



Bienvenidos todos los fans hispano parlantes de NoMU, y gracias por suscribiros a nuestro recién estrenado Recetario NoMU. Estos nuevos recetarios serán enviados cada tres meses. Tendrán una temática similar a nuestros recetarios mensuales en inglés, donde presentamos una selección especial de nuestras recetas favoritas de entre todo el abanico de ideas gastronómicas que tenemos. Nuestro concepto es simplemente compartirlas contigo, enseñándote una pequeña muestra de lo que comemos y cocinamos, día a día en la fábrica de NoMU y también, claro, en nuestras casas.

El otro objetivo es darte ideas prácticas, divertidas e interesantes sobre el uso de nuestros productos, que seguramente no habías pensado todavía. ¡El recetario lo puedes imprimir, esperamos que muchos de vosotros decidáis imprimirlos y crear vuestra propia compilación de recetas NoMU!

Para este lanzamiento, decidimos escoger recetas de toda nuestra colección, algunas de ellas regresan después de haber sido incluidas en nuestros primeros recetarios hace ya dos años. Esperamos que las disfrutes tanto como lo hicimos nosotros en todas aquellas apasionantes e interminables sesiones cuando las ideábamos y probábamos.

¡Con todo mi cariño, COME, BEBE, VIVE y disfruta!

Tracy

eat. drink. live.

huevos a la benedictina con espinacas y salsa holandesa a la vainilla



- 4 huevos frescos
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 8 lonchas de tocino
- 2 brioches (queque) cortados por la mitad y ligeramente tostados
- 1 cucharada de mantequilla
- 200 g de espinacas
- Una buena cantidad de **NoMu One for All**
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**

para la salsa holandesa:

- 3 yemas grandes de huevo
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 175 g de mantequilla tibia
- 2 cucharitas de **Pasta de Vainilla NoMU**

Pre calienta el horno a 180°C.

¡¡Pon el tocino sobre una bandeja de horno, a continuación pon papel de hornear encima y cúbrelo con otra bandeja para asegurarse que el tocino permanezca plano al ponerse crujiente!! Ásalos de 15 a 20 minutos, hasta que estén dorados.

Mezcla las yemas en la batidora hasta alcanzar una textura cremosa y resérvalas en un bol. En una sartén pequeña, calienta el zumo de limón y el vinagre; aún caliente vierte el contenido de la sartén, chorrito a chorrito en las yemas. En la misma sartén derrite la mantequilla hasta conseguir espuma. De nuevo, aún caliente, vierte la mantequilla en la mezcla anterior. ¡Cuánto más despacio mejor! Añade la vainilla y sazona con sal y pimienta.

Siempre es mejor escalfar los huevos de uno en uno. Hierve agua en un cazo pequeño. Añade el vinagre. Rompe el huevo en un vaso. Con una cuchara de madera remueve el agua, y delicadamente vierte el huevo en el centro del remolino. Baja el fuego al mínimo y déjalo escalfar de 3 a 4 minutos. Usa una espumadera para sacar con cuidado el huevo escalfado del agua, resérvalo y tápalo para mantenerlo caliente. Repite el mismo proceso con el resto de los huevos. Te aconsejo dar una forma redondeada a los huevos con un cuchillo.

En una sartén, derrite la mantequilla hasta que genere espuma y añade las espinacas. Sazona con NoMU One for All, y saltea hasta que comiencen a encoger.

Para el montaje, pon las mitades de brioche ligeramente tostado en mantequilla en un plato tibio. Pon encima las espinacas y el huevo escalfado. Cúbrelos con la salsa holandesa a la vainilla, y sazona con pimienta y sal. ¡Para finalizar, coloca dos lonchas del tocino asado encima de cada brioche y sírvelos con un buen café! Para 4.

pizza

- para la masa
- 7 g de levadura seca
- 10 ml de miel
- 5 g de **NoMU Sal**
- 40 ml de aceite de oliva extra virgen
- 240 g de harina sin levadura (sin polvos de hornear)
- 170 ml de agua tibia

topping

- 5 cucharadas de **NoMU Tomato Stir** preparado (sigue las instrucciones de la lata)
- Mozzarella fresca rota en trozos
- 5 lonchas de Jamón Ibérico (Serrano)
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**
- 6 puñados generosos de rúcula fresca
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Pre calienta el horno a 240°C.

