cuando el bizcocho esté cocinado, retíralo del horno déjalo 5 minutos, para que se enfríe. Pon una capa de unos 2cm de grosor sobre el mismo, dejando sin rellenar otros 2 o 3 cm de las paredes.
9. Finalmente,enróllalo con el mismo papel de horno, atrapando la nata en su interior. Una vez enrollado, corta los extremos para que no quede “feo” y ya está listo.

Torta de llanda

Ingredientes:

6 Huevos

½ Kg Azúcar

½ litro leche

1 Vaso grande aceite

Ralladura de limón

4 Sobres refrescos de cada color

Harina la que admita

Elaboración

1. Bate las claras a punto de nieve.
2. Añade las yemas, el azúcar, el aceite, el limón, la leche y la harina hasta que quede una pasta no demasiado líquida.
3. Al final, añade los refrescos, primero los de un color y después los de otro.
4. Para finalizar, echa el azúcar por la parte superior y mételo al horno a temperatura media, aproximadamente, media hora.

Ingredientes:

1 Calabaza mediana

200 gr Almendra molida

1 Puñado almendras

Azúcar

Ralladura de limón

Canela en polvo

Arnadi

Elaboración

1. Asa o cuece la calabaza y déjala escurrir para que libere el agua.
2. Mézclala con las almendras molidas y la ralladura de limón.
3. Añade el azúcar. El peso del azúcar será la mitad del peso de la calabaza.
4. Precalienta el horno a 160 grados.
5. Mezcla todo hasta obtener una masa fina.
6. Depósitalo en una cazuela de barro, haz una forma de pirámide y coloca las almendras.
7. Espolvorea con azúcar y canela por toda la superficie

Se le puede añadir a la calabaza boniato asado o cocido.

PASTELES DE BONIATO

Ingredientes:

1/2 Vaso de cazalla de alta graduación
1/2 Vaso de aceite de oliva
1/2 kg de azúcar
3/4 kg de harina
1 Huevo
3/4 kg boniato blanco
1/4 kg azúcar
Canela

Elaboración

1. Para elaborar este postre necesitas hacer por un lado, la masa y por otro, el relleno.
2. Hierve los boniatos con piel.
3. Pélalos, sácales la pulpa y trabájalos en caliente con el azúcar y la pizca de canela hasta formar una pasta.
4. Para elaborar la masa pon la cazalla y el aceite junto con el azúcar en un cazo al fuego. Ten precaución porque al ser la cazalla de alta graduación, prenderá. Tapa con una tapadera unos segundos.
5. Cuando se evapore parte del alcohol y quede disuelto el azúcar agrega la harina. Remueve hasta formar una masa. En total, todo el proceso debe durar unos 20 minutos.
6. Por último, para formar el pastel de boniato, la masa se trabaja en caliente. Extiéndela en porciones de forma redonda (un vaso puede hacer de molde), sobre una superficie lisa y aceitada.
7. Rellena con la pasta de boniato y cierra. Sella los extremos presionando con un tenedor.
8. Pinta con el huevo batido para que después de hornear quede brillante.
9. Introduce al horno, previamente calentado y cuece a temperatura fuerte 220º durante 25 minutos.

Torta de cabello de ángel y nueces

Ingredientes:

2 Huevos camperos

100 gr Almendra molida

125 gr Azúcar

50 gr Harina

30 gr Nueces

100 gr Cabello de ángel

Ralladura de medio limón

2 Obleas.

Elaboración

1. Casca los huevos camperos y separa las yemas de las claras.
2. Coloca las claras en una batidora, con una pizca de sal para que monten mejor. Hazlo a velocidad media y cuando empiezan a subir, pon el azúcar y aumenta la velocidad hasta que estén totalmente montadas y formen picos. Apártalo a un bol.
3. En el mismo vaso de la batidora, pon las yemas de huevo, no es necesario que lo limpies, ya que al final se integran todos los ingredientes. Bate.
4. Añade la almendra molida, la harina y bate hasta que se mezcle bien.
5. Prepara y añade la ralladura de limón.
6. Incorpora el merengue a la mezcla. Mejor hacerlo de forma manual, con movimientos circulares y envolventes para que se integren los ingredientes, sin perder volumen.
7. Prepara las obleas y reparte la masa en partes iguales. Extiende con cuidado de que no se rompan las obleas que son muy delicadas.
8. Adorna con nueces peladas y con cabello de ángel. Espolvorea azúcar.
9. Hornea a 160ºC durante 11 minutos.

