



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUSCÚS DE SETAS

Ingredientes

- 125 gr. de cuscús.
- 140-180 ml. de fondo de setas.
- 30 gr. de moixernons.
- 50 gr. de champiñones.
- 50 gr. de niscalos.
- 100 gr. de calabacín.
- 8 ajos tiernos.
- 10 hojas de hierbabuena.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Hidratar los moixernons con agua fría y cuando estén hidratados colar y llevar a ebullición el fondo de setas.

Verter el fondo sobre el cuscús poco a poco y removiendo hasta que esté hidratado del todo.

Saltear los moixernons con los champiñones y los niscalos cortados en juliana.

Cortar el calabacín en macedonia y saltearlo.

Mezclar el cuscús con las setas y las hojas de hierbabuena escaldadas y cortadas en juliana. Salpimentar.

Cortar los ajos tiernos por la mitad y marcarlos en una sartén hasta que queden dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MILHOJAS DE CORZO Y CALABAZA

Ingredientes

- 600 gr. de corzo.
- Harina.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 puerro.
- 1 cebolla.
- 2 zanahorias.
- 3 dientes de ajo.
- 100 ml. de vino tinto.
- 200 ml. de fondo de carne.
- 500 gr. de calabaza.

Elaboración

Enharinar el corzo y dorarlo. Retirarlo del fuego y en la misma cazuela rehogar las verduras cortadas en brunoise. Añadir el corzo y recuperar los jugos con el vino tinto. Dejar que se evapore el alcohol y añadir el fondo de carne. Cocinar 30 minutos a fuego medio. Retirar el corzo y colar la salsa.

Desmenuzar el corzo, incorporarlo en la salsa y dejar cocinar 5 minutos.

Pelar la calabaza y cortarla en rodajas cuadradas. Cocinarlas en una sartén hasta que cojan color.

Hacer el milhojas con capas de calabaza y corzo con un poco de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CLAFOUTIS DE PERA Y PASAS

Ingredientes

- 80 gr. de harina.
- 25 gr. de pasas.
- 140 gr. de azúcar.
- 125 ml. de leche.
- 125 ml. de nata.
- 2 huevos.
- 1 c.c. de vainilla.
- 1 pera grande.
- Sal.

Elaboración

Batir la leche con la nata, los huevos, la sal y el azúcar. Incorporar la harina y dejar reposar 5 minutos.

Laminar la pera y ponerla en la base del molde encamisado con mantequilla y harina. Verter la mezcla sobre la pera y añadir las peras.

Hornear a 200°C durante 25 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE PESCADO CON SALSA DE MOSTO

Ingredientes

- 2 doradas o lubinas
- 100 gr. De salmón ahumado
- 150 gr. De salmón fresco
- 200 gr. De bechamel líquida
- Ralladura de limón y eneldo
- 2 huevos
- ¼ l. de mosto oscuro para macerar

Ingredientes salsa

- ¼ l. de mosto de maceración
- 30 gr. De roux
- Sal y pimienta
- 50 gr de pasas

Elaboración

Limpiamos las doradas y eliminamos las espinas. Ponemos a macerar con el mosto.

Trinchamos el salmón limpio de piel y espinas y juntamos con el salmón ahumado.

Prepararemos la bechamel, incorporamos la yema de huevo batida y el pescado trinchado. Mezclamos fuera del fuego y perfumamos con la ralladura de limón y el eneldo.

Incorporamos la clara de huevo batida pero no montada y sazonamos.

Pintamos un molde de aro con mantequilla y forramos con la dorada fileteada en dos partes.

Rellenamos con la farsa y horneamos a 180 °C unos 15 a 18 minutos.

Salsa

Colamos el mosto, llevamos a ebullición y ligamos con el roux. Incorporamos las pasas hidratadas y ajustamos de sazón. Salsear el pastel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

JABALI CON NUECES Y DATILES

Ingredientes

- 700 gr. De pierna de jabalí
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- ½ l de vino tinto
- Sal, pimienta y orégano
- 20 gr. De aceituna negra y 2 anchoas
- Laurel
- Aceite de oliva y 1 c.s.de miel
- 50 gr. De nueces y 50 gr. De dátiles

Elaboración

Pondremos a macerar la carne con los ajos y las hierbas aromáticas Al día siguiente, retiramos del marinado y asamos a alta temperatura en la cazuela de preparación.

Retiramos y sofreímos la cebolla ciselée, añadimos el ajo ciselée, las anchoas picadas y las aceitunas picadas. Mantenemos cocción 3 minutos y mojamos con el vino. Recuperamos fondo

Pasamos por chino, colamos e introducimos los dátiles deshuesados y troceamos. Manteemos cocción 10 minutos más e introducimos nueces.

Rectificamos consistencia y ajustamos de sazón añadiendo la miel.

Añadir la carne al pase y servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANUTILLOS DE TURRON CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gr. De harina
- 100 gr. De mantequilla
- 50 gr. De azúcar
- 1 huevo

Ingredientes crema

- 150 ml. De leche
- 80 gr de azúcar
- 20 gr. De maicena
- 1 huevo
- 100 gr. De turrón

Ingredientes salsa de chocolate

- 100 gr. De azúcar
- 100 ml. De agua
- 200 gr. De chocolate blanco

Elaboración

Arenamos la harina y la mantequilla hasta obtener una masa grumosa. Incorporamos el azúcar, mezclamos y agregamos el huevo batido. Trabajamos hasta obtener una masa homogénea. Estiramos con rodillo con un grosor máximo de ½ cm. Enrollamos en un molde y horneamos a 180 °C unos 10-12 minutos. Retirar y enfriar en reja.

Elaboración crema

Llevar a ebullición la leche y verter sobre el azúcar, el huevo y la maicena. Mezclar y volver a ebullición junto con el turrón troceado. Mezclar al fuego hasta que espese. Retirar y enfriar. Rellenar los canutillos

Salsa de chocolate.

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y llevar a ebullición 5 minutos. Retirar e introducir el chocolate blanco troceado. Mezclar y enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE PESCADOS DE ROCA CON SALSA ROUILLE

Ingredientes sopa

- 1 kg de pescado de roca
- 1 puerro emince
- 1 cebolla grande ciselé
- 2 tomates TPM
- 1/2 pimiento rojo en brunoise
- 3 ramas de perejil
- 1 diente de ajo cisele
- Hinojo fresco
- Piel de naranja
- azafrán
- Aceite
- Sal y pimienta

Ingredientes salsa Rouille

- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Aceite de oliva y girasol
- 1 a 2 rebanadas de pan tostado
- Pulpa de 1 ñora
- 2 cucharadas de caldo de pescado
- Pimentón picante
- Azafrán

Otros

- Rebanadas de pan tostado

Elaboración sopa

Rehogar lentamente la cebolla junto con el puerro, añadir el pimiento, rehogar, incorporar el ajo cisele, rehogar y añadir el tomate.

Dejar cocer hasta evaporar toda el agua y seque. Añadir el hinojo, el perejil, la corteza de naranja. Dejarlo rehogar 10 minutos. Incorporar el pescado de roca, sazonarlo con sal, pimienta y azafrán y cubrirlo con agua.

Dejar cocer 30 minutos a fuego lento. Pasar la sopa por el chino, presionando bien el pescado para sacarle todo el jugo. Si la sopa es demasiado líquida ligarla con maicena o roux.

Elaboración rouille

Hacer una mahonesa con los aceites y el ajo y le añadimos el resto de ingredientes.

Servir la sopa acompañada de pan tostado y la salsa Rouille



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo
- dos cebollas ciselée
- 2 dientes de ajo ciselée
- Tomillo, una hoja de laurel
- 400 g. de champiñones picados
- 4 c.s de nata
- 4 creps de cebollino
- 8 lonchas de jamón serrano
- 2 laminas de masa de hojaldre
- Una lata de pate
- Un huevo batido, con sal y un poco de azúcar para pintar

Para el crep de cebollino:

- 4 huevos
- 150 g. de harina
- 200 ml. de leche
- 1 c.s de cebollino fresco picado

Para la duxelle:

Rehogar la cebolla, añadir el ajo y el tomillo y la hoja de laurel. Añadir las setas picadas, rehogar y añadir la nata líquida, reducir. Escurrir y dejar enfriar.

Para las crepes:

Verter todos los ingredientes excepto el cebollino en un vaso de túrmix y triturarlos, añadir el cebollino picado y rectificar de salazón. Dejar reposar 30 minutos y hacer las crepes.

Para los solomillos:

Dorar los solomillos, previamente salpimentados 40 segundos por cada lado retirarlos del fuego y dejarlos en reposo.

Disponer un crep encima de una tabla con dos lonchas de jamón serrano y colocar encima un poco de duxelle, el solomillo encima y más duxelle por encima. Cerrar la crep, con ayuda de un film.

Extender la masa de hojaldre, pintar los bordes con huevo, colocar encima el solomillo y cerrarlo, con las juntas hacia abajo, pintar de nuevo con el huevo y hacer unas incisiones a cada lado con la ayuda de un cuchillo pintar con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE DE NAVIDAD CON FRUTA CONFITADA Y GLASEADO

Ingredientes cake:

- 150 g. de mantequilla pomada
- 150 g. de harina
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- 4 g. de levadura royal
- 100 g. de fruta confitada, cerezas, naranja, pasas...

