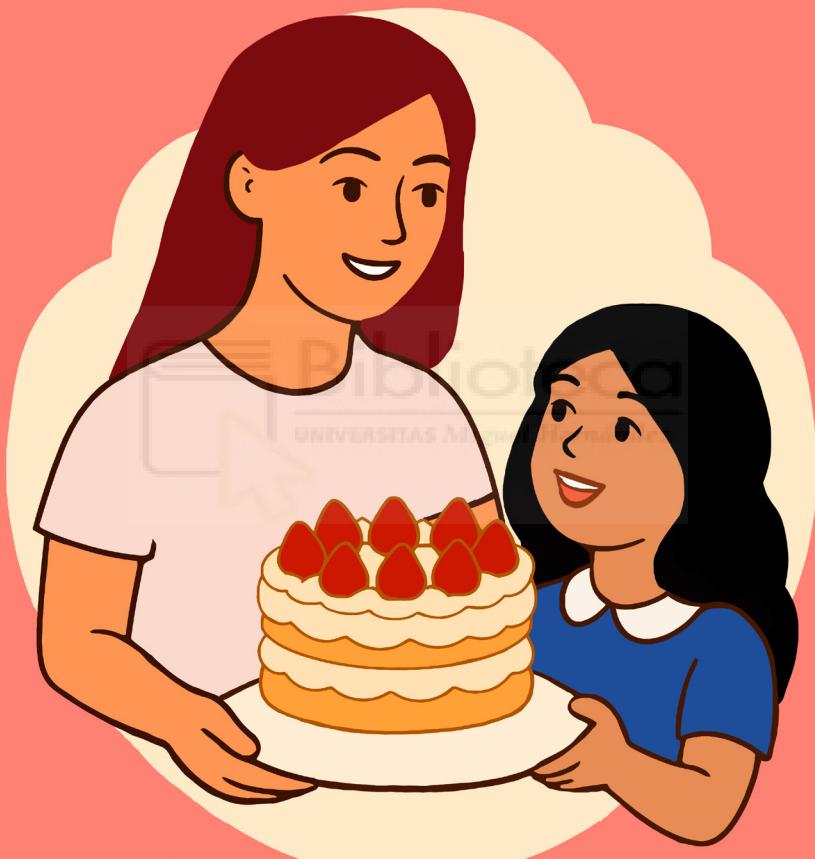


MI RECETARIO



FAMILIAR

Recuerdos escritos con postres y amor



Biblioteca

Estanterías Miguel Hernández



MI RECETARIO FAMILIAR

Recuerdos escritos con postre y amor



Biblioteca
UNIVERSITARIA
Miguel Hernández

ÍNDICE

Este libro nace de la necesidad de guardar momentos, no solo recetas. Por ese motivo, cada postre que se encuentra aquí tiene una historia con un gesto de afecto en un día especial. Para mi cocinar siempre ha sido mi forma de mostrar estima sin decirlo con palabras.

TOSTADA FRANCESAS.....	6-9
TARTA DE CUMPLEAÑOS.....	10-13
GALLETAS DE MANTEQUILLA.....	14-17
GALLETAS ESTILO NEW YORK.....	18-21
TARTA DE COCO.....	22-25
CUPCAKES DE OREO.....	26-29
TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS.....	30-33



Tostadas Francesas

INGREDIENTES:

4 rebanadas de pan de molde
5 cucharadas de leche
1 huevo grande
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 pizca de sal
Canela al gusto
Miel
Azúcar glas.

Preparación:

Bate el huevo en un bol y añade la leche, el azúcar, la sal y la canela. Mezcla todo muy bien hasta integrar. Despues, calienta la mantequilla en una sartén; cuando esté derretida y caliente, pasa la rebanada de pan por la mezcla de huevo y colócala en la sartén. Cocina por ambos lados hasta que estén doradas. Sirve con miel y un poco de azúcar glas por encima.

