

ELÍSA BET BENAVENT

@BetaCoqueta



# Las recetas más tiernas de Martina



Penguin  
Random House  
Grupo Editorial

# Para ti...

**M**artina, mi pequeña, es muchas cosas. Algunas las es con evidencia, ufana, orgullosa de ellas. Otras solo se intuyen a través del aire que la roza, del movimiento de su pelo, de sus sonrisas tímidas o las palabras de amor que está aprendiendo a decir a media voz.

Pero entre las que están a la vista, de la que más orgullosa está, de la que más he podido presumir sin pecar en exceso de entusiasta, es de su talento. Tener una cocinera como Martina dentro de El Mar fue siempre un lujo que pronto aprendí que no podría pagar, porque no hay dinero en el mundo para gratificar ese don.

Sabe de innovación, de técnicas y de tradición. Es minuciosa, precisa, limpia y detallista. Es la mejor repostera que conozco... y he conocido a muchos.

Sin embargo, aunque puede crear maravillas vanguardistas, son esos postres hechos con mimo, casi siempre en casa, los que me han enamorado ya no solo de la profesional que es, sino de cada rincón de nuestra cocina que se tiñe del aroma de sus dulces. Martina, la madre amorosa, la mujer que se sonroja con picardía cuando le susurro al oído, la repostera, la jefa de cocina, la chef, la amiga, la amazona... el mar. El amor de mi vida. Todo lo que es para mí se funde en el paladar cuando olvido que nunca me gustaron especialmente los pasteles y confites para paladear algo que han hecho sus propias manos.

Y a ti, que nos acompañaste en este relato, en cada hito, en cada grito, lágrima, reproche, gemido o beso de alivio. A ti, que hicimos parte de nuestra historia de amor, abriéndonos en canal para que nos vieras por dentro hasta los mismos cimientos, te regalamos esto. Los dos. Uniendo sus conocimientos con los míos, la nostalgia, el recuerdo, el sabor, nuestro paladar... los dos, codo con codo, aunque ella prefiera quedar en un segundo plano aquí y dejar que sea yo quien le dé forma de palabras. Un pequeño recetario lleno de aquellos dulces que cocinamos juntos, codo con codo, cuando esperamos visita o cuando queremos tener la excusa de tontear en la cocina. Muchos de ellos tienen recuerdos adheridos a cada uno de sus ingredientes; algunos nos acompañaron a Maldivas, otros formaron parte alguna vez de nuestras propias infancias o del recetario personal que elaboramos cuando empezamos en esto. Postres de nuestras madres, abuelas, sacados de recuerdos de fiestas de cumpleaños o de sobremesas de domingo. Postres que Amaia come con las manos y que hasta se ha atrevido a hacer en casa. Y si Amaia ha podido hacer rosquillas caseras... créeme, tú también. Lo que contiene este pequeño librito son recetas que tú también terminarás haciendo parte de tu vida y a las que unirás el sabor con la memoria. Nada nos gustaría más que darte esto, a ti, que nos diste vida con tu lectura, que nos acompañaste de madrugada y que casi saboreaste nuestras palabras como un plato de nuestro menú. Y nada nos gustaría más que, si algún día decides cocinar alguna de estas recetas, la compartas con nosotros con el hashtag #PostreHorizonteMartina porque, seremos como seremos, pero también nosotros hemos tenido que subirnos al carro de la modernidad.

Disfruta. Saborea. Ama. Amasa. Bate. Relámete. Comparte.

Gracias.