Para el glaseado:

- c/s de azúcar glas
- c/s de agua
- Naranja para decorar

Elaboración:

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos y al final la harina tamizada, mezclada con la levadura y la fruta confitada troceada.

Acabados:

Rellenar los moldes de cake encamisados con papel de horno, cocer a 160 ° C. durante 40 minutos. Glasear con glasa muerta, y secar 40 segundos en el horno a 180 ° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITO CRUJIENTE DE MANZANA Y NUECES

Ingredientes

- 6 Hojas de pasta brik
- 6 manzanas Golden
- 50 gr de azúcar
- 75 gr de nueces
- 100 gr. de mantequilla
- Rama de canela
- Tofe de nata
- 100 gr de azucar
- 50 gr de nata

Elaboración:

Pelar y cortar a dados de parxis las manzanas. En una olla fundir la mitad de la mantequilla y juntar la manzana, el azúcar y la canela. Cocer a fuego suave con la olla tapada durante 10 min. Añadir las nueces y dejar reducir el jugo. Estirar las hojas de brik y pintarlas con mantequilla desecha. Rellenar con la manzana y enrollar. Si la manzana está muy jugosa escurrir un poco. Reservar en un plato a la nevera.

Poner el azúcar ha caramelizar y cuando este dorado añadir la nata. Cuidado que salpica! Dejar enfriar.

Acabar los rollitos friéndolos en mantequilla en una plancha a fuego suave. Servir con tofe.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIRULETAS DE CALAMAR CON BUTIFARRA DE PEROL

Ingredientes:

- 4 calamares
- 400 gr de butifarra de perol
- Palillos de brocheta
- 30 gr de piñones
- Perejil, ajo
- 1dl de aceite de oliva
- 1 Patata Kennebec
- 1 boniato
- 1 yuca pequeña

Elaboración:

Limpiar los calamares. Pelarlos y quitarles las alas y las patas y el “plástico”.

Sacar la piel de la butifarra de perol y rellenar los calamares con la carne de las butifarras apretar y pinchar con un palillo para que la carne no se escape.

Semi-congelar para que sea más fácil cortar a rodajas finas de 0’5 a 1 cm. Pinchar cada piruleta con un palillo o brocheta.

Marcaremos las piruletas en una plancha anti-adherente.

Pelar los tubérculos y cortarlos con la mandolina para hacer chips.

Freír en una paella honda y con abundante aceite, es importante que el aceite no esté demasiado caliente ya que las chips se doran por fuera y el interior queda blando. También hay que ir girando las chips con una araña para freír las chips por todos los lados. Cuando cojan color retiramos encima de un papel absorbente.

En el mortero machacamos los piñones, un poco de perejil y un poco de ajo. Añadimos aceite y sal.

Servimos una fogata de chips rodeada de piruletas con aceite de piñones por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON LANGOSTINOS

Ingredientes:

- 1 pollo
- 8 langostinos
- 4 cebollas
- 4 ajos
- 2 tomates
- Sal pimienta
- 2 galletas o pan tostado
- 15 almendras
- Perejil
- 1 copa de coñac

Elaboración:

Cortar el pollo a octavos. Salpimentar y rustirlo por todos los lados. Retirar. En el mismo aceite pasamos los langostinos vuelta y vuelta. Los flambeamos con coñac. Reservamos con los jugos. Ponemos mas aceite y empezamos un sofrito de cebolla, a los 10 min añadimos el ajo. 5 min mas y añadimos el pollo. Dejamos cocer a fuego suave. Cuando la cebolla este dorada ponemos el tomate triturado y dejamos cocer 15 min. mas. Añadimos los jugos de los langostinos y un poco de caldo si queda muy seco.

Hacemos una picada con las almendras las galletas y el perejil. Ligamos la salsa con la picada. Rectificamos de líquido según convenga. A los últimos 5 min ponemos los langostinos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MIL HOJAS DE ROQUEFORT SUAVE

Ingredientes

- *1 lámina de hojaldre*
- *30 gr. De mantequilla*
- *100 gr. De queso Philadelphia*
- *150 gr. De queso Roquefort*
- *Azúcar glass*

Elaboración

Cortamos la lámina de hojaldre en rectángulos de 7 *4 cm. Pinchamos para evitar que suba en exceso y horneamos en horno precalentado a 200-220 °C unos 20 minutos.

Aparte preparamos la mezcla de los quesos y la mantequilla pomada hasta obtener una textura homogénea

Cortamos el hojaldre por la mitad y untamos en una base con la crema de queso, cubrimos con la tapa y repetimos operación. Espolvoreamos con azúcar

CESTAS DE PICADILLO Y HUEVO DE CODORNIZ

Ingredientes

- *Picadillo*
- *Huevos de codorniz*
- *Obleas de hojaldre*

Elaboración

Salteamos el picadillo un poco en la sartén y acabamos cocción al horno.

Horneamos las obleas de hojaldre en forma cóncava con ayuda de un aro a 180 -200 °C.

Retiramos el hojaldre, rellenamos con el picadillo y cascamos un huevo de codorniz encima.

Acabamos cocción al horno hasta que haya cuajado.

El picadillo es la carene que se utiliza para embutir el chorizo, pero sin meter en la tripa y un poco más condimentada.

Rehogaremos con un poco de ajo y cebolla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLO DE PATO A LA NARANJA

Ingredientes

- 4 muslos de pato
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 50 gr. de bacón
- 450 gr. de nata
- 50 gr. de mantequilla
- 2 naranja hermosas
- 1 chupito de licor de naranja

Elaboración

Asamos, rehogamos o confitamos los muslos de pato.

En una rehogadora colocamos las verduras cortadas en macedonia y rehogamos, agregamos el bacón troceado y sofreímos. Agregamos el alcohol, evaporamos y reducimos fondo, mojamos con el zumo de naranja y cremamos con la nata. Dejamos reducir.

Trituramos y pasamos por chino y colador.

Volvemos a reducir 5 minutos y emplatamos

Preparamos de guarnición unos gajos de manzana rebozados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ

Ingredientes

- 200 gr. de harina
- 1 c.c. de café instantáneo
- $\frac{3}{4}$ c.c. de cacao en polvo
- $\frac{1}{2}$ c.c. de canela en polvo
- Pizca de sal
- 160 gr. de mantequilla pomada
- 200 gr. de azúcar moreno
- 1 huevo
- 1 c.c. de vainilla
- Almendra picada

Elaboración

En un recipiente mezclamos la harina, el cacao, la canela, el café y la sal

Aparte cremamos la mantequilla con el azúcar, hasta conseguir una crema, añadimos el huevo y la vainilla y mezclamos bien.

Incorporamos la mezcla de harina y seguimos trabajando.

Damos forma de rollo y rebozamos con la almendra.

Cortamos en forma de galleta y horneamos unos 10 minutos a 200 °C.

Retirar y dejar enfriar en reja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE FRIJOLES NEGROS CON SALCHICAS Y PANCETA

Ingredientes

- *Judías negras*
- *3 salchichas*
- *2 tiras de panceta fresca*
- *150 gr. de tomate triturado*
- *1 bandeja de cilantro*
- *1 cebolla de Figueras*
- *3 d. de ajos*
- *1 litro de caldo de pollo*
- *Azúcar*
- *1 Chili picante*
- *Pan inglés sin corteza*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Preparación

Hervir las judías, reservar el caldo de cocción.

Triturar las judías, el tomate, la cebolla picada y los ajos en recipiente de túrmix. (Tiene que quedar una pasta fina). Si es necesario añadir un poco del caldo de la cocción para aligerar la preparación.

Dorar ligeramente, en una cazuela con aceite de oliva, las salchichas y la panceta. Retirar. Reservar en un plato.

Verter la preparación en esa cazuela con el aceite de oliva, añadir el caldo de pollo, el cilantro picado, un poco de azúcar, el chili picante, la sal y la pimienta. Hervir durante 20 ó 30 minutos hasta que espese. Espumar, rectificar.

Retirar hierbas y chili al finalizar la cocción, poner la sopa en el plato.

Freír dados de pan y decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HAMBURGUESA DE NÍSCALOS CON PATATAS FRITAS SOBRE REBANADA DE PAN

Ingredientes

- 300 gr de niscalos
 - 2 d. de ajo ciselé
 - Perejil picado
 - Piñones crudos picados
 - Miga de pan ligeramente remojada en leche
 - 1 huevo
 - Aceite de oliva
 - Sal
-
- 2 patatas blancas Monalisa Grandes
 - 3 rebanadas de pan ingles

Preparación

Saltear los niscalos en una sartén, (reservar un niscalo por hamburguesa) con aceite de oliva, añadir el ajo y el perejil picados, retirar y picar para mezclar con el resto de ingredientes (piñones, pan y huevo). (Ojo a la cantidad de huevo). Condimentar y formar hamburguesas de la medida deseada. Reservar.

Pelar y cortar las patatas, hervir 5 minutos , escurrir y freír.

