



TONIO COCINA

32 RECETAS PARA TRIUNFAR



TONIO COCINA

Hola, te damos la bienvenida a nuestro tercer libro digital “32 Recetas para Triunfar” con el que queremos agradecer vuestro apoyo a nuestro proyecto Tonio Cocina. Con más de 416.000 suscriptores y miles de visitas a nuestro blog todos los meses, hacéis que sigamos compartiendo nuevas recetas año tras año.

Con este tercer libro digital gratuito, en el que compartimos una selección de recetas que también disponibles en video, queremos devolver un poco del cariño que nos mostráis continuamente. Como no podemos poner todas, 504 videos en Tonio Cocina, hemos elegido “32 Recetas para Triunfar”, que hemos dividido en cuatro secciones:
“Cazuela y sartén”, “Airfryer - Horno”, “Postres sin horno”, “Horneados dulces”

Todas nuestras recetas están garantizadas, y sabemos que funcionan, porque las probamos cuando las estamos haciendo. Están hechas con ingredientes fáciles de conseguir, y están explicadas y diseñadas para que sean fáciles de hacer.
Con las explicaciones de los vídeos en YouTube y la versión escrita en nuestro blog TonioCocina.com, te ayudamos a lucirte en la cocina, y lo más importante, a que disfrutes preparando nuevas recetas.

Esperamos que disfrutes tanto de estas recetas como nosotros. No olvides dejarme un Comentario y, si todavía no lo has hecho, Suscríbete a mi canal de YouTube Tonio Cocina, para informarte de las nuevas recetas que compartimos cada semana.
Un cariñoso abrazo!!!

Puedes seguirnos en:
BLUESKY: @toniococina.bsky.social INSTAGRAM: tonio_cocina
FACEBOOK: @toniococina TWITTER: @toniococina
BLOG: Toniococina.com
SUSCRÍBETE Gratis a nuestro canal de YouTube: http://goo.gl/LRylva

TONIO COCINA

32 recetas para triunfar

Cazuela y Sarten

Página	
5	Carne ao caldeiro
6	Lentejas caseras
7	Bacalao a la gallega
8	Chipirones encebollados
9	Croquetas de carne
10	Hamburguesas caseras
11	Flan de queso
12	Tortitas americanas

Airfryer - Horno

Página	
14	Bizcocho de yogur en airfryer
15	Salmón asado en airfryeer
16	Pechuga de pollo en airfryer
17	Manzanas asadas en airfryer
18	Tarta de queso en airfryer
19	Pastel de carne y patatas
20	Lasaña boloñesa
21	Lasaña de pollo

Postres sin horno

Página	
23	Tarta de limón y merengue
24	Crema catalana
25	Tarta de la abuela
26	Cheesecake de chocolate
27	Tarta tiramisu de galleta
28	Tarta fria de Piña
29	Mousse de caramelo
30	Tarta Pavlova

Horneados dulces

Página	
32	Larpeira gallega
33	La torta de Nata (de Vigo)
34	Tarta de manzana y hojaldre
35	Tarta de queso esponjosa
36	Tarta de almendra y naranja
37	Tarta de queso "La viña"
38	Madeleines
39	Tarta Sacher

Encuentra los **vídeos** en **Tonio Cocina**

Cazuela

Sartén



Carne "o Caldeiro"

Ingredientes

Para 8 raciones

- Kilo y medio de carne de ternera con hueso (falda, aguja, jarrete…)
- 1 kg de patatas para cocer
- 15 g de unto (grasa de la barriga del cerdo curada)
- 1 cucharada de pimentón dulce de la Vera
- Sal gruesa y aceite de oliva
- Pizca de pimentón picante (opcional)



Trucos: Para hacer esta carne ó caldero utilizaremos carne de ternera. Suele utilizarse carne con hueso de la falda, de la aguja, del morcillo, del jarrete, de la costilla…. Lo importante es elegir una carne de calidad, ya que es el ingrediente principal de la receta. Utilizamos el pimentón de la Vera por su increíble sabor, y por último e igual de importante, el aceite de oliva, a poder ser aceite de oliva virgen.

1. Comenzamos este fantástico plato cortando un trocito de unto, que es una grasa de cerdo curada en sal. Le aporta un sabor peculiar a esta receta. **Añadimos este unto al litro y medio de agua** que ponemos a calentar. Mientras se calienta, **preparamos la carne que lavamos y secamos para quitarle posibles astillas de hueso**. En carnicería le han hecho unos cortes en el hueso como ayuda para cortar la carne más fácilmente, ya que la trocearemos en trozos grandes. Estoy utilizando carne de ternera de la parte de la aguja con hueso. Una vez que hierve el agua echamos la carne, tapamos y esperamos a que hierva. A partir de ese momento **coceremos durante una hora a fuego medio alto**, del 1 al 10 en el 7-8 sin que pare de hervir, aunque de un modo suave.

2. Al cabo de esa hora pelamos, lavamos y **cortamos las patatas en trozos grandes y las añadimos a la carne**. **Tapamos y seguimos cocinando a fuego medio alto durante otros 25 minutos** aproximadamente. Sabremos que está cuando la patata esté blanda a pinchar al igual que la carne. Apagamos y dejamos reposar 5 minutos.

3. Servimos y espolvoreamos una pizca de sal, un buen chorro de aceite de oliva y el pimentón dulce de la Vera. Si os apetece también espolvorear una pizca de pimentón picante. Y ya tenemos listo este sencillo plato. Es un clásico en cualquier romería de Galicia, que está realmente sabroso. Os animo a prepararlo.

Lentejas caseras

Dedicación: 10 minutos
Cocción: 45 minutos
Cantidad : 4 personas



Ingredientes

- 250 g de lentejas tipo “pardinas”
- 500 g de carne de aguja (para guisar)
- 1 puerro, 1 hoja de laurel
- 1 cebolla, 1 diente de ajo
- 1 tira de pimiento rojo, 1 tira de pimiento verde
- 2 zanahorias
- 1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera
- Perejil picado, pimienta y sal
- 2 clavos en especia (opcional)
- Litro y medio de agua

1 Comenzamos cortando en dados grandes las **zanahorias**, las tiras de **pimiento** y el **puerro**, que limpiaremos y lavaremos bien. Lavamos, secamos y cortamos en trozos grandes la **carne**, separando el hueso (si lo 5ene) que también utilizaremos.

2 Ponemos en una cazuela litro y medio de agua y añadimos los vegetales. **Cebolla** y **ajo** enteros y todos los demás cortados, añadimos la carne y las **lentejas**. Si utilizamos especias de clavo las clavaremos en la cebolla para tenerlas controladas.
Tapamos y encendemos el fuego.

3 Calentamos a fuego fuerte hasta que rompa a hervir, en ese momento le añadimos el **pimentón dulce**, y **salpimentamos** al gusto. Tapamos y a partir de este momento contamos **unos 40-45 minutos**, cocinando a fuego medio y dándole la vuelta dos o tres veces. A media cocción controlaremos el nivel de agua, por si nos quedamos cortos, y si es necesario añadiremos más, cuidando de que esté hirviendo. Pasados los 40 minutos pinchamos la carne y la zanahoria para ver cómo va el punto de cocción. Si están cocinadas apagamos el fuego y dejamos reposar.

4 Con esta receta deberían quedar las lentejas en un punto intermedio de líquido, es decir, ni muy secas ni muy líquidas. **Si quedan con mucho líquido podemos espesarlo de forma fácil:** apartamos la cebolla, el ajo y una parte de las lentejas y trituramos todo hasta obtener una crema, que añadiremos a las lentejas removiendo para que se integre. **Antes de servir retiramos los clavos** (si los hemos utilizado) ya que no se comen y podemos cortar más algún ingrediente que nos quedase muy grande.

Más **vídeos** en **Tonio Cocina**

Bacalao a la Gallega

Ingredientes

Para 2 - 3 raciones

- 800 g Lomo de bacalao desalado
- 4 patatas medianas
- Elemento de la lista
- 600 g coliflor
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 cdita pimentón dulce
- Opcional una pizca pimentón picante
- Aceite de oliva
- 1 cdita zumo de limón o vinagre blanco



1 Como estamos utilizando bacalao salado, hay que ponerlo en remojo dos o tres días antes, dependiendo del grosor del bacalao. Lo mantendremos siempre en la nevera para que se mantenga compacto y cambiaremos el agua dos o tres veces al día.
Una vez desalado el bacalao, pelamos las patatas y cortamos en trozos grandes. Lavamos bien la coliflor y la cortamos en ramilletes. Procuraremos que sean todos iguales, y si son muy grandes, los dividimos en dos o tres partes.

2 Ponemos a calentar un litro de agua aproximadamente, y en cuanto rompa a hervir, añadimos las patatas y la coliflor por encima. A la hora de poner la coliflor colocaremos el tallo hacia abajo. En este caso no le voy a añadir sal, ya que el bacalao va a tener un ligero toque salado. Añadimos un chorro de aceite de oliva y una vez que empieza a hervir cocinamos unos diez minutos.

3 Mientras tanto, vamos a preparar el acompañamiento de nuestro bacalao a la gallega. Cortamos los ajos en discos de un par de milímetros de grosor. Cortamos la cebolla a la mitad y luego en medias lunas. Las soltamos bien y ahora en una sartén ponemos a calentar dos o tres cucharadas de aceite de oliva virgen a fuego medio. En cuanto se caliente añadimos el ajo, dejamos que bailen ahí medio minutito y añadimos la cebolla para que se cocine por igual.
Vamos a darle una vuelta para que se mojen el aceite y a partir de ahora la cocinamos a fuego medio bajo, dándole la vuelta de vez en cuando. El objetivo es conseguir una cebolla blandita.

4 Pasados los diez minutos colocaremos el bacalao, con la piel hacia arriba, sobre la superficie, tapamos y cocinamos unos ocho minutos más.
Mientras tanto, seguimos con la salsa. Cuando la cebolla esté blandita, bajamos el fuego y añadimos un chorro de zumo de limón.
Añadimos una cucharadita de pimentón dulce, le damos unas vueltitas para que se integre, apagamos el fuego y esperamos a que se acabe de hacer el bacalao. Opcionalmente podemos añadir una pizca de pimentón picante.

5 Pasados los ocho minutos pinchamos, tanto las patatas, como la coliflor, que deberían estar blanditas y el bacalao también en su punto. Fíjate al levantarlo cómo se abre en láminas, ese es el punto que tiene que tener.

6 A continuación, escurrimos el agua, tapamos, agarramos bien y sobre un chorro de agua fría vaciamos casi todo el agua. Dejaremos como medio vaso de agua aproximadamente, y por último, vertemos por encima la salsa que habíamos hecho antes. Le damos un meneito, tapamos y dejamos reposar tres o cuatro minutos y ya está listo para servir, colocando en un lado el bacalao, seguido de la coliflor, las patatas y, por supuesto, la salsa mojando todo. Podemos añadir un chorro fino de aceite de oliva virgen extra y ya tenemos el plato listo para disfrutar…

Chipirones encebollados

Ingredientes

Para 3 - 4 raciones

- 1 kg de chipirones limpios
- Una cebolla dulce grande
- 30 ml de brandy o vino blanco
- aceite de oliva y pizca de sal



1 Estos chipirones que voy a utilizar, ya están limpios. Si tienes una pescadera de confianza, le dices que te los deje limpios y sino, simplemente es apartarle la cabeza, retirar esa pluma que tiene en el interior, lavarlos muy bien por dentro y por el exterior, y finalmente secarlos muy bien, tanto el interior como el exterior.

