

# Cerditos rellenos

A los que nos gusta la cocina se lo debemos en gran medida a lo que hemos visto en casa por nuestras madres o abuelas, sabores y olores que se van haciendo nuestros, y un día afloran casi sin darnos cuenta. A partir de ahí, ya somos imparables.

Hoy en día poner esa semilla es difícil. Vamos todos con prisa. Meternos en la cocina con niños es complicado, y disfrutar además con ello es casi un reto. Bien es cierto que en las casas donde se cocina, ya hay un germen: los sabores de casa. Pero claro, si conseguimos que entren en ella y no sean meros espectadores, mejor que mejor.

Es lo que yo me propongo con las recetas que pondré para niños. No solo serán para ellos, sino para hacerlas con ellos. Cualquier momento del fin de semana es bueno. Os aseguro que es de lo más gratificante sentarse en la mesa juntos a comer lo que se ha hecho entre todos.

¡Ah! Y recoger la cocina to-dos. No sólo consiste en cocinar y comer. También se puede disfrutar de la recogida haciendo de ello un momento agradable.

## Receta

### Ingredientes para la masa

300 grs. de harina de fuerza  
200 grs. de harina normal  
25 grs. de levadura prensada  
80 grs. de azúcar  
250 ml. de leche templada  
60 grs. de mantequilla  
1 huevo  
Un pellizco de sal  
Un poco de corteza de limón rallada  
2 yemas de huevo para pintar y pegar

### Ingredientes para el relleno

Se pueden rellenar de chocolate, de jamón de York y queso, de salami, de chorizo... Al gusto.

### Preparación

1. Tamizar la harina en una fuente.
2. Amasar en el centro la levadura desmenuzada con un poco de harina, azúcar y la leche, y dejar fermentar la masa, tapada, durante 15 minutos.
3. Amasar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la ralladura de la corteza de limón. Cuando esté suficientemente amasada, dejar reposar otros 15 minutos. La masa tiene que quedar elástica y despegarse de las manos. Si no es así, añadir un poquito de harina, hasta conseguir el efecto deseado.
4. Extender la masa de forma que tenga unos 4 milímetros de espesor.
5. Tener el relleno preparado.
6. Tener la bandeja del horno engrasada, a mi me gusta poner un papel para horno, así no hace falta engrasar, la masa no se pega.
7. Corta 16 redondeles de 10 centímetros de diámetro —nosotras lo hicimos con vasos—
8. Poner 8 en la bandeja del horno separados entre sí.
9. Poner un poco de relleno en el centro, bien recogidito.

10. Poner yema de huevo batido en el borde, para sellar.
11. Poner encima los otros ocho redondeles de masa. Ya tenemos la carita.
12. Recortar 8 redondeles mas pequeños para el morrete —nosotras nos ayudamos de un vasito dosificador de jarabe, de unos 4 cm. de diámetro—. Hacerle los dos agujeros de la nariz: ayudaros con la tapa de un rotulador fino. Pegarlos con yema de huevo. La ilusión de los niños va creciendo por momentos llegados a este punto.
13. Para las orejitas cortar unos redondeles un poco más pequeños. Coger el redondel, estirarlo un poco, y después de pegarlo en la cara, darle la vuelta a la punta con gracia, como se ve en al foto. ¡Ojo! Pegarlas bien con yema de huevo a la cara. En el horno las orejas adquieren vida propia...
14. Pintar la cara de los cerditos con la yema de huevo restante. Dejar reposar 10 minutos.
15. Calentar el horno a 200 .
16. Meter los cerditos. ¡Cuidado!. A los 10 minutos el morrete está tostadito: poner un papel de aluminio tapándolos. Así se terminan de hacer sin quemarse. Bajar a 180° la temperatura. Dejar unos 15 minutos más, depende del horno, hasta que los veáis como en la foto.
17. Sacarlos a una bandeja de rejilla para que se enfríen.
18. El asunto ojitos:
  - ✗ Para el relleno dulce: Yo rellené una jeringa vacía con chocolate blanco, la metí en el microondas unos segundos y al fundirse hice el blanco de los ojos. Con el mismo proceso, pero con chocolate negro hice la pupila. Dejar secar.
  - ✗ Para el relleno salado: Utilizar trocitos de tranchete o queso para la parte blanca y aceituna negra para la pupila Si los niños quieren improvisar y ponerles ojos de cerdito loco, pues nada, para eso están.

Simplemente me queda sugeriros unos consejos para cocinar con niños que evidentemente podéis saltar los padres y madres que lo hagáis a menudo:

- ✗ Todo requiere cierto teatro. Es conveniente tener delantales a su medida: ellos se ven como más puestos en faena. Nosotros hicimos con ellas unos gorros de cocineras con cartulinas. Para los más pequeños es necesario un alza o escalón, de esos que tenemos en el baño para que lleguen al lavabo.
- ✗ De paso comentar con los niños lo fundamental que es trabajar en la cocina con las manos y las uñas siempre limpias.
- ✗ Cuando vayamos a improvisar formas de panes o masas, es maravilloso que den rienda suelta a su imaginación, pero si vamos a hacer algún postre en concreto, les ayuda mucho saber qué es lo que vamos a cocinar: enseñadles la foto de la receta.
- ✗ Ellos también deben utilizar utensilios a su medida, no es necesario gastarse mucho dinero. Mis hijas utilizan un rollo de amasar a su medida, comprados en una tienda barata y unos moldes de plastilina de formas, un cuchillo de plástico y unas cucharas de madera.
- ✗ Preparar los ingredientes con ellos, y que los coloquen en orden de uso, para que vayan adquiriendo cierta disciplina, necesaria sobre todo en repostería.
- ✗ Si hacemos una tarta, mientras está en el horno pueden ir haciendo plantillas para la decoración con azúcar glas, o recortando estrellas o lo que les guste.
- ✗ Aprovechar para hablarles de lo peligroso que es manipular el horno o un fuego sin presencia de un mayor. Hasta ahora puede parecerles muy simpático todo esto, pero los fuegos, y lo que acaba de retirarse de ellos, admiten poca broma.
- ✗ Depende de la edad, pero si tenemos tiempo muerto de horno mientras se hace el postre, podemos empezar a jugar con un reloj, y contar el tiempo que falta para que esté hecho.

- ✘ Si les enseñamos a recoger, repetiremos la experiencia. Si la cocina la recoge solo un adulto después de amasar todos, recortar todos, y negociar todos, os aseguro que no habrá más veces.