

# MENU DE PASCUA

## Torta Pasqualina

Es una tarta salada típica de la región de Liguria, usualmente preparada en tiempo de Pascua.

**Masa:** Comprar masa de hojaldre. Si la quieren hacer: 1 ½ taza harina; 1 huevo; 1 cda agua; 100 g de mantequilla.

**Relleno:** 4 tazas Espinacas o Acelga; 1 cebolla picada; 1 ó 2 dientes de ajo machacado; ½ taza de queso rallado (parmesano/ pecorino); ¾ taza de ricotta; 2 huevos + 6 huevos.

**Preparación:** Saltear la cebolla y ajo en aceite de oliva, agregar las espinacas, salpimentar. Agregar el queso y la ricotta y los dos huevos. Verter en la masa. Hacer 6 huecos espaciados y verter los 6 huevos restantes. Cubrir con la otra tapa de masa. Hacer un repulgue, pincelar con huevo batido y hornear hasta que esté dorada.

## Torta de Atún

**Masa:** Ver arriba.

**Relleno:** 1 taza salsa blanca firme, 1 ají asado (o de lata); aceitunas verdes (en rodajas); 2 huevos en rodajas; 500 g atún en lata.

**Preparación:** Disponer la salsa blanca sobre la masa, distribuir el atún, el ají y las aceitunas y el huevo en rodajas. Cubrir con la otra tapa de masa. Hacer un repulgue, pincelar con huevo batido y hornear hasta que esté dorada.

## Buñuelos de Cangrejo (Crabcakes)

Esta es una receta típica de la región de la Chesapeake Bay en Maryland (USA)

**Ingredientes:** 500 g carne de cangrejo; 2 cdas jugo de limón; ½ taza cebolla picada; ¼ taza de apio picado; ¼ taza de zanahoria picada; ¼ de ají rojo picado; un toque de ajo/shallot (opcional); 1 cdita tabasco o chile (opcional); pan rallado ( ½ taza pan rallado fresco + perejil picado + ralladura de limón); ½ taza de mayonesa ( mostaza/ cayena/ Worcestershire ,opcional); sal y pimienta aceite de oliva

**Preparación:** Sofreír los vegetales picados. Mezclar todos los ingredientes y formar unas albóndigas aplanadas. Saltear en el aceite. Acompañar con ensalada y aliñar con mayonesa o salsa tártara o simplemente jugo de limón.

**Mayonesa de albahaca:** mayonesa, mostaza de Dijon; hojas de albahaca picadas; jugo de limón.

**Salsa Tártara:** mayonesa, mostaza de Dijon; alcaparras y pepinillos dulces picados.

## Budín de maíz acaramelado

**Caramelo:** 1 taza de azúcar

**Flan:** 2 latas de maíz cremoso (o bien 1 cremoso / 1 en grano); 3 tazas de leche; 1/2 taza azúcar; sal y pimienta; 8 huevos.

**Preparación:** Preparar el caramelo y verter en un molde. Combinar los elementos para el flan y verter en el molde acaramelado. Cocinar a Baño María aproximadamente por 1 hora.

## Zucchini con menta

Esta es una receta de la región de Campania en Italia, y una de las recetas favoritas de mi familia.

**Ingredientes:** 6 calabacines; aceite de oliva; vinagre balsámico; ajo; hojas de menta

**Preparación:** Cortar los calabacines en rodajas y freírlos hasta que estén dorados. Secar en papel de cocina; condimentar con aceite de oliva, vinagre balsámico, ajo en rodajas y las hojas de menta. Salpimentar. Marinar (en el refrigerador), mezclando de vez en cuando. Mejor preparar 1 día antes.

## Ajíos asados

**Ingredientes:** 3 Ajíos (se pueden combinar los colores o solo rojos); sal, pimienta, aceite de oliva.

**Preparación:** Hornear los ajíos a fuego máximo. Pelar la piel y cortar en rodajas; salpimentar; verter aceite de oliva y ajo en rodajas. Marinar (en el refrigerador), mezclando de vez en cuando. Mejor preparar 1 día antes.

## Ensalada de trigo machacado

**Ingredientes:** 1 ½ taza de trigo machacado; 3 cdas de cebolla picada; 2 tomates picados; 4 cdas de perejil picado; 4 cdas de menta picada; jugo de limón, sal pimienta; aceite de oliva.

**Preparación:** Hervir el trigo y colar; agregar los ingredientes picados y el aliño. Enfriar. Se puede preparar con anticipación.

# Pastiera

**Masa:** 2 tazas de harina;  $\frac{3}{4}$  taza de azúcar; 100 g mantequilla; 3 yemas.

**Relleno:** I – 1 taza grano de trigo; 5 tazas de leche; cáscara de naranja y limón; pizca de canela;  $\frac{1}{2}$  taza azúcar. II-  $\frac{1}{2}$  taza fruta abrillantada; 1  $\frac{1}{2}$  ricotta; 1 taza azúcar; 2 cdas agua de azahar y 3 huevos. III – azúcar impalpable para decorar; crema batida para servir.

**Preparación:** Hervir el grano con la leche, azúcar, cáscara de limón y naranja y la pizca de canela hasta que esté cremoso. En un bol mezclar el grano cremoso, la fruta abrillantada, la ricotta, la mitad del azúcar y 3 yemas. Usar el resto del azúcar con las claras y batirlas a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior.

Estirar una tapa de masa en una tortera. Verter el relleno. Con el resto de la masa hacer un reticulado. Hornear a temperatura moderada (180) por aproximadamente 1 hora. Enfriar. Antes de servir espolvorear con azúcar impalpable. Acompañar con crema batida