



audio)))

spanisch

essen und trinken

 rezepte

Índice

Salsa romesco	2
Paella de marisco	3
Gambas al ajillo (tapa)	4
Mojo picón	5
Bacalao al pil-pil	6
Pulpo a feira	7
Turrón de Jijona	8

Salsa romesco

Ingredientes:

2 pimientos

1 cabeza de ajos

3 tomates maduros

50 gramos de almendras

1 rebanada de pan seco

½ vaso de aceite de oliva

sal

Se ponen a hervir los pimientos durante unas dos horas, hasta que estén blandos. En el mortero se pican¹ los ajos y después se añaden y se pican las almendras, sazonándolo² con un poco de sal. Se pelan³ los tomates maduros y se añaden en el mortero. Llegado este punto, se añade la pulpa⁴ de los pimientos, retirando previamente las semillas.

Muy despacio se va añadiendo el aceite de oliva hasta conseguir una consistencia espesa de la salsa en la que se note el grano de la almendra.

Como último paso, se pica la rebanada de pan seco con la salsa y, si es necesario, se corrige la sal. Es típico servirla en una salsera⁵ redonda.

Un truco muy útil: si se deja reposar⁶ la salsa unas horas, cogerá un sabor más intenso y estará más sabrosa.

Esta es la salsa típica para acompañar los calçots, pero también la podemos utilizar para acompañar carne, pescado e incluso para una ensalada de bacalao.



¹ picar: zerkleinern

² sazonar: würzen

³ pelar: häuten, schälen

⁴ la pulpa: Fruchtfleisch

⁵ la salsera: Sauciere

⁶ dejar reposar: ziehen lassen

Paella de marisco

Ingredientes:

Marisco:

¼ de kg de gambas
200 g de langostinos
200 g de calamares
150 g de mejillones
2 langostas

Para el sofrito¹:

100 g de guisantes
½ vaso de aceite de oliva
2 tomates, 1 cebolla, 1 limón
2 pimientos (1 rojo y 1 verde)
½ kg de arroz, azafrán, sal

Se pone agua a hervir², unos ¾ de litro, y se cuece³ el marisco, es decir, las gambas, las langostas, los langostinos, los calamares y los mejillones durante unos minutos. Ahora se puede empezar con el sofrito. Se echa el aceite en la paella, es decir, en la sartén de dos asas donde se prepara y se sirve este plato, y cuando esté caliente, se añaden la cebolla y los pimientos, generalmente cortados pequeños, y se deja cocer a fuego lento⁴.

Se cortan los tomates a trocitos y se añaden al sofrito una vez la cebolla y los pimientos estén blandos. Se sigue cocinando a fuego lento y se añaden los guisantes. Antes de tirar el arroz, se añaden los calamares, a tiras⁵ o a rodajas⁶.

En este momento se tira el arroz en la sartén, se añade el caldo de la cocción del marisco y se remueve para que los ingredientes se mezclen. Ya se puede añadir el marisco, decorando así la paella como se desee, el azafrán, que dará color a la paella, y la sal a su gusto y se deja cocer hasta que el caldo se evapore⁷ completamente.

El tiempo de cocción es de aproximadamente 20 minutos. Al finalizar la cocción, se puede decorar la paella con gajos de limón⁸.



¹ el sofrito: Soße

² hervir: kochen

³ cocer: garen

⁴ a fuego lento: auf kleiner Flamme

⁵ a tiras: in Streifen

⁶ a rodajas: in Scheiben

⁷ evaporarse: verdampfen

⁸ el gajo de limón: Zitronenscheibe

Gambas al ajillo (tapa)

Ingredientes:

1/2 kg de gambas

3 dientes de ajo

1/2 guindilla

1/2 vaso de aceite de oliva

perejil

sal

Se cubre¹ el fondo de la sartén con el aceite y se deja calentar. Se pelan los ajos y se cortan en láminas².

Una vez está caliente el aceite, se echan los ajos y la guindilla cortada en aros³ a freír. Se remueve un poco. Cuando coge un poco de color, sin que se queme, se añaden las gambas peladas y sazonadas.

Salar⁴ al gusto. Se remueve todo con una cuchara de madera durante un par de minutos y se deja reposar tapando la sartén. Se espolvorea⁵ un poco de perejil y se sirve bien caliente, generalmente en cazuelitas de barro⁶.



¹ cubrir: bedecken

² en láminas: in Scheiben

³ en aros: in Ringe

⁴ salar: salzen

⁵ espolvorear: bestreuen

⁶ la cazuelita de barro: kleiner Tontopf

Mojo picón

Ingredientes:

2 dientes de ajo

1 guindilla

1 cucharada de pimentón

1 pimiento rojo pequeño

1/2 cucharada de comino¹

1 cucharadita de vinagre

3 cucharadas de aceite

sal

Se pelan los ajos y se pican en el mortero. Cuando ya están machacados², se añaden la guindilla y el pimiento; de esta mezcla³ se obtiene una pasta. Se le añade el comino y se sigue picando.

A continuación, se añade el pimentón y se vierte⁴ el vinagre, de manera que la pasta sea un poco más líquida. Se sigue machacando. Cuando se mezclen los sabores, ya solo queda verter el aceite muy lentamente y sazonar a su gusto personal.

Es una salsa que solo precisa⁵ 15 minutos y su sabor es excelente. El mojo suele servirse con papas arrugadas y/o con un buen pescado, como la corvina.

Según el paladar⁶, pueden variar las medidas, es decir, se pueden añadir o suprimir cantidades.



