UN TOQUE DIFERENTE PARA LAS COMIDAS Y CENAS DE NAVIDAD, por José Manuel Mójica Legarre

Dulces de Kadafi

El Kadaifi es una masa que se presenta en forma de fideos húmedos y tiene múltiples usos en la cocina. Para hacer más espectaculares nuestros platos de gambas o de langostinos, además de darle una textura crujiente, bastará con hacer las gambas a la plancha, pelarlas y envolverlas en un poco de Kadaifi para ponerlo de nuevo a la plancha hasta que tome un color dorado.

Gambas de Kadafi

También con el Kadaifi podemos hacer unos dulces formando un nido con la masa y rellenándola con frutos secos troceados. Posteriormente, los rociaremos con miel o con sirope de arce y los llevaremos al horno para dorarlos.

La masa brick se presenta en forma de discos y una de las maneras en las que puede usarse es haciendo limosneras. Un modo elegante de presentar unas verduras a la parrilla es trocearlas, pasarlas por la plancha y rellenar una hoja de masa brick dándole forma de bolsa y atándola con una hoja de cebollino. Después se lleva al horno hasta que la limosnera se dore.

Limosneras de masa brick

Otra de las masas utilizadas en cocina es la conocida como Filo, que viene a ser fina como una hoja de papel. Para sorprender a nuestros invitados, será suficiente con hacer un picadillo de jamón y queso, o cualquier otro relleno y reservarlo. Aparte, sobre la mesa colocaremos una hoja de masa filo y la pintaremos con huevo batido, colocando a continuación una hoja de masa encima y repetiremos la operación hasta tener cinco o seis capas. Rellenaremos la masa con el picadillo, haremos un rollo y lo llevaremos al horno para que se dore, justo antes de servir.

Rollito de jamón y queso en masa filo

Para ver cestas de Navidad visitar la página: http://www.comercialdisboca.com/