

BOCADIÑOS DE NADAL 2025

CSC SANTIAGO

TRUFAS DE LIMÓN

50 GRS. MANTEIGA
RELADURA DE 1 LIMÓN
ZUME DE ½ LIMÓN
60 GRS. DE NATA
250 GRS. DE CHOCOLATE BRANCO
AZUCRE GLASS

Fundir o chocolate coa manteiga e a reladura de limón.
Unha vez ben fundido engadir o zume de medio limón e a nata e incorporar todo ben ata que a mestura estea homoxénea.
Deixar arrefriar polo menos 6 horas no frigorífico.
Bolear e servir cubertas de azucre glas.

TRUFAS DE CHOCOLATE

200 GRS. CHOCOLATE
140 GRS. NATA PARA MONTAR
CEREAL SPECIAL "K" (OU SEMELLANTE)
CHOCOLATE CON LEITE
AZUCRE GLASS

Fundir o chocolate (con coidado de que non se queime).
Unha vez ben fundido e sen anacos engadir a nata e incorporar todo ben ata que non quede rastro de branco.
Deixar arrefriar unhas 2-3 horas no frigorífico.
Bolear e:

- OPCIÓN 1: Facer mini piñas cravando cereais tipo Special K como follas. Bolar en chocolate fundido e deixar arrefriar.
- OPCIÓN 2: fundir chocolate e mesturar con cereais tipo Special K picadiños. Bolar as trufas nesta mestura e deixar arrefriar.

GALLETAS DE ARROZ INFLADO E TARTAR MARIÑEIRO (para 15 torradas)

ARROZ REDONDO CLÁSICO (300 grs)
ATÚN OU SALMÓN (CONXELADO) (250 grs)
MAIONESA (40 grs)
SRIRACHA OU TABASCO (10 grs)
MEL DE FLORES (25 grs)
ZUME DE LIMÓN (25 grs)
CAVIAR (2-4 grs)
SEMENTES DE SÉSAMO
CEBOLIÑO

Cocer arroz redondo en auga con sal (aprox. o dobre de auga que de arroz) ata que estea ben cocido e deixar arrefriar lixeiramente.
Unha vez tebiado lixeiramente estender o arroz nunha bandexa ou reixa con papel de forno asegurando que quede unha capa ben fina (intenta que non queden buratos ou ocos). Deshidratar no forno a 65°C unhas 2-4 horas (depende do forno) ou ata que o arroz teña perdido completamente a auga e quede unha galleta firme e seca (crocante).
Para o Tartar conxela o peixe polo menos 48 horas.
Pica o peixe en anaquiños finos, engade a maionesa, a salsa picante, o zume de limón e a mel, mestura todo ben e reserva no frío (podes engadir aguacate picado que lle dá unha textura moito máis agradable).
Quenta aceite de xirasol ou oliva 0,4 a uns 180°C e frite uns segundos as galletas ata que inchen.
Escórrelles ben o aceite e bóttalles sal.
Monta as torradas co tartar sobre as galletas e decora con brotes, sésamo ou caviar.

TOSTAS DE PERA, QUEIXO AZUL E MEL

PAN
 QUEIXO AZUL
 MEL
 PERA
 NOCES

Corta e tosta no forno unhas rebandas de pan.

Lava unhas peras de tempada (que non estean moi verdes) en láminas ou dadiños.

Dálle unhas voltas nunha tixola cunha noz de manteiga e reserva.

Monta nas torradas unhas láminas ou dados de pera, pon por riba uns anaquiños de queixo azul (ou gorgonzola), engade uns anaquiños de noz.

Mete no forno xusto no momento de servir uns 4 minutos (180°C).

Ao sacalo do forno dispón un fio de mel sobre as torradas e serve.

KOROKKETA

PURÉ DE PATACA (500 grs.)
 CEBOLA FRITA (60 grs.)
 XEMA DE OVO (1 por persoa)
 SOIA (200 ml)
 MIRIN (30 ml)
 VINAGRE (60 ml)
 FARÍÑA, OVO E PAN RELADO
 ACEITE PARA FRITIR

Dispon nun túper a soia, mirin (opcional) e vinagre. Dispón as xemas no líquido e déixaas na neveira entre 4 e 6 horas (dálles a volta ás xemas con coidado se non están cubertas) a medio proceso.

Coce as patacas (preferiblemente no microondas para que non teñan auga). Tritúralas con sal.

Engádelle a cebola frita e mestura todo ben.

Fai discos e sobre estes dispón as xemas con coidado e pecha a korokketa.

Rebózaa en fariña (opcional), ovo e pan relado e frite en aceite non excesivamente quente (170°C aprox.).

Escorre o exceso de aceite, salga e serve.

BISQUE DE MARISCO

300 GRS DE LAGOSTINOS
 ACEITE DE OLIVA (60 grs)
 1/2 CEBOLA
 1-2 ZANAHORIAS
 APIO (1/2 talo)
 1 PORRO
 CONCENTRADO DE TOMATE (70 grs)
 CREMA FRESCA ou Nata (80 grs)
 ARROZ (20-30 grs)
 AUGA (1 litro)
 SAL (ao gusto)
 CAIENA (1 -2 uds)

Nunha pota poñer o aceite e sobre este as cabezas dos lagostinos coa caiena.

Dourar uns minutos ata que o aceite colla ben a cor cos mollos e engadir a verdura (cortada grosamente), baixar un pouco o lume e rustir todo uns 10-15 minutos removendo de cando en vez (se non se quere que quede moi picante, retirar a caiena xusto antes de poñer a verdura).

Engadir o tomate concentrado, dar unhas voltas máis, engadir o arroz e cubrir todo coa auga (pódese salgar agora e logo rectificar ou salgar de todo ao final).

Coce uns 20-25 minutos. Triturar todo ben e pasalo por un coador ou chinés ben fino. Volver quentar o caldo, rectificar de sal e engadir a nata.

Servir (idealmente acompañado de porro rustrido con piñóns e as colas dos lagostinos salteados).

CHULAS DE GRUYÈRE E TOMATE SECO

300 GRS DE AUGA
100 GRS DE MANTEIGA
150 GRS DE GRUYÈRE
5 OVOS
50 GRS DE CEBOLA
30-40 GRS DE TOMATE SECO EN ACEITE
30 GRS DE ALBAHACA
10 GRS DE PERIXEL
1 CULLERADA DE MOSTAZA
SAL

Nunha pota poñer a auga e a manteiga ate que se funda. Engadir a fariña de golpe e remexer con forza ate que a masa se separe limpamente das paredes da pota.

Reservar uns intres para atemperar.

Mentres picar o perixel, a albahaca, o tomate seco e a cebola ben finos.

Raiar a metade do queixo e a outra metade cortala en cubiños pequenos.

Engadir os ovos a masa da pota 1 a 1 e integrar ben. Debe quedar unha masa lisa e brillante.

Engadir todo-los demais ingredientes e salar.

Fritir en aceite de oliva e escurrir ben o aceite en papel de cociña.