

■ TRONCO DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

Bizcocho: Trufa pastelera: Ganache de cobertura:
3 huevos, 125 gr. de chocolate, 150 gr. de nata líquida,
90 gr. de azúcar, 1 yema de huevo, 150 gr. de chocolate,
70 gr. de harina sin gluten, 100 gr. de mantequilla,
1 cda. levadura en polvo, 150 gr. de nata,
150 gr. de chocolate de cobertura negro
Un poco de cacao puro

PREPARACIÓN: *Bizcocho:*

Separar las yemas de las claras. Trabajar las yemas con el azúcar en un bol con una espátula de madera hasta blanquear. Agregar la harina tamizada junto a la levadura en forma de lluvia poco a poco.

Montar las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y agregar con mucha suavidad y en varias veces a la mezcla anterior.

Rellenar con la pasta una manga pastelera con boquilla lisa nº 9 y escudillar en diagonal sobre una placa de pastelería de 26 x 36 cm. aprox. forrada con papel antiadherente. Cocer en horno precalentado a 190°C-200°C durante 8-10 minutos. Retirar, sacar el papel y conservar tapado con un paño de cocina.

Trufa pastelera:

Derretir el chocolate al "baño María". Fuera del fuego agregar la yema y volver a poner en el fuego para que arranque el hervor.

Retirar, dejar enfriar un poco y añadir la mantequilla. Dejar enfriar del todo e incorporar la nata. Reservar en frigorífico para que tenga consistencia.

Ganache de cobertura:

Poner la nata líquida en un cazo al fuego para que arranque el hervor. Retirar y fuera del fuego agregar la cobertura de chocolate picada. Dejar enfriar completamente.

Derretir el resto de chocolate en el fuego y trabajar sobre el mármol para obtener virutas.

Rellenar el bizcocho con la trufa pastelera, enrollar y cubrir con el ganache. Peinar para que tenga forma de corteza y decorar con virutas y cacao puro.

Marta Queralt

■ CANELONES DE CARNE Y ESPINACAS CON CREMA DE SETAS

INGREDIENTES:

Pasta fresca: 125 gr. de harina especial sin gluten, 1 huevo, 1 yema de huevo, un chorrito de aceite, sal, 1 cebolla, 150 gr. de ternera, 1 pechuga de pollo, 400 gr. de espinacas frescas, 50 gr. de mantequilla, 200 gr. de ceps frescos, 1 cda. de coñac, 300 c.c de nata líquida
Aceite de oliva, sal y pimienta
100 gr. de queso Gruyere rallado

PREPARACIÓN:

Calentar un poco de aceite en una salteadora y rehogar cebolla picada, incorporar la ternera y el pollo enteros y dorar a fuego fuerte. Sazonar con sal y pimienta. Reservar.

Hervir las espinacas con un poco de agua y sal. Escurrir y refrescar. Picar la carne rustida y las espinacas muy finamente. Reservar.

Para la salsa: Estofar la otra mitad de la cebolla picada muy fina con la mantequilla y cuando empiece a estar transparente añadir los ceps también picados, dejar cocer un par de minutos, verter el coñac y flambear y añadir la nata líquida y un poco de sal y pimienta. Dejar reducir unos 8 o 10 minutos hasta que coja la textura de salsa.

Pasta fresca:

Tamizar la harina en un bol y trabajar con el huevo, yema, aceite y sal hasta obtener una mezcla homogénea, tapar con papel film y reposar durante 1 hora. Estirar la pasta fina y cortar cuadrados de la medida deseada. Hervir la pasta en abundante agua y sal. Refrescar en un bol con agua, extender encima de un paño, rellenar y enrollar.

Acabado:

Disponer los canelones en una bandeja de horno o en el plato de servicio, verter la salsa por encima, un poco de queso rallado, gratinar y servir al momento.