PABLO RUIZ



## Coca de Almendra y nueces

### Ingredientes:

7 huevos grandes  
250 gr de almendra molida  
250 gr de harina normal  
400 gr de azúcar  
1/2 vaso de aceite de girasol  
1 vaso de leche  
La ralladura de un limón  
3 sobres de limonada (bicarbonato sódico + soda)  
1 sobre de levadura  
1 puñado de nueces troceadas

### Elaboración:

1. Pre calentamos el horno a 180 grados.
2. Separamos las claras de las yemas y las reservamos.
3. Batimos las claras a punto de nieve.
4. Después, añadimos el azúcar, las yemas, el aceite y la leche hasta que quede una masa homogénea.
5. Una vez mezclado lo anterior, añadimos también el resto de los ingredientes (harina, almendra, limón rayado, limonada, levadura y nueces). Es muy importante que la masa no tenga grumos así que... dale al brazo, mezcla bien. Quema menos calorías que una clase de spinning pero es más agradable.
6. Una vez vertida la mezcla en un recipiente apto para horno (los venden desechables si quieres, aunque yo no soy muy fan) lo metemos en el horno a 180° durante aproximadamente 1 hora. Ojo... aunque empezará a oler muy bien y sentirás unas irrefrenables ganas de abrir el horno para cotillear cómo va la cosa... no lo hagas durante la primera media hora o no subirá la masa.

## Coca de chocolate

### Ingredientes:

10 huevos grandes  
500 gr de almendra molida  
400 gr de azúcar  
1/2 vaso de aceite de girasol  
1 vaso de leche  
3 sobres de limonada (bicarbonato sódico + soda)  
1 sobre de levadura  
250 gr de chocolate en polvo (y no, no vale Nesquik, Amaia ya lo probó una vez y el resultado no es, seguro, el que esperas)

### Elaboración:

1. La preparación de esta receta es muy similar a la anterior. Empezamos por precalentar el horno, como siempre.
2. Separamos las claras de las yemas; reservamos las yemas y batimos a punto de nieve las claras... ya tenemos experiencia.
3. Añadimos el azúcar, las yemas, el aceite y la leche... lo que vienen siendo los ingredientes “húmedos”.
4. Una vez mezclado, añadimos el resto de los ingredientes: harina, chocolate, limonada y levadura (los “secos”). Sé que me pongo muy pesado con esto pero... tenemos que tener especial cuidado en mezclar bien y no dejar grumos en la masa.
5. Vertemos la mezcla en un recipiente apto para horno y lo metemos en el horno a 180° durante aproximadamente 1 hora. Ojo... ya sabes, deja intimidad al dulce y al horno, no lo abras durante la primera media hora o no subirá.

## Coca de yogur de limón

### Ingredientes:

2 yogures  
8 huevos  
2 sobres de levadura  
4 medidas de azúcar (tomando como medida el recipiente del yogur)  
6 medidas de harina (tomando como medida el recipiente del yogur)  
2 medidas de aceite de girasol (tomando como medida el recipiente del yogur)  
La ralladura de un limón

### Elaboración:

1. Como siempre, precalentemos el horno, como en unos buenos preliminares. Si vamos a meter algo dentro... que esté preparado.
2. Lo de siempre: separamos las claras de las yemas, reservamos las yemas y batimos las claras a punto de nieve. Si lo hace Martina, me pido la primera fila para disfrutar del proceso como buen voyeur.
3. Añadimos el azúcar, las yemas, el aceite y los yogures.
4. Una vez mezclado, añadimos el resto de los ingredientes (harina, levadura y corteza rayada del limón). Recuerda que la medida es el mismo envase del yogur. Puedes vaciar los yogures en un cuenco y usar sus envases (después de enjuagarlos y secarlos con papel de cocina) para ir midiendo las cantidades.
5. Mezcla bien y asegúrate de no dejar grumos. Los grumos no molan, grumete. Una vez mezclado, vertemos el resultado en un molde apto para horno.
6. Con cariño, saludamos al horno ya caliente, le hacemos un guiñito y metemos el molde a 180° durante aproximadamente 1 hora. Ojo... no seas cotilla y no abras el horno durante la primera media hora.

