

II Newsletter: 10 de junio de 2013

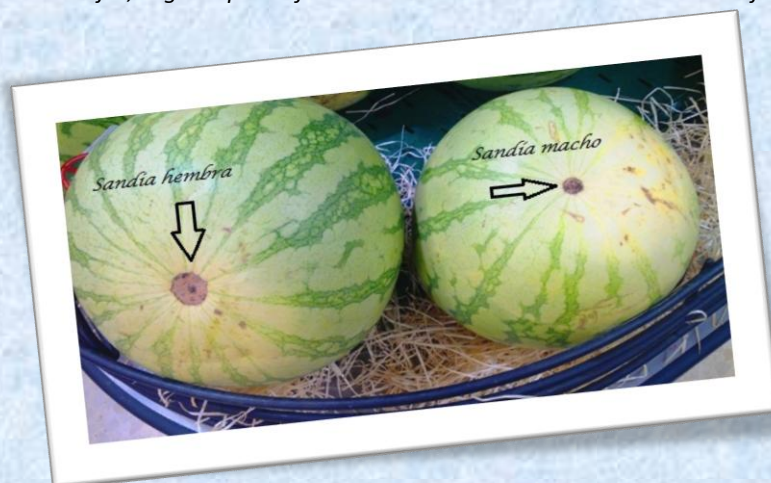
TRUCO: COMO ELEGIR UNA BUENA SANDÍA

Ya está aquí el verano, y con el llega la tan ansiada **sandía**. A tod@s son gusta disfrutar de una buena, dulce y sabrosa sandía, pero elegir una que reúna todas estas características es complicado (salvo que esté abierta). Aquí os voy a pasar varios consejos para no fallar en vuestra elección:

1. Antes de nada fijaros en la **mancha** que la sandía tiene. Esta se debe a que es la zona que está en contacto con el suelo y no le da el sol. Esta mancha tiene que ser lo más pequeña posible y de color amarillento (nunca blanco, ya que eso significa que ha sido cogida antes de tiempo y ha madurado en cámaras)

2. Antes de cogerla, calcula mentalmente **el peso**. Una vez la cojas debe sorprenderte que pese más de lo que habías pensado.
3. Los famosos **golpecitos**. Yo nunca he sabido a que tiene que sonar. Suelen decir que a hueco, pero yo nunca he usado esta técnica.
4. La última y más importante. Hay sandías machos y sandías hembras. Éstas últimas son las más dulces y sabrosas. Distinguir las es muy sencillo. Os tenéis que fijar en el **ombigo**, que debe ser lo más ancho y rugoso posible.

Si seguís estos consejos, seguro que disfrutareis durante todo el verano de las mejores sandías!!!



APERITIVO EXPRES

Si quieres sorprender a tus invitados con estos maravillosos **langostinos disfrazados** solo tienes que envolver un langostino pelado y crudo con un espagueti hervido, y freirlo en aceite. Acompáñalo con una salsa agri dulce!!!



RECETA: TRUFAS DE CHOCOLATE

Ingredientes



- ✓ 1 cucharada grande de mantequilla
- ✓ 160 gr. de chocolate negro
- ✓ 1 cucharada de coñac
- ✓ Cacao en polvo
- ✓ 120 ml de nata líquida de 35% m.g.
- ✓ Fideos de chocolate (opcional)

Elaboración

Ponemos la nata a hervir en un cazo, a fuego flojo. Mientras, en un bol, picamos el chocolate. Cuando la nata esté hirviendo, la volcamos sobre el chocolate desmenuzado y dejamos reposar 3 minutos para que el chocolate se funda. Añadimos la mantequilla y el coñac moviendo bien para que quede todo integrado.

Tapamos con papel transparente y dejamos enfriar.

Una vez la masa haya enfriado y haya cogido cuerpo, formamos bolitas irregulares con la ayuda de dos cucharas. En un plato colocamos el cacao en polvo, y pasamos por el cada una de las bolitas. Las servimos a temperatura ambiente.



TRUCOS

✓ **¿Cómo evitar que se peguen las aromáticas frescas o el ajo al cuchillo?**

Si vas a picar ajo, perejil, menta, cilantro... con este sencillo truco evitarás que se adhieran al cuchillo. Basta con espolvorear un poco de sal sobre las hierbas o sobre la tabla, y por muy pequeño que cortes, nunca de quedarán pegados a la hoja o a la tabla.

✓ **¿Cómo evitar que los trozos de fruta se hundan en los bizcochos?**

¿Alguna vez habéis hecho un bizcocho de frutas o frutos secos, tipo plum cake y los trozos han terminado en el fondo en vez de quedarse repartidos por todo el bizcocho? Para evitar que esto ocurra solo tenéis que pasar las frutas o los frutos secos previamente por harina y sacudirlos para que no haya excesos, y una vez en la masa, éstos no se hundirán.

