



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in
Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale
Classe LM-38

Tesi di Laurea

*La traducción gastronómica:
propuesta de traducción de algunas recetas
del blog de cocina “webos fritos”*

Relatrice
Prof. María Begoña Arbulu
Barturen

Laureanda
Francesca Cattani
n° matr.1184417 / LMLCC

Anno Accademico 2018 / 2019

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
1. TRADUCCIÓN DE LAS RECETAS	5
2. ANÁLISIS DE LA TRADUCCIÓN	123
2.1. Presentación del blog	123
2.2. Problemas de traducción	125
2.2.1. La traducción de los culturemas	126
2.2.2. La traducción de la fraseología y de los coloquialismos	138
2.2.3. La traducción de las marcas y de las variedades de los productos	144
CONCLUSIÓN	147
BIBLIOGRAFÍA Y SITOGRAFÍA	151
RESUMEN EN LENGUA ITALIANA	153

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene el objetivo de proponer la traducción del español al italiano de las recetas presentes en el blog de cocina *webos fritos* y, posteriormente, de hacer un análisis sobre algunos aspectos de la traducción. El segundo objetivo es intentar acercar a un hipotético lector italiano a algunas recetas de la tradición española y, asimismo, estudiar cómo las dos lenguas y las dos culturas se comportan a la hora de traducir términos y culturemas gastronómicos que pertenecen a otras culturas extranjeras. Por otro lado, la elección de este tema se debe principalmente a mi pasión por la cocina en general y por la repostería en particular y, además, al interés por la traducción del lenguaje específico y de los culturemas en este ámbito.

Desde hace siglos, la gastronomía es el motor de intercambio entre culturas y poblaciones distintas pero, a pesar de esto, “sigue siendo un campo que presenta gran dificultad para el traductor” (Bugnot, 2006: 10). Esto se debe al hecho de que la gastronomía de cierta sociedad nace en un contexto socio-histórico sujeto a las características de dicha sociedad y, al mismo tiempo, a influencias externas (Bugnot, 2006: 10). En efecto, se puede notar que algunos platos típicos de la tradición de un pueblo tienen ingredientes que, en realidad, proceden de otros territorios. Además, gracias a la globalización, no es tan extraño para un italiano cenar con sushi o paella o tomarse unos brownies para desayunar. Muchas veces las culturas y las gastronomías se mezclan para crear nuevas tradiciones y podremos notar, durante nuestro estudio, que, en algunos casos, no traducir puede reflejar esta interculturalidad contemporánea (Vidal, 2016).

Además, en los últimos años, la fusión en ámbito gastronómico se está desarrollando también gracias a las redes sociales y a los blogs de cocina. Esta nueva realidad se está difundiendo muy rápidamente y refleja, asimismo, una manera diferente de entender la cocina, que debe ser rápida y simple. Los bloggers utilizan un lenguaje diferente para escribir sus recetas y cambian la estructura estándar que se encontraba en los libros de cocina y que se componía solo de “la denominación del plato, el listado de los ingredientes y las instrucciones de preparación” (Rabadán, 1991: 164). En efecto, ahora en las recetas se pueden añadir las fotos del plato, de los pasajes y,

como en nuestro caso, muchos consejos, con el objetivo de acercarse al lector y facilitar su realización. Por otro lado, se están difundiendo las videorecetas y casi todos los blogs de cocina tienen sus páginas en las redes sociales, para darse a conocer por el mayor número de personas posible.

En nuestro trabajo, deberemos tener en cuenta todos estos aspectos a fin de proponer una traducción que respete el texto original y pueda ser entendida por un lector italiano. El trabajo se divide en dos capítulos principales. En primer lugar, se encuentra la propuesta de traducción de unas cuarenta recetas presentes en el blog. Estas recetas describen platos que pertenecen a diferentes culturas, aspecto que dará lugar a varios problemas a la hora de traducir. Pondremos la traducción de cada receta al lado del texto original, con el objetivo de favorecer la comparación y el análisis.

En el segundo capítulo, se presentará brevemente el blog, describiendo la estructura de las recetas y el registro utilizado por la autora. A continuación, abordaremos efectivamente el análisis de la traducción efectuada, poniendo particular atención a los aspectos más significativos y a los problemas que surgieron a la hora de traducir. Se podrá notar que el lenguaje presente en un blog de cocina es una mezcla del lenguaje específico gastronómico, con términos técnicos relativos a ingredientes, utensilios y procedimientos particulares, y del lenguaje coloquial, con la presencia de modismos y frases hechas. Inicialmente, el análisis se centrará en las técnicas utilizadas para traducir los numerosos culturemas presentes en los textos originales. Además, se analizará la traducción de la fraseología y de los coloquialismos encontrados. Por último, se tratará la cuestión de las marcas y de las variedades de algunos productos e ingredientes, analizando cómo se han trasladado al texto meta.

Primer Capítulo

TRADUCCIÓN DE LAS RECETAS

En este capítulo, vamos a traducir unas cuarenta recetas presentes en el blog de cocina *webos fritos*. Se pondrá cada receta original al lado de su traducción al italiano, para que la comparación de los textos sea más clara y simple.

<p>Tortilla de espárragos y ajetes</p> <p>Tengo debilidad absoluta por las tortillas de todo tipo. No he visto cosa más agradecida y rica. La tortilla de hoy, muy de temporada, es fantástica. Combina espárragos verdes y ajetes. Os dejo con la sencillez que caracteriza a estas recetas, y con los trucos para conseguir que quede perfecta, y jugosa.</p> <p>Receta de tortilla de espárragos y ajetes</p> <p>Ingredientes</p> <p>250 g de ajetes</p> <p>250 g de espárragos verdes</p> <p>4 huevos</p> <p>4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra</p> <p>Sal</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lavar los ajetes y los espárragos, y secar con papel de cocina.2. Quitar la parte más dura de los tallos de los espárragos. Reservar para hacer una crema. Partir el resto en trozos pequeños, al gusto. Poner en un cazo con agua hirviendo, mantenerlos dos minutos, sacarlos y dejarlos escurrir en un colador.	<p>Frittata con asparagi e aglio verde</p> <p>Ho un debole assoluto per le frittate di tutti i tipi. Non ho mai visto qualcosa di più gradito e squisito. La frittata di oggi, molto di stagione, è fantastica. Unisce gli asparagi verdi e l'aglio verde. Vi lascio con la semplicità che caratterizza queste ricette e con i trucchi affinché vi riesca perfetta e morbida.</p> <p>Ricetta della frittata di asparagi e aglio verde</p> <p>Ingredienti</p> <p>250 gr di aglio verde</p> <p>250 gr di asparagi verdi</p> <p>4 uova</p> <p>4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva</p> <p>Sale</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice.</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lavare l'aglio verde e gli asparagi e asciugarli con carta da cucina.2. Togliere la parte più dura dei gambi degli asparagi e tenerli da parte per fare una crema. Tagliare il resto in piccoli pezzi, a piacere. Metterli in una pentola con acqua portata ad ebollizione, cuocere per due minuti, tirarli fuori e scolarli in uno scolapasta.
---	--

<p>3. Dejar la parte de los ajetes que vayamos a utilizar, quitando las raíces y la parte más verde. Partir el resto en rodajas finas.</p> <p>4. Poner en una sartén antiadherente el aceite de oliva virgen extra. Cuando esté caliente, retirar del fuego y añadir los ajetes y una pizca de sal. Ojo, que se queman con facilidad. Poner la sartén a fuego medio y pochar los ajetes.</p> <p>5. Añadir los espárragos y mantener unos minutos.</p> <p>6. Batir los huevos y añadir una pizca de sal. Poner los ajetes y los espárragos pochados y escurridos de aceite de oliva virgen extra. Mezclar.</p> <p>7. Retirar el aceite que haya sobrado. Limpiar la sartén con papel de cocina y ponerle una cucharada de aceite de oliva virgen extra del que nos haya sobrado de freír los ajetes y los espárragos.</p> <p>8. Cuando esté caliente la sartén, echar los huevos y la verdura. Dejar cuajar unos minutos, controlando el fuego para que no se queme. Cuando esté cuajada por ese lado, dar la vuelta con un plato y dejar que cuaje por otro lado. Normalmente necesita una vuelta más. Servir caliente.</p>	<p>3. Tenere la parte dell'aglio che poi verrà utilizzata, togliendo le radici e la parte più verde. Tagliare il resto a rondelle sottili.</p> <p>4. Versare l'olio extra vergine in una padella antiaderente. Quando sarà caldo, togliere dal fuoco e aggiungere l'aglio verde e un pizzico di sale. Attenzione, perché di brucia molto facilmente. Mettere la padella a fuoco medio e soffriggere l'aglio.</p> <p>5. Aggiungere gli asparagi e cuocere per qualche minuto.</p> <p>6. Sbattere le uova e aggiungere un pizzico di sale. Aggiungere l'aglio e gli asparagi soffritti e scolati dall'olio e mescolare.</p> <p>7. Mettere da parte l'olio avanzato. Pulire la padella con carta da cucina e versare un cucchiaio di olio extra vergine avanzato precedentemente.</p> <p>8. Quando la padella è ben calda, versare le uova e la verdura. Lasciar cuocere per qualche minuto, controllando il fuoco, in modo che non si bruci. Quando è cotta da un lato, girarla con un piatto e lasciar cuocere anche dall'altro lato. Di solito ha bisogno di essere girata una seconda volta. Servire calda.</p>
<p>Trucos y consejos</p> <p>¿Cómo conseguir una buena tortilla? Sólo hay tres trucos y por orden de importancia son:</p> <p>Una buena sartén antiadherente. Yo tengo una de Bra de aluminio fundido que sólo uso para tortillas. No es ningún señoritismo esto: es que en casa se hacen muchas y así nunca se pegan, y quedan jugosas.</p>	<p>Trucchi e consigli</p> <p>Come fare una buona frittata? Ci sono solo tre trucchi e in ordine di importanza sono:</p> <p>Una buona pentola antiaderente. Io ne ho una di Bra di alluminio pressofuso che uso solo per le frittate. Nessun favoritismo, è solo che in casa ne facciamo spesso e così non si attaccano mai e restano morbide.</p>

<p>Buenos ingredientes: esto que estáis hasta la saciedad de oirme repetirlo es que es así. ¿Cómo vamos a hacer una buena tortilla, de bacalao pongamos por caso, si el ingrediente principal no es bueno o no está bien desalado?</p> <p>Hacer muchas tortillas, claro. No es una obviedad, es que la experiencia en todo, y en esto de las tortillas es un plus. Porque te vas dando cuenta conforme le estás dando vueltas si está ya lista, si está jugosa pero hecha, etc. Mientras haces tus tortillas y vas probando, todo lo que salga de tu sartén no puede ser más que rico.</p> <p>¿Es necesario dar un hervor a los espárragos previamente?</p> <p>Si son espárragos verdes trigueros, por ejemplo, que son muy finos, no hace falta, pero si son un poco más gruesos, con el tiempo de la sartén no les da tiempo a hacerse y quedan demasiado al dente para una tortilla. Tampoco consiste en que los dejemos hechos un puré. Es muy agradable comer una tortilla adivinando lo que tiene. Si los cocéis al vapor aún mejor.</p> <p>¿No tengo ajetes, por cual otro ingrediente lo puedo sustituir?</p> <p>Por puerro, o por cebolla dulce.</p>	<p>Buoni ingredienti: so che ormai sarete stanchi di sentirmelo dire, però è così. Come possiamo fare una buona frittata, di baccalà per esempio, se l'ingrediente principale non è buono o non è ben dissalato?</p> <p>Fare molte frittate, ovvio. Non è scontato, è solo che l'esperienza è fondamentale, e soprattutto per le frittate perché ti rendi conto, girandola, se è già pronta, se è morbida ma cotta, ecc. Facendo frittate e provando, tutto quello che verrà fuori dalle vostre padelle non potrà non essere buono.</p> <p>È necessario bollire un po' gli asparagi prima?</p> <p>Se sono asparagi verdi selvatici, per esempio, che sono più fini, non serve, ma se sono un po' più grossi, saltarli solo in padella non è sufficiente perché restano troppo al dente per una frittata. Ma non devono neanche diventare un puré. È molto meglio mangiare una frittata riuscendo a capire cosa contiene. Se li cuocete al vapore ancora meglio.</p> <p>Non ho l'aglio verde, con cosa lo posso sostituire?</p> <p>Con il porro o con la cipolla dolce.</p>
---	--

<p>Empanadas de hojaldre rellenas de ternera</p> <p>Esta receta de empanadas de hojaldre rellenas de ternera me encanta para el verano. Están deliciosas en cualquier momento y aunque el relleno es el mismo que utilizo para la trenza de ternera que hago en casa, estas empanadas son mucho más fáciles de realizar, ya que podemos utilizar el</p>	<p>Empanadas di pasta sfoglia ripiene di vitello</p> <p>Questa ricetta delle empanadas di sfoglia ripiene di vitello è perfetta per l'estate. Sono buonissime in qualunque momento e anche se il ripieno è lo stesso che uso per la treccia di vitello che faccio in casa, queste empanadas sono molto più facili da fare. Possiamo utilizzare la sfoglia fatta in casa durante</p>
--	--

<p>hojaldre hecho en casa cuando hacía frío y que hemos congelado para una ocasión como ésta, o bien, si no os habéis animado a hacerlo, el hojaldre comprado.</p> <p>El resultado es muy gratificante y es que, al llevar el relleno un poco de bechamel, queda tan jugoso que las empanadas desaparecen inmediatamente.</p>	<p>il periodo invernale che abbiamo congelato per occasioni come questa, o anche, se non l'avete fatta, la sfoglia comprata.</p> <p>Il risultato è molto gratificante e, mettendo nel ripieno un po' di besciamella, rimane talmente morbido che le empanadas spariscono immediatamente.</p>
<p>Receta para unas 8 empanadas</p> <p>Ingredientes de las empanadas:</p> <p>2 láminas de hojaldre</p>	<p>Ricetta per circa 8 empanadas</p> <p>Ingredienti per le empanadas:</p> <p>2 fogli di pasta sfoglia</p>
<p>Ingredientes del relleno:</p> <p>300 gr de carne de ternera extra picada</p> <p>Dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra</p> <p>Una cebolla</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta</p> <p>Un vaso pequeño de tomate frito casero</p> <p>Una cucharada de harina</p> <p>100 ml de leche</p>	<p>Ingredienti per il ripieno:</p> <p>300 gr di macinato fino di vitello</p> <p>Due cucchiari di olio extra vergine di oliva</p> <p>Una cipolla</p> <p>Sale</p> <p>Pepe</p> <p>Un vasetto di sugo di pomodoro fatto in casa</p> <p>Un cucchiaino di farina</p> <p>100 ml di latte</p>
<p>Preparación del relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En una sartén echar el aceite de oliva. Cuando esté caliente, pochar la cebolla cortada. 2. Cuando vaya estando hecha, incorporar la carne picada, previamente salpimentada, y dejar freír a fuego medio. 3. Añadir la salsa de tomate casero y remover. 4. En la propia sartén, retirar la carne hacia un lado, y en una esquina, echar una cucharada colmada de harina, tostarla pero sin mezclar con la carne, y añadir un poco de leche para conseguir un poco de bechamel, que, cuando 	<p>Procedimento per il ripieno</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In una padella versare l'olio di oliva. Quando è caldo, aggiungere la cipolla tagliata per soffriggerla. 2. Appena sarà pronta, versare il macinato, precedentemente condito con sale e pepe e lasciar cucinare a fuoco medio. 3. Aggiungere il sugo di pomodoro e mescolare. 4. Nella stessa padella, riunire da una parte tutta la carne, e nella parte libera, versare un cucchiaino colmo di farina, farla tostare senza mescolarla alla carne e aggiungere un po' di latte per ottenere

empiece a espesar, incorporaremos a la carne.

5. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Los rellenos en las masas siempre se ponen fríos o al menos templados, no recién sacados de la sartén.

Preparación de las empanadas individuales

1. Precalentar el horno a 200°, calor arriba y abajo.

2. Engrasar unos moldes adecuados. Poner hojaldre. Pincharlo. Echar el relleno y tapar con hojaldre —que también habremos pinchado—. Pasar el rodillo suavemente para retirar de los bordes el hojaldre que sobre. Pincelarlo con huevo, y si nos apetece, ponerle algún adorno.

3. Hornear unos 30 minutos o hasta que las empanadas estén doradas. Cuando lleven unos 15 minutos a 200°, bajar el horno a 180° y continuar el horneado hasta que veamos que se doran.

4. Sacarlas del horno y dejarlas enfriar.

El asunto del molde es como todo lo que hablamos de los accesorios no básicos de cocina: nos podemos arreglar sin ellos, pero a mí me gustan mucho porque se desmoldan muy fácilmente, quedan muy bien y me resultan muy cómodos. Los compré en Makro, pero me consta que ya los hay en muchos sitios. Hasta que he tenido moldes, he hecho muchísimas dándole la forma que buenamente he podido y quedaban estupendas también. Lo importante es utilizar ingredientes de primera para

della besciamella che, appena inizierà ad addensarsi, andrà unita alla carne.

5. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

I ripieni si devono sempre inserire all'interno di un impasto quando sono freddi o al massimo tiepidi, non possono essere appena tolti dalla padella.

Procedimento per le empanadas monoporzionamento

1. Preriscaldare il forno a 200°, calore sopra e sotto.

2. Ungere degli stampi adeguati. Adagiare la pasta sfoglia e bucherellarla. Mettere il ripieno e ricoprire con altra pasta sfoglia, sempre bucherellata. Passare una rotella per togliere la pasta in eccesso dai bordi. Spennellare con l'uovo e, a piacere, aggiungere qualche decorazione.

3. Infornare per circa 30 minuti o finché le empanadas non risulteranno dorate. Passati i primi 15 minuti a 200°, abbassare il forno a 180° e continuare a cuocere finché non saranno dorate.

4. Sforzare e lasciar raffreddare.

Il problema dello stampo è lo stesso degli accessori da cucina che non sono basilici: possiamo farne a meno, però a me piacciono molto perché si sfornano facilmente, le empanadas restano molto belle e sono comodi. Li ho comprati da Makro, ma credo che si possano trovare in molti posti. Prima di averli, ho fatto moltissime empanadas dandogli la forma che riuscivo e venivano bellissime lo stesso. L'importante è utilizzare ingredienti di ottima qualità

hacer de esta receta tan sencilla un absoluto placer.

per creare un piatto buonissimo da una ricetta così semplice.

Sopa castellana

Si hay un plato que antes en casa de mi madre y ahora en la mía se come en algún momento de casi todas las semanas es la sopa castellana. Yo creo que hay tantas sopas castellanas como casas tienen costumbre hacerla, porque yo no he probado dos sopas de este tipo iguales. Hay una variante de la receta que hoy comparto y es ésta con espárragos verdes.

Receta de la sopa castellana

Ingredientes

2 dientes de ajo

Unas rebanadas de pan

1 litro de caldo de pollo

50 g de jamón en tacos pequeños

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de pimentón dulce

Sal

1 huevo

4 hebras de azafrán —opcional—

Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora

Preparación

1. Tuesta las rebanadas de pan en una tostadora o en el horno. La cantidad que uses depende un poco de lo espesa que quieras la sopa. Por ejemplo, la de la foto lleva 4 rebanadas de una hogaza no muy grande.

2. Echa el aceite de oliva virgen extra en la cacerola donde vayas a hacer la sopa,

Zuppa castigliana

Se c'è un piatto che, prima a casa di mia madre e ora in casa mia, si mangia in qualsiasi momento di quasi tutte le settimane è la zuppa castigliana. Credo che ci siano diverse zuppe castigliane a seconda della versione di ogni casa, perché io non ho mai mangiato due zuppe di questo tipo che fossero uguali. C'è una variante della ricetta che oggi condividerò ed è questa con gli asparagi verdi.

Ricetta della zuppa castigliana

Ingredienti

2 spicchi d'aglio

Qualche fetta di pane

1 litro di brodo di pollo

50 gr di prosciutto a cubetti piccoli

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di paprica dolce

Sale

1 uovo

4 stimmi di zafferano (facoltativo)

Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice.

Procedimento

1. Tostare le fette di pane in un tostapane o al forno. La quantità da usare dipende da quanto densa si vuole la zuppa. Per esempio, quella in foto ha 4 fette di una pagnotta non troppo grande.

2. Versare l'olio extra vergine nella pentola donde si cuocerà la zuppa e dorare i due spicchi d'aglio. Metterli da parte in un mortaio.

y dora los dos dientes de ajo. Retira a un mortero y reserva.

3. Añade los trocitos de jamón y deja que se sofrían durante unos 10 segundos.

4. Retira del fuego la cazuela. Echa la cucharada de pimentón y fríelo un poco, sin que se queme. Con el calor que tiene la cazuela con unos segundos es suficiente.

5. A continuación echa el caldo de pollo y las hebras del azafrán —si usas— y vuelve a poner la cazuela a fuego medio.

6. Machaca el ajo frito en el mortero y con ayuda de una pizca de caldo de pollo échalo en la cazuela —lee los consejos—.

7. Añade las rebanadas de pan. Deja cocer unos 10 minutos. Comprueba el punto de sal.

8. Bate un huevo muy poco e incorporarlo a la sopa. Remueve con unas varillas o una cuchara, y retira inmediatamente del fuego, ya que el huevo se hace sobradamente con el calor residual. Deja reposar 5 minutos antes de servir.

Consejos

Si te gusta más un huevo por persona, echa un huevo crudo en el plato que lo vayas a servir y a continuación añade la sopa muy caliente. Deja reposar un poco, y el huevo coge un punto magnífico.

Yo siempre tengo listo un caldo de pollo hecho con un trozo de jamón, unas carcasas de pollo y las verduras que tengo por el frigorífico (puerro, zanahoria, una patata, un poco de apio, etc.). Lo pongo en una cazuela o en la olla exprés, con agua y un poco de sal, y

3. Aggiungere i cubetti di prosciutto e lasciare che si soffriggano per 10 minuti.

4. Togliere la pentola dal fuoco. Aggiungere un cucchiaino di paprica e cuocerla un po', senza che si bruci. Con il calore della pentola sono sufficienti pochi secondi.

5. Quindi aggiungere il brodo di pollo e gli stimmi di zafferano (se usati) e rimettere la pentola a fuoco medio.

6. Schiacciare nel mortaio l'aglio fritto e con l'aiuto di un po' di brodo di pollo versarlo nella pentola (leggere i consigli).

7. Aggiungere le fette di pane. Lasciar cucinare per circa 10 minuti. Aggiustare di sale.

8. Sbattere leggermente un uovo e incorporarlo alla zuppa. Mescolare con una frusta a mano o con un mestolo e togliere dal fuoco immediatamente, dato che l'uovo si cuoce a sufficienza con il calore residuale. Lasciar riposare 5 minuti prima di servire.

Consigli

Se preferite un uovo a persona, mettete un uovo crudo in ogni piatto in cui poi servirete e aggiungerete la zuppa molto calda. Lasciate riposare un po', l'uovo si cuocerà al punto giusto.

Io ho sempre pronto del brodo di pollo fatto con un pezzo di prosciutto, delle ossa di pollo e le verdure che ho in frigorifero (porro, carote, una patata, un po' di sedano, ecc.). Metto tutto in una pentola o in quella a pressione, con acqua e un pizzico di sale e schiumo il brodo quando inizia a bollire. Lo lascio cuocere per circa 20 minuti nella pentola a pressione o per un'ora e tre quarti nella

<p>desespumo cuando empieza a hervir. Lo dejo cocer, unos 20 minutos en la olla, entre media hora y tres cuartos en la cazuela. Cuelo el caldo, reservo las verduras para tomarlas por la noche con un chorrete de aceite de oliva virgen extra y unas gotas de limón, y troceo el jamón para hacer unas croquetas. Congelo el caldo para tenerlo preparado para este tipo de comidas.</p> <p>Originalmente mi madre laminaba los dos dientes de ajo y los sofrefía antes de añadir el pimentón y los dejaba en la cazuela sin retirarlos. Hace ya unas años optamos por machacar el ajo frito y añadirlo como has leído en la receta, aportándole un sabor muy suave que nos gusta mucho.</p> <p>¡Mi maravillosa cazuela, siempre ideal para cualquier plato de cuchara...!</p>	<p>pentola normale. Verso il brodo, metto da parte le verdure per mangiarle alla sera con un goccio d'olio e qualche goccia di limone e taglio il prosciutto per fare delle crocchette. Congelo il brodo per averlo già pronto per questo tipo di ricette.</p> <p>Originariamente mia madre tagliava a fettine sottili i due spicchi d'aglio e li soffriggeva prima di aggiungere la paprica, lasciandoli nella casseruola. Alcuni anni fa abbiamo deciso di schiacciare l'aglio soffritto e aggiungerlo come si legge nella ricetta, dandogli un sapore molto delicato che ci piace molto.</p> <p>La mia stupenda casseruola, sempre ideale per qualsiasi piatto al cucchiaio!</p>
--	---

<p>Tarta de queso y arándanos</p> <p>A mi hermana le encantan todo tipo de tartas de queso. Hace un par de meses vinieron a comer a casa y busqué otra opción para hacer, porque las que hago habitualmente ya las había probado todas. Le pregunté a Isabel, @aliterdulcia, y me dio una de las recetas que estaban en su antiguo blog. Yo le puse la cobertura de mermelada que tenía a mano y el resultado es la tarta de queso y arándanos que hoy te traigo.</p> <p>Receta de la tarta de queso y arándanos</p> <p>Ingredientes</p> <p>Para la base</p> <p>200 g de galletas tipo Digestive</p> <p>85 g de mantequilla fundida</p> <p>35 g de almendra cruda molida</p> <p>Para la tarta</p>	<p>Cheesecake ai mirtili</p> <p>Mia sorella ama tutti i tipi di cheesecake. Un paio di mesi fa sono venuti a mangiare a casa mia e ho cercato un'altra variante da fare, perché quelle che faccio di solito le aveva già assaggiate tutte. Ho chiesto a Isabel, @aliterdulcia, e lei mi ha dato una delle ricette che erano nel suo vecchio blog. Ho aggiunto la copertura di marmellata che avevo a casa e il risultato è la cheesecake ai mirtili che propongo oggi.</p> <p>Ricetta della cheesecake ai mirtili</p> <p>Ingredienti</p> <p>Per la base:</p> <p>200 g di biscotti tipo Digestive</p> <p>85 g di burro fuso</p> <p>35 g di mandorle tritate</p> <p>Per la torta:</p>
--	--

<p>1 kg de queso crema tipo Philadelphia 200 g de azúcar glas 1 limón recién exprimido. 1 cucharada de pasta de vainilla pura 200 g de nata para montar 3 huevos ecológicos 3 cucharadas de harina normal 200 g de leche condensada</p> <p>Necesitas un molde redondo desmontable de 20 cm de diámetro Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación A mano</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tritura las galletas junto con los 35 g de almendras molidas hasta obtener una textura de arena —lee los consejos—. 2. Ponlas en un cuenco, añade la mantquilla fundida y mezcla bien ayudándote de tus dedos. 3. Precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo. 4. Forra el molde con papel de hornear —lee los consejos—. 5. Reparte la pasta de galletas en el fondo del molde. Apriétala bien contra el molde con la base de un vaso. Deja reposar en el frigorífico un rato, mientras el horno coge la temperatura. Este paso es opcional y puedes saltártelo si tienes prisa. 6. Echa el queso, el azúcar, los huevos, el limón, la vainilla, la nata sin montar y la leche condensada en un cuenco y bate suavemente con una máquina de varillas hasta que esté todo bien mezclado. Añade las tres cucharadas de harina 	<p>1 kg di formaggio spalmabile tipo Philadelphia 200 g di zucchero a velo 1 limone appena spremuto 1 cucchiaio di pasta di vaniglia pura 200 g di panna da montare 3 uova biologiche 3 cucchiari di farina 200 g di latte condensato</p> <p>Dosi per uno stampo rotondo apribile da 20 cm di diametro Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice.</p> <p>Procedimento A mano</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Triturare i biscotti insieme ai 35 g di mandorle fino ad ottenere una consistenza sabbiosa (leggere i consigli). 2. Metterli in una ciotola, aggiungere il burro fuso e mescolare bene aiutandosi con le dita. 3. Preriscaldare il forno a 180° C, calore sopra e sotto. 4. Rivestire lo stampo con carta da forno (leggere i consigli). 5. Distribuire il composto di biscotti sul base dello stampo. Pressare bene contro lo stampo col fondo di un bicchiere. Lasciar riposare in frigo per un po' mentre il forno raggiunge la temperatura. Questo passaggio è facoltativo e si può saltare se si è di fretta. 6. Versare il formaggio, lo zucchero, le uova, il limone, la vaniglia, la panna e il latte condensato in una ciotola e mescolare delicatamente con uno sbattitore elettrico finché il composto
--	--

<p>tamizada y remueve nuevamente hasta que se integre bien a la masa.</p> <p>7. Vierte la preparación sobre la base de galletas.</p> <p>8. Hornea a 180°C, calor arriba y abajo durante 1 hora aproximadamente —lee los consejos—</p> <p>9. Apaga el horno y deja la tarta en él durante una hora más.</p> <p>10. Sirve por encima con una mermelada que te guste, yo la puse de arándanos. Se la pongo cuando todavía está caliente la tarta para que la mermelada se integre mejor.</p>	<p>non sarà ben mescolato. Aggiungere i tre cucchiari di farina setacciata e mescolare di nuovo fino a quando non sarà ben amalgamata all'impasto.</p> <p>7. Versare il composto sulla base di biscotti.</p> <p>8. Cuocere a 180° C, calore sopra e sotto per circa 1 ora (leggere i consigli)</p> <p>9. Spegner il forno e lasciare la torta all'interno per un'altra ora.</p> <p>10. Servire con una copertura di marmellata a piacere, io ho usato quella di mirtilli. La metto quando la torta è ancora calda, in modo che la marmellata si stenda meglio.</p>
<p>Thermomix</p> <p>6. Monta la mariposa. Echa el queso, el azúcar, los huevos, el limón, la vainilla, la nata sin montar, la harina y la leche condensada en el vaso y programa 3 minutos a velocidad 2, hasta que obtengas una masa homogénea.</p>	<p>Bimby</p> <p>6. Montare la farfalla. Versare il formaggio, lo zucchero, le uova, il limone, la vaniglia, la panna da montare, la farina e il latte condensato nel boccale e mescolare 3 minuti alla velocità 2, fino ad ottenere un composto omogeneo.</p>
<p>Amasadora</p> <p>6. Monta el accesorio varillas. Echa el queso, el azúcar, los huevos, el limón, la vainilla, la nata sin montar y la leche condensada en el cuenco de la amasadora, y bate a velocidad media/baja, hasta que esté todo bien mezclado. Incorpora la harina tamizada y vuelve a mezclar un minuto.</p>	<p>Planetaria</p> <p>6. Montare la frusta. Versare il formaggio, lo zucchero, le uova, il limone, la vaniglia, la panna da montare e il latte condensato nella ciotola del mixer e mescolare a velocità medio-bassa, fino a quando tutto non sarà ben amalgamato. Aggiungere la farina setacciata e mescolare di nuovo per un minuto.</p>
<p>Consejos</p> <p>Como ya te he comentado, la tarta es de @aliterdulcia con unas ligeras modificaciones. Una receta de ella es garantía de disfrutar un dulce extraordinario. En su local en Gijón, en la calle San Bernardo 20, y ahora en Madrid, en la calle Barbieri 25, podrás</p>	<p>Consigli</p> <p>Come ho già detto, la torta è di @aliterdulcia con qualche piccola modifica. Con la sua ricetta è garantito un dolce straordinario. Nel suo locale a Gijón, in via San Bernardo 20, e ora a</p>

<p>probar sus cosas. Tiene una mano extraordinaria con todo lo que hace. Me tiene dicho siempre que busque para esta receta un buen queso crema. Siempre recomiendo tipo Philadelphia porque es fácilmente reconocible y se encuentra en cualquier supermercado, pero Isabel me dice que cuando se bate, se licúa. Por eso ella siempre me recomienda Quescrem, que es un queso crema gallego bien rico y que puedes encontrar en cualquier súper grande.</p> <p>Tienes que forrar el molde con papel de hornear, tal y como ves en esta foto. Engrasa el molde, pon papel en la base como te enseñé aquí y forra el aro a continuación, de manera que sobresalga un poco porque es una tarta que queda bien hermosa, como puedes apreciar en el corte de la foto.</p> <p>Me gustan mucho las galletas tipo Digestive, pero puedes usar las que más te gusten. También están ricas las que son tipo Napolitana, con toque de canela... Y a mis chicas les encanta que a esta mezcla de galletas le ponga unas gotas de chocolate.</p> <p>Para triturarlas uso el Thermomix, pero si no tienes un robot potente, mételas en una bolsa zip y pasa un rodillo por encima, o cualquier otra cosa con peso. Yo compro la pasta de vainilla aquí.</p> <p>Nota</p> <p>Intenta tener todos los ingredientes a la misma temperatura. Yo los saco del frigorífico como una hora antes de poner a hacer esta receta. Si no lo haces, a veces te puede quedar como si la masa estuviese cortada. No pasa nada, sigue adelante.</p>	<p>Madrid, in via Barbieri 25, potete provare le sue creazioni. È bravissima in tutto quello che fa. Mi ha sempre detto di cercare un buon formaggio spalmabile per questa ricetta. Raccomando sempre il formaggio tipo Philadelphia perché è facilmente riconoscibile e si trova in qualsiasi supermercado, ma Isabel mi dice che quando si sbatte con le fruste, diventa liquido. Ecco perché mi raccomanda sempre Quescrem, che è un formaggio spalmabile galiziano molto buono.</p> <p>Dovete foderare lo stampo con la carta da forno, come si vede in questa foto. Ungete lo stampo, mettete la carta da forno sulla base come si può vedere qui e poi foderate l'anello, in modo che la carta superi leggermente il bordo affinché la torta rimanga bella anche dopo la cottura, come si può vedere nella foto.</p> <p>A me piacciono molto i biscotti tipo Digestive, ma potete usare quelli che preferite. Sono buoni anche quelli di tipo "Napolitana", con un pizzico di cannella... E le mie ragazze adorano che aggiunga ai biscotti anche qualche goccia di cioccolato.</p> <p>Per frullarli uso il Bimby, ma se non avete un robot potente, metteteli in un sacchetto richiudibile e passateci sopra il mattarello, o qualsiasi altra cosa pesante. Compro la pasta di vaniglia qui.</p> <p>Nota</p> <p>Sarebbe meglio che tutti gli ingredienti fossero alla stessa temperatura. Io li tolgo dal frigo circa un'ora prima di iniziare a preparare questa ricetta. Se non lo fate, a volte il composto potrebbe</p>
--	--

	dividersi. Non è un problema, continuate con la ricetta.
--	--

<p>Polvorones de avellana</p> <p>También llamados en casa “podvodonez pad-plo-na”.</p> <p>Después del éxito del año pasado de los “podvodonez cacedoz”, este año damos un pasito más, porque creo que la receta que hoy os presento, unos polvorones de avellana, será considerada por mucho tiempo en mi casa como la mejor receta de dulces navideños de mi recetario.</p> <p>¿Qué tiene de especial frente al polvorón casero tradicional? La textura es un poco más fina, se queda menos pegado en la lengua, y el sabor que permanece en el paladar, tan rico, perdura durante un buen rato y de verdad que es perfecto para culminar una buena comida. La desventaja: es frágil, pero no difícil de manipular. Yo muchas veces los hago de bocado para que no se rompa al darle un mordisco, sino que se llene la boca con un solo gesto. Me es de la opinión de hacerlos de cualquier tamaño y que sea el comensal quien ponga la boca en plan Jim Carrey.</p> <p>Como siempre, solamente la misma puntualización para convertirlos de algo muy rico en sublime: la calidad de la avellana. Ya que vais a dedicarle un ratillo a hacerlos, sí me apetecería que comprarais las mejores avellanas que encontrarais, no de las envasadas que vienen peladas, que pierden mucho sabor, sino de las que vienen enteras — excepcionales las asturianas— y que se pelan en un plis plas con un buen aparato</p>	<p>Polvorones alla nocciola</p> <p>O come vengono chiamati a casa mia "podvodoned pad-plo-na".</p> <p>Dopo il successo dello scorso anno dei "podvodoned cadalinghi", quest'anno facciamo un passo avanti, perché credo che la ricetta che presento oggi, quella dei polvorones alla nocciola, sarà considerata per molto tempo a casa mia come la migliore ricetta di dolci natalizi del mio ricettario.</p> <p>Cosa c'è di speciale nel tradizionale polvorón fatto in casa? La consistenza è un po' più friabile, rimane meno attaccato alla lingua, e ha un sapore così buono che resta in bocca a lungo e lo rende perfetto per concludere un buon pasto. Lo svantaggio: sono fragili, ma non difficili da maneggiare. Spesso li faccio grandi come un boccone in modo che non si rompano quando si mordono, ma si possano mangiare in un solo boccone. Mio marito è dell'opinione di farli di qualsiasi misura e che sia il commensale a dover aprire la bocca in stile Jim Carrey.</p> <p>Come sempre, la stessa precisazione per trasformarli da qualcosa di molto buono in qualcosa di sublime: la qualità della nocciola. Dal momento che avete intenzione di dedicare un po' di tempo a realizzarli, vorrei che compraste le migliori nocciole che riuscite a trovare, non quelle confezionate già sgusciate, che perdono molto sapore, ma quelle intere (buonissime le asturiane) e che si</p>
---	---

<p>para cascarlas —tengo preferencia por el que veis en la foto, lo venden en ferreterías, ideal para solventar esta labor de pelar frutos secos de cáscara dura sin mucho esfuerzo y sin que salten por los aires las cáscaras—. Gana la receta muchísimo.</p> <p>Para esta ocasión he utilizado una manteca de cerdo ibérico El Pozo. Me gusta mucho y se encuentra fácilmente en cualquier supermercado.</p> <p>Vamos a ello.</p> <p>¡Ah, una cosa! No es una receta para reposteros avanzados. Para nada. Solamente un poco de cuidado en la manipulación y es un juego de niños.</p>	<p>sgusciano in un batter d'occhio con un buono strumento per sgusciarle. Io preferisco quello che vedete nella foto, lo vendono nei negozi di ferramenta ed è l'ideale per sgusciare la frutta secca senza molto sforzo e senza che i gusci saltino dappertutto. La ricetta ne guadagna molto.</p> <p>Per l'occasione ho usato lo strutto iberico El Pozo, che a me piace molto.</p> <p>Mettiamoci all'opera.</p> <p>Ah, una cosa. Non è una ricetta per pasticceri esperti. Proprio per niente. Serve solo un po' di attenzione nella lavorazione ed è un gioco da ragazzi.</p>
<p>Receta de polvorones de avellana</p> <p>Ingredientes</p> <p>100 g de avellanas tostadas y sin piel</p> <p>200 g de harina de repostería</p> <p>100 g de azúcar -más finos quedan si utilizamos azúcar glas-</p> <p>100 g de manteca de cerdo —preferiblemente ibérico—</p> <p>Azúcar glas para adornar</p>	<p>Ricetta dei polvorones alla nocciola</p> <p>Ingredienti</p> <p>100 g di nocciole tostate e sgusciate</p> <p>200 g di farina per dolci</p> <p>100 g di zucchero (vengono più sottili se si usa lo zucchero a velo)</p> <p>100 g di strutto (preferibilmente iberico)</p> <p>Zucchero a velo per decorare</p>
<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice.</p>
<p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno a 130°, calor arriba y abajo. 2. La tarde de antes, poner la harina en una bandeja e introducir la bandeja 30 minutos en el horno, moviendo de vez en cuando con la espátula. Va cogiendo un tono ligeramente tostado. Es importante que no se nos pase el tiempo porque si 	<p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 130°, calore sopra e sotto. 2. La sera prima mettere la farina in una teglia e inserirla in forno per 30 minuti, mescolandola ogni tanto con una spatola. Prenderà un colore leggermente dorato. È importante non superare il tempo indicato perché altrimenti la miscela potrebbe risultare amara. Lasciar riposare fino al giorno successivo.

no amargaría la mezcla. Dejar reposar hasta el día siguiente.

3. Pelar las avellanas, y ponerlas en una bandeja en el horno, a una altura por debajo de la que hayamos usado para la harina. Conforme se vayan tostando, la piel se irá desprendiendo sola. Cuando las retiremos y se enfríen un poco, la piel termina de salir sin problemas, solo pasando los dedos por ellas. Reservar aparte, limpias y sin restos de piel —si queda alguna con piel no pasa nada—.

4. Con una batidora potente o un robot de cocina, triturar las avellanas.

5. En un bol, formar un volcán con la harina y las avellanas. Poner en medio el azúcar y la manteca semiderretida. Amasar hasta que notemos que se van uniendo todos los ingredientes. En principio queda como arena gruesa, momento en el que piensas “estonolosacopalante”. Pero nada más lejos de la realidad; con tus manos empiezas a unir esta especie de arena y vas formando una bola un poco aplanada, que se mete en el frigorífico entre 30 minutos y una hora envuelta en plástico transparente.

6. Sacar del frigorífico, quitarle el plástico, y con la palma de la mano ir aplastando un poco la masa —por los bordes se abre, pero luego se va arreglando—. Dejarla gordita y pasar suavemente el rodillo para igualar la superficie. Usar el cortapastas que os guste, e ir haciendo los polvorones —incluso un vaso pequeño os puede servir—. Cuando va sobrando masa, juntar de nuevo, como si estuvierais haciendo un puzzle, sin hacer otra vez una bola, solamente juntando las

3. Sgusciare le nocciole e metterle in forno su una teglia, ad un'altezza inferiore a quella usata per la farina. Mentre si tostano, la pelle si staccherà da sola. Dopo averle tolte dal forno e averle lasciate raffreddare, la pelle si staccherà completamente senza problemi, semplicemente sfregandole un po' con le dita. Metterle da parte, pulite e senza residui di pelle (se qualcuna rimane con la pelle, non è un problema).

4. Con un potente frullatore o un robot da cucina, tritare le nocciole.

5. In una ciotola, formare una fontana con la farina e le nocciole. Mettere al centro lo zucchero e il burro semi sciolto. Impastare fino a quando gli ingredienti cominciano ad amalgamarsi. All'inizio avrà una consistenza sabbiosa e grossolana, è il momento in cui si può pensare "nonmiverrannomai". Ma non è affatto così; con le mani iniziare a unire questa specie di sabbia e formare una palla leggermente appiattita, metterla in frigo per circa 30 minuti/un'ora avvolta in pellicola trasparente.

6. Togliere dal frigorifero, rimuovere la pellicola e con il palmo della mano andare a schiacciare un po' l'impasto (sui bordi si aprirà un po', ma in seguito si fisserà). Lasciare l'impasto di forma rotonda e passare delicatamente il mattarello per uniformare la superficie. Usare un coppapasta a piacere e coppare i polvorones (può andare bene anche un bicchiere piccolo). Quando rimane dell'impasto, ricompattarlo come se si stesse facendo un puzzle, senza rifare una palla, ma raccogliendo solo i pezzi di pasta uno dopo l'altro e unendoli delicatamente con le dita, passando il

<p>porciones de masa una detrás de otra, y uniéndola con cuidado con los dedos, y pasando el rodillo por la superficie para igualar. Con esto conseguimos aprovechar hasta casi las últimas miguillas.</p> <p>7. Dejar reposar el tiempo que podáis. Yo los tengo una hora y quedan perfectos.</p> <p>8. Dos maneras de hornearlos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precalentar el horno a 200°, sólo el grill, e introducir unos 15 minutos, a una altura media-alta —un poco más abajo de la que usemos cuando vamos a gratinar la pasta—. A partir del minuto 10 mirar por si vuestro grill va a toda caña, y se os queman. • Si no queréis estar pendientes, se hacen fenomenal a horno 180°, calor arriba y abajo, altura media, durante 20 minutos, dándole un toque de grill un par de minutos antes de finalizar el horneado. <p>9. Sacarlos del horno, y cuando estén fríos, espolvorearlos con abundante azúcar glas y retirarlos cuidadosamente con una espátula a la fuente de presentación.</p> <p>Problemas que podeís tener</p> <p>En función de la harina —que no todas se comportan igual— o de si es la primera vez que los hacéis te puede pasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que queden duros: demasiado horno • Que se agrieten en exceso: poca manteca • Que se rompan nada más tocarlo: poca manteca • Que sepan mucho a manteca: manteca comprada desde hace mucho tiempo 	<p>mattarello per uniformare la superficie. Così si riusciranno ad usare anche le ultime briciole.</p> <p>7. Lasciar riposare il piú a lungo possibile. Io li lascio un'ora e vengono perfetti.</p> <p>8. Due modi per cuocerli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preriscaldare il forno a 200°, solo modalità grill, e cuocerli per circa 15 minuti, ad un'altezza medio-alta (un po' piú in basso di quando gratiniamo la pasta). Passati i primi 10 minuti, controllare che non si stiano bruciando, nel caso in cui il grill vada a super potenza. • Se non si vuole stare in pensiero, vengono perfetti anche cotti nella parte centrale del forno a 180°, calore sopra e sotto, per 20 minuti, passandoli al grill pochi minuti prima della fine della cottura. <p>9. Sforarli e lasciarli raffreddare, a questo punto spolverizzare con abbondante zucchero a velo, rimuoverli delicatamente dalla teglia con una spatola e posizzarli su un piatto da portata.</p> <p>Problemi che potrebbero emergere</p> <p>A seconda della farina (dato che non tutte si comportano allo stesso modo) o se è la prima volta che li fate, può succedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che siano duri: troppo forno • Che si crepino eccessivamente: poco burro • Che si rompano solo a toccarli: poco burro • Che sappiano molto di burro: burro non abbastanza fresco
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Que queden demasiado pegajosos en lengua: mucha manteca <p>Estos casos que os comento son extremos, ya que lo normal es triunfar y hacerlo sin mayor dificultad con este dulce.</p> <p>Lo siento por La Estepeña, pero sé que nos vamos a poner todos a ello y que les va a salir una dura competencia. Lo dicho: el olor es tan rico y tan intenso a avellana, que perdura en el olfato y en el paladar de una manera espectacularmente prolongada. Sé que os van a encantar —ejerciendo de pitonisa del polvorón—. Ya me contáis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Che si attacchino troppo alla lingua: molto burro <p>Questi casi che ho elencato sono estremi, dato che questi dolcetti normalmente dovrebbero riuscire senza troppe difficoltà.</p> <p>Mi dispiace per la azienda dolciaria La Estepeña, ma so che ci daremo tutti da fare e che avranno una forte concorrenza. Ciò detto: l'odore di nocciola è così buono e intenso che resta nel naso e sul palato per tantissimo tempo. So che vi piaceranno molto (sono una veggente dei polvorones). Poi mi farete sapere.</p>
---	---

<p>Roscón de Reyes glaseado</p> <p>¡Feliz día de Reyes! Espero que se hayan portado fenomenal con todos... No quiero dejar pasar el día sin publicar este roscón de Reyes glaseado, una terminación nueva para mi receta de siempre, inspirada en el chef pastelero Lilian Bonnefoi, que tiene su pastelería en Antibes, al sur de Francia. Lilian es un artista reconvertido en chef, y cada dulce que sale de su obrador está diseñado como una obra de arte, con una estética muy cuidada. Hace poco publicó su Couronne des Rois, glaseada y presentada de otra manera, con lo que mi roscón de Reyes de este año ha tenido una variación. Me ha gustado tanto que la comparto por si a alguno de vosotros el año que viene quiere una idea de presentación distinta. La masa es la misma que la de todos los años de mi roscón de Reyes.</p> <p>Receta del roscón de Reyes glaseado</p>	<p>Roscón de Reyes glassato</p> <p>Buona epifania! Spero che i re magi siano stati buoni con tutti... Non voglio lasciar passare la giornata senza pubblicare questo roscón de Reyes glassato, una nuova finitura per la mia ricetta di sempre, ispirata al pasticcere Lilian Bonnefoi, che ha la sua pasticceria ad Antibes, nel sud della Francia. Lilian è un artista diventato chef e ogni dolce che esce dal suo laboratorio è concepito come un'opera d'arte, con un'estetica molto curata. Di recente ha pubblicato la sua Couronne des Rois, glassata e presentata in un altro modo, così il mio roscón de Reyes quest'anno ha subito una variazione. Mi è piaciuta così tanto che la condivido nel caso in cui qualcuno di voi l'anno prossimo desideri un'idea di presentazione diversa. L'impasto è uguale a quello del mio roscón de Reyes di tutti gli anni.</p>
---	--

<p>Ingredientes para 2 roscones medianos de 500 g cada uno</p> <p>Para el azúcar glas aromatizado</p> <p>120 g de azúcar glas</p> <p>La piel de medio limón —solo la parte amarilla—</p> <p>La piel de media naranja —solo la parte naranja—</p> <p>Para preparar la masa de arranque</p> <p>70 g de leche entera</p> <p>10 g de levadura fresca de panadería</p> <p>1 cucharadita de azúcar</p> <p>130 g de harina de fuerza</p> <p>Para la masa</p> <p>60 g de leche entera</p> <p>70 g de mantequilla a temperatura ambiente</p> <p>2 huevos medianos</p> <p>20 g de levadura fresca de panadería</p> <p>25 g de agua de azahar —al gusto—</p> <p>450 g de harina de fuerza</p> <p>1 pellizco de sal</p> <p>Los 120 g de azúcar glas que habremos aromatizado con el limón y la naranja</p> <p>Para la decoración</p> <p>200 g de azúcar glas</p> <p>4 o 5 cucharadas de zumo de mandarina</p> <p>Mandarinas confitadas</p> <p>Peras confitadas</p> <p>Ciruelas confitadas</p> <p>Unas avellanas peladas y tostadas</p> <p>Unas almendras peladas y tostadas</p> <p>Azúcar perlado</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Ricetta del Roscón de Reyes glassato</p> <p>Ingredienti per 2 dolci medi da 500 g cada uno</p> <p>Per lo zucchero a velo aromatizzato:</p> <p>120 g di zucchero a velo</p> <p>La buccia di mezzo limone (solo la parte gialla)</p> <p>La buccia di mezza arancia (solo la parte arancione)</p> <p>Per il preimpasto:</p> <p>70 g di latte intero</p> <p>10 g di lievito di birra fresco</p> <p>1 cucchiaino di zucchero</p> <p>130 g di farina di forza</p> <p>Per l'impasto:</p> <p>60 g di latte intero</p> <p>70 g di burro a temperatura ambiente</p> <p>2 uova medie</p> <p>20 g di lievito di birra fresco</p> <p>25 g di fiori d'arancio (a piacere)</p> <p>450 g di farina di forza</p> <p>1 pizzico di sale</p> <p>I 120 g di zucchero a velo che abbiamo aromatizzato con limone e arancia</p> <p>Per la decorazione:</p> <p>200 gr di zucchero a velo</p> <p>4 o 5 cucchiari di succo di mandarino</p> <p>Mandarini canditi</p> <p>Pere candite</p> <p>Prugne candite</p> <p>Alcune nocciole pelate e tostate</p> <p>Alcune mandorle pelate e tostate</p> <p>Granella di zucchero</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice.</p>
---	--

