

## Desayuno en Los Dedos

Antes de que pudiera decir más regresó Grisel con una gran bandeja en equilibrio que puso entre los dos. Había manzanas, peras, granadas, unas uvas un tanto mustias y una gran naranja sanguina. La anciana les llevó también una hogaza redonda de pan y un cuenco de barro con mantequilla. Petyr cortó una granada en dos con la daga y ofreció la mitad a Sansa.

**Tormenta de Espadas**



**No recomendamos partir la granada por la mitad con un cuchillo como hace Meñique.** Hacer eso provocaría un lío de salpicaduras muy pegajosas. En su lugar, **pelad la granada bajo el agua:** los molestos trozos de la cáscara flotarán en la superficie, separándose de las sabrosas semillas.

### Componentes

- ★ Manzanas
- ★ Peras
- ★ Granadas
- ★ Uvas
- ★ Una gran naranja sanguina
- ★ Pan de algas marinas (receta a continuación)
- ★ Mantequilla casera (receta a continuación)

Organizad todos los elementos de la comida en un plato, ¡y disfrutad de este saludable desayuno!

### **Pan de algas marinas**

#### Ingredientes

- ★ 1/4 de taza de algas wakame secas
- ★ 1 cucharadita de levadura seca instantánea
- ★ 1 cucharada de miel
- ★ 1 y 1/2 cucharaditas de sal marina gruesa
- ★ 1/2 taza abundante de harina, de centeno o alforfón
- ★ 1 y 1/2 tazas de harina común
- ★ 2 tazas de harina de trigo integral
- ★ 1 cucharada de mantequilla sin sal
- ★ 1/2 cucharadita de sal marina gruesa

Reconstituye las algas en varias tazas de agua caliente y acláralas varias veces. Cuando estén completamente rehidratadas, tritura en un procesador de alimentos hasta que las algas se reduzcan a pequeño trozos. Cuela el agua y agrega el puré de algas tibias a un recipiente grande hasta obtener alrededor de 1/2 taza de algas marinas.

A lo anterior agrega la miel, 2 tazas de agua tibia, sal y levadura. Progresivamente comienza a remover la harina, un poco cada vez. La masa debe quedar con una consistencia gruesa, como gachas de avena muy espesas.

Engrasa un molde para pan y vierte en él la masa resultante. Con una mano humedecida, alisa la parte superior del pan uniformemente. Espolvorea la parte superior de la masa con un poco de sal y cubre libremente con una envoltura de plástico. Deja leudar por lo menos una hora: deba ganar cerca de la mitad más de volumen.

Hornea el pan por unos 35-40 minutos a 200°. El pan resultante debe quedar con un tono ligeramente marrón y producir un sonido hueco cuando se golpea. Deja enfriar antes de cortar y servir.

### **Mantequilla casera**

**Nota de las cocineras:** Aquí viene la parte de trabajo intensivo de la receta. Repartid la tarea entre los que esperen comer el pan. ¡El impuesto de la mantequilla!

- ★ 1 litro de crema de leche, muy fría
- ★ 1 pizca de sal, opcional

Vierte la crema en un frasco grande con una tapa apretada; la crema debe llenar hasta aproximadamente la mitad del frasco. Sella y empieza a agitar el frasco. Tendrás que agitar sin parar entre 15-30 minutos, por lo que es recomendable hacer turnos con un amigo. Cuando en el líquido se hayan formado trozos de mantequilla, cuela el contenido de la jarra en un recipiente. El líquido es suero de leche y los sólidos son mantequilla. Enjuaga la mantequilla con agua fría para asegurarte de que no haya quedado suero en ella porque la agria. Considera la posibilidad de usar el suero como acompañamiento con unas galletas dulces, tal y como hace Sansa para asentar su estómago cuando está nerviosa. También se puede utilizar con una gran variedad de otras recetas.

Utilizando un tenedor o una cuchara, prensa los grumos de mantequilla. Si lo deseas añade un poco de sal, lo que ayudará a que se conserve en buen estado durante más tiempo. Pon la mantequilla ya terminada en un recipiente limpio y refrigera.