✓ **¿Cómo cocer pasta más rápidamente para ahorrar tiempo y dinero?**

De la misma forma que ponemos en remojo las legumbres para acortar su tiempo de cocción, podemos hacer lo mismo con la pasta, ya que esta está también deshidratada. Solo deberemos de ponerla unos minutos en remojo con agua tibia, lo que acortará sustancialmente el tiempo de cocción ahorrando dinero en la factura de la luz o gas.



[Tu Cocina y Más](#) es una **tienda online** ideal para apasionados de la cocina. Ofrecen una **gran variedad de productos de primera calidad** para satisfacer todas tus necesidades y facilitar la preparación, cocción y elaboración de todos tus platos favoritos. No lo dudes y **hazles una visita!**

Ya tenemos aquí las mejores frutas de todo el año: sandía, melón, fresas, melocotones... y cerezas!!! Divino manjar, con multitud de aplicaciones. [Tu cocina y más](#) nos presenta este maravilloso deshuesador de cerezas para preparar maravillosas tartas, mermeladas, salsas, helados... Y así facilitarnos la extracción del hueso.



BLOG RECOMENDADO



Hoy tengo el enorme placer de contar con la colaboración de [DvicioBarcelona](#). No solo es un gran cocinero, sino que también un experto en vinos. Daros una vuelta por su [Blog](#) o su [Facebook](#) y quedareis encantad@s.

A continuación nos va a dar una clase maestra sobre el mundo del vino!

*"Paul nos pidió una colaboración en su Newsletter y la verdad es que me daba un poco de corte compartir una receta, ya que es un gran cocinero y además está dando consejo súper útiles, así que pensando un poco llegué a la conclusión que podía maridar su receta y explicaros un poco en qué consiste esta palabra tan rara y tan nombrada: **MARIDAJE**"*

El Maridaje es conseguir que ambos aspectos fundamentales en una buena mesa (una comida y un vino), se vean potenciados mutuamente y que se acompañen bien, haciendo que la experiencia de esa comida sea más placentera que si tomásemos ambos productos por separado. Normalmente en los restaurantes de cierto nivel, el Sumiller es el encargado de aconsejarnos un vino para cada plato, pero ¿Qué hacemos cuando no hay sumiller o el maridaje lo tenemos que hacer en nuestra casa?. Tranquilos, aquí os vamos a dar varios consejos:

1. **Déjate aconsejar** por los dependientes de tu tienda habitual de vinos ya que ellos están acostumbrados a este tipo de preguntas y darán la mejor opción
2. Haz lo que se llama "**maridaje de zona**", que es el maridaje más antiguo que se conoce y suele ser bastante acertado. Esto implica que un producto de

la zona va bien con un vino de la misma.

Por ejemplo: un botillo con un vino tinto de Castilla León, un ternasco de Aragón con un tinto Somontano, un queso francés con un Riesling Alsaciano...

- El maridaje más clásico es el que se llama “**maridaje de acompañamiento**”, es decir, que ambos productos tienen algo en común y se “acompañan”. Platos calóricos con vinos potentes, platos con setas con Mencías del Bierzo, pescados y mariscos con vinos blancos y frescos y postres con vinos dulces...
- En este punto la receta de hoy de las trufas podrían maridarse con un estupendo vino dulce elaborado con uva Monastrell de Jumilla.
- Si lo prefieres, el maridaje más arriesgado por el más de moda ahora mismo es el que se denomina “**maridaje complementario**”. Hay un dicho que dice que los polos opuestos se atraen y en esto se basa este tipo de armonización. Productos grasos y salados como el foie combinan perfectamente con vinos de carácter dulce como un moscatel licorado.
- Olvidate de las reglas** de que el blanco es para el pescado y el tinto para la carne. Innova y sorprende

a tus invitados con tintos ligeros para pescados y blancos con barrica que combinan perfectamente con carnes a la brasa. Para las trufas de hoy me decantaría por una cava espumoso del Penedés, suave, fresco y perfecto.

- Procura **evitar algunos alimentos** que son muy complicados de maridar, como las alcachofas o los espárragos. En estos casos lo mejor es una cerveza fresca.
- Sigue tus propios gustos e instinto**. Si a ti te gusta como combinan un plato con un vino en concreto, no te dejes influenciar por lo que digan los demás. Es tu maridaje personal!
- Si así y todo necesitas unos pequeños consejos aquí os dejo una **tabla orientativa** de los maridajes más clásicos y que casi siempre son acertados.

Maridajes orientativos

	Espumosos	Espumosos rosados	blancos secos	blancos afrutados	tintos ligeros	tintos potentes	dulces
aperitivos	YY	YYY		YY			Y
embutidos			YY			YYY	
pescados plancha	YY	Y	YY	YYY			
pescados en salsa			YY	YYY	YY		
salmón ahumado	YYY		YY				
foie		YY		YY			YYY
carne a la brasa	YY		Y		YYY	YY	
carne en salsa					YY	YYY	
guisados	YY				Y	YYY	
postres	YY	YY					YYY

EN NUESTRO PRÓXIMO NÚMERO DE EL CAMINO VERDE, CONTAREMOS CON LA COLABORACIÓN DE:



[TU COCINA Y MÁS](#)



[FRAMBUESA Y CARAMELO](#)