En un bol grande para mezclar, añade la harina y la sal. Mezcla la levadura con el agua, la miel y el aceite de oliva. Incorpora los ingredientes húmedos a la harina, y con paciencia mezcla todo hasta que consigas formar una gran bola. Amasa la bola hasta conseguir que esté brillante y tersa. Pon la bola en otro bol limpio, riégala con un poquito de aceite de oliva, cúbrelo con papel plástico de cocina y deja que leve en un lugar templado durante una hora.

Una vez crecida, saca la masa del bol, en una superficie enharinada, córtala en dos, estíralas, empleando un rodillo, lo más delgadas que puedas. Con el cuchillo dale forma redonda, cortando los bordes y ponla en una bandeja ligeramente enharinada. Déjala que crezca de nuevo unos 20 minutos más.

Una vez lista, unta el Stir de Tomate, incorpora la mozzarella y el jamón. Métela en el horno caliente, alrededor de 15 minutos, hasta que veas que el queso se mezcló bien y los bordes estén ligeramente tostados. Sácala del horno, corónalas con la rúcula y un chorro de aceite de oliva. Cómela mientras esté caliente Para 2 pizzas.





- 8 colas de cigala (camarones y centolla también recomendados)
- 1 cucharada de **NoMU Hooked**
- 16 patatas baby, cortadas por la mitad
- 200 ml de vinagreta simple
- NoMU One for All**
- 400 g de berros
- 1 aguacate (palta), cortado en láminas finas
- 24 espárragos verdes
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**
- para la mayonesa cítrica
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 250 ml de aceite de girasol o de oliva suave
- Zumo de 2 limones
- 1 diente de ajo machacado (opcional)

Para la mayonesa, pon las yemas en la batidora, añade la mostaza, el ajo, un par de gotas de zumo de limón, y con el motor en marcha, comienza a añadir levemente el aceite en un chorrito continuo, hasta que emulsione. Cuando la mayonesa esté completamente blanca y melosa, pruébala y añade el resto del zumo y ralladura, y sazona con sal y pimienta.

Pon las patatas en un cazo con agua fría con sal, llévalo a ebullición y cocínalas hasta que estén blandas. Saca el agua y después rápidamente, vierte la vinagreta sobre ellas y sazónalas con sal, pimienta y NoMU One for All. Incorpora el ajo, pon la tapa y mueve el cazo tapado energicamente en círculos, así conseguirás que las patatas se impregnen de la vinagreta completamente. Déjalas reposar unos minutos antes de servir para que absorban los deliciosos aromas de la vinagreta.

Blanquea los espárragos en agua hirviendo durante aprox. 2 minutos, sácalos y mételos en agua helada hasta que se enfríen completamente.

Limpia y enjuaga bien las colas de cigala bajo el chorro de agua fría. Pon una hoja grande con mucha agua, llévalo a ebullición, sazona con NoMU Hooked y sal. Introduce las colas en el agua hirviendo y déjalas cocinar durante 3 minutos. Sácalas y enfríalas en agua helada. Cuando las colas estén templadas, saca la cáscara para extraer la carne de la cigala.