## Pastelitos de boniato

### Ingredientes:

500 gr de almendra molida  
250 gr de azúcar  
2 huevos  
Ralladura de limón  
Confitura de boniato (o confitura de cabello de ángel)  
Obleas

### Para “adornar”

1 yema de huevo  
Azúcar para espolvorear

### Elaboración:

1. Saludamos al horno, fiel amigo nuestro y lo precalentamos a unos 200 grados. Si quieres decirle un par de guarradas para ponerlo a tono mientras tanto, seguro que las recibe con entusiasmo.
2. Ya sabes: separamos las claras de las yemas, reservamos las yemas y batimos las claras a punto de nieve con mano dura... que se enteren de quién manda aquí.
3. Añadimos el azúcar, la almendra molida, la ralladura de limón y las yemas y mezclamos enérgicamente hasta tener una pasta homogénea.
4. Cortamos la pasta en porciones de unos 25 gr. No hace falta que lo peses cada vez; pesa la primera porción y después guíate a ojo por el tamaño de la primera medida. Con cada una de las unidades se hace una bola, se coloca entre dos pedazos de film transparente y se pasa un rodillo por encima hasta que queden finas. Fina, fina, filipina.
5. Quitamos el plástico de arriba y se les da forma redonda (si no tienes un cortador, puedes hacerlo con un vaso o un tazón).
6. Rellenamos con una cucharada del relleno elegido. No te pases o para cerrarlos te las vas a ver y desear. El resultado, si te pasas de relleno, serán una especie de empanadillas vomitonas. Es mejor ser contenido en este momento.
7. Cerramos con ayuda del film transparente hasta sellar las puntas.
8. Cubrimos la bandeja del horno con las obleas. Yo, como siempre, reservaré unas cuantas para comérmelas sobre la marcha, aunque Martina se ponga nerviosa de verme masticar mientras cocino.
9. Colocamos los pastelitos sobre las obleas y les deseamos mucha suerte en el horno, que ya anda calentito.
10. Damos unas pinceladas sobre la superficie de los pastelitos con huevo batido y espolvoreamos azúcar por encima para ponerlos pintones.
11. El horno nos recibirá con una bocanada de calor cuando la abramos. Es el momento de meter los pastelitos a 225° durante 20 minutos.

## Bizcocho tradicional

### Ingredientes:

12 huevos  
420 gr de azúcar  
300 gr de harina  
Manteca (para el molde)

### Elaboración:

1. Nos acercamos al horno con andares sexis, le guiñamos el ojo, le decimos que está muy guapo hoy y... lo precalentamos.
2. Cogemos los huevos y separamos las claras de las yemas, que aquí se llevan a matar. Reservamos las yemas y batimos las claras a punto de nieve como sabemos... con energía.
3. Añadimos el azúcar y la harina con cariño, mezclando bien hasta que la mezcla quede homogénea. A poder ser, que nadie como Amaia os ayude. Una vez terminé sacándome harina de la nariz.
4. Untamos el molde con manteca (para evitar que se pegue) en plan: nena, voy a dejarte bien preparada... y vertemos la masa.
5. El horno debe estar ya a punto de alcanzar el clímax, así que metemos la mezcla a 180° durante unos 40-45 minutos. Deja actuar al horno sin ojos inquisidores al menos la primera media hora... la masa y él tienen que entenderse sin que tú te asomes por la puertecita.



## Brazo de gitano

### Ingredientes:

4 huevos

100 gr de azúcar

90 gr de harina

Relleno a escoger: puede ser cabello de ángel, chocolate para untar, mermelada, dulce de leche...)

Manteca

### Elaboración:

1. Ya conoces el proceso: precalentamos el horno. Separamos las claras de las yemas y reservamos éstas últimas mientras batimos las claras a punto de nieve. No hace falta que lo hagas en un minuto, como Martina.

2. Añadimos el azúcar y la harina con calma, sin parar de remover y mezclamos bien hasta dejar una masa homogénea.

3. Extendemos la masa en una bandeja plana untada en manteca y la alisamos para meterla en el horno a 180° unos 10 minutos.

4. Sacamos, dejamos enfriar (la masa, ahora mismo, está cabreada y hay que dejarle espacio) y cuando ya no humea... añadimos el relleno.