Si mi memoria no me falla, las tostadas francesas fueron el primer postre que hice sin mi madre. Era pequeña y siempre había tenido su ayuda en la cocina, pero en esta ocasión no; era su cumpleaños, que siempre caía entre semana y por eso no solíamos celebrarlo ese mismo día. Ella trabajaba mucho, y entre las prisas y el cansancio apenas había tiempo para celebrar. Pero ese año fue distinto, su cumpleaños cayó el fin de semana y yo lo vi como una oportunidad perfecta.

Recuerdo que me desperté muy temprano, antes que nadie, y caminé de puntitas por la casa sin hacer ruido, ya que mi madre tenía el sueño ligero: quería que todo fuera una sorpresa. Entré en la cocina con una idea clara: quería hacerle desayuno algo rico, algo dulce para ella.

Había visto en algún video cómo se hacían las tostadas francesas: pan, huevos, leche, azúcar, canela... nada complicado, pero para mí, que nunca había cocinado sola, era un desafío. Traté de que nada saliera mal; aunque ensucié muchas cosas, al final todo salió muy bien.

Estaban muy buenas, al menos para mí. Las puse en un platito, las espolvoreé con azúcar glas por encima y las llevé a su cama con mucha ilusión que todavía recuerdo como si fuera ayer. Ella se despertó con una sonrisa enorme. Me abrazó con ese calor que se dan las madres y me dijo que estaban deliciosas.

Tal vez no era una gran receta, pero para mí marcó un comienzo; me hizo darme cuenta de que incluso con un desayuno sencillo se puede decir te amo.



tecc
el Hernández

Tarta de cumpleaños

INGREDIENTES:

3 huevos
100 g de azúcar
2 cucharaditas de esencia de vainilla
50 ml de leche
85 g de harina de trigo
20 g de maicena
60 g de mantequilla sin sal
400 ml de nata para montar
20 fresas frescas
2 moldes de 25 cm

Preparación:

Bate los huevos con el azúcar durante 5 minutos, añade la esencia de vainilla y la leche. Aparte, mezcla la harina con la maicena y tamiza sobre la mezcla anterior. Incorpora la mantequilla derretida, divide la masa en dos moldes iguales y hornea a 180°C durante 17 a 20 minutos. Deja enfriar. Monta la nata fría hasta que esté firme. Coloca una capa de bizcocho, añade nata y fresas y repite el mismo proceso con el segundo bizcocho. Cubre con más nata y decora con fresas.

Puede que en mi casa las cosas no siempre fueran bien. Muchas veces pasamos malos momentos económicos y no siempre hubo de todo, pero mi madre siempre nos puso un plato en la mesa y especialmente una tarta de cumpleaños en mi día especial. Una tarta llena de cariño y amor hecha por ella.

En mi casa no siempre hubo abundancia, pero sí hubo amor. Mi madre trabajaba mucho para nosotros; ella nunca dejó que las dificultades económicas se reflejaran en nuestros platos. Su forma de amar era cocinar y lo demostraba cada día, pero especialmente en los cumpleaños. Mi tarta de cumpleaños era más que un postre, era su forma de decir: "Te quiero". Recuerdo cómo, incluso en los años más difíciles, ella encontraba una manera de hacer una tarta muy especial.

Cuando hacíamos postre siempre le ayudaba, y para mi cumpleaños no, era distinto; ella quería que fuese especial. Recuerdo cómo ese olorito de bizcocho recién horneado se colaba por mi nariz. Era un olor familiar y delicioso que me decía que ya había. Estaba todo casi listo para el fin de su cocción. Cuando la tarta salía del horno, su superficie era brillante y perfecta. Solo le faltaba el toque final, en el que ella siempre se esmeraba y hacía lo que yo pedía con mucho cariño.

Esos momentos me enseñaron que los detalles más simples pueden ser los más valiosos. Hoy, cada vez que hago una tarta de cumpleaños, vuelvo a ser esa niña que veía a su madre convertir lo cotidiano en algo mágico.