Para montar esta hermosa ensalada, pon 4 patatas por plato con 3 espárragos. Cubre cada patata con una pequeña lámina de aguacate y un manojito de berros. Sazona a gusto con sal y pimienta. Pon dos colas de cigala arriba, y riégalo con un poquito de vinagreta. Sirve la mayonesa al lado para que la gente se sirva a su gusto. Para 4.

tagliate de carne

- 500 g de entrecot o solomillo (filete)
- 2 cucharadas de **NoMU Beef Rub**
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**
- 1 taza de aceite de oliva extra virgen
- Vinagre balsámico
- 150 g de tomates secos (hidratados en agua caliente)
- 2 cebollas moradas, en rodajas
- 3 dientes de ajo, en rodajas finas
- 1 chile rojo (ají), finamente cortado
- 200 g de rúcula fresca
- 50 g de virutas de Parmesano

Marina la carne con el NoMU Beef, un chorrito de aceite de oliva y sazona con sal y pimienta a tu gusto.

Calienta la plancha hasta que comience a humear, y sella la carne. Séllala bien por ambas caras, el fuego debe estar muy fuerte para que no se cueza la carne. Cocina ambas caras durante unos 4 minutos. Sácala de la plancha y resérvala en un plato durante al menos 10 minutos. Te recomendamos no reservarla durante demasiado tiempo, ya que la carne continuará cocinándose con su propio calor. La carne debería estar bastante cruda en el centro.

Mientras tanto, después de hidratar los tomates, escúrrelos y córtalos en tiras finas.

Saltea las cebollas con aceite de oliva hasta que estén traslúcidas, añade el ajo, el chile (ají) y los tomates, y saltea todo durante 2 minutos.

En ese momento, puedes añadir si quieres el jugo de la carne que soltó al reposar, y un chorrito de vinagre balsámico.

Corta la carne con un cuchillo afilado en diagonal, en lonchas de aproximadamente medio centímetro de grosor.

Pon la rúcula en un bol, y aliñala con un poco de aceite, sal y añade las virutas de queso.

Para la presentación, pon las lonchas de carne en una fuente, cúbreelas con las cebollas, los tomates y el ajo salteado, y la salsa de la sartén.

Esparce la rúcula con el queso encima. Puedes darle un toque final de pimienta, pero recuerda que la rúcula es por naturaleza picante.



ensalada de pollo macerado oriental



- 8 muslos de pollo con piel, deshuesados
- 2 cucharadas de **NoMU Oriental Rub**
- 1 cucharada de **NoMU Sal**
- Abundante aceite vegetal
- 250 g de fideos de huevo chinos (noodles) cocidos
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- Un puñado de menta fresca, cilantro y cebollino
- Un puñado de tatsoi o espinacas baby
- 16 tirabeques cortados en diagonal
- 8 chalotas cortadas en diagonal
- 1 bote de maíz baby (8 uds aproximadamente), cortados por la mitad
- Medio pepino en rodajas finas
- Un puñado de brotes de soja
- 2 limas cortadas por la mitad
- 1 cucharada de azúcar

para el aliño

- 3 cucharadas de aceite de sésamo
- 2 cucharadas de salsa oriental de pescado
- 1 cucharada de azúcar
- Zumo de 1 lima

NoMU Sal

Para el aliño, mezcla los ingredientes, sazona a gusto y listo. Corta las limas por la mitad, unta la cara cortada en azúcar y caramelízalas en una sartén caliente. Reservar.

En el mortero, muele el NoMU Oriental y la sal, frota los muslos de pollo. Resérvalos durante 30 minutos antes de freír los muslos. Frielos en una sartén caliente; primero empieza por la parte que tiene piel, 3 minutos. Cuando estén crujientes dales la vuelta y cocínalos durante 1 minuto. Sácalos, y déjalos reposar antes de filetearlos.

En un bol grande mezcla los noodles, las verduras y aliñalos. Sírvela en 4 platos de ensalada, e incorpóralos el pollo fileteado y las limas caramelizadas.

Para 4.

- 15 chalotas sin pelar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajos morados sin pelar
- Un ramillete de tomillo
- 125 g de azúcar extrafino
- 75 g de mantequilla
- 1 cucharada de agua
- Masa de hojaldre de buena calidad
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**
- 1 cucharada de **NoMU Masala Rub**

Precalentar el horno hasta 200°C. Colocar las chalotas sin pelar en una bandeja de horno, regar con un chorrito de aceite de oliva, añadir el ajo, el tomillo y tapar con papel de aluminio. Asar hasta que las chalotas estén cocidas, pero todavía firmes. Pelar una vez enfriadas lo suficiente para manipular y apartar.

