

RECETAS con SEMILLAS DE AMAPOLA



>> PANCITOS DE LIMON CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Ingredientes:

175 ml de aceite de girasol
225 g. de harina
1 c. de levadura en polvo
1/2 c. de sal
225 g. de azúcar en polvo
1 huevo grande
la clara de 1 huevo grande
150 ml. de leche
1 C. de jugo de limón
1 C. de ralladura de limón
2 c. de semilla de amapola

Para decorar:

2 c. de ralladura de limón
1-2 c. de semilla de amapola

Preparación:

1. Se mezcla la harina, levadura, sal y azúcar en un tazón.
2. En otro tazón se mezcla la clara, el huevo, el aceite y la leche.
3. Se bate bien.
4. Se añade después el jugo de limón y la ralladura y se bate.
5. Se añade la mezcla de harina y las semillas de amapola y se mezcla bien para que no queden grumos.
6. Se coloca en molde para quequitos previamente engrasados y se decora esparciendo semillas de amapola y ralladura de limón. Hornear por 25 minutos en un horno precalentado a 380F (190C) o hasta que hayan subido y se vean dorados.

En la receta dice que se sirven calientes, pero a temperatura ambiente también son muy sabrosos.

>> BIZCOCHO CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Ingredientes:

1 naranja
300 gr de azúcar, me pareció mucho y he puesto 200 gr
1 yogur natural, he puesto un griego
1 vaso de yogur de aceite de girasol
1 cucharadita de esencia natural de flor de naranja (opcional)
250 gr de harina, puse bizcochona
1 sobre de levadura, puse 2 sobres de gaseosas
20 gr de semillas de amapola

Preparación:

Precalentar el horno a 180°.

Engrasar un molde y enharinarlo.

Tamizar la harina y reservar.

Lavamos bien la naranja y cortamos a cuartos, la ponemos dentro del vaso y trituramos 10 segundos, velocidad progresiva 5-10. Bajar los restos con la espátula hacia el interior del vaso.

Ponemos la mariposa en las cuchillas y añadimos los huevos, el azúcar y programamos 3 minutos, temperatura 37°, velocidad 4.

Añadir el yogur, el aceite y la esencia, mezclar 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 4.

Retirar la mariposa de las cuchillas, incorporar la harina previamente tamizada, los sobres de gaseosas y las semillas de amapola, mezclar 5 segundos, velocidad 6.

Acabar de envolver con la espátula y volcar en el molde, introducir en el horno 25 - 30 minutos a 180°.

Nota, antes de retirarlo comprobar con un palillo que este cocido.



>> CREPES DE SEMILLAS DE AMAPOLA

Ingredientes masa (8 porc):

125 g de harina
1 huevo y 1 yema de huevo
250 ml de leche
20 g de mantequilla derretida
1 cucharada de semilla de amapola

Para el relleno de marisco:

250 ml de vino blanco.
125 ml de caldo de pescado.
200 g de vieiras pequeñas.
400 g de gambas crudas, peladas, sin el intestino, partidas por la mitad.
200 g filete de pescado blanco sin espinas.

60 g de mantequilla.
3 cebollas cortadas en mirepoix.
2 tiras de bacon cortadas en mirepoix.
30 g de harina.
185 ml de crema de leche.
1 cucharadita de zumo de limón.
15 g perejil fresco cortado.
2 cucharadas de cebollines cortados en brunoise.

Preparación:

*Mezcle la harina, el huevo, la yema y la mitad de la leche en la licuadora o robot 10 segundos. Añada la leche restante, la mantequilla y las semillas de amapola y bata hasta que la mezcla este homogénea.
*Pongala en una jarra, tapela y dejela reposar por 1 hora. Caliente una sartén para crepes y engrasela con mantequilla derretida. Vierta la masa suficientemente para cubrir el fondo con una capa fina y eche la cantidad sobrante de nuevo a la jarra. Dejela cocer 30 segundos; dele la vuelta y cueza hasta que este ligeramente dorada. Retirela y tapela mientras cuece el resto de la masa.
*Para el relleno de marisco: caliente el vino y el caldo en una cazuela hasta que hierva. Incorpore el marisco y cueza 4 minutos. Escurrelo y reserve el liquido. Desmenuce el pescado. Derrita la mantequilla en una cazuela, incorpore la cebolla y el bacon y remueva de 2 a 3 minutos, o hasta que este cocido. Añada la harina y remueva 1 minuto. Vierta 250 ml del caldo reservado y remueva 2 minutos o hasta que se haya espesado. Incorpore la crema, el zumo de limon, un poco de pimienta, el perejil y el cebollino. Agregue el marisco y cueza a fuego suave de 2 a 3 minutos.
*Ponga 2 cucharadas de relleno sobre un cuarto de cada crepe. Doblelas en 4 para servir

>> FLOR DE MIEL Y SEMILLAS DE AMAPOLA

140g de harina de reposteria con levadura incorporada.100g de azucar moreno.
175g de mantequilla ablandada.85g de miel clara.3 huevos enteros.25g de maizena.2c.sopera de semillas de amapola.Precalentar el horno a 180°.
Engrasar un molde de 20cm de diametro con mantequilla.
Mezclar la mantequilla, el azucar y la miel con una batidora electrica.
Añadir los huevos uno a uno. Incorporar bien uno antes de añadir el siguiente.
Añadir harina, maizena y semillas de amapola y mezclar.
Verter en el molde.
Hornear 35mn.
Desmoldear y dejar enfriar sobre una rejilla.



>> MUFFINS DE FRAMBUESAS Y QUESO CREMA CON SEMILLAS DE AMAPOLA (Para 12 unidades)

INGREDIENTES:

150g de frambuesas congeladas
250g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
120 g de sirope de ágave (o 150g de azúcar)
125g de mantequilla derretida (esta vez puse la mantequilla light de hacendado)
2 huevos
125ml de leche
150g de queso crema (philadelphia)
50g de semillas de amapola

PREPARACIÓN:

Descongelar las frambuesas sobre un escurridor.

Precalentar el horno a 180°.

Mezclar bien los ingredientes secos: harina, levadura, semillas de amapola y sal.

Batir los ingredientes líquidos: la mantequilla, los huevos, la leche, el queso y el sirope de ágave.

Incorporar las dos mezclas y añadir las frambuesas cuidadosamente.

Repartir la masa en las cápsulas de magdalena y hornear durante unos 25 minutos.

Enfriar sobre una rejilla.