Cortar un rebanada de pan con el corta pastas al tamaño adecuado y tostar en el horno.

Poner una base de pan en el plato, encima poner la hamburguesa de niscalos, decorar con un niscalo y con patatas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOFFE DE CHOCOLATE CON NATA Y LAMINADO DE ALMENDRA

Ingredientes

- 2 tazas de leche
- ½ taza de azúcar
- 2 C.S de maizena
- 1 C.P de vainilla líquida
- ½ C.P azúcar avainillado
- Una pizca de sal
- 1 sobre de nescafé
- Cacao en polvo al gusto

- 1 C.P de mantequilla: cuando la preparación esté fría.

- Gotas de cobertura de chocolate.

- Nata y laminado de almendra

Preparación

Mezclar todos los ingredientes (excepto la mantequilla) en una olla, llevar al fuego y cocinar hasta que espese, retirar, dejar enfriar y añadir la mantequilla.

Añadir las gotas de cobertura de chocolate a la preparación. Reservar en frío.

Tostar almendra laminada en el horno. Dejar enfriar y reservar.

Montar nata, poner en manga pastelera y reservar.

En vaso de chupito pondremos el toffe, añadiremos la nata y el laminado de almendras tostadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE SALMÓN

Ingredientes

- 400 gr. de salmón.
- 1 cebolleta.
- 2 c.c. de alcaparras.
- 1 c.c. de mostaza.
- Zumo de una lima.
- Ralladura de lima.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 ramillete de brócoli.
- Perejil.
- Pan de molde.

Elaboración

Picar el salmón y reservarlo.

Cortar la cebolleta en brunoise y añadirla al salmón junto con las alcaparras picadas.

Desmenuzar el brócoli y escaldarlo durante un minuto. Añadirlo al salmón.

Emulsionar el aceite con la mostaza, el zumo de lima y la ralladura de lima. Aliñar el salmón y salpimentarlo.

Retirar la corteza del pan de molde, cortarlo en triángulos y hornearlo a 200°C durante 3-5 minutos.

Deshojar el perejil y freír las hojas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PECHUGA DE POLLO CONFITADA CON MANGO Y ACEITUNAS

Ingredientes

- *2 pechugas de pollo.*
- *1 cabeza de ajos.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*
- *Tomillo.*
- *Laurel.*
- *Romero.*
- *3 clavos de olor.*
- *1 mango.*
- *50 gr. de aceitunas negras deshuesadas.*
- *Cebollino.*

Elaboración

Limpiar las pechugas, cubrirlas con el aceite e incorporar los ajos, la sal, la pimienta, el romero, el tomillo, el laurel y los clavos de olor. Confitarlo durante 35 minutos a 45°C.

Pelar el mango y triturar una parte con un poco de agua. Cortar el resto del mango en macedonia y reservarlo.

Triturar las aceitunas incorporando a hilo un poco del aceite de confitar las pechugas.

Laminar las pechugas y napar una parte con el mango triturado y las aceitunas. Decorar con el mango cortado en macedonia, un par de ajos confitados y el cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la plancha:

- 4 huevos.
- 120 gr. de harina.
- 120 gr. de azúcar.
- 30 gr. de cacao en polvo.
- 50 ml. de agua.
- 50 gr. de azúcar.
- 20 ml. de ron.

Para el relleno:

- 2 hojas de gelatina.
- 175 gr. de chocolate negro.
- 225 ml. de nata.

Para las hojas:

- 150 gr. de chocolate negro.
- 22 ml. de aceite de girasol.

Elaboración

Para la plancha:

Blanquear las yemas con el azúcar e incorporar la harina y el cacao en polvo tamizados. Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas.

Hornear a 180°C durante 5-7 minutos.

Espolvorear con cacao en polvo y poner la plancha entre dos hojas de papel sulfurizado. Enrollar la plancha con la ayuda de un rodillo.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición incorporar el ron.

Pintar la plancha con el almíbar, extender el relleno y volver a enrollar. Cubrir el tronco con las hojas.

Para el relleno:

Fundir el chocolate e incorporar la gelatina fundida y la nata semimontada. Enfriar.

Para las hojas:

Fundir el chocolate a 45°C y añadir el aceite. Estirar una capa muy fina sobre el mármol y dejar enfriar. Cuando la capa haya endurecido romperla en trozos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE MERLUZA, GAMBAS Y SALMÓN AL PERFUME DE CAVA

Ingredientes:

- *Un paquete de canelones precocidos*
- *Queso emmenthal rallado*

Para el salmón:

- *400 g. de salmón fresco*
- *400 g. de merluza*
- *10 colas de gambas troceadas*
- *1 hoja de laurel*
- *Una rama de perejil*
- *1/2 l. de cava seco*

Para el sofrito:

- *Una cebolla ciselée*
- *Mantequilla y aceite para rehogar la cebolla*
- *50 ml. de crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Para la bechamel de pescado:

- *40 g. de harina*
- *500 g. de fumet*
- *25 g. de mantequilla*
- *El líquido de cocer el pescado*

Elaboración:

Preparar los canelones siguiendo las instrucciones del paquete.

Rehogar lentamente la cebolla en mantequilla y un poco de aceite para que no se queme la mantequilla.

Mientras en un recipiente, apto para horno, poner el pescado junto con la hoja de laurel y rociarlo con el cava. Tapar con papel de aluminio y cocer de 10 a 15 minutos al horno a 150 ° C.

Ecurrir el pescado, reservando el líquido de cocción, y picarlo. Añadirlo al sofrito, rehogar, incorporar las gambas y rehogar. Añadir la crema de leche y ligar. Rectificar de sazón.

Para la bechamel de pescado: Derretir la mantequilla en una reductora y rehogar en ella la harina. Cuando esté dorada añadir el caldo de cocción del pescado y el fumet. Remover enérgicamente con el batidor. Rectificar de sal y pimienta.

Al pase por ración: colocar los canelones en un plato, naparlos con la bechamel de pescado, espolvorearlos con queso rallado y gratinarlos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLOS DE POLLO NAVIDEÑOS

Ingredientes:

Para el relleno:

- 4 muslos de pollo grandes
- 400 g. de carne picada mixta
- 2 salchicha emincée grueso
- 2 c.s de ciruelas picadas
- 2 c.s de orejones picados
- 2 c.s. de piñones tostados
- 15 g. de miga de pan remojada en leche y escurrida
- Sal y pimienta
- 1 o 2 huevos

Para la cocción:

- 200 g. de cebolla emincée
- 2 ajos chafados
- 100 g. de zanahoria mirepoix
- 5 g. de ceps secos
- 2 ciruelas
- 2 orejones
- 1 c.s. de tomate concentrado
- 60 g. de brandy
- 60 gr. de vino ranció
- Fondo blanco de ave
- Laurel, romero, tomillo, aceite de oliva
- 2 manzanas a gajos

Elaboración:

Separar el muslo de la contra muslo y deshuesar la contra. Mezclar todos los ingredientes del relleno y dejar madurar unas horas. Rellenar la contra con el relleno y bridarla. Reservar.

Cocción: soasar los muslos y el contra muslo, decantar, añadir por orden de receta el resto de ingredientes y dorarlos, desglasar con los alcoholes, evaporar, añadir el pollo, el fondo y el componente aromático, hervir y brasear tapado hasta que este tierno. Pasado este tiempo retirar el pollo, colar el jugo de cocción, reducirlo a textura salsa y volverlo ajuntar con el pollo.

Saltear las manzanas con un poco de mantequilla y un poco de salsa, glasearlas. Emplatar con armonía y elegancia, con la manzana una ciruela y un orejón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLVORONES Y HOJALDRINAS

POLVORONES

Ingredientes

- 200 g. de harina ligeramente tostada
- 100 g. de manteca de cerdo
- 75 g. de azúcar glas
- 1 c.c de canela en polvo
- Ralladura de limón

Elaboración:

Creumar la manteca de cerdo con el azúcar, añadir la harina tamizada, la canela y la ralladura de limón. Trabajar la masa con las manos encima de la mesa de trabajo. Dejar reposa unos 30 minutos tapada con un paño. Estirar la masa, cortar discos con el cortapastas y cocerlos a 170 ° C. durante 12 minutos.

HOJALDRINAS

Ingredientes:

- 300 g. de harina
- 200 g. de mantequilla
- 50 g. de azúcar
- 25 ml. de vino dulce
- 25ml. de zumo de naranja
- Ralladura de naranja
- Azúcar glas para espolvorear

Elaboración:

Tamizamos la harina y la ponemos en un bol, añadimos el azúcar, la mantequilla cortada en trozos, debe de estar muy fría, y la trabajamos por el método de arenado. Añadimos el zumo y la ralladura de la naranja y el vino dulce. Juntamos la masa hasta que estén todos los ingredientes bien integrados. No se puede trabajar.

Envolvemos la masa con un film transparente y la dejaremos reposar durante 1 hora en el frigorífico. Transcurrido el tiempo, ponemos nuestra masa sobre un papel encerado y la cubrimos por arriba con otro papel encerado, pasamos el rodillo hasta distribuir y estirar bien la masa, hasta obtener un altura de 1'5 centímetros. Cortamos la masa con los cortadores que deseemos y las distribuimos sobre una placa de hornear, dejando una separación de unos dos centímetros entre cada una, ya que se expande ligeramente.