Extender el hojaldre con cuidado hasta conseguir un grosor de 3 – 4mm. Usar un plato como guía para cortar un círculo de 28cm de masa. Poner la tarta en la nevera unos 15 minutos o hasta enfriarse bien. Colocar la mantequilla, azúcar, y agua en una sartén de 20cm apta para hornos y derretir tranquilamente a fuego bajo o mediano, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Hacer llegar al punto de ebullición y seguir removiendo hasta conseguir un caramelo oscuro. Quitar la sartén del calor y dejar que se enfríe un poco antes de añadir el NoMU Masala, la sal y pimienta. Colocar las chalotas peladas ordenadamente encima del caramelo de forma que queden apretadas y bien juntas sin dejar espacios. Con cuidado colocar el hojaldre enfriado encima de las chalotas, haciendo pliegues y metiendo los bordes por el interior de la sartén.

Meter la sartén en el horno caliente (200°C) durante 25 - 30 minutos, hasta que la masa haya subido bien y tomado un bonito color dorado. Sacar la sartén del horno, dejar enfriar y reposar durante 10 minutos.

Cubrir la sartén con un plato grande manteniéndolos juntos para dar la vuelta, retirando la sartén, dejando a descubierto una preciosa tarta de chalotas caramelizadas. Adornar con hojas frescas de tomillo y servir con tu asado favorito.

CONSEJO: Se pueden hacer tartas individuales usando moldes individuales o bandejas con moldes. Simplemente hacer el caramelo, verterlo en los moldes individuales y proceder según la receta.



salmón al estilo de oscar

Mi hermano, Oscar, a menudo nos obsequia con su increíble y delicioso salmón ahumado caliente. Él nos enseñó como hacerlo a Lindsay y a mí, y, sorprendentemente, es más fácil de lo que yo pensaba, ya que el secreto... ¡Está en el carbón!

- Un lomo entero de salmón
- Unas pocas hojas grandes de limonero
- Una cantidad generosa de **NoMU Hooked**
- Una cantidad generosa de **NoMU Sal**
- Una cantidad generosa de **NoMU Pimienta negra**
- Dos puñados grandes de carbón vegetal
- Cualquier tipo de parrilla que tenga tapa para poder sellar óptimamente

Sazona el salmón con el NoMU Hooked, la sal y la pimienta.

Enciende el carbón. Las brasas estarán listas cuando comiencen a convertirse en ceniza en su parte superior, así su calor no será tan fuerte. Con unas tenazas para parrilla esparce las brasas uniformemente, así formarás un espacio en el centro donde pondrás el salmón. Mezcla las hojas de limón con las brasas. Engrasa la parrilla con aceite, y ponla encima de las brasas, dejando un espacio entre las brasas y la parrilla. Con cuidado, pon el lomo de salmón sobre ella y cúbrelo con la tapa, asegurándose que no existirá ventilación.

El proceso de ahumado tomará entre 20 y 30 minutos, dependiendo del grosor de la pieza.

¡Mejor comerlo directamente con un buen pan y una rica mayonesa al limón! Para 8.

pappardelle con pato, porcini y salvia

- 400 g de pappardelle (frescos o secos)
- 2 muslos de pato
- 2 cucharadas de **NoMU Poultry**
- 3 dientes de ajo machacados
- 2 cebollas en cuartos
- 1 manojo grande de salvia
- 125 ml de vino Marsala o cualquier otro vino tinto dulce
- 250 g de setas porcini frescas (aconsejable cualquier seta fresca de temporada)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- NoMU One for All**
- 1 puñado de perejil picado
- 1 cucharadita de aceite de trufa (opcional) o 1 trufa cortada en laminas finísimas (Blancas si eres afortunado, si no... Negras)
- NoMU Sal y NoMU Pimienta Negra**

Pre calienta el horno a 160°C.