5. Enrollamos. Esto es divertido, sobre todo cuando Martina tiene prisa, lo hace con mucha prisa (y fuerza), se le parte, se caga en todo el santoral y me mira con odio porque me estoy riendo. Moraleja... trátalo con cuidado.

# *Invitados en casa*

“Pásate por casa a tomar café”... ¿cuántas veces lo habremos dicho? Amaia y Javi vienen tan a menudo a la nuestra que ya no hace falta ni siquiera avisar. Para ellos siempre tenemos un trozo de bizcocho en la panera y la cafetera italiana preparada. Pero para todas aquellas visitas con un poco más de protocolo, esas mismas que molestan tanto a Martina aunque intente fingir lo contrario, para esas tenemos unas recetas algo más especiales. Cositas dulces pintonas que presentar en una bandeja bonita o que servir directamente en el platito de café, junto a la taza, sin preguntar. Puedes elegir entre azúcar moreno sin procesar o sirope de ágape para endulzar tu café, pero no tienes escapatoria en cuanto a los dulces... los probarás y, muy probable, acabarás teniendo que sofocar un gemido. Pequeña... soy bueno en estas cosas. Déjate llevar.

## Shortbread

El shortbread es una galleta originaria de Escocia que probé durante mis años en Londres. Es una receta fácil para acompañar el café o el té y quedas de un fino y elegante que no se puede soportar, aunque lleves puesta una camisa de flamencos.

### Ingredientes:

- 130 g de mantequilla ablandada a temperatura ambiente
- 60 g de azúcar caster (es decir, más fino que el azúcar normal pero menos molido que el glass), más un poco para espolvorear
- 65 g de harina normal
- 65 g de harina de repostería
- 60 g de harina de arroz o de maíz
- Pizca de sal

### Elaboración:

1. Mezclamos la mantequilla y el azúcar en un bol grande con una cuchara de madera (hasta donde se pueda y a continuación con las manos, que queda muy sexi) hasta que esté esponjoso y tenga un tono pálido.
2. Incorporamos los tres tipos de harina y la pizca de sal y removemos bien hasta que la mezcla esté suave y uniforme.
3. Colocamos la mezcla a una fuente de horno y la igualamos con la parte trasera de la cuchara. Con el pulgar vamos presionando ligeramente por todo el borde para hacer un adorno y luego con un cuchillo marcamos las porciones (rectangulares si queremos ser tradicionales) y con un tenedor pinchamos para adornar.
4. Lo dejamos enfriar en la nevera durante 30 minutos para que adquiera consistencia y mientras tanto precalentamos el horno a 170°; ya sabes... con cariño.
5. Sacamos el shortbread de la nevera y lo horneamos 30-35 minutos, o hasta que adquiera un tono ligeramente dorado... como el color de la piel de Martina.
6. Lo retiramos del horno y espolvoreamos con azúcar. Lo dejamos enfriar en la fuente unos minutos antes de transferirlo a una rejilla para que se enfríe por completo. Una vez frío, repasamos las porciones y servimos.

## Espirales de manzana

### Ingredientes (para 16 espirales):

- 260 ml de leche
- 40 g de levadura fresca
- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla ablandada
- 600 g de harina
- Una pizca de sal
- 1 huevo.
  
- 20 g de mantequilla (Para el relleno)
- 30 g de azúcar (Para el relleno)
- 2 manzanas (Para el relleno)
- Un puñado de pasas (Para el relleno)
  
- 50 g de azúcar glas (Para el glaseado)
- Zumo de medio limón (Para el glaseado)