Mona de Pascua

Ingredientes:

1/2 kg de harina de fuerza
25 gr de levadura fresca
100 ml de agua tibia
3 huevos medianos
180 gr de azúcar
La ralladura de una naranja
80 gr de aceite de oliva suave
Un huevo batido para pintar
4-6 huevos cocidos
Azúcar
Anisetes de colores o fideos de colores para decorar

Elaboración

1. Pon la bola de masa en un bol enharinado y tápala. Déjala en un lugar cálido hasta que casi doble su volumen, de 2 a 4 horas. Puedes guardarla en el microondas o en el horno apagado.
2. Cuando la masa haya fermentado, trabájala de nuevo en la mesa y quítale un pequeño trozo (que será la cruz que pongas encima, es opcional) y el resto divídelo en 4-6 parte iguales.
3. Forma bolas con ellas y después con los dedos hazle un hueco en el medio, donde vas a colocar un huevo cocido. Si queréis, puedes ponerle una cruz hecha con dos tiras de masa cruzadas por encima.
4. Coloca las monas en una bandeja de horno con papel, separadas entre si y tápalas con un paño limpio.
5. Deja que fermenten 1 o 2 horas, que suban bien.
6. Enciende el horno a 180ºC y, mientras se calientan, pinta las monas con huevo batido y decora con azúcar o con anisetes de colores.
7. Una vez que el horno este caliente mete las monas y déjalas unos 15-18 minutos hasta que este doradas. Sácalas del horno y deja que se enfríen sobre una rejilla.

Torta sainosa

Ingredientes:

Vaso y medio de harina

Vaso y medio de azucar

Medio vaso de aceite de oliva

Piel rallada de un limón grande

3 huevos

Un sobre de levadura

1 yogur natural

Elaboración

1. Precalienta el horno a 180º.
2. Bate los tres huevos, añade el yogur, y poco a poco, sin dejar de batir, añade la harina, luego el azúcar, y finalmente el aceite. Bátelo todo hasta que quede muy homogéneo, y finalmente añade la levadura.
3. Toma un molde para coca (de hojalata, rectangular, de unos 35 x 25 x 3 cm. aprox.), fórralo con papel aceitado o aluminio y hecha todo el batido preparado.
4. Espolvorea ligeramente la superficie con azúcar.
5. Hornea a 180º durante 30 o 40 minutos.
6. Para sacarla perfecta, vigila la cocción pinchándola con un mondadientes de madera, y cuando lo saques seco, está hecha.

Es típicamente valenciana, y deliciosa como bizcocho para desayunos o meriendas

Torticas

Ingredientes:

2 tazas harina de trigo

1/4 azúcar

1 Huevo

1 taza leche

1 puntito de sal

Vainilla o ralladura de limón

Elaboración

1. Pon la harina en un bol, echa el azúcar y la sal.
2. Echa la leche poco a poco y revuelve hasta que agarre consistencia cremosa.
3. Echa el huevo y revuelve. Coloca la vainilla o la ralladura de limón. Debe quedar una consistencia cremosa.
4. Pon a calentar una sartén con aceite y coloca cucharadas de la mezcla y voltea rápidamente para que no se quemen. Sácalas cuando estén doradas por ambos lados.
5. Cuando estén todas sofritas haz una mezcla de azúcar y canela en polvo y espolvoréalas todas.

Bizcocho

Ingredientes:

4 Huevos

400 gr de harina

320 gr de azúcar

Un sobre de levadura

Elaboración

1. Bate las yemas de huevo e incorpora poco a poco el azúcar, hasta que consigas una masa de color amarillo claro y sin grumos.
2. Mezcla la harina con la levadura y añádelo a la masa anterior.
3. Mientras mezclas estos productos, remueve para que el bizcocho quede bien esponjoso.
4. En un recipiente aparte, bate las claras de los huevos y añádelas poco a poco a la mezcla que tengas.
5. Precalienta el horno a 180º y mete el bizcocho durante unos 40 o 45 minutos (no introduzcas la masa hasta que el horno esté caliente si quieres que el bizcocho sea esponjoso).
6. Para comprobar que está bien hecho, puedes insertar un cuchillo o palillo en la masa y cuando salga limpio es que está en su punto.
7. Una vez terminado el bizcocho, entreabre un poco la puerta del horno para que el aire frío vaya entrando poco a poco y no se baje la masa resultante por la diferencia brusca de temperatura. Déjalo unos diez minutos así.
8. Sácalo y déjalo enfriar sobre una rejilla.