Frota el pato con el NoMU Poultry añade, un toque de aceite de oliva yazona con sal y pimienta. Sella el pato en una sartén muy caliente, ¡hasta que la piel esté deliciosamente crujiente! En una bandeja pequeña de horno pon las cebollas, la salvia fresca, y el vino Marsala; cúbrelo con papel aluminio y cocínalo en el horno durante 1 hora. A la media hora echa un vistazo, y añade un poco de agua o vino si fuera necesario. Cuando el pato esté tierno, sácalo del horno y déjalo reposar antes de desmenuzarlo. Reserva al lado las cebollas y la salvia caramelizadas.

Calienta un poco de aceite de oliva y mantequilla en una sartén, espolvorea con NoMU One for All y espera hasta que la mantequilla burbujee, en ese momento añade las setas y dóralas. Pon un poco de sal para ensalzar mejor el sabor de las setas. Incorpora el pato desmenuzado, con la salvia, las cebollas y el jugo restante de la bandeja de hornear a la pasta ya cocida y mézclalo bien para que la pasta tome todos los aromas. Añade las setas y mézclalos cuidadosamente. Comprueba el punto de sal y sírvelos inmediatamente con un toque de aceite de trufa y virutas de parmesano al lado.

Para 4.



costillas de cerdo agridulces



2 kg de costillar magro de cerdo, con la costra sacada
100 ml de salsa de soja
100 ml de salsa de ostras
60 ml de miel
2 cucharadas de Vino de Arroz chino
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de aceite de sésamo
El zumo y la ralladura de 1 lima
2 cucharadas de **NoMU Pork Rub** o **NoMU Oriental Rub**
2 cucharaditas de sal

Combina todos los ingredientes y marina las costillas durante unas horas, o si quieres déjalo toda la noche para que los sabores penetren deliciosamente.

Pre calienta el horno a 180°C. Escurre el exceso de marinada de las costillas y colócalas en una bandeja de horno, cubriéndola con papel aluminio. Ásalas durante 1 hora. Saca el papel e incorpora el resto de la marinada que sobró. Pon las costillas dentro de una sartén a medio fuego, para que se caramelicen, ojo que no se quemem. Gíralas, vuelve a cocinarlas, incorporando un poco más de marinada, hasta que las costillas estén deliciosamente pegajosas y caramelizadas.

Sírvelo con arroz Jazmín... ¡¡y un bol con agua para limpiar tus dedos!!

Para 6-8.

patatas rústicas con un toque de stir

¡Las más rápidas, fáciles y de lejos, las mejores! Un gran acompañamiento para cualquier plato o como un aperitivo rápido.

8 patatas sin pelar, cortadas en rodajas gruesas
2 cebollas moradas cortadas en gajos
3 dientes de ajo, con piel, machacados
2 ramilletes de romero fresco
NoMU Sal
NoMU Pimienta Negra
Aceite de oliva extra virgen

preparación del stir:

2 cucharadas de Stir, mezcladas con 80 ml de agua caliente y 2 cucharadas de aceite de oliva.

Precalienta el horno a 180°C.

En una bandeja de horno, pon las patatas, cebolla, romero, y ajo. Sazona con sal y pimienta, un chorro de aceite de oliva, agita la bandeja con fuerza hasta que las patatas se hayan impregnado bien. Ásalas durante 40 minutos o hasta que veas que están tostadas y crujientes.

Sácalas del horno, y báñalas con el Stir.

Cómelas mientras estén calientes.

Para 8.



brie con vainilla, ciruelas y jerepigo



Para aquellos invitados con mucho apetito, es bueno siempre dejar unos platos para que sacien su hambre al final de la velada. ¡¡También ayuda a absorber algo de alcohol antes de que vuelvan a casa conduciendo!!

Si no tienes Jerepigo (vino dulce sudafricano) puedes utilizar vino de Oporto o Moscatel.