¹ el comino: Kreuzkümmel

² machacar: im Mörser zerkleinern

³ la mezcla: Mischung

⁴ verter: hineingeben

⁵ precisar: benötigen

⁶ según el paladar: je nach Geschmack

Bacalao al pil-pil

Ingredientes:

4 tajadas¹ de bacalao desalado

4 dientes de ajo

1 guindilla

1 ramita de perejil

¼ l de aceite de oliva

En primer lugar se quitan² las espinas³ del bacalao y se seca con un trapo.

A continuación, en una cazuela⁴ se vierte el aceite. Se pican los ajos y, cuando el aceite está caliente, se añaden a la cazuela junto con el perejil y la guindilla cortadita en aros. Cuando estos ingredientes empiecen a dorarse⁵, se retiran⁶ de la cazuela y se reservan aparte.

En el mismo aceite de la cazuela se añaden las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba y se dejan cocer a fuego muy lento durante unos cinco minutos. Pasado este tiempo, se retira parte del aceite y se deja de nuevo el bacalao con el aceite a fuego suave. Cuando el aceite empieza a emulsionar⁷, se retira la cazuela del fuego, se remueve en círculo y se añade el aceite retirado anteriormente. Así se consigue una salsa homogénea y más consistente.

Una vez hecho esto, ya se pueden incorporar los ajos, el perejil y los aros de guindilla a la cazuela. Se adorna⁸ para servir, por ejemplo, con perejil y/o guindilla.

Es importante preparar este plato en una cazuela.

El tiempo de cocción de este plato es de aproximadamente 30 minutos.

¹ la tajada: Filet

² quitar: entfernen

³ la espina: Gräte

⁴ la cazuela: Topf

⁵ dorar: braun werden

⁶ retirar: herausnehmen

⁷ emulsionar: sich verbinden und homogen werden

⁸ adornar: dekorieren



Pulpo a feira

Ingredientes:

1 kg de pulpo descongelado

6 patatas pequeñas

1 cucharada de pimentón

1 hoja de laurel¹

1 vaso de aceite de oliva

sal gorda

Se pone a hervir agua en una cazuela, entre tres y cuatro litros. Añadimos una cucharadita de sal y la hoja de laurel. Una vez el agua está hirviendo, el siguiente paso es el de escaldar² el pulpo. Escaldar el pulpo significa introducir el pulpo en la cazuela un par de segundos y retirarlo; esta operación se repite tres veces. Este paso es para que la piel del pulpo quede entera. A la cuarta vez, ya podemos dejar el pulpo dentro de la cazuela, aproximadamente 45 minutos y a fuego lento.

Al mismo tiempo, en otra cazuela se cuecen las patatas durante unos 15 minutos.

Para comprobar que el pulpo está tierno, se coge un palillo³ y se pincha⁴ un poco el pulpo. Una vez esté listo, se cortan las patas con una tijera en rodajas de aproximadamente 1 cm de grueso. Las patatas también se cortan en rodajas no muy gruesas.

Se ponen las patatas y el pulpo en un plato de madera, en el que se va a servir posteriormente. Se rocía⁵ con aceite, se espolvorea con el pimentón y se sazona con la sal gorda. Se sirve caliente.

Un truco: comprar el pulpo fresco, congelarlo⁶ y el día antes de cocinarlo ponerlo en la nevera.

¹ el laurel: Lorbeer

² escaldar: abbrühen

³ el palillo: Zahnstocher

⁴ pinchar: stechen

⁵ rociar: beträufeln

⁶ congelar: einfrieren



Turrón de Jijona

Ingredientes:

1 kg de almendras, peladas, tostadas y molidas muy finas

1 kg de azúcar

1 cucharada de canela¹

raspadura de un limón²

1 clara de huevo

Se vierten las almendras y la raspadura del limón en el mortero y se machacan hasta obtener una masa fina.

Se pone un cazo³ al fuego con la miel y el azúcar y se lleva a ebullición⁴. Se retira del fuego cuando el azúcar está disuelto y se obtiene una mezcla espesa. Se bate⁵ la clara de huevo y se añade a la mezcla de la miel y el azúcar. Se sigue removiendo durante unos minutos y, a continuación, se pone de nuevo al fuego, a fuego lento, hasta que la mezcla obtenga un color más oscuro.

En una cacerola se mezcla la masa fina de las almendras y la raspadura de limón con la masa de miel y azúcar. Se espolvorea con canela y se remueve bien con una cuchara de madera hasta conseguir una masa uniforme. Se deja enfriar unos minutos.

Se forran⁶ con papel blanco de cocina los moldes⁷ que se van a utilizar para poner la masa final. Se echa la masa en los moldes. Se deja durante unas cuatro horas para que coja consistencia.

Un consejo: este dulce navideño se conserva mejor en un lugar seco en cajas herméticas.



¹ la canela: Zimt

² la raspadura de limón: geriebene Zitronenschale

³ el cazo: Kochtopf

⁴ llevar a ebullición: zum Kochen bringen

⁵ batir: schlagen

⁶ forrar: auslegen

⁷ el molde: rechteckige Backform

www.digitalpublishing.de

Bildmaterial:

© iStockphoto.com: Peter Chen, arsat, Amanda Rohde, Juan Monino,
Matjaz Boncina, László Rákoskerti

© www.photocase.com: Oliver Playford

digital publishing AG

Tumblinger Straße 32
80337 München

Fon +49 (0) 89 / 74 74 82 - 0

Fax +49 (0) 89 / 74 79 23 08

info@digitalpublishing.de