La introducimos en el horno a 200 ° C. durante un minuto, bajamos el horno a 170 ° C. durante unos 20 minutos aprox.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMBARDA DE NAVIDAD CON MOZARELLA Y TAPENADE

Ingredientes

- 1/2 col lombarda
- 1 manzana
- 50 gr. De ciruelas
- 100 ml. De vino tinto
- Hojas de albahaca
- Sal y pimienta
- Bola de mozzarella

Tapenade

- 50 gr. de aceituna negra
- 1 diente de ajo escaldado.
- 2 filetes de anchoa
- 8 hojas de albahaca
- 2 c. de vinagre de jerez
- 50 ml. De aceite de oliva
- Agua la necesaria

Elaboración

Cortamos en juliana la col y rehogamos en un poco de mantequilla unos 10 minutos, añadimos las manzanas cortadas en gajos y las ciruelas hidratadas en vino. Añadimos el vino, reducimos, añadimos la albahaca, tapamos y dejamos pochar unos 30 minutos.

Ajustamos de sal y pimienta.

Para la tapenade:

Introducimos todos los ingredientes en un vaso batidor y turmizamos. Añadir el agua poco a poco hasta obtener una textura cremosa.

Al pase.

Colocar la col en cazuela de barro y colocar una pieza de mozzarella en el centro.

Gratinar al horno 3 minutos y decorar con tapenade al pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes

- 4 muslos o pechugas de pollo
- 100 gr. de turrón de jijona
- 12 ramilletes de coliflor
- Sal y pimienta

Crujiente

- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de pan rallado
- Sal y pimienta
- 20 gr. de almendra granillo

Ingredientes salsa

- 200 ml. de crema de leche
- 80 gr. de turrón de jijona
- Sal y pimienta
- 100 ml. de caldo de pollo

Elaboración pollo

Abrimos las pechugas o los muslos y rellenaremos de turrón troceado. Salpimentamos y atamos con hilo de bridar. Marcamos en una sartén hasta que adquiera color dorado. Salpimentamos.

Elaboración crujiente

Prepararemos el crujiente amasando bien todos los ingredientes hasta obtener una masa cremosa. Asaremos al horno unos 5 minutos a 180 °C, retiramos y cubrimos con el crujiente. Acabaremos la cocción al grill otros 5 minutos.

Elaboración salsa

Para la salsa disolveremos el turrón troceado con el caldo de pollo y cremaremos. Salpimentamos. Coceremos unos ramilletes de coliflor en agua hirviendo unos 4 minutos. Acabaremos la cocción al horno junto con el pollo. Colocaremos una base con la salsa y unas rodajas de pollo. Decoraremos con la coliflor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLLITOS DE TURRON DE JIJONA CON CHOCOLATE

Ingredientes bollitos

- 300 gr. De harina de almendra
- 300 gr. de azúcar lustre
- 3 claras de huevo
- 1 naranja
- 1 huevo
- 2 c.s. de licor de naranja (opcional)

Baño de chocolate

- 100 gr. De cobertura de chocolate
- 100 gr de manteca de cacao

Elaboración bollitos

Mezclamos el azúcar tamizado con la harina de almendra. Añadimos la ralladura de naranja y un poco de licor de naranja. Se montan las claras a punto de nieve y se mezclan con la preparación anterior hasta formar una masa compacta. Se hacen porciones pequeñas y se da forma de brioche o bollo ovalado. Se pintan con el huevo batido y se hornean a 160 °C unos 12 a 15 minutos. Retirar, enfriar y bañar con chocolate.

Baño de chocolate.

Fundir al baño maría la manteca de cacao con la cobertura. Mezclar y homogeneizar. Mantener a 40 °C y sumergir los bollos. Dejar enfriar en reja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARRINA DE TRUCHA, TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y MIL HOJAS DE BACALAO

Ingredientes:

- 200 gr de filetes de trucha limpios
- gr de nata
- 1 c.s. de tomate concentrado
- 1 huevo
- Sal ahumada, pimienta.
- 100 gr de salmón ahumado o marinado
- 1 aguacate al punto
- 100gr de bacalao ahumado
- 2 Tomate rojo
- 1 cebolla tierna
- 10 olivas muertas negras
- 20 Tostadas
- Mantequilla
- Eneldo
- Cebollino

Elaboración:

Cocer los filetes de trucha con un poco de mantequilla y vino blanco. Agregar la nata con sal, pimienta y el tomate concentrado. Triturar y agregar el huevo. Rellenar moldes de silicona. Cocer al horno al baño maria 20 min a 180°C.

Cortar el salmón ahumado (puede ser marinado o mezclado con fresco) a daditos pequeños lo mas regulares posibles. Cortar el aguacate a daditos regulares. Aliñar con un poco de limón, cebolleta tierna picada muy fina, sal, eneldo picado, pimienta unas gotas de salsa Perrins. Mezclar con el salmón

Cotar el tomate a rodajas finas. Picar la cebolleta tierna i ponerla a marinar con agua i sal. Picar las aceitunas negras. Montar el un timbalet pequeño capas de tomate cebolleta bacalao y olivas picadas. Aliñar con un chorrito de aceite de oliva virgen y un poco de cebollino.

Disponer en un plato las tres elaboraciones acompañadas de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTILLAR DE CORDERO A LA MIEL DE ROMERO

Ingredientes:

- *1 Carré o costillar de cordero 12 costillas*
- *2 c.s. de miel de romero.*
- *4 c.s. de aceite de oliva*
- *25 gr. de piñones*
- *Sal y pimienta*
- *1 Manzana*
- *1 Granada*
- *¼ de piña*
- *2 mandarinas*
- *Romero*
- *Zumo de ½ naranja.*
- *Jengibre*
- *1 Dl de caldo de carne*

Elaboración:

Limpia el costillar de cordero de la grasa sobrante y repela el hueso de las costillas. Corta en trozos de dos costillas. Salpimentar y dorar el cordero por ambos lados. Poner los trozos en una bandeja. Maja en el mortero unos piñones, añadiendo el aceite y la miel. Pinta con esta preparación el cordero y mete al horno 200°C durante 5 min. Sacar y dejar en reposo en un sitio calido.

Para la salsa de romero rustimos los sobrantes de costilla y desglasamos con vino y brandy. Ponemos los jugos en un cazo con caldo de carne, ajo picado y el romero. Reducimos la salsa dando el punto de sal y pimienta.

Corta la piña y la manzana a taquitos. Saltearlas y añadir el zumo de naranja y el jengibre rallado. Ajuntar la mandarina y la granada.

Servir el cordero dando le un toque de gratinador antes de emplatar. Ponemos la salsa y las frutas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TIRAMISÚ

Ingredientes:

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto

Crema de mascarpone

- 500gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

Elaboración:

Crema de mascarpone.

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede mas suave podemos incorporar la claras montadas con 100gr. de azúcar.

Montaje

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja. Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUPREMA DE SALMÓN EN SALSA CON SALTEADO DE VERDURITAS Y GAMBAS

Ingredientes:

- *1 suprema de salmón (P.P)*
- *Vino blanco*
- *Mantequilla*
- *2 chalotas*
- *4 gambas*
- *Crema de leche*
- *1 Zanahoria*
- *1 Cebolla*
- *1 calabacín*
- *1 pimiento rojo*
- *Eneldo*
- *Perejil*
- *Sal*

Preparación:

Separar cabezas y colas de gambas, pelar colas y rehogar en la cazuela donde elaboraremos la salsa. Reservar.

En un cazo rehogar las chalotas cisele con mantequilla, añadir el Coñac y flambear, añadir las cabezas de las gambas, chafar las cabezas, añadir la crema de leche. Ligar una salsa. Corlar, condimentar y reservar.

Saltear las verduras cortadas en juliana procurando que queden enteras y tiernas.

En una sartén con mantequilla cocinar la suprema de salmón, emplatar cuando esté en su punto, añadir la salsa de gambas, decorar con las verduras el eneldo y el perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO AL OPORTO CON RULO DE CABRA Y CEP

Ingredientes

- *1 solomillo de ternera*
- *1 rulo de queso de cabra*
- *Mantequilla*
- *Setas*
- *Vino de Oporto*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*
- *Hojaldre*
- *Sésamo negro*
- *Hojas de espinacas*
- *50 gr. de piñones*

Preparación

Poner una bandeja a calentar en el horno. 220°.

Marcar el solomillo al punto de cocción deseado, poner en bandeja de horno caliente, colocar encima el rulo de cabra, gratinar durante unos minutos.

Poner un poco de mantequilla la sartén donde hemos cocinado la carne, rehogar las setas, añadir el vino de Oporto, reducir, añadir la crema de leche, cocinar ligando una salsa, condimentar, poner en el plato. Disponer la carne junto con la salsa.