8 ciruelas
500 ml de Jerepigo (vino dulce tinto)
1 taza de azúcar extra fina
1 cucharada de **NoMU Sweet rub**
2 palitos de canela
1 cucharadita de **Pasta de Vainilla NoMU**
1 cuñita de queso Brie por persona

Pon las ciruelas en una cazuela para que formen una capa. Añade el vino, azúcar, el NoMU Sweet, la canela y la pasta de vainilla. Tápala y cocínalo a fuego lento, hasta que las ciruelas estén suaves y tiernas (tardará aproximadamente 1 hora). Cuando finalice el proceso, deberías haber conseguido un sirope rojo oscuro, ¡¡fantástico para mezclar con tu helado favorito!! Si la fruta está lista, pero la salsa no es lo suficientemente densa, cuidadosamente retira las ciruelas con una espumadera, y resérvalas mientras la salsa continua reduciendo hasta alcanzar la textura deseada. En un plato bonito pon el queso, corónalo con las ciruelas, y báñalo con el sirope.

Sírvelo con galletas para queso, nueces y pan de pasas.

mousse de chocolate

200 g de **NoMU Hot Chocolate Chunks**
60 g de mantequilla sin sal
1 cucharita de **NoMU Vanilla Extract**
7 claras de huevo
100 g de azúcar extrafina
6 yemas de huevo

Derrite el chocolate al baño María, añade la vainilla y reservar.

En la batidora eléctrica, bate despacio las claras hasta que monten. Comienza a añadir lentamente el azúcar hasta que consigas un merengue brillante. Continúa batiendo, y añade una a una las yemas.

Añade un tercio de la mezcla de huevo al chocolate derretido. Usando una cuchara grande de metal o espátula, incorpora sin batir el resto de los huevos, continúa ahora mezclando con la cuchara, el movimiento de la cuchara debe cortar desde fuera y doblar hacia el centro, hasta alcanzar una textura homogénea.

Sírvela en 8 bols grandes individuales. Refrigéralos por lo menos durante 4 horas.

Para 8.



pastel de pera y chocolate invertido



para las peras
100 g de mantequilla sin sal
1/2 taza de azúcar morena
2 cucharadas de agua
4 peras cortadas en dos y sin corazón
3 cucharaditas de **NoMU Sweet Rub**

para el pastel
185 g de mantequilla sin sal
1 1/2 tazas de azúcar morena
3 huevos
80 ml de leche
2 tazas de harina con un sobre de polvos de levadura (harina con polvos de hornear)
1/3 taza de **NoMU Cocoa**

Precalienta el horno a 180°C y prepara un molde de aproximadamente 23cm de diámetro con papel de hornear antiadherente.

Pon la mantequilla, el azúcar, el NoMU Sweet y el agua en una cazuela y caliéntala hasta que la mantequilla se haya derretido. Añade las peras con la cara cortada hacia abajo y cocínalas durante 5 minutos hasta que el azúcar comience a caramelizarse en el fondo y las peras tengan un ligero color marrón. Pon las peras en el molde, con la cara cortada hacia abajo, y las partes anchas enfrentadas. Vierte el resto del jugo de la preparación y reserva.

Para hacer el pastel, pon la mantequilla y el azúcar dentro de una batidora eléctrica, y bate hasta que la textura sea esponjosa y ligera. Añade los huevos de uno en uno, a continuación la leche. Tamiza el NoMU Cocoa y la harina e incorpóralo a la mezcla.

Esparce la mezcla sobre las peras dentro del molde, con cuidado utilizando una paleta para extender la mezcla incluso entre las peras. (¡No te preocupes del grosor de la mezcla, ya que crecerá sustancialmente!) Hornea el pastel durante 50 minutos o hasta que creas que está listo utilizando una brocheta para comprobar su consistencia.

A la hora de sacar el pastel del horno, deja que repose 5 minutos, y luego inviértelo en el plato para servir.

