mini cocottes

LAS RECETAS

LE CREUSET®

descubra

la cerámica de gres
Le Creuset

Especialistas en utensilios de cocina desde 1925, Le Creuset lanza su nueva gama de cerámica de gres.

Una vez más, Le Creuset marca la diferencia proponiendo a los amantes de la buena cocina toda una gama para obtener grandes resultados culinarios, diseño y funcionalidad adaptada a la vida cotidiana.

Nuestra elegante gama está disponible en colores clásicos y modernos que combinan con todos los artículos de hierro colado.

mini tortas
de pollo con verduras

- 4 pechugas de pollo
- 20 grs de mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra fresca molida
- 4 zanahorias
- 200 grs de cebollas pequeñas o chalotas
- 1 litro de caldo de pollo
- 50 grs de harina
- 20 cl de nata líquida
- 200 grs de guisantes
- 1 cucharadita de perejil fresco cortado
- 1 lámina de hojaldre
- 2 yemas de huevo batido diluidas con un poco de leche

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180° C (th 6).
Colocar las pechugas de pollo en una bandeja de horno, untándolas con 20 grs de mantequilla. Salpimentar generosamente. Cubrir con papel vegetal y hornear durante 20 minutos. Una vez cocinadas, cortar en cuatro trozos cada pechuga.

Pelar las zanahorias y cortar en pequeños dados. Pelar las cebollas y saltearlas de 10 a 15 minutos a fuego suave hasta que queden transparentes. Añadir la harina y cocinar durante 2 minutos a fuego suave sin cesar de remover. Añadir el caldo de pollo caliente. Dejar cocer durante un minuto a fuego suave siempre removiendo hasta que la salsa quede espesa. Añadir la nata, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharada de pimienta, los trozos de pollo, los dados de zanahoria, los guisantes y el perejil. Mezclar bien.

Repartir la preparación en las cocottes. Cortar 4 círculos de hojaldre un poco más grandes que las mini cocottes. Colocar un círculo de pasta sobre cada una de ellas, apretando bien sobre los bordes. Con la ayuda de un pincel, pintar con yema de huevo cada disco de hojaldre.Trazar el dibujo preferido en el hojaldre (por ejemplo una espiral).

Colocar las mini cocotes sobre una bandeja y hornear durante 40 minutos hasta que el hojaldre quede bien dorado. Servir caliente.

huevos rotos
a las finas hierbas y salmón

- 8 huevos grandes
- 6 rebanadas de brioche
- 1 cebolla
- 4 lonchas de salmón ahumado
- 3 cucharadas de leche
- 4 cucharadas de una mezcla de cebollino, estragón, perejil y perifollo frescos cortados
- 50 grs de mantequilla
- 150 grs de queso de untar
- Flor de sal y pimienta molida

PREPARACIÓN

Calentar las 4 mini cocottes en el horno precalentado a 150º C (th 5). Durante este tiempo, hornear las rebanadas de brioche. De 4 rebanadas, cortar un círculo de brioche del diámetro de las cocottes en cada una. Guardar las otras dos para el final.

Pelar la cebolla y trocearla. Cortar las lonchas de salmón en láminas. En un bol grande, batir los huevos con la leche y 2 cucharadas de las finas hierbas.

Fundir la mantequilla en una sartén grande a fuego medio. Añadir la cebolla y cocinar hasta que quede dorada y transparente (alrededor de 15 minutos). Añadir los huevos batidos y el queso de untar. Mezclar y cocinar durante 4 minutos removiendo de vez en cuando. Incorporar las lonchas cortadas de salmón y cocinar 1 minuto (los huevos deben estar hechos pero un poco húmedos). Salpimentar con la flor de sal y pimienta molida.

Colocar un círulco de brioche al fondo de cada cocotte. Repartir los huevos rotos encima. Salpimentar con las 2 cucharadas de hierbas restantes. Cortar las 2 últimas rebanadas de brioche en triángulos o en pequeños círculos y colocarlos encima de los huevos a modo de decoración.

mini sopas
de cebolla

- 5 cebollas grandes
- 80 grs de mantequilla
- 1l de caldo(a su elección)
- 1 ramillete de hierbas
- 4 trozos de pan de pueblo
- 2 cebollas medianas o pequeñas
- 100 grs de gruyère o de comté rayado

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200° C (th 6-7)
Pelar y trocear las cebollas grandes. Calentar los 60 grs de mantequilla en una sartén.

Saltear la cebolla durante 20 minutos a fuego suave hasta que quede bien dorada y caramelizada. Es ésta caramelización lenta la que dará todo el sabor a la sopa. Añadir el caldo, las hierbas y cocinar lentamente durante 10 minutos a fuego suave.

Repartir la sopa en las cuatro minicocottes. Cortar las rebanadas de pan de manera que sean un poco más grandes que la parte superior de las cocottes.

