



# Cocina

POR CATALINA SÁNCHEZ M. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ

CLAFOUTIS DE FRAMBUESAS Y ALMENDRAS.



La elegancia  
de los  
*clafoutis*



EL CLAFOUTIS ES UN CLÁSICO FRANCÉS QUE DESTACA POR SU VERSATILIDAD Y SENCILLEZ. CATALINA SÁNCHEZ PREPARÓ DOS RECETAS DULCES Y DOS SALADAS, FÁCILES DE HACER Y LLENAS DE SABOR. DESDE LA FRESCURA DE LAS FRAMBUESAS HASTA LA INTENSIDAD DEL QUESO DE CABRA CON ACEITUNAS.

### Clafoutis de frambuesas y almendras

(6-8 porciones)

Una receta fresca y delicada, que combina el sabor ácido de las frambuesas con la textura suave y el aroma de la harina de almendras. Ideal para quienes buscan un postre ligero y lleno de sabor.

**112 g harina de almendras;**  
**100 g azúcar granulada;** 3 **huevos grandes;** ½ **cuchara**  
**de extracto de almendra;**  
 una **pizca de sal;**  
**300 ml mezcla (de 150 leche**  
**y 150 crema); mantequilla**  
**sin sal para engrasar el mol-**  
**de;** **320 g frambuesas frescas**  
**(o congeladas bien escurri-**  
**das y secas); azúcar flor para**  
**espolvorear.**

1. Precalentar el horno a 190 °C; poner la harina de almendras, azúcar, huevos, extracto de almendra y sal en procesador. Procesar a velocidad media por 1 minuto. Agregar la mezcla de crema y leche y licuar hasta integrar.



CLAFOUTIS DE CHOCOLATE BLANCO Y CEREZAS NEGRAS.



CLAFOUTIS DE MOZZARELLA Y TOMATE.

2. Engrasar con mantequilla un molde redondo de 25 cm. Poner las frambuesas en el fondo.
3. Verter la mezcla sobre las frambuesas.
4. Hornear 30 a 35 minutos, hasta que esté inflado y dorado. Comprobar con un cuchillo que salga limpio.
5. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Espolvorear con azúcar flor antes de servir.
6. Opción individual: Repartir la mezcla en moldes para muffins engrasados y hornear 20-25 minutos.

### Clafoutis de chocolate blanco y cerezas negras

(6 porciones)  
 Una versión más golosa, donde el chocolate blanco se mezcla con la acidez de las cerezas para lograr un equilibrio perfecto

**170 g chocolate blanco; 160 g azúcar; 120 g mantequilla; 380 g leche condensada; 50 g miel; 100 g nueces picadas finas; 3 huevos; 200 g cerezas negras (sin carozo); azú-**

### car flor para espolvorear (opcional).

1. Precalentar el horno a 180 °C. Derretir la mantequilla a fuego medio. Agregar el azúcar y mezclar.
2. Incorporar leche condensada y miel, mezclar bien.
3. Agregar chocolate blanco y mezclar hasta derretir.
4. Batir los huevos y añadir a la mezcla, revolver para integrar.
5. Incorporar nueces y cerezas negras, mezclar suavemente.
6. Verter en molde enmantequillado de 22-24 cm. Hornear 25 a 30 minutos hasta que esté firme y dorado.
7. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar flor. Opción individual: Repartir en remenquines y hornear 15-20 minutos.

### Clafoutis de mozzarella y tomate

(6-8 porciones)  
 Este clafoutis salado destaca por su cremosidad y frescura. La mozzarella tipo pizza aporta suavidad, mientras que el tomate firme y aromático equili-

bra con su toque jugoso.

**500 g tomates firmes, en cubos sin semillas; 5 huevos; 400 g mozzarella rallada tipo pizza; 320 ml crema; 6 cdas. aceite de oliva; ajo picado a gusto; tomillo fresco o seco a gusto; 1 cucharadita azúcar; sal y pimienta; albahaca fresca picada para decorar.**

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Lavar, secar y picar los tomates. Poner en fuente para horno (25x20 cm o molde redondo 25 cm).
3. Rociar con 2 cdas. de aceite de oliva, mezclar con ajo, tomillo, sal, pimienta y azúcar.
4. Hornear 10-15 minutos para ablandar.
5. Batir huevos con crema, sal y pimienta. Añadir mozzarella y mezclar.
6. Bajar temperatura a 160-170 °C. Verter mezcla sobre tomates.
7. Hornear 20-30 minutos hasta que esté firme y dorado. Espolvorear albahaca antes de servir.

### Clafoutis de queso de cabra y aceitunas negras

(6-8 porciones)  
 El queso de cabra y las aceitunas aportan un perfil mediterráneo que sorprende por su profundidad y textura cremosa.

**3 huevos; 200 g queso de cabra troceado; 150 g aceitunas negras sin carozo, picadas; 150 g harina sin polvos de hornear; 600 ml leche; 1 cucharadita polvos de hornear (opcional); sal y pimienta; ramitas tomillo fresco (opcional).**

1. Precalentar horno a 180 °C; batir huevos con harina y polvos de hornear hasta integrar.
2. Agregar leche poco a poco, mezclar para evitar grumos.
3. Incorporar queso de cabra y aceitunas.
4. Sazonar con sal, pimienta y tomillo. Verter en molde enmantequillado de 25 cm.
5. Hornear 40-45 minutos hasta dorar y esté firme al tacto. Dejar reposar antes de desmoldar y servir. ■