2 Cortamos la cebolla en juliana. Primero a la mitad y después en discos finos. Estos chipirones los voy a hacer en una sartén de 24 cm, en la que echamos 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva. La ponemos a calentar a fuego alto y añadimos la cebolla cortada. Como esta sartén es de 24 cm, para esta cantidad, tengo que hacerlo en dos veces. Le damos una vuelta, le añadimos una pizca de sal y cocinamos a fuego medio, hasta que comience a transparentar la cebolla. De vez en cuando, iremos dándole una vuelta y cuando la tengamos blandita, es el momento de añadir los chipirones.

3 Esta cantidad de chipirones la voy a hacer en dos tandas. Si utilizas una sartén de unos 28 cm podrías hacer todo de una sola vez. Los repartimos, le hacemos un hueco entre la cebolla y los asentamos bien para que estén en contacto directo con la sartén. Añadimos el punto de sal a los chipirones, y dejamos que se cocinen a fuego medio un par de minutos.

4 Pasados esos dos minutos, les damos la vuelta y cocinamos otros dos minutos más. Pasados los 2 minutos, subimos a fuego alto y añadimos la mitad del brandy. Cocinamos un par de minutos dándole la vuelta, también a fuego fuerte.
Los chipirones también se pueden hacer de otro modo, que sería hacer la cebolla sola en una sartén, y hacer los chipirones aparte, en otra sartén, a fuego más fuerte, ya que el chipirón suelta agua cuando se cocina. La otra mitad del brandy la guardamos, para cuando hagamos la otra mitad de los chipirones.

5 Poco a poco el alcohol del brandy se va a evaporar, al igual que el agua que suelten los chipirones. El truco está en poner el fuego a tope y darle una vuelta de vez en cuando. Cuando tomen un color dorado, quiere decir que los chipirones están en su punto.
Ahora es el momento de servirlos: Retiramos los chipirones hacia un lado y vamos a hacer una base con la cebolla. Le escurrimos bien el aceite y la extendemos por la base de la fuente y ahora repartimos los chipirones por encima. Esta tanda ya está, ahora hacemos lo mismo con la otra mitad de la cebolla y los chipirones.

Con este plato podrás disfrutar del delicioso aroma y sabor que le aporta la cebolla caramelizada y blanda, y el chipirón perfecto, blando, jugoso y lleno de sabor. Disfrútalos!

Croquetas de Carne

Ingredientes para 30 - 34 croquetas:

Relleno:

- 500 g carne de ternera (picada)
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 manojo de perejil
- Sal

Para la bechamel rápida

- 1 litro de leche
- 4 cucharadas de harina de trigo
- 4 cucharadas de maizena
- 1 cucharada de mantequilla
- Nuez moscada
- Pimienta negra

Para envolverlas

- 2 huevos y pan rallado



1 Comenzamos picando muy fino la **cebolla**, el **perejil** y el **ajo**. Calentamos aceite en una sartén y cuando esté caliente echamos lo picado y sofreímos un poco. Cuanto transparenta la **cebolla** añadimos la **carne** a la sartén, removiendo y mezclando, para que se haga por igual unos 3 minutos y reservamos.

2 **Preparamos la bechamel** rápida para croquetas: En una tartera mezclamos con unas varillas la **leche** con las **harinas** aromatizando con **nuez moscada**, una pizca de **sal** y **pimienta**. La ponemos a fuego medio removiendo continuamente hasta que espese. Apagamos el fuego, añadimos el sofrito de la sartén (y/o la cucharada de **mantequilla**) y mezclamos para que se integren todos los sabores.

3 A una fuente honda le espolvoreamos harina (para que no se pegue) y vertemos la mezcla. Dejamos templar un poco y **tapamos con film transparente** para que no se reseque la superficie. **Dejamos reposar unas 4 – 5 horas** para que tome sabor.

4 Transcurrido ese tiempo retiramos el papel film, en un plato batimos un par de huevos y preparamos otro plato con pan rallado y otro con papel de cocina. Con ayuda de una cuchara hacemos bolitas alargadas con la masa, envolvemos en pan rallado, hacemos la forma y rebozamos primero en huevo y después en pan rallado.

5 Ponemos en una sartén un buen chorro de aceite de oliva y las vamos friendo a fuego medio (ponemos unas 6 croquetas máximo de cada vez para que no baje la temperatura del aceite, eso haría que absorbierán demasiado aceite)). Les damos la vuelta para que se hagan por igual y cuando tengan buen color retiramos al plato en el que hemos colocado doble capa de papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Hamburguesas caseras

Ingredientes

Para 4 - 6 hamburguesas

- 400 g de carne picada (ternera, cerdo, pollo, cordero…)
- 1 huevo mediano
- 30 ml de leche = 2 cucharadas
- Unas migas de pan del día anterior
- Ajo y perejil picados, sal
- Pan rallado
- Queso en lonchas, 1 tomate y Lechuga
- Especias al gusto pueden ser pimienta negra, nuez moscada…
- 4 bollos de pan para hamburguesas, pan de pita o también pan de leña o rústico.



1 En un bol desmenuzamos el pan y lo ponemos en un bol con la leche, para que ablande. En otro bol grande ponemos un huevo que batimos un poco, añadimos la carne picada, el perejil y el ajo picados, sal y pimienta negra y mezclamos ligeramente para que se integren los ingredientes. Añadimos el pan escurrido y un par de cucharadas de pan rallado para que absorba el líquido sobrante, ayude a ligar los ingredientes, y removemos. Mezclamos los ingredientes y dejamos reposar unos minutos para que tome sabor. Aprovechamos para cortar el tomate en discos finos y colocar el queso y la lechuga de forma que sean fáciles de utilizar.

2 Preparación de la hamburguesa: Dividimos la mezcla en cuatro partes y con cada una hacemos una bola. Presionamos para que se compacte y aplastamos ligeramente para hacer la forma. Calentamos una sartén con una cucharada de aceite, con calor medio-alto y cuando esté bien caliente ponemos la bola de hamburguesa. Hacemos la forma aplastando la bola con una espátula, hasta conseguir el espesor deseado y dejamos que se cocine durante un minuto. Luego le damos la vuelta, dejando que se cocine otro minuto más. Les daremos las vueltas que sean necesarias hasta conseguir el punto de cocción que nos guste.

3 Montaje de la hamburguesa: Colocamos la carne sobre la base de pan, el queso para que se vaya fundiendo y ponemos la tapa de pan sobre la sartén unos segundos para que se caliente. Añadimos un disco de tomate y la lechuga y tapamos (también podemos cortar la parte superior del pan en dos y poner un huevo frito encima, con la clara bien cocinada y la yema jugosa). El acompañamiento clásico son unas patatas fritas y las salsas: ketchup, mayonesa, salsa de ajo, mostaza...

Más vídeos en **Tonio Cocina**

Flan de queso



Ingredientes

Para un molde de 16 cms:

- 3 huevos M
- 300 ml de leche
- 80 g de azúcar
- 120 g queso crema
- Esencia de vainilla y canela al gusto (opcional)

Para hacer el caramelo casero:

- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de agua

1 Sacamos del frigorífico el queso crema, los huevos y la leche. Preparamos el caramelo calentando en un cazo el **azúcar** con una cucharada de **agua**. Calentamos a fuego fuerte hasta que comience a tomar color, apagamos el fuego y esperamos hasta que tenga un tono bronce. Vertemos el caramelo sobre el molde y ladeamos para mojar con él también los bordes. Preparación del Baño María: Reservamos el molde mientras ponemos al fuego en una **cazuela** en la que quepa el **molde**, la cantidad de agua suficiente para cubrir la altura de 2 ó 3 cm, la mitad del molde.

2 En un bol batimos los **huevos** y el **azúcar**, añadimos el **queso crema** y luego batimos de nuevo hasta integrarlo. Añadimos la **leche** y terminamos de mezclar. Vertemos en el molde y tapamos con papel de aluminio para evitar que salpique agua al flan. Colocamos el molde en la cazuela y **cocinamos a fuego medio-bajo durante unos 30 minutos**. Pasado ese tiempo pinchamos en el centro y si el pincho sale limpio retiramos del fuego y quitamos el molde de la cazuela. Dejamos que se temple y después lo enfriamos un mínimo de 2 horas en el frigorífico, para que termine de cuajar.

3 Una vez el flan este frio podemos servirlo en una fuente. Para ello lo soltamos del molde, colocamos la fuente encima presionando contra el molde y lo giramos dándole la vuelta. Levantamos el molde y mojamos con el caramelo sobrante. **Podemos acompañarlo de crema pastelera, nata montada, merengue o frutas frescas.**

Tortitas americanas

Ingredientes

Para unas 8 tortitas:

- 2 huevos M
- 3 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 400 – 450 ml de leche a temperatura ambiente
- 400 g de harina fina de repostería
- 20 g de levadura en polvo
- 50 g de mantequilla
- Unas gotas de vainilla, canela



1 Comenzamos haciendo la masa: Para ello echamos los huevos con el azúcar y la sal y batimos bien hasta que se integren. Añadimos casi toda la leche, poco a poco y sin dejar de remover. Dejaremos unos 100 ml que utilizaremos a medida que la masa nos lo pida, para controlar el espesor. Reservamos esa leche y pasamos la mezcla de huevo a una jarra. En un bol tamizamos (pasamos por un colador) la harina junto con la levadura en polvo. Mezclamos y hacemos un hueco en el centro, donde vamos echando la mezcla de huevo, removiendo con una cuchara o espátula desde el centro hacia afuera. De este modo vamos incorporando harina a medida que la mezcla lo va necesitando, para que no se creen grumos.

2 Vamos a cocinarlas: Ponemos un poco de mantequilla en una sartén de unos 24 cms a fuego medio bajo, para evitar que se tueste la mantequilla. Cuando esté caliente echamos 2 ó 3 cucharadas de la masa, dependiendo del tamaño que queramos hacer las tortitas. Cuando lleve un minuto aproximadamente, notaremos que por los bordes comienza a secar y por el centro salen burbujas. En ese momento levantamos para ver su color y si está dorada le damos la vuelta. Dejamos otro minuto aproximadamente, retiramos y vamos las colocando en un plato.

Para acompañarlas tenemos varias opciones: nata montada, sirope de fresas, chocolate o caramelo, miel, dulce de leche, unas frutas en taquitos, jarabe de arce… y a disfrutar!!! Están ricas, ricas… !!!

