31/12/2021

Εντυπωσιακές συνταγές για το Πρωτοχρονιάτικο τραπέζι

/ Επικαιρότητα

Θα κάνετε την αλλαγή του χρόνου στο σπίτι σας με συγγενείς και φίλους; Σας έχουμε επτά απίθανες συνταγές που σίγουρα θα εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους σας!

Παρακάτω διαβάστε μερικές προτάσεις για να εκπλήξετε τους καλεσμένους:

Ρύζι με μάνγκο και κουκουνάρι

Η τέλεια επιλογή για συνοδευτικό με τα ψητά αλλά και μόνο του ως πιάτο για όσους δεν τρώνε κρέας. Μία συνταγή με χρώματα και αρώματα, που θα «κλέψει» τις εντυπώσεις στο τραπέζι.

Υλικά
300γρ. άγριο ρύζι βρασμένο, 60ml ελαιόλαδο, 100γρ. κρεμμύδι σε λεπτές φέτες, 100γρ. κίτρινες και κόκκινες πιπεριές, 100γρ. καρότο τριμμένο, 3 κουτ. σούπας ζάχαρη καστανή, 1 μάνγκο κομμένο σε κυβάκια, 100γρ. κουκουνάρι, 50γρ. μαύρες

σταφίδες, 1 ποτηράκι λευκό κρασί, αλάτι, πιπέρι.

Τρόπος Εκτέλεσης
Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε μια χαμηλή κατσαρόλα, προσθέτετε τα κρεμμύδια και σοτάρετε μέχρι να μαραθούν. Προσθέτετε τις πιπεριές και το καρότο και συνεχίζετε μέχρι να μαραθούν κι αυτά. Πασπαλίζετε με τη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύετε μέχρι να καραμελώσουν. Σβήνετε με το κρασί, ανακατεύετε, χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να μαγειρευτούν, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά.

Κατεβάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά, και στο βρασμένο ρύζι προσθέτετε το μάνγκο, το κουκουνάρι και τις σταφίδες.

Tip: Αν θέλετε μπορείτε στο τέλος να προσθέσετε τριμμένο αγγουράκι για να δροσίσετε το πιάτο και να το παρουσιάσετε ως σαλάτα!

Τορτίγιες με σπανάκι, τυρί κρέμα και αλλαντικά

Εντυπωσιάστε τους καλεσμένους σας με μία εναλλακτική πρόταση.

Υλικά
Έτοιμες τορτίγιες από το super market (υπολογίστε ανάλογα με τους καλεσμένους), Σπανάκι, Τυρί κρέμα, Καλαμπόκι, Αλλαντικά της επιλογής σας (ταιριάζουν περισσότερο η γαλοπούλα και η μορταδέλα).

Διαδικασία:
Πριν ξεκινήσετε πλύντε το σπανάκι πολύ καλά. Αλείψτε κάθε τορτίγια με το τυρί κρέμα και βάλτε στην κάθε μία τρία ή τέσσερα φύλλα σπανάκι. Στη συνέχεια βάλτε από μία φέτα από το αλλαντικό που έχετε επιλέξει και όσο καλαμπόκι θέλετε.

Οι τορτίγιες είναι πολύ νόστιμες κρύες, αλλά εναλλακτικά μπορείτε να τις βάλετε για λίγη ώρα στο φούρνο μέσα σε αλουμινόχαρτο. Όσο απλό και αν σας ακούγεται το γευστικό αποτέλεσμα θα εκπλήξει εσάς και τους καλεσμένους σας!

Σαλάτα με ψητά κολοκυθάκια και σως ρόκας

Υλικά
4 κολοκυθάκια, κομμένα κατά μήκος σε πολύ λεπτές φέτες, 1 κουταλιά της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, 4 ώριμες τομάτες ψιλοκομμένες, 2 x 120g μοτσαρέλα κομμένη σε κύβους, 1/2 φλιτζάνι φύλλα βασιλικού, Σως ρόκας, 1 φλιτζάνι φύλλα ρόκας, 1 φλιτζάνι φύλλα μαϊντανού, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 κουταλιά της σούπας κάπαρη, 1 κουταλιά της σούπας ξίδι από κόκκινο κρασί, 1/4 φλιτζανιού (60 ml)

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Εκτέλεση
Τοποθετείτε όλα τα υλικά σε ένα multi, ρίχνετε αλάτι και πιπέρι, και χτυπάτε μέχρι να γίνει λείο το μείγμα. Αν χρειαστεί προσθέτετε λίγο νερό.

