



Postres Deliciosos

Eva
Arguiñano



EVA ARGUÑANO

Beasain (Guipúzcoa), 4 de abril de 1960

Jefa de repostería del Restaurante Karlos Arguiñano de Zarautz

Comenzó trabajando con 16 años junto a su hermano Karlos Arguiñano como ayudante de repostería. Posteriormente realizó diferentes cursos de perfeccionamiento hasta hacerse con las riendas de la repostería y panadería del restaurante. Eva fue pionera en la introducción del pan hecho en el restaurante dentro de la carta, con una amplia variedad de tipos de pan fresco.

Ha impartido clases de repostería en diferentes escuelas de hostelería y en prestigiosos congresos de gastronomía, como la Semana de Alta Cocina de Vitoria.

También ha participado en diferentes congresos y demostraciones gastronómicas, tanto en España como en Estados Unidos de América, Francia, Alemania, Argentina e Italia.

Compagina su trabajo en el restaurante con la docencia, concretamente, forma parte del claustro de profesores de la Academia de Cocina Aiala de Zarautz.

Su trayectoria en televisión siempre ha ido ligada a su hermano Karlos. Ha trabajado en los programas "El menú de cada día" y "El menú de Karlos Arguiñano" en TVE. También tenía su propia sección en el programa de la televisión argentina "La cocina de Karlos Arguiñano". Su último trabajo para televisión junto a su hermano ha sido en el programa "Karlos Arguiñano en tu cocina", en Telecinco

Desde 2006 presenta en la Sexta los programas "Hoy cocinas tú" y "Las tentaciones de Eva"

Eva Arguiñano realiza también un amplio trabajo de difusión de la gastronomía en diversos medios de comunicación, colaborando en diferentes revistas y programas radiofónicos. Tiene su propia sección: "Los postres de Eva", en la página líder de gastronomía hispana en Internet, [http:// www.karlosnet.com](http://www.karlosnet.com)

BIBLIOGRAFÍA DE EVA ARGUÑANO

1996

Los postres de Eva Arguiñano

2003

Las tentaciones de Eva Arguiñano

2004

La pastelería

2004

Lo más dulce

Brazo gitano de frutas con salsa de fresas

Ingredientes

(6-8 raciones)

- 3 huevos
- 75 g de azúcar
- 75 g de harina
- 70 g de azúcar glas
- 300 ml de nata líquida
- 5 fresas
- 1 lata pequeña de melocotón en almíbar
- 1 chorrito de brandy

Para la salsa

- 5 fresas
- 1 cucharada de azúcar
- unas gotas de agua o jugo del almíbar

Para decorar

- hojas de menta

Elaboración

Limpia y pica las fresas finamente. Pela el melocotón y pícalo.

Monta la nata con la batidora de varillas y agrégale el azúcar glas.

Calienta el horno.

Para hacer el bizcocho, bate con la batidora de varillas los huevos con el azúcar hasta que monten. Agrega, poco a poco, la harina tamizada y mezcla suavemente. Extiende la masa sobre una bandeja plana (forrada con papel de horno) y hornea a 200 grados durante 8-10 minutos. Cuando esté templado, separa el bizcocho del papel. Extiende encima la fruta picada y la nata montada. Enrolla el bizcocho (dándole forma de brazo de gitano) con suavidad. Mezcla el almíbar con el brandy y emborracha el bizcocho. Con un cuchillo de sierra retira las esquinas.

Para la salsa de fresas, pica las 5 fresas en rodajas y colócalas en un cazo, agrega el azúcar y unas gotas de agua o almíbar. Cocina durante unos 4-5 minutos a fuego suave.

Sirve el brazo de gitano y acompáñalo con la salsa de fresas y unas rodajas de melocotón en almíbar. Puedes adornar con unas hojas de menta.

Consejo

Es importante que el bizcocho, no sea más grueso de 1-2 cm, y ten cuidado de que no se seque demasiado al hornearlo, ya que en el momento de enrollarlo se puede romper.