Trucos y consejos:

- Lo más importante de las tortitas es controlar el espesor de la masa. Yo prefiero reservar un poco de leche y añadirle la que necesite, una vez hecha la mezcla, poco a poco. Es mucho más fácil aligerar la masa que tener que espesarla. Por ese motivo prefiero echar menos leche y cuando la mezcla está echa, si lo necesita, le añadimos leche hasta que esté en el punto de espesor óptimo.

- Si vemos que la mezcla queda demasiado líquida nunca añadiremos la harina en seco, sino que retiraremos una parte de la mezcla y a ella añadiremos una o dos cucharadas de harina. Removemos bien y mezclamos con el resto del a masa. Repetiremos esta operación si fuese necesario.

Airfryer

Horno



Bizcocho de yogur en Airfryer

Ingredientes

Para 8 raciones

- molde desmontable de 20 cm
- 1 yogur natural o sabor limón = 125 g
- 1 vasito de aceite suave = 100 ml = media taza
- 2 vasitos de azúcar = 200 g = 1 taza
- 3 vasitos de harina de repostería = 200 g = taza y media
- 3 huevos L
- 16 g polvos de hornear = una cucharadita
- Ralladura de un limón, o naranja o una cucharadita de vainilla



1 Colocamos en el fondo del molde papel de hornear y untamos el lateral con aceite. Para este bizcocho no hace falta usar la báscula sino que vamos a utilizar el vaso del yogur como medida. Comenzamos a preparar el bizcocho: en un bol vamos a batir tres huevos con dos medidas de yogur de azúcar. Para que se cumplan los tiempos, tanto los huevos como el yogur, deben estar a temperatura ambiente.

2 Para ello reservamos el yogur en un cuenco y medimos el azúcar, dos medidas de yogur de azúcar. Aprovechamos también y ya echamos una medida de yogur de aceite de girasol o de oliva suave. Batimos los huevos y el azúcar, comenzando a velocidad media e iremos aumentando la velocidad gradualmente. Una vez los tengamos bien batidos le añadimos el yogur, que puede ser natural o incluso sabor limón y el yogur de aceite. Batimos hasta integrarlos un minuto más. El siguiente paso será aromatizar. Yo voy a hacerlo con ralladura de limón.

Batimos unos segundos para integrarlo y nos vamos con la harina. Vamos a necesitar tres medidas de yogur de harina a la que mezclamos 16 g de polvo de hornear, también llamada levadura química. Seguidamente con ayuda de una espátula vamos a mezclarla hasta obtener una masa homogénea. A modo particular, yo voy a añadirle una manzana troceada, ya que le aporta un toque jugoso muy rico. Esto es opcional.

3 Ahora nos vamos a la freidora. Colocamos el molde en el cesto que como ves queda perfecto y lo llevamos a la airfryer. Encendemos la freidora y le damos a la opción hornear que sería a 160º C durante 25 minutos. Le damos al Play y listo. Si tu freidora no tiene la opción de horno, puedes poner la opción de Airfryer a 160º C durante unos 25 minutos. Pasados los 25 minutos, abrimos y comprobamos cómo va. Pinchamos para comprobar si el interior esta bien horneado, y si sale limpio, podemos retirarlo. Lo dejaremos enfriar en el molde durante unos 10 - 15 minutos para que asiente el bizcocho.

4 Una vez que ha perdido temperatura, podemos desmoldarlo. Abrimos el aro un poco, pasamos una puntilla por el borde y quitamos el aro. Vamos a darle la vuelta para quitar el fondo. Cogemos una rejilla o un plato, lo colocamos encima y le damos la vuelta. Retiramos el fondo y el papel. Comentarte que si queremos utilizar este bizcocho para una tarta, quedaría esta parte lisa para arriba la parte. Colocamos el bizcocho sobre una fuente y ya quedaría listo para disfrutar.
Es un bizcocho que queda perfecto, que está muy jugoso y a que tiene un sabor increíble.

Salmón asado en Airfryer

Ingredientes

Para 2 - 3 raciones

- 700 – 800 g de lomo de salmón
- Media cucharadita de aceite de oliva
- Un cuarto de cucharadita de pimienta negra
- Un cuarto de cucharadita de pimentón dulce de la Vera
- 10 g de sal



La cantidad de raciones de lomos que podemos hacer de cada vez, depende del tamaño de la freidora. Por ejemplo, una freidora de 4 litros y medio, nos permite poner cuatro lomos holgadamente con el espacio que necesitan para cocinar. Si te vas a la freidora de 5 litros y medio, dejando espacio también entre ellos, podemos colocar unos 7 lomos tranquilamente.

1 Voy a utilizar una mitad del lomo de un salmón, concretamente de la parte de la cola, que ya viene libre espinas y de escamas. Lo primero que hacemos es lavarlo y secarlo bien, y a continuación, lo cortamos en raciones de unos 3 – 4 centímetros de ancho.

Le daremos un toque extra de sabor un adobo hecho con media cucharadita de aceite de oliva, un cuarto de pimienta negra y un cuarto de pimentón dulce. Mezclamos estas
especias unos segundos y lo repartimos por la parte contraria a la piel. Dejamos que se impregne bien y espolvoreamos sal al gusto.

Si me preguntas ¿en los laterales no le das nada? Pues no es necesario, ya que con el calor, la salsa ya bajará por los laterales. Dejamos que repose unos minutos para que tome sabor y nos vamos a la freidora.

2 Colocamos en el cesto los lomos con la piel hacia abajo. Dejaremos un pequeño hueco de separación y vamos a cocinar este salmón a 190 grados Celsius, unos 8 – 10 minutos con el programa “air fry”. La primera vez que los hagas te aconsejo que los revises a los 7 – 8 minutos, porque dependiendo de la freidora que tengas, es muy posible que ya estén cocinados.

3 Pasado ese tiempo retiramos y el salmón asado debería estar en su punto. Para servirlos hay que pasar la espátula con cuidado, por la parte de abajo, para evitar que se rompan. Colocamos la guarnición, en este caso he preparado unas patatas cocidas,
a las que añado un chorrito de aceite de oliva virgen extra y ya tenemos el plato listo para disfrutar.

Pechuga de Pollo en Airfryer

Ingredientes

Para 3 - 4 raciones

- 1 kilo de pechugas enteras de pollo o de pavo
- Pimienta y ajo en polvo
- 15 gramos de mantequilla
- Pizca de sal al gusto
- Otras especies que te gusten



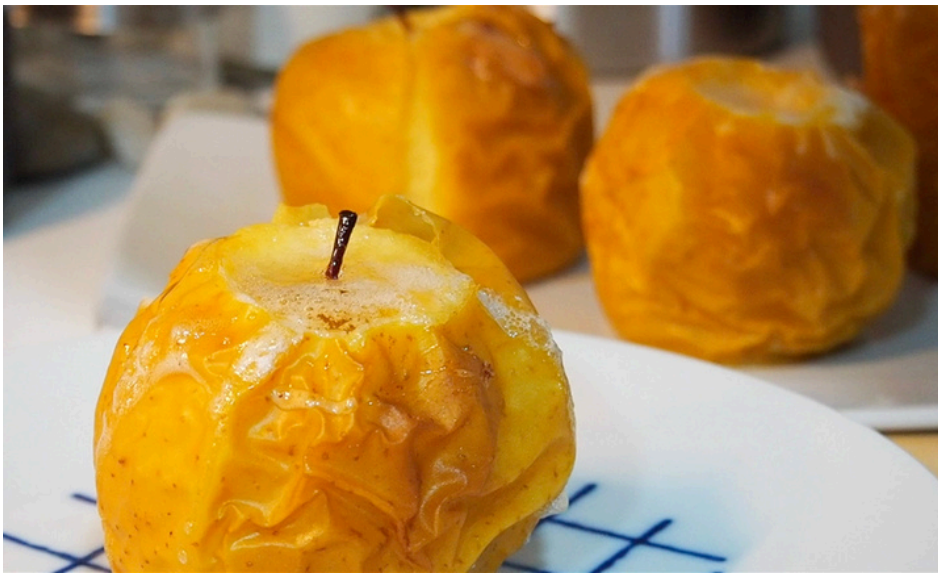
1 Lavamos y secamos muy bien las pechugas. En este caso son dos mitades grandes enteras de pechuga de pollo. Puedes utilizar también pechugas de pavo. Dejamos la piel de encima para ayudar a que se mantenga hidratada y aporte sabor. Lo siguiente que hacemos es aromatizar: Espolvoreamos un poco de pimienta y ajo en polvo por encima, le damos la vuelta, y espolvoreamos también por el interior. Añadimos una pizca de sal al gusto y repetimos lo mismo con la otra. Repartimos unas gotas de aceite, por encima de la parte interior de las pechugas. Son unas gotitas, menos de media cucharadita. Si utilizamos un pulverizador será más fácil. Para potenciar el sabor, podemos dejarlas reposar unos 10 minutos.

2 A continuación las colocamos en el cesto de la freidora con la piel hacia arriba. Ahora, de forma opcional, podemos aportarle un toque extra de sabor, con un poco de mantequilla, como media cucharilla por pechuga. Ahora nos vamos a la freidora y cocinamos a 200 grados durante 10 minutos aunque a los 7 minutos le daremos la vuelta. Si tu freidora necesita precalentar, lo haremos antes de colocar las pechugas en el cesto.

3 Pasado siete minutos retiramos el cesto con cuidado y les damos la vuelta. Introducimos de nuevo el cesto y terminaremos de cocinarla por la parte interior, los 3 minutos que le faltan. Dependiendo del grosor de las pechugas pueden necesitar un minuto más o un minuto menos, eso ya lo vas controlando tú. Pasado ese tiempo, retiramos, comprobamos que está bien hechas, y sólo queda disfrutar de este manjar.

Tras esta elaboración te encontrarás que la piel, además de hidratarla, la ha protegido para que no se seque. Al cortar la pechuga estará jugosa, a la vez que cocinada y tierna. Ahora sólo queda añadir el acompañamiento y disfrutar de este rico plato.

Manzanas asadas en Airfryer



Ingredientes

Para 4 raciones:

- 4 manzanas grandes
- 50 gramos de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela en polvo

Trucos:

- La cantidad de manzanas que podemos hacer de cada vez, depende del tamaño de la freidora. Por ejemplo, una freidora de 4 litros y medio, nos permite poner cuatro manzanas holgadamente con el espacio que necesitan para cocinar. Si te vas a la freidora de 5 litros y medio o 6 litros, dejando espacio también entre ellos, podemos colocar seis manzanas tranquilamente.
- Las manzanas dulces y resistentes, que no se deformen ni se deshagan con el calor del horno, son las mejores para asar. Estas son algunas variedades: Golden Delicious, Royal Gala, Reineta...

1 Comenzamos con las manzanas, que lavamos y secamos bien. Cortaremos en forma de cono, tanto la parte de arriba, como la parte de abajo. Las colocamos sobre el cesto y cubrimos el hueco de arriba con azúcar. Opcionalmente, y para darle más sabor, espolvoreamos también un poco de canela. Por último, mojamos este azúcar con una cucharadita de agua y nos vamos a la freidora.