Ψήνετε στο φούρνο ή σε αντικολλητικό τηγάνι τα κολοκυθάκια και τα τοποθετείτε σε μία μεγάλη πιατέλα. Βάζετε από πάνω την ντομάτα και την μοτσαρέλα και στη συνέχεια περιχύνετε τη σως ρόκας. Διακοσμείτε τη σαλάτα σας με φύλλα βασιλικού.

Γιορτινή σαλάτα με ρόδι, καρύδια και μέλι

Αυτή η σαλάτα είναι πράγματι γιορτινή, με χρώματα, αρώματα και απίθανη γεύση.

Υλικά
ρόκα ή μαρούλια, μία κούπα σπόρια από ρόδι, 1-2 πορτοκάλια, 1/5 φλ. καρύδια χοντροκομμένα, 1/4 φλ. χυμό πορτοκαλιού, 2 κ.σ. βαλσαμικό ξύδι, 5 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 κ.σ. μέλι, αλάτι και πιπέρι.

Εκτέλεση
Κόβετε την πράσινη σαλάτα σε μεγάλα κομμάτια και την τοποθετείτε σε ένα μπολ. Προσθέστε τα πορτοκάλια σε μικρές φέτες ή σε κύβους (όχι πολύ μικρούς).

Σε ένα άλλο μικρό μπολ, αναμειγνύετε το ελαιόλαδο, το χυμό πορτοκαλιού, το μέλι, το ξύδι και ανακατεύετε καλά. Ρίξτε το dressing στη σαλατιέρα και ανακατέψτε πολύ καλά. Προσθέστε τα καρύδια και το αλατοπίπερο. Αν αντί για καρύδια, προτιμάτε τα κουκουνάρια ή τα αμύγδαλα, μην ξεχάσετε να τα καβουρδίσετε. Θα δώσουν στη σαλάτα σας άλλη γεύση.

Ρολό κοτόπουλο τυλιγμένο σε σφολιάτα

Ένα πεντανόστιμο ρολό κοτόπουλο τυλιγμένο σε σφολιάτα.

Υλικά
1 ρολό κοτόπουλο, 1 φύλλο σφολιάτα βουτύρου Χρυσή Ζύμη, 1 κρόκο αυγού, λίγο βούτυρο για επάλειψη.

Εκτέλεση
Σε ένα φύλλο σφολιάτα βουτύρου τυλίγεις το ρολό, αλείφεις με τον κρόκο αυγού, τοποθετείς σε καλά βουτυρωμένο σκεύος και ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 20 περίπου λεπτά ή μέχρι η σφολιάτα να πάρει ένα όμορφο χρυσαφένιο χρώμα.

Ψήνεις το ρολό κοτόπουλο, ως συνήθως, κι όταν έτοιμο το αφήνεις να κρυώσει και κόβεις το διχτάκι του.

Σερβίρεις κι απολαμβάνεις επιφωνήματα θαυμασμού για την δημιουργικότητα και την φαντασία σου!!!

Tip: Μπορείς να ψήσεις το ρολό από την προηγούμενη, να το τυλίξεις και να το ψήσεις με τη σφολιάτα λίγο πριν την άφιξη των καλεσμένων σου. Έτσι θ' αποφύγεις το πολύ τρέξιμο και θα απολαύσεις το ρολό, ζεστό, όπως ακριβώς πρέπει να τρώγεται.

Πεντανόστιμο πρωτοχρονιάτικο οσομπούκο

Αλλάξτε το χρόνο με το πιο γιορτινό φαγητό. Να είστε σίγουρες, θα εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας!

Υλικά
1 μεγάλο οσομπούκο (1,5-2 κιλά), 3 μέτρια κόκκινα κρεμμύδια, 3 σκελίδες σκόρδο, 6-7 κλωναράκια θυμάρι, 350ml ξηρό κρασί, 700-800 ml σπιτικό ζωμό κοτόπουλου, 1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο, 2 δαφνόφυλλα, 6-8 κόκκους πιπεριού, 800γρμ αποφλοιωμένα ντοματάκια, 1/2 κουταλάκι ρίγανη, 1 κ.τ.γ Γουέστερ σος, 1 κ.τ.σ πελτέ ντομάτας.