Índice

Biografía.....	6
Bibliografía.....	7
Las recetas.....	8
Bizcochitos de remolacha.....	10
Bizcochuelo de pera y manzana.....	12
Bizcochos de soletilla rellenos de plátano.....	14
Bizcochitos de chocolate blanco con macedonia.....	16
Bizcocho de chocolate blanco con espuma de arroz con leche.....	18
Bizcocho de yogur.....	20
Brazo gitano de frutas con salsa de fresas.....	22
Bizcocho ligero con fruta y sopa de chocolate blanco.....	24
Carta de pera.....	26
Carta Saint-Honoré.....	28
Carta de plátano.....	30
Carta de calabaza.....	32
Carta de albaricoques con helado de queso.....	34
Pastel vasco.....	36
Panchineta con salsa de rosas.....	38
Pastel de plátano y almendras.....	40
Pastel de manzana y almendra.....	42
Pan multicereales.....	44
Pan de cebolla.....	46

Pan de ajo.....	48
Panecillos de té.....	50
Pan y mantequilla de aguacate.....	52
Corres de avellanas y chocolate.....	54
Teja de nueces y chocolate.....	56
Magdalenas de zanahoria.....	58
Magdalenas de dos colores.....	60
Cheesecake de chocolate.....	62
Pastitas de café.....	64
Pastas de cítricos.....	66
Rosquillas.....	68
Galletitas saladas.....	70
Galletas integrales con kiwis confitados.....	72
Galletas de pasas.....	74
Galletas de cuscús y pasas.....	76
Barritas energéticas.....	78
Bocados de naranja confitada con chocolate.....	80
Corrijas rellenas.....	82
Churros con chocolate.....	84
Suflé de pasas en buena compañía.....	86
Suflé de arroz con leche.....	88
Mousse de chocolate con pomelo.....	90
Mousse de café.....	92
Flan de boniato con frutos secos.....	94
Mousse de chocolate con crema de naranja.....	96
Natillas frías con teja de avellanas y cítricos.....	98
Flan de queso y miel.....	100
Flan de melocotón.....	102
Natillas de fresas.....	104

Natillas de soja y avena.....	106
Cuajaditos ligeros.....	108
Panna cotta.....	110
Gazpacho de fresas con barritas de pan dulce frito.....	112
Milhojas de piña con mango.....	114
Piña caliente.....	116
Frutas en tulipa crujiente con espuma de orejones.....	118
Peras al jengibre con crema de café.....	120
Manzanas rellenas asadas.....	122
Peras dos salsas con gelatina de té.....	124
Sopa de sandía con bolitas de melón.....	126
Plátano con velo de piña.....	128
Macedonia con crema de yema caramelizada.....	130
Brochetas de sandía, kiwi y fresas con polenta.....	132
Menestra de frutas tropicales con coco.....	134
Espuma de sandía.....	136
Pudin de frutas.....	138
Pudin de nueces.....	140
Hamburguesas de sandía.....	142
Sopa de piña con costrones de clara.....	144
Melocotones a lo cardenal.....	146
Frutas al cava.....	148
Cartaletas de aguacate.....	150
Gelatina de frutas con salsa de menta.....	152
Dobladillos con gelatina de limón.....	154
Biscuit de queso.....	156
Cestitas de ciruelas con crema de queso.....	158
Buñuelos de plátano.....	160
Milhojas de dulce de leche.....	162

Montaditos de plátano.....	164
Ruedas rellenas de plátano y fresa.....	166
Brick con mermelada de fresa.....	168
Empanadillas de queso con briñones en almíbar.....	170
Copa de tiramisú.....	172
Crema de leche con salsa de cerezas.....	174
Sorbete de limón con manzana a la sidra.....	176
Polos de sandía, melocotón y cereza.....	178
Granizado de frutas.....	180
Helado de vinagre con sopa de sandía.....	182
Sopa de piña con granizado de menta.....	184
Helado de fresas.....	186
Semifrio de yogur y frambuesa.....	188