<p>Preparación</p> <p>Tradicional</p> <p>La masa de arranque</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Templar la leche y deshaz la levadura en ella. 2. Mezcla con el resto de los ingredientes y forma una bola. 3. Pon un cuenco con agua templada y mete la bola de la masa de arranque en él. Cuando flote, en aproximadamente 10 minutos, estará lista para utilizar con la masa principal. Dependiendo de las condiciones de tu cocina, puede que no llegue a flotar: pasados 15 minutos continua igualmente. <p>La masa principal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcla la levadura desmenuzada con la leche tibia. 2. Tamiza la harina en un cuenco con la ayuda de un colador. 3. Una vez tamizada, añade los huevos, el azúcar y la mantequilla, una pizca de sal y el agua de azahar, junto con las ralladuras de medio limón y de media naranja, la mezcla de leche y levadura del punto 1 y la masa de arranque. Amasa. Si tienes una batidora con ganchos para amasar te vendrá muy bien; si no, a mano. 4. Cuando veas que la masa va uniéndose, pon la mezcla sobre la mesa de trabajo y termina de amasar. 5. Cuando haya quedado la mezcla lisa, haz una bola y deja que aumente su tamaño al doble —puede que tarde hasta cinco horas—. Si levanta antes, continúa el proceso. 6. Una vez que la masa ha duplicado su volumen, divídela en dos —salvo que prefieras hacer uno grande— y dale 	<p>Procedimento</p> <p>A mano</p> <p>Preimpasto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stemperare il latte e scioglierci il lievito. 2. Mescolare con il resto degli ingredienti e formare una palla. 3. Prendere una ciotola di acqua tiepida e metterci dentro la palla di preimpasto. Quando galleggia, in circa 10 minuti, sarà pronto per unirlo all'impasto principale. A seconda delle condizioni della vostra cucina, potrebbe non essere in grado di galleggiare: dopo 15 minuti continuare ugualmente. <p>Impasto principale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mescolare il lievito sbriciolato con il latte caldo. 2. Setacciare la farina in una ciotola con l'aiuto di un setaccio. 3. Dopo averla setacciata, aggiungere le uova, lo zucchero e il burro, un pizzico di sale e i fiori d'arancio, insieme alle bucce grattugiate di mezzo limone e di mezza arancia, la miscela di latte e lievito del punto 1 e il preimpasto. Impastare. Se si dispone di un frullatore con ganci per impastare, sarà utile; altrimenti si può impastare a mano. 4. Quando l'impasto comincia ad unirsi, mettere l'impasto sul piano di lavoro e finire di impastare. 5. Quando è liscio, fare una palla e lasciare che raddoppi di volume (potrebbe richiedere fino a cinque ore). Se lievita prima del tempo, continuare con il procedimento. 6. Una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume, dividerlo in due (a meno che non si preferisca farne
--	---

<p>forma de bola. Deja reposar las bolas diez minutos.</p> <p>El formado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A continuación dale la forma de roscón. Para ello, introduce los dedos en el centro y ve agrandando el agujero. Si la masa tiende a encogerse, déjala reposar otros diez minutos y se manejará mejor. Una vez dada la forma, coloca sobre una bandeja de horno cubierta con un papel de hornear. Si la masa se te abre por algún lado ciérrala juntando los bordes de la zona abierta. 2. Deja reposar hasta que doble su volumen tapado con un film transparente que hayas pincelado con una pizca de aceite de oliva virgen extra, simplemente depositado encima de la masa, sin apretar. Este levado es más corto, unas dos horas. 3. Precalienta el horno a 200°C, calor arriba y abajo. 4. Hornea entre 15 y 18 minutos. Los primeros 5 minutos a 200°C, y el resto del tiempo bajando la temperatura a 180°C. Los últimos minutos de horneado debes vigilar por si tienes que abrir el horno y ponerle un poco de papel de hornear por encima, no quiero que tenga el aspecto de pasado de horno. 5. Deja reposar sobre una rejilla diez minutos. <p>El montaje final</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ten listas las frutas que vayas a poner —lee los consejos—. 2. Prepara el glaseado poniendo en un cuenco el azúcar glas y vertiendo el zumo de mandarina encima. Mezcla con unas varillas hasta conseguir un 	<p>uno grande) e dargli la forma di una palla. Lasciar riposare per altri dieci minuti.</p> <p>La forma</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A questo punto dargli la forma del roscón. Per fare questo, inserire le dita al centro e andare ad allargare il buco. Se la massa tende a ridursi, lasciar riposare per altri dieci minuti e si maneggerà meglio. Una volta data la forma, posizionare su una teglia ricoperta di carta da forno. Se l'impasto si apre da qualche parte, sigillarlo unendo i bordi dell'area aperta. 2. Lasciar riposare fino al raddoppio del volume coperto da una pellicola trasparente unta con un po' di olio extravergine di oliva, appoggiata sopra l'impasto, senza premere. Questa lievitazione è più breve, circa due ore. 3. Preriscaldare il forno a 200° C, calore sopra e sotto. 4. Cuocere dai 15 ai 18 minuti. I primi 5 minuti a 200° C e il resto del tempo abbassando la temperatura a 180° C. Gli ultimi minuti di cottura è necessario controllare se c'è bisogno di mettere della carta forno sulla parte superiore, non voglio che sembri troppo cotto. 5. Lasciar riposare su una griglia per dieci minuti. <p>Assemblaggio finale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Avere pronta la frutta che si deve mettere come decorazione (leggere i consigli). 2. Preparare la glassa mettendo lo zucchero a velo in una terrina e versando sopra il succo di mandarino. Mescolare con le fruste fino ad ottenere una glassa
--	---

<p>glaseado liso. El glaseado tiene que ser espeso para que el azúcar perlado quede pegado. Si pasan unos minutos y no lo has usado tendrás que volver a removerlo con las varillas.</p> <p>3. Pon el roscón sobre una rejilla, y pincela con el glaseado de la mitad para abajo con ayuda de una brocha de silicona.</p> <p>4. Coloca el roscón sobre un papel de hornear. Pon azúcar perlado alrededor del roscón y ayudándote del propio papel empuja con tu mano el azúcar para que se vaya pegando por las paredes. Tienes que trabajar rápido porque si no el glaseado se seca y el azúcar no se quedará adherido.</p> <p>5. Pincela ahora la parte de arriba con el glaseado y deposita a tu gusto las frutas y los frutos secos. Intenta no colocarlas planas, sino darles volumen. La mezcla del crujiente de los frutos secos, con la textura de las frutas confitadas y el sabor de la masa es fabuloso.</p>	<p>liscia. La glassa deve essere abbastanza densa in modo che la granella di zucchero si incolli. Se passano alcuni minuti senza utilizzarla, sarà necessario mescolarla di nuovo con le fruste.</p> <p>3. Mettere il roscón su una griglia e spennellare la superficie con la glassa dal basso verso l'alto con l'aiuto di un pennello in silicone.</p> <p>4. Disporre il roscón su una carta da forno. Mettere la granella di zucchero su tutta la superficie del roscón e, usando la stessa carta forno, attaccare lo zucchero sulle pareti aiutandosi con le mani. Bisogna eseguire questa operazione in fretta perché altrimenti la glassa si asciugherà e lo zucchero non rimarrà attaccato.</p> <p>5. Quindi spennellare la parte superiore con la glassa e decorare con frutta e frutta secca a piacere. Cercare di non posizionarla distesa, ma di dargli volume. La combinazione di frutta secca croccante con la consistenza dei frutti canditi e il gusto dell'impasto è favolosa.</p>
<p>Thermomix</p> <p>La masa de arranque</p> <p>1. Pon todos los ingredientes de la masa de arranque dentro del vaso y programa 15 segundos a velocidad 4. Retira del vaso y forma una bola sobre la encimera.</p> <p>2. Pon un cuenco con agua templada y mete la bola de la masa de arranque en él. Cuando flote, en aproximadamente 10 minutos, estará lista para utilizar con la masa principal. Dependiendo de las condiciones de tu cocina, puede que no llegue a flotar: pasados 15 minutos continua igualmente.</p> <p>La masa principal</p>	<p>Bimby</p> <p>Preimpasto</p> <p>1. Mettere tutti gli ingredienti dell'impasto iniziale nel boccale e mescolare per 15 secondi a velocità 4. Togliere dal boccale e formare una palla sul piano di lavoro.</p> <p>2. Prendere una ciotola di acqua tiepida e metterci dentro la palla di preimpasto. Quando galleggia, in circa 10 minuti, sarà pronto per unirlo all'impasto principale. A seconda delle condizioni della vostra cucina, potrebbe non essere in grado di galleggiare: dopo 15 minuti continuare ugualmente.</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrate de tener el vaso y las cuchillas bien secos. Pon el azúcar en el vaso y pulveriza 30 segundos a velocidad progresiva 5/7/10. 2. Añade las pieles de limón y naranja a través de la boca y programa 15 segundos a velocidad progresiva 5/7/10. 3. Agrega los ingredientes de la masa y la masa de arranque. Programa 30 segundos a velocidad 6. Amasa 3 minutos a velocidad espiga. La masa se moverá formando una bola. Sácala a un cuenco, untado previamente en aceite y forma una bola. Tapa el cuenco con un plástico transparente pincelado de aceite y deja que aumente su tamaño al doble —puede que tarde hasta cinco horas—. Si leva antes, continúa el proceso. 4. Una vez que la masa ha duplicado su volumen, divídela en dos —salvo que prefieras hacer uno grande— y dale forma de bola. Deja reposar las bolas diez minutos. 	<p>Impasto principale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurarsi che il boccale e le lame siano ben asciutti. Mettere lo zucchero e mescolare 30 secondi a velocità progressiva 5/7/10. 2. Aggiungere la buccia di limone e arancia attraverso il coperchio e mescolare per 15 secondi a velocità progressiva 5/7/10. 3. Aggiungere gli ingredienti dell'impasto e del preimpasto. Programmare 30 secondi a velocità 6. Impastare 3 minuti con modalità spiga. La massa diventerà una palla. Metterla in una ciotola precedentemente oliata e formare una palla. Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciare che raddoppi di volume, potrebbero essere necessarie fino a cinque ore. Se lievita prima del tempo, continuare con il procedimento. 4. Una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume, dividerlo in due (a meno che non si preferisca farne uno grande) e dargli la forma di una palla. Lasciar riposare per altri dieci minuti.
<p>Amasadora</p> <p>La masa de arranque</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Templar la leche y deshaz la levadura en ella. Mezcla con el resto de los ingredientes en un cuenco ayudándote de tus dedos o de una cuchara y forma una bola. 2. Pon un cuenco con agua templada y mete la bola de la masa de arranque en él. Cuando flote, en aproximadamente 10 minutos, estará lista para utilizar con la masa principal. Dependiendo de las condiciones de tu cocina, puede que no llegue a flotar: pasados 15 minutos continua igualmente. <p>La masa principal</p>	<p>Planetaria</p> <p>Preimpasto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stemperare il latte e scioglierci il lievito. Mescolare con il resto degli ingredienti in una ciotola aiutandosi con le dita o un cucchiaino e formare una palla. 2. Prendere una ciotola di acqua tiepida e metterci dentro la palla di preimpasto. Quando galleggia, in circa 10 minuti, sarà pronta per unirla all'impasto principale. A seconda delle condizioni della vostra cucina, potrebbe non essere

<p>1. Mezcla la levadura desmenuzada con la leche tibia.</p> <p>2. Monta el accesorio gancho. Pon los huevos, el azúcar y la mantequilla, una pizca de sal y el agua de azahar en el cuenco de la amasadora, junto con las ralladuras de medio limón y de media naranja, la mezcla de leche y levadura del punto 1 y la masa de arranque. Amasa unos 10 minutos a una velocidad baja para que los ingredientes se mezclen despacio. Detén la máquina unos minutos a mitad del amasado.</p> <p>3. Pon la mezcla sobre la mesa de trabajo y comienza a amasar.</p> <p>4. Cuando haya quedado la mezcla lisa, haz una bola y deja que aumente su tamaño al doble —puede que tarde hasta cinco horas—. Si leva antes, continúa el proceso.</p> <p>5. Una vez que la masa ha duplicado su volumen, divídela en dos —salvo que prefieras hacer uno grande— y dale forma de bola. Deja reposar las bolas diez minutos.</p> <p>Consejos</p> <p>Haz tus propias mandarinas confitadas, salen supremas. Tienes la receta aquí. Yo he usado las mías para esta receta, y luego compré en el supermercado un pack que llevaba ciruelas y peras. Si eres de los que no te gustan las frutas confitadas, no le pongas, y adórnalo a tu gusto.</p> <p>Si haces roscón de Reyes todos los años, ya los dominarás, pero si es la primera vez, es importante que leas las siguientes entradas:</p> <p>Primeras dudas: lee los consejos de esta entrada.</p>	<p>in grado di galleggiare: dopo 15 minuti continuare ugualmente.</p> <p>Impasto principale</p> <p>1. Mescolare il lievito sbriciolato con il latte caldo.</p> <p>2. Montare il gancio. Aggiungere le uova, lo zucchero e il burro, un pizzico di sale e i fiori d'arancio, insieme alle bucce grattugiate di mezzo limone e mezza arancia, la miscela di latte e lievito del punto 1 e il preimpasto. Impastare circa 10 minuti a bassa velocità in modo che gli ingredienti si mescolino lentamente. Fermare la macchina per alcuni minuti a metà lavorazione.</p> <p>3. Mettere l'impasto sul piano di lavoro e iniziare a impastare.</p> <p>4. Quando l'impasto è liscio, fare una palla e lasciare che raddoppi di volume (potrebbe richiedere fino a cinque ore). Se lievita prima del tempo, continuare con il procedimento.</p> <p>5. Una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume, dividerlo in due (a meno che non si preferisca farne uno grande) e dargli la forma di una palla. Lasciar riposare per altri dieci minuti.</p> <p>Consigli</p> <p>Provate a fare in casa i mandarini canditi, sono fantastici. Qui potete trovare la ricetta. Io ho usato i miei per questa ricetta, e poi ne ho comprato un pacco al supermercato con prugne e pere. Se non vi piace la frutta candita, non mettetela e decorate a piacere.</p> <p>Se realizzate il roscón de Reyes ogni anno, conoscerete già bene la tecnica,</p>
--	---

<p>Más dudas: lee esta otra entrada. Consejos para mejorar tu masa: lee aquí. Consejos para que te salga perfecto: aquí tienes toda la información. Yo compro el azúcar perlado aquí.</p>	<p>ma se è la prima volta, è importante leggere le seguenti voci: Primi dubbi: leggete i consigli di questa voce. Altri dubbi: leggete quest'altra voce. Suggerimenti per migliorare l'impasto: leggete qui. Suggerimenti per renderlo perfetto: qui avete tutte le informazioni. Io compro la granella di zucchero qui.</p>
--	---

<p>Magdalenas de limón glaseadas Estas magdalenas de limón glaseadas son una de las favoritas en casa, porque les gusta mucho el toque del glaseado, pero es que además se pueden hacer de un día para otro, ya que aguantan en perfecto estado, tiernas y estupendas, por lo que son firmes candidatas para regalar. Ya verás que sencilla es su realización.</p> <p>Receta de magdalenas de limón glaseadas Ingredientes para 12 piezas 4 huevos 200 g de azúcar Una pizca de sal El zumo de ½ limón La ralladura de 1 limón 100 g de nata para montar 100 g de aceite de oliva virgen —lee los consejos— 220 g de harina normal 10 g de levadura Para el glaseado 200 g de azúcar glas 4 o 5 cucharadas de zumo de limón (dependiendo del espesor de cobertura que quieras)</p>	<p>Muffin al limone glassati Questi muffin al limone glassati sono uno dei dolci preferiti a casa mia, perché piace molto il tocco in più che dà la glassa e inoltre possono essere fatti anche con un giorno di anticipo, dal momento che si conservano in ottimo stato, soffici e bellissimi, quindi sono perfetti anche da regalare. Vedrete quanto sono semplici da realizzare.</p> <p>Ricetta per i muffin al limone glassati Ingredienti per 12 muffin 4 uova 200 g di zucchero Un pizzico di sale Il succo di ½ limone La scorza di un limone 100 g di panna da montare 100 g di olio d'oliva vergine (leggere i consigli) 220 g di farina normale 10 g di lievito</p> <p>Per la glassa 200 g di zucchero a velo 4 o 5 cucchiaini di succo di limone (a seconda dello spessore della copertura che si desidera)</p>
---	--

<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p>	<p>Procedimento</p>
<p>Las magdalenas</p>	<p>I muffin</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precalienta el horno a 220°C, calor arriba y abajo. 2. Pon los huevos, el azúcar, la sal y el zumo de limón en un recipiente que no esté frío. Mezcla con unas varillas o una máquina de varillas durante 5 minutos. 3. Sin dejar de batir añade poco a poco la nata, que es de montar pero se incorpora sin montar y el aceite. 4. Agrega la harina tamizada, la levadura. Mezcla lo justo con la máquina de varillas. 5. Añade la ralladura de limón y remueve. 6. Vierte la masa en los moldes de las magdalenas hasta un centímetro del borde, más o menos. 7. Deja reposar la masa en el frigorífico durante 15 minutos. 8. Hornea a 220°C durante 12 a 14 minutos, a altura media y sobre bandeja. Vigila el horneado pero sin abrir la puerta del horno. Sácalas a una rejilla. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 220°C, calore sopra e sotto. 2. Mettere le uova, lo zucchero, il sale e il succo di limone in una ciotola che non sia fredda. Mescolare con le fruste a mano o elettriche per 5 minuti. 3. Senza smettere di mescolare, aggiungere la panna poco a poco, in modo che si incorpori al composto senza montarsi e poi l'olio. 4. Aggiungere la farina setacciata e il lievito. Mescolare quanto basta con le fruste. 5. Aggiungere la scorza di limone e mescolare. 6. Versare l'impasto negli stampini per muffin fino a circa un centimetro dal bordo. 7. Lasciar riposare l'impasto in frigo per circa 15 minuti. 8. Cuocere a 220°C per 12-14 minuti, su una teglia posizionata a media altezza. Controllare la cottura ma non aprire il forno. Una volta cotti, metterli sopra una griglia.
<p>El glaseado</p>	<p>La glassa</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pon el azúcar glas en un cuenco. Ve añadiendo poco a poco el zumo de limón hasta que consigas la textura adecuada para tu glaseado. 2. Coge la magdalena por la parte inferior, ponla boca abajo e introduce la parte que no está cubierta por la cápsula en el glaseado. Sácala, ponla de medio lado para que escurra un poco y deja secar un rato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere lo zucchero a velo in una ciotola. Aggiungere lentamente il succo di limone fino ad ottenere la giusta consistenza per la glassa. 2. Prendere il muffin dal fondo, metterlo sottosopra e intingere nella glassa la parte che esce dal pirottino. Quindi far sgocciolare la glassa in eccesso tenendo

<p>Consejos</p> <p>Yo no quería estas magdalenas con mucho copetón, por eso no las he metido en un molde de muffins, que las enfaja y hacen que crezcan con copete. Te conté éste y otros trucos en esta entrada, y puedes ponerlos en práctica cuando quieras.</p> <p>Yo uso aceite de oliva virgen extra para hacer las magdalenas, pero empleo uno de una variedad suave, tipo hojiblanca o arbequina. Así aprovecho las propiedades de este aceite. Si tú usas aceite de girasol tienes que emplear la misma cantidad que yo uso de virgen extra.</p> <p>Yo las conservo en un plato grande y cubiertas con plástico transparente.</p> <p>Compro todas las cápsulas de magdalenas y más en María Lunarillos.</p>	<p>il muffin su un lato e lasciarla asciugare per un po'.</p> <p>Consigli</p> <p>Non volevo che questi muffin avessero una superficie troppo gonfia, ecco perché non ho voluto metterli in uno stampo per muffin troppo fondo, che li fa lievitare e crescere fino ad essere troppo gonfi. Spiego questo e altri trucchi in questo post, e potete metterli in pratica quando volete.</p> <p>Uso l'olio extravergine di oliva per preparare i muffin, ma ne uso uno con un gusto molto leggero, tipo “hojiblanca” o “arbequina”. Così ne sfrutto le proprietà. Queste due varietà spagnole di olio sono caratterizzate da un sapore delicato. Per questo motivo vengono utilizzate anche per le preparazioni dolci. Se usate l'olio di girasole potete usare la stessa quantità di quella che io uso di extra vergine.</p> <p>Io li conservo su un piatto grande e coperto con pellicola trasparente.</p> <p>Compro i pirottini per i muffin e altro materiale da María Lunarillos.</p>
---	---

<p>Crema catalana</p> <p>No sé cómo, en los casi siete años de vida del blog, no había publicado todavía en mi recetario la crema catalana, con lo fácil que es y la cantidad de veces que la hacemos en casa... Recuerda que la capa quemada se queda crujiente y maravillosa si la haces justo antes de servir. Si te sobra alguna y la tienes que poner en el frigo, te quedará rica, pero pasa como a ser caramelo.</p> <p>A ello.</p> <p>Receta de crema catalana</p>	<p>Crema Catalana</p> <p>Non so perché, nei quasi sette anni di vita del blog, non avevo ancora pubblicato nel mio ricettario la crema catalana, considerando quanto sia facile e quante volte la facciamo a casa... Ricordate di caramellare la superficie solo appena prima di servirla in modo che rimanga croccante e perfetta. Perché se ne avanzano e le mettete in frigo, saranno sempre buonissime, ma la superficie prende la consistenza del caramello morbido.</p> <p>Mettiamoci all'opera.</p>
---	---

<p>Ingredientes 500 g de leche entera 5 yemas de huevo 100 g de azúcar 20 g de Maicena 1 cucharadita de azúcar vainillado Un pellizco de sal La piel de medio limón 1 palo de canela 100 g de azúcar para quemar</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación 1. Pon todos los ingredientes en un vaso de batidora, excepto el palo de canela y la piel de limón. Bátelo durante unos segundos. 2. Vierte en un cazo y ponlo a fuego medio. 3. Añade el palo de canela y la piel de limón y dale vueltas con unas varillas hasta que espese. 4. Retira el palo de canela y la piel de limón. 5. Sírvelo en unos recipientes planos y déjalo enfriar. Una vez frías, mételas en el frigorífico. 6. Justo antes de servir, espolvorea azúcar por la superficie, y quémala con un soplete o un quemador propio para estos menesteres. Sirve inmediatamente.</p> <p>Consejos y preguntas Se me ha cortado ¿qué hago? A mí no me ha pasado nunca, pero si tienes la Thermomix, en su libro —muy bueno y fiable—, aconseja echar un poco de leche fría —¼ del cubilete— y</p>	<p>Ricetta della crema catalana Ingredienti 500 g di latte intero 5 tuorli d'uovo 100 g di zucchero 20 g di amido di mais 1 cucchiaino di zucchero vanigliato Un pizzico di sale La buccia di mezzo limone 1 stecca di cannella 100 g di zucchero da caramellare</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento 1. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola per frullarli, tranne la stecca di cannella e la scorza di limone. Frullare per alcuni secondi. 2. Versare in una casseruola e mettere a fuoco medio. 3. Aggiungere la stecca di cannella e la scorza di limone e mescolare con una frusta finché non si addensa. 4. Rimuovere la stecca di cannella e la scorza di limone. 5. Versare il composto in delle cocotte con il fondo piatto e lasciarle raffreddare. Una volta fredde, metterle in frigorifero. 6. Poco prima di servire, cospargere la superficie di zucchero e caramellare con un cannello o una sorgente di calore adatta a questi scopi. Servire immediatamente.</p> <p>Consigli e domande La crema è impazzita, cosa faccio? Non mi è mai successo, ma se hai il Bimby, nel suo libro (molto valido e</p>
---	---

<p>programar 2 minutos a velocidad 2. Te lo comento por si te es de ayuda.</p> <p>Me han sobrado 5 claras de huevo, ¿qué hago con ellas?</p> <p>Puedes hacer un bizcocho de claras, o ¡unos macarons!</p> <p>¿Puedo usar azúcar moreno?</p> <p>Sí, claro, queda estupenda también.</p> <p>Asunto soplete —si lo usas—: En este sentido no tengo nada nuevo que aportar. Ya comenté en Facebook la Navidad pasada que estoy probando diferentes marcas y sistemas a ver cuál es el que funciona mejor, y de momento, no tengo conclusiones finales. Te avanzaré algo en cuanto las tenga.</p>	<p>affidabile) si consiglia di versare un po' di latte freddo (1/4 di bicchiere) e programmare 2 minuti a velocità 2. Ve lo dico nel caso in cui possa esservi utile.</p> <p>Mi restano 5 albumi, cosa me ne faccio? Potete fare una torta di albumi o dei macarons!</p> <p>Posso usare lo zucchero di canna?</p> <p>Sì, certo, viene perfetta lo stesso.</p> <p>Problema cannello (se lo usate): a riguardo non ho niente di nuovo da aggiungere. Ho già commentato su Facebook lo scorso Natale che ne sto provando di diverse marche e sistemi per vedere quale funziona meglio e, per ora, non ho conclusioni definitive. Vi aggiornerò non appena le avrò.</p>
--	---

<p>Tiramisú</p> <p>Hacía ya unos meses que amigos de webos me habían comentado que por qué no ponía una receta de tiramisú, y en proyecto estaba, lo que pasa es que tardan las cosas un poco en materializarse, porque hay que ir tocando todos los palos habituales de estos webos: aperitivos, túper, cocina manchega, algo para niños, sin olvidarnos de los cuñaos, las firmas, los vídeos... Pero todo llega y además es una receta redonda, muy buena, y de las que siempre sale bien.</p> <p>La presentación en vasos individuales cada vez me gusta más, porque no me tengo que molestar en repartir, los cortes no quedan todos igual... En definitiva, me parece muy cómodo empezar a repartir vasos y lo prefiero a tener todas las miradas puestas en cómo voy repartiendo. Aún así, siempre hay</p>	<p>Tiramisù</p> <p>Qualche mese fa gli amici di webos mi hanno chiesto perché non avevo ancora inserito nel blog una ricetta del tiramisù, e in realtà la stavo programmando, però a volte ci vuole un po' di tempo prima che le cose si realizzino, perché bisogna occuparsi di tutte le cose basilari di webos: aperitivi, tupperware, cucina manchega, qualcosa per i bambini, senza dimenticare il parentado, le firme, i video... Ma arriva il momento per tutto e questa è una ricetta a tutto tondo, molto buona, e che funziona sempre bene.</p> <p>La presentazione in bicchieri monoporzione mi piace sempre di più, perché non devo preoccuparmi di fare le fette, che non vengono mai tutte uguali... In breve, è molto più comodo distribuire i bicchieri ed è meglio che avere tutti gli occhi puntati addosso a guardare come sto facendo le fette. Tuttavia, ci sono sempre i classici come la torta di San</p>
--	--

<p>clásicos como la tarta de San Marcos que me resisto a versionar en vaso. La receta es una adaptación de una que me enseñó mi amiga Paola, que vive en Florencia, y de la de Thermomix.</p>	<p>Marco che ancora mi rifiuto di fare in versione monoporzione. La ricetta è un adattamento di quella che mi ha insegnato la mia amica Paola, che vive a Firenze, e di quella del Bimby.</p>
<p>Receta</p>	<p>Ricetta</p>
<p>Ingredientes para 6 personas</p>	<p>Ingredienti per 6 persone</p>
<p>200 g de café cargado</p>	<p>200 g di caffè forte</p>
<p>50 g de amaretto</p>	<p>50 g di liquore amaretto</p>
<p>400 g de queso mascarpone</p>	<p>400 g di mascarpone</p>
<p>200 g de nata para montar de más del 35.1% de materia grasa</p>	<p>200 g di panna da montare con più del 35,1% di grassi</p>
<p>3 yemas de huevo</p>	<p>3 tuorli</p>
<p>100 g de azúcar</p>	<p>100 g di zucchero</p>
<p>Unas gotas de aroma de vainilla</p>	<p>Alcune gocce di aroma alla vaniglia</p>
<p>3 claras de huevo</p>	<p>3 albumi</p>
<p>1 cuchara de azúcar</p>	<p>1 cucchiaio di zucchero</p>
<p>1 pellizco de sal</p>	<p>1 pizzico di sale</p>
<p>1 plancha de bizcocho soletilla</p>	<p>1 teglia di biscotto savoiardo</p>
<p>Cacao puro en polvo para espolvorear</p>	<p>Polvere di cacao puro per spolverizzare</p>
<p>Para la plancha de bizcocho soletilla</p>	<p>Per i savoiardi</p>
<p>3 huevos</p>	<p>3 uova</p>
<p>90 g de harina de repostería</p>	<p>90 g di farina per dolci</p>
<p>75 g de azúcar</p>	<p>75 g di zucchero</p>
<p>Una pizca de sal</p>	<p>Un pizzico di sale</p>
<p>Puedes prorratar los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p>	<p>Procedimento</p>
<p>La plancha de bizcocho soletilla</p>	<p>La teglia di biscotto savoiardo</p>
<p>1. Separar las claras de las yemas.</p>	<p>1. Separare gli albumi dai tuorli.</p>
<p>2. Montar las claras con una pizca de sal con una batidora de varillas. En mitad de este proceso, incorporar el azúcar normal poco a poco. Para comprobar que están montadas, al volcar el cuenco</p>	<p>2. Montare gli albumi con un pizzico di sale con una frusta elettrica. A metà del processo, incorporare lo zucchero semolato a poco a poco. Per verificare che siano montati, rovesciare la ciotola in cui stiamo lavorando, gli albumi non devono cadere.</p>

en el que estemos trabajando, no se deben mover las claras.

3. Batir las yemas aparte e incorporarlas al merengue anterior, con la ayuda de una espátula y con movimientos envolventes.

4. Tamizar la harina e incorporarla de dos o tres veces. Integrar la mezcla con la espátula, hasta que sea perfecta.

5. Forrar una bandeja del horno con papel de hornear. Echar la masa y extenderla bien por todas las esquinas, moviendo la bandeja de un lado para otro. La mejor medida de bandeja para esta cantidad de masa es de 30 x 40 cm.

6. Precalentar el horno a 180°, calor arriba y abajo —si vuestro horno es muy potente, a 170°—.

7. Hornear unos 12 minutos —el tiempo es orientativo—.

8. Sacar la plancha del horno y dejar reposar en una rejilla.

La crema del tiramisù

1. Hacer un café muy fuerte, dejar enfriar y añadirle el licor.

2. Poner en un bol el queso mascarpone y la nata. Con una máquina de varillas montarlo hasta que veamos que queda duro. Dejar en el frigorífico.

3. Separar las claras de las yemas. Poner en un bol de cristal las yemas, junto con los 100 gr de azúcar y unas gotas de esencia de vainilla. Poner este bol dentro de una cacerola con agua y tenerlo al fuego unos 8 minutos, dándole vueltas de vez en cuando. Pasado este tiempo retirar el bol y dejarlo enfriar.

4. Montar en otro bol las claras, con la cucharada de azúcar y la sal con ayuda de una máquina de varillas.

3. Sbatere i tuorli a parte e incorporarli con una spatola nella meringa fatta precedentemente e con movimenti dal basso verso l'alto.

4. Setacciare la farina e aggiungerla in due o tre volte. Mescolare il composto con la spatola, finché non risulta perfettamente amalgamato.

5. Rivestire una teglia con la carta da forno. Versare l'impasto e stenderlo bene in tutti gli angoli, muovendo la teglia. La migliore misura di teglia per questa quantità di impasto è 30 x 40 cm.

6. Preriscaldare il forno a 180°, calore sopra e sotto (se il forno è molto potente, a 170°).

7. Cuocere per circa 12 minuti (il tempo è indicativo).

8. Togliere la teglia dal forno e lasciarla riposare su una griglia.

La crema del tiramisù

1. Preparare un caffè molto forte, lasciar raffreddare e aggiungere il liquore.

2. Mettere il mascarpone e la panna in una ciotola. Con una frusta elettrica, montare il composto fino a quando diventa sodo. Mettere in frigorifero.

3. Separare gli albumi dai tuorli. Mettere i tuorli in una ciotola di vetro, insieme ai 100 gr di zucchero e qualche goccia di essenza alla vaniglia. Mettere la ciotola a bagnomaria su una pentola e tenerla sul fuoco per circa 8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, togliere la ciotola e lasciarla raffreddare.

4. Con le fruste elettriche montare gli albumi in un'altra ciotola, con un cucchiaino di zucchero e il sale.

<p>5. Mezclar la crema de mascarpone y nata con las yemas.</p> <p>6. Por último añadir las claras ya montadas, y mezclar con movimientos envolventes, hasta obtener una crema homogénea.</p>	<p>5. Mescolare il composto di mascarpone e panna con i tuorli.</p> <p>6. Infine aggiungere gli albumi già montati e mescolare con movimenti dal basso verso l'alto, fino ad ottenere una crema omogenea.</p>
<p>Montaje</p> <p>1. Buscar unos vasos adecuados, que sean lo más rectos posible —es decir, que midan lo mismo por arriba que por la base— para poder trabajar bien y que sea cómodo de comer el postre.</p> <p>2. Cortar unos círculos del tamaño del vaso de la plancha de bizcocho soletilla —yo me ayudo de un aro metálico—. Hacen falta dos por vaso —o uno si queréis que vuestra gente se quede con ganas de más—.</p> <p>3. Mojar con un pincel en el café con el licor e ir empapando todos los círculos.</p> <p>4. Poner en la base del vaso un bizcocho humedecido con café y licor.</p> <p>5. A continuación colocaremos un poco de crema, ayudándonos de una manga pastelera o si lo preferimos, de una cuchara.</p> <p>6. Espolvorear cacao en polvo con un colador por encima de la crema.</p> <p>7. Repetimos la operación con otra capa de bizcocho humedecido y otra de crema.</p> <p>8. Dejar unas horas en reposo —o mejor aún, de la tarde en que lo hagamos hasta la comida del día siguiente—. En el momento de servir espolvorear cacao en polvo con un colador de malla fina, la última capa de crema.</p>	<p>Assemblaggio</p> <p>1. Cercare dei bicchieri adeguati, che siano il più dritti possibile (cioè che misurino lo stesso diametro sia sul fondo che in superficie) per poter lavorare bene e mangiare facilmente il dessert.</p> <p>2. Tagliare alcuni dischi di biscotto savoiardo della dimensione del bicchiere (io lo faccio con un anello di metallo). Ne serviranno due per bicchiere (o uno se volete che gli ospiti ne vogliano ancora).</p> <p>3. Immergere un pennello nel caffè con il liquore e bagnare tutti i dischi.</p> <p>4. Posizionare un disco bagnato con caffè e liquore nella base del bicchiere.</p> <p>5. Successivamente mettere un po' di crema, aiutandosi con una sac à poche o, se preferiamo, con un cucchiaino.</p> <p>6. Spolverizzare la crema con il cacao, con l'aiuto di un passino.</p> <p>7. Ripetere l'operazione con un altro strato di savoiardo inumidito e un altro strato di crema.</p> <p>8. Lasciar riposare qualche ora (o meglio ancora, farli il pomeriggio per il giorno dopo). Al momento di servire spolverizzare l'ultimo strato di crema con il cacao.</p>
<p>Preguntas</p>	<p>Domande</p> <p>Se non voglio farlo nei bicchieri, che stampo mi consigli?</p>

<p>Si no lo quiero hacer en vasitos ¿qué molde me aconsejas?</p> <p>Pues a mí me gusta en un molde de cake rectangular, porque así queda la capa de crema más gruesa, pero cuando me ha parecido lo he hecho en un molde rectangular bajo y también queda bien rico.</p> <p>No tengo amaretto., ¿Qué otro licor le va bien?</p> <p>Un ron le va bien, pero incluso con moscatel está muy rico.</p> <p>¿Qué cacao utilizas?</p> <p>El de la marca Valor: viene en una lata redonda y pone Cacao Puro en Polvo desgrasado. Está muy bien y se encuentra en cualquier supermercado.</p> <p>Me da un poco de pereza ponerme a hacer la plancha del bizcocho. ¿Qué tal queda con soletillas compradas?</p> <p>Correcto. A mí personalmente me parece que hay una diferencia notable entre el comprado y el casero: me parece más rico éste último.</p> <p>¿Donde compras la esencia de vainilla?</p> <p>La hay en los supermercados que son más grandes o en tiendas especializadas. Si tenéis vaina de vainilla, mejor: es abrirla y rascar un poco el interior de su contenido para incorporarlo a las yemas. No es lo mismo esencia que aroma de vainilla. Vendrán unas instrucciones sobre las cantidades que cada marca aconseja usar.</p> <p>¿Cómo está hecho el adorno?</p> <p>Con los moldes que os enseñé en la receta de las galletas para el colacao, aprovechando los recortes de la plancha de bizcocho y bañados con un poco de chocolate fundido. Es una pijada, pero</p>	<p>Beh, a me piace anche in uno stampo per torte rettangolare, così lo strato di crema resta più spesso, però altre volte l'ho fatto in uno stampo rettangolare basso ed è venuto bene lo stesso.</p> <p>Non ho l'amaretto, che altro liquore ci può stare bene?</p> <p>Un rum va bene, ma anche con un moscato viene molto buono.</p> <p>Che cacao usi?</p> <p>La marca "Valor": si trova in un barattolo rotondo e c'è scritto che è cacao puro in polvere senza grassi. È molto buono.</p> <p>Non ho voglia di mettermi a fare la teglia di biscotto savoiardo. Come viene con i savoiardi comprati?</p> <p>Giusto. Personalmente penso che ci sia una differenza notevole tra quelli comprati e quelli fatti in casa: questi ultimi mi sembrano più buoni.</p> <p>Dove compri l'essenza alla vaniglia?</p> <p>Si trova nei supermercati più grandi o in negozi specializzati. Se hai la bacca di vaniglia, meglio ancora: basta aprirla e raschiare all'interno la polpa per poi incorporarla ai tuorli. Non è lo stesso essenza che aroma alla vaniglia. Le istruzioni sulla quantità consigliata saranno indicate da ogni marchio.</p> <p>Come si fa la decorazione?</p> <p>Con gli stampini che ho mostrato nella ricetta dei biscotti per il Nesquik, usando i resti dei savoiardi e inzuppandoli in un po' di cioccolato fuso. È una cavolata, ma dipende per chi, magari vi va di metterla.</p> <p>Se volete farlo con i savoiardi singoli invece della teglia intera potete trovare qui la ricetta.</p>
---	--

<p>depende para quién, igual os apetece ponerlo.</p> <p>Si os apetece hacerlo con versión soletilla en vez de plancha de bizcocho podéis ver la receta aquí.</p>	
--	--

<p>Gazpacho</p> <p>Creo que recetas de gazpacho hay tantas como cocineros. A cada uno le gusta de una manera, más espeso o menos, con sabor más intenso a ajo o menos, sin pepino, o con pan... Hoy te cuento mi receta, que no sé cómo no la he compartido antes, porque en casa casi todos los días del verano tomamos una taza de gazpacho. Busco principalmente buen tomate, porque si lo hacemos con #tomatesplásticoNO nos sale, pues eso, un gazpacho regularo.</p> <p>Receta de gazpacho</p> <p>Ingredientes</p> <p>1 k de tomates maduros</p> <p>½ pimiento verde italiano</p> <p>½ pepino pequeño</p> <p>½ diente de ajo</p> <p>50 g de cebolla tierna</p> <p>75 g de aceite de oliva virgen extra</p> <p>20 g de vinagre</p> <p>1 cucharadita de café de sal</p> <p>6 cubitos de hielo</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <p>1. Pon a hervir agua en un cazo. Haz un corte en forma de cruz en el culo de cada tomate. Mete cada tomate en agua hirviendo durante 15 o 20 segundos —</p>	<p>Gazpacho</p> <p>Penso che le ricette del gazpacho siano tante quanti sono i cuochi che lo fanno. A tutti piace in un modo diverso, più o meno denso, con un sapore di aglio più o meno intenso, senza cetriolo, o con il pane... Oggi vi racconto la mia ricetta, che non so perché non l'ho condivisa prima, visto che a casa in estate ci facciamo una tazza di gazpacho quasi tutti i giorni. Cerco prima di tutto un buon pomodoro, perché se lo facciamo con #pomodoridiplasticaNO ci viene, beh, un gazpacho scarsetto.</p> <p>Ricetta del gazpacho</p> <p>Ingredienti</p> <p>1 kg di pomodori maturi</p> <p>½ peperone verde</p> <p>½ cetriolo piccolo</p> <p>½ spicchio d'aglio</p> <p>50 g di cipolla tenera</p> <p>75 g di olio extravergine d'oliva</p> <p>20 g di aceto</p> <p>1 cucchiaino di sale</p> <p>6 cubetti di ghiaccio</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>1. Far bollire l'acqua in una pentola. Fare un taglio a forma di croce sul fondo di ogni pomodoro. Mettere ogni pomodoro in acqua bollente per 15 o 20 secondi (se</p>
--	--

puedes hacerlo con varios a la vez—. A continuación pásalos a un cuenco con agua fría. Pélalos, troceálos y ponlos en un cuenco grande.

2. Lava, seca, quita las semillas y trocea el pimiento verde. Añádelo al cuenco.

3. Pela el pepino, trocéalo y añádelo también al cuenco.

4. Trocea la cebolla y el diente de ajo —yo le quito la yema, la parte central—. Incorpora al resto de los ingredientes.

5. Añade la sal. Tritura con la batidora.

6. Incorpora el aceite mientras vas batiendo. Haz lo mismo con el vinagre.

7. Prueba a ver si está a tu gusto y rectifica.

8. Cuela el gazpacho con un chino. Añade unos cubitos de hielo para conseguir una textura perfecta —lee los consejos, más abajo—. Sirve muy frío.

Consejos

Pocas veces sale un gazpacho de igual manera que otro. Depende en primer lugar de la clase de tomates que usemos. Y, evidentemente, a mejor sabor de tomates, más espectacular queda.

Tampoco te saldrá igual de espesor. Por eso, si te queda muy espeso añádele un poco de agua helada o unos cubitos de hielo. Si te gusta más espeso o la textura que le da, ponle un trozo de buen pan, remojado previamente en agua, y escurrido un poco antes de incorporarlo al resto de ingredientes.

En casa lo servimos tal cual, o con un poco de jamón ibérico picado por encima, pero es muy normal servirlo con tomate, pimiento y cebolla picaditos muy finos por encima.

ne possono mettere di più per volta). Quindi metterli in una ciotola con acqua fredda. Pelarli, tagliarli e metterli in un'altra ciotola grande.

2. Lavare, asciugare, rimuovere i semi e tritare il peperone verde. Aggiungerlo alla ciotola.

3. Sbucciare il cetriolo, tagliarlo e mettere anche questo nella ciotola.

4. Tritare la cipolla e lo spicchio d'aglio (io ci tolgo l'anima, la parte centrale). Aggiungere al resto degli ingredienti.

5. Aggiungere il sale. Tritare con il frullatore.

6. Incorporare l'olio mentre si sta frullando. Fare lo stesso con l'aceto.

7. Assaggiare per vedere se va bene e, in caso, aggiustare.

8. Filtrare il gazpacho con un passino. Aggiungere dei cubetti di ghiaccio per ottenere una consistenza perfetta (leggere i consigli, di seguito). Servire molto freddo.

Consigli

È difficile che un gazpacho venga uguale ad un altro. Dipende prima di tutto dal tipo di pomodori che usiamo. E, ovviamente, più sono buoni i pomodori, più è spettacolare il gazpacho.

Non vi verrà uguale neanche la consistenza. Per questo, se è troppo densa, aggiungete un po' di acqua ghiacciata o dei cubetti di ghiaccio. Se vi piace più densa o la consistenza che gli dà, aggiungete un pezzo di pane buono, precedentemente inzuppato in acqua, e scolato un po' prima di aggiungerlo al resto degli ingredienti.

A casa lo serviamo così com'è, o con sopra un po' di prosciutto iberico a

<p>Muchas personas que lo hacen en la Thermomix no lo cuelan. Yo personalmente prefiero pasarlo por el chino, porque puedes eliminar las pepitas del tomate que siempre quedan, y consigues una textura mucho más fina. Si encuentras un buen tomate de pera, te los recomiendo, ya que tienen una carne muy adecuada para hacerlo, y pocas semillas. Recuerda en cualquier caso que siempre deben estar maduros y de buen sabor.</p> <p>Si lo has hecho con antelación, no se te olvide siempre removerlo antes de servir.</p> <p>Nota: Antes de servirlo, mete los recipientes vacíos donde lo vayas a servir en el congelador una media hora antes.</p>	<p>pezzettini, ma di solito si serve con sopra pomodoro, peperone e cipolla tritati finemente.</p> <p>Molte persone che lo fanno con il Bimby non lo filtrano. Personalmente preferisco passarlo con il colino, perché così si possono eliminare i semi di pomodoro che rimangono sempre e si ottiene una consistenza molto più fine.</p> <p>Se trovate un buon pomodoro perino, lo raccomando, dato che ha una polpa perfetta per il gazpacho e pochi semi. Ricordate in ogni caso che devono essere sempre maturi e buoni.</p> <p>Se lo fate in anticipo, non dimenticate di mescolarlo sempre prima di servire.</p> <p>Nota: mezz'ora prima di servirlo, mettete nel congelatore i contenitori vuoti dove andrete a servirlo.</p>
--	---

<p>Arroz con pollo y verduras en sartén</p> <p>En casa hacemos muchas veces este arroz con pollo y verduras en sartén. Yo te voy a poner unos ingredientes, pero es la típica receta con la que hacemos un resumen de las verduras que tenemos en el frigorífico. Solamente hay dos trucos para que un arroz te salga rico: un buen caldo... ¡y un buen arroz, claro!</p> <p>Yo creo que en muchas de nuestras cocinas le damos un merecido homenaje al arroz. ¡Qué rica la paella, qué rico el arroz con pescados o mariscos, o un arroz a banda, un arroz negro o con verduras...! Seguro que tú ya tienes en casa tu truquillo para que te salga rico. Y es que es cierto que el arroz es un plato muy sencillo de preparar, sobre todo la elaboración del sofrito, pero el punto de cocción es otro cantar. Depende del arroz, de la dureza del agua, del tipo de</p>	<p>Riso con pollo e verdure in padella</p> <p>A casa facciamo spesso questo riso con pollo e verdure in padella. Vi metterò alcuni ingredienti, ma questa è la tipica ricetta in cui facciamo un mix delle verdure che abbiamo in frigo. Ci sono solo due trucchi perché il riso venga perfetto: un buon brodo... e un buon riso, ovviamente!</p> <p>Credo che in molte delle nostre cucine si renda giusto omaggio al riso. Che buona la paella, che buono il riso con pesce o frutti di mare, o un risotto, un riso nero o con verdure! Sicuramente avete già il vostro trucco casalingo per farlo venire buono. Ed è vero che il riso è un piatto molto semplice da preparare, in particolare la preparazione del soffritto, ma il punto di cottura è un'altra storia. Dipende dal riso, dalla durezza dell'acqua, dal tipo di contenitore, dal</p>
--	---

<p>recipiente, del tipo de fuego... Es cuestión de hacerlo e irse perfeccionando.</p> <p>Me encanta hacer este arroz con verduras en mi sartén favorita, porque le puedo quitar el mango y terminar así el arroz en el horno, pero tú lo puedes hacer en el recipiente que uses normalmente para tus arroces.</p>	<p>tipo di fuoco... È questione di farlo e perfezionarsi.</p> <p>Adoro preparare questo riso con le verdure nella mia padella preferita, perché posso togliere il manico e finire la cottura in forno, ma potete farlo anche nella pentola che usate normalmente per il riso.</p>
<p>Receta del arroz con pollo y verduras en sartén</p> <p>Ingredientes para 4 personas</p> <p>6 alitas de pollo</p> <p>200 g de carne de cerdo —lee los consejos—</p> <p>150 g de judías verdes</p> <p>150 g de corazones de alcachofas</p> <p>300 g de arroz bomba</p> <p>½ cebolla pequeña</p> <p>1 diente de ajo</p> <p>1 tomate maduro</p> <p>1.200 g de caldo de pollo</p> <p>4 cucharadas de aceite de oliva virgen</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Ricetta del riso con pollo e verdure in padella</p> <p>Ingredienti per 4 persone</p> <p>6 ali di pollo</p> <p>200 g di carne di maiale (leggere i consigli)</p> <p>150 g di fagiolini verdi</p> <p>150 g di cuori di carciofo</p> <p>300 g di riso Bomba</p> <p>½ cipolla piccola</p> <p>1 spicchio d'aglio</p> <p>1 pomodoro maturo</p> <p>1.200 g di brodo di pollo</p> <p>4 cucchiari di olio d'oliva extra vergine</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p> <p>El caldo de pollo</p> <p>Vamos a hacer el caldo de pollo como las madres, sin medidas exactas y al estilo con lo que tengamos. Que no tienes carcasas de pollo, pero sí un cuarto, ¡a la cazuela! Luego podrás hacer unas estupendas croquetas con lo que salga.</p> <p>1. Llena tu olla exprés con abundante agua fría. Pon un hueso de jamón, unas carcasas de pollo, la parte verde de un</p>	<p>Procedimento</p> <p>Brodo di pollo</p> <p>Facciamo il brodo di pollo come le nonne, senza misure esatte e con quello che abbiamo in casa. Non hai carcasse di pollo, ma un quarto, in pentola! Dopo potrete fare delle ottime crochette con quello che resta.</p> <p>1. Riempire la pentola a pressione con abbondante acqua fredda. Mettere un osso di prosciutto, delle carcasse di pollo, la parte verde di un porro, una patata, una carota e un pizzico di sale. Cuocere a fuoco medio con la pentola</p>

<p>puerro, una patata, una zanahoria y una pizca de sal. Cuece a fuego medio con la olla abierta. Cuando veas que empieza a generar espuma con las impurezas — importantísimo—, retírala con un cucharón. Cuando ya no salga más espuma, cierra la olla, y mantén cociendo a fuego medio durante unos 15 minutos.</p> <p>2. Aparta la olla del fuego. Espera a que baje la válvula de presión. Quita la tapa y deja cocer a fuego medio unos 5-10 minutos más. Cuélalo y listo para usar.</p>	<p>aperta. Quando inizia a fare la schiuma con le impurità (importantissimo), rimuoverla con un mestolo. Quando non fa più schiuma, chiudere la pentola e continuare a cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti.</p> <p>2. Rimuovere la pentola dal fuoco. Attendere che la valvola si abbassi. Togliere il coperchio e cuocere a fuoco medio per altri 5-10 minuti. Scolare ed è pronta da usare.</p>
<p>El arroz con pollo y verduras</p> <p>1. Precalienta el horno a 200°C, calor arriba y abajo.</p> <p>2. Pon la sartén mediana con el aceite de oliva virgen extra al fuego.</p> <p>3. Echa un poco de sal al pollo y al cerdo. Cuando el aceite esté caliente echa el pollo, fríelo y cuando esté listo, retíralo a un plato. Haz lo mismo con el cerdo.</p> <p>4. Trocea la cebolla y el ajo en dados muy pequeños.</p> <p>5. Pela el tomate y trocéalo también —o rállalo, si lo prefieres—.</p> <p>6. Sofríe el ajo y la cebolla en el mismo aceite de la carne. Cuando veas que están ya sofritos —la cebolla se pondrá transparente, ten cuidado de que no se quemé—, añade el tomate.</p> <p>7. Trocea las judías verdes. Quita las hojas exteriores de las alcachofas, dejando el corazón, corta el tallo, pévalo y trocéalo —#AquíNoSeTiraNada—. Incorpora las verduras y remueve bien para que se sofría todo.</p> <p>8. Cuando pasen unos 2 o 3 minutos, incorpora la carne de cerdo y el pollo.</p>	<p>Riso con pollo e verdure</p> <p>1. Preriscaldare il forno a 200°C, calore sopra e sotto.</p> <p>2. Mettere sul fuoco una padella media con l'olio extra vergine di oliva.</p> <p>3. Aggiungere un po' di sale al pollo e al maiale. Quando l'olio è caldo, aggiungere il pollo, friggerlo e quando è pronto, metterlo in un piatto. Fare lo stesso con il maiale.</p> <p>4. Sminuzzare la cipolla e l'aglio.</p> <p>5. Pelare il pomodoro e tagliarlo a pezzetti (o grattugiarlo, se si preferisce).</p> <p>6. Soffriggere l'aglio e la cipolla nello stesso olio della carne. Quando sono soffritti (la cipolla diventerà trasparente, fare attenzione a non bruciarla) aggiungere il pomodoro.</p> <p>7. Tagliare a pezzi i fagiolini. Rimuovere le foglie esterne dei carciofi, lasciare il cuore, tagliare il gambo, pelarlo e tagliarlo a pezzi (#QuiNonSiButtaNiente). Aggiungere le verdure e mescolare bene in modo che tutto sia soffritto.</p> <p>8. Quando sono passati circa 2 o 3 minuti, aggiungere il maiale e il pollo.</p>

9. Añade el caldo de pollo caliente. Rectifica de sal y pon a cocer —lee los consejos—.

10. Cuando lleve unos 5 minutos en la sartén a fuego fuerte, añade el arroz. Sigue con el fuego fuerte durante 5 minutos. Baja el fuego y deja otros 5 minutos más. Total: 10 minutos en el fuego desde que echas el arroz.