Galletas de mantequilla

INGREDIENTES:

55 g de mantequilla sin sal
1 yema de huevo
30 g de azúcar glas
1 g de sal
100 g de harina de trigo
5 g de maicena
1 y 1/2 cucharaditas de esencia de vainilla

Preparación:

Bate la mantequilla con el azúcar glas y la sal. Añade la yema y la esencia de vainilla. Incorpora la harina y la maicena tamizadas, mezclando hasta formar una masa. Extiende la masa con un rodillo sobre papel de horno y refrigerá 30 minutos. Luego corta con moldes y hornea a 180°C durante 10-15 minutos. Deja enfriar antes de servir.

Esto puede parecer una receta simple de esas que todo el mundo ha hecho alguna vez, pero para nosotras no lo fue; las galletas de mantequilla fueron un pequeño reto que tardó más de lo esperado.

La primera vez que las hicimos fue en Navidad. Estaba con mi madre en la cocina preparando el postre; me hacía mucha ilusión preparar algo bonito y casero para esas fechas, así que empezamos con la receta, pero el resultado no fue el que esperábamos. De sabor no estaba mal, pero la forma... no. Se desparramaban, se pegaban, se rompián; a veces parecían cualquier cosa, menos galletas. Nos reímos, pero también sentimos un poco de frustración. Lo peor es que intentamos muchas veces esta receta, pero no salió como esperábamos. Con el tiempo dejamos de insistir y las galletas quedaron como ese recuerdo medio tierno y frustrante de algo que nunca salió del todo bien.

Un día decidí rehacerlo; no era una fecha especial, pero quería intentarlo de nuevo. Era solo yo cocinando con la memoria de muchos intentos y las ganas tranquilas de probar otra vez. Y esta vez sí salieron con su forma bonita y el borde dorado. La diferencia, curiosamente, fue un detalle pequeño que viene en un video de cocina: dejar la masa reposar en la nevera durante 1 hora antes de hornearla, ya que eso evitaba que las galletas se desparramaran en el horno. Un sencillo paso que pasamos por alto.

Lo mejor de todo fue que al probarlas no solo sabían a la mantequilla, sino a todos esos intentos de haberlo hecho juntas en mi infancia.



Pubblioteca

Galletas estilo New York

INGREDIENTES:

200 g de harina de trigo
120 g de harina para bizcocho
100 g de azúcar blanco
100 g de azúcar moreno
200 g de mantequilla sin sal
300 g de chocolate negro y con leche
260 g de nueces
1 cucharadita de maicena
1 cucharadita de levadura
1 y 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
1 y 1/4 cucharaditas de sal
2 huevos

Preparación:

Blanquea las nueces en agua hirviendo durante 3 minutos, enfriá y seca. Tuéstalas ligeramente en una sartén. Trocea las nueces y el chocolate. Mezcla en un bol las harinas, levadura, bicarbonato y sal. Aparte, bate la mantequilla fría con los azúcares hasta que esté cremosa. Añade los huevos uno a uno, después los ingredientes secos, las nueces y el chocolate. Forma bolas de masa y refrigeráralas. Hornea a 180°C durante 20 minutos. Deja enfriar.

En mi casa, el invierno siempre ha sido la temporada de hacer más postres. Cuando hace frío, no hay nada como el olor dulce saliendo del horno y algo calentito entre las manos. Esta receta la encontré un día y desde el primer momento supe que era perfecta para estos días de manta, pelí y nada más.

Recuerdo que hacía bastante frío, de esos que te obligan a abrigarse, incluso dentro de casa. Mi madre me dijo que iba a hacer el café, pero no cualquier café, era ese café especial que nos manda mi tía desde Ecuador. Un café intenso con un aroma que llena la casa entera y lo tomábamos en invierno; es como una tradición silenciosa que se repite cada año.

En cuanto escuché la palabra café, pensé que era el momento perfecto para probar la receta de esas galletas. Me puse a preparar la masa con calma; una vez hechas, las metí al horno. Mientras las galletas se horneaban, la casa empezó a oler increíble: dulce, tostado, cálido. Justo cuando las galletas salieron del horno doraditas y suaves, mi madre tenía listo el café.