Índice.....	190
Índice alfabético de recetas.....	194

Índice alfabético de recetas

B	Barritas energéticas.....	78
	Biscuit de queso.....	156
	Bizcochitos de chocolate blanco con macedonia.....	16
	Bizcochitos de remolacha.....	10
	Bizcocho de chocolate blanco con espuma de arroz con leche.....	18
	Bizcocho de yogur.....	20
	Bizcocho ligero con fruta y sopa de chocolate blanco.....	24
	Bizcochos de soletilla rellenos de plátano.....	14
	Bizcochuelo de pera y manzana.....	12
	Bocados de naranja confitada con chocolate.....	80
	Braço gitano de frutas con salsa de fresas.....	22
	Brick con mermelada de fresa.....	168
	Brochetas de sandía, kiwi y fresas con polenta.....	132
	Buñuelos de plátano.....	160
C	Cestitas de ciruelas con crema de queso.....	158
	Cheesecake de chocolate.....	62
	Churros con chocolate.....	84
	Copa de tiramisú.....	172
	Crema de leche con salsa de cerezas.....	174
	Cuajaditos ligeros.....	108
D	Dobladillos con gelatina de limón.....	154

E	Empanadillas de queso con briñones en almíbar.....	170
	Espuma de sandía.....	136
F	Flan de boniato con frutos secos.....	94
	Flan de melocotón.....	102
	Flan de queso y miel.....	100
	Frutas al cava.....	148
	Frutas en tulipa crujiente con espuma de orejones.....	118
G	Galletas de cuscús y pasas.....	76
	Galletas de pasas.....	74
	Galletas integrales con kiwis confitados.....	72
	Galletitas saladas.....	70
	Gazpacho de fresas con barritas de pan dulce frito.....	112
	Gelatina de frutas con salsa de menta.....	152
	Granizado de frutas.....	180
H	Hamburguesas de sandía.....	142
	Helado de fresas.....	186
	Helado de vinagre con sopa de sandía.....	182
M	Macedonia con crema de yema caramelizada.....	130
	Magdalenas de dos colores.....	60
	Magdalenas de zanahoria.....	58
	Manzanas rellenas asadas.....	122
	Melocotones a lo cardenal.....	146
	Menestra de frutas tropicales con coco.....	134
	Milhojas de dulce de leche.....	162
	Milhojas de piña con mango.....	114

m

Montaditos de plátano.....	164
Mousse de café.....	92
Mousse de chocolate con crema de naranja.....	96
Mousse de chocolate con pomelo.....	90

n

Natillas de fresas.....	104
Natillas de soja y avena.....	106
Natillas frías con teja de avellanas y cítricos.....	98

p

Pan de ajo.....	48
Pan de cebolla.....	46
Pan multicereales.....	44
Pan y mantequilla de aguacate.....	52
Panchineta con salsa de rosas.....	38
Panecillos de té.....	50
Panna cotta.....	110
Pastas de cítricos.....	66
Pastel de manzana y almendra.....	42
Pastel de plátano y almendras.....	40
Pastel vasco.....	36
Pastitas de café.....	64
Peras al jengibre con crema de café.....	120
Peras dos salsas con gelatina de té.....	124
Piña caliente.....	116
Plátano con velo de piña.....	128
Polos de sandía, melocotón y cereza.....	178
Pudin de frutas.....	138
Pudin de nueces.....	140

R

Rosquillas.....	68
Ruedas rellenas de plátano y fresa.....	166

S

Semifrio de yogur y frambuesa.....	188
Sopa de piña con costrones de clara.....	144
Sopa de piña con granizado de menta.....	184
Sopa de sandía con bolitas de melón.....	126
Sorbete de limón con manzana a la sidra.....	176
Suflé de arroz con leche.....	88
Suflé de pasas en buena compañía.....	86

C

Carta de albaricoques con helado de queso.....	34
Carta de calabaza.....	32
Carta de pera.....	26
Carta de plátano.....	30
Carta Saint-Honoré.....	28
Cartaletas de aguacate.....	150
Teja de nueces y chocolate.....	56
Corres de avellanas y chocolate.....	54
Corrijas rellenas.....	82



*El postre
es la guinda
de una buena
comida*

Eva
Arguiñano