11. Pásalo al horno y déjalo 4 o 5 minutos más.

12. Saca del horno y deja reposar unos 10 minutos antes de servir —lee los consejos—

Consejos

Me gusta usar verdura fresca, pero si no tienes cuando vayas a hacer el arroz, puedes usar habas, guisantes o corazones de alcachofa congelados, siempre de buena calidad, pero las judías verdes me gustan siempre frescas.

Respecto al caldo, yo nunca uso el que venden envasado en tetrabrick, aunque es cierto que a muchos os apaña. Yo tengo caldo preparado en el congelador casi siempre.

El arroz

El arroz admite casi todo. Es agradecido como él solo, pero uno aprende a hacer arroces haciéndolos. ¡Haz tus cambios!

Tampoco soy partidaria de esos arroces que se anuncian que no se pasan: me parecen de plástico. Esto es muy importante: un buen arroz es fundamental para que te salga rico. Yo uso arroz bomba, y consigo que el grano quede entero, no duro, e incluso en días de diario, cuando lo hace mi madre para comer a las dos y yo me lo como mucho

9. Aggiungere il brodo di pollo caldo. Aggiustare di sale e cuocere (leggere i consigli).

10. Dopo circa 5 minuti nella padella a fuoco vivace, aggiungere il riso. Continuare la cottura a fiamma alta per 5 minuti. Abbassare la fiamma e lasciare altri 5 minuti. Totale: 10 minuti sul fuoco da quando si butta il riso.

11. Passare la pentola in forno e lasciarla 4 o 5 minuti.

12. Togliere dal forno e lasciar riposare circa 10 minuti prima di servire (leggere i consigli).

Consigli

Mi piace usare la verdura fresca, ma se non ce l'avete nel momento in cui fate il riso, potete usare fagioli, piselli o cuori di carciofo surgelati, sempre di buona qualità, anche se i fagiolini mi piacciono sempre freschi.

Per quanto riguarda il brodo, non uso mai quello che vendono imbottigliato nei brick, anche se è vero che a molti può far comodo. Io ho quasi sempre del brodo congelato in freezer.

Il riso

Il riso permette quasi tutto. È riconoscente come solo lui può esserlo, ma si impara a fare il riso solo facendolo. Apportate le vostre modifiche!

Non mi piacciono neanche quei tipi di riso che si pubblicizzano come di quelli che non si scuociono mai: mi sembrano di plastica. Questo è fondamentale: un buon riso è essenziale perché il piatto venga buono. Io uso il riso di tipo bomba e il chicco mi rimane intero, non duro, e

<p>más tarde, que es cuando llego a casa, está perfecto.</p> <p>En muchas recetas el arroz se sofríe con los ingredientes y luego se añade el caldo. Pero en este caso, el cerdo y el pollo deben cocerse un poco con el caldo antes de echar el arroz. Si no, cuando estuviera hecho el arroz la carne no estaría tierna todavía. Sí que lo suelo sofreír en recetas de arroz con pescado y marisco.</p> <p>Si prefieres no terminar el arroz al horno, déjalo al fuego unos 15 minutos, 7 minutos a fuego fuerte y otros 8 minutos a fuego más bajo.</p> <p>Si tu arroz queda más pálido y te apetece que tenga ese color más dorado, te aconsejo que pongas 3 o 4 hebras de azafrán al hacer tu caldo de pollo o uses un poco de colorante alimentario para arroces que hay en cualquier supermercado.</p> <p>Me gusta mucho la combinación del arroz de verduras con pollo y costillas de cerdo, muchas veces si hemos hecho adobo con la receta estrella de mi madre, es una tajada de lomo lo que uso para estos arroces. Puedes cambiarlo por lo que tengas, todo pollo, o conejo, o unas costillas de cerdo, o solamente verduras.</p>	<p>anche fuori per settimana, quando mia madre lo fa per mangiarlo alle due e io lo mangio molto più tardi, cioè quando torno a casa, rimane perfetto.</p> <p>In molte ricette il riso viene tostato insieme agli ingredienti e poi viene aggiunto il brodo. Ma in questo caso, il maiale e il pollo devono cuocersi un po' con il brodo prima di buttare il riso. Altrimenti, quando il riso è pronto, la carne non sarà ancora cotta. Invece di solito lo faccio tostare nelle ricette di riso con pesce e frutti di mare.</p> <p>Se preferite non terminare la cottura del riso in forno, lasciatelo sul fuoco per 15 minuti, 7 minuti a fuoco alto e altri 8 minuti a fuoco basso.</p> <p>Se il vostro riso resta più pallido e volete che abbia quel bel colore dorato, vi consiglio di mettere 3 o 4 stimmi di zafferano quando fate il brodo di pollo o usate un po' di colorante alimentare per riso che si trova in qualsiasi supermercato.</p> <p>Mi piace molto la combinazione di riso alle verdure con pollo e costolette di maiale. Molte volte se abbiamo preparato la marinata speciale a base di paprica con la ricetta top di mia madre, uso un pezzo di lombo per il riso. Potete usare quello che avete, solo pollo o solo coniglio, o costine di maiale o solo verdura.</p>
--	--

<p>Fish and chips</p> <p>Estos fish and chips son una de esas recetas bien sencillas de hacer y, además, una de las más versionadas que te puedes encontrar: cada uno tiene su truco. Yo uso la de una amiga inglesa de</p>	<p>Fish and chips</p> <p>I fish and chips sono una di quelle ricette semplici da fare e con tante versioni diverse: ognuno ha il suo trucco. Io uso la ricetta di un'amica inglese di Sara, che viene bene ed è molto buona.</p>
--	---

<p>Sara que nos funciona bien y está muy rica.</p> <p>Receta de los fish and chips</p> <p>Ingredientes para 4 personas</p> <p>500 g de pescado blanco —bacalao o merluza—</p> <p>175 g de harina de trigo —y un poco más—</p> <p>250 g de cerveza fría</p> <p>1 cucharadita de levadura de repostería o polvos de hornear</p> <p>4 patatas medianas</p> <p>Sal</p> <p>Aceite de oliva virgen extra</p>	<p>Ricetta dei fish and chips</p> <p>Ingredienti per 4 persone</p> <p>500 g di pesce bianco (merluzzo o nasello)</p> <p>175 g di farina di frumento (e un po' in più)</p> <p>250 g di birra fredda</p> <p>1 cucchiaino di lievito per dolci o lievito in polvere</p> <p>4 patate medie</p> <p>Sale</p> <p>Olio extra vergine di oliva</p>
<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p> <p>El pescado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon la cerveza fría en un cuenco y ve añadiendo la harina poco a poco mientras vas dando vueltas con unas varillas hasta que tenga una textura como de una papilla fina. No tiene que estar muy espesa. Añade la cucharadita de levadura y termina de integrar bien todo. 2. Seca bien el pescado y córtalo a tu gusto. Si es bacalao fresco, pescadilla o merluza pon un poco de sal. Si has usado bacalao desalado no hace falta. Enharínalo, dándole un toquecito con tus dedos para que elimine toda la harina sobrante. Solo queremos que tenga una fina capa de harina. 3. Pon aceite de oliva virgen extra en un cazo hondo al fuego —lee los consejos—. ¿Cantidad? Tiene que cubrir 	<p>Procedimento</p> <p>Il pesce</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere la birra fredda in una ciotola e aggiungere la farina poco per volta mescolando con una frusta finché non ha la consistenza simile a quella di una pappetta. Non deve essere molto densa. Aggiungere il cucchiaino di lievito e amalgamare tutto insieme. 2. Asciugare bene il pesce e tagliarlo a proprio piacimento. Se si tratta di merluzzo fresco, merlano o nasello, aggiungere un po' di sale. Se si usa il merluzzo dissalato, non è necessario. Infarinarlo, passandolo tra le dita in modo da eliminare tutta la farina in eccesso. É necessario che abbia solo un sottile strato di farina. 3. Mettere sul fuoco una pentola fonda con l'olio extra vergine (leggere i consigli). Quantità? Deve coprire i pezzi di pesce. Quando l'olio è ben caldo, mettere il pesce pezzo per pezzo nella miscela di birra, farina e lievito. Non metterne di più di quelli che ci stanno

las piezas de pescado. Cuando esté caliente, ve metiendo pieza por pieza en la mezcla de cerveza, harina y levadura. No metas más de las que te quepan en el cazo donde las vas a freír. Tampoco te interesa poner muchas piezas a la vez porque se baja mucho la temperatura del aceite.

4. Ve sacando las piezas de pescado a un colador, y de ahí puedes ponerlas en papel de cocina, para que terminen de escurrir.

Las patatas

1. Antes de hacer el pescado, pela, lava y seca las patatas. Córtalas en bastones. Mientras fríes el pescado puedes ir friendo también las patatas en una freidora. Yo tengo una exclusivamente para esto, tal y como te conté en esta entrada.

2. Sirve todo calentito y reciente.

Consejos

Es fundamental usar un buen aceite de oliva virgen extra para freír. La variedad picual tiene una alta resistencia a las altas temperaturas.

Hay que conseguir una temperatura constante durante toda la fritura. Esta temperatura será en torno a 175°C. Para comprobarlo, y si no tienes un termómetro con que hacerlo, te puedes ayudar de una brocheta de madera. A 160°C comienzan a salir lentamente de ella pequeñas burbujas y si esperas un poco comprobarás que éstas van poco a poco saliendo cada vez más deprisa. Cuando las burbujas se hagan más grandes y rápidas es cuando el aceite ha

nella pentola dove friggeranno. Comunque, è sempre meglio non mettere molti pezzi contemporaneamente perché la temperatura dell'olio si abbassa molto.

4. Prendere i pezzi di pesce con una schiumarola e adagiarli sulla carta da cucina, in modo che finiscano di scolarsi.

Le patate

1. Prima di preparare il pesce, sbucciare, lavare e asciugare le patate. Tagliarle a bastoncini. Mentre si frigge il pesce si possono friggere anche le patate in una friggitrice. Io ne uso una esclusivamente per questo, come spiego in questo post.

2. Servire tutto caldo e appena fritto.

Consigli

È fondamentale utilizzare un buon olio extra vergine di oliva per friggere. La varietà spagnola "picual" ha un'ottima resistenza alle alte temperature grazie all'alto contenuto di acido oleico che lo rende stabile all'ossidazione e all'irrancidimento e quindi permette di mantenere intatte le proprietà anche in vari cicli di frittura.

L'olio deve mantenere una temperatura costante per tutta la frittura. Questa temperatura è di circa 175°C. Per controllarla, e se non avete un termometro con cui farlo, potete aiutarvi con uno spiedino di legno. A 160°C iniziano a formarsi piccole bollicine e se si aspetta un po' potrete vedere che si formano sempre più velocemente. Quando le bolle diventano più grandi e più frequenti l'olio ha raggiunto la sua

<p>alcanzado su temperatura óptima y está preparado para la fritura.</p> <p>Yo uso mi supercazo para freír el pescado. En él todo me sale bordado, por lo bien que reparte el calor.</p> <p>Yo tengo los cucuruchos de presentación desde hace tiempo, pero tú los puedes hacer con este papel.</p> <p>Prueba a poner una cucharadita de miel a la mezcla de cerveza, harina y levadura y ya verás que toque tan rico le da.</p>	<p>temperatura ottimale ed è pronto per friggere.</p> <p>Uso la mia super pentola per friggere il pesce. Con questa vengono perfetti, perché distribuisce il calore in modo uniforme.</p> <p>Io ho i coni da presentazione da tempo, ma si possono presentare anche con questa carta.</p> <p>Provate a mettere un cucchiaino di miele nella miscela di birra, farina e lievito e vedrete che tocco delizioso gli dona.</p>
--	--

<p>Rollitos de jamón york y queso</p> <p>Vuelvo con otra receta de esas que no son ni receta, pero que a mí me soluciona mucho para las cenas: estos rollitos de jamón York y queso son el típico segundo plato sencillo que vuela en cuanto se sirve. Lógicamente para conseguir que sea superior, uso una buena marca de jamón York y de queso, y con un buen rebozado ¡ya está el lío montado!</p> <p>Receta de rollitos de jamón York y queso</p> <p>Ingredientes para 4 personas</p> <p>300 g de jamón York —unas 8 lonchas de grosor normal—</p> <p>8 lonchas de queso fundido tipo Tranchettes®</p> <p>1 huevo</p> <p>Un poco de harina</p> <p>Pan rallado</p> <p>Aceite de oliva virgen extra</p> <p>Para los chips de zanahoria</p> <p>1 zanahoria</p> <p>Sal</p> <p>Aceite de oliva virgen extra</p>	<p>Involtini di prosciutto cotto e formaggio</p> <p>Torno con un'altra ricetta di quelle che non sono nemmeno una ricetta, ma che mi salva molte cene: questi involtini al prosciutto cotto e formaggio sono il tipico secondo facile che sparisce non appena viene servito. Logicamente perché vengano buoni, uso una buona marca di prosciutto cotto e di formaggio, e con una buona pastella, siamo a cavallo!</p> <p>Ricetta per involtini di prosciutto cotto e formaggio</p> <p>Ingredienti per 4 persone</p> <p>300 g di prosciutto (circa 8 fette di spessore normale)</p> <p>8 fette di formaggio tipo sottiletta</p> <p>Un uovo</p> <p>Un po' di farina</p> <p>Pangrattato</p> <p>Olio extra vergine di oliva</p> <p>Per le chips di carote</p> <p>1 carota</p> <p>Sale</p> <p>Olio extra vergine di oliva</p>
---	---

<p>Para los chips de manzana</p> <p>1 manzana ½ vaso de agua 2 cucharadas de azúcar 1 cucharada de zumo de limón</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <p>Los rollitos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estira una loncha de jamón york y quítale la gelatina que pueda tener. Extiende una loncha de queso encima y enróllalas (el queso queda dentro). 2. Pasa cada rollito por harina. Dale unos golpecitos a cada pieza para que suelte la harina sobrante. 3. Bate un huevo. Pasa cada rollito por el huevo y a continuación por pan rallado, teniendo especial cuidado en empanar bien los bordes. Deja unos 15 minutos a temperatura ambiente. 4. Fríe en abundante aceite de oliva virgen extra. Pon a escurrir en un colador grande, y después pásalos a un plato con papel de cocina. Sirve inmediatamente y a comer. <p>Los chips de zanahoria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pela la zanahoria. Corta con una mandolina láminas de 1 mm de espesor. Déjalas unos minutos sobre papel de cocina absorbente. 2. Pon la freidora a 160°C. Ve friendo los chips de pocas en pocas piezas. Se hacen enseguida: lo sabrás porque los bordes se ponen ligeramente dorados. Déjalas escurrir en un colador y pásalas 	<p>Per le chips di mele</p> <p>1 mela 1/2 bicchiere d'acqua 2 cucchiari di zucchero 1 cucchiario di succo di limone</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>Gli involtini</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stendere una fetta di prosciutto cotto e rimuovere il grasso che potrebbe avere. Stendere sopra una fetta di formaggio e arrotolarli (il formaggio rimane all'interno). 2. Passare ogni rotolo nella farina. Con le dita rimuovere la farina in eccesso su ogni involtino. 3. Sbattere l'uovo. Passare ogni involtino nell'uovo e poi nel pangrattato, facendo particolare attenzione a impanare bene i bordi. Lasciar riposare circa 15 minuti a temperatura ambiente. 4. Friggere in abbondante olio extravergine d'oliva. Mettere a scolare in un grande colino, e poi passarli a un piatto con carta da cucina. Servire immediatamente e mangiare. <p>Le chips di carote</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelare la carota. Tagliare con la mandolina fettine spesse 1 mm. Lasciarle qualche minuto su carta da cucina assorbente. 2. Impostare la friggitrice a 160°C. Friggere poche chips alla volta. Si friggono in un attimo: ve ne accorgete perché i bordi diventano leggermente dorati. Lasciarle scolare in un colino e
--	---

<p>a continuación a un papel absorbente. Ponles una pizca de sal.</p>	<p>poi passarle su una carta assorbente. Aggiungere un pizzico di sale.</p>
<p>Los chips de manzana</p>	<p>Le chips di mele</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pon el agua en ebullición y echa el azúcar. Deja hervir durante 5 minutos y deja enfriar. 2. Añade el zumo de limón. Lava y seca las manzanas, y córtalas transversalmente con la mandolina en piezas de 1,5 mm de grosor. Pásalas por el almíbar. 2. Precalienta el horno a 120°C, calor arriba y abajo. 3. Pon los chips sobre una placa antiadherente —no sobre papel de hornear— y hornea durante una hora y cuarto aproximadamente. A medio horneado, dales la vuelta con cuidado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere a bollire l'acqua e versare lo zucchero. Lasciar bollire per 5 minuti e poi lasciare raffreddare. 2. Aggiungere il succo di limone. Lavare e asciugare le mele e tagliarle trasversalmente con la mandolina in pezzi di 1,5 mm di spessore. Passarle nello sciroppo. 2. Preriscaldare il forno a 120°C, calore sopra e sotto. 3. Mettere le chips su una teglia antiaderente (senza carta da forno) e infornare per circa un'ora e un quarto. A metà cottura, girarle facendo attenzione.
<p>Montaje del plato</p>	<p>Assemblaggio del piatto</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sirve los rollitos recién hechos con los chips de manzana y zanahoria. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Servire i panini appena fatti con le chips di mela e carota.
<p>Consejos</p>	<p>Consigli</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Puedes tener hechos con anterioridad los chips de manzana: son muy ligeros y con un sabor extraordinario. Te invito a jugar con los sabores de las variedades que más te gustan. 2. Si vas con prisa para chips puedes servir los rollitos con un poco de ensalada o, en temporada, con un buen tomate, o con tomate frito para los niños, o con una verdura salteada... Las posibilidades son infinitas. 3. Puedes dejarlos empanados en el frigo con anterioridad y tenerlos listos solo para freír. Si bien es cierto que no quedan tan crujientes, porque al tenerlos en el frigorífico el pan rallado se 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potete fare le chips di mela in anticipo: sono molto leggere e hanno un sapore straordinario. Potete scegliere la varietà con il sapore che vi piace di più. 2. Se siete di fretta per fare le chips servite gli involtini con dell'insalata o, quando è stagione, con un buon pomodoro, con del sugo di pomodoro per i bambini, o con delle verdure saltate in padella... Le possibilità sono infinite. 3. Potete prepararli in anticipo e lasciarli in frigo impanati, così da averli già pronti da friggere. È vero che non restano tanto croccanti, perché tenendoli in frigo il pangrattato si inumidisce un po', però il risultato è comunque buono.

<p>humedece un poco, el resultado sigue siendo bueno.</p> <p>Cosas que parecen una tontería y no lo son</p> <p>Deja un tiempo el rollito al aire una vez empanado. El empanado se seca y conseguirás un extra de crujiente.</p> <p>Compra una buena marca de jamón York. En estos platos sencillos la calidad de los ingredientes es prioritaria.</p> <p>Utiliza un buen pan rallado. Me gusta el casero de la marca Hacendado.</p> <p>Fríe con un buen aceite de oliva virgen extra. La variedad picual tiene alta resistencia al calor, y si cueles el aceite una vez frita esta tanda, te puede servir para otra vez.</p> <p>Ten mimo al hacer el empanado. Si sellas bien las esquinas, no se te saldrá el queso cuando los frías.</p>	<p>Cose che sembrano sciocche, ma non lo sono</p> <p>Lasciate riposare gli involtini impanati a temperatura ambiente per un po' di tempo. L'impanatura così si asciuga e ha un extra di croccantezza.</p> <p>Comprate una buona marca di prosciutto cotto. In questi piatti semplici la qualità degli ingredienti è fondamentale.</p> <p>Usate un buon pangrattato. A me piace quello artigianale della marca "Hacendado".</p> <p>Friggete con un buon olio extra vergine di oliva. La varietà "picual" ha un'alta resistenza al calore, e se si tiene da parte l'olio dopo aver fritto, può servirvi per un'altra volta.</p> <p>Fate attenzione quando si prepara l'impanatura. Se sigillate bene gli angoli, non uscirà il formaggio quando li friggete.</p>
--	--

Hamburguesas de pollo

Estas hamburguesas de pollo triunfan en casa cada vez que caen. Y si encima haces los panecillos de espelta que ves en la foto tienes el remate para un plato estupendo. Tienen bien de ventajas: están bien de precio, sé lo que tienen porque pico yo la carne en casa, y además congelan bien.

Receta de las hamburguesas de pollo

Ingredientes para 6 hamburguesas

½ kg de carne de pollo

Un poco de tocino de un jamón ibérico —opcional—

1 cucharadita rasa de sal —¡ojo, no te pases!—

Un poco de pimienta molida

Un poco de perejil

1 diente de ajo mediano

1 cucharada de leche entera

6 panecillos de hamburguesa de espelta con pipas

Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora

Preparación

1. Yo uso para esta receta contramuslos de pollo deshuesados y sin piel, porque quedan más sabrosas que con pechugas. Los pico en casa con mi batidora picadora, añadiendo al pollo un poco de tocino de un jamón ibérico que siempre tengo en el congelador: le da un sabor extraordinario. Si no tienes, no le pongas.

2. Prepara los panecillos de hamburguesa con esta receta.

3. Salpimenta el pollo.

Hamburger di pollo

Questi hamburger di pollo hanno sempre un gran successo a casa quando li faccio. E se fate in casa anche i panini di farro che vedete nella foto, avrete la ciliegina sulla torta. Questi hamburger hanno degli ottimi vantaggi: non costano troppo, so cosa c'è dentro perché mi macino io la carne in casa, e poi li posso anche congelare.

Ricetta degli hamburger di pollo

Ingredienti per 6 hamburger

½ kg di carne di pollo

Della pancetta di prosciutto iberico (opzionale)

1 cucchiaino di sale (attenzione, non troppo!)

Poco pepe macinato

Un po' di prezzemolo

1 spicchio medio d'aglio

1 cucchiaio di latte intero

6 panini di farro per hamburger con semi

Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice

Procedimento

1. Per questa ricetta io uso le sovracosce di pollo disossate e senza pelle, perché sono più gustose del petto. Le macino a casa con il mio tritacarne, aggiungendo al pollo un po' di pancetta di prosciutto iberico che ho sempre in freezer: gli dà un sapore straordinario. Se non ce l'avete, non mettetela.

2. Preparare i panini per hamburger con questa ricetta.

3. Insaporire il pollo con sale e pepe.

4. Schiacciare lo spicchio d'aglio e il prezzemolo nel mortaio.

4. Machaca el diente de ajo y el perejil en el mortero.

5. Añade un poco de leche, remueve y vierte el contenido en el cuenco en el que tengas la carne de pollo picada. Remueve de nuevo y deja reposar durante 20 minutos.

6. Corta unos trozos circulares de papel de hornear de tamaño un poco más grande que el aro de emplatar que usarás para formar las hamburguesas.

7. Coloca el aro de emplatar encima del primer trozo de papel y pon la cantidad de carne al gusto. Aplánala un poco con una cuchara. Puedes ver como queda en esta foto:

8. Pon una plancha o sartén a fuego fuerte. Echa unas gotas de aceite de oliva virgen extra y haz las hamburguesas a tu gusto.

En casa nos gusta así

1. El pan de hamburguesa casero, ligeramente tostado.

2. Ponemos ketchup en la base.

3. La hamburguesa de pollo, terminada de hacer con queso para que quede fundido.

4. Bacon, tomate, pepinillo, cebolla fresca, lechuga y una cucharada de mayonesa.

5. De guarnición nos gusta una patata asada. Las hago como te expliqué en esta entrada, pero sin rellenar, simplemente con una pizca de sal y unas gotas de aceite de oliva virgen extra por encima.

Consejos

No tengo aro de emplatar, ¿qué hago?

Si te lo puedes permitir debes adquirir un aro de emplatar. No sólo por esta

5. Aggiungere un po' di latte, mescolare e versare il contenuto nella ciotola con la carne di pollo tritata. Mescolare ancora e lasciar riposare per 20 minuti.

6. Tagliare alcuni pezzi circolari di carta da forno di dimensioni leggermente più grandi rispetto all'anello per impiattare che si userà per preparare gli hamburger.

7. Posizionare l'anello sopra al primo pezzo di carta e mettere la quantità di carne che si preferisce. Appiattirla un po' con un cucchiaino. Si può vedere come diventa in questa foto:

8. Mettere una piastra o una padella a fuoco alto. Versare qualche goccia di olio extravergine d'oliva e preparare gli hamburger a piacere.

A casa ci piacciono così

1. Il pane per hamburger fatto in casa, leggermente tostato.

2. Mettiamo il ketchup sulla base.

3. L'hamburger di pollo, a cui viene aggiunto il formaggio verso fine cottura, così si scioglie.

4. Pancetta, pomodoro, cetriolini, cipolla fresca, lattuga e un cucchiaino di maionese.

5. Come contorno ci piacciono le patate al cartoccio. Le faccio come spiego in questa voce, ma senza riempirle, semplicemente con un pizzico di sale e qualche goccia di olio extra vergine d'oliva.

Consigli

Non ho un anello per impiattare, cosa faccio?

Se potete permettervelo, procuratevi un anello per impiattare. Non sarà utile solo per questa ricetta, ma anche per molte

<p>receta, sino que lo vas a utilizar mucho, más si estas empeñado en esmerarte un poco en la presentación. Se compra en cualquier tienda de cacharros de cocina y en casi todos los chinos. Si no, puedes darle la forma con una taza grande o simplemente con la mano, aunque te quede una forma más rústica.</p> <p>¿De qué medida?</p> <p>Aproximadamente de unos 9 cm, pero depende totalmente del diámetro de tus panecillos de hamburguesa.</p> <p>Y si no tengo en casa harina de espelta? Puedes hacer tus hamburguesas de pollo con esta otra receta de panecillos</p>	<p>altre, soprattutto se vi state cimentando nella presentazione. Si può comprare in qualsiasi negozio che vende utensili da cucina e in quasi tutti i negozi cinesi. Altrimenti, potete modellarlo con una tazza grande o semplicemente con le mani, anche se avrà una forma più rustica.</p> <p>Di che misura?</p> <p>Circa 9 cm, ma dipende solo dal diametro dei vostri panini per hamburger.</p> <p>E se non ho farina di farro a casa?</p> <p>Potete preparare i vostri hamburger di pollo con quest'altra ricetta di panini.</p>
--	---

<p>Pan integral con nueces</p> <p>Muchos de vosotros estáis haciendo vuestros primeros pinitos con el pan milagro. Es el primer paso para pensar “pues sí, se puede hacer pan en casa...”, pero ya os avisé de que no hay marcha atrás, y buscaréis como locos cómo mejorar la corteza y la miga. La receta que vamos a ver, un pan integral con nueces.</p> <p>Hoy quiero que hagáis vuestra propia receta de pan. Yo os doy las proporciones básicas, y luego le añadís lo que más os guste. Y así no teneís que estar pendientes de recetas, y la podéis adaptar a los gustos de casa. Si variáis proporciones, tendréis resultados buenos hasta llegar a mitad harina de fuerza, mitad integral. El pan que yo he hecho es el que le gusta a Mc y a la criatura mayor para desayunar, simplemente cortado en rebanadas, ligeramente tostado, él con aceite de oliva virgen extra, ella con queso para untar.</p>	<p>Pane integrale con noci</p> <p>Molti di voi si stanno cimentando con il mio pane miracolo. È il primo passo per pensare "sì, si può fare il pane in casa...", ma vi ho già avvisato che non si può tornare più indietro e cercherete come pazzi il modo di migliorare la crosta e la mollica. La ricetta che vedremo oggi è di un pane integrale con noci.</p> <p>Oggi voglio che facciate la vostra personale ricetta del pane. Vi do le proporzioni di base e poi aggiungete ciò che vi piace di più. Così non dovrete preoccuparvi della ricetta e potrete adattarla ai gusti di casa. Se variate le proporzioni, avrete buoni risultati usando fino a metà di farina di forza e metà di integrale. Il pane che ho preparato è quello che mio marito e la bimba più grande preferiscono per fare colazione, semplicemente tagliato a fette, leggermente tostato, lui con olio d'oliva extra vergine, lei con formaggio spalmabile.</p>
---	---

<p>Receta de pan integral con nueces</p> <p>Ingredientes</p> <p>350 g de harina de fuerza</p> <p>150 g de harina integral</p> <p>300 g de agua</p> <p>10 g de levadura fresca de panadero — sustituible por 3,5 g de levadura seca de panadero—</p> <p>10 g de sal</p> <p>Unas nueces peladas</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner en un bol las harinas y desmenuzar la levadura. 2. Añadir el agua y la sal. Mezclar. Cuando sea como un engrudo, poner sobre la encimera. 3. Estirar la masa y doblarla sobre ella misma como atrapando el aire. A base de hacer este proceso durante 10 minutos la masa se va poniendo lisa y elástica. 4. Incorporar las nueces troceadas y seguir amasando unos minutos. 5. Formar una bola con la masa. 6. Enharinar un paño de algodón y poner la masa encima. Tápala con otro paño de algodón. Ponerla a reposar en un sitio sin corrientes y templadete. <p>Ya no tienes que hacer nada con tu pan en un par de horas: no le hagas ni caso. Cuando haya pasado este tiempo y veas que ha aumentado considerablemente su volumen, ponte a hornearlo como te explico a continuación.</p>	<p>Ricetta del pane integrale con noci</p> <p>Ingredienti</p> <p>350 g di farina di forza</p> <p>150 g di farina integrale</p> <p>300 g di acqua</p> <p>10 g di lievito di birra fresco (sostituibile con 3,5 g di lievito di birra disidratato)</p> <p>10 g di sale fino</p> <p>Alcune noci sgusciate</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere la farina in una ciotola e sbriciolare il lievito. 2. Aggiungere acqua e sale e mescolare. Quando comincia a diventare appiccicoso, metterlo sul piano di lavoro. 3. Stendere l'impasto e piegarlo su sé stesso come per fargli inglobare aria. Facendo questo procedimento per 10 minuti, l'impasto diventerà liscio ed elastico. 4. Aggiungere le noci tritate e continuare ad impastare qualche minuto. 5. Formare una palla con l'impasto. 6. Infarinare un panno di cotone e metterci l'impasto sopra. Coprire con un altro panno di cotone. Mettere a riposare in un luogo tiepidino a riparo da correnti d'aria. <p>Non è necessario fare niente al pane per un paio d'ore: non prestategli neanche attenzione.</p> <p>Trascorso questo tempo, il suo volume sarà aumentato considerevolmente, iniziare a cuocerlo come spiego di seguito.</p>
--	--

<p>Horneado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno a 250°C, calor arriba y abajo. 2. Trasladar con mucho cuidado tu hogaza a la bandeja en la que lo vayas a hornear. 3. Hacer unas incisiones con un cúter afilado. 4. Abrir el horno y con un vaporizador de agua, vaporizar 3 o 4 veces. 5. Meter la bandeja. Bajar el horno a 220° y mantener unos 25-30 minutos, hasta que la corteza esté ligeramente dorada y con aspecto crujiente. 6. Sacar a una rejilla. 	<p>Cottura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 250°, calore sopra e sotto. 2. Trasferire con attenzione la pagnotta sulla teglia in cui poi si infornerà. 3. Realizzare alcune incisioni con un cutter affilato. 4. Aprire il forno e con un vaporizzatore d'acqua, vaporizzare 3 o 4 volte. 5. Inserire la teglia. Abbassare il forno a 220° e attendere 25-30 minuti, fino a quando la crosta non sarà leggermente dorata e croccante. 6. Sfnare e mettere sopra una griglia.
<p>Consejos</p> <p>¿Y si tengo máquina para amasar?</p> <p>Mejor que mejor. Amasar es un placer, pero para hacer panes a menudo cualquier ayuda de una máquina es estupenda. Si tienes Thermomix, sólo tienes que mezclar todos los ingredientes menos las nueces, y programar 4 minutos a velocidad espiga. En el minuto 1 incorpora la sal, y en el último minuto, las nueces troceadas.</p> <p>¿Qué harina integral me vale?</p> <p>Puedes utilizar la que más te guste: sale bien con todas, empleando la proporción que te sugiero.</p> <p>¿Por qué no hacerlo todo de harina integral?</p> <p>Hacer panes sólo con harina integral y conseguir unos resultados del tipo de pan que estamos acostumbrados a comer requiere, para mi gusto, otro tipo de recetas no tan sencillas.</p> <p>Tengo dudas sobre las harinas, ¿me puedes aclarar algo el tema?</p>	<p>Consigli</p> <p>E se ho l'impastatrice?</p> <p>Ancora meglio. Impastare è un piacere, ma per fare il pane spesso l'aiuto di una macchina è ottimo. Se avete il Bimby, dovete solo mescolare tutti gli ingredienti tranne le noci e programmare 4 minuti in modalità spiga. Al minuto 1, aggiungere il sale e, all'ultimo minuto, le noci sgucciate.</p> <p>Quale farina integrale è meglio usare?</p> <p>Potete usare quella che vi piace di più: viene bene con tutte, usando la proporzione che suggerisco.</p> <p>Perché non farlo tutto con la farina integrale?</p> <p>Fare il pane solo con farina integrale e ottenere come risultato il tipo di pane che siamo abituati a mangiare richiede, secondo me, altri tipi di ricette non così semplici.</p> <p>Ho dei dubbi sulle farine, puoi chiarirmi qualcosa sull'argomento?</p> <p>Provate a vedere se questo post può esservi d'aiuto.</p>

<p>Mira a ver si leyendo este post te ayudo algo.</p> <p>¿Qué truco utilizas para que la corteza quede crujiente a más no poder?</p> <p>Horneo con una piedra.</p> <p>Ésta:</p> <p>No es absolutamente necesaria, pero es muy aconsejable. La tienen en las tiendas online de productos de panadería que siempre os recomiendo, yo la tengo del Amasadero. Próximamente os voy a mostrar todos mis trucos para hornear correctamente en piedra, cómo trasladar los panes a ella de una manera sencilla, a qué altura se pone en el horno, cuidados que requiere, piedra gruesa o fina, etc.</p> <p>¿Puedo hornearlo dentro del Pyrex, como en el pan milagro?</p> <p>¡Claro, te quedará muy bien! ¡con tapa!</p> <p>¿Cómo haces para cortar el pan en rebanadas?</p> <p>Espero a que el pan se enfríe. Cojo un cuchillo dentado especial para pan y procedo a cortar de una manera lo más igual posible las rebanadas. Si la hogaza es muy grande, a veces me tengo que ayudar de un cuchillo jamonero, una vez que he marcado el corte con el de pan. Duran perfectamente unos días metidas en una bolsa de cierre de cremallera, o envueltas en plástico transparente de una en una. Se congelan y luego, a sacarlas directamente a la tostadora.</p>	<p>Che trucco usi per rendere la crosta il più croccante possibile?</p> <p>La cuocio in forno con una pietra.</p> <p>Questa:</p> <p>Non è per forza necessaria, ma la consiglio molto. Ce l'hanno nei negozi online di prodotti da forno che vi suggerisco sempre, la mia è di "el Amasadero". Presto vi mostrerò tutti i miei trucchi per cuocere correttamente sulla pietra, come spostarci il pane sopra in modo semplice, a che altezza va messa nel forno, le attenzioni che richiede, pietra più o meno spessa, ecc. Posso infornarlo in una teglia in Pyrex, come fai per il tuo pane miracolo?</p> <p>Certo, verrà benissimo! Con il coperchio, mi raccomando!</p> <p>Come tagli il pane a fette?</p> <p>Aspetto che il pane si raffreddi. Prendo un coltello seghettato ideale per il pane e procedo a tagliare le fette il più uniformemente possibile. Se il pane è molto grande, a volte devo aiutarmi con un coltello da carne, una volta che ho segnato il taglio con quello da pane. Durano perfettamente alcuni giorni dentro a un sacchetto con chiusura a cerniera o avvolte una ad una in pellicola trasparente. Si possono congelare e poi basta metterle direttamente nel tostapane.</p>
<p>Carrot cake</p> <p>Esta receta de carrot cake tiene unos cuantos años, pero hasta ahora no había podido publicarla. Es muy sencilla y a quién [sic] la prueba le encanta. El bizcocho, como todos los de este tipo,</p>	<p>Carrot cake</p> <p>Questa ricetta della carrot cake ha qualche anno, ma fino ad ora non ero ancora riuscita a pubblicarla. È molto semplice e piace moltissimo a chi l'ha assaggiata. La torta, come tutte quelle di</p>

<p>queda jugosísimo. Aguanta bien un par de días, y es una opción estupenda para regalar. La receta original de la que yo aprendí llevaba nueces, pero a mí me gusta mucho más con avellanas. Si tienes algún intolerante a los frutos secos, no se las pongas; queda igualmente rica.</p>	<p>questo tipo, è molto umida. Dura per un paio di giorni, ed è perfetta da regalare. La ricetta originale che ho imparato aveva le noci, ma a me piace molto di più con le nocciole. Se ci sono degli intolleranti alla frutta secca, non mettetela, viene buona lo stesso.</p>
<p>Receta de carrot cake</p> <p>Ingredientes</p> <p>4 huevos medianos</p> <p>150 g de azúcar moreno</p> <p>150 g de zanahorias —unas 3 zanahorias—</p> <p>75 g de aceite de aceite de oliva virgen extra —lee los consejos—</p> <p>150 g de harina normal</p> <p>8 g de levadura de repostería</p> <p>Una pizca de sal</p> <p>1 cucharadita de canela en polvo</p> <p>50 g de avellanas tostadas y troceadas</p> <p>Para la crema</p> <p>200 g de queso cremoso tipo Philadelphia</p> <p>125 g de azúcar glas</p> <p>50 g de mantequilla a temperatura ambiente</p> <p>1 cucharadita de esencia de vainilla</p> <p>Necesitas un molde redondo desmontable de 18 o 20 cm de diámetro</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Ricetta della carrot cake</p> <p>Ingredienti</p> <p>4 uova medie</p> <p>150 g di zucchero di canna</p> <p>150 g di carote (circa 3 carote)</p> <p>75 g di olio extra vergine d'oliva (leggere i consigli)</p> <p>150 g di farina normale</p> <p>8 g di lievito per dolci</p> <p>Un pizzico di sale</p> <p>Un cucchiaino di cannella in polvere</p> <p>50 g di nocciole tostate e tritate</p> <p>Per la crema</p> <p>200 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia</p> <p>125 g di zucchero a velo</p> <p>50 g di burro a temperatura ambiente</p> <p>1 cucchiaino di essenza di vaniglia</p>
<p>Preparación</p> <p>1. Precalienta el horno a 160°C, calor arriba y abajo.</p>	<p>Dosi per uno stampo apribile rotondo di 18 o 20 cm di diametro</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>1. Preriscaldare il forno a 160°C, calore sopra e sotto.</p> <p>2. Ungere e infarinare lo stampo. Capovolgerlo e dare dei colpetti per rimuovere la farina in eccesso.</p> <p>3. Pelare e grattugiare le carote e metterle da parte.</p>

<p>2. Engrasa el molde y enharínalo. Dale unos golpecitos y vuélcalo para eliminar la harina sobrante.</p> <p>3. Pela y ralla las zanahorias. Reserva.</p> <p>4. Pon los huevos junto con el azúcar y la pizca de sal en un cuenco y bate con unas varillas o una máquina de varillas durante 5 minutos.</p> <p>5. Sin dejar de batir ve incorporando el aceite de poco en poco.</p> <p>6. Añade la zanahoria y mezcla.</p> <p>7. Incorpora la harina, la levadura y la canela tamizadas. Remueve con una espátula lo justo para que la mezcla esté bien integrada.</p> <p>8. Añade las avellanas partidas en trozos pequeños y remueve.</p> <p>9. Vierte la masa en el molde. Golpea un par de veces con cuidado el molde contra la encimera para eliminar posibles burbujas.</p> <p>10. Hornea a 160°C unos 40-45 minutos. Saca y deja enfriar. En cuanto se temple, sácalo a una rejilla.</p>	<p>4. Mettere le uova in una ciotola insieme allo zucchero, al pizzico di sale e sbattere con le fruste o un frullatore elettrico per 5 minuti.</p> <p>5. Continuando a sbattere, incorporare l'olio un po' alla volta.</p> <p>6. Aggiungere la carota e mescolare.</p> <p>7. Aggiungere la farina setacciata, il lievito e la cannella. Mescolare con una spatola quanto basta per amalgamare bene il composto.</p> <p>8. Aggiungere le nocciole tritate e mescolare.</p> <p>9. Versare l'impasto nello stampo. Sbattere delicatamente lo stampo un paio di volte contro il piano di lavoro per eliminare eventuali bolle.</p> <p>10. Cuocere a 160°C per circa 40-45 minuti. Tirare fuori e lasciar raffreddare. Quando si è intiepidito, metterlo su una griglia.</p>
<p>La crema</p> <p>1. Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. Es muy importante que la mantequilla esté a temperatura ambiente, porque si no, no te quedará lisa.</p>	<p>La crema</p> <p>1. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea. È molto importante che il burro sia a temperatura ambiente, altrimenti non resterà liscia.</p>
<p>Montaje</p> <p>1. Corta el bizcocho a media altura con una lira o con un cuchillo. Pon una capa fina de crema entre las dos partes. Cúbrela con el resto de crema.</p>	<p>Assemblaggio</p> <p>1. Tagliare la torta a metà con un filo metallico taglia torte o con un coltello. Mettere un sottile strato di crema tra le due parti. Ricoprire il dolce con il resto della crema.</p>
<p>Consejo</p> <p>La receta en la que me he inspirado emplea aceite de girasol, pero yo</p>	<p>Consiglio</p> <p>Nella ricetta che mi ha ispirato si utilizza l'olio di girasole, ma io preferisco usare sempre l'olio extra vergine di oliva. Cerco però di usare una varietà delicata, come "hojiblanca" o "arbequina", che</p>

<p>prefiero usar siempre aceite de oliva virgen extra. Lo que procuro buscar es una variedad suave, como la hojiblanca o la arbequina, que tienen un sabor menos acentuado. Si tú usas de girasol debes poner la misma cantidad que pongo yo de oliva.</p>	<p>hanno un sapore meno forte. Queste due varietà spagnole di olio sono caratterizzate da un sapore delicato. Per questo motivo vengono utilizzate anche per le preparazioni dolci. Se usate quello di girasole, mettete la stessa quantità di quella che io uso di oliva.</p>
--	--

<p>Bica bicolor</p> <p>Hace bastantes meses Laura me animó a preparar esta bica bicolor. Lo que no sabía ella era que iba a llegar a ser el favorito de mis hijas. He realizado algunos cambios para adaptarlos al gusto de ellas; el principal, ponerle chocolate a la mitad de la masa, ya que los bizcochos bicolores les encantan.</p> <p>La bica es un bizcocho típico de Galicia, originario de la provincia de Orense, muchos dicen que de Castro Caldelas, pero sé que todos los pueblos de la zona están llenos de esta delicia gastronómica, que hasta tiene su fiesta el último domingo de julio en Puebla de Trives.</p> <p>En sus orígenes, la bica se hacía con masa de pan, a la que se fueron añadiendo los ingredientes dulces, e incluso se hacía con manteca. La receta que yo os pongo ya está hecha con mantequilla.</p> <p>Su sabor, para que os hagáis una idea, es como el de un buen sobao, pero con la textura de un bizcocho. En el tema de bollería y repostería tengo predilección por lo recién hecho, y es difícil encontrar un bizcocho que esté mejor de un día para otro. Pues este es el caso de la bica, con lo cual, cuando tengo que llevar un bizcocho o regalarlo, me decanto por</p>	<p>Bica (torta) bicolore</p> <p>Molti mesi fa Laura mi ha spinto a preparare questa “bica” bicolore. Quello che non sapeva era che sarebbe diventata la preferita delle mie figlie. Ho apportato alcune modifiche per adattarla al loro gusto; cosa fondamentale, mettere il cioccolato in metà dell'impasto, dato che adorano i biscotti bicolore.</p> <p>La "bica" è un dolce tipico della Galizia, originario della provincia di Orense, molti dicono di Castro Caldelas, ma so che tutti i villaggi della zona offrono questa delizia gastronomica, che ha anche la sua festa l'ultima domenica di luglio in Puebla de Trives.</p> <p>In origine, la "bica" era fatta con pasta di pane, a cui venivano aggiunti ingredienti dolci e si faceva perfino con lo strutto. La ricetta che vi propongo io ha il burro. Il suo sapore, per darvi un'idea, è come quello di un buon pane dolce aromatizzato, ma con la consistenza di un pan di spagna. Quando si tratta di pasticceria ho una predilezione per i dolci appena fatti, ed è difficile trovare una torta che sia migliore il giorno dopo. Beh, questo è il caso della “bica”, infatti quando devo portare via una torta o regalarla, faccio sempre questa, perché posso farla il pomeriggio prima.</p> <p>La faccio in uno stampo rettangolare, come per la “coca”.</p>
--	---

<p>este, ya que lo puedo hacer la tarde de antes.</p> <p>El recipiente donde lo hago es un molde rectangular, tipo coca.</p> <p>Y no os preocupéis por la subida, sube siempre igual, de manera uniforme y queda muy jugoso, así que, ¡éxito garantizado!</p> <p>A ello</p> <p>Receta de bica bicolor</p> <p>Ingredientes</p> <p>4 huevos hermosos</p> <p>400 gr de harina de repostería</p> <p>400 gr de azúcar</p> <p>200 ml de nata para montar</p> <p>200 gr de mantequilla de buena calidad</p> <p>2 sobres completos de gaseosillas para bizcochos —cada uno tiene a su vez dos sobres de dos colores; hay que poner en total 4 sobres, dos blancos y dos azules—. Si no tenemos, las podemos sustituir por un sobre de levadura Royal</p> <p>2 cucharadas colmadas de cacao en polvo Valor</p> <p>Puedes prorratar los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno a 160°, calor arriba y abajo. 2. Batir los huevos con el azúcar y la mantequilla derretida hasta obtener una pasta homogénea. 3. Añadir la nata sin montar, conforme sale del brick y se mezcla bien. 	<p>Non preoccupatevi per la lievitazione, lievita sempre allo stesso modo, uniformemente e resta molto umida, quindi un successo assicurato!</p> <p>Mettiamoci all'opera.</p> <p>Ricetta della bica bicolore</p> <p>Ingredienti</p> <p>4 belle uova</p> <p>400 g di farina per dolci</p> <p>400 g di zucchero</p> <p>200 ml di panna da montare</p> <p>200 g di burro di buona qualità</p> <p>2 buste intere di “gaseosillas” per torte (ognuna all’interno ha due buste di due colori diversi; bisogna mettere in totale 4 buste, due bianche e due blu)¹. Se non le avete, si possono sostituire con una busta di lievito Royal</p> <p>2 cucchiaini colmi di cacao in polvere "Valor"</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 160°, calore sopra e sotto. 2. Sbattere le uova con lo zucchero e il burro fuso fino ad ottenere un impasto omogeneo. 3. Aggiungere la panna senza montarla, finché esce dal brick e si mescola bene. 4. Infine, aggiungere la farina setacciata e mescolata con le “gaseosillas”, facendo attenzione. 5. Dividere a metà l'impasto. Mettere in una delle due metà due cucchiaini colmi di
---	---

¹ Le “gaseosillas” sono un particolare tipo di lievito per impasti dolci che non si trova in Italia. Sono composte da due buste, una con bicarbonato e l'altra con un acidificante. Si possono sostituire con il lievito in polvere con la proporzione di 4 g di lievito per 100 g di farina.