No hizo falta mucho más; pusimos la mesa con el café recién hecho y nos sentamos juntas. No era una ocasión especial, ni una celebración, solo estábamos nosotras hablando de cualquier cosa, riéndonos y viendo un par de capítulos de Friends, una serie que nos acompaña en los buenos momentos.

Y aunque parezca un momento simple, lo recuerdo con muchísimo cariño porque a veces no se necesita nada más que eso, una receta rica, el calor de casa y alguien con quien compartirlo. Estas galletas, desde entonces, se convirtieron en una parte de nuestro invierno, no solo por la receta, sino por ese recuerdo.



Tarta de coco

INGREDIENTES:

75 g de mantequilla a temperatura ambiente
50 g de azúcar glas
Ralladura de 1 limón
1 huevo
200 g de harina de trigo
1 cucharadita de levadura
1 pizca de sal
25 ml de leche

Para la cubierta:

1 huevo
50 ml de nata
50 g de azúcar
100 g de coco rallado

Preparación:

Bate la mantequilla con el azúcar glas hasta obtener una mezcla cremosa. Añade la ralladura de limón y el huevo. Incorpora la harina tamizada con la levadura y la sal, y añade la leche poco a poco. Estira la masa entre dos films y refrigerera de 2-3 horas. Forra el molde, pincha la base y hornea a 180°C durante 10 minutos. Rellena con dulce de leche, cubre con la mezcla de coco y hornea a 135°C durante 25 minutos.

Las tartas de cumpleaños siempre han sido especiales en mi casa; son más que un postre, son una forma de decir: "Te quiero". Ese año quise hacer algo diferente, no una tarta de bizcocho de siempre, sino algo distinto. Mi madre siempre ha disfrutado que pruebe recetas nuevas; le hace ilusión ver que se me ocurre, y aunque a mí no me gusta mucho experimentar en los cumpleaños porque quiero que salga todo perfecto, sentí que esta vez debía hacerlo.

Pasé días buscando la receta ideal; quería algo que le encantara, que tuviera sus sabores favoritos y entonces lo encontré: una tarta con coco y dulce de leche, dos ingredientes que a mi madre le fascinaban. Leí la receta varias veces, hice una lista, compré los ingredientes con antelación, lo tenía todo listo para su día.

Ella trabajaba ese día y volvía por la noche, así que tenía la tarde para prepararlo todo con calma. Aunque tuve algunos contratiempos, no fue nada que no se solucionara rápidamente. Terminé justo cuando ella llegó a casa; la cocina olía a coco tostado y a horno caliente. La tarta estaba recién hecha, todavía suave y tibia; le cantamos el cumpleaños y a ella le encantó la sorpresa. Cuando cortamos la tarta, el dulce de leche empezó a desparramarse un poco, ya que la tarta aún no se había enfriado del todo, pero eso no importó, ya que todo estaba delicioso.

Y aunque no fuese perfecta, fue especial porque estaba hecha pensando en ella desde el primer paso, ya que esa era mi forma de celebrar su cumpleaños, agradeciéndole con algo dulce todo lo que hace por nosotros.



Cupcakes Oreo

INGREDIENTES:

2 huevos
100 g de azúcar
120 g de harina
100 g de mantequilla sin sal
2 cucharaditas de cacao en polvo
4 cucharaditas de levadura
120 ml de buttermilk (120 ml de leche + 1 cuchara de vinagre de manzana)
12 galletas Oreo

Para la buttercream:

150 g de mantequilla sin sal
100 g de queso crema
300 g de azúcar glas
12 galletas Oreo trituradas

Preparación:

Bate la mantequilla con el azúcar. Añade las yemas una a una. Mezcla la harina, el cacao y la levadura y tamizar sobre la mezcla anterior. Incorpora el buttermilk y las Oreo trituradas. Monta las claras a punto de nieve y añadirlas con movimientos envolventes. Reparte en cápsulas y hornea a 180°C durante 20 minutos. Para el buttercream, batir la mantequilla con el azúcar glas, incorporar el queso crema y, por último, las Oreo. Decora los cupcakes.