Si se desea, además, se puede acompañar de unos bastoncitos de hojaldre con sésamo negro ó un salteado de hojitas de espinacas con piñones tostados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COPA DE MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y DECORACIÓN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 4 limones jugosos
- ½ bote de leche condensada
- 400 ml de crema de leche para montar (30 % M.G)
- Fresitas del bosque
- Raspadura de piel de limón
- Cobertura de chocolate
- Fresitas
- Hojas de menta

Preparación:

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera.

Derretir la cobertura de chocolate al baño María, verter en manga pastelera. Dibujar con esta manga sobre papel de horno, dejar secar en nevera y retirar, utilizar para decorar la mousse junto con las fresitas y las hojas de menta.

Presentar en vaso de coctel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANAPÉS DE SUSHI

Ingredientes

- *Un paquete de pan de molde*
- *1 pepino mediano*
- *1 Aguacate*
- *Palitos de surimi*
- *Alga nori*
- *1 lata de atún*
- *Pimiento del piquillo*
- *Mayonesa*

Elaboración

Colocamos una hoja de alga Nori encima del Makisu*. Untamos levemente las rebanadas de pan de molde con la mayonesa y las disponemos sobre el alga Nori con la cara untada hacia abajo. Volvemos a untar la parte superior del alga con mayonesa.

Rellenamos la superficie del alga con el salmón el pepino y el aguacate y enrollamos con la ayuda del makisu. Cortamos en seis porciones y presentamos.

Podemos rellenar el alga Nori:

- Con atún fresco, pepino y aguacate.
- Con atún de lata y pimientos del piquillos.
- Con pechuga de pollo rebozada y aguacate.
- Con salchichas y queso fundido.

Elaboración mayonesa

En un vaso metálico añadimos el huevo y lo cubrimos de aceite de oliva. Añadimos sal. Con un brazo batidor y sin mover del fondo del vaso esperamos a que emulsione la mezcla. Añadimos aceite de girasol poco a poco. Añadimos el jugo de limón o el vinagre.

Nota: *makisu: Esterilla de bambú.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITOS DE POLLO CON LANGOSTINOS ESCABECHADOS

Ingredientes

- 3 muslos de pollo
- 1 lata de paté de ave
- 4 ciruelas pasas
- 3 higos secos
- 20 gr. de uvas pasas
- 3 nueces peladas
- 1 c.c. de canela en polvo
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Ingredientes escabeche

- 6 langostinos
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- 1 dl. de aceite de oliva
- Hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Elaboración rollito

Deshuesar los muslos. Colocar en el centro de cada uno un poco de paté de ave y a continuación los frutos secos bien picados. Enrollar los muslos sobre sí mismos y salpimentar. Después pintar con aceite y envolverlas en papel metalizado. Hornear 5 min. a 200°C. Desenvolver los rollitos y rustirlos hasta que doren.

Elaboración escabeche

Poner todos los ingredientes (menos los langostinos pelados) en una cazuelita y reducir. Cocer los langostinos dentro del escabeche 2 min. y retirar. Colar el escabeche y reservarlo para la decoración.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TURRÓN DE COCO AL TOQUE DE CURRY

Ingredientes

- 200 gr. de cobertura de chocolate blanco
- 75 gr. de coco rallado
- Una pizca de curry
- Piel de limón rallada

Elaboración

Fundir el chocolate blanco. Tostar el coco en el horno hasta que quede bien dorado, para así intensificar el sabor. Una vez el coco este atemperado, añadirlo al chocolate blanco. Rallar la piel de medio limón y añadirle el curry sin dejar de mezclar. Rellenar los moldes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATÉ DE BERENJENAS CON GRISINES

Ingredientes

Para los grisines:

- 100 gr. de harina.
- 70 ml. de agua.
- 3 gr. de sal.
- Semillas de sésamo.

Para el paté:

- 2 berenjenas.
- 60 gr. de tahina.
- 1 diente de ajo.
- 2 c.s. de zumo de limón.
- Sal.
- Pimienta.
- Orégano.
- Comino.
- 1 yogur natural.

Elaboración

Para los grisines:

Mezclar la harina tamizada con el agua y la sal. Poner en una manga y hacer bastones sobre una hoja de papel sulfurizado. Espolvorear el sésamo y hornear a 200°C durante 5 minutos.

Para el paté:

Pelar las berenjenas y cortarlas en rodajas. Ponerles sal y dejar reposar diez minutos. Hornear 10 minutos a 180°C. Escaldar el diente de ajo pelado durante tres minutos y parar la cocción en agua fría. Triturarlo con las berenjenas, la tahina, el zumo de limón y el comino. Añadir el yogur poco a poco y seguir triturando hasta conseguir la textura de paté.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAPE AL HORNO CON COSTRA DE NARANJA Y PARMESANO

Ingredientes

- *1 cola de rape.*
- *40 gr. de panko.*
- *15 gr. de parmesano.*
- *1 c.s. de piel de naranja.*
- *15 gr. de almendra granillo.*
- *1 cebolla tierna pequeña.*
- *50 ml. de aceite de oliva.*
- *Pimienta.*
- *Jengibre.*
- *Sal.*

Elaboración

Mezclar el panko con el parmesano rallado, la ralladura de naranja, la almendra granillo, la cebolla cortada en brunoise, el jengibre rallado y la pimienta. Añadir el aceite poco a poco.

Limpiar el rape y preparar los lomos. Ponerlos en una bandeja de horno y cubrirlos con la mezcla presionando un poco para que se adhiera.

Hornear a 200°C durante 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLVORONES DE ALMENDRA

Ingredientes

- 300 gr. de harina.
- 300 gr. de manteca de cerdo.
- 300 gr. de azúcar.
- 100 gr. de harina de almendra.
- 75 gr. de almendra granillo.
- 1 huevo.
- Una pizca de sal.
- 1 c.c. de canela en polvo.
- Azúcar glas.

Elaboración

Tostar la harina hasta que coja color y dejarla enfriar.

Tostar la harina de almendra con el granillo.

Mezclar la harina, la harina de almendra, la almendra granillo, el azúcar, la canela y la sal y hacer un volcán. Añadir la manteca de cerdo pomada y cuando esté incorporada poner el huevo. Mezclar y estirar la masa con un centímetro de grosor.

Cortar la masa con un cortapastas y poner los polvorones en una bandeja de horno dejando espacio entre ellos.

Hornear a 180°C durante 10-12 minutos.

Dejar enfriar y espolvorear con el azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SABLÉ DE PARMESANO Y TOMATE CONFITADO

Ingredientes:

- 180 g. de harina
- 130 g. de mantequilla fría
- 35 g. de azúcar
- 3 g. de sal
- 120 g. de parmesano rallado
- 50 g. de yema de huevo
- 10 g. de agua

Tomate confitado:

- 50 g. de tomate seco hidratado en agua caliente
- 10 g. de azúcar
- 2,5 g. de vinagre
- 40 g. de aceite de oliva

Elaboración:

Añadir la harina, la sal, el azúcar con la mantequilla fría, añadir el parmesano y las yemas diluidas con el agua. Amasar poco. Reposar una hora en nevera. Dar forma y cocer a 180 ° C. 10 minutos.

Elaboración tomate

Triturar todo hasta conseguir una pasta y rellenar las sables



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO CON QUESO DE CABRA, ANCHOAS Y CEREZAS

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo
- 10 filetes de anchoa
- 150 gr. de queso de cabra tierno
- Hilo de bridar
- 1 bote de mermelada de cerezas rojas
- 1 l de fondo de carne
- Un chorrito de vinagre de Módena
- 2 chalotes ciselé
- 1 cebolla ciselé
- 2 dientes de ajo ciselé
- 1 cebolla cortada en juliana para el crujiente

Elaboración solomillos

Abrimos los solomillos por la mitad, como si fueran libros y los rellenamos con unos bastones de queso y con los filetes de anchoas. Lo atamos con un hilo de bridar. En una sartén antiadherente marcamos los solomillos por ambas caras y terminamos la cocción en el horno a 180 ° C. durante 10 minutos tapados con papel de aluminio.

Elaboración salsa de cerezas

Rehogamos la cebolla y a media cocción le añadimos la chalota. Incorporamos los ajos, rehogamos y añadimos un chorrito de vinagre balsámico y lo dejamos reducir. Agregamos la mermelada de cerezas y lo hacemos hervir durante 5 minutos a fuego lento. Una vez transcurrido ese tiempo añadimos el fondo de carne y hervimos a fuego lento unos 30 minutos. Dejamos reposar 15 minutos y lo colamos, para terminar lo ligamos con un poco de maicena exprés.

Elaboración cebolla

Enharinamos la cebolla, le quitamos el exceso de harina y la freímos en abundante aceite caliente a 180 ° C, una vez frita la escurrimos y la ponemos sobre papel absorbente. La salamos al gusto.