<p>4. Por último, añadir la harina tamizada y mezclada con las gaseosillas, haciéndolo con cuidado.</p> <p>5. Separar la mitad de la masa. Ponerle a una de las mitades dos cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo, y remover con una espátula.</p> <p>6. Forrar el molde rectangular con un papel apto para el horno, y engrasarlo un poco.</p> <p>7. Ir echando las dos masas a la vez, una con cada mano, haciendo eses. No remover con espátula. Simplemente agitar un poco el molde, cogiéndolo de las asas, para igualarla.</p> <p>8. Espolvorear abundantemente con azúcar blanquilla.</p> <p>9. Tarda en hacerse unos 60 minutos. Desde el minuto 50, hay que vigilarla, porque depende del horno. Meter un palillo para ver si está hecha.</p> <p>10. Dejar reposar unos 10 minutos en el mismo molde, y luego sacarla a una rejilla.</p> <p>Aquí os dejo esta bica bicolor, y un recuerdo especial desde la Mancha para esos compañeros cocineros gallegos que no están en restaurantes afamados, pero que nos ofrecen en sus casas una gastronomía de quitarse el sombrero, del más alto nivel y cocinando con unos productos, que les da su tierra, de una categoría superior.</p> <p>¡Bicos!</p>	<p>cacao in polvere e mescolare con una spatola.</p> <p>6. Rivestire lo stampo rettangolare con carta da forno e ungerla leggermente.</p> <p>7. Versare i due impasti contemporaneamente, uno per mano, formando delle esse. Non mescolare con la spatola. Basta scuotere leggermente lo stampo, prendendolo dalle maniglie, per uniformarlo.</p> <p>8. Cospargere abbondantemente con zucchero semolato.</p> <p>9. Si cuoce in circa 60 minuti. Quando mancano 10 minuti alla fine della cottura, controllarla, perché può variare a seconda del forno. Fare la prova stecchino per vedere se è cotta.</p> <p>10. Lasciar riposare per 10 minuti nello stampo e poi metterla su una griglia.</p> <p>Qui vi lascio questa “bica” bicolore e un ricordo speciale da La Mancia per quei compagni cuochi galiziani che non stanno in ristoranti famosi, ma che ci offrono nelle loro case una gastronomia da tanto di cappello, di altissimo livello e cucinando con dei prodotti, che provengono dalla loro terra, di una categoria superiore.</p>
--	--

<p>Gofres</p> <p>Los gofres son una de esas cosas que pones para una merienda y, para el poco trabajo que dan, el placer que supone ver al personal zampárselos es inmenso. Eso sí... es necesario maquinillo. En este</p>	<p>Waffle</p> <p>Gli waffle sono una di quelle cose che si fanno per merenda sia perché non sono laboriosi sia per il piacere di vedere i soggetti che avete a casa divorarli. Però sì, è necessaria la piastra. Nel mio caso</p>
---	--

caso es del Lidl. Muchos ya lo tendréis. Es estupendo, está bien de precio —me parece que me costó hace un año unos 17 euros—, y tiene el dibujo del molde profundo, con lo cual quedan fantásticos. Si sois aficionados a comprarlos hechos, os va a encantar el invento, porque por el mismo precio que te compras uno en la calle, te salen 10, y para mi gusto tan ricos como el mejor gofre belga.

De las muchas recetas que he probado antes de quedarme con la definitiva la que más me ha gustado es una adaptación de la que viene dentro de la máquina, y, la verdad, fue de las últimas recetas que probé; con tanto libro no se me ocurrió mirar dentro de la caja... El secreto está en hacerlos jugando con la temperatura de la máquina, y sacarlos a una rejilla a los pocos minutos: quedan maravillosamente crujientes. Se pueden hacer después de comer, dejarlos en una rejilla grande, como por ejemplo la del horno, y justo antes de merendar, darles un golpe de calor en el horno, en el caso de que no os apetezca estar hasta el último momento liados, aunque no se mancha nada, es un dulce de confección muy limpia, y el olor mientras se hacen es... ¡brutal!

En la foto podéis ver unas gofreras antiguas, que vinieron de Mallorca en nuestra maleta hará unos quince años. Las encontramos en un anticuario por la zona de Santanyí, donde paramos casualmente; nos enamoramos de ellas, y ahora lucen colgadas en la entrada de casa.

A ello.

è del Lidl. Molti di voi ce l'avranno già. È fantastica, ha un prezzo ragionevole (penso che mi sia costata circa 17 euro un anno fa) e il disegno dello stampo è profondo, così vengono perfetti. Se li comprate spesso già fatti, adorerete l'invenzione, perché per lo stesso prezzo con cui ne comprate uno per strada, ne vengono fuori 10, e secondo me sono buoni come il migliore waffle belga.

Delle tante ricette che ho provato prima di trovare la definitiva, quella che mi è piaciuta di più è un adattamento di quella che mettono dentro la confezione della piastra e, a dire la verità, è stata una delle ultime ricette che ho provato; con tutti i libri che ho non mi era venuto in mente di guardare dentro la confezione...

Il segreto è farli regolandosi con la temperatura della macchina e adagiarli in una griglia dopo pochi minuti: rimangono perfettamente croccanti. Si possono preparare dopo aver pranzato, lasciandoli sopra una griglia grande, come ad esempio quella del forno e, appena prima della merenda, dargli una riscaldata in forno. Questo nel caso in cui non si voglia essere impegnati fino all'ultimo minuto, anche se in realtà non si sporca niente, il procedimento è pulito e l'odore mentre si fanno è... fantastico!

Nella foto potete vedere alcune vecchie piastre che ci siamo portati in valigia da Maiorca circa quindici anni fa. Le abbiamo trovate in un negozio di antiquariato nella zona di Santanyí, dove ci siamo fermati per caso; ci siamo innamorati di loro, e ora risplendono appese all'ingresso di casa.

Mettiamoci all'opera.

<p>Receta de los gofres</p> <p>Ingredientes para 10 unidades</p> <p>125 g de mantequilla a temperatura ambiente</p> <p>100 g de azúcar</p> <p>Unas gotas de vainilla líquida —o si no tenéis, azúcar vainillado—</p> <p>2 huevos</p> <p>1 yema de otro huevo</p> <p>250 g de harina</p> <p>1 cucharada de postre de levadura en polvo para repostería</p> <p>190 ml de leche</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Remover la mantequilla con una batidora de varillas hasta que quede espumosa. 2. Añadir el azúcar, la vainilla, los huevos y mezclarlo. 3. Añadir la harina tamizada y la levadura en polvo. 4. Sin parar de remover, añadir la leche poco a poco. 5. Mezclar durante 2-3 minutos a velocidad máxima con una batidora. 6. Dejar reposar unos 15 minutos. Enchufar la gofrera, y seguir las instrucciones de la misma, poniendo una cantidad equivalente a medio cazo sopero en cada lado del aparato. Cerrarlo y poner el regulador de potencia al dos. Cuando el piloto se ponga en verde será la señal de que ya está vuestro gofre. Yo siempre los tengo un minuto más para que se queden más crujientes. 	<p>Ricetta degli Waffle</p> <p>Ingredienti per 10 waffle</p> <p>125 g di burro a temperatura ambiente</p> <p>100 g di zucchero</p> <p>Alcune gocce di vaniglia liquida (o se non ce l'avete, zucchero vanigliato)</p> <p>2 uova</p> <p>1 tuorlo</p> <p>250 g di farina</p> <p>1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci</p> <p>190 ml di latte</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Montare il burro con una frusta elettrica fino a che non prende una consistenza spumosa. 2. Aggiungere lo zucchero, la vaniglia, le uova e mescolare. 3. Aggiungere la farina setacciata e il lievito. 4. Senza smettere di mescolare, aggiungere il latte a poco a poco. 5. Mescolare per 2-3 minuti alla massima velocità con un frullatore. Lasciar riposare per 15 minuti. Attaccare alla spina la piastra per waffle e seguire le istruzioni, mettendo l'equivalente di mezzo mestolo di impasto su ciascun lato della piastra. Chiuderla e regolare la potenza a due. Quando la spia diventa verde vorrà dire che il vostro waffle è pronto. Io li tengo sempre un minuto in più perché rimangano più croccanti. 7. Posizionarli su una griglia facendo attenzione. Io mi aiuto con una spatola di legno, migliore delle pinze, che invece li rompono. Si solleva un po' il
--	---

<p>7. Retirar con cuidado a una rejilla. Yo me ayudo de una espátula de madera, mejor que con pinzas, que lo rompen. Se levanta un poco el gofre con la espátula y con cuidado, con la espátula y un dedo a la rejilla.</p> <p>8. Servir los gofres calientes con el acompañamiento que os guste, en casa nos encantan con nata y sirope de caramelo.</p>	<p>waffle con la spatola facendo attenzione e aiutandosi con un dito posizzionarli sulla griglia.</p> <p>8. Servire gli waffle caldi con un accompagnamento a piacere, a casa mia li amiamo con la panna e la salsa al caramello.</p>
---	---

<p>Coca Sueca</p> <p>Hay muchísimas recetas de este tipo, pero ésta me gusta mucho por lo esponjosa que es.</p> <p>Si hace unas semanas os comentaba que la bica me recordaba un poco al sabor del sobao, pero con textura de bizcocho, y con esta comparación, en seguida supisteis a qué tipo de sabor me refería, esta coca me recuerda un poco a una magdalena grande y esponjosa, coronada con el azúcar hecho costra...</p> <p>Las cantidades de los ingredientes son muy grandes, pero yo siempre la hago así, porque con la mitad de cantidad sale rica, pero, personalmente, me dice menos; me gusta así, enorme y brutal. Por eso esta coca es ideal para llevar a la oficina, para una merienda con mucho personal, o para esa reunión familiar donde necesitemos un bizcocho XL...</p> <p>Siempre os digo que utilizar este tipo de molde rectangular es garantía de éxito: suben igual por todo, se reparte fenomenal el calor y la masa esponja que es una delicia. Solo una precisión: como la cantidad de masa es mucha, conviene forrar la lata o el molde con papel de hornear, procurando que sobresalga del molde para que cuando crezca la masa,</p>	<p>Coca (torta) di Sueca</p> <p>Ci sono molte ricette di questo tipo, ma questa mi piace molto perché è sofficissima.</p> <p>Un paio di settimane fa vi raccontavo che la "bica" galiziana mi ricordava un po' il sapore di un pane dolce aromatizzato, ma con la consistenza di un pan di spagna e, con questo paragone, avete capito di che tipo di sapore stavo parlando, questa torta mi ricorda un po' un muffin grande e soffice, ricoperto da una crosticina di zucchero...</p> <p>Gli ingredienti sono per un dolce molto grande, ma io lo faccio sempre così, perché con metà dose viene buono, ma, personalmente, mi dice meno. A me piace così, enorme e brutale. Ecco perché questa torta è l'ideale da portare in ufficio, per merenda con tanti colleghi, o per quelle riunioni di famiglia dove abbiamo bisogno di una torta formato XL...</p> <p>Vi dico sempre che questo tipo di stampo rettangolare è una garanzia: la lievitazione viene uniforme, il calore si diffonde in modo fantastico e il dolce resta soffice che è una delizia. Una sola precisazione: poiché la quantità di impasto è molto elevata, è consigliabile</p>
--	--

<p>no se desborde. Para estos menesteres está fenomenal el papel de hornear que tiene Lidl, con unas medidas magníficas para este tipo de cosas. El papel en cuestión se llama Aromata Backpapier, con 20 metros de un ancho de 38 cm. A ello.</p>	<p>rivestire la teglia o lo stampo con carta da forno, facendo in modo che sporga dallo stampo in modo che quando l'impasto cresce, non fuoriesca. Per questo scopo, la carta da forno del Lidl è fantastica, con le misure perfette per questo tipo di cose. La carta in questione si chiama “Aromata Backpapier”, con 20 metri di lunghezza e 38 cm di larghezza.</p>
<p>Receta de la coca Sueca</p> <p>Ingredientes</p> <p>6 huevos</p> <p>Un vaso y medio —de los de agua, sin llegar al borde— de aceite de girasol</p> <p>500 ml de leche entera</p> <p>400 gr de azúcar —con esta medida no queda muy dulce; si sois muy golosos, poned 500 gr—</p> <p>La cáscara de un limón rallado</p> <p>750 gr de harina de repostería</p> <p>3 sobres dobles de gaseosillas (o si no tenéis, sustituidlos por 2 sobres de levadura Royal)</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Mettiamoci all'opera.</p> <p>Ricetta della coca (torta) di Sueca</p> <p>Ingredienti</p> <p>6 uova</p> <p>Un bicchiere e mezzo di olio di semi di girasole (di quelli da acqua, senza arrivare al bordo)</p> <p>500 ml di latte intero</p> <p>400 g di zucchero (con questa quantità non viene molto dolce, se siete golosi, mettete 500 g)</p> <p>La scorza di un limone grattugiato</p> <p>750 g di farina per dolci</p> <p>3 buste doppie di “gaseosillas” (o se non le avete, si possono sostituire con 2 buste di lievito in polvere Royal)²</p>
<p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Batir los huevos, que estarán a temperatura ambiente. 2. Echar el aceite y seguir batiendo. 3. Añadir la leche, el azúcar, y la ralladura del limón. Batir. 4. Incorporar la harina y los sobres de gaseosa, todo esto sin parar de remover. 5. Colocar la masa en un molde rectangular grande, forrado con papel como el que veis en la foto. 	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sbattere le uova a temperatura ambiente. 2. Versare l'olio e continuare a sbattere. 3. Aggiungere latte, zucchero e scorza di limone. Montare.

² Le “gaseosillas” sono un particolare tipo di lievito per impasti dolci che non si trova in Italia. Sono composte da due buste, una con bicarbonato e l'altra con un acidificante. Si possono sostituire con il lievito in polvere con la proporzione di 4 g di lievito per 100 g di farina.

<p>6. Espolvorear con azúcar normal abundantemente.</p> <p>7. Meterlo en el horno a 160°, previamente precalentado, aire arriba y abajo, y dejarlo hasta que esté hecho, lo cual sabréis pinchando con un palillo de brocheta, observando cuando salga seco. No abráis el horno hasta pasada una hora. El tiempo de cocción aproximado —depende de cada horno— es de unos 70 minutos.</p> <p>Mi molde es de 35 por 25, pero incluso uno más grande sería estupendo.</p> <p>La receta original lleva canela entre sus ingredientes, pero es que mis chicas no son de canela en el bizcocho, y por eso no se la he puesto, pero si os gusta, adelante con ello.</p> <p>Cuando tengáis una reunión de amigos o familiar y os presentéis con este pedazo de coca, que en el centro tiene un espesor tal que requiere una apertura de piños extralarge, se quedan muertos. Ideal para una chocolatada.</p> <p>¡Hala! A metérsela para el cuerpo, que eso que nos llevamos. Ya vendrá la operación bikini y demás...</p>	<p>4. Incorporare la farina e le bustine di soda, tutto questo senza smettere di mescolare.</p> <p>5. Mettere l'impasto in un grande stampo rettangolare, rivestito con carta come quella che vedi nella foto.</p> <p>6. Cospargere con abbondante zucchero semolato.</p> <p>7. Mettere in forno a 160°, precedentemente preriscaldato, calore sopra e sotto, e lasciarlo fino a quando non è pronto, basta fare la prova stecchino e vedere se esce asciutto dalla torta. Non aprire il forno fino a dopo un'ora. Il tempo di cottura indicativo (dipende da ciascun forno) è di circa 70 minuti.</p> <p>Il mio stampo è 35x25, ma anche uno più grande va benissimo.</p> <p>La ricetta originale ha la cannella tra i suoi ingredienti, ma le mie ragazze non sono da cannella nei dolci ed è per questo che non l'ho messa, ma se vi piace, via di cannella.</p> <p>Quando hai una riunione con amici o parenti e ti presenti con questo pezzo di torta, che al centro ha uno spessore tale che richiede una mascella extra large, rimangono di stucco. Ideale per la cioccolata calda.</p> <p>Dai! Mettiamocela via per la linea, dobbiamo tenerci quella che abbiamo. L'operazione bikini e il resto arriveranno...</p>
<p>Pisto de calabacín</p> <p>El fin de semana pasado estuvimos en Cuenca de celebración de la Primera Comunión de María, hija de mis sobrinos Marta y Man. Por la tarde, después de la comida, estuvimos un rato</p>	<p>Pisto di zucchine</p> <p>Lo scorso fine settimana eravamo a Cuenca per celebrare la Prima Comunione di Maria, la figlia dei miei nipoti Marta e Man. Nel pomeriggio, dopo pranzo, abbiamo trascorso un po'</p>

en la finca que tienen los padres de Man, Mariano y Mariluz, en el Pinar de Jábaga, un rincón delicioso entre pinos, donde tienen una pequeña huerta que entretiene mucho a su padre y donde pasa sus horas desde su jubilación. Nos trajimos en nuestro maletero unos calabacines deliciosos y unos huevos puestos esa mañana, y qué mejor manera de aprovechar todo que con este pisto que ya hacía mi bisabuela Gregoria, y que también hace Mariluz, me consta que estupendamente.

Receta de pisto de calabacín

Ingredientes para 4 personas

- 1 cebolla hermosa
- 1.200 g de calabacín
- 3 tomates grandes y maduros
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos

Puedes prorratar los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora

Preparación

1. Trocea la cebolla en dados muy pequeños.
2. Pela el calabacín. Quitáale los extremos y trocea en láminas finas y pequeñas, como si fueras a hacer tortilla de patata. Ponle un poco de sal.
3. Pela los tomates maduros, córtalos en dados, y déjalos escurrir unos minutos en un colador.

di tempo nella fattoria dei genitori di Man, Mariano e Mariluz, nel Pinar de Jábaga, un posto delicioso immerso in una pineta, dove hanno un piccolo orto che tiene molto occupato suo padre e dove passa le ore da quando è in pensione. Ci siamo messi in valigia alcune deliziose zucchine e delle uova deposte la mattina stessa, e quale modo migliore di approfittare di tutto questo se non facendo il pisto che faceva una volta la mia bisnonna Gregoria e che fa anche ora Mariluz. Mi sembra fantastico. Il pisto è un piatto della tradizione spagnola che assomiglia alla peperonata italiana, ma con l'aggiunta delle uova in superficie.

Ricetta del pisto di zucchine

Ingredienti per 4 persone

- 1 bella cipolla
- 1,2 kg di zucchine
- 3 pomodori grandi e maturi
- Un pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 4 uova

Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice

Procedimento

1. Tagliare la cipolla a dadini molto piccoli.
2. Pelare le zucchine. Togliere le estremità e tagliare a fettine piccole e sottili, come per fare una frittata di patate. Aggiungerci un po' di sale.

4. Pon el aceite en una sartén. Cuando esté caliente, sofríe la cebolla unos minutos.

5. Añade los tomates a continuación, échales un poco de sal y el azúcar para quitar acidez.

6. A los 5 minutos añade los calabacines, y deja que se vayan haciendo poco a poco, dando vueltas muy a menudo, y machacando un poco el calabacín con una cuchara de madera. El tiempo depende de lo tierno que sean el calabacín. Prueba, comprueba el punto de sal y retira.

7. Enciende el gratinador del horno. Si no puedes meter la sartén en el horno porque tiene alguna pieza que no lo permite, pasa tu pisto a un recipiente apto para el horno. Si la puedes meter, un cacharro que te ahorras de fregar. Haz 4 huecos en el pisto, echa los huevos en ellos, añade una pizca de sal, y gratina todo unos minutos hasta que los huevos tengan el punto que te guste.

8. Sirve inmediatamente.

Consejos

Una variante que me encanta es la que hacía mi bisabuela Gregoria, que era revolver unos huevos en la propia sartén. Esta manera de hacer el calabacín te servirá de guarnición para infinidad de platos: una pechuga de pollo o un pescado a la plancha, salmón al horno, o para acompañar pasta...

Puedes congelarlo, sin poner los huevos, y usarlo cuando estés necesitado de algo rápido.

Mi cazuela donde hago estos guisos es estupenda: te dejo el enlace donde me la compré en una de esas ofertas que hay

3. Pelare i pomodori maturi, tagliarli a cubetti e lasciarli scolare alcuni minuti in un colino.

4. Mettere l'olio in una padella. Quando è caldo, soffriggere la cipolla per qualche minuto.

5. Aggiungere quindi i pomodori e un po' di sale e zucchero per rimuovere l'acidità.

6. Passati i primi 5 minuti, aggiungere le zucchine e lasciarle cuocere lentamente, mescolando molto spesso e schiacciandole un po' con un mestolo di legno. Il tempo di cottura dipende da quanto è tenera la zuccina. Assaggiare, controllare se va bene di sale e togliere dal fuoco.

7. Accendere il forno in modalità grill. Se la padella non si può mettere in forno perché ha delle parti che non lo consentono, passare il pisto in un contenitore adatto al forno. Si può mettere anche una pentolaccia che vi evita di strofinare. Fare 4 buchi nel pisto, mettere un uovo per buco, aggiungere un pizzico di sale e gratinare qualche minuto fino a quando le uova sono cotte a vostro gradimento.

8. Servire immediatamente.

Consigli

Una variante che amo è quella che faceva la mia bisnonna Gregoria, che consisteva nel mescolare le uova nella padella stessa.

Questo modo di fare le zucchine può essere un contorno per un'infinità di piatti: un petto di pollo o un pesce alla griglia, del salmone al forno o per accompagnare una pasta...

<p>de vez en cuando. Como todo lo bueno en cocina, vale su dinero, pero es una inversión estupenda. La uso mucho para hacer guisos de pescado en salsa e incluso bizcochos como el que tenéis en nuestro libro Bizcochos, en la página 40.</p>	<p>Potete congelarlo, senza le uova, e usarlo quando avete bisogno di qualcosa di veloce.</p> <p>La casseruola dove faccio questi stufati è fantastica: lascio qui il link del sito in cui l'ho presa con una di quelle offerte che ci sono ogni tanto. Come ogni cosa buona in cucina, vale i soldi che costa, ma è un investimento stupendo. La uso molto per preparare stufati di pesce in salsa e persino dolci come quello che si trova nel nostro libro di torte, a pagina 40.</p>
--	--

<p>Lasaña de verduras y pavo</p> <p>Hace mucho que no pongo una receta de túper para la ofi, como esta lasaña de verduras y pavo que os traigo hoy. No todo el mundo se va de vacaciones, y al poner este tipo de recetas, quiero aportar un poco de esperanza a los que estéis en el paro. ¡Ojalá se arregle esta situación, a pesar de lo difícil que está todo! Soy de la opinión de que no hay que perder el empeño y el empuje, por muy complicado que se ponga el panorama. ¡Mucho ánimo!</p> <p>Ya sabéis que de este tipo de recetas con pasta y verduras tengo de todo tipo y condición. La que más éxito ha tenido entre vosotros ha sido la de canelones de berenjena y gambas. La receta de hoy es una versión que hago de este tipo de recetas con verduras y pasta, pero en esta ocasión con unos dados de fiambre de pavo, de los que venden en los súper ya cortados y preparados, y que me parecen muy cómodos.</p> <p>Receta de la lasaña de verduras y pavo Ingredientes</p>	<p>Lasagna di verdure e tacchino</p> <p>È passato molto tempo dall'ultima volta che ho preparato una ricetta per l'ufficio, come questa lasagna di verdure e tacchino che vi propongo oggi. Non tutti vanno in vacanza e, proponendo questo tipo di ricette, voglio dare un po' di speranza a coloro che sono disoccupati. Speriamo che questa situazione si sistemi, nonostante sia tutto molto difficile! Sono convinta che non dovremmo perdere la determinazione e la grinta, per quanto la situazione diventi complicata. Forza e coraggio!</p> <p>Sapete già che di questo tipo di ricette con pasta e verdure ne ho di tutti i tipi e modalità. Quella che ha avuto più successo tra di voi è stata quella dei cannelloni con melanzane e gamberi. La ricetta di oggi è una versione di quella che faccio con verdure e pasta, ma in questo caso con l'affettato di tacchino a cubetti, di quelli che vendono al supermercato già tagliati e preparati, e che trovo molto comodi.</p> <p>Ricetta della lasagna di verdure e tacchino</p>
--	--

<p>Para el relleno</p> <p>1 calabacín 1 berenjena 1 puerro 1 cebolla 2 tomates 1 manzana reineta 100 g de dados de fiambre de pavo Una pizca de sal 2 cucharadas de azúcar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Láminas de Lasaña</p>	<p>Ingredienti</p> <p>Per il ripieno</p> <p>1 zucchini 1 melanzana 1 porro 1 cipolla 2 pomodori 1 mela renetta 100 g di affettato di tacchino a cubetti Un pizzico di sale 2 cucchiari di zucchero 2 cucchiari di olio extravergine di oliva Sfoglie di lasagne</p>
<p>Para la bechamel</p> <p>1 cucharada de aceite de oliva virgen extra 25 g de mantequilla 60 g de harina 450 g de leche entera Sal Queso para gratinar al gusto</p>	<p>Per la besciamella</p> <p>1 cucchiaio di olio extravergine di oliva 25 g di burro 60 g di farina 450 g di latte intero Sale Formaggio da grattugiare a piacere</p>
<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p> <p>Las verduras</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trocear la cebolla y el puerro en trozos pequeños. Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente, ponerlos a freír. 2. Mientras tanto, pelar la berenjena y el calabacín, trocearlos, y ponerlos cinco minutos en agua hirviendo con un poco de sal. Escurrir en un colador. Echarlos a la sartén, donde se terminarán de hacer. También se puede hacer directamente en la sartén sin pasarlas por agua. 	<p>Procedimento</p> <p>Le verdure</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tagliare a pezzetti la cipolla e i porri. Versare l'olio in una padella e quando è caldo, metterli a soffriggere. 2. Nel frattempo pelare le melanzane e le zucchini, tagliarle a pezzettini e metterle in acqua bollente per cinque minuti con un po' di sale. Scolare in un colino e metterle in padella, dove finiranno di cuocersi. Si possono anche cuocere direttamente in padella, senza passarle in acqua. 3. Con un coltello fare un taglio a forma di croce sulla base dei pomodori, in modo che in seguito si pelino meglio.

3. Hacer a los tomates un corte poco profundo en forma de cruz en el culo con un cuchillo, para que después se pelen mejor. Escaldarlos en agua hirviendo 30 segundos. Refrescarlos. La piel saldrá sola. Trocearlos y ponerlos en un colador para que escurran su jugo. Incorporarlos a la sartén y dejar unos minutos que se hagan. Añadir el azúcar.
4. Pelar la manzana reineta, rallarla e incorporarla a la sartén. Dejar 5 minutos para que coja sabores.
5. Por último, añadir los dados de pavo. Probar por si hay que rectificar de sal, o por si hay que añadir una cucharadita de azúcar si os ha quedado un poco ácido.

La lasaña

1. Cocer las láminas de la lasaña según las instrucciones del fabricante.
2. Dejar secando encima de un paño de cocina limpio —y sin olor a suavizante—.

La bechamel

1. Echar en un cazo la mantequilla y el aceite de oliva virgen extra.
2. Cuando estén calientes, echar la harina y darle vueltas hasta que se tueste ligeramente.
3. Añadir la leche templada y la sal, y dar vueltas con unas varillas hasta que espese. Probar y reservar.

Montaje

1. Poner en un tupper de cristal apto para el horno una capa de bechamel, a continuación una lámina de lasaña y parte de otra hasta cubrir el hueco del que dispongamos, a continuación una

Scottarli in acqua bollente per 30 secondi e poi lasciarli raffreddare. La pelle si staccherà da sola. Tagliarli e metterli in un colino per far scolare il succo. Aggiungerli nella padella e lasciarli cuocere per qualche minuto. Aggiungere lo zucchero.

4. Sbucciare la mela reineta, grattugiarla e metterla in padella. Lasciar andare 5 minuti in modo che prenda i sapori.

5. Infine, aggiungere i cubetti di tacchino. Assaggiare per vedere se è necessario correggere di sale, o se bisogna aggiungere un cucchiaino di zucchero, in caso sia un po' acido.

Le lasagne

1. Cuocere le sfoglie di lasagna secondo le istruzioni del produttore.
2. Lasciare asciugare su un panno da cucina pulito (e senza l'odore dell'ammorbidente).

La besciamella

1. Versare il burro e l'olio extravergine d'oliva in una casseruola.
2. Quando sono caldi, aggiungere la farina e mescolare fino a quando non si tosta leggermente.
3. Aggiungere il latte tiepido e il sale e mescolare con una frusta a mano fino a che non si addensa. Assaggiare e mettere da parte.

Assemblaggio

1. Mettere uno strato di besciamella in un tupperware adatto al forno, poi una sfoglia di lasagna e parte di un'altra per coprire i buchi che restano, quindi un buon strato di verdure, ancora lasagna e besciamella.

<p>buena capa de verduras, lasaña de nuevo, y bechamel.</p> <p>2. Esparcir queso para gratinar por encima al gusto.</p> <p>3. Poner el gratinador del horno, y dejar que se doren.</p> <p>Preguntas</p> <p>No quiero hacerlo en túper sino en un recipiente apto para las 4 personas que comemos en casa. ¿Qué me aconsejas?</p> <p>En un molde de cake queda fantástico. Verduras tendrás suficiente con las medidas que yo te propongo, pero igual tienes que hacer un poco más de bechamel.</p> <p>Ya tengo mi túper preparado pero me han sobrado verduras. ¿Qué hago?</p> <p>Las puedes congelar, y te pueden servir de guarnición para carnes o pescados o para hacer este pastel.</p>	<p>2. Cospargere la superficie con il formaggio per gratinare a piacere.</p> <p>3. Mettere in forno in modalità grill e aspettare che si dorino.</p> <p>Domande</p> <p>Non voglio farlo in un tupperware ma in un contenitore adatto alle 4 persone che mangiano a casa. Cosa mi consigli?</p> <p>In uno stampo da plumcake viene fantastico. Verdure ne avrete abbastanza con le dosi che propongo, ma dovrete fare un po' di besciamella in più.</p> <p>Ho finito di preparare il mio tupperware ma mi sono avanzate delle verdure. Cosa faccio?</p> <p>Potete congelarle e possono servire come contorno per carne o pesce o per fare questo sformato.</p>
--	---

<p>Mug cake de chocolate crujiente</p> <p>Hace ya unos meses que no pongo ninguna receta nueva de mug cakes, así que hoy te traigo este mug cake de chocolate crujiente. A los que os guste el tema os recuerdo que en el recetario del libro tenéis bastantes más, tanto dulces como salados.</p> <p>Como os digo siempre, esto no es repostería francesa, pero es un apaño estupendo para lectores con poco tiempo, para estudiantes con pocos cachivaches reposteros, o para los días vagos que todos tenemos. A ello.</p> <p>Receta de mug cake de chocolate crujiente</p> <p>Ingredientes</p>	<p>Mug cake al cioccolato croccante</p> <p>È già da qualche mese che non pubblico neanche una ricetta nuova di mug cakes, quindi oggi vi aggiungo questa mug cake al cioccolato croccante. A quelli a cui piacciono queste ricette, vi ricordo che nel ricettario del libro ne avete molte di più, sia dolci che salate.</p> <p>Come dico sempre, questa non è pasticceria francese, ma è un'ottima soluzione per i lettori che hanno poco tempo, per gli studenti che hanno pochi arnesi da pasticceria o per quando ci sentiamo più pigri. Mettiamoci all'opera.</p> <p>Ricetta della mug cake al cioccolato croccante</p> <p>Ingredienti</p>
---	--

<p>Para una taza de 250 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 cucharada de mantequilla 2 cucharadas de cacao en polvo 1 cucharada de nata 2 cucharadas de azúcar 1 huevo grande 5 cucharadas de Choco Krispies unos 40 g 3 cucharadas de harina de repostería ¼ de cucharadita de levadura <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon la mantequilla en un cuenco apto para microondas y fúndela durante 30 segundos a máxima potencia. Remueve. Si no está totalmente fundida, deja otros 10 segundos más. 2. Añade el cacao, la nata, el azúcar y el huevo, y bate enérgicamente. 3. Incorpora 4 cucharadas de choco Krispis a la masa. Deja una cucharada reservada. 4. Incorpora la harina, la levadura y mezcla bien todos los ingredientes. 5. Vierte la masa en la taza; te tiene que llegar como hasta unos 3 cm del borde. 6. Mete la taza en el microondas —en el borde del plato, nunca en el centro—. Cuece a 800 W durante 1 minuto. 7. Añade la cucharada de choco Krispis que te quedaba por encima. Baja la potencia a 600W, gira la taza 180° sobre sí misma y cuece durante unos 50 segundos más. 8. Deja templar unos minutos y ya está listo para comer. 	<p>Per una tazza da 250 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 cucchiaio di burro 2 cucchiari di cacao in polvere 1 cucchiaio di panna 2 cucchiari di zucchero 1 uovo grande 5 cucchiari di cereali Choco Krispies, circa 40 g 3 cucchiari di farina per dolci ¼ di cucchiaino di lievito <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere il burro in una ciotola adatta al microonde e scioglierlo per 30 secondi alla massima potenza. Mescolare. Se non è completamente fuso, lasciare altri 10 secondi. 2. Aggiungere il cacao, la panna, lo zucchero, l'uovo e sbattere energicamente. 3. Aggiungere all'impasto 4 cucchiari di Choco Krispies. Lasciarne un cucchiaio da parte. 4. Aggiungere la farina, il lievito e mescolare bene tutti gli ingredienti. 5. Versare l'impasto nella tazza, deve arrivare a circa 3 cm dal bordo. 6. Mettere la tazza nel microonde (sul bordo del piatto, mai al centro). Cuocere a 800 W per 1 minuto. 7. Aggiungere il cucchiaio di Choco Krispies che è rimasto. Abbassare la potenza a 600 W, ruotare la tazza su sé stessa di 180° e cuocere per circa 50 secondi ancora. 8. Lasciar intiepidire per qualche minuto ed è pronta da mangiare.
--	---

<p>Consejos</p> <p>Respecto a textura</p> <p>Es importante que no te pases con el tiempo que tienes la taza en el microondas: te puede quedar seco y correoso. Te interesa que este mug cake te quede crujiente por fuera, con el aspecto que ves, y jugoso por dentro. No te queda otra que jugar con el tiempo de cocción.</p> <p>Al contrario de lo que pasa cuando horneas un bizcocho en horno tradicional, que no puedes abrir la puerta hasta el final para ver si ya está hecho, en el microondas puedes pararlo las veces que quieras para comprobar como va tu mug cake.</p> <p>Los tiempos que yo te doy son aproximados y para un microondas con una potencia de 800W. Pero te digo por experiencia que ningún microondas cuece igual que otro. Lo bueno de este bizcocho es que puedes probar y probar, hasta dar con los tiempos que mejor le vayan a tus mug cakes.</p> <p>Los resultados dependen mucho de las tazas, tú mismo lo vas a comprobar. Las hay que están hechas con materiales que reparten mejor el calor que otros; poco a poco te irás haciendo con tus tazas favoritas con las que acertarás siempre.</p> <p>Si te apetece que este de chocolate te quede por dentro con una textura más fundente, al estilo de un coulant, rebaja el tiempo de cocción un poco.</p> <p>Respecto a estética</p> <p>No debes olvidar dar la vuelta a la taza a media cocción: si no lo haces tu mug cake crecerá torcido; rico, pero difícil de enderezar.</p>	<p>Consigli</p> <p>Riguardo alla consistenza</p> <p>È importante non lasciare la tazza nel microonde oltre il tempo indicato: la tortina potrebbe diventare asciutta e gommosa. Se volete che questa mug cake resti croccante all'esterno, come si vede in foto e morbida all'interno, dovete regolarvi con il tempo di cottura. Contrariamente a quello che succede quando cuoci una torta in un forno tradizionale, in cui non potete aprire lo sportello fino alla fine per vedere se è pronta, nel microonde potete fermarla tutte le volte che volete per controllare come procede la cottura.</p> <p>I tempi che vi do sono indicativi e per un microonde con una potenza di 800W. Ma vi dico per esperienza che nessun microonde funziona come un altro. La cosa buona di questa torta è che potete provarla e riprovarla, finché non trovate il tempo giusto per le vostre mug cakes. I risultati dipendono molto dalle tazze, ve ne accorgete voi stessi. Alcune sono realizzate con materiali che distribuiscono il calore meglio di altre. Pian piano troverete le vostre tazze preferite con le quali farete sempre centro.</p> <p>Se volete che questa rimanga all'interno di una consistenza più fondente, come un tortino dal cuore morbido, basta ridurre un po' il tempo di cottura.</p> <p>Riguardo all'estetica</p> <p>Non dovete dimenticare di girare la tazza a metà cottura: se non lo fate, la vostra mug cake crescerà storta; buonissima, ma difficile da raddrizzare.</p>
--	---

<p>Si te ha quedado muy bajo, es que has utilizado una taza muy grande. Yo te pondré el tamaño adecuado en cada una de mis recetas, porque en el mercado hay tazas grandes que requieren doblar los ingredientes.</p> <p>Si se te sale mientras lo estás preparando, es que lo has llenado demasiado. Puedes arreglarlo bajando un poco la potencia del microondas para que la cocción no sea tan rápida y la subida no sea tan salvaje.</p> <p>Recuerda que te hablé de los errores y defectos más comunes a la hora de hacer mug cakes aquí.</p> <p>Si tú eres uno de mis lectores que no usas microondas, evidentemente estas entradas no te servirán para nada. Yo no cocino en él, pero es muy útil para calentar alguna cosa, sobre todo cuando llego de trabajar, o la leche por las mañanas, o para hacer un pescado al vapor, por ejemplo, que queda muy jugoso. Hay opiniones a favor y en contra de este aparato, pero yo soy de las que lo uso; poco, pero lo uso.</p>	<p>Se è restata troppo bassa, è perché avete usato una tazza molto grande. Metterò la dimensione giusta in ciascuna delle mie ricette, perché in commercio ci sono tazze grandi per cui è necessario raddoppiare le dosi degli ingredienti.</p> <p>Se esce dalla tazza mentre la state preparando, è perché l'avete riempita troppo. Potete rimediare abbassando leggermente la potenza del microonde in modo che la cottura non sia così veloce e non cresca troppo rapidamente.</p> <p>Ricordate che ho parlato degli errori e dei difetti più comuni quando si fanno le mug cakes in questa voce.</p> <p>Se non usate il microonde, ovviamente queste ricette non fanno al caso vostro. Io non ci cucino nel microonde, ma è molto utile per riscaldare alcune cose, soprattutto quando torno dal lavoro, o per riscaldare il latte al mattino, o per fare un pesce al vapore, ad esempio, che così resta molto morbido. Ci sono opinioni a favore e contro questo elettrodomestico, ma io sono una di quelli che lo usa; poco, ma lo uso.</p>
--	---

<p>Brownie supremo</p> <p>Este brownie supremo triunfa sobre todo en cenas de amigos y para llevar a la ofi para un desayuno de media mañana. Lleva un sirope de Baileys que combinado con los cítricos y las especias le da un toque muy especial. Puedes cambiar este licor por otro cremoso que te guste, pero si lo prefieres sin licor, te aconsejo esta otra receta.</p> <p>Receta de brownie supremo</p> <p>Ingredientes</p>	<p>Brownies supremi</p> <p>Questi brownies supremi sono perfetti soprattutto nelle cene con amici e da portare in ufficio per una merenda a metà mattina. Hanno uno sciroppo al Baileys che, combinato con gli agrumi e le spezie, gli dà un tocco molto speciale. Potete cambiare questo liquore con un altro liquore cremoso che vi piace, ma se li preferite senza liquore, vi consiglio quest'altra ricetta.</p> <p>Ricetta dei brownies supremi</p> <p>Ingredienti</p>
--	--

<p>275 g de chocolate negro para fundir o de postres</p> <p>250 g de mantequilla a temperatura ambiente</p> <p>160 g de azúcar normal</p> <p>5 huevos medianos</p> <p>150 g de harina normal</p> <p>1 cucharadita de levadura de repostería tipo Royal o polvos de hornear (opcional)</p> <p>1 pellizco de sal</p> <p>Para el sirope de Baileys</p> <p>1 vaina de vainilla</p> <p>La ralladura fina de ½ naranja —lee los consejos—</p> <p>La ralladura fina de ½ limón</p> <p>¼ de cucharadita de canela molida</p> <p>50 g de azúcar</p> <p>50 g de licor Baileys</p> <p>50 g de agua</p> <p>Necesitas un molde cuadrado de 20 cm de lado y 7 cm de alto</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalienta el horno a 170°C, calor arriba y abajo. 2. Engrasa el molde con mantequilla y ponle dos tiras de papel de hornear cruzadas para luego poder desmoldarlo fácilmente. 3. Pon la mantequilla y el chocolate troceado en un cuenco y fúndelos en el microondas, usando una temperatura baja durante 2 minutos —o hasta que esté fundido—, y parando el microondas 	<p>275 g di cioccolato fondente da sciogliere o per dolci</p> <p>250 g di burro a temperatura ambiente</p> <p>160 g di zucchero semolato</p> <p>5 uova medie</p> <p>150 g di farina normale</p> <p>1 cucchiaino di lievito per dolci di tipo Royal o lievito in polvere (opzionale)</p> <p>1 pizzico di sale</p> <p>Per lo sciroppo al Baileys</p> <p>1 baccello di vaniglia</p> <p>La scorza fine di ½ arancia (leggere i consigli)</p> <p>La scorza fine di ½ limone</p> <p>¼ di cucchiaino di cannella in polvere</p> <p>50 g di zucchero</p> <p>50 g di liquore Baileys</p> <p>50 g di acqua</p> <p>Dosi per uno stampo quadrato 20x20 cm e alto 7 cm</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 170°C, calore sopra e sotto. 2. Ungere lo stampo con il burro e mettere due strisce di carta da forno incrociate per poi poterlo sformare facilmente. 3. Mettere il burro e il cioccolato a pezzetti in una ciotola e farli sciogliere nel microonde, usando una temperatura bassa per 2 minuti (o fino a quando si sciolgono) e fermando il microonde ogni 45 secondi per controllare. Mescolare. 4. Mettere le uova e lo zucchero, insieme al pizzico di sale in un'altra ciotola.
--	---

<p>cada 45 segundos para vigilar el proceso. Remueve.</p> <p>4. Pon los huevos y el azúcar, junto con la pizca de sal en otro cuenco. Bate durante 2 minutos con la máquina de varillas o unas varillas.</p> <p>5. Añade el chocolate y la mantequilla fundidos. Mezcla bien.</p> <p>6. Incorpora la harina y la levadura tamizadas, y mezcla lo justo hasta que la masa esté homogénea.</p> <p>7. Hornea a la misma temperatura de precalentado de 25 a 30 minutos. Ponlo en una rejilla sin sacarlo del molde —lee los consejos—.</p> <p>Preparación del sirope</p> <p>1. Corta la vaina de vainilla a lo largo y extrae las semillas. Ponlas en un cazo.</p> <p>2. Añade las ralladuras de limón y de naranja, la canela, el azúcar y 50 g de agua fría y deja hervir a fuego lento un par de minutos.</p> <p>3. Incorpora el Baileys, retira del fuego, y remueve.</p> <p>4. Para terminar extiende el sirope uniformemente con un pincel sobre el brownie caliente y todavía dentro el molde. Deja que se enfríe.</p> <p>5. Desmolda. Sirve a temperatura ambiente, cortado en porciones iguales.</p> <p>Consejos</p> <p>Para conseguir la ralladura de limón y de naranja, tienes que lavar los cítricos y secarlos bien antes de proceder a rallarlos. ¡Ojo! Ralla sólo la parte más externa, porque si te llevas algo de la parte blanca te puede amargar.</p> <p>Hay brownies que están realmente exquisitos sin estar por dentro muy</p>	<p>Sbattere per 2 minuti con le fruste elettriche o a mano.</p> <p>5. Aggiungere il cioccolato e il burro fusi. Mescolare bene.</p> <p>6. Incorporare la farina e il lievito setacciati e mescolare finché l'impasto non risulta omogeneo.</p> <p>7. Cuocere alla stessa temperatura con cui si ha preriscaldato il forno per 25-30 minuti. Trasportarlo su una griglia senza rimuoverlo dallo stampo (leggere i consigli).</p> <p>Procedimento per lo sciroppo</p> <p>1. Tagliare il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Metterli in una casseruola.</p> <p>2. Aggiungere le scorze di limone e arancia, la cannella, lo zucchero e 50 g di acqua fredda e lasciar bollire a fuoco lento per un paio di minuti.</p> <p>3. Incorporare il Baileys, togliere dal fuoco e mescolare.</p> <p>4. Infine, con un pennello, distribuire lo sciroppo in modo uniforme sopra il dolce caldo e ancora all'interno dello stampo. Lasciar raffreddare.</p> <p>5. Sformare. Servire a temperatura ambiente, tagliandolo in parti uguali.</p> <p>Consigli</p> <p>Per ottenere la scorza di limone e arancia, dovete lavare gli agrumi e asciugarli bene prima di procedere a grattugiarli. Attenzione! Grattugiare solo la parte più esterna, perché se si prende anche la parte bianca può dargli un retrogusto amaro.</p> <p>Ci sono brownies che sono davvero squisiti senza essere molto cotti all'interno, fondenti al punto giusto, cosa</p>
--	--

<p>hechos, con un punto fundente que me gusta mucho, pero éste necesita una textura un poco más hecha, porque al ir bañado con el sirope quedaría con una textura demasiado desestructurada.</p> <p>Yo uso este chocolate. Es caro, pero es el mejor. Cualquier cosa que hago con él, por muy simple que sea, queda fa-bu-lo-sa.</p>	<p>che mi piace molto, ma questo ha bisogno di cuocersi un po' di più, perché altrimenti, venendo bagnato con lo sciroppo, prenderebbe una consistenza troppo umida e sbriciolosa.</p> <p>Io uso questo cioccolato. È costoso, ma è il migliore. Qualsiasi cosa ci faccia, per quanto sia semplice, diventa fa-vo-lo-sa.</p>
--	--

<p>Bizcocho de limón y coco</p> <p>Me encanta el sabor que tiene este bizcocho de coco y limón, una combinación que me chifla. Si no eres apasionado del coco, lo puedes quitar directamente de los ingredientes sin más, y te queda un bizcochazo de limón estupendo.</p> <p>Receta de bizcocho de limón y coco</p> <p>Ingredientes</p> <p>5 huevos</p> <p>250 g de azúcar</p> <p>Una pizca de sal</p> <p>150 g de aceite de oliva virgen extra</p> <p>150 g de nata para montar</p> <p>50 g de zumo de limón</p> <p>75 g de coco rallado</p> <p>La ralladura de 1 limón grande —o 2 pequeños—</p> <p>12 g de levadura de repostería</p> <p>300 g de harina normal</p> <p>Para el glaseado</p> <p>200 g de azúcar glas</p> <p>4 o 5 cucharadas de zumo de limón —dependiendo del espesor de cobertura que quieras—</p> <p>Necesitarás un molde redondo de 20 cm</p>	<p>Torta al cocco e limone</p> <p>Adoro il gusto di questa torta al cocco e limone, una combinazione che mi fa impazzire. Se non siete appassionati di cocco, potete toglierlo direttamente dagli ingredienti senza problemi e vi resta una stupenda torta al limone.</p> <p>Ricetta della torta al cocco e limone</p> <p>Ingredienti</p> <p>5 uova</p> <p>250 g di zucchero</p> <p>Un pizzico di sale</p> <p>150 g di olio extravergine di oliva</p> <p>150 g di panna da montare</p> <p>50 g di succo di limone</p> <p>75 g di cocco rapè</p> <p>La scorza di 1 limone grande (o 2 piccoli)</p> <p>12 g di lievito per dolci</p> <p>300 g di farina normale</p> <p>Per la glassa</p> <p>200 gr di zucchero a velo</p> <p>4 o 5 cucchiaini di succo di limone (a seconda dello spessore della copertura che si desidera)</p> <p>Dosi per uno stampo rotondo di 20 cm di diametro</p>
---	--

<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p>	<p>Procedimento</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precalienta el horno a 170°C, calor arriba y abajo. 2. Engrasa tu molde y ponle una pizca de harina repartida por todo el molde con la ayuda de un colador. 3. Lava bien el limón, sécalo, ralla su piel, a continuación exprime su zumo y reserva. 4. Pon los huevos junto con el azúcar en un cuenco y bate durante 5 minutos, ayudándote con una máquina de varillas. 5. Sin dejar de batir ve añadiendo el aceite poco a poco. 6. Haz lo mismo con la nata —es nata para montar, pero se incorpora sin montar—. 7. Añade el zumo de limón, la ralladura, el coco rallado y remueve. 8. Tamiza la harina y la levadura y añádela a la masa. Remueve lo justo para que se integre bien. 9. Echa la masa en el molde. Levanta el molde un par de centímetros y déjalo caer en la encimera. Repite una vez más este proceso. 10. Hornea a 170°C durante 40 minutos. Baja la temperatura a 160°C y continua horneando durante otros 10 minutos. Pincha con una brocheta y comprueba que está. 11. Saca a una rejilla. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 170°C, calore sopra e sotto. 2. Ungere lo stampo e infarinarlo leggermente con l'aiuto di un setaccio. 3. Lavare bene il limone, asciugarlo, grattugiare la scorza, quindi spremere il succo e mettere da parte. 4. Sbattere le uova insieme allo zucchero in una ciotola per 5 minuti con un frullatore. 5. Continuando a sbattere, aggiungere l'olio un po' alla volta. 6. Fare lo stesso con la panna (è panna da montare, ma va incorporata senza montarla). 7. Aggiungere il succo di limone, la scorza grattugiata, il cocco rapè e mescolare. 8. Setacciare la farina e il lievito e aggiungerli all'impasto. Mescolare quanto basta perché si amalgamino bene. 9. Versare l'impasto nello stampo. Sollevare lo stampo di un paio di centimetri e lasciarlo cadere sul piano di lavoro. Ripetere questo procedimento un'altra volta. 10. Cuocere in forno a 170°C per 40 minuti. Abbassare la temperatura a 160°C e continuare a cuocere per altri 10 minuti. Fare la prova stecchino e verificare che sia cotto. 11. Metterlo su una griglia.
<p>El glaseado</p>	<p>La glassa</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pon el azúcar glas en un cuenco. Ve añadiendo poco a poco el zumo de limón 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere lo zucchero a velo in una ciotola. Aggiungere lentamente il succo