Vamos a hornear las a 180º C durante 15 minutos. Durante ese tiempo no es necesario tocarle, así que podemos hacer otras cositas mientras tanto.

2 Pasados 15 minutos las tendremos listas. Quedarán bien cocinadas y con un delicioso sabor. Ahora sólo tienes que decidir si tomarlas así en caliente o dejarlas reposar y tomarlas más frías, eso sí, sin olvidarnos de aprovechar el almíbar que han soltado y que queda en el fondo del cesto.

Tarta de Queso en Airfryer

Ingredientes

Para 6 - 8 raciones

molde desmontable de 17 - 20 cm

- 2 quesitos tipo "el caserio" o queso de untar = 40 g
- 200 ml de leche semi o entera
- 130 ml de nata líquida 35% M.G
- 2 huevos medianos
- 50 g de azúcar
- 80 g de yogurt natural
- 80 g de harina común

Papel de horno



Trucos y consejos:

Dependiendo del tamaño de tu airfryer utilizarás un molde que quepa en el cesto de la freidora. Para una airfryer de 4,5 L usarás un molde de 17 cm. Si tu freidora es de 5,5 o 6 L puedes utilizar un molde de 20 cm. Con estas cantidades puedes utilizar también el molde de 20 cm,

1 Para hacer esta deliciosa tarta, utilizaremos un molde que quepa en el cesto de la freidora. En este caso como mi airfryer es de 4,5 L usaré un molde de 17 cm. Para desmoldarlo más fácilmente, en la base del molde vamos a poner papel de hornear. Antes untamos el molde con un poquito de mantequilla y colocamos el papel de hornear bien centrado en la base. Espolvoreamos un poco de harina por el lateral, y reservamos.

2 Para hacer la tarta, batimos en un bol los huevos y el azúcar. Añadimos el yogur y mezclamos. Incorporamos el queso y mezclamos. Continuamos batiendo la leche y la nata para montar y finalmente añadimos la harina y mezclamos lentamente hasta obtener una mezcla cremosa.

3 Vertemos la mezcla en el molde y controlamos la altura que debería tener la masa. llenamos el molde hasta alcanzar unos 3 - 4 cm como máximo, para que se cocine correctamente. Colocamos el molde en el cesto y nos vamos a la freidora. **Cocinaremos a 180º C durante unos 25 minutos**. Pasados 25 minutos **dejamos el cesto dentro de la freidora y esperamos a que repose otros 5 minutos más.**

4 Pasado ese tiempo ya podemos retirarla y comprobamos con un pincho y si sale limpio quiere decir que hemos hecho bien el trabajo. Ahora quitamos el molde del cesto y **dejamos que enfríe completamente sobre una rejilla.** Finalmente desmoldamos, decoramos y servimos.

Más **vídeos** en **Tonio Cocina**

Pastel de carne y patatas

Ingredientes

- 400 g de carne picada (cerdo y ternera)
- 300 g de salsa de tomate
- 1 diente de ajo
- 3 ó 4 patatas
- 100 g de queso rallado
- Perejil picado, pimienta y sal
- Aceite de oliva

4 Moldes para hornear de 250 ml o uno más grande de 1 litro



1 **Preparamos el puré de patata**: Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en trozos pequeños e iguales. Ponemos un cazo al fuego con agua y una pizca de sal, añadimos las patatas cortadas y un chorro de aceite de oliva. Nos aseguramos de que las patatas queden cubiertas por el agua. Cocinamos a fuego medio durante unos 15 minutos, hasta que las patatas queden blandas, dándole una vuelta de vez en cuando.

2 **Preparación de la carne**:
Picamos un diente de ajo muy finamente y lo añadimos al bol donde tenemos la carne picada. Añadimos el perejil picado, sal y pimienta al gusto y mezclamos hasta que se integren con la carne. Ponemos a calentar una sartén con un chorro de aceite de oliva a fuego alto. Cuando esté caliente vertemos la carne espaciada y la vamos desmenuzando y dándole la vuelta con ayuda de una cuchara o espátula de madera. Cocinamos a fuego fuerte hasta que la carne quede cocinada y añadimos la salsa de tomate. Removemos y cuando tome temperatura bajamos el fuego y cocinamos a fuego medio durante unos 5 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando. Mientras tanto rallamos el queso.

3 **Montaje del pastel:** Una vez que tenemos la carne cocinada y con la salsa de tomate más espesa, apagamos y retiramos del fuego. Ponemos a precalentar el horno a 220º C = 430º F.
Acabamos de hacer el puré de patatas echándolas en un plato hondo. Añadimos un chorro de aceite de oliva (ó 20 g de mantequilla) y las aplastamos con ayuda de un tenedor, hasta que quede una crema suave. También podríamos pasarlas por un chino. Repartimos la carne en los moldes llenando hasta algo más de la mitad del molde, presionando ligeramente. Repartimos a continuación una capa de puré de patata, más fina que la de carne, presionamos y alisamos. Por último esparcimos una generosa de capa por encima del puré y vamos al horno.

4 Conectamos el gratinador (la parte superior del horno) y colocamos los pasteles en el estante superior, dejando un estante en medio. **Horneamos a 220º C = 430º F durante unos 5-8 minutos,** hasta que quede gratinada la parte superior. Una vez horneados
los pasteles, debemos dejar reposar unos 10 minutos antes de servir. Aunque se toman calientes, ese reposo es muy importante.

Más **vídeos** en **Tonio Cocina**

Lasaña Boloñesa

Ingredientes

Para hacer 6-8 raciones

Relleno de carne:

- 600 g de carne picada
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo, 2 zanahorias
- 400 g de salsa de tomate frito
- 300 g queso mozzarella rallado
- Pizca de orégano, sal y pimienta
- 200 g de placas para lasaña

Para la bechamel:

- 1 litro de leche
- 80 g de mantequilla
- 100 g de harina o maicena
- pimienta negra y nuez moscada



Truco: Si utilizamos placas de lasaña precocida, como he hecho yo, no es necesario hidratarlas ya que lo harán con los jugos de la boloñesa y de la bechamel. Si utilizamos placas de lasaña normal las hidratamos siguiendo las instrucciones del envase.

1 Preparamos el relleno de carne **BOLOÑESA: Comenzamos cortando** las zanahorias, el ajo y la cebolla en tacos muy finos. Sofreímos las **zanahorias** un minuto, añadimos la **cebolla** y el **ajo** y sofreímos durante unos minutos a fuego medio hasta que la cebolla quede blanda y transparente. Incorporamos el tomate frito y lo cocinamos un par de minutos. Añadimos la **carne** picada, pizca de **orégano**, pizca de **sal y pimienta** y cocinamos a fuego medio-alto desmenuzando la carne hasta que quede cocinada. Retiramos y reservamos.

2 Preparamos la **BECHAMEL**: (Para que la bechamel no coja grumos los ingredientes no deben tener contrastes de temperatura y utilizaremos unas varillas manuales).
Para hacer esta **bechamel clásica** empezamos preparando una **Roux:** Ponemos un recipiente a fuego medio y echamos la **mantequilla** (no calentamos el cazo antes, porque esto haría que se nos pegue la roux). Cuando la mantequilla se haya derretido añadimos la **harina** y removemos bien, con unas varillas o una cuchara de madera. Dejamos que se cocine esta Roux, sin parar de remover, durante un par de minutos. Cuando empiece a formar burbujas, pero sin que llegue a tomar un color tostado y sin parar de remover se va añadiendo la **leche templada.** La leche estará caliente (sin hervir) y la añadiremos en tres o cuatro veces. Removeremos cada vez hasta integrarla toda y hasta que coja consistencia y el espesor deseado. Si utilizamos unas varillas esta labor será más fácil. Finalmente aromatizamos con la **nuez moscada**, **pimienta negra** molida y **sal**, mezclando bien. Tapamos con film transparente y reservamos

3 **Ponemos a calentar el horno a 200º C = 390º F**. En una fuente honda y rectangular de 22 x18 cm colocamos una base con un par de cucharadas de tomate frito, repartimos una capa de pasta de lasaña, una de carne, otra de queso y otra de bechamel. Repetimos con capa de pasta de lasaña, una de carne, otra de queso y otra de bechamel. Haremos la última capa que será: capa de pasta de lasaña, una de carne, otra de bechamel y finalizaremos con una generosa capa de **queso rallado** por encima.
Lo metemos en el horno y **horneamos a 200º C = 390º F durante unos 15-20 minutos con calor arriba y abajo.** Cuando el queso tome un color dorado retiramos, dejamos templar unos minutos y a disfrutarla!

Lasaña de Pollo

Ingredientes

Para hacer 8 raciones

Relleno de carne:

- 600 g pechuga de pollo
- 1 cebolla pequeña
- Medio pimiento
- 1 cucharadita de curry, sal y pimienta
- 150 g queso rallado o en lonchas
- 200 g de placas para lasaña

Para la bechamel:

- 1 litro de leche
- 80 g de mantequilla
- 100 g de harina o maicena
- pimienta negra y nuez moscada



Truco: Si utilizamos placas de lasaña precocida, como he hecho yo, no es necesario hidratarlas ya que lo harán con los jugos de la boloñesa y de la bechamel. Si utilizamos placas de lasaña normal las hidratamos siguiendo las instrucciones del envase. **Utilizamos una fuente de 16 x 24 cm x 6 cm de alto aproximadamente.**

1 **Preparación del relleno:** Picamos la cebolla y el pimiento en tacos finos y reservamos. Cortamos la pechuga de pollo también en tacos finos, la introducimos en un bol y aderezamos con una cucharadita de curry, pizca de sal y pimienta. Añadimos un chorrito de aceite y removemos para que el pollo tome sabor. Calentamos dos cucharadas de aceite, añadimos la cebolla y el pimiento y cocinamos a fuego medio hasta que ablande la cebolla y quede transparente. Añadimos el pollo y cocinamos, sin parar de remover, hasta que quede casi cocinado. Retiramos del fuego y reservamos.

2 **Preparación de la bechamel:** Ponemos una cazuela a calentar a fuego medio con la mantequilla troceada. Removemos para ayudar a que se derrita (podemos añadir una cucharadita de aceite). Cuando la mantequilla comience a tomar color, añadimos la harina tamizada y cocinamos sin parar de remover durante un par de minutos. Añadimos un buen chorro de leche, que debe estar a temperatura ambiente, y removemos con una cuchara hasta que se integre la leche. Añadimos otro chorro y removemos de nuevo, esta vez utilizando unas varillas manuales, hasta que se integre la leche. Repartiremos este proceso hasta tener toda la leche integrada y cocinaremos hasta obtener una crema. Apagamos el fuego, retiramos y seguimos revolviendo un minuto más. Añadimos nuez moscada y una pizca de pimienta y removemos. Le aportarán sabor.