### Elaboración:

1. Calentamos la leche hasta que esté tibia y disolvemos en ella la levadura junto con una cucharada del azúcar. Dejamos reposar tapado durante 10 minutos. Ojo: el recipiente tiene que ser grande porque, con la levadura, el volumen de la leche crecerá como yo cuando... mejor no sigo por ahí.
2. Mientras reposa, mezclamos la harina, la sal, el resto del azúcar de la masa, el huevo y la mantequilla. Después incorporamos la leche con la levadura y amasamos bien, con ganas, hasta obtener una mezcla homogénea. Al principio será pegajosa (y un pelín asquerosa) pero poco a poco conseguiremos que resulte más manejable. Dejamos reposar tapado durante una hora en un lugar cálido como... da igual, mejor tampoco sigo por ahí.
3. Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón (en plan cruel) y las partimos en trocitos. A continuación las ponemos en un cazo junto con la mantequilla, el azúcar y una cucharada de agua y lo mantenemos a fuego medio durante unos 15 minutos. Luego podemos triturarlo un poco o dejarlo como está, a gusto de cada uno. Lo dejamos enfriar.
4. Precalentamos el horno por arriba y por abajo a 200° C. Sobre una superficie enharinada extendemos la masa y le damos forma cuadrada. Encima de ella ponemos la mezcla de las manzanas y las pasas pero sin cubrir los extremos más cortos. Enrollamos a lo largo y cortamos en porciones.
5. Colocamos papel vegetal en una fuente de horno, disponemos sobre él las espirales y horneamos durante 20-25 minutos o hasta que veamos que empiezan a dorarse.
6. Ahora preparamos el glaseado. Para ello mezclamos el azúcar glas con zumo de limón hasta obtener una mezcla poco espesa con un colorcillo... interesante.
7. Cuando las espirales estén listas, las sacamos del horno, las dejamos que se atemperen un poco y les vertemos el glaseado por encima con ayuda de un tenedor.

## Scones

Los scones son originarios de Escocia y forman parte de esas pastitas que acompañan la hora del té en todo el Reino Unido. Podemos acompañarlos de mantequilla, mermelada, nata o yogur.

### Ingredientes:

- 450 g de harina leudante
- 2 cucharaditas de levadura
- Una pizca de sal
- 50 g de mantequilla fría en dados
- 15 ml de zumo de limón
- 400 ml de leche aprox., y un poco más para pintar
- Nata de Devon
- Mermelada al gusto

### Elaboración:

1. Pre calentamos el horno a 230° C con calor por arriba y por abajo, a lo loco.
2. En un bol mezclamos la harina con la levadura. Añadimos la mantequilla y lo integramos todo con las manos. Ya sabes que siempre opino que trabajar con las manos en la cocina es casi fundamental. Sentir lo que estamos haciendo y disfrutar de ello...
3. En un bol pequeño batimos el zumo de limón y la leche y lo vamos vertiendo poco a poco en la mezcla anterior hasta conseguir una masa manejable, compacta y que se despegue bien de las paredes del recipiente.
4. Sobre una superficie enharinada estiramos la masa ayudándonos con un rodillo y cuando tenga unos 5 cm de altura las cortamos con un cortapastas (un vaso también vale) y las disponemos sobre una fuente de horno forrada con papel vegetal.
5. Pintamos los scones con un poco de leche y horneamos unos 20 minutos o hasta que se doren ligeramente.
6. Las envolvemos en un trapo limpio para mantenerlas templadas y blanditas hasta que las vayamos a tomar. Entonces las partimos por la mitad y extendemos el relleno elegido.

## Galette de manzana

Ingredientes para el hojaldre (pero vaya, que también puedes comprarlo hecho, no te odiaré por ello):

- 250 g de harina
- ½ cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 100 ml de leche tibia
- 90 ml de aceite de girasol
- 1 huevo batido
- 2 manzanas rojas (Para el relleno)
- Zumo de ½ limón (Para el relleno)
- 1 cucharadita de harina (Para el relleno)
- Una pizca de canela (Para el relleno)
- Azúcar glas para espolvorear (Para el relleno)
- 1 huevo batido (Para el relleno)

Elaboración:

1. Comenzamos preparando el hojaldre. Podemos hacerlo incluso la noche anterior, pues se mantiene en la nevera hasta 24 horas una vez hecho. Para ello disponemos en un bol la harina, la levadura y la sal y lo mezclamos todo un poco. Mezclamos la leche tibia con el aceite e incorporamos al bol de la harina. Vamos amasando con las manos hasta obtener una masa esponjosa y cada vez menos pegajosa. Formamos una bola con la masa, la cubrimos con papel film y la dejamos reposar en la nevera al menos media hora.