<p>hasta que consigas la textura adecuada para tu glaseado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Viértelo por encima cuando el bizcocho esté frío. 3. Ralla un poco de cáscara de limón por encima. <p>Consejos</p> <p>Si el bizcocho te queda más bajo que a mí será porque hayas usado un molde con un diámetro superior. Estará igualmente rico pero no tendrá esa sensación de esponjosidad que da un bizcocho alto.</p> <p>Aunque lo hago en un molde desmontable estupendo, siempre le pongo en la base un papel de hornear, como te enseñé en esta entrada.</p>	<p>di limone fino ad ottenere la giusta consistenza per la glassa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Versare sulla torta quando si è raffreddata. 3. Grattugiarci sopra un po' di scorza di limone. <p>Consigli</p> <p>Se la torta è più bassa della mia, magari è perché avete usato uno stampo con un diametro maggiore. Verrà comunque buona ma non avrà quella consistenza spugnosa che hanno le torte alte.</p> <p>Anche se la faccio con uno stampo apribile fantastico, metto sempre la carta da forno sulla base, come vi ho mostrato in questo post.</p>
---	---

<p>Bizcocho al revés de manzana y nueces</p> <p>Este bizcocho al revés de manzana y nueces es del tipo que gusta en la actualidad entre los blogs franceses. Surgieron en Francia en los años 70 y este año pasado se han relanzado con fuerza. Generalmente el proceso es el mismo: un molde que lleva en la base caramelo o azúcar moreno, se ponen las frutas en el fondo, y se vierte la masa a continuación. Después del horneado hay que desmoldar volcando el bizcocho en un plato de tal manera que son las frutas las que quedan en la parte de arriba.</p> <p>A mí personalmente me encantan. Tengo preferencia por el que hoy publico, pero también me gusta mucho uno que hago de piña, un poco diferente a esta otra receta que ya conoces. A mis hijas les encanta uno que veremos próximamente, de plátano y chocolate.</p>	<p>Torta rovesciata di mele e noci</p> <p>Questa torta rovesciata di mele e noci è il tipo di dolce che va molto di moda ora nei blog francesi. Sono state inventate in Francia negli anni '70 e l'anno scorso sono tornate molto di moda. In generale il processo è lo stesso: uno stampo con il caramello o lo zucchero di canna sul fondo, dove si appoggia la frutta e sopra si versa l'impasto. Dopo la cottura, è necessario sformare il dolce rovesciandolo in un piatto in modo che la frutta sia sulla parte superiore.</p> <p>Io personalmente adoro queste torte. Ho una preferenza particolare per quella che pubblico oggi, ma mi piace molto anche un'altra che faccio con l'ananas, un po' diversa da quest'altra ricetta che conoscete già. Le mie figlie invece adorano un'altra ricetta che vi proporrò presto, con le banane e il cioccolato. Dai,</p>
---	--

<p>Vamos, que nos metemos de lleno en el mundo de los “gâteaux renversés”.</p>	<p>entriamo a pieno nel mondo dei "gâteaux renversés".</p>
<p>Receta de bizcocho al revés de manzana y nueces</p>	<p>Ricetta della torta rovesciata di mele e noci</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Ingredienti</p>
<p>Para el fondo</p>	<p>Per la base</p>
<p>2 manzanas reinetas</p>	<p>2 mele renette</p>
<p>1 cucharada de zumo de limón</p>	<p>1 cucchiaio di succo di limone</p>
<p>75 g de nueces peladas</p>	<p>75 g di noci sgusciate</p>
<p>100 g de azúcar</p>	<p>100 g di zucchero</p>
<p>Para engrasar el molde</p>	<p>Per ungere lo stampo</p>
<p>1 cucharada sopera de azúcar moreno</p>	<p>1 cucchiaio di zucchero di canna</p>
<p>Para la masa</p>	<p>Per l'impasto</p>
<p>4 huevos medianos</p>	<p>4 uova medie</p>
<p>120 g de azúcar normal</p>	<p>120 g di zucchero normale</p>
<p>100 g de mantequilla fundida</p>	<p>100 g di burro fuso</p>
<p>150 g de harina normal</p>	<p>150 g di farina normale</p>
<p>8 g de levadura de repostería</p>	<p>8 g di lievito per dolci</p>
<p>Una pizca de sal</p>	<p>Un pizzico di sale</p>
<p>1 manzana reineta</p>	<p>1 mela renetta</p>
<p>1 cucharada de brandy</p>	<p>1 cucchiaio di brandy</p>
<p>Necesitas un molde redondo desmontable de 20 cm de diámetro</p>	<p>Dosi per uno stampo apribile di 20 cm di diametro</p>
<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
<p>Preparación</p>	<p>Procedimento</p>
<p>1. Precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo.</p>	<p>1. Preriscaldare il forno a 180°C, calore sopra e sotto.</p>
<p>2. Forra el molde con un papel de hornear en la base como te enseñé en esta entrada. Engrasa los laterales con un poco de mantequilla y pon en la base una cucharada sopera de azúcar moreno. Mueve el molde desplazando el azúcar a la pared del molde para que quede repartida toda por igual.</p>	<p>2. Foderare lo stampo con una carta da forno sulla base come mostro in questo post. Ungere i lati con un po' di burro e mettere un cucchiaio di zucchero di canna sulla base. Muovere lo stampo per distribuire lo zucchero anche sui lati in modo uniforme.</p>
<p></p>	<p>3. Sbucciare le mele. Tagliarle a fette leggermente spesse, circa 1 cm, e rimuovere il torsolo con un coltello</p>

<p>3. Pela las manzanas. Córtalas en rodajas un poco gruesas, de 1 cm aproximadamente, y quítales la zona central con un cuchillo afilado o con un sacacorazones. Vierte sobre cada rodaja un poco del zumo de limón y reserva unos minutos mientras prosigues con la receta.</p> <p>4. Pon los 100 g de azúcar en un cazo a fuego medio. Cuando comience a calentarse, ve moviendo el cazo cogido por el mango, sin meter ninguna cuchara. Retira cuando tenga un todo dorado y repártelo lo mejor que puedas sobre la base del molde.</p> <p>5. Coloca encima las rodajas de manzana y las nueces en los huecos como ves en la foto.</p> <p>6. Pela y ralla la otra manzana reineta. Ponla en un cuenco y añade la cucharada de brandy. Reserva.</p> <p>7. Pon los huevos y el azúcar en un cuenco y bate con una máquina de varillas durante 5 minutos.</p> <p>8. Sin dejar de batir añade la mantequilla fundida poco a poco —lee los consejos—.</p> <p>9. Tamiza la harina y la levadura e incorpóralas delicadamente a la preparación. Añade la manzana rallada con el brandy y remueve hasta integrar.</p> <p>10. Vierte esta masa por encima de las rodajas de manzana. Golpea suavemente el molde contra la encimera.</p> <p>11. Hornea a 180°C de 35 a 40 minutos.</p> <p>12. Saca del horno y, con cuidado de no quemarte, vuelca el molde en el plato o en el pie de presentación. Ábrelo y desprende con mucho cuidado la pared lateral, la base y el papel de hornear. ¡Disfrútalo! Es delicioso.</p>	<p>afilato o uno stampino a forma di cuore. Versare un po' di succo di limone su ogni fetta e mettere da parte qualche minuto mentre si continua con la ricetta.</p> <p>4. Mettere in una casseruola a fuoco medio i 100 g di zucchero. Quando inizia a scaldarsi, muovere la casseruola prendendola per il manico, senza mescolare con il cucchiaino. Rimuovere dal fuoco quando ha preso un colore dorato e distribuirlo nel miglior modo possibile sulla base dello stampo.</p> <p>5. Mettere le fette di mela e le noci nei fori come si vede nella foto.</p> <p>6. Sbucciare e grattugiare l'altra mela. Metterla in una ciotola e aggiungere il cucchiaino di brandy. Mettere da parte.</p> <p>7. Mettere le uova e lo zucchero in una ciotola e sbattere con un frullatore per 5 minuti.</p> <p>8. Senza smettere di frullare, aggiungere il burro fuso a poco a poco (leggere i consigli).</p> <p>9. Setacciare la farina e il lievito e incorporarli delicatamente nell'impasto. Aggiungere la mela grattugiata con il brandy e mescolare fino a che non si incorpora.</p> <p>10. Versare l'impasto sulle fette di mela. Dare delicatamente dei colpetti contro il piano di lavoro.</p> <p>11. Cuocere a 180°C per 35-40 minuti.</p> <p>12. Togliere dal forno e, facendo attenzione a non scottarsi, rovesciare lo stampo su un piatto o su un'alzatina da presentazione. Aprire e rimuovere con attenzione la cerniera laterale, la base e la carta da forno. Buon appetito! È delizioso.</p> <p>Consigli</p>
---	--

<p>Consejos</p> <p>Yo fundo la mantequilla poniéndola unos segundos en el microondas con una tapa apta para tal menester, porque como te pases del tiempo, se pone a saltar la mantequilla y pone todo perdido. Puedes hacerlo igualmente en un cazo a fuego medio y sin dejar que hierva, simplemente que se funda.</p>	<p>Io faccio fondere il burro mettendolo nel microonde per qualche secondo con un coperchio adatto, perché se resta un po' troppo, il burro inizia a schizzare dappertutto e si cosparge sulle pareti del microonde. Potete anche farlo in una casseruola a fuoco medio e senza farlo bollire, basta che si sciolga.</p>
---	--

<p>Torrija al estilo Joselito</p> <p>En mi casa hay una tradición de torrijas muy arraigada. Ya publiqué aquí, en webs, las clásicas que se han hecho siempre en casa, de vino o de leche. Además tengo otra receta que me gustamuchó, hecha con restos de bizcocho que nos haya sobrado —en el caso de que sea posible—. Pero he de reconocer que la de hoy es suprema. La he llamado torrija al estilo Joselito, porque la tomé en una comida que organizó Joselito y me pareció espectacular. La receta es de su restaurante Joselito's, que está en Velazquez 30, en Madrid. ¡Más que recomendable!</p> <p>Receta de torrija al estilo Joselito</p> <p>Ingredientes para 6 torrijas</p> <p>500 g de pan de molde en un trozo —o mejor pan de brioche en formato pan de molde—</p> <p>200 g de leche</p> <p>200 g de nata de cocinar</p> <p>50 g de azúcar —lee los consejos—</p> <p>2 huevos</p> <p>Para el caramelizado</p> <p>100 g de azúcar</p> <p>50 g de mantequilla</p>	<p>French toast in stile Joselito</p> <p>A casa mia i french toast sono una tradizione consolidata. Ho già pubblicato qui, in webs fritos, quelli classici che facciamo sempre a casa, con il vino o con il latte. Ho anche un'altra ricetta che mi piace molto, fatta con gli avanzi di torta che restano (se restano). Ma devo ammettere che la ricetta di oggi è suprema. Li ho chiamati french toast in stile Joselito, perché li ho provati ad un pranzo organizzato da Joselito e ho pensato che fossero spettacolari. La ricetta è del suo ristorante Joselito's, che si trova in via Velazquez 30, a Madrid. Super raccomandato!</p> <p>Ricetta dei french toast in stile Joselito</p> <p>Ingredienti per 6 french toast</p> <p>500 g di pan carré intero (o meglio ancora pan brioche in formato pan carré)</p> <p>200 g di latte</p> <p>200 g di panna da cucina</p> <p>50 g di zucchero (leggere i consigli)</p> <p>2 uova</p> <p>Per il caramello</p> <p>100 g di zucchero</p> <p>50 g di burro</p> <p>Per la crema pasticcera</p>
---	---

<p>Para la crema pastelera</p> <p>125 g leche 1 huevo mediano 30 g de azúcar 10 g de maicena ½ cucharadita de esencia de vainilla Azúcar para quemar</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <p>La crema pastelera</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon todos los ingredientes en un vaso de la batidora, y bátelos. 2. Vierte el contenido en un cazo, ponlo a fuego medio, y no dejes de remover con unas varillas hasta que espese. Como mucho tarda un par de minutos. 3. Quita del fuego y pásala a un cuenco. En cuanto esté templada, extiende un plástico tocando la superficie de la crema para que no cree costra. Métela en el frigorífico hasta su uso. <p>La torrija</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon los huevos, la leche, el azúcar y la nata en un cuenco y bátelos con unas varillas. 2. Corta el pan en dos trozos y colócalos en un recipiente un poco alto. 3. Vierte lentamente la mezcla anterior sobre el pan. 4. Déjalo 1 hora aproximadamente para que se empape el pan. Cámbialo de posición de vez en cuando. 5. Pasado ese tiempo pon el azúcar bien repartido en una sartén antiadherente. Pon a fuego medio y deja que se funda, moviendo un poco la sartén por el 	<p>125 g di latte 1 uovo medio 30 g di zucchero 10 g di amido di mais ½ cucchiaino di essenza di vaniglia Zucchero per caramellare</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>Crema pasticcera</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e sbatterli. 2. Versare il contenuto in una casseruola, metterla a fuoco medio, e non smettere di mescolare con la frusta fino a quando non si addensa. Ci vogliono un paio di minuti al massimo. 3. Togliere dal fuoco e trasferire in una ciotola. Non appena è tiepida, stendere della pellicola sulla superficie della crema in modo che non si formi la pellicina. Metterla in frigorifero fino a quando non si usa. <p>Il french toast</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere le uova, il latte, lo zucchero e la panna in una ciotola e sbattere con una frusta a mano. 2. Tagliare il pane in due pezzi e metterli in un contenitore abbastanza alto. 3. Versare lentamente sul pane la miscela preparata precedentemente. 4. Lasciar riposare circa 1 ora in modo che il pane si inzuppi bene. Girarlo ogni tanto. 5. Passato questo tempo, distribuire bene lo zucchero in una padella antiaderente. Mettere a fuoco medio e lasciar che si sciolga, muovendo un po' la padella,
---	---

<p>mango para que se haga todo por igual. Es importante que no metas ninguna cuchara. Cuando esté cogiendo un tono caramelo clarito, añade la mantequilla. ¡Ojo! Del momento ‘clarito’ a que se te quemame hay pocos segundos: mucho cuidado con este tema.</p> <p>6. Pon el pan sobre una espátula para que no gotee, pásalo a la sartén, y dale vueltas en el caramelo para que se caramelice por todos los lados. Sácalo a una tabla.</p> <p>7. Corta la corteza del pan (no la tires, está riquísima), y haz las torrijas del tamaño que te gusten. Estos dados, sin hacer nada más, están buenísimos.</p> <p>8. Pon la crema pastelera en una manga pastelera, y extiéndela sobre la torrija haciendo un zig zag.</p> <p>10. Échale un poco de azúcar por encima y quémala con un soplete o, si tienes, una plancha de las que se usan para quemar crema catalana.</p> <p>¡Disfrútalas porque es un bocado tan exquisito que no lo olvidarás jamás!</p> <p>Consejos</p> <p>He usado el pan de @chabeceballos, que es espectacular. Si vives en Madrid o en Guadalajara te lo lleva a casa una vez por semana. Todo su pan es espectacular, no solamente este, si no cualquiera de los suyos. Artesanos, con masa madre: la gloria. Si necesitas información el correo de contacto es: chabepanconpan@gmail.com.</p> <p>No tomes la receta al pie de la letra; más bien quiero que te sirva de inspiración. Me explico:</p>	<p>prendendola dal manico, in modo che si sciolga uniformemente. È importante non mescolare con il cucchiaino. Quando prende il colore del caramello chiaro, aggiungere il burro. Occhio! Dal momento in cui è "chiaro" a bruciarsi ci mette un attimo: quindi fare molta attenzione durante questa operazione.</p> <p>6. Mettere il pane su una spatola in modo che non goccioli, passarlo sulla padella e girarlo sul caramello in modo che si caramelli su tutti i lati. Metterlo su un tagliere.</p> <p>7. Tagliare la crosta del pane (non buttarla, è buonissima), e creare i french toast delle dimensioni che si preferiscono. Le fette così, senza farci altro, sono già buonissime.</p> <p>8. Mettere la crema pasticcera in una sac à poche e stenderla a zig zag su ogni french toast.</p> <p>10. Aggiungere un po' di zucchero sopra ognuno e caramellarlo con il cannello o, se l'avete, l'utensile che si usa per caramellare la crema catalana.</p> <p>Godetevi perché sono uno spuntino talmente squisito che non lo dimenticherete mai!</p> <p>Consigli</p> <p>Ho usato il pane di @chabeceballos, che è spettacolare. Se vivete a Madrid o a Guadalajara, ve lo portano a casa una volta alla settimana. Tutto il pane che fanno è spettacolare, non solo questo, ma uno qualsiasi dei loro. Artigianale, con pasta madre: il paradiso. Se avete bisogno di informazioni, l'email di contatto è: chabepanconpan@gmail.com.</p>
---	---

<p>Si no tienes pan de molde, usa de brioche, o cualquier otro que te guste. Puedes presentarlas de la manera que más te inspire. En formato pan de molde grueso quedan muy jugosas por dentro. En el caso de que te quede alguna consérvala en frigorífico, ya que llevan huevos y como no se fríen, es importante que la conservación sea la correcta.</p> <p>Si usas pan de brioche no te hace falta poner el azúcar que lleva en la mezcla en la que las bañas (leche, huevos y nata). Si usas pan de molde puedes ponerle como yo, o puedes no ponerle nada, porque como va caramelizado y con crema pastelera quemada por encima, mucha más azúcar no le hace falta: es todo cuestión de gustos.</p>	<p>Non prendete la ricetta alla lettera, anzi, voglio che vi serva come ispirazione. Mi spiego:</p> <p>Se non avete il pan carré, usate il pan brioche o qualsiasi altro pane che vi piace.</p> <p>Potete presentarli nel modo in cui preferite. Con il pan carré tagliato spesso restano molto morbidi all'interno.</p> <p>Nel caso in cui ve ne avanzi qualcuno conservateli in frigo, dato che hanno le uova e non sono fritti, è importante che vengano conservati correttamente.</p> <p>Se si utilizza il pan brioche, non è necessario mettere lo zucchero nella miscela con cui poi si inzuppano (latte, uova e panna). Se usate invece il pan carré potete metterne tanto quanto ne ho messo io in questa ricetta, o potete anche non metterlo proprio perché, dato che poi va passato nel caramello e ha la crema pasticcera caramellata sopra, non hanno bisogno di tanto zucchero in più: è tutta questione di gusti.</p>
--	--

<p>Chapatas</p> <p>Siguiendo el serial al que os tengo sometidos, vamos a dar un paso más y a añadir aceite de oliva virgen extra a nuestra masa de pan básico. Con este ingrediente nuevo el pan alcanza una elasticidad magnífica y resulta más sabroso..Con este tipo de pan prepararemos varias cosas, pero hoy me pongo a preparar para mis hijas unas chapatas, que les hace siempre ilusión llevárselas al colegio.</p> <p>La chapata necesita un fermento que le ayude a crear esa estructura ligera tan característica de este tipo de pan. Para esta receta voy a utilizar una masa madre</p>	<p>Ciabatte</p> <p>Seguendo le ricette sul pane che vi ho proposto, faremo un ulteriore passo avanti aggiungendo l'olio extravergine d'oliva all'impasto base del nostro pane. Con questo nuovo ingrediente il pane prende una magnifica elasticità ed è più gustoso. Con questo tipo di pane possiamo preparare diverse cose, ma oggi preparo le ciabatte per le mie figlie, a cui piace sempre moltissimo portarsele a scuola.</p> <p>La ciabatta ha bisogno di un lievito che l'aiuti a creare quella struttura leggera caratteristica di questo tipo di pane. Per questa ricetta userò una pasta madre in</p>
--	--

<p>en la que el tiempo del reposo será hasta que doble el tamaño. En otra ocasión veremos una receta de chapata más refinada y laboriosa, en la que el fermento se prepara el día anterior.</p> <p>La receta de los ingredientes pertenece al libro de masas de Thermomix y la forma manual de elaboración de Richard Bertinet.</p> <p>Receta de chapatas</p> <p>Ingredientes para la masa de arranque</p> <p>100 g de agua</p> <p>10 g de levadura prensada fresca de panadería</p> <p>180 g de harina de fuerza</p> <p>1 cucharadita de azúcar</p> <p>Ingredientes para la masa de pan</p> <p>260 g de agua</p> <p>5 g de levadura prensada fresca de panadería</p> <p>430 g de harina de fuerza</p> <p>50 g de aceite de oliva virgen extra</p> <p>1 cucharadita de sal</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <p>La masa de arranque</p> <p>1. Poner la harina en un cuenco mezclador. Desmenuzar la levadura. Añadir el resto de los ingredientes. Mezclar bien y dejar reposar hasta que doble su volumen.</p> <p>La masa de pan</p> <p>1. Añadir a la masa de arranque el resto de los ingredientes. Ir amasando poco a</p>	<p>cui il tempo di riposo è fino al raddoppio del volume. In un'altra occasione vedremo una ricetta più raffinata e laboriosa della ciabatta, in cui il lievito si prepara il giorno prima.</p> <p>La ricetta degli ingredienti appartiene al libro di impasti del Bimby e il modo manuale di preparazione invece è di Richard Bertinet, panettiere affermato di origini francesi.</p> <p>Ricetta delle ciabatte</p> <p>Ingredienti per il preimpasto</p> <p>100 g di acqua</p> <p>10 g di lievito di birra compresso fresco</p> <p>180 g di farina di forza</p> <p>1 cucchiaino di zucchero</p> <p>Ingredienti per l'impasto del pane</p> <p>260 g di acqua</p> <p>5 g di lievito di birra compresso fresco</p> <p>430 g di farina di forza</p> <p>50 g di olio extravergine di oliva</p> <p>1 cucchiaino di sale</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>Preimpasto</p> <p>1. Mettere la farina in una ciotola. Sbriciolare il lievito. Aggiungere il resto degli ingredienti. Mescolare bene e lasciar riposare fino al raddoppio del volume.</p> <p>L'impasto per il pane</p> <p>1. Aggiungere il resto degli ingredienti al preimpasto. Impastare pian piano finché l'impasto non assume una consistenza leggera, elastica e flessibile.</p>
--	--

<p>poco hasta que la masa tenga una textura ligera, elástica y flexible.</p> <p>2. Sacar la masa sobre una superficie aceitada, aplastándola bien con las manos, y formando un rectángulo del tamaño aproximado de la bandeja del horno.</p> <p>3. Dejar reposar 15 minutos para que la masa coja cuerpo.</p> <p>4. Precalear el horno a 220° y engrasar la bandeja de horno o poner papel de hornear.</p> <p>5. Con un cuchillo muy, muy afilado, cortar la masa en 24 trozos y colocarlos muy cuidadosamente en la bandeja del horno ayudándonos de una pala de madera fina, para que no pierdan su forma.</p> <p>6. Dejar reposando en lugar templado de 20 a 30 minutos, tapado con un paño de algodón espolvoreado con harina.</p> <p>7. Echar en la base del horno una taza de agua.</p> <p>8. Bajar el horno a 190° y hornear unos 15 minutos (no te tienen que quedar muy tostadas, pero si cocidas). El tiempo es orientativo. Abrir una pizca el horno para salga el vapor a los 8 minutos del horneado.</p> <p>9. Dejar enfriar sobre rejilla.</p> <p>Yo las horneo en dos tandas, ya que mi bandeja del horno no es demasiado grande.</p> <p>Estas chapatitas congelan estupendamente. Y solucionan una merienda con sacarlas media hora antes de su consumo. Una cosa que me chifla es abrir una, estrujar un tomate, unas gotas de aceite, un pelín de sal gorda y una tortillita francesa... ¡Placer de dioses!</p>	<p>2. Mettere l'impasto su una superficie oleata, schiacciandolo bene con le mani e formando un rettangolo delle dimensioni della teglia del forno.</p> <p>3. Lasciar riposare per 15 minuti affinché l'impasto prenda corpo.</p> <p>4. Preriscaldare il forno a 220° e ungere la teglia o metterci la carta da forno.</p> <p>5. Con un coltello molto, molto affilato, tagliare l'impasto in 24 pezzi e metterli con attenzione nella teglia da forno aiutandosi con una spatola di legno sottile, affinché non perdano la forma.</p> <p>6. Lasciar riposare in un luogo caldo per 20-30 minuti, coperti con un panno di cotone infarinato.</p> <p>7. Mettere una tazza d'acqua sulla base del forno.</p> <p>8. Abbassare il forno a 190° e infornare per circa 15 minuti (non devono essere molto tostate, ma sì cotte). Il tempo è indicativo. Aprire leggermente il forno per far uscire il vapore dopo 8 minuti di cottura.</p> <p>9. Lasciar raffreddare su una griglia.</p> <p>Io le inforno in due volte, dal momento che la mia teglia non è abbastanza grande.</p> <p>Queste ciabattine si congelano stupendamente e sono un'ottima merenda tirandole fuori mezz'ora prima di mangiarle. Una cosa per cui vado pazza è aprirne una, spremerci un pomodoro, qualche goccia di olio, un pizzico di sale grosso e una piccola omelette... È il nettare degli dei!</p>
---	--

<p>Croque cake de beicon y puerro</p> <p>Este croque cake de beicon y puerro es una versión del croque monsieur pero preparado en un molde rectangular para bizcochos, con pan de molde, una bechamel muy ligera, el relleno que más te apetezca y un buen gratinado en el horno.</p> <p>Ya te conté que vas a ver en webos fritos un montón de recetas de este tipo de pastel salado que te descubrí en esta entrada. Me parece que lo tiene todo: versátil, sencillo, rico, lo puedes tener hecho con antelación... Vamos, una receta de esas que sé que te va a dar juego en la cocina.</p> <p>Receta de croque cake de beicon y puerro</p> <p>Ingredientes</p> <p>8-10 lonchas de pan de molde sin corteza —lee los consejos—</p> <p>150 g de beicon en dados</p> <p>1 puerro</p> <p>2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra</p> <p>150 g de queso rallado</p> <p>50 g de mantequilla</p> <p>50 g de harina de repostería</p> <p>500 g de leche entera</p> <p>Una pizca de pimienta blanca</p> <p>Una pizca de sal</p> <p>Una pizca de nuez moscada</p> <p>Necesitas un molde de 30 por 13 por 8 cm de alto aproximadamente</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Croque cake con pancetta e porro</p> <p>Questo croque cake di pancetta e porro è una versione del croque monsieur (una specie di toast gratinato) ma preparata in uno stampo da plumcake con pan carré, una besciamella molto leggera, il ripieno che più vi piace e una buona gratinatura in forno.</p> <p>Vi ho già detto che in webos fritos vedrete molte ricette di questa particolare torta salata, che vi avevo fatto scoprire in questo post. Penso che abbia tutto: versatile, semplice, buono e potete farlo anche in anticipo... Dai, una ricetta che so che potrete sfruttare in molte occasioni.</p> <p>Ricetta del croque cake con pancetta e porro</p> <p>Ingredienti</p> <p>8-10 fette di pan carré senza crosta (leggere i consigli)</p> <p>150 g di pancetta a cubetti</p> <p>1 porro</p> <p>2 cucchiari di olio extravergine di oliva</p> <p>150 g di formaggio grattugiato</p> <p>50 g di burro</p> <p>50 g di farina per dolci</p> <p>500 g di latte intero</p> <p>Un pizzico di pepe bianco</p> <p>Un pizzico di sale</p> <p>Un pizzico di noce moscata</p> <p>Dosi per uno stampo di 30 per 13 per 8 cm di altezza circa</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>La besciamella</p>
---	---

<p>Preparación</p> <p>La bechamel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon la mantequilla en un cazo al fuego. Cuando se funda añade la harina y remueve con unas varillas a fuego medio durante 2 minutos. 2. Ve añadiendo poco a poco la leche templada y mantén al fuego sin dejar de remover durante 5 minutos, hasta que veas que va espesando. 3. Ya fuera del fuego echa una pizca de sal, de nuez moscada, de pimienta y el queso rallado y remueve con una espátula. Reserva. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere il burro a scaldare in una casseruola. Quando si è sciolto, aggiungere la farina e mescolare con una frusta a mano a fuoco medio per 2 minuti. 2. Aggiungere gradualmente il latte caldo e tenere sul fuoco, mescolando costantemente per 5 minuti, finché non si addensa. 3. Una volta fuori dal fuoco aggiungere un pizzico di sale, di noce moscata, di pepe e il formaggio grattugiato e mescolare con una spatola. Mettere da parte.
<p>El relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon el beicon sin nada de aceite en una sartén al fuego y mantenlo un par de minutos. Resérvalo en papel de cocina para que se quede con la menor cantidad de grasa posible. 2. Quita la parte más verde y dura del puerro, lávalo, sécalo y trocéalo en rodajas finas. Pon el aceite en una sartén al fuego, y cuando esté caliente fríe el puerro durante unos minutos —depende de lo tierno que sea—. Escúrrelo en un colador grande, para que quede con la menor cantidad de aceite posible. 	<p>Il ripieno</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere la pancetta in una padella senza aggiungere olio e cuocerla per un paio di minuti. Mettere da parte appoggiata su carta da cucina in modo che resti con meno grasso possibile. 2. Rimuovere la parte più verde e più dura del porro, lavarlo, asciugarlo e tagliarlo a rondelle sottili. Mettere a scaldare l'olio in una padella e quando è caldo, soffriggere il porro per qualche minuto (dipende da quanto è tenero). Scolarlo in un colino grande, in modo che rimanga meno olio possibile.
<p>Montaje</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Forra tu molde con papel de hornear poniendo dos tiras de papel cruzadas, una del ancho de tu molde, y otra del largo, y engrasando el molde para que el papel no se mueva. 2. Precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo. 3. Monta una primera capa de rebanadas de pan de molde recortándolas si es 	<p>Assemblaggio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rivestire lo stampo con carta da forno mettendo due strisce di carta incrociate, una nel verso della lunghezza e l'altra nel verso della larghezza e ungero lo stampo in modo che la carta non si muova. 2. Preriscaldare il forno a 180°C, calore sopra e sotto. 3. Assemblare un primo strato di fette di pan carré tagliandolo se necessario per adattarlo alla larghezza dello stampo.

<p>necesario para que se ajusten al ancho del molde.</p> <p>4. Pon el beicon encima, añade una capa de bechamel, pon otra capa de pan de molde, una de puerro, otra de bechamel, una última de pan de molde y remata con la bechamel que te quede. Pon encima queso rallado.</p> <p>5. Golpea el molde suavemente contra la encimera. Hornea durante 25 minutos aproximadamente.</p> <p>6. Saca del horno y deja reposar durante 15 minutos antes de desmoldar.</p> <p>Consejos</p> <p>Si el puerro es pequeño necesitarás dos para cubrir una capa de tu croque cake. En estos croque cake salados se usa pan de molde sin corteza. Yo los compro sin corteza porque la rebanada es más grande y cubro mejor el molde que si tengo pan con corteza, ya que al recortar se me queda más pequeño.</p> <p>Me gusta tomarlo templado, como unos 20 minutos después de sacarlo del horno.</p> <p>Si lo haces de un día para otro y necesitas calentarlo al día siguiente, reduce el tiempo de horneado unos 5 minutos, córtalo en trozos de unos 2-3 cm, ponlo en una bandeja de horno sobre papel de hornear y cúbrelo con papel de aluminio. Al día siguiente bastará con hornearlo unos 10 minutos a 180°C.</p> <p>Aquí compre el molde que he usado, y que puedes ver mejor en esta foto:</p>	<p>4. Metterci sopra la pancetta, aggiungere uno strato di besciamella, mettere un altro strato di pane, uno di porro, uno di besciamella, un ultimo di pan carré e terminare con la besciamella che rimane. Aggiungerci sopra il formaggio grattugiato.</p> <p>5. Delicatamente, dare dei colpetti allo stampo contro il piano di lavoro. Cuocere per circa 25 minuti.</p> <p>6. Togliere dal forno e lasciar riposare per 15 minuti prima di sfornare.</p> <p>Consigli</p> <p>Se il porro è piccolo, ne occorrono due per coprire uno strato del croque cake. In questi croque cake salati si usa il pan carré senza crosta. Io lo compro già senza perché la fetta è più grande e copro meglio lo stampo rispetto a quello con la crosta, visto che quando la taglio, la fetta diventa più piccola.</p> <p>Mi piace mangiarlo tiepido, circa 20 minuti dopo averlo tolto dal forno.</p> <p>Se lo fate il giorno precedente e dovete riscaldarlo il giorno successivo, ridurre il tempo di cottura di circa 5 minuti, tagliarlo in pezzi di circa 2-3 cm, metterlo su una teglia con carta da forno e coprirlo con un foglio di alluminio. Il giorno successivo sarà sufficiente cuocere per 10 minuti a 180°C.</p> <p>Qui compro lo stampo che ho usato e che Potete vedere meglio in questa foto:</p>
<p>Marmitako</p> <p>Un platzo de la cocina vasca que se ha extendido a otros lugares. ¡En casa nos encanta! Te paso mi versión de la receta.</p>	<p>Marmitako</p> <p>Un bel piattone della cucina basca che si è diffuso anche in altri luoghi. A casa noi lo adoriamo! Vi passo la mia versione</p>

Si ya lo haces en casa seguro que hay pequeñas variaciones, pero todas quedan bien ricas. Un plato magnífico de cuchara y muy sencillo de hacer. Desde aquí animo a los principiantes a que se pongan en los fogones: este puede ser un buen guiso para que vuestro amor con la cocina sea una larga historia.

A ello.

Receta de marmitako

Ingredientes

800 g de bonito

Sal

Pimienta

1 k de patatas

½ cebolla

½ pimienta roja

½ pimienta verde

1 tomate hermoso

1 pimienta roja seca

3 cucharadas de aceite

1/2 cucharadita de harina

1 cucharadita de pimentón dulce

80 g de vino blanco

1 l de caldo de pescado

Para hacer el caldo de pescado

1,2 l de agua

La parte verde de un puerro

1 cebolla pequeña

1 hoja de laurel

Un poco de perejil

Sal

1 zanahoria

Las espinas del pescado

¡A hacer marmitako!

Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora

della ricetta. Se già lo fate, ci saranno sicuramente delle piccole variazioni, ma sono comunque tutte buonissime. Un magnifico piatto al cucchiaio e molto semplice da realizzare. Per questo incoraggio i principianti a mettersi ai fornelli: potrebbe essere lo stufato che trasforma il vostro rapporto con la cucina in una lunga storia d'amore.

Mettiamoci all'opera.

Ricetta del marmitako

Ingredienti

800 g di tonno

Sale

Pepe

1 kg di patate

½ cipolla

½ peperone rosso

½ peperone verde

1 bel pomodoro

1 peperoncino rosso secco

3 cucchiaini di olio

½ cucchiaino di farina

1 cucchiaino di paprica dolce

80 g di vino bianco

1 l di brodo di pesce

Per fare il brodo di pesce

1,2 l di acqua

La parte verde di un porro

1 cipolla piccola

1 foglia di alloro

Un po' di prezzemolo

Sale

1 carota

Le lisce del pesce

Facciamo il marmitako!

Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice

Preparación	Procedimento
<p>1. Pon los pimientos rojos secos en agua la víspera.</p> <p>2. Haz el caldo: pon todos los ingredientes a cocer durante 20 minutos. Desespuma de vez en cuando. Cuela y reserva.</p> <p>3. Pide al pescadero que te quite la piel y la espina central y te deje los 4 lomos. Corta los lomos en dados —también te lo puede hacer el pescadero, pero a mí me gusta hacerlo yo, porque los corto a mi gusto—. Salpimienta y reserva.</p> <p>4. Pela las patatas, lávalas y córtalas como te expliqué en este corto vídeo. Reserva.</p> <p>5. Corta la cebolla, el pimiento verde y el rojo en dados muy pequeños y reserva.</p> <p>6. Pela el tomate y córtalo en dados pequeños. Ponlo a escurrir en un colador mientras preparas el resto de la receta.</p> <p>7. Saca los pimientos secos del agua, y sécalos con un papel de cocina. Con la punta de un cuchillo y apoyando el pimiento en una tabla, saca la carne —sale muy fácil—, trocea y reserva.</p> <p>8. Pon el aceite de oliva virgen extra en la cazuela, y cuando esté caliente, añade la cebolla y los pimientos, rojo y verde. Cuando estén casi fritos, añade el tomate y un poco de sal. Rehoga y deja que se fría. Incorpora las patatas, el pimiento seco y una pizca de sal, y fríe un poco las patatas.</p> <p>9. Añade la media cucharadita de harina y la de pimentón y remueve fuera del fuego que el pimentón se quema enseguida. Echa el vino, deja que evapore un poco a fuego más vivo y añade el caldo. ¿Cantidad? Un</p>	<p>1. Mettere i peperoncini rossi secchi in acqua il giorno prima.</p> <p>2. Preparare il brodo: mettere tutti gli ingredienti a cuocere per 20 minuti. Schiumare ogni tanto. Filtrare e mettere da parte.</p> <p>3. Chiedere al pescivendolo di rimuovere la pelle e la lisca centrale del pesce e di lasciare i 4 filetti. Tagliare i filetti a pezzi (anche il pescivendolo può farlo, ma a me piace farlo da sola, perché così li taglio come preferisco). Aggiungere sale e pepe e mettere da parte.</p> <p>4. Pelare le patate, lavarle e tagliarle come spiego in questo breve video. Mettere da parte.</p> <p>5. Tagliare la cipolla, il peperone verde e quello rosso a dadini molto piccoli e mettere da parte.</p> <p>6. Pelare il pomodoro e tagliarlo a dadini. Mettere a scolare in un colino mentre si prepara il resto della ricetta.</p> <p>7. Rimuovere i peperoncini secchi dall'acqua e asciugarli con carta da cucina. Con la punta di un coltello e appoggiando il peperoncino su un tagliere, togliere la parte centrale (si toglie molto facilmente), tritare e mettere da parte.</p> <p>8. Mettere l'olio extravergine di oliva nella casseruola e, quando è caldo, aggiungere la cipolla e i peperoni, rosso e verde. Quando sono abbastanza soffritti, aggiungere il pomodoro e un po' di sale. Soffriggere e lasciare che si cuociano. Aggiungere le patate, il peperoncino secco e un pizzico di sale e cuocere un po' le patate.</p>

centímetro por encima de las patatas. ¡Ojo! No tienen que flotar y es posible que necesites un poco más de lo aconsejado en la receta. Deja cocer 20 minutos. Cuando estén las patatas casi hechas, añade el bonito y deja 3 minutos más a fuego medio. Prueba por si hay que rectificar un poco el punto de sal. Apaga y tapa la cazuela. Deja reposar unos 5 minutos y sirve.

Preguntas y consejos

¿Cómo congela este plato?

Mal. La patata congelada queda patética, y el bonito se queda blando, así que comer y hacer. Alguna vez un platito que ha quedado lo he metido en túper, sin congelar, para comer al día siguiente y aunque la patata pierde un poco de textura está rico.

¿Lo puedo hacer en olla exprés?

Puedes hacerlo, pero realmente es un guiso que no se tarda mucho en hacer, y nunca pongas dentro de la olla el bonito. En todo caso, abre la olla, deja reducir un poco el caldo, e incorpora el bonito. Lo tienes en unos 4 o 5 minutos. ¡Te tiene que quedar jugoso!

Lo has hecho en una cazuela muy baja, ¿puedo hacerlo en una cacerola más alta?

¡Claro! Yo lo he hecho en esta Cazuela Le Creuset porque cuece que es un espectáculo, y para estos platos que no llevan mucho caldo y cuecen rápido va de lujo, pero en una cacerola queda estupendo igualmente, y si ya tienes la Cocotte para qué contarte.

9. Aggiungere mezzo cucchiaino di farina e la paprica e togliere dal fuoco visto che la paprica si brucia in fretta. Versare il vino, farlo sfumare un po' a fiamma viva e aggiungere il brodo. Quantità? Deve stare un centimetro sopra le patate. Attenzione! Non devono galleggiare e potrebbe servirne un po' di più rispetto alla quantità indicata nella ricetta. Lasciar cuocere 20 minuti. Quando le patate sono quasi cotte, aggiungere il tonno e lasciare per altri 3 minuti a fuoco medio. Assaggiare per controllare se è necessario correggere di sale. Spegner e coprire la casseruola. Lasciar riposare per circa 5 minuti e servire.

Domande e consigli

Come si congela questo piatto?

Male. Le patate surgelate sono pietose e il tonno diventa moscio, quindi meglio farlo e mangiarlo. Qualche volta, se ne avanzo un piattino, lo metto in un tupperware, senza congelarlo, per mangiarlo il giorno dopo e anche se la patata perde un po' la sua consistenza è buono lo stesso.

Posso farlo nella pentola a pressione?

Potete farlo, ma in realtà è uno stufato che non richiede molto tempo e poi il tonno non va mai messo nella pentola a pressione. Ad ogni modo, se lo fate, aprite la pentola, fate ridurre leggermente il brodo e aggiungete il tonno. È pronto in circa 4 o 5 minuti. Deve restare sugoso!

Tu l'hai fatto in una casseruola molto bassa, posso farlo in una più alta?

Certo! L'ho fatto in questa casseruola Le Creuset perché cuoce che è uno

	<p>spettacolo, e per questi piatti che non hanno molto brodo e cucinano velocemente è perfetta, ma in una casseruola più alta viene buonissimo lo stesso, e se avete già la Cocotte che ve lo dico a fare.</p>
--	--

<p>Fetuccini con coles de Bruselas y beicon</p> <p>Hoy comemos unos fetuccini con coles y beicon. Esta manera de acompañar una pasta casera es una de las que más le gustan a mi marido. Le encantan las coles y el resto de los ingredientes. Es una receta bien fácil, pero que comparto porque siempre tengo lectores nuevos a los que les apetece meterse en cocina con cosas sencillas.</p> <p>Sabes, si me sigues en Instagram, que soy muy fan de la pasta casera, que congelo sin ningún problema.</p> <p>Cuando la hago la dejo secar en mi tendedero Marcato una media hora, si hace todavía calor en casa —porque si lo dejo más tiempo endurece demasiado—, o un poco más de tiempo en cuanto la casa se ponga en modo invierno. Corto plástico transparente en trozos y voy poniendo la pasta en nidos de unos 100 gramos. Cierro los paquetes, y al congelador, con cuidado de no poner peso encima. ¡OJO! La congelo sin cocer, que muchas veces me lo habéis preguntado. Cuando la necesito, la saco un rato antes, pongo agua a hervir con un poco de sal y desde que hierve en 3 minutos la tengo lista a falta de ponerle una buena salsa. Como siempre tengo tomate frito casero, que aunque sea muy básico está tan rico, tengo un plato solventado en nada de tiempo.</p>	<p>Fettuccine con cavoletti di Bruxelles e pancetta</p> <p>Oggi facciamo delle fettuccine con cavoletti e pancetta. Questo modo di accompagnare la pasta fatta in casa è uno di quelli che piace di più a mio marito. Adora i cavoletti di Bruxelles e tutti gli altri ingredienti. È una ricetta molto semplice, ma la condivido perché ho sempre nuovi lettori che vogliono cimentarsi in cucina con cose semplici.</p> <p>Sapete, se mi seguite su Instagram, che sono una fan della pasta fatta in casa e che la congelo senza problemi.</p> <p>Quando la faccio, la lascio asciugare sul mio stendipasta Marcato per mezz'ora, se fa ancora caldo in casa (perché se la lascio più a lungo si indurisce troppo), altrimenti la lascio un po' più di tempo se la casa è in modalità invernale. Taglio la pellicola trasparente a pezzi e raggruppo la pasta in nidi di circa 100 grammi. Chiudo i pacchetti e li metto in congelatore, facendo attenzione a non metterci sopra del peso. OCCHIO! La congelo cruda, ché me l'avete chiesto molte volte. Quando ne ho bisogno, la tiro fuori un po' prima, metto a bollire l'acqua con il sale e dato che bolle in 3 minuti ce l'ho pronta e basta solo aggiungerci un buon sugo. Come sempre, io ho il sugo di pomodoro fatto in casa, che anche se molto semplice è</p>
--	--

<p>Receta de fettuccini con coles de Bruselas y beicon</p> <p>Ingredientes para 4 personas</p> <p>350 g de pasta fresca —tienes la receta aquí—</p> <p>12 coles de Bruselas</p> <p>1 cucharada de aceite de oliva virgen extra</p> <p>150 g de beicon en un trozo</p> <p>1 cebolla mediana</p> <p>Un poco de sal</p> <p>Una pizca de pimienta</p> <p>200 g de nata</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuece las coles en un recipiente con agua hirviendo y sal hasta que estén al dente. Si lo haces en un olla probablemente las tengas listas en cuanto la válvula de la olla suba. Recuerda que no queremos unas coles muy hechas, sino en su punto. 2. Si el beicon tiene corteza, quítasela y trocéalo en dados. 3. Trocea la cebolla en dados pequeños. Pon el aceite de oliva virgen extra en una sartén. Cuando esté caliente añade la cebolla troceada. Cuando empiece a estar transparente incorpora el beicon. Deja que se dore. Añade una pizca de sal, pimienta y la nata. Deja reducir un poco. <p>La pasta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haz la pasta siguiendo las instrucciones que te di en mi receta. 	<p>tanto buona, e così ho un piatto pronto in pochissimo tempo.</p> <p>Fettuccine con cavoletti di Bruxelles e pancetta</p> <p>Ingredienti per 4 persone</p> <p>350 g di pasta fresca (qui avete la ricetta)</p> <p>12 cavoletti di Bruxelles</p> <p>1 cucchiaio di olio extravergine di oliva</p> <p>150 g di pancetta in un pezzo</p> <p>1 cipolla media</p> <p>Un po' di sale</p> <p>Un pizzico di pepe</p> <p>200 g di panna</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuocere i cavoletti in una pentola di acqua bollente e sale finché non sono cotti al dente. Se lo fate in una pentola a pressione, probabilmente saranno pronti non appena la valvola della pentola sale. Ricordate che non vogliamo dei cavoletti troppo cotti, ma al punto giusto. 2. Se la pancetta ha la cotenna, rimuoverla e tagliarla a cubetti. 3. Tagliare la cipolla a dadini molto piccoli. Mettere l'olio extravergine d'oliva in una padella. Quando è caldo, aggiungere la cipolla tritata. Quando inizia a sbianchire, aggiungere la pancetta. Lasciarla dorare. Aggiungere un pizzico di sale, il pepe e la panna. Lasciare addensare un po'. <p>La pasta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare la pasta seguendo le istruzioni che vi do nella mia ricetta.
---	---

<p>2. Estira la masa con la máquina de la pasta. Si usas una de la misma marca que la mía y vas a hacer fettuccini déjala con un grosor del 5. Usa el accesorio que tenga tu máquina.</p> <p>3. Pon agua caliente. En cuanto hierva echa un poco de sal y la pasta que necesites. En 2 o 3 minutos la tienes lista. Escúrrela en un colador grande, y reserva unos segundos para emplatar rápidamente.</p>	<p>2. Stendere l'impasto con la macchina per la pasta. Se ne usate una della stessa marca della mia e fate delle fettuccine, metterla ad uno spessore di 5. Usate l'accessorio della vostra macchina.</p> <p>3. Mettere in una pentola dell'acqua calda. Appena bolle, aggiungere un po' di sale e la pasta che vi serve. In 2 o 3 minuti è pronta. Scolarla in un grande scolapasta e metterla da parte qualche secondo per impiattare velocemente.</p>
<p>Montaje</p> <p>1. Pon en cada plato la porción de pasta que consideres oportuna.</p> <p>2. Reparte las coles troceadas por la mitad.</p> <p>3. Añade la salsa con el beicon y la nata por encima. Sirve inmediatamente.</p>	<p>Assemblaggio</p> <p>1. Mettere su ogni piatto la porzione di pasta che si preferisce.</p> <p>2. Dividere i cavoletti tritati a metà.</p> <p>3. Aggiungerci sopra la salsa con la pancetta e la panna. Servire immediatamente.</p>
<p>Consejos</p> <p>La ración de pasta fresca por persona se encuentra entre 70 y 100 gramos, aunque depende mucho de los carpantas que tengas en casa.</p> <p>Si prefieres no poner beicon, añádele unos trocitos de lacón cocido ¡queda delicioso!</p> <p>Cuando doras el beicon, no todos sueltan la misma grasa: vigila por si tienes que retirar algo de grasa antes de seguir con el proceso. Necesitamos que quede jugoso pero no grasiento.</p> <p>Anímate a hacer pasta casera, es muy sencilla y poco laboriosa si te ayudas de unamáquina para estirar las láminas y cortar como te guste. En cuanto empieces, pocas veces usarás de la que venden.</p>	<p>Consigli</p> <p>La porzione di pasta fresca a persona è tra i 70 e i 100 grammi, anche se dipende molto da quanto affamati sono i personaggi che avete in casa.</p> <p>Se preferite non mettere la pancetta, aggiungete qualche pezzo di prosciutto cotto, è delizioso!</p> <p>Quando dorate la pancetta, non tutte rilasciano la stessa quantità di grasso, quindi verificate se sia necessario rimuovere del grasso prima di continuare con il procedimento. Deve restare sugosa ma non unta.</p> <p>Mettevi a fare la pasta fatta in casa, è molto semplice e poco laboriosa se usate una macchina per stendere le sfoglie e tagliarla a piacere. Da quando la proverete, userete raramente quella che vendono.</p>

Spätzle caseros

En recetas de cocina internacional, yo suspendo en esta asignatura. Es algo que no hago en casa, y tengo un desconocimiento importante de los numerosos platos que hay. Pero en algunos platos de la cocina francesa, italiana y alemana me defiendo, y hace tiempo me lancé a probar estos spätzle o fideos alsacianos de una receta de Hola, y se han convertido en un fijo de casa. Mi marido es un apasionado de la pasta y éste es uno de sus platos favoritos. En realidad, esto no sirve de referencia para nadie porque tiene 1.537 recetas favoritas, la verdad.

