

Cocina en casa

Mari Pousada Serrano

Si desea participar en esta sección con su receta llame al 985279700 y póngase en contacto con la redactora o bien escriba a aparedes@epi.es. Hoy:

Pastelito de fresas y nata



A la izquierda, Mari, en su cocina. Debajo, algunos de los ingredientes del plato de hoy. A la derecha, en su salón, con su gato "Marlowe".



"Hay que olvidarse de los precocinados y optar por una cocina más sana y natural"

"Cuando estaba en la Universidad, ya empecé a interesarme por el mundo de la cocina; en mi caso ofrezco recetas sencillas y atrayentes"

Ana Paz PAREDES

Mari Pousada Serrano es licenciada en Magisterio de Primaria, es decir, maestra, aunque no ejerce de tal. Sin embargo, no ha perdido su facultad de conectar con la gente y enseñar, gracias a su blog de cocina "Cocinera de agua dulce", un montón de recetas ricas, atrayentes, fáciles y tentadoras. Es una mujer muy sonriente, con inquietudes y que transmite mucha positividad. Sus estudios también le sirven para orientar su trabajo actual, en una juguetería didáctica en Avilés, donde vive junto a su marido, atendiendo a un público infantil con el que se siente muy a gusto.

"Yo empecé a interesarme por el mundo de la cocina cuando estaba en la universidad. El blog lo comencé en 2013 y me lo diseñó mi marido, Pablo, que es ingeniero informático. Después de ver tanto precocinado me convertí en defensora de una cocina más sana y del día a día. Si queremos, podemos sacar tiempo para ello con recetas sencillas, ricas y rápidas de realizar. Ese es lo que ofrezco en mi blog, hay que optar por una comida más natural", señala ella con una sonrisa mientras termina de mezclar, en un bol, la masa de los pastelitos que hoy protagonizan la receta para los lectores de LA NUEVA ESPAÑA.

Recetas tan atrayentes como las de las tortitas de avena, sus donuts galácticos, el tiramisú de matcha, el brownie de oreos, la tarta de queso con chocolate o avellanas, las tostas de caviar con berenjenas o el panettone, figuran en su blog "Cocinera de agua dulce", nombre elegido por esta encantadora avilesina inspirándose en el título de una de las películas de los Hermanos Marx, "Pistoleros de agua dulce", de los que se confiesa una auténtica fan. Lo mismo que de Harry Potter, de quien lo sabe todo, lo ha leído todo y ha visto todas su películas.

Otra de sus aficiones, que comparte con su marido, además de la cocina, el cine y la literatura, es el baile. "Vamos un día por semana a clase. Nos gusta bailar swing, indie hope, charleston. En Gijón íbamos a locales de baile de este tipo y ahora, desde que vivimos en Avilés, también vamos aquí".

Me gustan mucho los animales: tengo dos gatos, "Marlowe" y "Dorito", que son parte de la familia

Soy una fan total de Harry Potter, me encanta tanto o más que los Hermanos Marx

Mari Pousada confiesa que no es "nada rural". Al contrario. "Yo soy muy urbanita, me encanta la ciudad. Lo que más me gusta de Avilés son las fiestas del Bollo. Yo fui reina de las fiestas en 2007 y primera dama de honor en 2008. Yo soy cofrade. En cuanto Avilés ¿qué decir?, me encanta pasear por el parque de Ferrera, la calle Galiana, la zona del Carbayedo, soy una enamorada de mi ciudad". Una de sus grandes satisfacciones fue ganar, el año pasado, el concurso al mejor bollo de Pascua del Centro Comercial Parque Astur. "Desde entonces esa es la receta que tiene más seguimiento en mi blog, estoy muy contenta por ello.", dice esta joven que, además, es una amante de los animales. En su casa tienen dos gatos que rescataron de la calle y que se llaman "Marlowe" y "Dorito", quienes la observan con atención mientras termina de ofrecernos la receta de hoy versionada por Mari del libro de su autora favorita, Lorraine Pascale.



Sobre estas líneas, Mari Pousada trabaja en la cocina de su casa en Avilés. Debajo, los pastelitos de nata y fresas listos para disfrutarlos. | A. PAREDES



45 min

Dificultad
|||||
BAJA

Plato
Dulce

Ingredientes

► Para el bizcocho: 250 g de mantequilla salada. 5 huevos. 250 gr de harina. 1 cucharadita de levadura, pizca de sal y extracto de vainilla. Relleno: 300 ml de nata para montar, 50 gr de azúcar glas y 1/2 vaina de vainilla. Para el montaje: 175 gr de mermelada de fresas. 75 gr de chocolate blanco y 12 fresas.



Mermelada de fresas. | ANA PAREDES

Elaboración

En un bol se incorpora la mantequilla reblandecida y el azúcar y se mezcla. Luego se van incorporando los huevos, uno a uno, la harina con la levadura tamizada, la sal y la vainilla. Se mezcla bien para que quede todo homogéneo.

En una bandeja de horno se colocan las blondas para magdalenas y con la ayuda del aparato para hacer la bola de los helados (funderelere) se coge una medida de la mezcla y se vierte una en cada blanda. Cuando están todas rellenas las metemos al horno, que estará precalentado a 180 grados. Para que no suban del todo y queden más planitas se baja a 150 grados en cuanto metes la bandeja. Están unos 30 minutos. Para ver si están bien se abre, se pincha con un palillo y, si sale limpio, se pueden sacar.

En un bol se monta la nata, el azúcar glas y la vainilla. Cuando están frías las magdalenas se cortan por la mitad y se pone un poco de mermelada de fresa y, encima un poco de la mezcla de nata anteriormente montada. Se pone la tapa, encima otra cucharada de la nata y encima una fresa. Se puede decorar con hilos de chocolate blanco fundido.