

La cocina de  
NAVIDAD en

¡HOLA!

## Entre fogones con Manuel, el último ganador de “MasterChef júnior”

ESTA SEMANA TENEMOS UN PEQUEÑO CHEF MUY ESPECIAL, Manuel. Con él vamos a preparar un delicioso menú para Navidad en la escuela de cocina Cocinea. Para empezar, una crema de calabaza con un toque exótico, seguida de rosbif con aroma de trufa y, por último, *mousse* de turrón, una nueva forma de tomar el dulce típico de estas fechas.

### Mousse de turrón de Jijona con fresas

**INGREDIENTES** (4 personas): ● 2 briks de 250 cl de nata ● 2 láminas de gelatina ● 2 huevos ● 1 barra de turrón de Jijona ● 4 fresas.

**PREPARACIÓN**

Hidratamos la gelatina durante cinco minutos. Calentamos la mitad de la nata y añadimos la gelatina hasta que se disuelva. Luego incorporamos las yemas y removemos. Rallamos el turrón no muy fino y lo añadimos al resto. Montamos la otra mitad de la nata y ponemos las dos claras a punto de nieve. Incorporamos a la preparación. Reservamos en la nevera durante al menos 20 minutos. Servimos en cuencos con fresas en rodajas.





-COCINEA-



La cocina de  
NAVIDAD en  
**¡HOLA!**



En esta imagen, Manuel elaborando su menú de Navidad en el espacio de cocina Cocinea ([www.cocinea.es](http://www.cocinea.es)).

## Crema de calabaza con langostinos al curri

**INGREDIENTES** (para 4 personas):

- 700 g de calabaza
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 cucharadita de curri
- 1 litro de caldo de verduras
- 8 langostinos
- aceite de oliva virgen extra
- cebollino
- sal.

### PREPARACIÓN

Pelamos la cebolla, las zanahorias y la calabaza, y las cortamos en trozos. Sofreímos la cebolla durante 15 minutos e incorporamos las zanahorias y la calabaza. Continuamos 5 minutos más con el sofrito. Añadimos el curri y removemos para que se distribuya bien. Vertemos el caldo y dejamos cocer hasta que la calabaza esté blanda (alrededor de 30 minutos). Cuando esté tierna, trituramos con la batidora y la pasamos por el colador. Rectificamos de sal y curri. Pelamos los langostinos e introducimos una brocheta. La pasamos un minuto por la sartén engrasada. Servir la crema acompañada de los langostinos y espolvorear cebollino.





# Rosbif acompañado de crema de patata al aroma de trufa

## INGREDIENTES

(para 4 personas):

- 1 kg de carne para rosbit
- 1 cebolla • ¼ de zanahoria
- 2 patatas grandes
- aceite de oliva virgen extra
- aceite aromatizado de trufa
- ralladuras de trufa fresca
- leche
- agua
- sal y pimienta
- vino blanco.

## PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180 °C.

En una cazuela que se pueda introducir en el horno, añadimos aceite y sellamos la carne por todos los lados. Reservamos.

Pelamos y troceamos las verduras y las sofreímos durante 5 minutos en la misma cazuela.

Introducimos la carne en la cazuela y la dejamos tapada en el horno para asarlo unos 15 minutos.

Pasado ese tiempo, sacamos la carne y la ponemos en una bandeja, salpimentamos, cubrimos con papel film y lo dejamos reposar 5 minutos para que absorba los jugos.

Añadimos a la cazuela con las verduras un vaso de vino blanco y dejamos cocer a fuego lento hasta que queden tiernas.

A continuación, las pasamos por la batidora y colamos la salsa.

En otra cazuela, ponemos agua a calentar con abundante sal para cocer las patatas peladas.

Se pasan entonces por un chino y añadimos un tercio de agua y dos tercios de leche para obtener un puré. Condimentamos con aceite con aroma de trufa y rectificamos de sal.

Para servir, cortamos la carne finamente y la disponemos en el plato con el puré, al que añadiremos unas ralladuras de trufa fresca junto con la salsa.



Realización: NATY ABASCAL

Fotos: JAVIER ALONSO

Ayuda de la realización: TERESA SÁEZ

DE MONTAÑUT y MARIA LARRU

Decoración: FLOREALE

Agradecimiento: COCINEA

(www.cocinea.es)