Es de muy fácil realización, porque la forma con que te quede da un poco lo mismo; unas veces queda la pasta más corta y ancha, y otras más alargada y fina. En cualquier caso la pasta casera tiene este encanto.

La pasta lleva harina, huevos y cerveza. Se mezclan los ingredientes, se deja reposar la mezcla, se hacen los fideos con la ayuda de un pasapurés o con mi sistema, que no me falla, que es una jeringa muy grande, y en unos segundos, en cuanto flotan, están hechos. Se enfrían, se escurren y tenemos una estupenda pasta casera para aderezar como más nos guste. Sirve también como guarnición de carne o pescado.

Receta de spätzle caseros

Ingredientes para 4 personas —las raciones no muy grandes—

250 g de harina

3 huevos

100 ml de cerveza

Una pizca de ralladura de nuez moscada

Spätzle fatti in casa

In materia di ricette di cucina internazionale, vengo spesso rimandata. Non le faccio a casa, e non conosco bene i numerosissimi piatti che ci sono. Ma in alcuni piatti della cucina francese, italiana e tedesca mi difendo, e qualche tempo fa ho deciso di provare questi spätzle o gnocchetti alsaziani, con una ricetta di Hola, e sono diventati un piatto fisso in casa. Mio marito è un appassionato di pasta e questo è uno dei suoi piatti preferiti. In realtà, questo non è un gran riferimento per nessuno dato che mio marito ha 1.537 ricette preferite, davvero.

Però è molto facile da fare, perché la forma che prendono non è troppo importante; a volte restano più corti e larghi, a volte più allungati e sottili. Comunque, è il fascino della pasta fatta in casa.

L'impasto ha farina, uova e birra. Si mescolano gli ingredienti e si lascia riposare, poi si fanno gli gnocchetti con l'aiuto di una grattugia speciale o con il mio sistema infallibile, che è una siringa molto grande, e in pochi secondi, non appena galleggiano, sono pronti. Si fanno raffreddare, si scolano e abbiamo una stupenda pasta fatta in casa da condire come vogliamo. Può essere usata anche come contorno per carne o pesce.

Ricetta degli spätzle fatti in casa

Ingredienti per 4 persone (porzioni non molto grandi)

250 g di farina

3 uova

100 ml di birra

<p>Agua y sal para cocerla</p> <p>Para la salsa</p> <p>3 cucharadas de aceite de oliva vigen extra</p> <p>½ pimiento entre verde y rojo</p> <p>½ cebolla hermosa</p> <p>200 g de beicon en dados</p> <p>Cuadrados de pan frito</p> <p>Un poco de orégano</p> <p>100 ml de nata para cocinar</p> <p>Un poco de buen queso para rallar — opcional—</p> <p>Puedes prorratar los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner en un vaso de batidora los huevos, la harina tamizada y un poco de nuez moscada. Batir incorporando la cerveza en un hilo hasta obtener una masa ligera y un poco espesa. Dejar reposar una hora en el frigorífico. 2. Preparar una cacerola hermosa con abundante agua hirviendo con sal. Echar la pasta en una jeringa grande e ir presionando el émbolo, haciendo una espiral de fideo sobre el agua. 3. En cuanto la pasta flote y salga a la superficie —es cuestión de segundos— pasarla a un bol con agua helada, y a continuación a un colador grande, con el que la escurriremos. Realizar este proceso por tandas hasta acabar el contenido. 4. Para elaborar la salsa para acompañarlos, poner en una sartén antiadherente 3 cucharadas de aceite y sofreír el pimiento y la cebolla, que 	<p>Un pizzico di noce moscata grattugiata</p> <p>Acqua e sale per cuocerli</p> <p>Per il sugo</p> <p>3 cucchiari di olio extravergine di oliva</p> <p>½ peperone di colore verde/rosso</p> <p>½ bella cipolla</p> <p>200 g di pancetta a cubetti</p> <p>Dadini di pane fritto</p> <p>Un po' di origano</p> <p>100 ml di panna da cucina</p> <p>Un po' di buon formaggio da grattugiare (opzionale)</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere le uova, la farina setacciata e un po' di noce moscata in una ciotola. Sbattere incorporando la birra a filo fino ad ottenere un impasto leggero e un po' denso. Lasciar riposare un'ora in frigorifero. 2. Preparare una bella pentola con abbondante acqua bollente salata. Versare la pasta in una siringa grande e premere lo stantuffo, facendo scorrere una spirale di pasta sull'acqua. 3. Non appena la pasta galleggia e arriva in superficie (è questione di secondi) passarla in una ciotola con acqua ghiacciata, e poi in un grande scolapasta, con cui la scoliamo. Eseguire questo procedimento varie volte fino a finire l'impasto. 4. Per fare il sugo di accompagnamento, mettere in una padella antiaderente 3 cucchiari di olio e soffriggere il peperone e la cipolla, tagliati a pezzetti. Aggiungere la pancetta e saltare.
---	---

habremos cortado en trozos pequeños. Añadir el beicon, y saltear.

5. Añadir la pasta, y darle con cuidado unas vueltas para que coja los sabores. Incorporar la nata, espolvorear un poco de orégano y dejar un par de minutos que se mezcle todo bien. Servir con unos dados de pan frito y comer enseguida.

Consejos

La receta original los hace con un pasapurés de agujeros gruesos. También vale un rallador de queso de agujeros grandes, pero yo he probado de todas esas maneras y como mejor me arreglo es con la jeringa gigante que os he comentado, y que se compra en cualquier farmacia.

Si queremos ponerle un poco de queso rallado, le va muy bien uno que tenga un poco de cuerpo, como puede ser un buen manchego curado.

Es un plato con el que sorprenderás a tus amigos, porque no es muy conocido, y está muy bien para prepararlo con antelación, porque al enfriar la pasta no se pasa. Preparas la salsa que más te guste, y en pocos minutos puedes ofrecerles un plato bien fácil y un poco distinto.

Espero que os guste

5. Aggiungere la pasta e con attenzione mescolare in modo che prenda tutti i sapori. Aggiungere la panna, cospargere un po' di origano e lasciare un paio di minuti in modo che si mescoli tutto bene. Servire con alcuni dadini di pane fritto e mangiare subito.

Consigli

La ricetta originale è fatta con una speciale grattugia con fori grandi. Va bene anche una grattugia per formaggio con i fori grandi, ma io ho provato in tutti questi modi e, per me, il modo migliore è con la siringa gigante che vi ho descritto, e che si può comprare in qualsiasi farmacia.

Se vogliamo metterci un po' di formaggio grattugiato, sarebbe adatto un formaggio a pasta abbastanza dura, come un buon manchego stagionato.

È un piatto con cui sorprenderete i vostri amici, perché non è tanto conosciuto, ed è perfetto da preparare in anticipo, perché quando la pasta si raffredda non si scuoce. Preparate il sugo che vi piace di più, e in pochi minuti potrete offrire un piatto molto semplice e un po' diverso dal solito.

Spero che vi piaccia.

Éclairs de chocolate y cacahuetes

De este dulce no puedo elegir uno favorito: ¡me encantan todos! Hoy te traigo unos éclairs de chocolate y cacahuetes, con un toque salado y crujiente que los hace muy especiales. La crema pastelera de chocolate quédatela como fija siempre que necesites una de este tipo. Te lo explico

Éclairs al cioccolato e arachidi

Di questi dolcetti non ne ho uno preferito: li adoro tutti! Oggi vi propongo una ricetta degli éclairs al cioccolato e arachidi, con un tocco salato e croccante che li rende molto speciali. Segnatevi la ricetta della crema pasticcera al cioccolato per ogni volta che avrete bisogno di una crema di

<p>paso a paso para que te animes a hacerlos.</p> <p>Para que te sea más fácil seguir la receta te adelanto que se compone de tres partes:</p> <p>1ª parte: la masa choux</p> <p>2ª parte: la crema pastelera de chocolate</p> <p>3ª parte: el glaseado de chocolate con fondant</p> <p>Receta de los éclairs de chocolate y cacahuetes</p> <p>Ingredientes para 8 unidades</p> <p>Para la masa choux</p> <p>65 g de leche entera</p> <p>65 g de agua</p> <p>2 g de sal fina</p> <p>65 g de mantequilla a temperatura ambiente</p> <p>70 g de harina normal</p> <p>120 g de huevos —aproximadamente 2 huevos medianos—</p> <p>Para la crema pastelera de chocolate</p> <p>500 g de leche entera</p> <p>90 g de azúcar</p> <p>30 g de maicena</p> <p>70 g de yemas de huevo</p> <p>135 g de chocolate negro 55% —o para postres—</p> <p>Para el glaseado de chocolate con fondant</p> <p>200 g de fondant líquido blanco a temperatura ambiente</p> <p>50 g de chocolate negro 50%</p> <p>Para adornar</p> <p>Cacahuetes con miel y sal —lee los consejos—</p>	<p>questo tipo. Vi spiego la ricetta passo passo per incoraggiarvi a farli.</p> <p>Affinché vi sia più facile seguire la ricetta, vi anticipo che è composta da tre parti:</p> <p>1ª parte: la pasta choux</p> <p>2ª parte: la crema pasticcera al cioccolato</p> <p>3ª parte: la glassa di fondant al cioccolato</p> <p>Ricetta degli éclairs al cioccolato e arachidi</p> <p>Ingredienti per 8 unità</p> <p>Per la pasta choux</p> <p>65 g di latte intero</p> <p>65 g di acqua</p> <p>2 g di sale fino</p> <p>65 g di burro a temperatura ambiente</p> <p>70 g di farina normale</p> <p>120 g di uova (circa 2 uova medie)</p> <p>Per la crema pasticcera al cioccolato</p> <p>500 g di latte intero</p> <p>90 g di zucchero</p> <p>30 g di amido di mais</p> <p>70 g di tuorli d'uovo</p> <p>135 g di cioccolato fondente al 55% (o per dolci)</p> <p>Per la glassa di fondant al cioccolato</p> <p>200 g di fondant liquido bianco a temperatura ambiente</p> <p>50 g di cioccolato fondente al 50%</p> <p>Per la decorazione</p> <p>Arachidi con miele e sale (leggere i consigli)</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p>
---	--

<p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p>	<p>Procedimento</p>
<p>Preparación</p>	<p>La pasta choux</p>
<p>La masa choux</p>	<p>1. Mettere il latte, l'acqua, il sale e il burro a pezzetti in una casseruola e portare ad ebollizione.</p>
<p>1. Pon la leche, el agua, la sal y la mantequilla en trozos en un cazo y lleva a ebullición.</p>	<p>2. Setacciare la farina e mettere da parte. 3. Sbattere leggermente le uova e mettere anche queste da parte.</p>
<p>2. Tamiza la harina y reserva.</p>	<p>4. Quando i liquidi stanno bollendo (2 o 3 secondi con bolle grandi) togliere la pentola dal fuoco e aggiungere tutta la farina. Mescolare con una spatola flessibile. Una volta amalgamato, rimettere a fuoco medio e mescolare per qualche minuto fino a quando non si forma una crosticina sul fondo della casseruola.</p>
<p>3. Bate ligeramente los huevos y reserva también.</p>	<p>5. Mettere l'impasto in una ciotola. Dopo 5 minuti, aggiungere gradualmente le uova sbattute, mescolando bene con una spatola. Non aggiungere altro uovo sbattuto fino a quando la quantità precedente non è ben assorbita. Quando l'impasto è pronto, lasciar riposare coprendo la ciotola con pellicola trasparente finché non si intiepidisce.</p>
<p>4. Cuando hiervan los líquidos —2 o 3 segundos con burbujas grandes— retira el cazo del fuego y echa de golpe la harina. Mezcla con una espátula flexible. Una vez mezclado, pon de vuelta a fuego medio, y remueve unos minutos hasta que se forme una pequeña costra en el fondo de la cacerola.</p>	<p>6. Preriscaldare il forno a 160°C, calore sopra e sotto.</p>
<p>5. Pon la masa en un cuenco. A los 5 minutos ve echando los huevos batidos de poco en poco y mezclando bien con una espátula. No eches más huevo batido hasta que no esté bien bien absorbida la cantidad anterior. Cuando esté lista la masa déjala reposar tapando el cuenco donde la tengas con plástico transparente hasta que pierda calor.</p>	<p>7. Mettere un beccuccio di 12 o 14 mm di diametro in una sac à poche e riempirla con la pasta choux.</p>
<p>6. Precalienta el horno a 160°C, calor arriba y abajo.</p>	<p>8. Se la teglia è antiaderente non è necessario utilizzare carta forno. Altrimenti, ungere la teglia. Posizionare la sac à poche con un'inclinazione di 45° rispetto alla placca e premere uniformemente per creare dei bastoncini di pasta lunghi circa 14 o 15 centimetri. Disponli organizzati in file alternate in modo che il calore raggiunga bene tutti gli éclairs.</p>
<p>7. Pon una boquilla de 12 o 14 mm de diámetro en una manga pastelera y llénala con la masa.</p>	<p>8. Se la teglia è antiaderente non è necessario utilizzare carta forno. Altrimenti, ungere la teglia. Posizionare la sac à poche con un'inclinazione di 45° rispetto alla placca e premere uniformemente per creare dei bastoncini di pasta lunghi circa 14 o 15 centimetri. Disponli organizzati in file alternate in modo che il calore raggiunga bene tutti gli éclairs.</p>
<p>8. Si tu bandeja de horno es antiadherente no necesitas usar papel de hornear. En caso contrario engrasa la placa. Coloca la manga con una inclinación de 45° respecto a la placa. Presiona de manera uniforme para hacer unos bastones de masa de unos 14 o 15</p>	<p>8. Se la teglia è antiaderente non è necessario utilizzare carta forno. Altrimenti, ungere la teglia. Posizionare la sac à poche con un'inclinazione di 45° rispetto alla placca e premere uniformemente per creare dei bastoncini di pasta lunghi circa 14 o 15 centimetri. Disponli organizzati in file alternate in modo che il calore raggiunga bene tutti gli éclairs.</p>

centímetros. Disponlos contrapeados en filas alternas para que el calor llegue bien a todas las piezas.

9. Justo antes de hornear añade azúcar glas a la masa con la ayuda de un colador: este es el toque Lenôtre.

10. Hornea a 160°C durante 25 minutos aproximadamente. Deposita sobre una rejilla para que se enfríen.

La crema pastelera de chocolate

1. Pon la leche y la mitad del azúcar en un cazo, y ponlo al fuego.

2. Pon las yemas junto con la otra mitad de azúcar y la maicena en un cuenco y bátelas.

3. Cuando hierva la leche viértela en el cuenco de las yemas y mezcla bien.

4. Añade el chocolate a esta mezcla, remueve, y vuelve a poner en el cazo al fuego durante 2 minutos.

5. Echa la crema pastelera en un cuenco limpio. En cuanto temple, pon un plástico transparente tocando su superficie para que no haga costra. Conserva en el frigorífico hasta su uso.

Montaje

1. Da la vuelta a los éclairs y haz tres agujeros como ves en el esquema de debajo, ayudándote con una boquilla del nº 8, o si no tienes, con la punta de un lápiz enrollado en plástico transparente.

2. Remueve de nuevo la crema pastelera de chocolate con una espátula para conseguir una textura perfecta.

3. Coloca una boquilla del nº 8 en una manga pastelera y llénala con la crema. Rellena cada éclair empezando por el agujero del centro, y terminando por los de los extremos, con delicadeza. Cuando

9. Poco prima di cuocere spolverizzare gli éclairs con lo zucchero a velo con l'aiuto di un setaccio: questo è il tocco di Lenôtre, un famoso pasticcere francese.

10. Cuocere a 160°C per circa 25 minuti. Disponli su una griglia per farli raffreddare.

La crema pasticcera al cioccolato

1. Mettere sul fuoco una casseruola con il latte e metà dello zucchero.

2. In una ciotola sbattere i tuorli con l'altra metà dello zucchero e l'amido di mais.

3. Quando il latte bolle, versarlo nella ciotola con i tuorli e mescolare bene.

4. Aggiungere il cioccolato a questa miscela, mescolare, rimettere il composto nella casseruola e riportare sul fuoco per 2 minuti.

5. Versare la crema in una ciotola pulita. Non appena sarà tiepida, mettere della pellicola trasparente a contatto con la superficie della crema per non far formare la pellicina. Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Assemblaggio

1. Fare tre fori sulla base di ogni éclair come si vede nel disegno qui sotto, aiutandosi con un beccuccio n. 8, o se non l'avete, con la punta di una matita arrotolata nella pellicola trasparente.

2. Rimescolare la crema pasticcera al cioccolato con una spatola per ottenere una consistenza perfetta.

3. Mettere un beccuccio n. 8 in una sac à poche e riempirla con la crema. Farcire delicatamente tutti gli éclairs iniziando con il foro al centro e finendo con quelli alle estremità. Quando il ripieno esce dal

<p>el relleno salga por el agujero central estará completamente relleno.</p> <p>4. Trocea los cacahuets y reserva.</p> <p>El glaseado de chocolate con fondant</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funde el chocolate en el microondas durante 2 minutos, vigilando cada pocos segundos para que no se te queme. 2. Cuando mezclas el fondant a temperatura ambiente con el chocolate fundido te queda una textura perfecta. 3. Pon el glaseado en un bandeja baja en la que quepa el éclair. Mete cada uno de los éclairs boca abajo para bañar la parte superior. A continuación, sostenlo en vertical con la mano izquierda mientras pasas un dedo de la mano derecha suavemente por la superficie para que caiga el glaseado sobrante. Termina repasando los bordes con el dedo. 4. Añade por encima los cacahuets troceados. <p>Consejos</p> <p>Cualquier fallo que hayas tenido en la receta se puede deber a que no le has dado el punto justo a la masa choux. Relee esta entrada, que te puede ayudar a solventar dudas.</p> <p>Si los conservas en el frigorífico es mejor sacarlos un rato antes de comerlos, para apreciar bien el sabor. A mí lo que más me gusta es no conservarlos, es decir, tener la crema del relleno lista, rellenarlos, glasearlos, y comerlos a la media hora. Están absolutamente divinos.</p> <p>¿Qué marca uso de cacahuets?</p> <p>Los que mejor me parecen son con diferencia los de la de la marca Eagle,</p>	<p>foro central, allora sarà completamente riempito.</p> <p>4. Tritare le arachidi e mettere da parte.</p> <p>Per la glassa di fondant al cioccolato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sciogliere il cioccolato al microonde per 2 minuti, controllandolo ogni tanto in modo che non si bruci. 2. Nel momento in cui si mescola il fondant a temperatura ambiente con il cioccolato fuso si ottiene una consistenza perfetta. 3. Mettere la glassa su una teglia bassa in cui si possano immergere gli éclairs. Intingere la parte superiore di ognuno rovesciandoli nella glassa. Quindi, tenendoli in verticale con la mano sinistra, far scorrere delicatamente un dito della mano destra sulla superficie per far cadere la glassa in eccesso. Rifinire ripassando i bordi con il dito. 4. Cospargere sulla superficie le arachidi tritate. <p>Consigli</p> <p>Qualunque problema abbiate avuto nella ricetta potrebbe dipendere dalla cottura della pasta choux. Rileggete questo post, che può aiutarvi a risolvere alcuni dubbi. Se li conservate in frigorifero, è meglio tirarli fuori un po' prima di mangiarli, in modo da apprezzarne appieno il sapore. Io preferisco sempre non conservarli, vale a dire avere la crema del ripieno pronta, farcirli, glassarli e mangiarli dopo mezz'ora. Sono davvero divini.</p> <p>Quale marca di arachidi uso?</p> <p>Per me i migliori sono di gran lunga quelli del marchio Eagle, che hanno già all'interno miele e sale.</p>
--	---

<p>que en España los encuentras en cualquier supermercado.</p> <p>Asunto fondant</p> <p>Remueve el glaseado de fondant cada vez que bañes un éclair, ya que enseguida se forma en la superficie una película que hace que se adhiera peor al choux y pierda brillo.</p> <p>¿Dónde puedo comprar el fondant líquido?</p> <p>Yo lo compro aquí.</p> <p>¿Otra opción de glaseado?</p> <p>Si no quieres usar fondant líquido, haz un sencillito ganache:</p> <p>120 g de nata</p> <p>100 g de chocolate 50-60%</p> <p>1 o 2 gotas de colorante rojo — opcional—</p> <p>Pon el chocolate troceado en un cuenco. Calienta la nata en un cazo pequeño hasta hervir. Justo cuando empieza la ebullición, retira del fuego y vierte sobre el chocolate. Mezcla bien hasta que el ganache esté bien liso. Añade si quieres el colorante y vuelve a mezclar. Listo para que cubras con él tus éclairs.</p> <p>Pero, ¿qué ventajas tiene el glaseado sobre el ganache?</p> <p>El ganache tiene un sabor más intenso a chocolate y se hace con ingredientes más sencillos de encontrar, pero pierde el brillo en cuanto se seca.</p> <p>¡Ánimo, y a por estos éclairs de chocolate y cacahuètes!</p>	<p>Problema fondant</p> <p>Mescolare la glassa di fondant ogni volta che si intinge un éclair, dato che si forma subito una pellicola sulla superficie che fa aderire male la pasta choux e fa perdere lucentezza alla glassa.</p> <p>Dove posso acquistare il fondant liquido?</p> <p>Io lo compro qui.</p> <p>Un'altra opzione per la glassa?</p> <p>Se non volete usare il fondant liquido, fate una semplice ganache:</p> <p>120 g di panna</p> <p>100 g di cioccolato al 50-60%</p> <p>1 o 2 gocce di colorante rosso (opzionale)</p> <p>Mettere il cioccolato tritato in una ciotola. Portare a bollire la panna in una piccola casseruola. Quando inizia a bollire, togliere dal fuoco e versare sopra il cioccolato. Mescolare bene fino a quando la ganache è ben liscia. Aggiungere se si desidera il colorante e mescolare ancora. È pronta per ricoprire i vostri éclairs.</p> <p>Ma che vantaggi ha la glassa rispetto alla ganache?</p> <p>La ganache ha un sapore più intenso di cioccolato ed è fatta con ingredienti più semplici da trovare, ma perde la lucentezza non appena si asciuga.</p> <p>Forza, a fare questi éclairs al cioccolato e arachidi!</p>
<p>Macarons de naranja</p> <p>Hace ya un par de meses que publiqué los macarons de piña que son los que acompañan a los macarons de naranja que publico hoy. Y es que en cuanto me</p>	<p>Macarons all'arancia</p> <p>Un paio di mesi fa ho pubblicato i macarons all'ananas che sono quelli che accompagnano i macarons all'arancia che publico oggi. Il fatto è che appena</p>

<p>quedan 3 claras sueltas, y en casa las ven en una taza a temperatura ambiente, saben que hay festival de macarons. ¡Les encantan a todos! Los de hoy tienen un doble relleno de una crema de naranja en el exterior y un centro de chocolate crujiente.</p>	<p>ho 3 chiare avanzate, e a casa i miei le vedono in una tazza a temperatura ambiente, sanno che c'è la fiera dei macarons. Tutti li adorano! Quelli di oggi hanno una doppia farcitura, crema all'arancia all'esterno e un cuore di cioccolato croccante.</p>
<p>Si te entra el gusanillo, te apetece hacer la receta y no los has hecho nunca, te aconsejo leerte las entradas sobre ingredientes y herramientas para hacer macarons, y las fotos del paso a paso que publicamos en la receta de los macarons de chocolate.</p>	<p>Se vi ho messo il tarlo, vi è venuta voglia di provare la ricetta e non li avete mai fatti, vi consiglio di leggere le voci sugli ingredienti e gli strumenti per fare i macarons e le foto di tutti i passaggi che abbiamo pubblicato nella ricetta dei macarons al cioccolato.</p>
<p>A ello.</p>	<p>Mettiamoci all'opera.</p>
<p>Receta de macarons de naranja</p>	<p>Ricetta dei macarons all'arancia</p>
<p>Ingredientes para 72 conchas —36 macarons—</p>	<p>Ingredienti per 72 gusci (36 macarons)</p>
<p>110 g de almendra en polvo</p>	<p>110 g di farina di mandorle</p>
<p>225 g de azúcar glas</p>	<p>225 g di zucchero a velo</p>
<p>125 g de clara de huevo</p>	<p>125 g di albume</p>
<p>50 g de azúcar normal</p>	<p>50 g di zucchero semolato</p>
<p>3 g de colorante naranja</p>	<p>3 g di colorante arancione</p>
<p>Para la crema de naranja</p>	<p>Per la crema all'arancia</p>
<p>75 g de zumo de naranja</p>	<p>75 g di succo d'arancia</p>
<p>Ralladura de naranja</p>	<p>Scorza d'arancia</p>
<p>120 g de huevos sin cáscara</p>	<p>120 g di uova senza guscio</p>
<p>75 g de azúcar</p>	<p>75 gr di zucchero</p>
<p>90 g de mantequilla a temperatura ambiente</p>	<p>90 g di burro a temperatura ambiente</p>
<p>50 g de nata montada</p>	<p>50 g di panna montata</p>
<p>30 g de mascarpone</p>	<p>30 g di mascarpone</p>
<p>3,6 g de láminas de gelatina</p>	<p>3,6 g di gelatina in fogli</p>
<p>Para la parte interior: un crujiente de chocolate</p>	<p>Per la parte centrale: un croccante al cioccolato</p>
<p>1 cucharadita de café de pasta de avellana</p>	<p>1 cucchiaino di pasta di nocciola</p>
<p>75 g de chocolate negro</p>	<p>75 g di cioccolato fondente</p>
	<p>4 cialde rotonde (di quelle che si mettono come decorazione sui gelati)</p>

<p>4 barquillos redondos —de los que se ponen de adorno en los helados—</p> <p>Preparación de los macarons</p> <p>Primera parte: Preparar las plantillas y el papel del hornear</p> <p>1. Corta un trozo de papel de hornear del tamaño de la plantilla, ponlo sobre ésta, y sujeta ambos entre sí —por ejemplo, con clips—. Pon la plantilla y el papel del hornear en un sitio del que no lo tengas que mover durante el tiempo de secado de los macarons, pero sobre el que trabajes bien, por ejemplo, una mesa de cocina.</p> <p>Segunda parte: Triturar, tamizar, montar, colorear</p> <p>1. Tritura con un robot la almendra en polvo y el azúcar glas durante 30 segundos a velocidad máxima hasta obtener un polvo muy fino.</p> <p>2. Tamiza la mezcla.</p> <p>3. Pon las claras en el cuenco que vayas a usar. Bátelas durante 2 minutos a mínima potencia. Pasado este tiempo sigue batiendo a máxima potencia hasta que estén muy firmes. Añade casi al final del proceso los 50 gramos de azúcar normal. El merengue se tiene que quedar como si fuese espuma de afeitar.</p> <p>4. Cuando estén casi montadas, añade el colorante para que se termine de montar el merengue ya con el color. ¡Ojo! Esta mezcla se tiene que utilizar enseguida.</p> <p>Tercera parte: le macaronage</p> <p>1. Echa la mezcla de almendra y azúcar de una sola vez sobre las claras a punto de nieve.</p>	<p>Procedimento dei macarons</p> <p>Prima parte: preparare le sagome e la carta da forno</p> <p>1. Tagliare un pezzo di carta da forno della dimensione del modello con le sagome, metterlo sopra la carta e unirli, ad esempio con delle graffette. Mettere il modello e la carta da forno in un posto dove non è necessario spostarli finché i macarons si asciugano, ma su cui si lavora bene, ad esempio il tavolo della cucina.</p> <p>Seconda parte: tritare, setacciare, montare, colorare</p> <p>1. Con un robot da cucina, polverizzare la farina di mandorle e lo zucchero a velo per 30 secondi alla massima velocità fino ad ottenere una polvere finissima.</p> <p>2. Setacciare la miscela.</p> <p>3. Mettere gli albumi nella ciotola che poi si intende usare. Montarli per 2 minuti alla potenza minima. Passato questo tempo, continuare a montarli a massima potenza fino a quando non sono ben fermi. Aggiungere i 50 grammi di zucchero semolato quasi alla fine del procedimento. La meringa deve diventare della consistenza di una schiuma da barba.</p> <p>4. Quando sono quasi montati, aggiungere il colorante in modo da finire di montare la meringa già con il colore. Occhio! Questa miscela deve essere utilizzata immediatamente.</p> <p>Terza parte: le macaronage</p> <p>1. Versare la miscela di mandorle e zucchero in una volta sugli albumi montati a neve.</p>
---	--

2. Coge el cuenco con un brazo. Con la lengua de silicona en mano ve mezclando con movimientos envolventes y circulares grandes, y de vez en cuando metiendo la lengua en la base del cuenco. Termina de mezclar unos segundos de una manera un poco más enérgica, pero sin pasarte: es preferible quedarte corto y que la masa esté un poco granulada las primeras veces a que esté muy líquida.

3. La masa será lisa, brillante, pero NO líquida

Cuarta parte: manga pastelera

1. Prepara una manga pastelera y la boquilla de 6 mm. Corta la punta de la manga pastelera y mete la boquilla a fondo. Retuerce la bolsa unos dos giros completos y empuja con el dedo la parte retorcida de la manga un poco arrugada dentro de la boquilla. Esto actúa de estrangulamiento que evita que salga la masa conforme llenas la manga.

2. Llena la manga pastelera.

3. Poniendo horizontal la manga, ciérrala retorciéndola, y comprime un poco para que se quite el estrangulamiento que habías hecho para que no se saliese la masa. Pon la boquilla hacia arriba para que no se te caiga nada de masa hasta que estés preparado.

Quinta parte: formado del macaron

1. Pon la manga pastelera en posición vertical —esto es muy importante— encima del papel de hornear. Haz montoncitos con la masa sobre cada círculo de la plantilla. Para terminar de hacer un montón y pasar al siguiente tienes que hacer un pequeño giro con la

2. Afferrare la ciotola con un braccio. Con la spatola in silicone in mano, mescolare con ampi movimenti circolari dal basso verso l'alto e, ogni tanto, arrivare con la spatola fino alla base della ciotola. Finire di mescolare alcuni secondi in modo leggermente più energico, ma senza esagerare: è meglio mescolare meno l'impasto e lasciare che abbia qualche grumo le prime volte, piuttosto che sia troppo liquido.

3. L'impasto sarà liscio, brillante, ma NON liquido.

Quarta parte: sac à poche

1. Preparare una sac à poche e un beccuccio da 6 mm. Tagliare la punta della sac à poche e mettere il beccuccio sul fondo. Rivoltare la sac à poche un paio di volte e spingere all'interno del beccuccio la parte girata della sacca un po' stropicciata. Questo serve per impedire all'impasto di fuoriuscire mentre si riempie la sac à poche.

2. Riempire la sac à poche.

3. Mettendo la sacca in orizzontale, chiuderla girandola su sé stessa e comprimerla un po' in modo che la chiusura, che si aveva fatto in precedenza per non far uscire l'impasto, si sciolga. Mettere il beccuccio verso l'alto in modo da non far cadere l'impasto finché non si è pronti.

Quinta parte: composizione dal macaron

1. Mettere la sac à poche in posizione verticale (questo è molto importante) sopra la carta da forno. Creare dei mucchietti di impasto sopra ciascun cerchio del modello. Per finire di fare un macaron e passare a quello successivo

muñeca y levantar ligeramente la manga: esto corta la masa.

2. Si sólo tienes una plantilla, cuando la hayas completado, para el proceso, quita con cuidado la plantilla y colócasela al siguiente papel de hornear. Pasa el papel con los macarons ya formados con sumo cuidado a la bandeja en la que los vayas a hornear.

3. Hay que golpear dos o tres veces la bandeja sobre la mesa de trabajo, con firmeza pero sin pasarse.

Sexta parte: reposo

1. Deja reposar hasta que se forme una ligera costra, de manera que toques suavemente la superficie del macaron y la notes seca y no se te pegue en el dedo. Este paso es importante para formar un buen pie. El tiempo puede ir desde media hora hasta hora y media, dependiendo del frío y de la humedad que tengas en casa.

Séptima parte: horneado

1. Antes de que termine el proceso de secado vuelve a precalentar el horno a 150°C, calor arriba y abajo, sin aire.

2. Cuando esté listo, hornea a esa temperatura, en la parte media del horno, durante 13 minutos. ¡Ojo! En este punto cada uno tendrá que ensayar tiempos con su propio horno. Puedes intentar despegar uno: si se te queda la base pegada al papel es que necesitan 1 o 2 minutos más, pero no te vayas a emocionar porque tampoco se te pueden quedar muy secos. Además los colores claros son más delicados: si te pasas de horno tienden a tostarse y a perder su bonito color.

bisogna fare un piccolo giro con il polso e sollevare leggermente la sac à poche: questo fa sì che l'impasto si tagli.

2. Se si dispone di un solo modello, al termine del procedimento, rimuovere con cura il modello e posizionarlo su un'altra carta da forno. Passare la carta con i macarons già fatti sulla teglia da forno facendo molta attenzione.

3. Dare due o tre colpetti alla teglia sul piano di lavoro, con forza ma senza esagerare.

Sesta parte: riposo

1. Lasciar riposare fino a quando non si forma una leggera crosticina, fare la prova toccando delicatamente la superficie del macaron, deve essere secca e non si deve attaccare al dito. Questo passaggio è importante perché vengano bene. Il tempo necessario potrebbe essere da mezz'ora a un'ora e mezza, a seconda del freddo e dell'umidità che avete in casa.

Settima parte: cottura

1. Prima che il processo di asciugatura sia terminato, preriscaldare il forno a 150°C, calore sopra e sotto, non ventilato.

2. Quando sono pronti, infornare a questa temperatura, a metà del forno, per 13 minuti. Occhio! A questo punto ognuno dovrà regolare il tempo a seconda del proprio forno. Si può provare a toglierne uno: se la base resta attaccata alla carta vuol dire che sono necessari ancora 1 o 2 minuti, ma non siate troppo contenti perché non è detto che dopo restino molto asciutti. Inoltre, i colori chiari sono più delicati: se si

<p>3. Saca del horno, deja enfriar, y despega.</p> <p>Octava parte: el relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara el relleno como te explico a continuación. 2. Coloca las conchas en fila haciendo parejas con las de tamaño más similar. Las que vas a rellenar con el pie hacia arriba y sus parejas con el pie hacia abajo. 3. Procede a colocar los dos rellenos, y cubre enseguida y con cuidado con la concha de arriba. Aprieta ligeramente. Antes de rellenar los macarons es conveniente, aunque no obligatorio, que estén secando por lo menos un día. Si están demasiado recientes, se pueden pegar un poco en los dientes y el paladar, por eso es importante el secado. <p>Preparación del relleno</p> <p>La crema de naranja</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon al fuego el zumo de naranja, el azúcar, los huevos y la ralladura en un cazo. Mezcla, y sin dejar de remover, mantén en el fuego durante 1 minuto. Retira. 2. Pon la gelatina en agua fría unos minutos. 3. Escurre la gelatina, añádela a la crema caliente, remueve y mete en el frigorífico hasta que esté a 40°C. 4. Añade la mantequilla y remueve. Vuelve a meter en el frigorífico, y cuando esté fría añade el mascarpone y la nata montada. Mezcla bien. Pon la crema en una manga pastelera con boquilla del 6 o del 8 y haz un cordón en la zona exterior del macaron. 	<p>cuociono troppo tendono a tostarsi un po' e a perdere il loro bel colore.</p> <p>3. Togliere dal forno, lasciar raffreddare e staccarli.</p> <p>Ottava parte: la farcitura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare la farcitura come spiego in seguito. 2. Mettere i gusci in fila, accoppiandoli secondo le dimensioni più simili. Quelli in cui si mette la crema con la base verso l'alto e la loro coppia con la base verso il basso. 3. Procedere mettendo le due farciture e coprire subito con il guscio che va sopra, facendo attenzione. Premere leggermente. <p>Prima di riempire i macarons conviene, anche se non è obbligatorio, che si asciughino almeno per un giorno. Se sono appena fatti, potrebbero attaccarsi un po' ai denti e al palato, per questo è importante che si asciughino.</p> <p>Procedimento della farcitura</p> <p>La crema all'arancia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere il succo d'arancia, lo zucchero, le uova e la scorza grattugiata a cuocere in una casseruola. Mescolare continuamente per 1 minuto. Togliere dal fuoco. 2. Mettere la gelatina in acqua fredda per alcuni minuti. 3. Scolare la gelatina, aggiungerla alla crema calda, mescolare e mettere in frigorifero fino a quando non raggiunge i 40°C. 4. Aggiungere il burro e mescolare. Rimettere in frigorifero e quando è fredda aggiungere il mascarpone e la panna montata. Mescolare bene. Mettere
---	--

<p>El crujiente de chocolate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pon el chocolate troceado en un cuenco y mételo un par de minutos en el microondas hasta que se funda, vigilándolo cada 30 segundos para que no se queme. 2. Cuando esté fundido, añade la cucharada de pasta de avellana. Mezcla. 3. Agrega unos barquillos desmenuzados. Remueve la mezcla. <p>¿Sabes que tengo un apartado dedicado a los macarons en el menú de webos fritos? Adoro este dulce en todas sus modalidades. Pasa el ratón por encima de 'Recetas fáciles' y se desplegará el menú: selecciona entonces 'Macarons'. ¡Tienes quince recetas distintas!</p>	<p>la crema in una sac à poche con il beccuccio di 6 o 8 e fare un cordoncino sulla circonferenza esterna del macaron.</p> <p>Il croccante al cioccolato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere il cioccolato tritato in una ciotola e scioglierlo in microonde per un paio di minuti, controllando ogni 30 secondi in modo che non bruci. 2. Una volta sciolto, aggiungere il cucchiaio di pasta di nocciole e mescolare. 3. Aggiungere alcune cialde sbriciolate e mescolare il composto. <p>Sapete che c'è un'intera sezione dedicata ai macarons nel menù di webos fritos? Amo questi dolcetti in tutte le loro forme. Passate il mouse su "Ricette facili" e apparirà il menù: selezionate quindi "Macarons". Avete a disposizione quindici ricette diverse!</p>
---	---

<p>Quiche de tomates cherry</p> <p>Me gustan muchísimo este tipo de tartas de tomates... Ya lo viste cuando hice esta de aquí o esta otra. Esta quiche de tomates cherry de hoy es otro tipo de receta, pero con la misma idea de disfrutar del producto. Si el tomate es bueno te hará disfrutar de la quiche, pero al contrario, si es de plástico, no te sabrá a nada. Yo tengo la suerte de tener a mi amiga Chabe Ceballos que me surte de su huerta: son realmente maravillosos, casi como una golosina.</p> <p>Receta de la quiche de tomates cherry</p> <p>Ingredientes</p> <p>1 lámina de masa quebrada —lee los consejos—</p> <p>2 cebollas medianas</p>	<p>Quiche di pomodori ciliegini</p> <p>Mi piacciono tantissimo queste torte salate con i pomodori... Forse l'avevate già capito quando avevo proposto questa ricetta o quest'altra. La quiche di pomodori ciliegini di oggi è un altro tipo di ricetta, ma con la stessa idea di fondo: approfittare della qualità del prodotto. Se il pomodoro è buono potrete gustarvi un'ottima quiche, ma al contrario, se sembra di gomma, la quiche non saprà di nulla. Io ho la fortuna di avere la mia amica Chabe Ceballos che me li dà del suo orto: sono davvero meravigliosi, quasi come una caramella.</p> <p>Ricetta della quiche di pomodori ciliegini</p> <p>Ingredienti</p>
---	---

<p>Unos 70 tomates cherry —depende del tamaño del molde— 150 g de nata para cocinar 2 huevos 1 yema 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Sal Pimienta molida</p> <p>Necesitas un molde bajo rizado desmontable de 25 cm de diámetro Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación La masa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalienta el horno 180°C, calor arriba y abajo. 2. Unta de mantequilla el molde en el que vayas a hornear la quiche. 3. Deposita la masa encima, adáptala bien contra la base y las paredes del molde, y pínchala con un tenedor. Pasa el rodillo por encima de los bordes del molde para quitar la masa sobrante. 4. Extiende un papel de hornear de tamaño un poco mayor que el molde sobre la masa y cúbrelo hasta arriba con legumbres secas —unas judías o garbanzos— que lograrán con su peso que la masa quede lisa y uniforme. 5. Hornea unos 12 minutos —si la masa es comprada—. Si la masa quebrada está hecha por ti, necesitará algo más de tiempo, unos 20 minutos o así. 6. Sácala del horno, quita con cuidado el papel con las legumbres, y hornea otros 5 minutos para que la base se seque bien y quede crujiente. 	<p>1 foglio di pasta frolla (leggere i consigli) 2 cipolle medie Circa 70 pomodori ciliegini (a seconda delle dimensioni dello stampo) 150 g di panna da cucina 2 uova 1 tuorlo 2 cucchiari di olio extravergine di oliva Sale Pepe macinato</p> <p>Dosi per uno stampo basso apribile con il contorno ondulato di 25 cm di diametro Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento L'impasto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 180°C, calore sopra e sotto. 2. Imburrare lo stampo in cui si cuocerà la quiche. 3. Posizionarci sopra la pasta frolla, farla aderire bene contro la base e le pareti dello stampo e bucherellarla con una forchetta. Passare il mattarello sui bordi dello stampo per rimuovere l'impasto in eccesso. 4. Stendere sopra la pasta un foglio di carta da forno di dimensioni leggermente più grandi dello stampo e ricoprirlo con legumi secchi (dei fagioli o dei ceci) che, con il loro peso, faranno in modo che la pasta frolla rimanga liscia e uniforme. 5. Cuocere per circa 12 minuti (se la pasta frolla è comprata). Se invece è fatta in casa, avrà bisogno di più tempo, circa 20 minuti.
---	--

Te invito a hacer tu masa quebrada, porque realmente no tiene nada que ver con una comprada. Nada.

Sigue las instrucciones que te di en esta entrada.

El relleno

1. Haz un pequeño corte a los tomates cherry en el culo con un cuchillo de punta afilada. Pon agua hirviendo y escalda los tomates. Sácalos y refrésalos en agua fría: se pelarán con facilidad.

2. Pela la cebolla y trocéala en rodajas no muy gordas.

3. Pon un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra en una sartén. Cuando esté caliente, baja el fuego un poco y pon la cebolla con un poco de sal, tápala y deja que se vaya haciendo. Cuando esté lista, pásala a un colador para que escurra todo el aceite sobrante.

4. Pon la nata, los huevos y la yema en un cuenco. Mezcla. Añade una pizca de sal y un poco de pimienta molida. Remueve.

Montaje

1. Extiende la cebolla confitada por toda la superficie de la masa.

2. Coloca con paciencia los tomates.

3. Añade la mezcla de huevos y nata, vertiéndola despacio para que se reparta bien por todo. Ten cuidado porque no todos los moldes son iguales y puede que te sobre un poco.

4. Hornea a 200°C, calor arriba y abajo durante 35 minutos. Baja el horno a 180°C y termina de hornear. En mi caso la tuve unos 20 minutos más —lee los consejos—.

6. Togliere la dal forno, rimuovere con attenzione la carta con i legumi e infornare per altri 5 minuti in modo che la base si asciughi bene e rimanga croccante.

Vi invito a fare la pasta frolla, perché in realtà non ha niente a che vedere con quella comprata. Proprio niente.

Seguite le istruzioni che vi do in questo post.

Il ripieno

1. Fare un piccolo taglio sulla base dei pomodori ciliegini con un coltello affilato. Cuocere i pomodori in acqua bollente. Scolarli e raffreddarli in acqua fredda: si pelano facilmente.

2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a fette non molto grandi.

3. Mettere un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella. Quando è caldo, abbassare un po' il fuoco e aggiungere la cipolla con un po' di sale, coprirlo e lasciarlo cuocere. Quando è pronta, passarla in un colino in modo che perda tutto l'olio in eccesso.

4. Mettere la panna, le uova e il tuorlo in una ciotola e mescolare. Aggiungere un pizzico di sale, un po' di pepe macinato e mescolare ancora.

Assemblaggio

1. Distribuire la cipolla confit su tutta la superficie dell'impasto.

2. Posizionare i pomodori con pazienza.

3. Aggiungere la miscela di uova e panna, versando lentamente in modo che si distribuisca bene. Fare attenzione perché non tutti gli stampi sono uguali e potrebbe avanzarne un po'.

<p>5. Saca del horno, desmolda y ¡a la mesa! Sirve caliente o templada, a tu gusto.</p> <p>Consejos</p> <p>Puedes encontrar el molde aquí.</p> <p>Si haces esta quiche con masa comprada tienes que tener cuidado con el horneado, ya que como lleva dos tiempos de horneado, uno con las legumbres, y otro ya con el relleno, te puede quedar el borde más quemado. ¿La solución? bajar un poco los tiempos del horneado, pero teniendo en cuenta que el tomate tiene que hacerse y el relleno cuajarse. Si ves que se dora en exceso prepara un papel de hornear y ponlo por encima, para que evitar que los bordes se pongan demasiado morenos.</p> <p>Como te he comentado en la introducción, es importante la calidad de los tomates cherry. Si tienen mucha cámara o no son de buena calidad, no tendrás buenos resultados, porque esta tarta es precisamente para eso, para que luzcan y se realcen si son de calidad.</p>	<p>4. Cuocere a 200°C, calore sopra e sotto, per 35 minuti. Abbassare il forno a 180°C e terminare la cottura. Nel mio caso, l'ho tenuta altri 20 minuti circa (leggere i consigli).</p> <p>5. Togliere la dal forno, sfornarla e... a tavola! Servirla calda o tiepida, a vostro gradimento.</p> <p>Consigli</p> <p>Potete trovare lo stampo qui.</p> <p>Se fate questa quiche con la pasta frolla comprata dovete stare attenti con la cottura, visto che cuoce in due tempi, prima alla cieca e dopo con il ripieno, perché i bordi potrebbero bruciarsi. La soluzione? Abbassare un po' i tempi di cottura, tenendo presente però che il pomodoro deve cuocersi e il ripieno solidificarsi. Se vedete che si dora eccessivamente preparate una carta da forno e mettetela sopra, per evitare che i bordi diventino troppo scuri.</p> <p>Come ho accennato nell'introduzione, la qualità dei pomodorini è importante. Se hanno troppa buccia o non sono di buona qualità, non avrete dei buoni risultati, perché questa torta è fatta proprio per questo, per valorizzarli ed esaltarli se sono di qualità.</p>
--	--

<p>Estofado de ternera con champiñones</p> <p>Este estofado de ternera con champiñones es uno de mis favoritos para el otoño, porque cuando tengo posibilidad voy cambiando los champiñones por setas y el resultado es extraordinario. Es una receta muy sencilla, y en los consejos te indico cómo reducir los tiempos usando la olla exprés.</p>	<p>Stufato di manzo con champignon</p> <p>Questo stufato di manzo con champignon è uno dei miei preferiti per l'autunno, perché quando ho la possibilità sostituisco gli champignon con i funghi di stagione e il risultato è straordinario. È una ricetta molto semplice, e nei consigli indico come ridurre i tempi usando la pentola a pressione.</p>
--	---

<p>Receta de estofado de ternera con champiñones</p> <p>Ingredientes para cuatro personas</p> <p>Para macerar</p> <p>500 g de ternera, de una zona que sea jugosa —pregúntale a tu carnicero—</p> <p>1 cebolla mediana</p> <p>1 diente de ajo</p> <p>1 tomate maduro</p> <p>2 zanahorias tiernas</p> <p>Unos granos de pimienta</p> <p>200 g de un buen vino blanco —lee los consejos—</p> <p>Para el bouquet garni o bouquet de hierbas</p> <p>1 hoja de la parte verde del puerro</p> <p>Unas hojas de romero</p> <p>2 hojas de laurel</p> <p>1 hoja de apio</p> <p>Para añadir al guiso</p> <p>4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra</p> <p>2 patatas hermosas</p> <p>1 cucharadita de harina</p> <p>½ cucharadita de pimentón</p> <p>Unas gotas de vinagre</p> <p>Sal</p> <p>Agua o caldo de verduras</p> <p>El bouquet de hierbas que hemos preparado</p> <p>150 g de champiñones</p> <p>Puedes prorratar los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <p>La víspera</p> <p>1. Pídele a tu carnicero que te trocee la ternera en dados un poco grandes — muchas veces yo lo hago en casa, porque</p>	<p>Ricetta dello stufato di manzo con champignon</p> <p>Ingredienti per quattro persone</p> <p>Per la macerazione</p> <p>500 g di manzo, di una parte che sia succosa (chiedere al macellaio)</p> <p>1 cipolla media</p> <p>1 spicchio d'aglio</p> <p>1 pomodoro maturo</p> <p>2 carote tenere</p> <p>Alcuni grani di pepe</p> <p>200 g di un buon vino bianco (leggere i consigli)</p> <p>Per il bouquet garni o bouquet di erbe</p> <p>1 foglia verde di porro</p> <p>Qualche rametto di rosmarino</p> <p>2 foglie di alloro</p> <p>1 gambetto di sedano</p> <p>Da aggiungere allo stufato</p> <p>4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva</p> <p>2 belle patate</p> <p>1 cucchiaino di farina</p> <p>½ cucchiaino di paprica</p> <p>Qualche goccia di aceto</p> <p>Sale</p> <p>Acqua o brodo vegetale</p> <p>Il bouquet di erbe che abbiamo preparato</p> <p>150 g di champignon</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <p>Il giorno prima</p> <p>1. Chiedere al macellaio di tagliare il manzo a pezzetti abbastanza grandi (molte volte lo faccio io a casa, perché con un buon coltello è molto semplice, e</p>
---	---

con un buen cuchillo es muy sencillo, y así los troceo a mi gusto—. Ponla en una fuente un poco profunda.

2. Pela las zanahorias, trocéalas y agrégalas a la fuente.
3. Trocea también el tomate, la cebolla y el diente de ajo, y añádelos también a la fuente, junto con la pimienta.
4. Riega con el vino.
5. Tapa la fuente con un plástico transparente y métela en el frigorífico.