3 **Montaje de la Lasaña.** Ponemos a precalentar el horno a 200º C = 390º F. Vertemos una fina capa de bechamel, en el fondo de la fuente. Repartimos una capa de pasta, capa con la mitad del pollo y cubrimos con una fina capa de bechamel. Repartimos una capa de queso (yo recomiendo queso semicurado que le da un toque muy sabroso). Repetiremos con una capa de pasta, el resto del pollo, cubrimos con una capa de bechamel y finalizamos con una capa de pasta y el resto de bechamel. Por último repartiremos una generosa capa de queso rallado por encima y la llevamos al horno.
Horneamos a 200º C unos 15 – 20 minutos con calor arriba y abajo, hasta que el queso quede fundido y ligeramente dorado. Retiramos, servimos y a disfrutar de tan delicioso plato.

Postres sin horno



Tarta de limón y merengue



Ingredientes:

Para la base de galleta (masa quebrada o pasta brisa):

- 200 g de harina
- 70 g de almendra molida
- 1 huevo grande
- 40 g de azúcar moreno
- 85 g de mantequilla punto pomada

Para la crema de limón (lemon curd):

- 200 ml de zumo de limón
- 160 g de azúcar blanco
- 140 g de mantequilla
- 20 g de maizena
- 2 huevos + 2 yemas

Para el merengue:

- 100 g de azúcar
- 2 claras de huevo

Papel de cocina, manga pastelera o bolsa, molde de unos 22 cm

1 Comenzamos preparando la **base de galleta** poniendo en un bol la **harina**, la **almendra**molida, el **azúcar**, el **huevo** y la **mantequilla**. Mezclamos con las manos hasta obtener una masa homogénea amasando lo imprescindible. Ponemos a calentar el horno a 180ºC = 350ºF y estiramos con un rodillo o botella la masa sobre una superficie enharinada, hasta conseguir un disco de unos 5 mm de espesor y algo más grande que el molde. La enrollamos en el rodillo y la soltamos sobre el molde al que previamente hemos untado los bordes con mantequilla y puesto un disco de papel de horno en la base. Repartimos la masa por todo el molde asegurándonos de que tiene el mismo espesor por todo. Colocamos otro disco de papel en la base y rellenamos con unos garbanzos. **Horneamos a 180º C durante 15 minutos,** quitamos el papel con los garbanzos y **horneamos otros 10 minutos más** a 180º C.

2 Mientras se hornea la base **preparamos la crema de limón :** calentando el **zumo de limón**, la mitad del **azúcar** y la **mantequilla** a fuego medio, removiendo de vez en cuando. En otro bol batimos los **huevos** y las **yemas** con el resto del **azúcar** y la **maizena** y en cuanto la mantequilla se derrita con el zumo, lo vertemos en el bol poco a poco batiendo continuamente. A continuación volvemos a echar la mezcla en el cazo y cocinamos a fuego medio, removiendo hasta que espese.

3 Después de quitar la base del horno y dejarla enfriar, vertemos la crema de limón repartiéndola por igual. A continuación hacemos un merengue batiendo las claras a punto de nieve. Al comenzar a coger cuerpo añadimos el azúcar poco a poco sin parar de batir. Seguiremos batiendo otros cuatro minutos más, hasta obtener un merengue fuerte. Lo introducimos en una manga pastelera con la boquilla redonda lisa y hacemos pequeños botones puntiagudos sobre la superficie de la tarta, desde el borde hacia el centro. Tostamos ligeramente el merengue con un soplete o lo doramos unos instantes en el grill del horno bien caliente.

Crema Catalana

Ingredientes

Para 4 raciones

- 5 yemas de huevo
- 600 ml de leche entera
- 100 g de azúcar
- 25 g de harina fina de maiz (Maizena)
- Piel de medio limón o naranja y Canela en rama o en polvo (Para aromatizar la leche)
- 30 g de azúcar (para caramelizar)



Truco: Si no tienes a mano un soplete de cocina o una plancha de cocina, puedes hacer caramelo en polvo. Para ello haces un caramelo como el que se hace para flanes y cuando tome su color bronceado, lo extiendes sobre papel de hornear (papel vegetal, sulfurizado…) que pondremos sobre una bandeja de hornear. Dejamos que enfríe y cuando esté cristalizado lo trituramos hasta hacer un polvo de caramelo que repartiremos sobre la superficie.

1. Ponemos al fuego algo más de la mitad de la **leche** con la **piel de limón** y la rama de **canela**. Cocinamos a fuego medio hasta que casi hierva.
Mientras en un bol mezclamos el **azúcar** y las **yemas.** En otro cuenco mezclamos con unas varillas el resto de la **leche** con la **maizena** se lo añadimos a las yemas y mezclamos bien. **Añadimos la leche** que habíamos calentado, poco a poco **sin parar de remover** y colándola para evitar restos de piel de limón y la rama de canela.

2. Vertemos la mezcla de nuevo en el cazo y **llevamos al fuego**. Cocinamos a fuego medio sin parar de remover, con ayuda de una cuchara de madera o una espátula. Removemos continuamente hasta que comience a espesar un poco. Sabremos que está cuando al mojar el dorso de la cuchara y pasar el dedo por el centro, notemos que está como una crema. Cuando esté cremosa retiramos del fuego.
Vertemos la crema en los recipientes, tapamos con film transparente y dejamos enfriar a temperatura ambiente**. Dejamos enfriar en el frigorífico** hasta que quede cuajada, **un mínimo de 3 ó 4 horas**.

Presentación: Una vez frías y antes de servir, esparcimos una generosa capa de **azúcar** por la superficie y quemamos con ayuda de un soplete o una plancha de cocina. Servimos y a disfrutar.

Más vídeos en **Tonio Cocina**

Tarta de la abuela

Ingredientes

Para un molde de 19 x 27 (x 6 cm de alto):

- 600 ml de leche
- 400 ml de nata para montar (crema para batir)
- 3 yemas de huevo M
- 100 g de azúcar
- 140 g harina fina de maíz (Maizena)
- Esencia de vainilla

Cobertura:

- 200 g chocolate negro
- 200 ml nata para montar
- Ralladura de naranja, sirope o licor de fresa



1 Forramos el molde con film plástico, dejando un sobrante hacia los lados. Para que no se mueva, humedecemos antes el molde con agua. Repartimos una capa de galletas sobre la base y reservamos.

2 **Crema pastelera**: En un bol batimos las **yemas** con unas varillas, añadimos medio vaso de **leche** y removemos (debe estar a temperatura ambiente, no caliente para que no cuaje los huevos), tamizamos la **Maizena** y mezclamos. Añadimos el resto de la **leche** y removemos. En un cazo a fuego medio ponemos la **nata** y un chorro de **esencia de vainilla**. Añadimos el **azúcar** y removemos hasta que se disuelva. Cuando hierva echamos poco a poco la **mezcla anterior** y cocinamos removiendo hasta que espese. **Vertemos sobre la capa de galletas** y repartimos hasta tener una capa lisa que llegue hasta las esquinas. **Cubrimos con una capa de galleta** y dejamos enfriar 10 minutos antes de tapar con el firm plástico y **dejamos enfriar unas 4 horas en la nevera**, para que coja consistencia.

3 **Cobertura de chocolate**: Ponemos a calentar la **nata** con el licor de **fresa** y la ralladura de **naranja**. Cuando rompa a hervir, añadimos el **chocolate** troceado, apagamos el fuego y removemos hasta que el chocolate quede disuelto. Cuando espese, removemos un minuto más y dejamos que enfrie un poco antes de verter sobre la tarta. Quitamos la tarta de la nevera, retiramos el film plástico y levantamos de uno de los lados para que se suelte del molde. Colocamos encima la fuente de servir, presionamos, y le damos la vuelta. Quitamos el film plástico. Cubrimos los laterales de la tarta con papel de horno, para no manchar la fuente. Vertemos el chocolate, de forma que la cubra totalmente. Le damos un meneito y dejamos que enfríe en la nevera una o dos horas, hasta que endurezca la cobertura.

4 **Decoración:** picamos unas **almendras o cacahuetes garrapiñados.** Cuando la cobertura haya endurecido, cortamos los bordes de la tarta para ponerla bonita. Hacemos unos cortes deslizando el cuchillo desde una punta a la otra. Agarram os la fuente y el papel de horno que le corresponda, para que no se muevan. Retiramos los sobrantes, el papel de horno y retocamos la galleta si fuese necesario. Una vez cortados los bordes, repartimos sobre los laterales de la superficie dos líneas con la almendra picada. Ya tenemos la tarta lista para servir o reservar tapada en el frigorífico. A la hora de cortar las raciones, haremos los cortes igual que antes: Deslizando el cuchillo desde una punta a la otra y agarrando la fuente para que no se mueva. Podemos acompañar el plato con unas almendras picadas.

Cheesecake de Chocolate

Dedicación: 6 minutos

Cantidad: 6 -8 raciones

Ingredientes

BASE:

- **200 g de galletas tipo “Digestive”. Pueden ser también galletas “María”**
- **75 g de mantequilla para galletas “Digestive” ó 100 g para galletas “María” (mantequilla fundida pero no caliente)**

CREMA:

- **800 g de queso crema – queso de untar**
- **3-4 cucharadas colmadas de azúcar glacé**
- **100 g de chocolate negro**
- **300 g de chocolate con leche**
- **100 g de chocolate blanco (opcional: para decorar)**

UTENSILIOS:

- **Papel de hornear, bolsa o manga pastelera**
- **Molde desmontable de 21-22 cm**
- **un mondadientes o palillo de madera**



1 Fundimos el chocolate negro y el chocolate con leche en un bol al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos, removiendo entre cada intervalo. Fundimos también la mantequilla 20 segundos y reservamos.
Desmenuzamos finamente las galletas con una picadora o metiéndolas en una bolsa y machacándolas con ayuda de un rodillo. Las mezclamos con la mantequilla fundida y vertemos sobre la base del molde, presionando para eliminar los huecos. Lo dejamos enfriar en el frigorífico.

2 Mezclamos en un bol el **queso crema** con el **azúcar,** hasta conseguir una crema. No debemos mezclarlo demasiado. **Reservamos** una cuarta parte del **chocolate** fundido para usar más tarde. Incorporamos la crema de queso al resto del chocolate, removiendo poco a poco y mezclando hasta conseguir un color uniforme. Una vez integrado, volcamos la mezcla sobre la base de galleta. Alisamos, sin dejar huecos, y dejamos enfriar en el frigorífico una hora.

3 Después de enfriar, calentamos un poco el chocolate negro fundido que habíamos reservado, con una cucharada de mantequilla, quitamos la tarta del frigorífico y lo vertemos sobre la tarta extendiéndolo por toda la superficie. Si es necesario utilizamos una espátula. **Fundimos el chocolate blanco** y lo ponemos en un **cucurucho** hecho con papel de hornear, una **bolsa** o en una manga pastelera, con una boquilla redonda fina. A continuación dibujamos unas líneas con una separación de unos 2 cm, del ancho de dos dedos. Con un mondadientes o palillo atravesamos las lineas de chocolate blanco de un lado al otro, primero en un sentido y la siguiente en el sentido contrario. De este modo ya nos queda decorada la tarta. Dejamos enfriar en el frigorífico un 2 ó 3 horas más, antes de desmoldar.