CONSEJO: Te recomendamos hacer una salsa extra de caramelo para cubrir el pastel una vez lo hayas invertido. ¡O quizás con un poco de licor de Pera!

semifreddo

Significa semi frío en italiano, este postre ligero y cremoso es diferente de un helado ya que no necesita batirse y es realmente fácil hacerlo en casa. Puedes ser atrevido y aventurarte con los sabores que imagines ya que la base de la receta es siempre la misma.

base del semifreddo

3 huevos enteros
2 yemas de huevo
2 cucharadas de **NoMU Vanilla Paste**
1 taza de azúcar extrafina
1 3/4 tazas de nata (crema)

1 taza de avellanas
150 g de **NoMU Hot Chocolate Chunks**
250 ml de nata (crema)

Calienta una sartén y tuesta las avellanas hasta que adquieran color, teniendo cuidado de no quemarlas. Para sacarles la piel frota simplemente las avellanas con tus manos.

Para hacer el ganache, calienta suavemente la nata en un cazo pequeño. Mézclala con el chocolate hasta que estén completamente mezclados y combinados. ¡Tan fácil como esto! Reserva en frío antes de añadirlo al semifreddo.

En un bol metálico o de cristal, pon los huevos, las yemas, la vainilla y el azúcar. Pon el bol a baño María y bate hasta conseguir que la mezcla esté bien combinada, esto cuece los huevos.

Continua batiendo durante unos minutos hasta que los huevos tengan un color pálido. Una vez que se haya logrado, pon la mezcla en la batidora eléctrica, y bate hasta que se ponga completamente blanca, densa y haya doblado su tamaño. Cuidadosamente incorpora las avellanas a la mezcla aireada de huevo y reserva. (No querrás desinflar todo el aire que acabas de crear.)

Bate la nata hasta conseguir una textura suave y con mucho cariño, vierte la mezcla de huevos en la nata, hasta combinarlos. ¡De nuevo y con cuidado, no rompas toda la aireación!! Vierte la mezcla en un recipiente o en un molde a tu gusto. Si eliges el molde, pon primero papel plástico de cocina para que te sea más fácil sacarlo después. Esparce el ganache sobre el semifreddo y mételo en el congelador.

Disfruta tu semifreddo como si fuera un helado, con bolas en cucurucho (barquillo), o en rodajas acompañado de fruta.

Para 8.



rubbing (untar frotando; untar)

Antiguamente lo que hoy denominamos “rub” (el unto) probablemente fueron una mezcla de aceite o mantequilla aderezados con sal, pimienta, ajo y hierbas y usado como sazonador para frotar la carne de los asados. Esencialmente un “rub” es una deliciosa combinación de hierbas y especias que añade sabor y gusto a tus recetas. La sal y azúcar presente en los “rub” está para extraer algo de humedad de la carne para que los sabores del “rub” se fundan y penetren. Cuando se aplica calor, el “rub” actúa como un sello y así retiene todo el sabor infusionado y absorbido por la carne, pescado o lo que se esté cocinando... NoMU prefiere mantener los niveles de sodio y azúcar muy bajos así que quizás tendrás que añadir un poquito más de azúcar o sal ¡De todas formas ten cuidado al cocinar ya que demasiada sal extrae el agua, secando la comida y demasiado azúcar lo quema!

¡Frotar(Untar) con los “rub” de NoMU es muy fácil y una manera fantástica de cocinar y crear platos muy gratificantes! Con los “rub” puedes ser creativo/a, no solamente con el gusto sino con la forma de cocinar. Puedes asar, freír, hornear, BBQ, aderezar y aliñar.

NoMU tiene 20 “rub” diferentes que crean 20 sabores distintos donde elegir. Queremos explicar aquí nuestras maneras favoritas para aplicar los “rub”.



¿cómo usar el “rub” en seco?

Hay división de opiniones, algunas personas piensan que usando aceite para marinar la carne se crea una barrera que impide que los sabores penetren en la comida. Tú verás de qué manera te funciona mejor o cómo te gusta más.