Rollitos de anís

Ingredientes:

1 vaso de aceite de oliva

1 vaso de anís seco (cassalla)

1/2 vaso de azúcar

Harina (la harina que admita la masa)

Azúcar glas

ELABORACIÓN

1. Coge un bol grande y mezcla el aceite con el vaso de anís seco, el medio vaso de azúcar y la ralladura del limón.
2. Poco a poco añade a la mezcla toda la harina que admita. Mientras añades la harina al bol, no dejes de remover la mezcla en ningún momento. Debe quedar una masa homogénea y elástica.
3. Pon la masa encima de una tabla o una mesa enharinada. Trabaja esta masa hasta que esté en su punto. Entonces, extiéndela con un rodillo de cocina y divídela en porciones más o menos del mismo tamaño.
4. Da forma cilíndrica a cada una de estas porciones. Deben ser cilindros largos, que al final cerrarás para que tengan la forma del rollito. Haz este proceso trozo a trozo, y a medida que tengas los rollitos, ponlos en una bandeja de horno engrasada.
5. Cuando los tengas todos, mételos en el horno a una temperatura media (150ºC). Sácalos cuando estén dorados.
6. Mientras sigan calientes, espolvoréalos con el azúcar glas.

CONSEJO:

Para conservarlos, los podemos guardar en un bote de cristal hermético. Nos aguantarán bastantes días sin perder su sabor o su textura.

Rosegones de almendras

Ingredientes:

1 Vaso de moscatel

100 gr. de almendras

100 gr de azúcar

Ralladura de naranja y limón

2 Huevos

150 g. de harina

1 Cucharada de levadura en polvo

Elaboración

1. En un bol pon el azúcar, la harina y la levadura.
2. Precalienta el horno a 180ºC.
3. Agrega la ralladura de naranja y limón, el huevo y el moscatel, y amasa bien, con la mano.
4. Pon las almendras en el centro y amasa.
5. Introduce en el horno

Tortas finas

Ingredientes:

Harina

Aceite

Aguardiente

Azúcar

Elaboración

1. Mezcla la harina y el azúcar en un bol.
2. Calienta el aceite sin que llegue a hervir y el aguardiente (separados).
3. Vierte el aceite bien caliente sobre el bol y escalda la harina con cuidado de no quemarte.
4. Añade el aguardiente y mezcla bien hasta formar una masa homogénea.
5. Cuando tengas la masa, alísala con un rodillo dejándola con un dedo de grosor más o menos. Con la ayuda de un cortapastas o vaso corta la masa para dar forma a las tortas que irás ordenándolas en una bandeja con papel de horno.
6. Añade azúcar a la parte de arriba.
7. Una vez listas hornéalas hasta que empiecen a tomar color, pero suavemente, no hace falta que se tuesten mucho.
8. Déjalas enfriar.

Turrón de rosas

Ingredientes:

1/2 kg de maíz

1/4 kg de cacahuetes

1/4 k. de almendra

1 kg de azúcar

1 limón rayado

1/2 kg de miel

Aceite

Elaboración

1. En un recipiente coloca el maíz desgranado, un poco de aceite y azúcar.
2. Tápalo, colócalo en el fuego y remueve hasta que el maíz se convierta en palomitas.
3. Una vez hechas se colocan en un gran recipiente donde quepan las palomitas, además de las almendras, los cacahuetes y el limón rallado.
4. Coloca un cazo en el fuego y añade la miel y el azúcar, muévelo hasta llegar a su punto.
5. Cuando la miel y el azúcar estén a punto, arrójalo al recipiente de las palomitas y con la ayuda de unas patas de madera remueve todo hasta formar una pasta.
6. Una vez conseguida esta pasta, colócalo en una mesa y con la ayuda de las manos mojadas extiéndelo.

ORELLETES

Ingredientes:

1 kg de harina
5 huevos
300 gr de azúcar
Manteca de cerdo
Ralladura de 1 limón
1 tacita de licor anís
1 tacita de aceite
1 sobre de levadura

Elaboración

1. En un cuenco bate los cuatro huevos y añade la harina. Mezcla a mano con los huevos hasta que se consigas una masa uniforme.
2. A continuación añade el azúcar, el anís y un poquito de licor. Mezcla todo hasta conseguir de nuevo una masa uniforme, cubre esta masa con plástico para evitar que se seque (la masa debe reposar unos 45 min).
3. Mientras calienta el aceite para freír las orelletes.
4. Haz una bola a la que se le da forma redonda con ayuda de un cortador y un molde, que bien puede ser un rodillo o una botella.
5. Fríelas.
6. Espolvoréalas con azúcar.

Ingredientes:

400 gr azúcar

6 huevos

½ kg almendra molida

1 cucharada de harina

Ralladura de limón

Neulas o obleas

Cristinas

Elaboración

1. Monta las claras a punto de nieve y añade el azúcar. Trabájalo bien.
2. Añade las yemas, la ralladura de limón, la almendra, la harina y mézclalo todo.
3. Colócalo en obleas y hornea.