4 Para desmoldar usamos un cuchillo mojado en agua caliente y con él repasamos el borde del molde para que se suelte la tarta. Abrimos y quitamos el aro con cuidado. Es muy complicado separar la base de la tarta, por lo que normalmente se sirve aprovechando dicha base.

Tarta Tiramisú de galleta



Ingredientes

Para 8 raciones

Molde desmontable de 20 cm:

- 700 ml nata para montar
- 90 g de azúcar
- 100 ml café expreso
- 90 g queso crema tipo Philadelphia
- 30 galletas maría hojaldradas
- Frutos rojos (opcional)

1 Comenzamos haciendo el **café** expreso y lo dejamos enfriar. **Dejaremos enfriar en la nevera el bol en el que batiremos la nata**. Preparamos también el molde en el que haremos la tarta: Utilizaremos un **molde desmontable sin la base**, o un aro y lo colocaremos directamente sobre la fuente en la que lo vamos a servir. Para desmoldarlo mejor podemos cubrir el lateral con una tira de acetato o **papel de horno** (papel vegetal).

2 **Preparación de la crema de café**, vertemos la nata en el bol frío, que también debe estar bien fría. A continuación batimos hasta que comience a hacer dibujo. En ese punto añadimos el **queso** crema, lo integramos, y añadimos el **azúcar** poco a poco, sin parar de batir. Seguiremos batiendo hasta que la nata esté bien montada. En ese momento incorporamos poco a poco el **café** frío y mezclamos unos segundos hasta que se integre. Una vez hecha la crema de café, la podemos verter en una manga pastelera para dosificarla mejor. Le haremos un corte en la punta para que quede un agujero de un centímetro.

3 **Montaje de la tarta:** Comenzamos haciendo una base de **galletas**, colocando una en el centro y el resto a su alrededor, **cuidando de que no toquen el aro del molde**. Para que no se muevan, podemos poner un pegote de crema en la base de la galleta. A continuación repartimos una cantidad de **crema**, comenzando por los bordes, tapando los agujeros y cubrimos con una capa del mismo grosor que la galleta. Alisamos con una cuchara o espátula. Con la manga pastelera, repartir la crema de café, es mucho más fácil. Con ayuda de un colador, esparcimos un poco de **cacao** sobre la superficie. **Repetimos la operación con otras tres capas** intercalando capa de galleta con capa de crema y capa de cacao. **La última capa que será de nata**, la alisamos lo máximo que podamos y esparcimos una capa de **cacao** por toda la superficie. Podemos ayudarnos de papel de cocina o un paño, para no espolvorear fuera de la tarta. Tapamos con un recipiente que no toque la superficie de la tarta y **enfriamos en la nevera un mínimo de 5 horas.**

4 **Decoración:** Pasado el tiempo de refrigeración, desmoldamos la tarta, quitando con cuidado el aro y el acetato. Repasamos si hay alguna imperfección y terminamos la decoración con unos frutos rojos, o directamente la presentamos así.

Tarta fría de Piña

Ingredientes

Para 8 raciones

- 250 ml de leche = 1 taza
- 250 ml de nata para montar (crema de leche) = 1 taza
- 400 g de leche condensada = 1 lata
- 1 lata de piña en su jugo grande
- 2 sobres de gelatina sabor de piña = 2 x 85 g
- 12 galletas rectangulares tipo maría o bizcochos de soletilla o sobaos
- 100 g de azúcar para el caramelo
- Un molde de 20 cm x 8 cm de alto



1. En un bol echamos el líquido de la lata de piña y reservamos. Cortamos las rodajas de piña en tacos pequeños reservando 3 rodajas enteras para la base.

2. Preparamos el caramelo calentando el azúcar y una cucharada de agua a fuego fuerte sin remover con cuchara. Cuando tome color dorado vertemos el caramelo en el molde y colocamos encima las tres rodajas de piña que habíamos reservado.

3. Preparación de la crema: Mezclamos en un recipiente la leche y la nata y ponemos a calentar algo más de la mitad de esta mezcla. Cuando esté a punto de hervir añadimos los sobres de gelatina y mezclamos hasta que se disuelva. Apagamos y retiramos del fuego. Sin parar de remover vertemos el resto de la mezcla de leche y nata, la leche condensada, el jugo de la piña que habíamos reservado y por último los trozos de piña. Vertemos la mezcla en el molde y colocamos en la superficie una capa de galletas, que la cubra en su totalidad. Tapamos con film plástico y enfriamos en el frigorífico durante un mínimo de 5 – 6 horas.

4. Presentación: Una vez que la tarta esté bien fría, será el momento para darle la vuelta y volcarla sobre la fuente en la que vamos a servir. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se deshaga. Para ello pasamos antes un cuchillo o una puntilla por los bordes para soltarla del molde, sino será imposible quitarla. Cuando esté en la fuente, podemos servirlo así o decorarlo con nata montada (crema de leche)…

Mousse de Caramelo

Cocción: 10 minutos

Enfriado: 4 - 5 horas en nevera

Cantidad 3 - 4 personas

Ingredientes

- 400 gr de dulce de leche
- 4 huevos medianos
- Opcionalmente unas gotas de licor café o crema de whisky

Para decorar:

- 50 gr de almendra tostada picada
- 100 gr de galleta digestive triturada



1 Comenzamos separando las yemas de las claras. Si las separamos individualmente evitaremos el riesgo de que un resto de yema se mezcle con la clara y las estropee. Pondremos las yemas en un bol y en otro las claras. Batimos las claras hasta el punto de nieve.

2 Seguidamente batimos las yemas durante un minuto hasta que blanqueen. Añadimos el dulce de leche y batimos hasta que se integren las yemas con el dulce de leche. Si queremos darle un toque de sabor extra, si no lo van a tomar los niños, podemos añadirle unas gotas de licor café o crema de whisky.

3 Cuando tengamos el dulce de leche integrado añadimos la mitad de las claras a punto de nieve y mezclamos con movimientos envolventes con ayuda de una espátula. Una vez integradas añadimos la otra mitad y continuamos mezclando hasta que queden totalmente integrados. Notaremos que la mousse va adquiriendo un color más suave.

4 Seguidamente tapamos el bol con film plástico y dejamos que repose en el frigorífico un mínimo de 4 horas. Si dejamos que repose más tiempo tomará mucho más sabor.

5 Una vez que ha reposado la serviremos en raciones individuales. Una sugerencia de presentación es triturar unas galletas y colocarlas en el fondo del molde en el que vamos a servir. Las galletas tipo digestive o María le quedan muy bien. También podremos darle un toque crujiente extra, espolvoreando por encima almendra tostada triturada.

Tarta Pavlova



Ingredientes

Para 8 raciones

- 4 claras de huevo
- 200 g de azúcar
- 30 g de harina fina de maíz Maizena
- Unas gotas de Esencia de vainilla
- 200 ml de nata para montar = crema chantillí
- 200 g de frutos rojos : fresas, aránda nos y frambuesas

1 Comenzamos preparando la base sobre la que vamos a hornear. Sobre un papel de hornear dibujamos con un lápiz un círculo de 20 cm. Damos la vuelta al papel y lo colocamos sobre una fuente de horno plana. Mezclamos el azúcar con la maizena para deshacer los grumos. Ponemos a precalentar el horno a 100º C = 210º F. Separamos las yemas de las claras, reservando las yemas para otra ocasión. Batimos las claras a punto de nieve y cuando comience a hacer dibujo añadimos la mezcla de azúcar, unas gotas de vainilla y terminamos de mezclar.

2 Repartimos el merengue dentro del círculo que dibujamos antes, haciéndole forma de nido (con un hueco en el centro). Horneamos a 100º C durante 90 minutos con calor arriba y abajo. Al cabo de ese tiempo apagamos el horno y dejamos que el merengue enfríen en su interior, sin abrir el horno. Para montar la tarta batimos primero la nata hasta conseguir una consistencia firme. Podemos añadir un par de cucharadas de azúcar cuando comience a hacer dibujo.

3 Soltamos la base de merengue del papel y la colocamos en la fuente donde vamos a servir. Repartimos la nata montada sobre la superficie del merengue. Repartimos las frutas sobre la nata de forma uniforme. Previamente las hemos lavado y secado, cortando las de gran tamaño como por ejemplo las fresas. Como toque final podemos chorrear sirope de fresa sobre las frutas y ta tenemos la tarta lista para servir inmediatamente.

Horneados dulces



Larpeira Galega

Ingredientes para 8 - 10 raciones:

- 400 g de harina de fuerza
- 125 ml de leche = media taza
- 50 g de azúcar
- 25 g de levadura fresca de panadería ó 5,5 g de levadura seca de panadería
- 2 huevos L + 60 g de mantequilla
- 5 g de sal + esencia de anís o ralladura de 1/2 limón

Crema pastelera:

- 300 ml de leche + 40 g azúcar
- 15 g maizena + 1 huevo
- Piel de naranja y limón + 1/2 cdita esencia de vainilla

Decoración:

- Almíbar de anís con 80 g azúcar + 80 g agua + 1/2 cdita esencia de anís
- 1 huevo para bañar la Larpeira
- 30 g de azúcar + esencia de anís para el azúcar mojado



1 **Comenzamos haciendo la masa**. Diluimos la levadura en un recipiente con la leche, mezclamos y dejamos reposar 10 minutos. En un bol mezclamos la harina y la sal, añadimos el azúcar, los huevos batidos y la mantequilla a punto pomada y mezclamos de nuevo. Añadimos la mezcla de leche y volvemos a mezclar. Amasamos en total unos 10 – 12 minutos, primero en el bol y después sobre la mesa. Amasaremos hasta que la masa no se pegue tanto, hacemos una bola y la colocamos sobre la fuente de horno que antes hemos cubierto con papel de hornear. Extendemos hasta alcanzar un grosor de un centímetro, haciéndole una forma redonda. Tapamos con un paño seco y **dejamos reposar hasta de doble su volumen.** Este tiempo puede variar entre una y tres horas, dependiendo de la temperatura ambiente. Mientras tanto hacemos la crema pastelera.

2 **Para hacer la crema pastelera** ponemos a calentar a fuego medio poco más de la mitad de la leche, dejaremos unos 100 ml para disolver la maizena en ella. Para aromatizar la leche que tenemos calentando, incorporamos la piel de media naranja y medio limón. Dejaremos que se infusione unos 8 minutos, mientras tanto batimos el huevo sin hacer espuma y reservamos. Pasados los 8 minutos, retiramos las pieles y vertemos en forma de hilo sobre el huevo batido, sin parar de remover. A continuación ponemos de nuevo el cazo al fuego y vertemos en él la mezcla que acabamos de hacer. Cocinaremos a fuego medio sin parar de remover hasta que espese. Cuando tenga una consistencia espesa (no demasiado espesa), la vertemos en un bol, la cubrimos con film plástico, arrimándolo bien a la crema. Dejaremos se se vaya enfriando mientras esperamos a que la masa doble su volumen.