Asegúrate que la carne del pollo o ternera esté seca por dentro y por fuera antes de aplicar el “rub”.

Usa la palma de la mano para presionar firmemente el “rub” dentro de la carne o pollo y justo antes de cocinar sacude lo sobrante.

Por ejemplo usa “rub” en seco para comidas como pato, cerdo o salmón. Su contenido en grasa es alto y no conviene añadirle más.

¡sales con gusto! Es un momento particularmente creativo para el mundo de las sales. Con nuestros “rub” puedes crear las tuyas propias para frotar sobre la comida antes de cocinar o poner en la mesa como un llamativo condimento. Aunque puedes hacer sales deliciosas con todos los “rub”, a mí particularmente me gusta mezclar la sal de NoMU con el “rub oriental” en cantidades iguales y machacar en un mortero o moler en un molinillo. ¡Frota literalmente sobre la carne de pato, cerdo, pollo o incluso pescado! (recipe mailer 16 & 20)



¿cómo usar el “rub” bañado?

La forma más simple y poco complicada de usar un “rub” de NoMU es simplemente rociar un poco de aceite de oliva sobre, por ejemplo, boniatos, patatas, o pollo asado y espolvorear con un “rub” de tu elección, sazonar bien y frotar o mezclar bien para cubrir. Poner en un horno caliente y asar al gusto. Algunas de nuestras combinaciones favoritas son: patatas con “rub cajun”, “rub masala” con escalonias o boniatos con “rub morroccan”.

Adobar Para crear un adobo fácil y rápido, verter una cucharada de tu “rub” favorito en un poco de aceite de oliva. Deja tiempo a que adquieran sabor (1/2 hora antes de cocinar). Si quieres que la carne sea más tierna añade un poco de zumo de limón o vino tinto.

Salsear Para crear increíbles mezclas para cocinar, simplemente añade otros ingredientes de tu nevera o despensa con un poquito de aceite de oliva. Por ejemplo una manera deliciosa de cocinar pollo o pescado es añadir un poco de “rub smoky peri peri” a una confitura de albaricoque y aceite de oliva. Una cena rápida: Hacer unos cortes en muslos de pollo y untar con esta mezcla y al horno. Si cocinas cordero o ternera puedes hacer una pasta con mostaza de dijon, ajo, sal y pimienta, un “rub” de tu elección y untar toda la pieza antes de cocinar. Glasear pollo o pato con miel, “rub oriental”, soja y salsa de ostras.

Yogurt Funciona muy bien para descomponer proteínas y hacer que las carnes sean más tiernas. Añade un “rub” de tu elección a yogurt y marinar durante unas 3 horas. Nosotros preferimos un yogurt del estilo griego por su espesor. Los “rub” que funcionan bien con yogurt, son el “rub tandoori”, “rub indiano” o “rub masala”. Nos encanta el “rub lamb” para hacer cordero tradicional de Grecia.

Mantequilla Coger mantequilla ablandada, ponerla en un bol y añadir un “rub” de tu elección. Mezclar muy bien. Untar pescado antes de cocinar o poner debajo de la piel del pollo antes de asar. Estas mantequillas pueden ser guardadas en el congelador durante tres meses. Otra idea sería poner un trozo de mantequilla mezclada con un “rub” encima de cualquier comida caliente justo cuando la sacas de la plancha. ¡Probar con verduras para cambiar los sabores!

ideas útiles

1. Puedes congelar carne que has adobado previamente con un “rub”. ¡Simplemente descongelar y cocinar!
2. Otra idea sería echar un poco de NoMU “rub seafood” a un poco de aceite de oliva, unas gotas de limón y un poco de ajo para bañar pescado o gambas en un aliño delicioso y rápido.
3. Si no quieres ensuciarte las manos, marina y adoba dentro de una bolsa de plástico o un bol que no sea metálico.
- 4 Siempre probar los “rub” antes de echarlos a la comida.
5. ¡No tengas miedo de experimentar, sé creativo/a y diviértete!