

Tata

DESDE 1943



10 RECETAS EN HORNO



ÍNDICE

Granola de cacao	3
Pechugas de pollo gratinadas	4
Huevos rancheros	5
Bizcocho de chocolate y café	6
Quiche Lorraine	7
Patatas hasselback	8
Salmón al horno con mostaza y miel	9
Hojaldres de queso y espinacas	10
Tarta de queso con galleta	11
Pan relleno de queso	12





GRANOLA DE CACAO



35 minutos



250 g

INGREDIENTES

- 100 g de avena
- 65 g de frutos secos crudos
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 25 g de coco rallado
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 cucharadas de chía
- 1 cucharadas de azúcar de coco
- 1 cucharadas de sirope de ágave
- Una pizca de sal

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 170°.
- 02.** En un bol, mezcla la avena con los frutos secos picados, el coco rallado, la chía, el azúcar de coco, el cacao y la sal.
- 03.** Calienta el aceite de coco con el sirope de ágave y mezcla con la preparación de avena.
- 04.** Reparte en una bandeja forrada con papel de horno y hornea unos 20-25 minutos hasta que dore.
- 05.** Deja enfriar completamente.

TRUCO

Una vez horneada, puedes añadir también fruta desecada como pasas, orejones, plátano, arándanos y unos nibs de cacao.





PECHUGAS DE POLLO GRATINADAS



50 minutos



4 personas

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 50 g de mantequilla fundida
- 1 cebolla morada grande (o dos medianas)
- 175 g de champiñones
- 125 g de tomates cherry
- 50 g de pan rallado
- 100 ml de vino blanco
- 20 g de frutos secos (piñones, almendras y avellanas)
- Perejil picado
- Zumo de 2 limones
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

TRUCO

Para que queden unas pechugas más jugosas, dejar dos horas en una mezcla de agua y sal (75 g de sal por litro de agua).

ELABORACIÓN

- 01.** Mezcla el pan rallado, un poco de perejil picado y los frutos secos picados, debe quedar textura de arena gruesa.
- 02.** Elimina el pie terroso de los champiñones y córtalos en láminas gruesas.
- 03.** Pela la cebolla, córtala en tiras y el tomate por la mitad, distribuye estos condimentos en una fuente a medida del horno de sobremesa, salpimenta al gusto y espolvorea el perejil picado.
- 04.** Vierte el vino y el aceite y cuece las verduras en el horno con un precalentado a 200 °C durante 20 minutos.
- 05.** Coloca encima las pechugas de pollo, salpimentándolas y rociándolas con la mitad de la mantequilla fundida y la mitad del zumo de limón.
- 06.** Reparte sobre el pollo la mezcla realizada de pan rallado, perejil y los frutos secos picados y, después, el resto de mantequilla y de zumo.
- 07.** Con la fuente de nuevo dentro, baja la temperatura hasta 180 °C y hornea durante 15 minutos.
- 08.** Por último, gratina las pechugas para sacarle la costra crujiente.





HUEVOS RANCHEROS



25 minutos



2 personas

INGREDIENTES

- 1/2 cebolla morada finamente picada
- 1/2 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- 1/2 pimiento rojo sin semillas y cortado en cubitos
- 1 diente de ajo rallado (o medio, al gusto)
- 1 jalapeño picado
- 60 g de tomates cherry cortados a la mitad
- 1 limón
- 2 huevos grandes
- Sal al gusto
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva
- 1 cucharadita de cilantro fresco picado

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 180 °C 25 minutos.
- 02.** En una sartén apta para horno, vierte un chorrito de aceite de oliva y fríe la cebolla hasta que esté blandita y translúcida.
- 03.** Añade el pimentón, remueve, añade enseguida la pasta de tomate y cuece 2 minutos.
- 04.** Añade el pimiento picado, el ajo, dos tercios de los chiles, los tomates cherry, y cocina a fuego medio durante 10 minutos.
- 05.** Exprime sobre la salsa el jugo de 1 limón y sazona al gusto con sal y pimienta negra recién molida.
- 06.** Haz 4 espacios entre la salsa para los huevos estrellados. Rompe los huevos en los espacios abiertos y sazona.
- 07.** Hornea durante 5 minutos. Saca del horno y decora con 1 cucharadita de cilantro picado por toda la superficie.