Pelar las cebollas medianas o pequeñas y cortarlas en dos. Hacer un pequeño agujero en cada rebanada de pan e introducir media cebolla. Saltear con el resto de la mantequilla hasta que la cebolla quede bien dorada y retirar de la sartén con la ayuda de una espátula.

Colocar una rebanada de pan en cada cocotte y cubrir con queso rallado.

Hornear durante unos minutos hasta que el queso quede crujiente. Servir enseguida.

pequeñas
cocottes asiáticas

- 24 gambas peladas
- 12 mazorquitas de maíz
- 6 champiñones pequeños
- 4 dientes de ajo
- 1 lata de leche de coco sin azúcar
- 40 cl de agua
- 2 dados de caldo de gallina
- 2 tiras de citronela
- 4 hojas de kaffir de limón (en tiendas asiáticas)
- Zumo de una lima
- 2 cucharadas de jengibre fresco rallado
- Pimienta roja en láminas finas (sin pepitas)
- Hojas de coriandro para la decoración

PREPARACIÓN

Pinchar las gambas de tres en tres en 8 brochetas de bambú de 10 cms (cortarlas si son demasiado largas).

Cortar las mazorquitas de maíz en dos.

Filetear los champiñones. Pelar y cortar los dientes de ajo.

Colocar todos los ingredientes de la sopa (excepto las gambas y el coriandro) en una cacerola y hervir durante 10 minutos. Sumergir las gambas en el último minuto de cocción.

Repartir la sopa en las 4 mini cocottes. Colocar 2 brochetas en cada una.

Decorar con hojas de coriandro y servir muy caliente.

flanes al limón
con merengue

- 5 huevos
- 50 cl de leche
- 100 grs de azúcar
- 30 grs de harina
- 25 grs de mantequilla fundida
- La ralladura de 2 limones
- El zumo de 3 limones amarillos
- 2 pizcas de sal
- 50 grs de azúcar glas tamizada

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180° C (th 6).

Llevar la leche a punto de ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar durante unos minutos. Separar las yemas de las claras de los huevos en dos boles grandes. Reservar las claras. Batir enérgicamente las yemas con el azúcar, la harina, la mantequilla fundida, la ralladura y el zumo de limón. Añadir la leche ya fría poco a poco y sin dejar de remover.

Montar las claras de los huevos a punto de nieve con una pizca de sal. Con la ayuda de una espátula incorporar delicadamente a la preparación del limón.

Rellenar 2/3 de las 4 mini cocottes. Hornear durante 35 minutos hasta que la parte superior del flan quede bien dorada. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Preparar el merengue: montar las 3 claras de los huevos restamtes, a punto de nieve con una pizcade sal. Incorporar el azúcar poco a poco sin dejar de batir. Colocar en una manga pastelera y acabar de rellenar las cocottes con esta preparación, formando un bonito merengue encima de cada flan.

Hornear durante unos minutos: el merengue debe quedar dorado. Servir inmediatamente.

tiramisú

- 250 grs de queso Mascarpone
- 2 huevos
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla
- 125 grs de bizcochos (lenguas de gato)
- 50 ml de café expreso o café fuerte
- 1/2 cucharada de licor de café (Kahlua, Marsala...)
- 1 cucharada y media de cacao en polvo

PREPARACIÓN

Mezclar el queso Mascarpone con las yemas de huevo y el azúcar de vainilla hasta que quede una crema.

Hacer café expreso, verterlos en un plato y añadir el licor. Retirar para enfriar.

Montar las 2 claras del huevo a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla del mascarpone con la ayuda de una espátula, haciendo movimientos circulares de abajo hacia arriba delicadamente, hasta que nos quede una mexcla cremosa.

Mojar ligeramente los bizcochos por ambos lados en el café una vez ya frío.

Colocar una capa de bizcocho y cubrir con la mezcla de mascarpone y huevo, alisando con la espátula. Repetir la operación.

Preparar la noche anterior y a la hora de servir, espolvorear con el cacao en polvo.

propiedades
de la cerámica de gres
Le Creuset

→ RESISTENTE:

- No se agrieta.
- No se raya.
- Alta resistencia a los choques térmicos.
- Resiste de -18ºC a +260ºC.

→ PRÁCTICA:

- Superficie esmaltada para una limpieza fácil, NO absorbe olores ni sabores.
- Adaptada para la cocina diaria: horno, microondas, grill.
- Conserva tanto el frío como el calor.
- Apta para el lavavajillas.

Los excelentes resultados culinarios y original diseño sorprenderán a sus familiares y amigos.

Descubra la amplia gama de Le Creuset

www.lecreuset.es

EN LAS MEJORES COCINAS
DE TODO EL MUNDO

LE CREUSET®

www.lecreuset.es