2. Descorazonamos las manzanas, las pelamos y las partimos en láminas muy finas. Cuidado con los dedos. No quiero accidentes en mi cocina, grumete.

3. Sacamos la masa de hojaldre de la nevera y sobre una superficie enharinada y con ayuda de un rodillo vamos dándole la forma, admite cualquier forma y tamaño. Martina la suele hacer redonda, yo cuadrada y Amaia se empeña en que es posible hacerlo con la forma de la cara de Javi... en fin.

4. Colocamos la manzana formando un círculo y superponiendo unas láminas de manzana sobre las otras hasta rellenar todo el centro. Dejaremos un par de dedos de margen por el borde para después doblar un poco de hojaldre.

5. Mezclamos el zumo de limón con la harina y la canela hasta integrarlo todo bien. Con una cuchara repartimos esta mezcla sobre las manzanas. Cuidado... no te creas Pollock creando.

6. Doblamos los bordes del hojaldre, lo pintamos con huevo batido y horneamos a 180° C durante 30-40 minutos o hasta que veamos que el hojaldre ya está dorado.

7. Dejamos atemperar sobre una rejilla y cuando ya esté frío espolvoreamos el azúcar glas por encima para decorar. Se puede tomar caliente o fría, y... con helado ya... increíble, sobre todo si Martina me deja comer el postre en la cama.

## Canutillos de hojaldre con nata de fresa

### Ingredientes:

- Hojaldre (venga, va, podéis comprarlo hecho)
- Azúcar blanco para espolvorear
- Azúcar glas para decorar
- 200 ml de nata para montar
- 4 cucharadas de azúcar blanco
- 2 cucharadas de mermelada de fresa
- 1 huevo batido

*Necesitas moldes metálicos aptos para horno para dar forma a los canutillos o, en su lugar, papel de plata en forma de cono.*

### Elaboración:

- En primer lugar, precalentamos el horno a 180° C con calor por arriba y por abajo con ventilador y todo, que estamos que lo regalamos. Guardamos la nata en el congelador mientras hacemos los canutillos para que después se monte mejor.
- Hacemos el hojaldre según indique el fabricante. Si es congelado lo descongelamos como se indique. Si es fresco, sacamos de la nevera según las instrucciones. Pero haced caso a las instrucciones, anda, grumetes.
- Cuando lo tengamos listo para poder trabajarlo, lo estiramos sobre una superficie plana ligeramente enharinada.
- Espolvoreamos el azúcar blanco sobre el hojaldre y pasamos por encima un rodillo de cocina para adherirlo bien a la masa y que quede más dulce. Si no disponemos de rodillo, se puede hacer con cualquier vaso liso, botella o utensilio que tengamos por casa.
- Cortamos el hojaldre en tiras de un dedo de grosor aproximadamente.
- Untamos los moldes metálicos con un poco de aceite. Podemos hacerlo con un pincel de cocina o mojándonos un poco un dedo y extendiéndolo por los moldes. Recuerda que si no tienes moldes, puedes hacerlo con conos de papel de plata, pero con cuidado de que no se deformen.
- Cogemos una primera tira de hojaldre y empezamos a pegarla en el borde del molde, subiendo poco a poco formando una espiral. Hacemos lo mismo con el resto de las tiras de hojaldre. Te va a quedar tan mono que vas a querer casarte con cada canutillo.