Acabado y presentación

Acabamos de cocer los solomillos en el horno durante 5 minutos a 180 ° C. los sacamos y les quitamos el hilo; les cortamos las puntas y luego los partimos por la mitad con mucho cuidado. Salseamos dos trozos de solomillo por plato, decoramos con la cebolla y decoramos con cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TURRÓN DE COCO AL TOQUE DE CURRY

Ingredientes:

- 200 gr. de cobertura de chocolate blanco
- 75 gr. de coco rallado
- Una pizca de curry
- Piel de limón rallada

Elaboración

Fundir el chocolate blanco. Tostar el coco en el horno hasta que quede bien dorado, para así intensificar el sabor. Una vez el coco este atemperado, añadirlo al chocolate blanco. Rallar la piel de medio limón y añadirle el curry sin dejar de mezclar. Rellenar los moldes.

TURRÓN DE PRALINÉ NEULAS

Ingredientes:

- 240 gr de cobertura de chocolate
- 200 gr. de praliné de almendras o avellanas
- 25 gr. de manteca de cacao
- Un paquete de neulas machacadas y tostadas en el horno

Elaboración

Derretir el chocolate en un cazo al baño María o en el microondas a potencia suave sin quemarlo. Añadir el praliné al chocolate caliente y mezclar bien. Incorporar las neulas removiendo bien hasta que la crema quede homogénea. Verter la mezcla en un molde rectangular, alisar la superficie y dejar en reposo 24 h. en un lugar seco y fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARRINA DE SALMONETE Y SALMON CON SALSA DE MARISCO

Ingredientes

- *½ kg de salmonete*
- *½ kg de salmón*
- *150 gr. de mantequilla*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *50 ml. De vermut blanco dulce*
- *Sal y pimienta*
- *Estragó fresco*

Salsa de marisco

- *2 cebollas tiernas*
- *300 ml. De fumet rojo*
- *15 gr. De roux*
- *50 ml. De Vermut dulce*
- *Semillas de anís o hinojo*

Elaboración

Limpiaremos las verduras y cortamos en brunoise.

Rehogamos en la mantequilla unos 20 minutos con el estragón.

Limpiaremos los pescados y nos aseguramos de eliminar las espinas y la piel.

Troceamos y colocamos en el rehogado unos 2-3 minutos con el vermut.

Retiramos y Turmizamos.

Colocamos en el molde de servicio y dejamos reposar en frigorífico unas 3-4 horas.

Elaboración salsa

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 15 minutos. Añadimos el vermut, reducimos, mojamos con el fumet y llevamos a ebullición.

Ligar con el roux, sazonar y mantener a baja temperatura unos 45 minutos.

Colar repetidamente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE SALMON AHUMADO CON ACEITUNAS

Ingredientes

- 3 huevos
- 8 gr. De levadura química
- 150 gr. De harina
- 100 ml. De aceite de girasol
- 125 ml. De leche
- 30 gr. De aceitunas arbequinas
- 100 gr. de queso rallado
- 200 gr. de salmón ahumado
- Cebollino picado y eneldo
- Pizca de sal y pimienta

Salsa

- 150 ml. De crema de leche
- Zumo de ½ limón
- Sal, pimienta y cebollino picado.
- 10 gr. De aceitunas arbequinas

Elaboración

Batiremos los huevos.

Mezclamos la harina, la sal, la pimienta y la levadura.

Añadimos en tercios la harina sobre los huevos hasta obtener una masa homogénea.

Añadimos al hilo la leche y el aceite. Mezclaremos evitando que aparezcan grumos.

Incorporamos el gruyere, las aceitunas deshuesadas y el salmón picado en tiras

Colocamos en molde y horneamos 45 minutos a 180 °C.

Elaboración salsa

Deshuesamos las arbequinas y mezclaremos todos los componentes y dejaremos reposar en un lugar tibio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE TURRON

Ingredientes masa

- 225 gr de harina
- 70 gr. de mantequilla
- 70 gr. de azúcar lustre
- 2 huevos
- 12 gr. De levadura fresca
- 65 ml. De leche tibia

Relleno

- 100 gr Turrón
- 50 gr. De almendra granillo

Elaboración masa

Tamizaremos la harina en un cuenco y añadimos el azúcar, la mantequilla troceada y los huevos batidos.

Desleímos la levadura con la leche tibia y se la añadimos a la preparación anterior.

Mezclamos y dejamos reposar en un lugar cálido para que fermente.

Una vez reposada volvemos a amasar y estiramos con rodillo, troquelamos en círculos de 5-6 cm.

Rellenamos con el turrón troceado y las almendras en la mitad de cada círculo y cerramos en forma de ravioli. Sellamos con ayuda de un tenedor y pintamos con huevo.

Horneamos a 180 °C unos 18 a 20 minutos.

Servimos calientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LANGOSTINOS

Ingredientes:

- 12 langostinos
- 8 tomates cherry
- 1 calabacín pequeño
- 400 gr de cebolla cortada a juliana
- 150 gr de pimiento verde cortado a juliana
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Para la base de la coca:
- 250 gr de harina fuerte
- 60 gr de aceite de oliva
- 5 gr de levadura fresca
- 110 gr de agua
- Una pizca de sal y de pimentón rojo.

Elaboración:

Para la base:

Amasar todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y dejar 30 min.

Estirar la masa finamente y cortar la en rectángulos regulares. Poner las en una bandeja de horno forrada con papel. Doblar un poco los lados de las cocas y pinchar las con un tenedor. Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y encima ponemos garbanzos secos para evitar que las cocas se deformen o salgan burbujas. Poner las al horno precalentado a 190° durante 7 min.

Para el relleno:

En una paella sofreír la cebolla durante 10 min. añadir el pimiento verde 5 min mas.

Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico.

Cortar las cabezas y sofreírlas con 4 c.s. de aceite de oliva. Salpimentar y colar.

Rellenar la coca con el sofrito el tomate cerry cortado en cuartos y 4 a rodajas finas de calabacín. Cocer las al horno 9 min mas a 190°. Saltear los langostinos y disponer sobre la coca. Aliñar con un chorrito de aceite de langostino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RODABALLO CON HINOJO Y NARANJA

Ingredientes:

- *1 rodaballo de 400 gr*
- *hinojos*
- *2 naranjas de mesa*
- *2 dl de vino blanco seco*
- *200 gr de mantequilla*
- *2 ajos*
- *Escarola*
- *Cebollino*

Elaboración:

Hacer un corte sobre la espina dorsal del rodaballo y salpimentar. Cocer durante 10 min tapado en una paella con el vino, la mantequilla y un lecho de hinojo cortado a juliana. Reservar el rodaballo y separar los filetes. Reservar los hinojos y reducir el vino con todas las sobras del pescado.

Pelar la naranja y sacarle los gajos. Servir con hojas de escarola los filetes de rodaballo el hinojo y las naranjas. Aliñamos con fondo de pescado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROWNIE DE PERAS

Ingredientes:

- 240 gr. *Chocolate de cobertura*
- 180 gr. *de mantequilla*
- 310 gr. *de azúcar*
- 3 *huevos*
- 180 gr. *de harina*
- ¼ c.s. *de levadura royal*
- 100 gr. *de nueces*
- *Aroma de vainilla.*

Guarnición:

- 3 *peras*
- 50 gr. *de azúcar*

Elaboración:

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces.

Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Marcar la pera a la plancha añadiendo al final un poco de azúcar para que caramelice.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATE DE ATUN Y ANCHOAS

Ingredientes

- *1 huevo cocido*
- *200 gr. de atún en aceite*
- *60 gr anchoas*
- *130 gr. De queso cremoso*

Elaboración

Introducimos todos los ingredientes en una trituradora y turmizamos hasta obtener una textura cremosa

Colocamos en molde y dejamos reposar.

Servir con tostas de pan

FARCELLETS DE VERDUTITAS CON SOJA Y PAVO

Ingredientes

- *1 zanahoria*
- *1 cebolla*
- *1 puerro*
- *1 pimiento verde*
- *1 pimiento rojo*
- *60 ml. De soja*
- *250 gr. de pavo*
- *4 obleas de pasta brick*
- *Cebollino*

Elaboración

Limpiamos las verduras y cortamos en juliana. Salteamos en un wok a fuego alto por texturas. Deben quedar al dente.

Cortamos la pechuga de pavo emincée, salteamos a fuego fuerte, agregamos las verduras y mojamos con la salsa de soja.

Cocer 2 minutos.

Colocamos el conjunto dentro de las láminas de brick y cerramos en forma de paquetito, atando la parte superior con cebollino

Freímos por inmersión en aceite y dejamos desgrasar en papel

Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLO DE SALMON CON VERDUTIAS AL CAVA

Ingredientes

- *1 zanahoria grande*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento verde*
- *1 pimiento rojo*
- *1 puerro*
- *4 obleas de pasta brick*
- *8 espárragos trigueros*
- *12 langostinos*
- *400 gr. De salmón*
- *1 copa de cava*

Elaboración

Limpiamos y cortamos las verduras en juliana. Salteamos por texturas. Deben quedar al dente. Agregamos el cava y cocemos 2 minutos.

Fileteamos el pescado en láminas y reservamos.