3 **Antes de montar la larpeira, ponemos a precalentar el horno a 180º C = 356º F.** Destapamos la larpeira que ya ha duplicado su volumen y hacemos unos cortes sobre la superficie con una profundidad de unos tres milímetros. Haremos los cortes en forma de cuadrados o rombos. A continuación batimos el huevo que teníamos reservado y con él bañamos toda la superficie de la larpeira. Echamos la crema pastelera en una manga pastelera con una boquilla de estrella. Cubriremos con una línea de crema todos los surcos que hemos hecho antes. Finalmente humedecemos el azúcar en la esencia de anís y lo repartimos sobre los huecos que han quedado sin crema pastelera y nos vamos al horno. **Horneamos a 180º C durante unos 20 – 25 minutos, con calor arriba y abajo. Horneamos hasta que tome un ligero color dorado, muy suave, y retiramos.**

4 Mientras se hornea, hacemos el almíbar de anís. Cocinamos a fuego medio durante unos 6 minutos, el azúcar con el agua y la esencia de anís y reservamos. Pasado el tiempo de horneado, retiramos la larpeira y la bañamos con el almíbar de anís. Pincharemos con un palillo las zonas que no tengan crema pastelera, para que se humedezca bien el bizcocho con el almíbar. Una vez repartido todo el almíbar, reservamos hasta el momento de servirla.

Más vídeos en **Tonio Cocina**

la Torta de Nata

Ingredientes

para 8 – 10 raciones:

- 300 g de harina
- 125 ml de leche = media taza
- 45 g de azúcar
- 25 g de levadura fresca de panadería ó 5,5 g de levadura seca de panadería
- 1 huevos L
- 45 g de mantequilla

Crema de nata:

- 300 ml nata para montar (crema para batir)
- 75 g de azúcar



1 Comenzamos haciendo la torta. Diluimos la levadura en un recipiente con la leche y el azúcar, mezclamos y dejamos reposar 10 minutos. En un bol mezclamos la harina y la sal, añadimos el huevo batido y la mezcla de leche. Amasamos unos 10 minutos, primero en el bol y después sobre la mesa. Para evitar que la masa se pegue a la mesa, humedecemos tanto la mesa como las manos con aceite. Cuando notemos que la masa no se pega tanto es el momento de añadir la mantequilla, que tendremos a temperatura ambiente. Amasamos unos 5 minutos hasta que se integre. Humedecemos de nuevo la masa y las manos con aceite, hacemos una bola y la dejamos reposar dentro de un bol, que también tenemos impregnado en aceite. Tapamos con film plástico y dejamos reposar hasta de doble su volumen. Este tiempo puede variar entre una y tres horas máximo, dependiendo de la temperatura ambiente.

2 Una vez que ha doblado su volumen le hacemos la forma redonda sobre papel de horno. Podemos utilizar un molde abrible de 28 – 30 cm para hacerle la forma. Engrasamos con aceite el papel de horno y el molde y estiramos la masa. La haremos del un grosor de unos 2 cm. Dejamos que repose 30 minutos y mientras tanto hacemos la crema de nata.

3 Antes de hacer la crema de nata ponemos a precalentar el horno a 180º C = 350º F.Ponemos la nata y el azúcar a calentar en un recipiente a fuego medio-alto sin parar de remover. Poco a poco notaremos que la mezcla va espesando y a los 4 ó 5 minutos, obtendremos una crema ligeramente espesa. El punto idóneo es que cuando mojamos una cucharilla, quede una capa de crema marcada en ella. Retiramos del fuego y esperamos a que haya reposado la masa sus 30 minutos.

4 Pasado el reposo, quitamos la masa del molde con cuidado y la colocamos con su papel de horno, sobre la bandeja de hornear. Antes de hornear, hacemos unos agujeros por la superficie de la torta, presionando con el dedo, hasta llegar a la base. Seguidamente la introducimos en el segundo estante del horno, empezando por abajo, y horneamos a 180º C durante unos 12 – 15 minutos, con calor arriba y abajo. Horneamos hasta que tome un ligero color dorado, muy suave, y retiramos.

5 Seguidamente repartimos la crema de nata por la superficie de la torta, cubriendo bien los agujeros. Lo haremos en varias tandas y pinchando con un palillo en los agujeros para que penetre la crema y empape bien toda la torta. Esto es muy importante, ya que si la metemos en la nevera, la tarta tiende a endurecer un poco y si está bien mojada, no se notará. Una vez repartida la crema reservamos hasta el momento de servirla. Justo antes, espolvoreamos azúcar en polvo por encima, cortamos la raciones y servimos.

Tarta de Manzana

Dedicación: 6 minutos
Horneado: 30 minutos
Cantidad: 6 -8 raciones

Ingredientes

- 1 lámina de **Hojaldre**(250 g) redonda o cuadrada
- 3 **Manzanas** medianas
- **Crema Pastelera:**
  - 500 ml de **leche**
  - 120 g de **azúcar**
  - 3 **yemas**de huevo M
  - 70 g de **Maizena**(almidón de maíz)
  - Unas gotas de esencia de **Vainilla**
- 30 g **Mantequilla** + 1 chorrito de ron, brandy o zumo de naranja (opcional)
- 2 cucharadas de **Mermelada** de melocotón o fresa
- **Molde de horno de 24-26 cms**



1 Hacemos la **Crema Pastelera:** En un cazo ponemos a calentar a fuego medio la **mitad** de la **Leche** con la **mitad** del **Azúcar.** En un bol mezclamos la **Maizena** con la otra mitad del **azúcar**. Añadimos las **yemas** batidas al bol y mezclamos.Ponemos **vainilla,** añadimos el resto de la **Leche** y mezclamos. Esta mezcla la vertemos en el cazo que tenemos al fuego, calentamos sin parar de remover. **Cuando comience a espesar apagamos, retiramos del fuego y continuamos removiendo hasta que quede una crema espesa.**Vertemos en un bol y le damos unas vueltas para que enfríe. **No podemos verter directamente la crema tan caliente sobre el hojaldre porque se derretiría**. Tapamos con film plástico sin dejar aire, es decir, ponemos el film directamente sobre la crema para que no endurezca la parte superior.

2 Ponemos a calentar el horno a 190ºC =370ºF Quitamos los ingredientes del frigorífico una hora antes. Pelamos y quitamos el corazón a las manzanas y las **cortamos en láminas finas**, del ancho de una moneda. Ponemos a **derretir a fuego suave una cucharada de mantequilla**.

3 **Montaje de la tarta:** Extendemos la lámina de hojaldre sobre el molde, **dejamos el papel que trae** la lámina, ya que nos servirá para desmoldarlo mejor. La repartimos presionando el fondo y los bordes, de modo que tome la forma del molde. Cortamos el sobrante de masa y de papel y **pinchamos la base del hojaldre para que no se levante al hornear. Vertemos la Crema templada**, repartiéndola y alisándola. Repartimos las manzanas sobre la crema haciendo un dibujo, comenzaremos desde el exterior hasta el interior. Mojamos las manzanas con la mantequilla derretida a la que hemos añadido unas gotas de brandy o licor (opcional). Espolvoreamos una pizca de azúcar por encima.

4 **Horneamos en el primer estante del horno, desde abajo, a 190º C =370º F durante unos 30 minutos, con calor arriba y abajo (o abajo sólo)**. Después de ese tiempo y tenga un color dorado, retiramos y dejamos enfriar.

5 **Decoración de la tarta**: Cuando enfríe, desmoldamos levantando con cuidado la tarta, agarrándola por el papel y colocándola sobre la fuente en la que vamos a servir. Pasamos una espátula separando la tarta del papel, sujetamos la tarta y tiramos del papel. Pintamos la manzana para darle brillo con **mermelada y agua** (calentamos un par de cucharadas de cada, removiendo para ayudar a que se disuelva la mermelada). **Repartimos este brillo sobre la manzana**, cubriendo toda la superficie y ya la tenemos lista para servir.

Tarta de Queso esponjosa

Ingredientes

Molde redondo desmontable de 20 cm x 10 cm de alto

Para 8 raciones

- 4 huevos talla L
  = 5 huevos talla M
- 250 g de queso crema
- 200 g de leche condensada

Papel de aluminio
Fuente baja en la que quepa el molde, para el baño maría



Trucos: Esta tarta japonesa de queso es muy esponjosa. A la hora de comerla tienes una sensación como si estuvieses consumiendo una nube de algodón. Es super suave…
Lo más importante de esta tarta es que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. De este modo, conseguiremos que la tarta salga perfecta en el tiempo que indico.

1 **Quitamos todos los ingredientes del frigorífico para que tomen temperatura ambiente.** Forramos la base de un molde desmontable de 20 cm con papel de horno. Lo untamos con mantequilla, tanto la base como los bordes y cubrimos el exterior con papel de aluminio, para evitar que entre agua. Ponemos a calentar un cazo con unos 300 ml de agua y a precalentar el horno a 180º C = 356º F.

2 **Preparación del pastel:** Separamos las yemas de las claras en dos recipientes. Batimos las claras a punto de nieve y reservamos. En el otro recipiente mezclamos las yemas con el queso crema justo hasta obtener una crema. Añadimos la leche condensada y mezclamos hasta que se integre. Incorporamos las claras montadas en dos tandas, mezclando cada tanda con ayuda de una espátula, con movimientos suaves y envolventes. Vertemos la mezcla en el molde y lo colocamos sobre una bandeja en la que echaremos agua caliente, hasta una altura de unos 2 cm.

3 **Horneamos a 180º C = 356º F durante 30 – 35 minutos**. Una vez pasado ese tiempo **apagamos el horno y dejamos la tarta en su interior con la puerta entre-abierta unos 5 cm**. Yo le he puesto una cuchara de madera. **Dejamos que enfríe en su interior aproximadamente 1 hora. Pasado ese tiempo la retiramos, quitamos el molde del agua y dejamos que se enfríe totalmente sobre una rejilla.**

A la hora de servirla, soltamos el aro y movemos la tarta colocándola sobre una fuente plana. Como es una tarta muy frágil, serviremos con el papel de horno. Para su conservación la dejaremos en la nevera.

Más **vídeos** en **Tonio Cocina**

Tarta de Almendra y Naranja

Ingredientes

Para 8 -10 raciones. Molde de 22 - 23 cm
Bizcocho:

- 200 g mantequilla a temperatura ambiente = Taza y cuarto
- 300 g azúcar = Taza y media
- ralladura 2 naranjas
- 200 g almendra molida = Taza y media
- 4 huevos medianos
- 100 g harina de repostería = 3/4 de taza
- 1 cucharadita levadura en polvo
- 1 pizca de sal

Sirope o jarabe:

- 200 ml zumo de naranja
- 100 g de azúcar = 1/2 taza

Cobertura de chocolate (ganache):

- 100 ml de nata para montar 35% MG
- 100 g de chocolate negro 60% cacao



1 Precalentamos el horno a 160º C = 320º F. Batimos ligeramente los huevos, que están a temperatura ambiente. Untamos un molde de 23 - 24 cm con mantequilla y espolvoreamos harina. Podemos cubrir la base con papel de hornear.