- Batimos el huevo y pintamos cada hojaldre para después hornearlos hasta que veamos que están dorados, 15 minutos aproximadamente.
- Cuando se hayan enfriado un poco, los desmoldamos con cuidado para no romperlos y los reservamos hasta tener la nata.
- Retiramos la nata del congelador y comenzamos a batirla con las varillas a velocidad baja. Cuando haya subido un poco, añadimos el azúcar y batimos a más velocidad, hasta que esté bien montada. Debemos tener cuidado de no pasarnos o haremos mantequilla. Y no queremos mantequilla.
- Le añadimos la mermelada de fresa al gusto y mezclamos con una espátula con cuidado de no bajar mucho la nata. A continuación introducimos esta mezcla en una manga pastelera o en una bolsa a la que cortamos una esquinita.
- Vamos rellenando poco a poco nuestros canutillos, los espolvoreamos con azúcar glas para decorar y los guardamos en la nevera.



## Pastel de fresa y chocolate blanco

### Ingredientes:

- 100 g de harina de repostería
- 125 g de chocolate blanco
- 75 g de almendras molidas
- Media cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- 100 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Ralladura de medio limón
- 75 g de chocolate blanco rallado
- 200 g de fresas

Utensilios: Una fuente apta para horno / Papel de hornear

### Elaboración:

- Precalentamos el horno a 180° C con calor por arriba y por abajo sin ventilador. Que pase calor.
- Derretimos los 125 g de chocolate blanco en un bol en el microondas a potencia baja, de 30 en 30 segundos, removiendo cada vez.
- Tamizamos la harina, las almendras molidas, la levadura y la sal.
- En otro bol mezclamos la mantequilla y el azúcar hasta que obtengamos una masa blanquecina. Añadimos los huevos de uno en uno y batimos todo bien.
- Incorporamos el extracto de vainilla y la ralladura del limón. Agregamos el chocolate fundido y mezclamos. Light, ¿eh? Que le den a la operación bikini.
- Añadimos los ingredientes tamizados, removemos e incorporamos el chocolate blanco rallado.
- Con una cuchara extendemos bien la mezcla sobre la fuente apta para horno y decoramos con las fresas por encima.
- Horneamos a media altura durante 25-30 minutos o hasta que veamos que está dorado.
- Lo retiramos del horno y dejamos que se enfríe por completo antes de sacarlo de la fuente.
- Podemos decorarlo con más fresas y virutas de chocolate blanco, que las hacemos pasando una tableta de chocolate blanco por un pelador.



## Tarta de queso tradicional

Tan fácil y tan agradecida, la pobriña mía...

### Ingredientes:

- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 tarrinas de queso de untar (600 gr)
- Mermelada casera de moras
- 1 paquete de galletas
- 75 g de mantequilla

### Elaboración:

- Introducimos las galletas en una bolsa cerrada y las aplastamos con un rodillo de cocina. Si estás enfadado con alguien, mejor. Esta parte es la única que se le da bien a mi madre, por ejemplo.
- Derretimos la mantequilla en el microondas y la mezclamos en un bol con las galletas trituradas hasta que la masa quede compacta. Esta masa es... bocado divino, pero cuidado que una vez me empaché y el recuerdo no es muy grato.
- En un bol más grande batimos los 3 huevos y añadimos el azúcar y el queso de untar. Mezclamos todo bien.
- Precalentamos el horno por arriba y por abajo a 180° C. Tú sabes cómo, pequeña...
- En un molde apto para horno ponemos una primera base de galletas. Nos aseguramos de que quede toda la base bien cubierta y la aplastamos. Vertemos por encima la mezcla de queso.
- Horneamos durante 25-30 minutos o hasta que veamos que la masa de queso está hecha.
- Sacamos del horno, dejamos atemperar y la metemos en la nevera hasta el momento de comerla. Antes de servirla, la cubrimos con mermelada.