Colocamos las verduras en el centro de la lámina de brick a lo largo junto con el salmón fileteado. Enrollamos en forma de canelón y horneamos unos 10 minutos a 180 °C

Salteamos en pase los espárragos verdes con los langostinos limpios

Acompañar de guarnición

Podemos completar el plato con un aceite de gambas. (Utilizar las cabezas de los langostinos)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLVORONES DE AVELLANAS

Ingredientes

- 400 gr. de harina
- 200 gr. De manteca de cerdo
- 150 gr. de azúcar glas
- 100 gr. de avellana tostada y molida
- 1 c. de canela en polvo
- 60 ml. de licor de avellanas

Elaboración

Tostamos la harina al horno, al final de cocción añadimos la canela en polvo

Cremamos la manteca con el aguardiente y el azúcar glas.

Tamizamos la harina y mezclamos cortando con la preparación anterior

Añadimos la avellana molida

Escudillamos en forma de polvorón y horneamos unos 10 minutos a 180 °C.

Retirar y dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE BACALAO Y COLIFLOR CON ESPINACAS, PASAS Y PIÑONES

Ingredientes

- 12 placas de canelones
- 1/2 coliflor
- 150 gr. de bacalao desalado
- 100 gr. de crema de leche
- 50 ml. de crema de leche
- 3 dientes de ajo

Ingredientes salsa

- 1/2 kg de espinacas
- 30 gr. de pasas
- 20 gr. de piñones
- 150 ml. de caldo de ave
- 100 ml. de crema de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Tomate cherry para decorar

Elaboración

Cocemos las placas de canelones de forma tradicional. Retirar y parar cocción en seco sobre el marmol aceitado.

Estirar sobre una placa limpia.

Partir la coliflor y obtener ramilletes del mismo tamaño. Cocer en agua salada acidulada unos 5 minutos. Parar cocción y colocar en una trituradora.

Pelar y dorar los ajos enteros en un cazo, añadir la crema de leche, llevar a ebullición y escaldar el bacalao 30 segundos.

Retirar el bacalao y los ajos y juntar con la coliflor. Salpimentar y triturar añadiendo poco a poco la crema de leche que necesite para obtener un relleno cremoso pero sólido.

Rellenar los canelones y reservar.

Elaboración salsa

Poner a reducir la crema de leche a fuego suave.

Escaldar las espinacas 30 segundos en agua salada hirviendo, parar cocción y triturar con el caldo. Colar y verter sobre la crema de leche. Añadir las pasas hidratadas y los piñones tostados. Ajustar de sal y pimienta.

Colocar una base de salsa en el fondo del plato. Colocar los canelones calentados al microondas 30 segundos y salsear con el resto de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE ALCACHOFAS CON VIRUTAS DE FOIEGRAS, HUEVO DE CODORNIZ POCHE Y JAMÓN

Ingredientes

- 3 cebollas
- 6 alcachofas
- 8 huevos de codorniz
- 100 gr. de jamón
- Aceite de oliva
- Virutas de foie
- Aceite

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana. Poner en una olla con tapa. Hacerlas sudar con un poco de aceite y sal. Cuando estén transparentes añadir los corazones de alcachofa cortados a láminas. Tapar y cocer a fuego suave, removiendo a menudo.

Cuando la alcachofa esté tierna trituramos, añadimos un poco de agua para que la crema quede menos espesa y pasamos por el chino.

Ponemos la mitad de jamón un plato con papel de cocina encima. Lo secamos 5 min. al microondas a potencia máxima. Lo trituramos.

En una olla con agua hirviendo cocemos los huevos de codorniz durante 2 min. Pasado este tiempo los sumergimos en agua bien fría. Pelamos con cuidado y enrollamos con el resto de jamón que quedaba.

Decoramos la crema con el huevo abrigado con una bufanda de jamón, unas virutas de foie gras y el polvo de jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes

- 250 gr. de turrón de jijona
- 120 gr. de mantequilla pomada
- 100 gr. de almendra laminada
- 50 gr. de azúcar lustre
- 20 gr. de mantequilla
- 100 gr. de cobertura de chocolate
- 70 gr. de nata líquida

Elaboración

Picar el turrón con un mortero hasta que quede una pasta homogénea. Mezclarlo con la mantequilla pomada. Montar no muy fuerte la nata. Añadir la pasta de turrón y remover con la cuchara suavemente hasta conseguir la textura de mousse. Rellenar una manga pastelera o en copas. Guardar en la nevera tapado.

Caramelizar las láminas de almendra fundiendo el azúcar lustre en una sartén. Añadir las almendras y remover para que todas queden caramelizadas. Añadir la mantequilla para separarlas. Enfriarlas sobre papel de horno.

Para servir decorar la mousse con unas laminas de almendra un chorro de chocolate desecho.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TURRÓN DE COCO AL TOQUE DE CURRY

Ingredientes

- 200 gr. de cobertura de chocolate blanco
- 75 gr. de coco rallado
- Una pizca de curry
- Piel de limón rallada

Elaboración

Fundir el chocolate blanco. Tostar el coco en el horno hasta que quede bien dorado, para así intensificar el sabor. Una vez el coco este atemperado, añadirlo al chocolate blanco. Rallar la piel de medio limón y añadirle el curry sin dejar de mezclar. Rellenar los moldes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE CALABAZA Y QUESO FRESCO

Ingredientes canelón

- 12 laminas de pasta de canelón
- ¼ kg de queso fresco
- 20 gr. de aceitunas arbequinas
- 50 ml. De aceite de arbequina virgen
- 20 gr. de pasas
- 20 gr. de piñones
- 100 gr. de calabaza
- 50 gr. de queso de Mahón

Ingredientes salsa

- ¼ kg de calabaza
- ¼ l de caldo de verduras o setas
- 20 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta
- 50 ml. De aceite de arbequina

Elaboración

Coceremos la pasta inglesa. Retirar para cocción y escurrir. Reservar pintando en aceite

Mezclar el queso fresco con las aceitunas deshuesadas, las pasas hidratadas y los piñones tostados. Salpimentar

Coartar la calabaza en brunoise y rehogar unos 5 minutos.

Incorporar a la preparación anterior.

Rellenar los canelones. Y reservar en nevera hasta pase.

Ingredientes salsa

Cortar la calabaza en macedonia y rehogar en el aceite durante unos 15 minutos.

Mojar con el caldo y pochar unos 10 minutos.

Turmezar, pasar por el chino y ajustar de sazón y consistencia.

Calentar los canelones al vapor y salsear con la crema de calabaza.

Hacer unas turas con el queso de Mahón y colocar encima.

Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE MORCILLA Y MANZANA

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr. de harina
- 8 gr. de levadura química
- 100 ml. De aceite de girasol
- 125 ml. De leche entera
- 100 gr. de gruyere rallado
- 1 manzana
- 20 gr. de mantequilla
- 200 gr. de morcilla
- 50 ml de agua
- 1 c.s.de limón
- 4 c.s.de crema de leche
- Pizca d sal y pimienta

Elaboración

Pelaremos y cortamos en macedonia la manzana. Doraremos en la mantequilla unos 10 minutos, en último momento añadimos la morcilla destripada

Retiramos y colocamos en un cuenco con la crema de leche y el zumo de limón

Aparte montamos los huevos y añadimos cortando la harina tamizada con la levadura. Incorporamos al hilo el aceite y la leche.

Mezclamos bien, añadimos el queso y la morcilla. Salpimentamos y colocamos en molde de cake

Horneamos a 180 °C unos 45 minutos.

Retirar y dejar reposar unas 4 horas dentro el molde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETE DE ROIS

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*
- *100 gr. de mantequilla pomada*
- *100 gr. de azúcar lustre*
- *100 gr. de harina de almendra*
- *1 huevo*
- *1 c. de agua de azahar y ralladura de limón o naranja*

Ingredientes decoración

- *1 huevo*
- *Fruta escarchada*
- *Almendra granillo*
- *Azúcar lustre*

Elaboración

Estiraremos la masa de hojaldre y pintaremos con huevo.

Cremamos la mantequilla con el azúcar y el agua de azahar. Añadiremos la harina de almendra y el granillo. Mezclamos, colocamos en manga pastelera y escudillamos sobre el hojaldre.

Enrollamos y damos forma de roscón de reyes.

Pintamos con huevo, decoramos con la fruta y la almendra y horneamos unos 15 a 18 minutos a 200 °C.

Retirar y dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONCHA DE RAPE A LA ESCANDINAVA

Ingredientes.

- 4 escaluñas
- 2 colas de rape de ración
- 100 gr. de champiñones
- 1 sobre de salmón ahumado
- Vino blanco seco
- Mantequilla
- ½ l de leche
- Aceite de girasol
- 1 cabeza de ajos
- 1 bandeja de cebollino
- Sal y pimienta

Preparación.

Deslomar las colas de rape, hervir la espina con un poco de apio. Colar y reservar en frío.

Pelar y cortar los champiñones a ¼ , rehogar, condimentar y reservar.

Asar una cabeza de ajo en el horno, reservar.

Picar la escaluña y rehogar, añadir el rape troceado y cocinar, condimentar a media cocción, añadir el salmón ahumado troceado a tamaño mediano y cocinar ligeramente, añadir los champiñones rehogados, añadir vino blanco, evaporar. Reservar todo en cazuela.

Hacer una lactonesa a la que añadiremos los dientes de ajo asados. Condimentar.