Εκτέλεση
Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς

Αλευρώστε το οσομπούκο. Κάψτε το λάδι σε ένα μεγάλο πυρίμαχο σκεύος. Προσθέστε το κρέας. Τηγανίστε το για 3-4 λεπτά από κάθε πλευρά. Αλατοπιπερώστε το όταν το γυρίσετε.

Τηγανίστε και το υπόλοιπο κρέας και προσθέστε κι άλλο λάδι αν χρειαστεί. Κρατήστε το τσιγαρισμένο κρέας στην άκρη. Προσθέστε το κρεμμύδι στο σκεύος μαζί και το σκόρδο. Ανακατέψτε σε μέτρια φωτιά για 3-4 λεπτά.

Ρίξτε το κρασί και μαγειρέψτε για 4 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Προσθέστε τις ντομάτες, τον πελτέ και 1/2 φλιτζάνι ζωμό κοτόπουλο.Ρίξτε τα μυρωδικά, αλατοπιπερώστε ξανά και αφήστε να πάρουν βράση.

Ξαναβάλτε το οσομπούκο στο σκεύος και σκεπάστε το (αν δεν έχετε κατσαρόλα που μπαίνει στην κουζίνα, κάντε το τούμπα σε μια γάστρα). Ψήστε το για 2 ώρες στο φούρνο. Ανοίξτε έπειτα το καπάκι και μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά τη σάλτσα μέχρι να χυλώσει. (αν το κρέας σας είναι έτοιμο, απλά αφαιρέστε το για να μην αρπάξει και συνεχίστε το μαγείρεμα της σάλτσας).

Αλατοπιπερώστε ξανά τη σάλτσα αν χρειάζεται (το επαναλαμβάνουμε γιατί το αλάτι είναι θέμα πάντα γούστων) και ρίξτε τη σάλτσα πάνω από το μοσχάρι. Σερβίρετε με ρύζι ή ζυμαρικά ή ακόμη και ψητά λαχανικά όπως πατάτα με τη φλούδα της και πιπεριές.

Βασιλόπιτα

Η «βασίλισσα» του πρωτοχρονιάτικου τραπεζιού. Σας έχουμε υπέροχη συνταγή του Γιώργου Γεράρδου. Δεν θα μείνει κομμάτι.

Υλικά
500 γρ. αλεύρι σκληρό ή για τσουρέκι, 100 γρ. Φρέσκο βούτυρο αγελάδας, 50 γρ. γάλα φρέσκο, 125 γρ. ζάχαρη, 50 γρ. Χλιαρό νερό, 2 φακελάκια ξερή μαγια, 3 μεσαία αυγά, 1/2 πορτοκάλι, ξύσμα, 4κς άχνη ζαχαρη για πασπάλισμα.

Τρόπος παρασκευής
Λιώνουμε το βούτυρο με το γάλα σε μια κατσαρόλα, πριν βράσει προσθέτουμε τη ζάχαρη και κατεβάζουμε από τη φωτιά για να παγώσει. Διαλύουμε καλά τη μαγιά στο νερό.

Προσαρμόζουμε το σύρμα στη κουζινομηχανή και χτυπάμε τα αβγά μέχρι να αφρατέψουν. Προσαρμόζουμε το γάντζο, προσθέτουμε τη διαλυμένη μαγιά, τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε σε μεσαία ταχύτητα για 7-8 λεπτά. Σκεπάζουμε το κάδο με μια πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για περίπου 3 ώρες ώστε να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο. Ζυμώνουμε πάλι για 2-3 λεπτά.

Εν τω μεταξύ στρώνουμε μια στρογγυλή φόρμα με λαδόκολλα. Ένα κόλπο είναι να διπλώσουμε ένα φύλλο λαδόκολλας 5 φορές σε τρίγωνο, να μετρήσουμε το μέγεθος της φόρμας και με ένα ψαλίδι να κόψουμε τη λαδόκολλα σε ανάλογο σημείο.

Στρώνουμε τη ζύμη στη φόρμα, σκεπάζουμε πάλι και αφήνουμε για περίπου μια

ώρα ώστε να φουσκώσει ξανά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους βαθμούς και ψήνουμε για περίπου 45 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. Αφήνουμε τη βασιλόπιτα να παγώσει και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

Μην ξεχάσετε να βάλετε και ένα φλουρί πριν τη κόψετε.

Καλή Πρωτοχρονιά !!!