Nosotros te recomendamos que la mermelada sea casera, porque no puede ser de otra manera... somos unos puristas. Entenderemos que la compres hecha pero, por si acaso, aquí tienes una receta para hacerla tú mism@:

## Mermelada de fresa

### Ingredientes:

- 350 g de fresas
- 150 g de azúcar blanco
- Zumo de medio limón

Utensilios: Tarros de cristal

### Elaboración:

- Lavamos bien las fresas y las limpiamos, quitando el rabito en el proceso con precisión quirúrgica. O no, pero que no queden ramitas, vaya.
- Las ponemos a calentar a fuego medio-bajo junto con el zumo de medio limón y el azúcar y lo movemos de vez en cuando con una cuchara de madera.
- Mientras, esterilizamos los botes y las tapas en los que vamos a guardar la mermelada. Para ello los introducimos en agua hirviendo y los dejamos dentro 20 minutos. Después los retiramos con cuidado de no quemarnos y los ponemos a secar sobre un trapo limpio.
- Dejamos las fresas en el fuego unos 20 minutos o hasta que veamos que va espesando. Podemos hacer la prueba de coger un poco de la mezcla en un platito y ver que ha espesado tanto que prácticamente no se cae al inclinarlo un poco.
- Cuando ya tenemos la mermelada en el punto deseado, con un cucharón –y un embudo si nos facilita la tarea– vamos rellenando los tarros de cristal. Después los cerramos y los dejamos boca abajo unas 8 horas, o toda una noche. Con esto conseguimos que se cierren al vacío y que nos duren hasta 3 meses en la nevera bien cerrados. El zumo de limón también actúa de conservante, para que nos aguante un tiempo sin estropearse. Qué truquis, ¿eh?
- Una vez pasadas las 8 horas de reposo boca abajo, los guardamos en la nevera, ya hacia arriba.

## Tarta de cumpleaños

NOTA: Esta receta es de Amaia... ha considerado que como seres humanos todos debemos incorporar esta receta a nuestra vida y me ha amenazado con horrores sin fin si no la incluyo. Me abstengo de hacer comentarios profesionales sobre lo que viene más adelante. Sólo diré que... está buena. Genial para días de resaca.

### Ingredientes:

2 paquetes de galletas de las rectangulares  
125 gr de margarina  
Azúcar  
Café con leche  
Chocolate para fundir  
Coco rayado (para decorar)

### Elaboración:

1. Colocar el café con leche, templado, en un bol.
2. Mezclar la margarina (a temperatura ambiente, NO CALENTAR) con el azúcar.
3. Una a una, mojar la galleta brevemente en el café con leche y untarla con la margarina con azúcar.
4. Ir pegando las galletas unas a otras, en horizontal, hasta conseguir dos tiras más o menos del mismo tamaño.
5. Fundir el chocolate y echar por encima de las tiras de galleta.
6. Dejar enfriar.
7. Espolvorear de coco rayado.
8. Para servir, OJO, hay que cortar en diagonal.

Vale, Amaia, ya he incluido tu maldita receta. Deja de vigilar lo que escribo por encima de mi hombro y vete ya de mi despacho. No, no puedes llevarte mi jersey. Sí, te odio.

# *Agradecimientos de la autora*

A estas alturas ya he asumido que Pablo, por muy loca que me volviera durante el proceso de creación de las novelas, no existe. Una pena, vaya, porque me hubiera enamorado de él hasta los zapatos, pero también me encantaría sentarme una noche en su restaurante a probar aquello que sus manos crearan.

Volví a “meterme en sus zapatos” esta vez para traerte estas recetas con las que tanto Martina como Pablo y yo, esperamos que maravilles a tus invitados. Como ellos viven en mi imaginación y yo de cocina sé lo que aprendí de mi madre y durante el periodo de documentación de la biología Horizonte Martina, esta vez he tenido que pedir ayuda a gente de mi entorno.

Por eso no me gustaría dejar pasar la oportunidad de agradecer a Rafaela Ferri y Tomás Benavent, mis padres, el tiempo invertido en transcribir y escanear cada una de esas recetas clásicas que llenan la mesa durante el postre los domingos, cuando nos reunimos todos alrededor de unas tazas de café. También dar las gracias a Gonzalo Albert que, junto a su mujer, ha creado un blog de recetas que os recomiendo con entusiasmo. “Milhojas de recetas” es un rincón cuidado, hogareño y que siempre huele rico, dentro de la inmensidad de la web. GRACIAS por prestarme vuestras recetas y dejar que Pablo las haga un poco suyas.