TRUCO

Si te gusta la yema bien líquida, prueba este truco. Coloca solo la clara, lleva al horno y, cuando esté ya casi cuajada, coloca encima la yema y dale los últimos minutos de horno.





BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y CAFÉ



60 minutos



8-10 personas

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 225 g de harina de repostería
- 200 g de azúcar
- 35 g de cacao puro en polvo
- 200 ml de agua hirviendo
- 1 cucharada de mantequilla
- 100 g de aceite de oliva suave
- 1,5 cucharaditas de levadura química
- Una pizca de sal

Ganache de café:

- 75 g de chocolate negro
- 100 ml de nata para montar
- 1 cucharadita de café instantáneo

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 180°.
- 02.** Pon el agua a hervir y añade la mantequilla removiendo hasta que funda.
- 03.** Mezcla la harina con el azúcar, los huevos, la levadura, la sal, el cacao y el aceite.
- 04.** Añade el agua hirviendo con la mantequilla y remueve hasta tener una mezcla homogénea y sin grumos.
- 05.** Vierte la masa en un molde rectangular previamente engrasado y hornea durante 45-50 minutos.
- 06.** Deja enfriar unos minutos en el molde y retira a una rejilla.
- 07.** Calienta la nata para la ganache y añade el café instantáneo.
- 08.** Incorpora el chocolate y mezcla hasta que funda.
- 09.** Vierte la ganache por encima del bizcocho y sirve.

TRUCO

Puedes separar las yemas de las claras y añadir estas últimas al final, montadas a punto de nieve, le dará más esponjosidad al bizcocho.





QUICHE LORRAINE



45 minutos



4 personas

INGREDIENTES

- 175 g de bacon en tiras
- 3 huevos
- 250 ml de creme fraiche
- Sal
- Pimienta

TRUCO

Añade unos trocitos de queso roquefort o tu queso favorito a la mezcla de huevo y nata, le dará un sabor delicioso a la quiche.

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 200°.
- 02.** Forra el molde con la pasta brisa, coloca un papel de horno en la base y cubre con garbanzos secos. Hornea 10 minutos y retira el papel con los garbanzos.
- 03.** Reparte el bacon en tiras por la base de la masa brisa.
- 04.** Bate los huevos junto con la creme fraiche, salpimenta y vierte en la tarta encima de las tiras de bacon.
- 05.** Hornea unos 30 minutos, hasta que la superficie esté dorada.





PATATAS HASSELBACK



1 h 30 minutos



4 personas

INGREDIENTES

- 8 patatas de tamaño mediano
- Unas hojas de tomillo fresco
- 50 g de pan tostado troceado
- 40 g de avellanas tostadas
- 100 g de queso azul
- Aceite de oliva

TRUCO

Otro truco para realizar bien los cortes de la patata es atravesar la base con una brocheta de madera y cortar con el cuchillo hasta llegar a ella. Te quedarán los cortes perfectos.

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 180°.
- 02.** Lava bien las patatas y corta en rodajas de 1/2 cm sin llegar al final. Puede ayudarte colocarlas entre dos palos de madera para que hagan de tope al cuchillo. Colócalas en una bandeja de horno.
- 03.** Machaca en el mortero unas hojas de tomillo, añade aceite de oliva y riega con la mezcla las patatas asegurándote que se introduce bien en las rendijas. Salpimenta.
- 04.** Hornea las patatas durante 1 hora aproximadamente, dependiendo de su grosor.
- 05.** Pon las avellanas en una picadora, añade unas hojas de tomillo, el pan tostado, sal y pimienta. Tritura hasta que quede con una textura de arena gruesa.
- 06.** Una vez horneadas las patatas, reparte por encima la picada de avellanas y el queso azul desmenuzado.
- 07.** Hornea 10 minutos más hasta que el queso se funda.





SALMÓN AL HORNO CON MOSTAZA Y MIEL



40 minutos



4 personas

INGREDIENTES

- 4 lomos de salmón fresco
- 6 cucharadas de miel
- 6 cucharadas de mostaza a la antigua
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

TRUCO

Para que el salmón absorba mejor los sabores del macerado, prueba a dejarlo en la nevera, pincelado con la miel y la mostaza, de un día para otro. Verás cómo cambia el sabor.