El día de autos

1. Prepara un bouquet garni extendiendo una hoja de puerro abierta y poniendo sobre ella un poco de romero, una hoja de laurel y una ramita de apio. Cierra la hoja de puerro y cierra el bouquet con un cordón de algodón —de los que se usan para cerrar los asados— como ves en la foto que tienes más abajo, en 'Consejos'.
2. Saca los ingredientes de la fuente donde han estado macerando. Seca un poco la carne con papel de cocina. Salpimenta la carne y pásala por harina, sacudiéndola para que sólo se lleve la justa al guiso.
3. Pon el aceite de oliva virgen extra en la cazuela, y cuando esté caliente incorpora la carne y dórala.
4. Añade todas las verduras maceradas a la cazuela e incorpora unas patatas peladas —si son grandes, pártelas como te explico en este vídeo—. Da unas vueltas con una cuchara de madera.
5. Incorpora los champiñones limpios de tierra y troceados y añade unas gotas de vinagre.
6. Pon una cucharadita pequeña de harina —lee los consejos— y $\frac{1}{2}$

quindi lo taglio come voglio). Metterlo in un contenitore abbastanza profondo.

2. Pelare le carote, tagliarle a pezzetti e metterle nel contenitore.
3. Sminuzzare anche il pomodoro, la cipolla e lo spicchio d'aglio e aggiungerli nel contenitore insieme al pepe.
4. Bagnare con il vino.
5. Coprire il contenitore con una pellicola trasparente e metterlo in frigorifero.

Il giorno in cui si fa lo stufato

1. Preparare un bouquet garni stendendo una foglia di porro aperta e disponendovi sopra un po' di rosmarino, una foglia di alloro e un gambetto di sedano. Chiudere la foglia di porro e quindi tutto il bouquet con uno spago da cucina (di quelli che si usano per chiudere gli arrostiti) come si può vedere nella foto qui sotto, in 'Consigli'.
2. Rimuovere gli ingredienti dal contenitore in cui sono stati messi a macerare. Asciugare la carne con della carta da cucina. Aggiungere sale e pepe alla carne e infarinarla, sbatterla un po' in modo che ne rimanga attaccata la giusta quantità.
3. Mettere l'olio extra vergine di oliva nella casseruola e quando è caldo aggiungere la carne e rosolarla.
4. Aggiungere tutte le verdure macerate e qualche patata pelata (se sono grandi, tagliarle come spiego in questo video). Mescolare con un mestolo di legno.
5. Aggiungere gli champignon puliti dalla terra e tritati e qualche goccia di aceto.

cucharadita de pimentón, y da unas vueltas de nuevo a todo. ¡Ojo! Durante pocos segundos, que el pimentón se quema enseguida.

7. Agrega agua o caldo de verduras en cantidad suficiente para que cueza, pero sin que floten los ingredientes.

8. Añade el bouquet garni.

9. Deja cocer a fuego medio, hasta que veas que el caldo va espesando, la carne está tierna y el resto de ingredientes hechos. Es el momento de probarlo y rectificar. Si la carne es tierna, el guiso puede estar hecho en una hora. Retira tu bouquet garni y sirve inmediatamente.

Consejos y preguntas

De los ingredientes

¿Cómo es que le pones vinagre?

El vinagre en este tipo de guisos no da sabor, sólo acentúa los propios del guiso. Si quieres hacerlo con un poco de vino blanco de tu zona, queda fabuloso. El momento de incorporarlo es cuando ya tienes todos los ingredientes en tu cazuela pero aún no has añadido el agua.

¿Qué es un bouquet garni?

Te lo explico en esta entrada, y es tan útil y versátil que puedes ponerle las hierbas que quieras y te gusten.

¿Es necesario añadir harina?

Igual ni te hace falta, ya que la carne va ligeramente enharinada, y la patata siempre engorda un poco los caldos, pero a mí personalmente no me gustan los caldos de los guisos muy claros, y el champiñón suelta su agua, con lo cual le pongo un poquito de harina cuando estoy rehogando todo, y me queda perfecto.

Del menaje

6. Mettere un cucchiaino di farina (leggere i consigli) e ½ cucchiaino di paprica e mescolare ancora. Occhio! Solo per pochi secondi, perché la paprica si brucia in fretta.

7. Aggiungere acqua o brodo vegetale in quantità sufficiente a farlo cuocere, ma senza far galleggiare gli ingredienti.

8. Aggiungere il bouquet garni.

9. Lasciar cuocere a fuoco medio, finché non si vede che il brodo si addensa, la carne diventa tenera e il resto degli ingredienti sono cotti. È questo il momento di assaggiare e correggere il sapore. Se la carne è tenera, lo stufato potrebbe essere pronto in un'ora. Togliere il bouquet garni e servire subito.

Consigli e domande

Sugli ingredienti

Come mai hai messo l'aceto?

L'aceto in questo tipo di stufati non dà sapore, serve solo ad accentuare quelli della carne. Se volete farlo con del vino bianco della vostra zona, viene perfetto ugualmente. Il momento di aggiungerlo è quando ci sono già tutti gli ingredienti nella casseruola ma non avete ancora aggiunto l'acqua.

Cos'è un bouquet garni?

Lo spiego in questo post, ed è così utile e versatile che potete mettere le erbe che volete e preferite.

È necessario aggiungere la farina?

Non è strettamente necessario, dal momento che la carne è già leggermente infarinata, e le patate arricchiscono già un po' il brodo, ma personalmente non mi piace che il sugo dello stufato sia troppo chiaro, e gli champignon

<p>No tengo cocotte ni posibilidad de tenerla, ¿puedo hacer este guiso en olla? Cuando hago estos guisos en fin de semana uso mi Cocotte. Me parece que quedan impresionantes, pero puedes hacerlos en una cacerola que tengas en casa o en tu olla a presión.</p> <p>¡No tengo tiempo!</p> <p>Cuando tengo prisa lo hago en olla: hago el sofrito, añado todos los ingredientes, y lo tengo 10 minutos desde que sube la válvula. La aparto del fuego hasta que puedo abrirla, y las vuelvo a poner al fuego sin tapa otros 10 minutos más. De esta manera el caldo va espesando, voy probando el punto, y está mejor que sólo cocinando en olla, abrir y servir.</p> <p>Nota: Me encanta tal cual te lo he escrito, pero si a los tuyos les gusta con un sabor un poco más fuerte, añádele un poco de vino de la maceración y se lo restas de agua. Y siempre, siempre, prueba tu guiso mientras se va haciendo, para rectificar si fuese necesario.</p>	<p>rilasciano già la loro acqua, per questo aggiungo un pochino di farina quando sta rosolando, così viene perfetto.</p> <p>Su gli utensili da cucina</p> <p>Non ho la Cocotte e neanche la possibilità di comprarla, posso fare questo stufato in una pentola?</p> <p>Quando faccio questi stufati nei fine settimana uso la mia Cocotte. Mi sembra che vengano superlativi, ma potete farli in una casseruola che avete in casa o nella pentola a pressione.</p> <p>Non ho tempo!</p> <p>Quando sono di fretta lo faccio anch'io nella pentola a pressione: faccio il soffritto, aggiungo tutti gli ingredienti e lo tengo 10 minuti finché non sale la valvola. La rimuovo dal fuoco fino a quando posso aprirla e la rimetto sul fuoco senza coperchio per altri 10 minuti. In questo modo il brodo si addensa, assaggio com'è di gusto ed è meglio che cucinarlo solo nella pentola a pressione, aprirla e servirlo.</p> <p>Nota: a me piace esattamente come ho scritto, ma se in casa vostra lo preferite con un sapore leggermente più forte, aggiungetegli un po' di vino usato nella macerazione, togliendo la stessa quantità di acqua. E assaggiate sempre, ogni volta, il vostro stufato mentre si sta cuocendo, per correggere i sapori se necessario.</p>
--	--

<p>Schiacciata alla fiorentina</p> <p>En enero de 2019 acompañamos a nuestra hija mayor Sara a Florencia, a tomar posesión de la ciudad en la que está haciendo un máster. Aunque fue un viaje rápido, con el fin exclusivo de</p>	<p>Schiacciata alla fiorentina</p> <p>Nel gennaio del 2019 abbiamo accompagnato nostra figlia maggiore, Sara, a Firenze, per prendere un po' di confidenza con la città dove sta facendo un master. Sebbene fosse un viaggio</p>
---	---

<p>ayudarla a instalarse, nos dio tiempo a darnos un par de paseos para disfrutar de la ciudad. Y fue en uno de ellos cuando descubrimos un dulce que nos encantó: la schiacciata alla fiorentina. La compramos en Palatresi, en Borgo Ognissanti, 102. Cuando la publiqué en Instagram alguna lectora fue a probarla, y no pudo hacerlo porque no siempre tienen. Si alguna vez vas y te apetece probarla, ya sabes dónde la tienen rica. Investigando para conseguir una buena receta me enteré de dos cosas: la primera, que muchas veces va rellena de una crema Chantilly; la segunda, que es un dulce muy típico de carnaval. En qué consiste la schiacciata alla fiorentina</p> <p>Es algo parecido a un bizcocho muy suave, pero que no termina de tener la textura de un bizcocho. He leído que en sus orígenes era una masa enriquecida de pan con manteca de cerdo, y que tradicionalmente muchos dulces florentinos no se hacían con naranjas sino con bergamotas, muy comunes en la zona. Parece ser que debe su forma rectangular a las Hermanas de Santa Verdiana, en Florencia, que la hacían en bandejas rectangulares.</p> <p>Receta de la schiacciata alla fiorentina</p> <p>Ingredientes</p> <p>Para el prefermento</p> <p>100 g de harina normal</p> <p>50 g de agua templada</p> <p>12 g de levadura fresca de panadero —o</p> <p>4 g de levadura seca de panadero—</p> <p>Resto de ingredientes</p> <p>1 huevo</p>	<p>veloce, con l'unico scopo di aiutarla a sistemarsi, abbiamo avuto anche del tempo per goderci la città facendo qualche passeggiata. Ed è stato proprio durante una di queste che abbiamo scoperto un dolce che ci è piaciuto tantissimo: la schiacciata alla fiorentina. L'abbiamo comprata da Palatresi, nel Borgo Ognissanti, civico 102. Quando l'ho pubblicata su Instagram, alcune lettrici sono andate ad assaggiarla, e non hanno potuto farlo perché non sempre ce l'hanno. Se vi capita di andare e volete assaggiarla, ora sapete dove la fanno buona.</p> <p>Studiando per ottenere una buona ricetta mi sono resa conto di due cose: la prima, che spesso la farciscono con una crema chantilly; la seconda, che è un dolce tipico del carnevale.</p> <p>Cos'è la schiacciata alla fiorentina</p> <p>È simile a una torta molto morbida, ma che comunque mantiene la consistenza di una torta. Ho letto che in origine era un impasto del pane arricchito con lardo e che tradizionalmente molti dolci fiorentini non si facevano con le arance ma con i bergamotti, molto comuni nella zona. Sembra che la sua forma rettangolare si debba alle suore di Santa Verdiana, a Firenze, che la facevano in teglie rettangolari.</p> <p>Ricetta della schiacciata alla fiorentina</p> <p>Ingredienti</p> <p>Per il prefermento</p> <p>100 g di farina normale</p> <p>50 g di acqua tiepida</p> <p>12 g di lievito di birra fresco (o 4 g di lievito di birra disidratato)</p>
---	--

<p>3 yemas de huevo 100 g de azúcar 45 g de aceite de oliva virgen extra 45 g de mantequilla a temperatura ambiente La ralladura de 2 naranjas medianas El zumo de 2 naranjas medianas 1 cucharadita de esencia de vainilla 1 pellizco de sal 300 g de harina normal</p> <p>Para la terminación Azúcar glas Cacao en polvo sin azúcar</p> <p>Necesitas un molde rectangular de 28 cm por 21 cm Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación El prefermento 1. Mezcla la levadura con 50 g de agua templada en un cuenco. 2. Añade 100 g de harina y mezcla con la ayuda de una cuchara. Deja reposar 1 hora.</p> <p>La schiacciata 1. Pasado este tiempo pon en otro cuenco el aceite de oliva virgen extra, la mantequilla, la ralladura de las naranjas y la esencia de vainilla. Mezcla durante 2 minutos con ayuda de una máquina de varillas a velocidad media. Sin dejar de batir añade el huevo y las 3 yemas, el zumo, el azúcar y el pellizco de sal. Tiempo total: unos 5 minutos. 2. Añade esta mezcla poco a poco al cuenco del prefermento mientras vas</p>	<p>Gli altri ingredienti 1 uovo 3 tuorli 100 g di zucchero 45 g di olio extravergine di oliva 45 g di burro a temperatura ambiente La scorza di 2 arance medie Il succo di 2 arance medie 1 cucchiaino di essenza di vaniglia 1 pizzico di sale 300 g di farina normale</p> <p>Per la decorazione Zucchero a velo Cacao in polvere senza zucchero</p> <p>Dosi per uno stampo rettangolare di 28 per 21 cm Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento Il prefermento 1. Mescolare il lievito con 50 g di acqua tiepida in una ciotola. 2. Aggiungere 100 g di farina e mescolare con un cucchiaio. Lasciar riposare per 1 ora.</p> <p>La schiacciata 1. Passato questo tempo mettere in un'altra ciotola l'olio extravergine d'oliva, il burro, la scorza delle arance e l'essenza di vaniglia. Mescolare per 2 minuti a velocità media con un frullatore. Mentre si mescola aggiungere l'uovo e i 3 tuorli, il succo, lo zucchero e il pizzico di sale. Tempo totale: circa 5 minuti. 2. Aggiungere questa miscela poco per volta alla ciotola del prefermento mentre</p>
---	---

mezclando con la máquina de varillas a velocidad media.

3. Ve agregando el resto de la harina tamizada, y mezcla hasta tener una masa lisa. En unos 5 minutos estará lista.

4. Forra un molde rectangular con papel de hornear y vierte la masa en él. Tapa el molde con plástico transparente sin que toque la masa —lee los consejos—. Deja levar lentamente al menos 3 horas.

5. Pasado este tiempo precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

6. Hornea sobre rejilla durante aproximadamente 30 minutos. La schiacciata estará lista cuando comprobemos que al introducir un palo de brocheta sale limpio.

7. Saca a una rejilla. Una vez que esté templada desmóldala.

La terminación

1. Imprime y recorta una flor de lis como la del escudo de Florencia —lee los consejos—. Si haces clic en la imagen de muestra siguiente podrás descargarla en formato PDF para imprimirla directamente.

2. Espolvorea azúcar glas por toda la superficie ayudándote de un colador.

3. A continuación, con delicadeza, pon encima el folio con la flor de Lis troquelada, y espolvorea cacao de la misma manera, de tal manera que la flor queda como ves en la foto. Retira con mucha cuidado para que el sobrante de cacao no caiga sobre el azúcar y la decoración te quede perfecta.

Consejos

En el punto 3 te indico que tapes el molde con plástico transparente. Si tu

si continua a mescolare con il frullatore a velocità media.

3. Aggiungere il resto della farina setacciata e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio. In circa 5 minuti sarà pronto.

4. Foderare uno stampo rettangolare con carta da forno e versarvi l'impasto. Coprire lo stampo con pellicola trasparente senza che tocchi l'impasto (leggere i consigli). Lasciar lievitare lentamente per almeno 3 ore.

5. Dopo questo tempo, preriscaldare il forno a 180°C, calore sopra e sotto.

6. Cuocere sulla griglia per circa 30 minuti. La schiacciata sarà pronta se, facendo la prova stecchino, questo risulterà asciutto.

7. Tirare fuori e mettere sopra una griglia. Una volta intiepidita, sformarla.

La decorazione

1. Stampare e ritagliare un giglio come quello dello scudo di Firenze (leggere i consigli). Se cliccate sulla seguente immagine di esempio, è possibile scaricarla in formato PDF per stamparla direttamente.

2. Con un setaccio cospargere di zucchero a velo tutta la superficie della torta.

3. Quindi, delicatamente, appoggiare sopra il foglio con al centro il giglio ritagliato e cospargere con il cacao nello stesso modo. Il fiore deve risultare come si vede nella foto. Rimuovere accuratamente il foglio in modo che il cacao rimanente non cada sullo zucchero e la decorazione resti perfetta.

Consigli

<p>molde es del tamaño del mío cuando crezca la schiacciata no tocará la masa, pero si tienes un molde más pequeño, el resultado final será una pieza más alta que la mía. Por eso te aconsejo que untes el plástico transparente con un poco de aceite de oliva virgen extra, de tal manera que si la masa alcanza el plástico al levar, al retirarlo no se estropeará la superficie de la misma. Con esto buscamos que la masa no se reseque antes de meterla en el horno.</p> <p>Puedes recortar la plantilla con tijeras pero te resultará mucho más cómodo si lo haces con un escalpelo de bricolaje como el del @srwebos.</p>	<p>Al punto 3 vi dico di ricoprire lo stampo con pellicola trasparente. Se il vostro stampo è delle dimensioni del mio quando la schiacciata lieviterà non toccherà l'impasto, ma se avete uno stampo più piccolo, il risultato finale risulterà un po' più alto del mio. Per questo vi consiglio di ungere la pellicola trasparente con un po' di olio extravergine di oliva, in modo che se l'impasto raggiungesse la pellicola, non si rovinerebbe la superficie al momento di togliere la pellicola. Questo serve a far sì che l'impasto non si secchi prima di metterlo in forno.</p> <p>Potete tagliare il modello con le forbici ma sarà molto più comodo farlo con un taglierino come quello di @srwebos.</p>
---	---

<p>Cookies crujientes de avellana</p> <p>Galletas tipo cookies hay muchas y muy variadas. Pero estas cookies crujientes de avellana son unas de las más ricas que he probado. Son muy sencillas de hacer. Quizá el único truco que tienen sea conseguir el tiempo justo de horno, para que queden crujientes por fuera pero con el corazón blando.</p> <p>Receta de cookies crujientes de avellana</p> <p>Ingredientes para 20 unidades</p> <p>70 g de mantequilla a temperatura ambiente</p> <p>75 g de azúcar moreno</p> <p>10 g de miel</p> <p>1 huevo mediano</p> <p>100 g de harina normal</p> <p>5 g de levadura de repostería, tipo Royal o polvos de hornear</p> <p>Una pizca de sal</p> <p>70 g de chocolate negro en gotas</p>	<p>Cookies croccanti alla nocciola</p> <p>Biscotti come i cookies ce ne sono molti e di vario tipo. Ma questi cookies croccanti alla nocciola sono tra i più buoni che io abbia mai assaggiato. Sono molto semplici da fare. Forse l'unico trucco che hanno è quello di trovare il giusto tempo di cottura, affinché restino croccanti all'esterno ma con un cuore morbido.</p> <p>Ricetta dei cookies croccanti alla nocciola</p> <p>Ingredienti per 20 unità</p> <p>70 g di burro a temperatura ambiente</p> <p>75 g di zucchero di canna</p> <p>10 g di miele</p> <p>1 uovo medio</p> <p>100 g di farina normale</p> <p>5 g di lievito per dolci, tipo Royal o lievito in polvere</p> <p>Un pizzico di sale</p>
---	---

<p>80 g de avellanas sabléas</p> <p>Puedes prorratear los ingredientes a otras cantidades usando nuestra calculadora</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precalienta el horno a 170°C, calor arriba y abajo. 2. Prepara las avellanas sabléas de la manera sencilla que te enseñé en esta entrada. Trocéalas con tus manos en trozos pequeños; no lo hagas con un robot porque se te quedarían demasiado pulverizadas. 3. Pon la mantequilla, el azúcar moreno y la miel en un cazo. Mezcla con unas varillas. 4. Casca el huevo aparte y échalo en el cuenco. Mezcla. 5. Incorpora la harina, la levadura y la sal. Vuelve a mezclar. 6. Añade el chocolate y las avellanas sabléas. Mezcla con una espátula. 7. Deja la masa tapada con un plástico transparente en el frigorífico durante 1 hora. 8. Haz unas bolas de unos 25 g cada una, un poco más pequeñas que una pelota de golf. Si se te pega la masa en tus manos échate un poco de harina. Ve poniéndolas separadas en una bandeja cubierta con papel de hornear. 9. Hornéalas durante unos 15 minutos a 170°C. Te tienen que quedar doradas pero blandas. Cuando se enfrían endurecen un poco. <p>Consejos</p> <p>Si no haces las sencillas avellanas sabléas o cristalizadas y le metes unas</p>	<p>70 g di gocce di cioccolato fondente 80 g di nocciole pralinate</p> <p>Potete ricalcolare le dosi degli ingredienti usando la nostra calcolatrice</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il forno a 170°C, calore sopra e sotto. 2. Preparare le nocciole pralinate nel modo semplice che spiego in questo post. Sminuzzarle con le mani in piccoli pezzi; non fatelo con un frullatore perché si polverizzano troppo. 3. Mettere il burro, lo zucchero di canna e il miele in una ciotola. Mescolare con le fruste. 4. Rompere l'uovo a parte e versarlo nella ciotola. Mescolare. 5. Aggiungere la farina, il lievito e il sale. Mescolare ancora. 6. Aggiungere le gocce di cioccolato e le nocciole pralinate e amalgamare con una spatola. 7. Lasciare in frigorifero l'impasto coperto con una pellicola trasparente per 1 ora. 8. Fare delle palline di circa 25 g ciascuna, un po' più piccole di una pallina da golf. Se l'impasto si attacca alle mani, metterci sopra della farina. Disporle separate in una teglia coperta con carta da forno. 9. Cuocere per circa 15 minuti a 170°C. Devono essere dorati ma ancora morbidi, perché quando si raffreddano si induriscono un po'. <p>Consigli</p> <p>Se non fate le semplici nocciole pralinate o sabbiate e ci mettete delle</p>
---	---

<p>avellanas tostadas y troceadas la receta te saldrá buena, pero sin ese punto tan especial que le da está preparación.</p> <p>Como siempre, en estas recetas tan sencillas es fundamental emplear ingredientes de calidad.</p> <p>Puedes congelar la pasta en crudo y sacarla el día que quieras hornear.</p> <p>Si se te ha olvidado sacar la mantequilla de la nevera puedes ponerla unos 20 segundos en el microondas, con cuidado de no fundirla, simplemente ablandarla y cubierta con una tapadera, porque si te despistas respecto al tiempo, puedes montar un lío nada agradable para limpiar. Para ello ve parando el microondas cada poco, comprobando su textura.</p>	<p>nocciole tostate e sminuzzate, la ricetta verrà comunque buona, ma senza quel tocco speciale che gli dà questa preparazione.</p> <p>Come sempre, in queste ricette semplici è fondamentale utilizzare ingredienti di qualità.</p> <p>Potete congelare l'impasto crudo e tirarlo fuori il giorno in cui volete cuocere i biscotti.</p> <p>Se avete dimenticato di togliere il burro dal frigo potete metterlo 20 secondi nel microonde, facendo attenzione a non scioglierlo, semplicemente per ammorbidirlo. Copritelo con un coperchio, perché se vi scappa il tempo, potrebbe succedere un disastro per niente bello da pulire. Per evitarlo fermate il microonde ogni tanto, controllando la consistenza del burro.</p>
--	---

Segundo Capítulo

ANÁLISIS DE LA TRADUCCIÓN

El objetivo de esta sección es analizar mi propuesta de traducción de las recetas del blog de cocina *webos fritos*. Analizaremos la traducción de los culturemas en ámbito gastronómico y las técnicas utilizadas para trasladarlos al italiano, la traducción de modismos, coloquialismos y frases hechas. Finalmente, analizaremos la traducción de las marcas y de las variedades de los productos utilizados por la bloguera.

Antes de empezar a hablar de los problemas de traducción y de las técnicas utilizadas, es necesario introducir brevemente el sitio web, explicando la estructura de las recetas y el registro utilizado por la autora, comparándolo con el que se ha utilizado en la traducción.

2.1 Presentación del blog

Webos fritos es un blog de cocina en el que la gestora, Susana Pérez, junto a su marido, explica sus recetas de la tradición española y algunas de influencia extranjera. En el blog se ofrecen también otros contenidos relacionados, como viajes gastronómicos, técnicas y trucos para cocinar, menaje de cocina y fotografías de comida.

Yo he traducido unas cuarenta recetas que se encuentran en el blog, eligiéndolas entre diferentes tipologías de platos y distintas procedencias culturales. La mayoría de las recetas tiene la misma estructura: el título, una pequeña introducción del plato con la explicación de la historia o de las características del mismo, una fotografía del resultado final y, a continuación, la lista de los ingredientes y la preparación dividida en pasajes enumerados. Al final, se añaden los consejos y los trucos para que la receta salga de manera perfecta. Asimismo, en algunas está también la modalidad de preparación con Thermomix o amasadora y las fotografías de los pasajes o de los aparatos utilizados. Hay unas pocas recetas que, además de esta estructura escrita, presentan un vídeo con la explicación de la preparación. En las traducciones al italiano he mantenido la misma estructura de los textos originales.

Hay que destacar que en estas tipologías textuales las imágenes, y también los vídeos, tienen una importancia fundamental. Primero, atraen a los lectores y les animan a hacer la receta. Segundo, ayudan a entender los pasajes y muestran el resultado final. Por último, pueden facilitar el trabajo de los traductores, enseñando los utensilios o los ingredientes utilizados, de manera que pueda ser más simple traducir palabras desconocidas o de difícil comprensión. Por consiguiente, con la difusión de los blogs de cocina y el desarrollo de las redes sociales, la mayoría de los bloggers ha empezado a estudiar cómo hacer fotografías de comida para atraer a un público mayor. En este caso, el marido de la bloguera es un experto de fotografía y es él que se dedica a la producción de las imágenes y de los vídeos. Claramente, esto es un aspecto de las recetas que el traductor no debe y no puede modificar (Munday, 2016: 136).

Por lo que se refiere a la función de las recetas, Rabadán las define como “textos directivos, cuya principal característica es ofrecer al lector unas instrucciones determinadas” (Rabadán 2006: 164). Además, en cuanto al registro, las recetas pertenecen a un género textual estrechamente organizado con convenciones que varían de un idioma a otro (Munday, 2016: 136). En particular, en los blogs de cocina se utiliza frecuentemente un lenguaje muy informal con el objetivo de llegar a todos los lectores y dar a conocer el blog al mayor número posible de usuarios. La gestora de *webos fritos*, de hecho, escribe siempre con un lenguaje informal usando modismos, regionalismos, frases hechas y divertidas para llamar la atención de los lectores, que así, además de aprender una receta, se pueden entretener con las anécdotas y las descripciones de la bloguera.

En la traducción, fue difícil mantener el mismo lenguaje divertido e informal porque, en muchos casos, el lenguaje informal italiano no está normado y se caracteriza por demasiados regionalismos. Por consiguiente, fue necesario neutralizar algunas expresiones.

Además, el experto en traducción Jeremy Munday destaca que en idiomas como el español, el francés y también el italiano se prefiere utilizar la forma infinitiva en los textos de las recetas, a diferencia del inglés en el que se prefiere el imperativo

(Munday, 2016: 136). Como explica Nord, estos son diferentes modos para indicar al receptor la función comunicativa del texto y, en el caso de las recetas, para señalar que es un texto instructivo (Nord, 1998: 69). Todavía, como se puede notar en nuestro caso, la bloguera usa sobre todo el imperativo, conjugándolo a la segunda persona singular (tú). Esta decisión podría deberse a su voluntad de ser más informal y acercarse a los lectores, manifestando también un función apelativa (Nord, 1998: 71). Por otro lado, en la traducción yo he preferido dirigirme a los lectores usando el imperativo en la segunda persona plural (voi), sobre todo en las introducciones y en los consejos. En cambio, he utilizado el infinitivo en los pasajes de la preparación de la receta. He tomado estas decisiones porque el “tu” no se usa muy a menudo en los blogs italianos, si bien ahora se puede encontrar en algunos, debido a la influencia del inglés y, por el contrario, el “voi” es más común. Igualmente, he decidido usar el infinitivo en el procedimiento dado que es la forma verbal más utilizada en los libros de cocina. Por lo tanto, se puede afirmar que he intentado mantener las mismas funciones del texto de origen, pero adaptando la traducción a las convenciones vigentes en la cultura meta (Nord, 1998: 70).

2.2 Problemas de traducción

En este apartado vamos a explicar brevemente qué son los problemas de traducción con el objetivo de analizar, a continuación, los problemas específicos encontrados durante la traducción de las recetas del blog, como por ejemplo, los culturemas, la fraseología, los coloquialismos y las marcas de los productos utilizados.

Como explica Hurtado, los problemas de traducción son “dificultades de carácter objetivo con que puede encontrarse el traductor a la hora de realizar una tarea de traducción” (Hurtado, 2001: 308). Además, la experta distingue entre cuatro tipos de problemas:

1. Lingüísticos: “son problemas de carácter normativo que recogen sobre todo discrepancias entre las dos lenguas en sus diferentes planos: léxico, morfosintáctico, estilístico y textual”;
2. Extralingüísticos: “son problemas que remiten a cuestiones de tipo temático, cultural o enciclopédico”;

3. Instrumentales: “son problemas que derivan de la dificultad en la documentación o en el uso de herramientas informáticas”;
4. Pragmáticos: “son problemas relacionados con los actos de habla presentes en el texto original, la intencionalidad del autor, las presuposiciones y las implicaturas, así como los derivados del encargo de traducción, de las características del destinatario y del contexto en que se efectúa la traducción” (Hurtado, 2001: 288).

En nuestro caso, los problemas de traducción son mayormente de carácter extralingüístico y, en particular, cultural. En las próximas secciones vamos a analizar todos los problemas encontrados a la hora de traducir las recetas al italiano.

2.2.1 La traducción de los culturemas

Antes de empezar a analizar la traducción al italiano de los culturemas que se han encontrado en el blog, vamos a definir brevemente qué son.

Cómo explicado por Molina (2001), un culturema es “un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta” (Molina, cit. a través de Olalla y Hurtado, 2014: 12). Entonces, en nuestro caso, podemos definir culturemas todos aquellos platos de la tradición que son típicos de la cultura de origen pero que pueden ser desconocidos en la cultura meta y, por consecuencia, su traducción puede provocar problemas de comprensión.

Además, David Katan explica que los culturemas pueden cubrir diferentes campos semánticos y que hay cuatro técnicas principales para traducirlos (Katan, 2009: 79, 80). La primera técnica es el préstamo o, como él la define, “exoticising procedure” (procedimiento extranjerizante), es decir, trasladar la misma palabra al texto meta. La segunda técnica es la descripción, que se puede realizar añadiendo entre paréntesis la información necesaria o añadiendo adjetivos a la palabra en cuestión con el fin de que se comprenda mejor en la cultura meta. La tercera técnica se podría definir como una exotización reconocida (“recognized exoticism”), en otras palabras, una traducción aceptada de nombres geográficos o de personas bien conocidos en la

cultura meta. La última técnica es la equivalencia, que consiste en la traducción de un término de la lengua de origen con un término que tiene la misma valencia cultural en la lengua meta (Katan, 2009: 80, 81).

A continuación, vamos a analizar los numerosos ejemplos de culturemas presentes en los textos de origen, categorizándolos según las técnicas utilizadas para traducirlos.

a. Préstamo

Como explica Hurtado, se hace un préstamo cuando “se integra una palabra o expresión de otra lengua tal cual. Puede ser puro (sin ningún cambio) [...] o naturalizado (transliteración de la lengua extranjera)” (Hurtado, 2001: 271). He utilizado esta técnica para traducir la mayoría de los culturemas presentes en los textos originales y, en particular, los nombres de los platos típicos. En primer lugar, vamos a analizar los préstamos de los culturemas pertenecientes a la cultura española:

Versión original	Traducción
1. Empanadas	Empanadas
2. Polvorones	Polvorones
3. Roscón de Reyes	Roscón de Reyes
4. <i>Bica</i> bicolor	<i>Bica</i> (torta) bicolore
5. <i>Coca</i> Sueca	<i>Coca</i> (torta) di Sueca
6. Gaseosillas	Gaseosillas
7. Gazpacho	Gazpacho
8. <i>Pisto</i> de calabacín	<i>Pisto</i> di zucchine
9. Marmitako	Marmitako
10. Crema catalana	Crema catalana
11. Paella	Paella

Como se puede ver en la tabla, en la mayoría de los casos, se trata de préstamos puros. Platos como la paella, las empanadas, el gazpacho o la crema catalana se conocen en Italia y, por esto, se entienden bien sin la necesidad de traducirlos o

explicarlos. Por otro lado, los platos de la tradición española menos conocidos, como los polvorones, el Roscón de Reyes o el marmitako, no tienen un correspondiente en la cultura meta y, entonces, ha sido necesario mantener la misma palabra. En todo caso, la autora describe estos platos también en la introducción de las recetas, así que no ha sido necesario añadir explicaciones. Asimismo, el pisto de calabacín no tiene su equivalente italiano, pero en la receta no se explica muy bien qué es. Por este motivo, he decidido mantener la palabra, pero he añadido una pequeña explicación en la introducción, a fin de que el lector italiano pueda entender de qué tipo de receta se trata. Por lo que concierne la “bica” y la “coca”, ha sido un poco más difícil. Estos dulces son típicos de algunas zonas de España y la autora explica su origen y gusto en las recetas. Sin embargo, he decidido añadir entre paréntesis una amplificación con la palabra (“torta”), para que los lectores italianos puedan entender que se trata de recetas dulces y, además, la palabra “coca” significa realmente “torta” en catalán (DRAE, 2019). Finalmente, he dejado en español también el término “gaseosillas”, explicando en nota qué son y con qué se pueden sustituir, ya que este tipo de levadura no existe en Italia. Además, la misma autora propone la sustitución con levadura en polvo.

A continuación, vamos a analizar los culturemas que se han traducido al italiano a través de la técnica del préstamo y que llegan de las culturas inglesa, alemana y francesa. Pondremos particular atención sobre todo en la comparación de las dos lenguas, el español y el italiano, a la hora de traducir términos pertenecientes a las mismas culturas extranjeras.

Versión original	Traducción
1. Tarta de queso	Cheesecake
2. Gofres	Waffle
3. Hamburguesa	Hamburger
4. Carrot cake	Carrot cake
5. Fish and chips	Fish and chips
6. Mug cake	Mug cake
7. Brownie	Brownies

8. Cookies	Cookies
9. Chips	Chips
10. Túper	Tupperware
11. Croque cake	Croque cake
12. Macarons	Macarons
13. Éclairs	Éclairs
14. Quiche	Quiche
15. Cebolla confitada	Cipolla confit
16. Spätzle	Spätzle
17. Masa <i>choux</i>	Pasta <i>choux</i>
18. Glaseado de chocolate con <i>fondant</i>	Glassa di <i>fondant</i> al cioccolato
19. Manga pastelera	Sac à poche
20. Champiñones	Champignon

En general, se puede notar que en italiano he utilizado la técnica del préstamo puro, manteniendo los términos de la cultura de origen, puesto que son nombres bastante conocidos en Italia y que no se suelen traducir. Por otro lado, podemos ver que en español los mismos nombres no se mantienen con un préstamo puro en todos los casos. En efecto, se observa que algunos culturemas se traducen al español de diferentes maneras con respecto al italiano. Por ejemplo, “hamburguesa”, “túper” y “champiñones” son préstamos naturalizados de los originales “hamburger”, “tupperware” y “champignon”. Además, “tarta de queso” es un calco del inglés “cheesecake”. En este caso, una traducción literal en italiano con “torta di formaggio” habría resultado poco natural y habría podido ser malentendida. Asimismo, “manga pastelera” es el equivalente de la palabra francesa “sac à poche”, que, en cambio, se usa con frecuencia en italiano. Por lo que se refiere a la palabra “gofres” podemos afirmar que deriva del término francés “gaufre”, con el que se indica la misma especie de galleta parecida a un barquillo (DRAE, 2019). En italiano, la traducción literal sería “cialda”, pero con este término indicamos otro tipo de preparación. En efecto, en italiano se utiliza el préstamo puro del inglés “waffle”. Por otro lado, se puede subrayar que también en “cebolla confitada” el adjetivo

“confitada” es un préstamo naturalizado de la palabra francesa “confit”, que se refiere a una técnica de conservación y cocción. En italiano, no se naturaliza el adjetivo, por esto he dejado “confit”. En los demás casos se trata de préstamos puros tanto en italiano como en español.

Finalmente, en las recetas traducidas se pueden encontrar algunos culturemas de origen italiano:

Versión original	Traducción
Tiramisú	Tiramisù
Fetuccini	Fettuccine
Schiacciata alla fiorentina	Schiacciata alla fiorentina
Mascarpone	Mascarpone
Amaretto	Liquore amaretto

En estos casos podemos analizar cómo los nombres italianos han sido traducidos al español. Por ejemplo, se evidencia que “schiacciata alla fiorentina” y “mascarpone” son préstamos puros. Asimismo, también “amaretto” es un préstamo puro, pero se puede notar que en italiano he decidido amplificar con la palabra “liquore”, dado que el “amaretto” es también una galleta típica italiana. Por otro lado, el “tiramisú” es un préstamo naturalizado, porque en español la “u” tiene la tilde aguda, en cambio, en italiano la tilde es grave. Asimismo, la autora del blog utiliza la palabra “fetuccini” para referirse a la pasta típica italiana (“fettuccine”). El término no se usa con frecuencia en español, pero se puede encontrar en algunos blogs de cocina. En este caso, lo podemos definir un préstamo naturalizado, ya que se ha quitado una “t” y se ha cambiado el género de la palabra, sustituyendo la “e” original con una “i”.

b. Adaptación

Como explicado por Hurtado, una adaptación es el reemplazamiento de un elemento cultural de la lengua de origen por otro propio de la cultura meta (Hurtado, 2001: 269). A continuación, analizaremos la traducción a través de esta técnica de algunos culturemas pertenecientes a la cultura española:

Versión original	Traducción
1. Arroz a banda	Risotto
2. Beicon	Pancetta
3. Tocino	Pancetta
4. Tomate frito	Sugo di pomodoro
5. Magdalenas	Muffin
6. Chocolatada	Ciocolata calda

En el primer ejemplo vemos como “arroz a banda” se ha traducido con “risotto”. Como se explica en el DRAE (2019), el arroz a banda es un “guiso de arroz cocido con distintos pescados” y es típico de la zona de Alicante en la Comunidad Valenciana. En este caso, he decidido traducirlo con otro plato de arroz típico del norte de Italia, ya que en el texto original no se explica la receta y se nombra este plato entre otros ejemplos de platos de arroz.

A continuación, se observa que he traducido tanto “tocino” como “beicon” con “pancetta”. La modalidad de preparación de los dos productos españoles es diferente. En efecto, el tocino es un “corte de carne y grasa que se obtiene de la falda del cerdo, que se cura o se ahúma sin piel”³ y el beicon o *bacon* es “tocino de cerdo magro ahumado, salado”⁴. Por otro lado, la “pancetta” es una especialidad italiana que comprende la parte de la panza del cerdo en la que se alternan partes grasas y partes magras y que puede ser enrollada o dejarse recta (Treccani, 2019). He decidido adaptar los dos términos, ya que, como hemos visto, la “pancetta” no es el equivalente del “tocino” y tampoco del “beicon” por lo que concierne la preparación. El *bacon* se puede encontrar en Italia, pero mucha gente todavía no sabe cuál es la diferencia con la “pancetta” y confunde uno con la otra. Por estos motivos, he traducido con un producto típico italiano, que se encuentra fácilmente y, además, en las recetas en cuestión, la pequeña adaptación no implica cambios radicales.

³ Esta definición se ha encontrado en la versión digital del diccionario gastronómico Larousse (<https://laroussecocina.mx/palabra/tocino-2/>).

⁴ Esta definición se ha encontrado en la versión digital del diccionario gastronómico Larousse (<https://laroussecocina.mx/palabra/bacon/>).

En el ejemplo 4, se observa que he traducido “tomate frito” con “sugo di pomodoro”. Aquí la adaptación es evidente, ya que el tomate frito es un salsa de tomates fritos que no se encuentra en Italia. Además, en las recetas donde se ha encontrado el término se habla de “tomate frito” para condimentar otro plato o una pasta. Por este motivo, he optado por una adaptación, traduciendo con “sugo di pomodoro”, que es la salsa típica más utilizada en estos casos en Italia y que más se parece al tomate frito.

Por lo que se refiere a las magdalenas la cuestión es más complicada. La receta de la magdalena española deriva de las *madeleines* francesas, pero a diferencia de estas, que tienen la forma de conchas pequeñas, la versión española tiene la misma forma de los *muffins*, ya que se cuece en los moldes de estos últimos⁵. En realidad, el origen, los ingredientes y la preparación de estos dulces pequeños no son muy claros y buscando en internet entre diccionarios, blogs de cocina y fotos me he dado cuenta de que no hay una receta única y las ideas se mezclan, como pasa muy a menudo en gastronomía. Por este motivo, he decidido adaptar el término en italiano, utilizando el préstamo del inglés: *muffin*. Dado que la forma es la misma y la receta de nuestro blog se parecía bastante a la de los *muffins* ingleses he decidido traducir con un nombre que pueda ser entendido mejor por un lector italiano.

Igualmente, ha sido necesario traducir con una adaptación el término “chocolatada”. Según el DRAE (2019), la chocolatada es una comida, una reunión de amigos o familiares cuyo componente principal es el chocolate caliente. Este tipo de evento social no existe en Italia o, mejor, no tiene un nombre y no es tan típico. Por este motivo, he adaptado el culturema español con el término “cioccolata calda” que, en cambio, es el equivalente de “chocolate caliente”, pero no incluye en su carácter cultural un evento como la chocolatada que se hace en España.

c. Equivalente acuñado

Según Hurtado, el equivalente acuñado es aquella técnica de traducción en la que “se utiliza un término o expresión reconocido (por el diccionario, por el uso lingüístico)

⁵ Esta definición se ha encontrado en Wikipedia España ([https://es.wikipedia.org/wiki/Magdalena_\(alimento\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Magdalena_(alimento))) y se ha comprobado también en las recetas del blog *webos fritos*.

como equivalente en la lengua meta” (Hurtado, 2001: 270). Aquí tenemos algunos ejemplos de culturemas traducidos con esta técnica:

Versión original	Traducción
1. Tomate de pera	Pomodoro perino
2. Tortilla	Frittata
3. Torrija	French toast
4. Bizcocho soletilla	Biscotto savoiardo
5. Guiso	Stufato
6. Estofado	Stufato
7. Jamón york	Prosciutto cotto
8. Patata asada	Patata al cartoccio
9. ¡Feliz día de Reyes!	Buona Epifania!

Como primer ejemplo, encontramos la traducción de “tomate de pera” con el equivalente italiano “pomodoro perino”. Para encontrar la variedad de tomate que se corresponde más a la variedad española, ha sido fundamental confrontar sobre todo las imágenes, ya que en los diccionarios no se encuentran informaciones sobre esta variedad de tomate. Además, ha sido muy útil también la descripción que da la autora del blog y la que he encontrado en algunos sitios web italianos especializados, es decir, un tomate bastante grande de forma oblonga y con una pulpa carnosa, adecuada a hacer salsas, como en el caso del gazpacho⁶.

Asimismo, por lo que se refiere al segundo ejemplo, podemos decir que la “tortilla” española y la “frittata” italiana son dos platos típicos respectivamente de las dos culturas y las recetas se corresponden muy bien. En efecto, el DRAE (2019) define la tortilla como un “alimento preparado con huevo batido, cuajado con aceite en la sartén y de forma redonda o alargada, al que a veces se añaden otros ingredientes” y la Treccani (2019) define la “frittata” como un plato a base de huevos batidos que se

⁶ La descripción del “tomate de pera” se ha encontrado en Wikipedia España (https://es.wikipedia.org/wiki/Tomate_de_pera), en cambio, la del “tomate perino” se ha encontrado en un sitio italiano especializado (<https://www.colturaecultura.it/articolo/un-pomodoro-ogni-gusto>)

cuece en la sartén con aceite o mantequilla y que puede ser mezclado con otros ingredientes.

Por otro lado, refiriéndonos al tercer ejemplo, se puede afirmar que el “french toast” y la “torrija” son dos platos que se equivalen. La torrija es un postre típico de España que se come sobre todo durante la Semana Santa y se realiza con “rebanadas de pan remojadas en leche, pasadas por huevos batidos con azúcar y luego cocidas en un elemento graso, generalmente mantequilla”, como se explica en el diccionario gastronómico Larousse⁷. Por otro lado, el “french toast” es un plato típico del mundo anglosajón que se realiza de la misma manera. Hay que destacar que no es un plato típico italiano, pero la receta se ha difundido en Italia con su nombre inglés. Por lo tanto, he decidido traducir “torrija” con “french toast”.

En cuanto al “bizcocho soletilla” es el equivalente del “biscotto savoiardo” italiano. Se trata de una galleta de forma oblonga, de consistencia blanda a base de harina, huevos batidos y azúcar⁸. Las recetas de los dos bizcochos se corresponden tanto en España como en Italia, si bien el nombre es diferente.

Asimismo, he traducido los dos términos españoles “guiso” y “estofado” con la misma palabra italiana “stufato”. Los platos españoles se corresponden bastante, tanto que el DRAE (2019) define el estofado como un “guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, vino o vinagre, ajo, cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma”. Por otro lado, el “stufato” es un plato típico del norte de Italia, que consiste en una comida de carne condimentada con aceite y aromas y cocida a fuego lento en un cazo bien cerrado durante mucho tiempo (Treccani, 2019). He comprobado la equivalencia de los platos también mirando las fotos encontradas en internet y en el blog *webos fritos*.

Además, el “prosciutto cotto” es el equivalente del “jamón york”. En efecto, en ambos casos se trata de jamón cocido, es decir, la pierna trasera del cerdo cocida⁹.

⁷ La definición se ha encontrado en la versión digital del diccionario gastronómico Larousse (https://laroussecocina.mx/palabra/?s=torrija&post_type=palabra&vista=diccionario).

⁸ Las definiciones se han encontrado en las versiones digitales del DRAE y del diccionario Treccani.

⁹ Las definiciones se han encontrado en las versiones digitales del DRAE y del diccionario Treccani.

Los dos productos se han desarrollado de manera diferentes en la dos culturas y en Italia, en particular, se pueden encontrar muchas variedades. No obstante, los dos culturemas son equivalentes.

Por lo que se refiere a la “patata asada”, una traducción literal al italiano habría sido “patata arrosto/al forno”, pero, en este caso, para traducir la palabra con el exacto equivalente italiano fue necesario confrontar las fotos del blog con el enlace donde se explicaba como hacer este plato y con otras recetas italianas y españolas que he encontrado en internet. En efecto, no se trata de la “patata arrosto” cortada en trocitos y cocida en el horno con aceite y aromas como la entendemos en Italia, sino a nuestra “patata al cartoccio”, es decir, una patata cocida entera en el horno, a veces también con la piel y recubierta con papel de hornear. En ambos idiomas puede ser rellena o no.

Finalmente, tenemos la expresión “¡Feliz día de Reyes!” traducida con “Buona Epifania!”. En este caso, la expresión italiana es equivalente a la española, ya que ambas se refieren al día de epifanía, es decir, la festividad que se celebra el día 6 de enero, en conmemoración de la visita a Jesús por parte de los Reyes Magos. Sin embargo, en Italia no llamamos este día con su traducción literal “giorno dei re magi”, sino “Epifania” y lo conectamos también a la figura folclórica de tradición italiana que lleva los donos: “la Befana”¹⁰.

d. Traducción literal

Como explica Hurtado, se traduce literalmente cuando se traslada palabra por palabra un sintagma o una expresión de una lengua a otra (Hurtado, 2001: 271). A continuación, analizaremos algunos ejemplos en los que he usado esta técnica para traducir algunos culturemas:

Versión original	Traducción
1. Jamón ibérico	Prosciutto iberico
2. Manteca de cerdo ibérico	Strutto iberico

¹⁰ Las definiciones se han encontrado en las versiones digitales del DRAE y del diccionario y de la enciclopedia Treccani.

3. Tarta de San Marcos	Torta di San Marco
4. Sopa castellana	Zuppa castigliana

Con respecto a los primeros dos ejemplos, hay que destacar que los dos culturemas españoles se refieren a un jamón y a una manteca que se hacen con el cerdo de raza ibérica. Son productos típicos de España que no tienen un correspondiente italiano. Por lo tanto, he decidido traducirlos literalmente con el objetivo de que los términos se puedan entender sin problemas.

Asimismo, la tarta de San Marcos se nombra dentro de otra receta para referirse a un dulce tradicional. También en este caso he decidido traducir literalmente el culturema, ya que su valor cultural no es demasiado importante para entender el texto y, además, he encontrado en algunos blogs italianos la receta de este dulce presentada con el nombre “torta di San Marco”.

En último lugar, está la “sopa castellana” traducida literalmente con “zuppa castigliana”. He tomado esta decisión porque el término se presta a la traducción literal. Además, de esta manera, el lector italiano puede entender de qué plato se trata, ya que no es un plato muy conocido en Italia, y efectivamente se trata de una “zuppa”.

e. Descripción

Finalmente, vamos a analizar dos ejemplos de descripciones. Según Hurtado, esta técnica se utiliza cuando “se reemplaza un término o expresión por la descripción de su forma y/o de su función” (Hurtado, 2001: 270).

Versión original	Traducción
Adobo	Marinata speciale a base di paprica
Sobao	Pane dolce aromatizzato

En estos casos, se trata de dos platos típicos que no tienen un correspondiente italiano y cuya comprensión es importante para entender el texto. En el primer caso, se habla de “adobo” para explicar algunas variantes de condimento para un arroz con pollo. El adobo, según el DRAE (2019), es “el compuesto de vinagre, sal, orégano, ajos y pimentón, que sirve para sazonar y conservar las carnes y otras cosas”. La receta se

puede comprobar también en el mismo blog. Una traducción literal, que propone también el diccionario bilingüe Hoepli, es “marinata”, pero si vamos a verificar qué es, podemos notar que se diferencia un poco del adobo y se usa sobre todo para carnes blancas y pescados¹¹. Por estos motivos, he decidido describir el culturema español, con el objetivo de hacer entender al lector italiano de qué condimento se trata.