2 Ponemos en un bol la **mantequilla** a temperatura ambiente junto con el **azúcar** y batimos hasta que se integre el azúcar. Añadimos la mitad de la **almendra** molida, la ralladura de **naranja** y a partir de ahora mezclamos bien con una espátula. Añadimos el **huevo** batido removiendo hasta que quede una crema uniforme. Añadimos el resto de la **almendra** molida, la **harina** y la **levadura** (mezcladas anteriormente y pasadas por un colador) y mezclamos bien. Vertemos en el molde y **horneamos a 160ºC unos 50 - 55 minutos** en el centro del horno, con calor arriba y abajo. Después de ese tiempo retiramos y dejamos enfriar.

3 Cuando enfríe el bizcocho hacemos el **Sirope de Naranja:** Calentamos a fuego medio el zumo de **naranja** colado y el **azúcar**, removiendo para ayudar a que se disuelva el azúcar. Cocinaremos unos tres minutos a partir de que hierva, hasta que quede un color naranja uniforme y desaparezca la espuma.

4 Desmoldamos el bizcocho y soltando los bordes y volteándolo en la fuente donde vamos a servir. Quitamos el fondo y el papel de hornear y dejaremos la parte baja del bizcocho, la parte lisa, como parte superior. Pinchamos con un palillo la superficie para que se filtre mejor el sirope. **Repartimos el sirope caliente sobre la tarta poco a poco**, cubriendo toda la superficie y dejado que absorba el sirope antes de añadir más.

5 Mientras acaba de absorber el sirope hacemos la **Cobertura de Chocolate (ganache)**: Ponemos a calentar la **nata** (crema de leche) y cuando rompa a hervir, apagamos el fuego y añadimos el **chocolate** troceado. Removemos para ayudarle a fundirse hasta que se forme una crema de chocolate ligeramente espesa. Vertemos la ganache por la superficie de la tarta y dejamos enfriar para que se solidifique la ganache. Decoramos con unas **almendras tostadas** picadas y ya la tenemos lista para servir. Lo ideal es dejarla reposar unas horas para que tome consistencia y todos los sabores. aguantará perfectamente tapada varios días.

Más **vídeos** en **Tonio Cocina**

Tarta de Queso "La Viña"

Ingredientes

Molde redondo desmontable de 20 cm x 8 cm de alto

Para 8 raciones

- 600 g queso crema
- 5 huevos M
- 200 g azúcar
- 350 ml nata para montar
- 1 cucharada Maizena = almidón de maíz

Papel de horno



Truco: Lo más importante de esta tarta es que todos, repito, todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. De este modo, conseguiremos que la tarta salga perfecta en el tiempo que indico.

1 Comenzamos forrando el molde con papel de horno. Para que se amolde mejor, lo mojamos con agua, lo escurrimos bien y lo amoldamos y arrimamos bien al molde. A continuación, ponemos a calentar el horno a 210º C = 410º F

2 Batimos en un bol los huevos con el azúcar. Lo haremos **a velocidad media, el tiempo justo** para que se disuelva el azúcar. Añadimos la harina de maíz (Maizena), el queso crema desmenuzado y batimos hasta que el queso quede integrado en la mezcla. Por último, añadimos la nata poco a poco sin parar de batir hasta que se integre. Vertemos en el bol y llevamos al horno.

3 **Horneamos a 210º C durante unos 40 – 45 minutos, con calor arriba y abajo y sin ventilador.** Pasado ese tiempo, **apagamos el horno y dejamos que enfríe la tarta dentro, con la puerta entre abierta**. Para que no se cierre la puerta, podemos colocar un utensilio de metal o madera. Dejaremos **que enfríe dentro del horno unos 10 minutos, la quitamos y dejamos que enfríe totalmente a temperatura ambiente, antes de desmoldarla.**

4 Una vez fría la tarta, la desmoldamos. Quitamos el aro y soltamos con cuidado el papel de los bordes. Podemos cortar las raciones directamente sobre el papel de horno, o bien servirla en una fuente. En ese caso, es muy posible que el primer papel se haya humedecido bastante y se rompa a la hora de mover la tarta a la fuente en la que serviremos. Nos ayudamos de los dos papeles para moverla y retiramos el papel que está más alejado de la tarta. El otro, lo dejaremos sobre la fuente y cortaremos el sobrante. A la hora de cortar y servir, cuidaremos de que quede en la fuente. Esta tarta está ideal para tomar sola, aunque lógicamente, admite otros acompañamientos como unas frutas frescas, nata montada, mermelada o alguna crema.

Más vídeos en **Tonio Cocina**

Madeleines

Ingredientes

Para 24 madeleines

- 4 huevos M
- 100 g azúcar
- 80 g mantequilla
- 140 g harina de repostería
- Esencia de vainilla y limón
- Molde para madeleines

Para la decoración:

- 75 g chocolate negro 52% de cacao
- 20 g mantequilla
- papel de hornear



Podemos consumirlas cuando todavía están templadas o una vez frías, acompañando un te, un café o un chocolate. Para su conservación las guardamos en un recipiente hermético o una bolsa bien cerrada.

1 Comenzamos quitando los huevos del frigorífico y untando el molde con un poco de aceite. **Ponemos a calentar el horno a 180º C = 350º F** y fundimos la mantequilla en el microondas o al baño maría.

2 En un bol batimos los **huevos** hasta que tripliquen su volumen, unos 3 - 4 minutos. Añadimos el **azúcar** poco a poco sin parar de batir, hasta obtener una especie de mousse. Vertemos la **mantequilla** fundida por el lateral y añadimos también unas gotas de **vainilla**. Mezclamos con una cuchara o una espátula con movimientos suaves hasta que se integren. Tamizamos la mitad de la **harina** y mezclamos con movimientos suaves. Tamizamos el resto de la harina, mezclamos, añadimos la ralladura de **limón** y terminamos de mezclar con movimientos suaves.

3 Para dosificarla mejor, vertemos la mezcla en una manga pastelera o una bolsa, con una boquilla o agujero de 1 cm de ancho. Repartimos una cantidad en el molde sin llenarlo del todo, con unas 3/4 partes será suficiente. **Horneamos a 180º C durante unos 12 - 15 minutos** o hasta tener un color semi dorado. Retiramos, dejamos enfriar un minuto y desmoldamos, colocando las madeleines sobre una rejilla para que terminen de enfriar. Mientras tanto vamos horneando el resto de las madeleines.

4 A modo de **decoración** podemos bañarlas parcialmente en chocolate fundido. Para ello fundimos el **chocolate** con la **mantequilla** en el microondas o al baño maría y vamos mojando cada madeleine por uno de los lados. Colocamos sobre un **papel de horno** para evitar que se pegue y dejamos que solidifique el chocolate. Otra opción es espolvorear un poco de **azúcar glass** o simplemente consumirlas así.

Tarta Sacher

Ingredientes para un molde de 20 cm:

BIZCOCHO de chocolate:

- 3 huevos M, 1 yogur natural (125 ml)
- 200 g de azúcar, 100 g mantequilla
- 50 g de cacao desgrasado
- 140 g de harina de repostería, 80 g de café hecho
- 16 g de levadura en polvo (polvo de hornear)
- Esencia de vainilla y Ralladura de naranja (opcional)

Crema y glaseado :

- 100 g mermelada albaricoque
- 300 ml nata para montar (crema chantillí)
- 50 g de cacao desgrasado, 30 g de azúcar
- 140 g mantequilla, 200 g chocolate negro 70%



1 Preparamos la **Crema de Trufa:** Para ello batimos en un bol frío la **nata**, que estará también muy fría. Cuando comience a hacer dibujo le añadimos el **azúcar** poco a poco sin parar de batir. Una vez integrado añadimos el **cacao** y mezclamos con la batidora apagada. Y batimos de nuevo hasta que se integre bien. En cuanto haga surcos apagamos, tapamos con film plástico y dejamos reposar en el frigorífico.

2 Preparación del **Bizcocho**: Ponemos a calentar el horno a 180º C = 350º F. En un bol batimos los **huevos** hasta que tripliquen su volumen, añadimos el **azúcar** y batimos un par de minutos más hasta que se disuelva. Añadimos la **mantequilla** fundida y el **café** y batimos hasta integrarlos. Ponemos unas gotas de esencia de **vainilla**, ralladura de **naranja** y tamizamos la **harina**, el **cacao** y la **levadura**. Batimos hasta obtener una crema y la vertemos en el molde. **Horneamos a 180º C unos 35 - 40 minutos, con calor arriba y abajo**. Pasado ese tiempo pinchamos en el centro y si sale limpio retiramos y dejamos enfriar totalmente la tarta antes de desmoldar.

3 **Montaje de la tarta**: Desmoldamos y cortamos la parte abombada, para que quede lisa, y dividimos la tarta, en dos discos iguales. Para montarlos después en la misma posición, colocamos dos palillos en la misma posición en cada una de las mitades y separamos una de ellas. Mezclamos 3 cucharaditas de mermelada con 6 cditas de agua bien caliente, removemos hasta obtener un jarabe. Con él mojamos la superficie de una mitad del bizcocho y repartimos una capa de mermelada. Colocamos encima la otra mitad y repetimos la operación.

4 Sacamos la crema de trufa del frigorífico y la batimos de nuevo unos minutos. **Repartimos esta crema sobre el bizcocho** con una manga pastelera, una bolsa o una espátula. Colocamos la tarta sobre una rejilla. Con ayuda de una espátula alisamos hasta obtener una superficie lisa, tanto en los laterales como en la parte superior. Reservamos en el congelador durante un mínimo de 3 -4 horas o incluso hasta el día siguiente.

5 Una vez congelada la crema, preparamos el **Glaseado de Chocolate:** Calentamos a fuego suave el **chocolate** con la **mantequilla** troceados, moviéndolo con unas varillas. Retiramos del fuego y **sacamos la tarta del congelador**. Colocamos la tarta sobre una rejilla, que a su ves estará dentro de una bandeja, de este modo podremos recuperar el chocolate que nos sobre. Vertemos el chocolate fundido cuidando de que quede bien cubierta tanto la superficie como los laterales. Debemos tener en cuenta que **el chocolate se solidificará muy rápido, por lo que debemos hacerlo con rapidez**. Quitamos el excedente de chocolate de la superficie con un espátula.

6 Decoración: aprovechamos un poco del chocolate que ha sobrado y dibujamos sobre la superficie el nombre de la tarta y unos dibujos a nuestro gusto. Suele acompañarse de **nata montada**, unas frutas frescas...

"En cumplimiento de la legislación vigente en materia de asociaciones, Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, TONIOCOCINA.COM y ENVIDIACOCINA.COM NO autorizan la reproducción total o parcial ,del contenido de este Libro de “32 recetas para triunfar” para la realización de ningún tipo de comunicación comercial.
La información contenida en el citado libro sólo podrá ser utilizada para fines informativos o formativos carentes de ánimo de lucro y siempre que se cite expresamente su origen"