Esta fue la primera receta que hice que no fue una tarta; fue la primera vez que hice cupcakes. Era la primera vez que me atrevía con unos cupcakes y me hacía muchísima ilusión. Había visto un montón de recetas por Internet, pero todas me parecían iguales hasta que encontré una que tenía un toque distinto, algo especial.

La primera vez que los hice estaba emocionada, ya que mi madre me había regalado un kit de cocina para niños con moldes, espártulas, mangas pasteleras... y yo no veía la hora para usarlo. Me pasé todo el día en la cocina entre medir, batir y llenar los moldes y hornear en tandas, ya que el horno no daba para todo a la vez. Despues tocaba esperar a que se enfriaran para poder poner el frosting con cuidado. Fue una tarde larguísima, pero llena de emoción.

Mi mamá se asomaba de vez en cuando, con una mezcla de curiosidad y supervisión silenciosa por si necesitaba ayuda. Pero también porque yo llevaba tanto tiempo en la cocina que era imposible no ir a ver qué estaba pasando. Cuando por fin terminé, ya casi era de noche. Se los enseñé con orgullo y recuerdo perfectamente su cara al probarlo; no era la típica expresión de “qué rico”, más bien era sorpresa real. Estaban buenísimos, incluso mejor de lo que yo esperaba.

Desde ese día se convirtieron en uno de sus postres favoritos; siempre que los hago, se emociona como si fuese la primera vez. A mí también me encantan, aunque confieso que a veces me da un poco de pereza hacerlos porque llevan tiempo y paciencia, pero valen la pena.



Biblioteca
Universitaria Miguel Hernández

Tarta de chocolate y galletas

INGREDIENTES:

3 tabletas de chocolate negro
3 bricks de nata para cocinar (200 g cada uno)
1 yema de huevo
3 pack de galletas tipo María
1 brick de leche

Preparación:

Funde el chocolate al baño María y deja templar. Añade la yema. Calienta la nata hasta hervir y mezcla con el chocolate. En un molde, alternas capas de galletas mojadas en leche y capas de chocolate hasta completar. Refrigera varias horas hasta que esté firme.

Recuerdo que fuimos a la casa de unos amigos, estábamos en la piscina pasándolo bien cuando sacaron el postre. Era una tarta de chocolate con galletas, una tarta conocida, pero que yo no había probado antes. La tarta estaba deliciosa y, desde el momento en que probé el primer bocado, se convirtió en mi tarta favorita.

En cuanto a la receta, me dio un poco de vergüenza pedirla, así que le dije a mi madre que lo hiciera por mí. Y claro, ella lo pidió y se lo dieron sin ningún problema. Durante un tiempo no la hice ya que la acababa de comer, así que esperé un tiempo.

Entonces llegó el momento de hacerla; aunque no recuerdo el día exacto, sí la sensación de calor, vacaciones y las ganas de hacer algo dulce. Me decidí a probar esa receta simple, sin horno; era una receta de esas sencillas y mágicas porque con pocos ingredientes logras algo increíble. La preparé paso a paso con cuidado y cuando lo probé volvió a pasar: ese sabor volvió a conquistarme como la primera vez.

Desde entonces, esta tarta se convirtió en un clásico de mis veranos. Es perfecta para los días calurosos cuando no quieres encender el horno y solo te apetece algo fresco, dulce y familiar. Más que un postre, para mí es un recuerdo de una tarde entre amigos, de una piscina llena de risas y desde ese primer bocado que lo cambió todo.

El diseño e impresión de este recetario concluye una tarde de junio, coincidiendo con el aniversario de la tarta de chocolate y galletas. Una casualidad que me alegra y que, de cierto modo, cierra este proyecto tal y como inició, con algo sencillo pero especial y con mucho significado.