Por otro lado, en cuanto al “sobao” es un producto de repostería típico de la zona de Cantabria que consiste en un “bizcocho hecho con una masa a la que se añade aceite o manteca de vaca, cocido al horno en un envase de papel” (DRAE, 2019). Este dulce no tiene su equivalente italiano y, además, en el texto original se cita para hacer comprender al lector la consistencia y el gusto de otro dulce típico. Por este motivo, he decidido describirlo con “pane dolce aromatizzato”, a fin de que también un lector italiano pueda entender la comparación que se hace en la receta.

Para concluir, podemos afirmar que, en general, he utilizado con mucha frecuencia la técnica del préstamo puro para traducir al italiano los culturemas españoles y de otra origen. Esta decisión se debe principalmente a dos razones. Primero, mucho de estos platos se conocen en Italia con su nombre original, como por ejemplo, la “paella”, los “hamburgers” y los “macarons” y, por esto, no ha sido necesario traducirlos. Por otro lado, he decidido dejar también los nombres originales de algunos platos típicos menos conocidos, dado que en casi todas la recetas se explica el plato o, de lo contrario, he añadido yo algunas descripciones o ampliaciones, con el fin de que también el lector italiano pueda comprender los términos. Además, confrontando los dos idiomas, se puede notar que, por lo que concierne los culturemas, en español se suele naturalizar los nombres con más frecuencia que en italiano.

Por lo que se refiere a las demás técnicas, he utilizado la equivalencia donde existía un término equivalente en italiano. En cambio, he preferido adaptar en los casos donde no había un correspondiente y se podía reemplazar el culturema con otro referente cultural italiano. Además, he decidido traducir literalmente si el culturema

¹¹ La definición se ha encontrado en la versión digital del diccionario gastronómico Larousse (https://laroussecocina.mx/palabra/?s=Marinada%20y%20adobo&post_type=palabra&vista=diccionario)

español se usaba en italiano con su traducción literal y, finalmente, he preferido describir los términos que no tenían un correspondiente italiano y cuya explicación era necesaria al lector para entender el contexto.

2.2.2 La traducción de la fraseología y de los coloquialismos

En esta sección vamos a analizar todos los ejemplos de fraseología y coloquialismos que se han encontrado en las recetas originales.

Según el DRAE (2019), la fraseología es el “conjunto de frases hechas, locuciones figuradas, metáforas y comparaciones fijadas, modismos y refranes, existentes en una lengua, en el uso individual o en el de algún grupo”. Además, el mismo diccionario explica que se habla de coloquialismos para referirse a palabras o expresiones coloquiales e informales (DRAE, 2019).

Como explicado antes, el lenguaje de los blogs suele ser bastante coloquial, con el objetivo de acercarse al lector y entretenerlo. En efecto, en las recetas se han encontrado muchos ejemplos de modismos, frases hechas y coloquialismos que a veces han provocado algunos problemas a la hora de traducir.

A continuación, analizaremos los ejemplos de modismos y frases hechas:

Versión original	Traducción
1. A ello	Mettiamoci all’opera
2. Una gastronomía de <i>quitarse el sombrero</i>	Una gastronomia da <i>tanto di cappello</i>
3. Se quedan muertos	Rimangono di stucco
4. El grill va a <i>toda caña</i>	Il grill va a <i>super potenza</i>
5. Nos vamos a poner todos a ellos	<i>Ci daremo tutti da fare</i>
6. Se me ha cortado	La crema è impazzita
7. No tomes la receta <i>al pie de letra</i>	Non prendete la ricetta <i>alla lettera</i>
8. Una receta [...] que te va a <i>dar juego</i> en la cocina	Una ricetta [...] che potrete sfruttare in molte occasioni
9. Si te entra el gusanillo	Se vi ho messo il tarlo
10. Ya está el lío montado	Siamo a cavallo
11. <i>A metersela</i> para el cuerpo	<i>Mettiamocela via</i> per la linea

En el primer ejemplo, encontramos la expresión fija “a ello”. La autora del blog ha puesto esta expresión en casi todas las recetas, después de la introducción, para advertir a los lectores que llega el momento de empezar la receta verdadera. En efecto, esta expresión española se usa “para animar a emprender algo” (DRAE, 2019). Yo la he traducido al italiano con una expresión fija equivalente: “mettiamoci all’opera”, que significa empezar una actividad o un trabajo (Treccani, 2019).

En segundo lugar, está la expresión “quitarse el sombrero” que, según el DRAE (2019) se usa “para expresar la admiración por algo o alguien”. En este caso se hace referencia a la gastronomía. La locución correspondiente italiana es “tanto di cappello”, que tiene el mismo significado. Además, también en italiano, el gesto de quitarse el sombrero se hace para expresar aprecio y admiración (Treccani, 2019).

A continuación, encontramos la frase hecha coloquial “se quedan muertos”, que yo he traducido con el equivalente italiano “rimangono di stucco”. Ambas las expresiones se refieren al hecho de quedarse sorprendidos e impresionados (Treccani, 2019).

En el siguiente ejemplo, hay otra frase hecha muy coloquial que fue particularmente difícil de traducir: “ir a toda caña”. Esta expresión, referida a la frase en cuestión, significa que la modalidad *grill* del horno está a máxima potencia. Sin embargo, en italiano no hay una expresión equivalente e igualmente coloquial. Por lo tanto, he decidido traducir con “il *grill* va a super potenza”, añadiendo la palabra “super” que pertenece al lenguaje coloquial.

En el ejemplo 5, la frase hecha se encuentra solo en la traducción al italiano. La expresión “darsi da fare” significa “adoperarsi attivamente per qualche scopo” (Treccani, 2019). En este caso, como se puede entender también de la frase original, el desempeño es para hacer los polvorones de la receta.

Asimismo, en el siguiente ejemplo, se puede notar que he traducido la expresión “se me ha cortado” con “la crema è impazzita”. Como se puede entender de la traducción italiana, se está hablando de la crema catalana. La expresión española se puede interpretar más literalmente, ya que a veces puede pasar, en la preparación de cremas,

que los ingredientes no se amasen bien y, en cambio, se separen formando grumos. La frase se podía traducir literalmente con “mi si è divisa”, pero he decidido traducirla con la frase hecha muy usada en cocina y repostería: “la crema è impazzita”. Aquí naturalmente el significado no es literal, pero se usa para expresar el mismo concepto, es decir, cuando preparaciones a base de yemas pierden uniformidad (Treccani, 2019).

Por otro lado, en el ejemplo número 7, encontramos dos modismos equivalentes muy comunes tanto en español como en italiano. La expresión “tomar al pie de letra” y su traducción “prendere alla lettera”, en efecto, significan interpretar algo literalmente, ateniéndose al sentido literal de las palabras. En este caso, la autora aconseja a sus lectores no tomar demasiado literalmente la receta, sino interpretarla según propio gusto y fantasía.

Además, la expresión fija “dar juego” significa “servir para muchas cosas” (DRAE, 2019). En este caso, no se puede traducir literalmente la frase, porque en italiano no tendría sentido y, asimismo, no existe una frase hecha con el mismo significado. Por este motivo, he decidido explicar el significado, traduciendo con “una ricetta che potrete sfruttare in molte occasioni”.

En el siguiente ejemplo, se observa que he traducido la expresión coloquial “si te entra el gusanillo” con el modismo italiano “se vi ho messo il tarlo”. La frase española se refiere a la “afición o deseo de hacer algo” (DRAE, 2019). Por otro lado, la expresión italiana, se usa con el mismo significado, si bien tiene un matiz un poco diferente. En efecto, la expresión “avere un tarlo” significa tener un tormento, la curiosidad sobre un tema¹², en este caso, sobre la preparación de los *macarons*. He decidido traducir con esta expresión porque, de esta manera, se mantiene cierta correspondencia con el animal (gusanillo/tarlo). Además, el contexto se aclara con la frase que sigue: “si te apetece hacer la receta”.

En el ejemplo 10, el modismo se encuentra solo en el texto meta. He traducido la frase coloquial “ya está el lío montado” con el modismo muy común en italiano

¹² La expresión se ha encontrado en la versión digital del diccionario Garzanti (<https://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=tarlo>)

“siamo a cavallo”. La expresión española es coloquial y, en este contexto, se refiere al hecho de que el resultado de la receta está asegurado si tenemos ingredientes de calidad. De la misma manera, el modismo italiano significa no tener preocupaciones, poder conseguir algo sin demasiadas dificultades¹³.

Finalmente, como último ejemplo, encontramos la expresión “a metersela para el cuerpo” que yo he traducido con “mettiamocela via per la linea”. Ambas expresiones son coloquiales y se deben interpretar de manera figurada. En efecto, significan resignarse y aceptar cierta condición. En este caso, hay que resignarse para el cuerpo, si se come la coca Sueca.

A continuación, vamos a analizar las palabras propias del lenguaje coloquial que se han encontrado en las recetas:

Versión original	Traducción
1. Templadete	Tiepidino
2. <i>Bizcochazo</i> de limón estupendo	Stupenda torta al limone
3. Un <i>platazo</i> de la cocina vasca	Un bel <i>piattone</i> della cucina basca
4. Gazpacho <i>regulero</i>	Gazpacho <i>scarsetto</i>
5. Pijada	Cavolata
6. Cuñaos	Parentado

En cuanto al primer ejemplo, podemos notar que en español se usa un diminutivo del adjetivo “templado”, que se ha podido traducir en italiano con su equivalente “tiepidino”. Probablemente, en un blog italiano, no se habría usado un diminutivo en este caso, sino que se habría acompañado el adjetivo por un adverbio como “abbastanza”. No obstante, quería intentar mantener el mismo registro del original.

Por otro lado, por lo que se refiere a los ejemplos 2 y 3, se evidencia que la autora ha usado un sufijo aumentativo para los términos “bizcochazo” y “platazo”, probablemente con el objetivo de hacer entender al lector que se trata de platos buenos y de grandes dimensiones. No he tenido ningún problema con la traducción

¹³ El significado del modismo italiano se ha encontrado en el diccionario de modismo del periódico “Il Corriere della Sera” (<https://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire/C/cavallo.shtml>)

del segundo, porque el aumentativo de “piatto” se utiliza también en italiano. En cambio, fue difícil traducir “bizcochazo”, ya que en italiano no es muy común poner un aumentativo al término “torta”. Una solución habría podido ser añadir un adjetivo como “grande”, pero ya estaba el adjetivo “stupenda” y, según mi opinión, dos adjetivos habrían resultado un poco pesados en este contexto. Por esto, he decidido omitir el sufijo aumentativo y traducir simplemente con “stupenda torta al limone”.

Asimismo, en el cuarto ejemplo, la autora ha usado el adjetivo “regulero” para describir el gazpacho. Este adjetivo pertenece a un lenguaje muy coloquial y es una variación del adjetivo regular, con la adjunta del sufijo -ero. En este caso el adjetivo tiene el mismo significado, es decir, “mediocre, de baja calidad”. Sin embargo, añade un matiz que tiene la intención de suavizar el defecto¹⁴. Por este motivo, he decidido traducirlo con “scarsetto”, que es el diminutivo del adjetivo “scarso”, siempre con el objetivo de atenuar el sentido negativo.

Por lo que se refiere al siguiente ejemplo, el adjetivo “pijada” pertenece al lenguaje vulgar y significa “simpleza, cosa insignificante”, según el DRAE (2019). En italiano se habría podido traducir con la palabra igualmente vulgar “stronzata”¹⁵, pero, en este caso, me parecía demasiado vulgar, por lo que he decidido traducir con “cavolata”, que es un equivalente igualmente coloquial.

En cuanto al último ejemplo, la palabra “cuñaos” es una variación coloquial de “cuñados”, que literalmente significa “cognati” en italiano. Sin embargo, en este contexto, el significado del término podría ser otro y, en particular, la autora podría referirse a “los parientes por afinidad, en cualquier grado” (DRAE, 2019). Por consiguiente, he decidido traducirla con “parentado” que, en su sentido concreto y colectivo, se refiere al conjunto de los parientes (Treccani, 2019).

Ahora vamos a analizar tres ejemplos de expresiones escritas en modalidad de lemas, en las que la autora ha escrito las palabras unidas para transmitir de manera más

¹⁴ El significado del adjetivo “regulero” se ha encontrado en el siguiente sitio web (<https://www.elcorreo.com/culturas/territorios/201701/07/regulero-20170106071032-rc.html>)

¹⁵ La traducción se ha encontrado en la versión digital del diccionario bilingüe Hoepli (http://www.grandidizionari.it/Dizionario_Spagnolo-Italiano/parola/P/pijada.aspx?query=pijada)

eficaz un mensaje o un estado de ánimo. En las últimas dos la bloguera ha puesto también un “hashtag”, ya que es la modalidad más usada en las redes sociales.

Versión original	Traducción
1. estonolosacopalante	nonmiverrannomai
2. #tomateplásticoNO	#pomodoridiplasticaNO
3. #AquíNoSeTiraNada	#QuiNonSiButtaNiente

En el primer ejemplo, está la expresión coloquial “esto no lo saco palante” que, en este caso, se refiere a la dificultad de hacer los polvorones y a la resignación que se podría sentir en cierto momento de la receta. Por este motivo, he decidido traducirla con un mensaje aún más claro en italiano “non mi verranno mai”. Por otro lado, la segunda expresión se refiere a los tomates para hacer gazpacho. La autora aconseja evitar los tomates de baja calidad, inventando el hashtag #tomateplásticoNO, que yo he decidido traducir literalmente con #pomodoridiplasticaNO. Asimismo, he traducido literalmente la expresión del último ejemplo, ya que era necesario mantener el mismo significado y una traducción literal se podía entender sin problemas.

Por último, hay que destacar que el mismo nombre del blog es un juego de palabras con el plato “huevos fritos” que se convierte en “webos fritos”, gracias, también, a la mínima variación de pronunciación que implica el cambio de las primeras letras. El juego de palabras sirve para hacer entender que es un sitio web que trata de cocina y, además, para llamar la atención del lector y entretenerlo.

En conjunto, se puede observar que en los blogs, como el que estamos analizando, es muy frecuente encontrar ejemplos de frases hechas, modismos y sobre todo coloquialismos, dado que el objetivo principal es usar un lenguaje directo que entretenga a los lectores. Por lo que se refiere a la traducción de estas expresiones, ha sido bastante difícil traducir algunas palabras o expresiones porque, muchas veces, no tienen un equivalente en la lengua meta o no se encuentra su definición en los diccionarios.

2.2.3 La traducción de las marcas y de las variedades de los productos

En esta sección vamos a analizar la traducción de las marcas y de las variedades de algunos productos usados por la autora del blog en sus recetas.

Versión original	Traducción
1. Philadelphia	Philadelphia
2. Cocotte le Creuset	Cocotte Le Creuset
3. Galletas tipo <i>Digestive</i>	Biscotti tipo <i>Digestive</i>
4. Choco Krispies	Choco Krispies
5. Aromata Backpapier	Aromata Backpapier
6. Arroz <i>Bomba</i>	Riso <i>Bomba</i>
7. Levadura <i>Royal</i>	Lievito <i>Royal</i>
8. Cacao en polvo <i>Valor</i>	Cacao in polvere “ <i>Valor</i> ”
9. Colacao	Nesquick
10. Lonchas de queso fundido tipo <i>Tranchettes</i>	Fette di formaggio tipo <i>Sottiletta</i>
11. Quescrem	Quescrem
12. Galletas tipo <i>Napolitana</i>	Biscotti tipo “ <i>Napolitana</i> ”
13. Manteca de cerdo ibérico <i>El Pozo</i>	Strutto iberico <i>El Pozo</i>
14. Marca <i>Hacendado</i>	Marca <i>Hacendado</i>
15. La Estepaña	Azienda dolciaria <i>La Estepaña</i>
16. Variedad <i>Hojiblanca</i> , <i>Arbequina</i> , <i>Picual</i>	Varietà “ <i>Hojiblanca</i> ”, “ <i>Arbequina</i> ”, “ <i>Picual</i> ”

Como se puede notar, en los primeros cinco ejemplos he dejado las marcas de los productos, ya que se pueden encontrar también en Italia sin problemas. Por ejemplo, el queso crema Philadelphia, las galletas Digestive y los cereales Choco Krispies son marcas de productos que se encuentran en todos los supermercados. Además, la Cocotte Le Creuset es una marca de cazuelas en hierro fundido que se comercializa también en Italia con el mismo nombre y la Aromata Backpapier es una marca de papel de hornear, como explica también la autora, que se encuentra en los supermercados Lidl. Asimismo, el arroz Bomba es una variedad española de arroz,

usado principalmente para hacer paella, que se vende también en Italia con el mismo nombre.

Por otro lado, la levadura Royal es una marca de polvo de hornear que no se encuentra en Italia. Sin embargo, he decidido mantener el nombre original español, porque la autora aconseja la marca como ejemplo de levadura de repostería, pero añade también que se puede usar cualquier polvo de hornear. Lo mismo pasa por el cacao de marca Valor. Además, la autora explica las características del producto, por lo que el lector puede entender qué tipo de cacao se necesita en las recetas. En estos casos, la marca del producto es solo aconsejada por la autora y se trata de productos básicos de repostería, cuyas características se parecen, si bien la marca puede variar.

En cuanto al ejemplo 9, el Colacao es un producto español a base de cacao que se usa para cambiar el sabor de la leche¹⁶. En este caso, he decidido sustituirlo con un producto equivalente que se encuentra en Italia: el Nesquik. Si bien la marca es estadounidense, este producto se usa mucho en Italia y los ingredientes y el resultado final son prácticamente los mismos del Colacao, así que he decidido utilizar el equivalente¹⁷. Además, en este caso, es necesario que el mensaje sea claro y que el lector italiano entienda que se trata de leche con sabor de cacao. Asimismo, he traducido el “queso fundido tipo Tranchettes” con “formaggio tipo Sottilette”. También en este caso, los productos se pueden considerar equivalentes y se usan para las mismas preparaciones. Por otro lado, he decidido traducirlo con un equivalente italiano, dado que la autora pone la marca a fin de hacer entender al lector el tipo de queso fundido.

Por lo que se refiere a los ejemplos 12, 13, 14 y 15, se trata de marcas que no se comercializan en Italia y para las que no he podido encontrar un equivalente italiano. Sin embargo, la autora describe brevemente los productos, por lo que he podido dejar la marca original, sin problemas de comprensión para el lector italiano. Además, muy a menudo, en los blog de recetas, se ponen algunas marcas para hacer entender al

¹⁶ La definición se ha encontrado en el sitio oficial del producto (<https://www.colacao.es/historia>)

¹⁷ Estas informaciones se han encontrado en el sitio oficial del Nesquik (<https://www.nesquik.it/ciclo-del-cacao>)

lector la tipología de producto utilizado o porque el autor del blog colabora con una determinada marca.

Por otro lado, en el ejemplo 16, se puede notar que fue necesario amplificar con una pequeña descripción la marca “la Estepeña”. En esta receta, la autora explica que, la la Estepeña (una de las mayores empresas españolas que produce polvorones) podría tener competencia en el sector, si los lectores del blog hicieran estos dulces en casa. Pero, dado que el nombre de la empresa no se conoce en Italia, he decidido añadir una ampliación, explicando que se trata de una fábrica de dulces.

Además, hay que destacar que la autora, aconsejando algunos productos, como el cacao Valor, el queso Quescrem y la manteca de cerdo ibérico El Pozo, ha añadido que se pueden encontrar en cualquier supermercado. En estos casos, fue necesario omitir esta información, puesto que estas marcas no se comercializan en Italia y, por esto, sería muy difícil encontrarlas en los supermercados italianos.

Finalmente, hay tres ejemplos de variedades españolas de aceite de oliva virgen extra. Son variedades con características particulares, que la autora utiliza para hacer dulces o para freír. En estos casos, no he podido traducir con un equivalente italiano, puesto que estas variedades tienen cualidades específicas que probablemente no se encuentran en otros aceites. Por este motivo, he decidido dejar el nombre de la variedad original y añadir una pequeña descripción, con el objetivo de que el lector italiano pueda entender qué tipología de aceite se necesita en la receta y, en caso, elegir otro con características similares.

En conjunto, fue complicado traducir las marcas y las variedades de algunos productos, sobre todo en los casos de productos típicos. Por este motivo, he decidido utilizar un equivalente solo en los casos donde era necesario entender muy bien las características del producto y donde existía un artículo exactamente equivalente en Italia. En todos los demás casos, he preferido dejar la marca o la variedad original y, si se necesitaba, añadir una pequeña explicación.

CONCLUSIÓN

Con el presente trabajo hemos realizado una traducción en un ámbito específico como la gastronomía, trasladando del español al italiano unas cuarenta recetas pertenecientes al blog de cocina *webos fritos*. En conjunto, podemos afirmar que los textos especializados en este campo y, en particular, las recetas pueden dar lugar a diferentes problemas a la hora de ser traducidos. Como hemos podido comprobar en la primera parte del trabajo, las dificultades principales son de carácter cultural, ya que la cocina está muy conectada a la cultura y al territorio de un pueblo.

En la segunda parte del trabajo, hemos analizado los problemas encontrados, empezando por la traducción de los numerosos culturemas relativos a los nombres de los platos típicos. Como se ha evidenciado, he traducido estos términos adoptando principalmente un método extranjerizante. De hecho, la técnica de traducción mayormente utilizada fue el préstamo puro, acompañado a veces por unas amplificaciones. Esta decisión se debe principalmente al hecho de que muchos culturemas ya se utilizan frecuentemente en italiano con su nombre original. En cambio, por lo que se refiere a los culturemas desconocidos, sobre todo pertenecientes a la cultura española, he decidido utilizar el préstamo puro para acercar al lector italiano a la tradición gastronómica española. En todo caso, la autora describe la mayoría de estos platos en las introducciones de las recetas, así que no fue necesario añadir muchas explicaciones. Por otro lado, en cuanto a los demás culturemas, se tradujeron literalmente o a través de equivalentes. Asimismo, se usó la técnica de la adaptación si se podía reemplazar el culturema con otro perteneciente a la cultura meta y se utilizó la descripción en los casos donde era fundamental entender el término para poder comprender todo el texto.

En esta sección, se ha podido confrontar también cómo se comportan el italiano y el español a la hora de traducir culturemas extranjeros. En efecto, en italiano se utiliza mayormente un método extranjerizante, adoptando sobre todo préstamos puros y sin naturalizar las palabras. Por otra parte, en español se tiende a domesticar, lo que revela una tendencia a naturalizar o adaptar los culturemas que pertenecen a otras culturas.

Por lo que se refiere al registro, se ha podido notar que en la lengua española, en particular en el ámbito de los blogs de cocina, hay una tendencia a utilizar un lenguaje muy coloquial, caracterizado por frases hechas y modismos. En conjunto, he intentado mantener el mismo registro, si bien fue bastante difícil, dado que el lenguaje coloquial italiano se caracteriza por muchos regionalismos. Por esto, a veces, ha sido necesario neutralizar algunos términos o expresiones que no tienen un correspondiente italiano equivalentemente coloquial. Por otro lado, he decidido variar un poco el uso de los modos verbales, usando el imperativo a la segunda persona plural en las introducciones y en los consejos de cada receta, en lugar de tratarle de tú, como hace la autora. Asimismo, he decidido usar el infinitivo en las preparaciones porque es todavía la manera más utilizada para escribir las recetas y me parece el modo más neutral y eficaz de dar instrucciones en italiano.

Finalmente, en cuanto a las marcas de los productos, se puede observar que no se ha utilizado una sola técnica para traducirlas. En efecto, prácticamente la mitad de estas se comercializa también en Italia, por lo que no fue necesaria una adaptación. En cambio, me he atrevido a cambiar las marcas de dos productos, ya que existen dos artículos equivalentes que se comercializan en Italia con otra marca. Además, por lo que se refiere a las marcas o a las variedades que no se encuentran aquí, en la mayoría de los casos he decidido dejarlas, dado que se trata de ingredientes que la autora aconseja y cuyo uso no es obligatorio. Por otra parte, he añadido unas amplificaciones o descripciones para los productos que desempeñan una función más central en las recetas y cuya comprensión es importante para poder entender el contexto. En general, se puede afirmar que he utilizado un método principalmente extranjerizante también en estos casos.

Para concluir, creo que he conseguido los objetivos que me había fijado al principio del trabajo. La traducción respeta, en términos generales, los textos originales y el hipotético lector italiano puede entender las recetas del blog sin problemas. Además, tiene la posibilidad de descubrir recetas nuevas que pertenecen a culturas extranjeras y, en particular, a la tradición española. Como traductora, me he dado cuenta de las dificultades y de los problemas que una traducción en un ámbito específico puede plantear y, en conjunto, estoy satisfecha del trabajo hecho.

Por último, creo que la gastronomía es un campo que todavía no se ha estudiado mucho en traducción, pero que, según mi opinión, puede dar amplio espacio a la investigación traductológica. En efecto, como hemos visto en nuestro trabajo, la cocina está estrechamente conectada al territorio, pero, al mismo tiempo, es fuente de conexiones entre culturas y poblaciones distintas. Por esto, gracias a la interculturalidad y a la globalización, la fusión de sabores y tradiciones culinarias permite que se mezclen también los idiomas.

BIBLIOGRAFÍA

BUGNOT, Marie-Ange (2006): “La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)”. *TRANS, Revista de Traductología*, 10, pp. 9-22. Versión online: <http://www.revistas.uma.es/index.php/trans/article/view/1066/0> (08/2019)

HURTADO ALBIR, Amparo (2001): *Traducción y Traductología: introducción a la traductología*, Madrid, Cátedra.

KATAN, David (2009): “Translation as intercultural communication” en MUNDAY, Jeremy: *The Routledge Companion to Translation Studies*, Abingdon, Routledge, pp. 74-92. Versión online: https://www.unikore.it/phocadownload/userupload/a94996f62b/KATAN-Translator%20as%20intercultural%20mediator_1_year.pdf (07/2019)

MUNDAY, Jeremy (2016): *Introducing Translation Studies. Theories and applications. 4th edition*, Abingdon, Routledge.

NORD, Christiane (1998): “La unidad de traducción en el enfoque funcionalista”. *Quaderns. Revista de traducció*, 1, pp. 65-67. Versión online: <https://core.ac.uk/download/pdf/39003526.pdf> (07/2019)

OLALLA SOLER, C y HURTADO ALBIR, A (2014): “Estudio empírico de la traducción de los culturemas según el grado de adquisición de la competencia traductora. Un estudio exploratorio”. *Sendeban. Revista de Traducción e Interpretación. Universidad de Granada*, 25, pp.9-38. Versión online: https://www.researchgate.net/publication/267037625_Estudio_empirico_de_la_traducccion_de_los_culturemas_segun_el_grado_de_adquisicion_de_la_competencia_traductora_Un_estudio_exploratorio (06/2019)

RABADÁN, Rosa (1991): *Equivalencia y traducción. Problemática de la equivalencia transléctica inglés-español*, León, Universidad de León. Versión online: <https://buleria.unileon.es/handle/10612/5273> (08/2019)

TAM, Laura (2009): *Grande Dizionario Hoepli spagnolo, español-italiano, italiano-español*, Milano, Editore Ulrico Hoepli.

VIDAL, África (2016): “Traducir la comida, comerse la traducción”. *CVC. El Trujamán, revista diaria de traducción*. Versión online: https://cvc.cervantes.es/trujaman/anteriores/junio_16/24062016.htm (08/2019)

SITOGRAFÍA

Blog de cocina “webos fritos”: <https://webosfritos.es/>

Diccionario de la Real Academia Española en su versión digital: <https://dle.rae.es/?id=DgIqVCc>

Diccionario de modismos del periódico italiano “Il Corriere della Sera”: <https://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire/>

Diccionario Garzanti Linguistica de la lengua italiana en su versión digital: <https://www.garzantilinguistica.it/>

Diccionario gastronómico Larousse en su versión digital: <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>

Diccionario Treccani de la lengua italiana en su versión digital: <http://www.treccani.it/vocabolario/>

Grande Dizionario Hoepli spagnolo, español-italiano, italiano-español en su versión digital: http://www.grandidizionari.it/dizionario_spagnolo-italiano.aspx

Sitio oficial del Colacao: <https://www.colacao.es/>

Sitio oficial del Nesquik: <https://www.nesquik.it/>

Sitio web de aceites “Las Valdesas”: <https://www.aceitedelasvaldesas.com/it/>

Sitio web de Wikipedia: <https://es.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Portada>

Sitio web del periódico español “El Correo”: <https://www.elcorreo.com/>

Sitio web italiano especializado en agricultura: <https://www.colturaecultura.it/>

RESUMEN EN LENGUA ITALIANA

Il presente lavoro propone come obiettivo principale la traduzione dallo spagnolo all'italiano di una quarantina di ricette presenti nel blog di cucina *webos fritos*. Il lavoro è stato suddiviso in due capitoli principali. Nel primo si trovano le ricette in lingua originale, affiancate dalla loro traduzione, mentre nel secondo si trova l'analisi della traduzione, focalizzata principalmente sui problemi traduttologici.

Come obiettivo secondario, si cerca di far avvicinare un ipotetico pubblico di lettori italiani ad alcune ricette della tradizione spagnola e non solo. Inoltre, si vuole approfondire la traduzione in ambito gastronomico e i problemi che questa può comportare, cercando anche di mettere a confronto le due lingue, l'italiano e lo spagnolo, quando si tratta di tradurre piatti tipici appartenenti ad altre culture.

La gastronomia è, infatti, un settore strettamente connesso alla cultura e al territorio e, per questo, può presentare ancora numerose difficoltà per il traduttore (Bugnot, 2006, 10). D'altro canto, come abbiamo potuto constatare anche attraverso questo elaborato, la globalizzazione ha reso possibile la fusione e lo scambio di diverse tradizioni gastronomiche. Per questo motivo, a volte, la scelta di non tradurre determinati termini o espressioni è il modo migliore per riflettere questa interculturalità contemporanea (Vidal, 2016).

Nell'ultimo periodo, inoltre, la fusione in ambito gastronomico è stata resa possibile anche grazie allo sviluppo e alla diffusione dei social network e dei blog. Grazie a questi ultimi, in particolare, è cambiato il modo di concepire la cucina, che ora deve essere più veloce e semplice. I blogger utilizzano un linguaggio e una struttura differente per scrivere le ricette, che, un tempo, invece, erano costituite solamente dal nome del piatto, la lista degli ingredienti e le istruzioni per la realizzazione (Rabadán, 1991: 164). Ora le ricette presentano molti contenuti nuovi, come, ad esempio, le foto, fondamentali per attrarre i lettori e per facilitare la comprensione dei passaggi, e i consigli, attraverso i quali l'autore può aiutare i lettori nei procedimenti e può suggerire gli ingredienti migliori. Inoltre, si sta diffondendo sempre di più anche l'utilizzo di videoricette e tutti i blog di cucina hanno la loro

pagina personale nei social network, in modo da farsi conoscere dal maggior numero di persone possibile.

È proprio in questo contesto che si inserisce il nostro lavoro ed è per questo, che è necessaria maggiore attenzione nel momento della traduzione. Infatti, nei blog di cucina, ma in particolare nel blog in questione, abbiamo potuto riscontrare un registro particolare, in cui il linguaggio gastronomico tecnico e specifico, caratterizzato dai nomi di ingredienti, utensili e preparazioni, si mescola al linguaggio colloquiale, ricco di frasi fatte e modi di dire. Durante la traduzione delle ricette selezionate, ho provato a mantenere questo particolare registro, riuscendoci in parte, dato che non esiste un linguaggio italiano colloquiale normato e comune a tutta la penisola, ma, al contrario, si caratterizza spesso da regionalismi, che potrebbero rendere difficile la comprensione ad un pubblico vasto.

Come già anticipato, nel primo capitolo si trovano le ricette del blog tradotte a fronte. I testi che ho scelto descrivono varie tipologie di piatti appartenenti a culture differenti. Possiamo, infatti, trovare molti piatti della tradizione spagnola, anche regionale, come il *marmitako*, la *coca* di Sueca o la *bica* galiziana. D'altra parte, ho selezionato anche alcune ricette tipiche della pasticceria francese, come i *macarons* e gli *eclairs* o altre della tradizione inglese, come i *brownies* e i *cookies*. Ho inserito, inoltre, un primo piatto appartenente alla cultura tedesca, gli *spätzle*, e alcuni piatti di origine italiana, come le fettuccine e il tiramisù. Ho scelto ricette che avessero origini differenti per poter dimostrare come alcuni piatti di culture straniere entrino nella cucina di un certo paese e, inoltre, per poter studiare e confrontare come i nomi di questi piatti e di alcuni ingredienti vengano comunemente tradotti in italiano e in spagnolo.

Il secondo capitolo si divide in due sezioni principali. Nella prima si introduce brevemente il blog, mentre nella seconda si procede con l'analisi effettiva della traduzione, focalizzata principalmente sui problemi riscontrati.

Presentando il blog *webos fritos*, si spiega che è gestito dall'autrice Susana Pérez in collaborazione con il marito, che si occupa delle foto e dei video delle ricette. Il blog contiene anche altri contenuti correlati, come informazioni su viaggi gastronomici,

trucchi e tecniche per cucinare, utensili da cucina e fotografia in ambito gastronomico. In seguito, si descrive la struttura delle ricette del blog, sottolineando che presentano un titolo, una breve introduzione del piatto per spiegarne le origini o le caratteristiche, una fotografia del risultato finale, la lista degli ingredienti e il procedimento diviso in passaggi. Alla fine di ogni ricetta, molto spesso, si possono trovare dei consigli per la realizzazione del piatto. Inoltre, in alcune, è proposta la modalità di preparazione con il Bimby o con la planetaria e si possono trovare le fotografie dei passaggi e degli utensili utilizzati dall'autrice. Altre ricette sono accompagnate anche da un video in cui si spiega il procedimento passo a passo.

Si sottolinea che, in questa tipologia testuale, le foto e i video sono fondamentali. Innanzitutto, attraggono i lettori e li invogliano a provare le ricette, poi, aiutano a capire i passaggi e mostrano come dovrebbe risultare il piatto finito. Infine, possono facilitare anche il lavoro del traduttore, mostrando gli utensili o gli ingredienti utilizzati, in modo da rendere più semplice la traduzione di parole sconosciute o di difficile comprensione.

Si evidenzia che nella traduzione in italiano ho mantenuto la stessa struttura presente nelle ricette originali. Inoltre, si descrive il registro utilizzato dall'autrice. Come spiegato anche in precedenza, nei blog di cucina e in particolare in quello preso in esame, si usa un linguaggio informale per attrarre il maggior numero di utenti possibile, intrattenendoli durante la lettura delle ricette. Questo potrebbe essere dovuto alla volontà di aggiungere alla funzione istruttiva, propria delle ricette, anche una funzione appellativa (Nord, 1998: 69, 71). Si nota, infatti, che la blogger si dirige a un ipotetico lettore attraverso l'imperativo, dandogli del tu. Nella fase di traduzione, al contrario, ho deciso di mantenere l'imperativo nella parte introduttiva e nei consigli di ogni ricetta, cambiando, però, persona dal tu al voi, dato che è più comune nei blog italiani. Inoltre, ho preferito usare l'infinito nella descrizione dei procedimenti, essendo la forma verbale più usata nei testi delle ricette italiane. Quindi, possiamo affermare che la funzione dei testi originali è stata mantenuta nella traduzione, con l'aggiunta di piccoli adattamenti necessari a rispettare le convenzioni vigenti nella lingua e nella cultura d'arrivo (Nord, 1998: 70).

Nella seconda sezione di questo capitolo, sono stati analizzati i problemi di traduzione, spiegandone brevemente il significato e categorizzandoli secondo le tipologie proposte da Hurtado, con l'obiettivo di individuarli più facilmente nel momento dell'analisi. Come evidenziato, nel nostro caso, i principali problemi riscontrati sono stati di tipo extralinguistico e in particolare, culturale, come ad esempio, i culturemi, la fraseologia e i colloquialismi e la traduzione delle marche e delle varietà di prodotti ed ingredienti.

Nel primo paragrafo di questa sezione, sono stati analizzati i numerosi culturemi presenti nei testi originali, categorizzandoli secondo la tecnica utilizzata per tradurli. Per quanto riguarda il nostro caso, si possono definire culturemi tutti i nomi dei piatti tradizionali o di determinati ingredienti e preparazioni che sono tipici della cultura di origine, ma che sono sconosciuti nella cultura d'arrivo. Per questo motivo, è necessario adottare diverse tecniche di traduzione, a seconda del caso. L'esperto David Katan ha individuato quattro tecniche principali per tradurre i culturemi, quali il prestito, la descrizione, l'equivalenza e, infine, l'esotismo riconosciuto, nel caso della traduzione accettata di nomi geografici o di personaggi conosciuti nella cultura d'arrivo (Katan, 2009: 80, 81). Nel nostro caso, ho tradotto i culturemi presenti attraverso il prestito, l'adattamento, l'equivalenza, la traduzione letterale e la descrizione.

La tecnica maggiormente utilizzata è stata quella del prestito, integrando in italiano la parola straniera senza nessuna variazione. Il prestito può essere puro, quando non presenta variazioni o naturalizzato, nel caso in cui ci sia una translitterazione della parola straniera (Hurtado, 2001: 271). Inizialmente, ho analizzato i prestiti dei culturemi appartenenti alla tradizione spagnola. Si è evidenziata la presenza di prestiti puri nella maggior parte dei casi, ad eccezione della "bica" e della "coca" di Sueca per le quali è stato necessario aggiungere la traduzione "torta" tra parentesi, in modo che il lettore potesse capire che si trattava di piatti dolci. Inoltre, è stata aggiunta una breve spiegazione anche nel caso del "pisto di zucchine", dato che il piatto non era spiegato a sufficienza dall'autrice. Lo stesso è avvenuto per le "gaseosillas", un tipo di lievito che non esiste in Italia e per il quale ho dovuto

riportare in nota una breve descrizione, spiegando, inoltre, la proporzione per poterlo sostituire con il lievito in polvere, come accennato anche dall'autrice.

Successivamente, sono stati analizzati i culturemi provenienti da altre culture, come quella francese, inglese e tedesca. In questi casi è stato possibile confrontare la traduzione italiana e spagnola di termini appartenenti ad altre culture straniere. Come si è potuto notare, in italiano ho utilizzato soprattutto prestiti puri, riportando esattamente la parola straniera, dato che i nomi in questione sono abbastanza conosciuti in Italia e solitamente non si traducono. Al contrario, si è visto come in spagnolo sia più comune naturalizzare i prestiti, come nel caso di “hamburguesas”, “túper” e “champiñones”, per i quali invece in italiano si riporta il nome originale. In altri casi, invece, il termine spagnolo deriva da una traduzione della parola originale, come per gli “waffle”, che in spagnolo vengono tradotti con “gofres”, parola che deriva dal francese “gaufre” e che si tradurrebbe letteralmente in italiano con “cialda”. In questo caso, non ho usato la traduzione letterale perché il termine “cialda” è usato in italiano per riferirsi ad altri tipi di preparazioni e non agli “waffle”. Possiamo notare una differenza anche nella traduzione di “tarta de queso” che in italiano viene generalmente tradotta usando il prestito inglese “cheesecake”. Qui una traduzione letterale con “torta di formaggio” sarebbe risultata poco naturale e avrebbe potuto essere fraintesa.

Infine, ho preso in considerazione i nomi di alcuni piatti di origine italiana per poter analizzare come questi vengano tradotti in spagnolo. Per esempio, si nota che la parola “tiramisù” viene naturalizzata in spagnolo attraverso il cambio dell'accento da grave ad acuto. L'autrice, inoltre, utilizza la parola “fettuccini” per riferirsi alla pasta tipica italiana (le “fettuccine”), nonostante questa traduzione non sia comunemente usata in spagnolo. Nel caso, invece, del termine “amaretto”, è stato necessario amplificare in italiano con la parola “liquore”, dato che l'amaretto è anche un biscotto tipico italiano.

La tecnica del prestito è stata utilizzata frequentemente dal momento che molti dei piatti sono conosciuti in Italia con il loro nome originale. Per quanto riguarda invece quelli meno conosciuti, per la maggior parte spagnoli, ho deciso di utilizzare il

prestato per avvicinare il lettore italiano alla cultura gastronomica spagnola e perché, in quasi tutte le ricette, il piatto è spiegato dall'autrice.

Per quanto riguarda l'adattamento, si sottolinea che è stato utilizzato per quei piatti o ingredienti in cui era possibile sostituire l'elemento culturale appartenente alla lingua di origine con un altro appartenente alla cultura d'arrivo (Hurtado, 2001: 269). Nella maggior parte dei casi, il culturema non si riferiva al nome del piatto presente in una ricetta, ma si trattava di ingredienti o riferimenti culinari per cui era preferibile trovare un nome che fosse facilmente comprensibile dal lettore italiano, senza il bisogno di dover aggiungere spiegazioni che avrebbero reso lungo e ridondante il testo d'arrivo. Ad esempio, "arroz a banda", piatto tipico spagnolo a base di riso, è stato tradotto con "risotto", altro piatto tipico del nord Italia. In questo caso, le ricette non si corrispondono, ma ho deciso di tradurre il riferimento spagnolo con un altro piatto tipico italiano, dato che l'autrice non ne spiega la ricetta, ma lo nomina insieme ad altri piatti a base di riso. Un altro esempio di adattamento è la traduzione di "tomate frito" con "sugo di pomodoro". In questo caso l'autrice nomina la salsa spagnola come esempio di sugo per condire dei piatti o una pasta e quindi, anche se le due ricette non si corrispondono esattamente, ho deciso di tradurlo con la salsa tipica italiana, dato che viene usata nelle stesse occasioni. Solo nel caso delle "magdalenas", tradotte in italiano con "muffin", si trattava del nome del piatto descritto nella ricetta. Qui è stato necessario l'adattamento con i dolcetti inglesi, perché solo questi ultimi sono diffusi e conosciuti in Italia e data la loro somiglianza alle "magdalenas", sia nella presentazione che negli ingredienti, ho preferito non confondere ulteriormente il lettore.

Successivamente, sono stati analizzati i culturemi spagnoli tradotti con un loro equivalente italiano, ossia un termine o un'espressione che è riconosciuto, da un dizionario o dall'uso linguistico, come equivalente nella lingua d'arrivo (Hurtado, 2001: 270). Gli esempi riportati sono soprattutto di ingredienti necessari alle preparazioni, come il "tomate de pera" tradotto con "pomodoro perino" o il "bizcocho soletilla" tradotto con "biscotto savoiardo". Ci sono, inoltre, alcuni esempi di piatti tipici, come la "tortilla" tradotta con la sua equivalente italiana "frittata" o la "torrija" tradotta con "french toast". In quest'ultimo caso, si può notare come il

dolce tipico spagnolo sia stato tradotto in italiano utilizzando un prestito dall'inglese. Infatti, il “french toast” non è un piatto tipico italiano, ma deriva dalla tradizione anglosassone ed è conosciuto in Italia con il suo nome inglese. Tra i casi di equivalenza troviamo anche un'espressione usata dall'autrice per introdurre la ricetta del “roscón de Reyes”, in cui augura “feliz día de Reyes” ai suoi lettori. La frase è stata tradotta con “buona Epifania” dato che il 6 gennaio in Italia non è chiamato il giorno dei Re Magi, ma il giorno dell'Epifania e viene connesso alla figura folcloristica della Befana.

Per quanto riguarda la traduzione letterale, si è rivelata necessaria per alcuni piatti o ingredienti tipici della cultura spagnola, come il “jamón ibérico” o la “sopa castellana”. In questi casi, ho deciso di tradurre letteralmente perché i termini non possiedono un equivalente italiano e non possono essere adattati. Inoltre, la loro traduzione letterale è comunemente usata in italiano.

Infine, sono stati analizzati due casi di descrizione, in cui era necessario rimpiazzare il culturema con una breve spiegazione, dato che la comprensione delle caratteristiche dei due piatti in questione era fondamentale per capire complessivamente il testo. Per esempio, il “sobao”, che è un prodotto di pasticceria tipico della zona di Cantabria, non si poteva lasciare con il nome originale perché viene citato dall'autrice per far comprendere al lettore la consistenza e il gusto di un altro dolce tipico. Per questo motivo, ho preferito descriverlo con “pane dolce aromatizzato”, in modo che anche il lettore italiano potesse comprendere il paragone che si fa nella ricetta. Per quanto riguarda l'altro esempio, invece, si trattava di tradurre la parola “adobo”, che è un condimento tipico spagnolo a base di paprica simile a una marinata. In questo caso, non era possibile tradurre con “marinata”, non essendo l'esatto equivalente italiano, e quindi ho deciso di spiegare il condimento con “marinata speciale a base di paprica”, dato che l'autrice la descrive come la “ricetta top” della madre.

Nel secondo paragrafo di questa sezione, è stata approfondita la traduzione della fraseologia e dei colloquialismi presenti nei testi originali. In primo luogo, sono stati analizzati tutti i modi di dire e le frasi fatte, tradotti principalmente con delle

espressioni equivalenti, come ad esempio “tomar al pie de letra” che è stata tradotta con l’espressione italiana “prendere alla lettera” o “una gastronomia de quitarse el sombrero” che è stata tradotta con “una gastronomia da tanto di cappello”. Nei casi, invece, in cui non è stato possibile trovare un’espressione equivalente, è stato riportato il significato, come ad esempio per la traduzione della frase fatta appartenente al linguaggio colloquiale “ir a toda a caña”, che è stato necessario tradurre con “il *grill* va a super potenza”. Per quanto riguarda altri casi ancora, il modo di dire o la frase fatta si trova solo nel testo d’arrivo, come per la frase “se me ha cortado” che ho tradotto con “la crema è impazzita”. Qui, la frase spagnola si può interpretare letteralmente, dato che può succedere, durante la preparazione di creme, che gli ingredienti non si amalgamino bene e che quindi si dividano formando dei grumi. La frase fatta italiana, invece, non si può interpretare letteralmente, ma è molto usata nel mondo della cucina e della pasticceria per esprimere lo stesso concetto e, per questo motivo, ho deciso di usarla nella traduzione.

Successivamente, sono stati analizzati i colloquialismi, che ho cercato di tradurre in italiano con termini o espressioni equivalentemente colloquiali, anche se in certi casi, è stato necessario neutralizzare alcune parole. Per esempio, la parola “bizcochazo” è stata tradotta semplicemente con “torta”, dato che in italiano non è comune usare l’accrescitivo per questa parola. Inoltre, ho preferito non aggiungere un aggettivo per esprimere lo stesso significato, dato che c’era già l’aggettivo “stupenda” e quindi sarebbe risultato pesante. Un altro esempio è quello dell’aggettivo “regulero”, che l’autrice ha utilizzato per descrivere il gazpacho. L’aggettivo spagnolo appartiene ad un linguaggio molto colloquiale ed è una variazione di “regular” con l’aggiunta del suffisso -ero. In questo caso ha lo stesso significato ma con una sfumatura che tende ad attenuare il difetto. Per questo motivo, ho deciso di tradurlo con l’aggettivo “scarsetto”, usando il diminutivo, con lo stesso obiettivo di mitigare l’accezione negativa.

Infine, è stata analizzata la traduzione di alcune espressioni che andavano a formare degli slogan e a cui l’autrice aveva aggiunto anche un hashtag, com’è comune fare nel contesto dei social network. È stato possibile tradurre letteralmente tutte e tre le espressioni.

Da ultimo, è stata approfondita la traduzione delle marche e delle varietà dei prodotti utilizzati dall'autrice per le sue ricette. Essendo un blog di cucina, sono presenti numerose marche, per le quali è stato necessario adottare differenti tecniche di traduzione. Per i prodotti che si trovano anche in Italia, come il formaggio Philadelphia, i biscotti Digestive o i cereali Choco Krispies, non si è posto alcun problema di traduzione. Per gli articoli che non sono commercializzati nei supermercati italiani, invece, si sono create alcune difficoltà a seconda dei casi. Molti di questi prodotti, essendo consigliati dall'autrice, sono già brevemente descritti, per cui ho potuto lasciare la marca originale senza problemi di comprensione. Nei casi del "Colacao" e del formaggio tipo "Tranchettas", invece, è stato possibile sostituire il prodotto spagnolo con uno equivalente che si commercializza in Italia. Il primo, infatti, è l'equivalente del Nesquik, mentre il secondo corrisponde al formaggio tipo "Sottiletta". Per quanto riguarda le tre varietà di olio extra vergine di oliva (*Picual*, *Arbequina* e *Hojiblanca*), che vengono usate dall'autrice in alcune ricette, è stato necessario aggiungere una descrizione. Essendo varietà spagnole, ho preferito lasciare il nome originale, spiegandone brevemente le caratteristiche. In questo modo il lettore italiano ha la possibilità di capire quale tipologia di olio sia necessaria in ogni occasione, senza il rischio di rovinare la ricetta.

In conclusione, possiamo affermare che i problemi affrontati durante la traduzione sono stati principalmente di carattere culturale, dato che la cucina è strettamente connessa alla cultura e al territorio del paese di origine. In generale, si può affermare che ho adottato un metodo straniante per tradurre i culturemi e i termini connessi alla cultura spagnola e non solo. Questa scelta si deve alla volontà di voler avvicinare un pubblico di lettori italiani a dei piatti e delle ricette che appartengono soprattutto alla cultura spagnola. Inoltre, si è potuto notare che la lingua spagnola, al contrario di quella italiana, tende ad utilizzare un metodo più domesticante, adattando o naturalizzando i culturemi appartenenti ad altre culture. Si è potuto evidenziare anche che nei blog di cucina è comune utilizzare un linguaggio piuttosto colloquiale per avvicinarsi ai lettori, ma che questo risulta più difficile in italiano, essendoci il rischio di incorrere in regionalismi.

Nel complesso, credo di avere conseguito gli obiettivi che mi ero posta all'inizio del lavoro, dato che la traduzione rispetta in linea generale i testi originali e il lettore italiano può capire senza problemi le ricette tradotte, avendo, inoltre, la possibilità di avvicinarsi alla cultura gastronomica spagnola. Come traduttrice, mi sono confrontata con i problemi effettivi che una traduzione in ambito specifico può comportare e credo di essere riuscita a superarli senza compromettere la qualità della traduzione. Inoltre, mi sono potuta rendere conto di quanto la gastronomia sia un ambito ancora poco studiato in traduttologia, nonostante possa dare numerosi spunti di investigazione, essendo, insieme alla lingua, uno degli aspetti di una cultura più soggetto a mescolanze e influenze.