

Key Lime Pie

🍰 Rinde entre 8 y 10 porciones

🍏 Pocos ingredientes

🌿 Sin TACC

👉 Pocos pasos

* Molde de 20 centímetros

Cualquier receta dulce con cítricos me encanta, pero esta que tiene la lima como protagonista es mi favorita. ¡Y seguramente será la tuya!

Preparación:

Tip: ¡Hay que esperar que la tarta esté bien fría para retirar del molde! De lo contrario, se te va a desarmar.

Precalentamos el horno a 160°C (medio bajo) y usamos un molde de 20 centímetros, preferentemente desmontable o cintura.

Para la base procesamos o aplastamos las galletitas hasta hacerlas polvo y les agregamos la manteca derretida. Unimos con cuchara hasta integrar bien y usamos la mezcla para cubrir la base y los laterales del molde, en los bordes solo necesitamos 3 centímetros de alto aproximadamente. Presionamos bien para que quede firme y reservamos a temperatura ambiente.

Tip: No necesitamos enmantecar ni preparar el molde, solo ten en cuenta que para sacar tu tarta terminada tal vez te sirva ponerle papel manteca o aluminio abajo para luego retirarla mejor.

Ingredientes:

PARA LA BASE:

Galletitas de vainilla 180 g
Manteca 90 g

PARA EL RELLENO:

Leche condensada
1 pote (390 g)
Yemas 4 unidades
Ralladura de 2 limas
Jugo de lima 125 ml

PARA LA DECORACIÓN:

Crema de leche 150 g
Azúcar impalpable 30 g
Ralladura de lima extra

Para el relleno mezclamos los ingredientes sin batir, solo se tienen que integrar, ¡así de fácil! Luego, lo colocamos sobre la base de galletitas y llevamos al horno durante 20 minutos. Retiramos y, una vez que baje su temperatura, dejamos enfriar en la heladera durante al menos 2 horas.

Una vez frío, batimos la crema con el azúcar impalpable unos minutos hasta que esté firme. La usamos para decorar los bordes o agregarle una buena cucharada a cada porción. Terminamos la decoración con ralladura fresca de lima. ¡Lista para disfrutar!

Tip: Si las limas resultan difíciles de conseguir, puedes hacerla con ralladura de un limón y 100 ml de jugo de limón fresco. No es lo mismo, pero también queda muy rico.

Croquetas de jamón

🍴 Rinde 4 porciones

Si bien en el tapeo español se hacen con jamón crudo, esta es mi versión favorita para hacer en casa.

Ingredientes:

Manteca 50 g
Harina 0000 100 g
Leche 500 ml
Sal 1 cucharada
Nuez moscada a gusto
Jamón cocido en un trozo 200 g
Perejil fresco 1 puñado
Queso semiduro 100 g (opcional)
Huevo 1 unidad
Pan rallado 1 taza
Aceite de girasol 300 ml

Preparación:

En una cacerola a fuego medio ponemos la manteca, cuando se derrita agregamos toda la harina y revolvemos con cuchara, se va a formar una masa que vamos a cocinar durante unos minutos sin dejar de revolver hasta que tome un color medio dorado. Agregamos la leche fría de a poco y revolviendo constantemente para desarmar los grumos, tal vez en este punto necesites usar un batidor de alambre. Luego de añadir toda la leche continuamos cocinando hasta que hierva durante 1 minuto, nunca dejamos de revolver.

Retiramos del fuego, condimentamos con sal y nuez moscada y agregamos el jamón cortado en cubos pequeños y el perejil picado, o podría ser cualquier hierba fresca que gustes. Tapamos con papel plástico sin que quede aire y lo llevamos a heladera 2 horas.

Pasado este tiempo tomamos la pasta y hacemos bolitas con las manos húmedas o apenas aceitadas, del tamaño un poco más grande que una nuez y con forma media alargada, opcionalmente podemos poner un cubo de queso en el centro, tiene que quedar bien cubierto con la pasta para que no exploten en la cocción.

Si notamos la pasta un poco blanda luego de hacer las formitas, podemos congelarla unos 15 minutos para que sea más fácil pasarlas por el huevo, que vamos a ligar previamente, y luego por pan rallado o rebozador a elección.

Freímos las croquetas en una cacerola con el aceite bien caliente poniéndolas de a 3 o 4 unidades para que no baje tanto la temperatura del aceite, las removemos cada tanto y cocinamos unos 5 minutos hasta dorar. También podría hacerse en freidora de aire u horno bien caliente durante 15 minutos.

Idea: Prueba hacerla con otros fiambres o con restos de comida, como trozos de pollo cocido, por ejemplo.