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 180°.
- 02.** Coloca los lomos de salmón en la bandeja del horno, forrada con papel sulfurizado y salpimenta.
- 03.** Pon en un bol la miel y la mostaza y remueve bien hasta que quede una mezcla homogénea.
- 04.** Pincela el salmón con la salsa y deja que macere 20 minutos.
- 05.** Hornea el salmón 10-15 minutos en función de su grosor.
- 06.** Sirve el salmón con la salsa restante.





HOJALDRES DE QUESO Y ESPINACAS



45 minutos



2 personas

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre rectangular
- 1/2 cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 125 g de queso crema
- 1 huevo
- 100 g de espinacas
- 100 g de queso rallado
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo batido para pincelar
- Aceite de oliva

TRUCO

Si no tienes moldes de muffins, puedes utilizar flaneras. Colócalas boca abajo en la bandeja del horno y pon los rectángulos de hojaldre encima para darles la forma.

ELABORACIÓN

01. Precalienta el horno a 200°.
02. Pon un poco de aceite en una sartén y sofríe la cebolla a fuego medio hasta que esté blandita y transparente. Añade el ajo pelado y picado y sofríe un minuto.
03. Incorpora las espinacas y cocina hasta que estén tiernas. Retira del fuego y reserva.
04. Bate el huevo con el queso crema y añade la mezcla de espinacas y el queso rallado. Salpimenta.
05. Corta la lámina de hojaldre en tres partes a lo largo y dos a lo ancho para formar 6 trozos.
06. Coloca cada rectángulo en el hueco de un molde de muffins para formar las cestitas y reparte dentro el relleno de queso y espinacas.
07. Pincela con el huevo batido el hojaldre y hornea 30 minutos hasta que el hojaldre esté dorado.
08. Retira y enfría ligeramente en rejilla.





TARTA DE QUESO CON GALLETA



60 minutos



6 personas

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 325 g de queso crema
- 175 ml de nata para montar
- 50 g de azúcar
- Ralladura de limón

Base de galleta:

- 100 g de mantequilla fundida
- 20 galletas María

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 190°.
- 02.** Forra un molde desmontable de 20 cm con papel sulfurizado.
- 03.** Tritura las galletas y mezcla con la mantequilla fundida. Reparte por el fondo del molde cubriendo también un poco de las paredes. Enfría en nevera hasta que endurezca.
- 04.** Bate los huevos con el azúcar hasta que estén ligeramente cremosos. Añade la nata, el queso crema y la ralladura de limón. Bate bien hasta que no hayan grumos.
- 05.** Vierte la mezcla en el molde con la base de galleta.
- 06.** Baja el horno a 170° y hornea la tarta de queso unos 50 minutos.
- 07.** Deja enfriar dentro del horno y luego lleva a la nevera para acabar de enfriar.

TRUCO

Puedes hacer también la tarta sin la base de galleta, utiliza entonces un molde que no sea desmontable, ya que la masa es bastante líquida y podría salirse una vez esté en el horno.



PAN RELLENO DE QUESO



35 minutos



4-6 personas

INGREDIENTES

- 1 pan de hogaza
- 125 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 100 g de bacon
- 150 g de mozzarella rallada
- 1 cucharada de hierbas italianas (albahaca, romero, tomillo, orégano)

TRUCO

Este pan es muy personalizable, añade otro tipo de queso como el brie, el camembert, el queso de cabra..., añade jamón en lugar de bacon, tus hierbas favoritas. ¡Es muy versátil!

ELABORACIÓN

- 01.** Precalienta el horno a 180°.
- 02.** Pela y chafa los ajos hasta tener una pasta. Funde la mantequilla y mezcla con los ajos chafados.
- 03.** Con un cuchillo de sierra, corta el pan en diagonal en rodajas de unos 2 cm sin llegar a la base del pan. Vuelve a cortar de la misma manera en la otra dirección formando un enrejado.
- 04.** Coloca el pan en la bandeja del horno y riega con 2 / 3 de la mantequilla de forma que se introduzca en las rendijas del pan.
- 05.** Reparte también las tiras de bacon y la mozzarella rallada.
- 06.** Pincela el pan con el resto de la mantequilla y espolvorea con las hierbas picadas.
- 07.** Cubre con papel de aluminio y hornea unos 15 minutos. Retira el papel de aluminio y hornea 10 minutos más.
- 08.** Deja que enfríe un poco antes de servir.





10 RECETAS EN HORNO



Lata
DESDE 1943

10 RECETAS EN HORNO



Tata
DESDE 1943