Poner el pescado rehogado en una concha de vieira vacía, cubrir con la lactonesa y glasear en el gratinado. Decorar con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO EN SALSA DE NARANJA

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *1 kg de espinacas*
- *2 lonchas de jamón del país*
- *Parmesano rallado*
- *Orejones, piñones, ciruelas pasas*
- *Fondo moreno*
- *Mantequilla*
- *1 naranja*
- *½ limón*
- *½ vaso de vino blanco seco*
- *½ vaso de vino de Oporto*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Preparación.

Lavar y rehogar, en una sartén, las espinacas. Tostar los piñones en una sartén sin aceite. Poner en remojo de licor (3 h antes) las ciruelas y los orejones. Reservar todo.

Picar los elementos del relleno (espinacas, jamón, piñones, orejones, ciruelas pasas) abrir un bolsillo en el solomillo, rellenar con lo picado y tapar con las lonchas de jamón. Bridar con cordel y cocinar a fuego suave en una sartén. Finalizar la cocción en el horno. (10 a 15 minutos) Horno precalentado.

Hacer una salsa rehogando pieles de naranja y limón en juliana en una sartén, añadir los vinos, reducir, mojar con fondo de cocción y ligar una salsa. Añadir un poco de crema de leche para reducir la acidez.

Decorar con nube de parmesano. rallado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOMBA HELADA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE

Relleno:

- 4 huevos
- 50 gr. de azúcar
- 100 gr. de nata montada
- Fresas + azúcar (Culí)

Cobertura de chocolate

Poner el molde de silicona a enfriar en el congelador. Derretir la cobertura al baño María, pintar el molde con esta cobertura (2 capas) dejar en el congelador.

Separar yemas de claras. Cocer las yemas con el azúcar al baño María, lavar, cortar y triturar las fresas, hacer un culí, añadir al sabayón, incorporar la nata montada. Verter en molde y conservar en congelador.

Final

Volver a derretir de nuevo cobertura al baño María y cubrir la parte final de las semiesferas congeladas. Devolver al congelador.

Derretir la cobertura en baño María, reservar una pequeña cantidad, estirar sobre papel de horno, cortar en líneas, darle forma y guardar en nevera hasta el pase.

Poner unas gotas de cobertura sobre la cúpula de la bomba, enganchar las virutas de chocolate y servir.

Podemos mejorar este postre añadiendo mermelada en el interior.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOCADITOS DE PLÁTANO Y MOUSSE DE SALMÓN

Ingredientes

- 2 plátanos macho.
- 200 g. de salmón.
- 150 g. de salmón ahumado.
- 200 g. de queso de untar.
- 1 cebolleta.
- 1 diente de ajo.
- 100 ml. de aceite de oliva.
- Albahaca
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar el diente de ajo en láminas y dorarlo con un poco de aceite.

Picar el salmón y el salmón ahumado y triturarlos junto con el diente de ajo.

Mezclarlo con el queso y la cebolleta cortada en brunoise y salpimentar.

Escaldar las hojas de albahaca y triturarlas con el aceite.

Laminar el plátano y freírlo en abundante aceite.

Montar los bocaditos intercalando las láminas de plátano frito con la mousse de salmón. Decorar con el aceite de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO CON COULIS DE UVAS Y PARMENTIER DE MANZANA Y CANELA

Ingredientes

- *1 solomillo.*
- *2 patatas.*
- *2 manzanas.*
- *100 g. de uvas.*
- *50 ml. de agua.*
- *50 g. de azúcar.*
- *1 c.c. de canela en polvo.*
- *1 c.c. de jengibre.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Pelar las manzanas y trocearlas. Ponerlas en un bol, taparlas con papel film y pincharlo. Cocinarlas al microondas en tandas de dos minutos hasta que estén tiernas.

Cocer las patatas con piel durante 20 minutos. Pelarlas y trocearlas.

Hacer un puré con las manzanas, las patatas, la canela en polvo y el jengibre rallado. Salpimentar.

Llevar a ebullición el agua con el azúcar y verter el almíbar a hilo sobre las uvas peladas y sin pepitas mientras se tritura.

Marcar el solomillo durante un minuto por lado y hornearlo a 180°C durante 7-8 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRUFAS DE RON Y LIMA

Ingredientes

- 400 g. de chocolate negro.
- 200 ml. de nata.
- 30 ml. de ron.
- Ralladura de dos limas.
- Cacao en polvo.

Elaboración

Fundir el chocolate al baño maría e incorporar el ron y la ralladura de lima. Montar la nata e incorporarle el chocolate a hilo mientras se va mezclando. Dejar enfriar y hacer las trufas.
Enfriar las trufas y rebozarlas en el cacao en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETAS DE PAVO CON SALSA DE CURRY Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 2 manzanas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 4 tomates
- Curry de Madrás s.c.p.
- 100 ml. De crema de leche
- 100 ml. De leche
- 100 ml de agua
- Cobertura de chocolate 40 gr
- 600 gr. de pechuga de pavo
- 30 gr. De azúcar

Elaboración

Cortar la pechuga en dados y reservar

Pelar la manzana, cortar en dados y rehogar en un poco de mantequilla unos 10 minutos. Añadir el azúcar, provocar la caramelización y retirar. Recuperar al pase en el microondas

Pelar y cortar las verduras en brunoise, sofreír en una rehogadora e incorporar al final el tomate limpio de piel y pepitas asado al horno y la mitad de la manzana

Mojar con el agua y cremar con la leche y la nata, llevar a ebullición, pasar por el chino y colar

Añadir el chocolate y el curry.

Asar la pechuga a la plancha y salsear.

Acompañar de un nido de manzana



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADA DE MERLUZA CON SALSA MUSSELINA

Ingredientes

- 4 lomos de merluza gruesos de unos 100 gr.
- 20 gr. de hojas de eneldo o hinojo
- 4 placas de hojaldre estirado
- 8 Hojas de acelga
- 2 yemas de huevo
- 50 gr. de mantequilla

Salsa muselina

- Zumo de ½ limón
- 50 ml. De agua
- 4 yemas de huevo
- 250 gr. De mantequilla
- 100 ml. De nata
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos la merluza de espinas y rehogamos 1 minuto en la mantequilla. Retirar

Escaldar las hojas de acelga 1 minuto, parar cocción y retirar el tallo central

Salpimentar la merluza, espolvorear con el eneldo picado, las acelgas con la mantequilla de cocción, salpimentar y envolver el pescado.

Cerrar la preparación en el hojaldre entallado, pintar con las yemas de huevo batidas y hornear 12 a 14 minutos a 200 °C

Elaboración salsa

Llevar a ebullición el agua y el limón, retirar y colocar en un cuenco al baño maría añadir los huevos batidos y la mantequilla cortada en dados. Ir batiendo con varilla electricas hasta que emulsione. Incorpora en último momento la crema de leche. Ajustar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

YOGUR CON TOMATE Y SALMÓN AHUMADO CON SU CAKE

Ingredientes salsa:

- 250 g de yogur natural griego
- 250 g de tomate maduro
- 4 g de hojas de albahaca
- 60 g de salmón ahumado
- Unas láminas de salmón ahumado para decorar
- Sal y pimienta
- 10 g de aceite de oliva

Ingredientes cake:

- 3 huevos
- 150 g. de harina
- 17 g. de levadura
- 100 ml. de aceite de girasol
- 125 g. de leche
- 100 g. de queso gruyere rallado
- 100 g. de salmón
- c/s de eneldo picado
- sal y pimienta

Elaboración salsa:

Verter el yogur a un bol y batirlo un poco, agregar el salmón cortado en tacos pequeños y sazonar con la sal y la pimienta. Reservar en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo y sumergirlos inmediatamente en agua con hielos para que la carne quede compacta y mantenga todo el color.

Pelar y cortar los tomates en cuadrados de 1x1 cm, sacando la carne de sus pedúnculos y rociarlos con el aceite de oliva. Sazonar. Mezclar con la albahaca cortada en tiras finas.

Verter el tomate y la albahaca a la mezcla de yogur y salmón y revolver todo bien. Introducir en la cámara al menos durante media hora.

Repartir en platos o copas de cristal el yogur de tomate y salmón bien fresco. Decorar con las láminas de salmón cortado en finas láminas. Acabar con unas hojas de albahaca por encima.

Elaboración cake:

Montar los huevos, añadir los líquidos poco a poco y la harina tamizada con la levadura. Añadir el gruyere, el eneldo y el salmón cortados en macedonia.

Cocer a 180 ° C. durante 40 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALDERETA DE BOGAVANTE

Ingredientes para 4 personas:

- 2 bogavantes vivos
- 62 g. de tomate TPM
- 1 cebolla grande ciselée
- 20 g. de pimiento verde
- 1 diente de ajo ciselée
- 1 hoja de laurel
- 1 c.c de pimentón dulce
- Aceite, sal y pimienta
- 1 l. de fumet rojo
- 4 patatas cascadas

Ingredientes picada

- 1 diente de ajo
- La pulpa de una ñora
- 20 g. de almendras tostadas
- 20 g. de avellanas tostada
- Agua y el coral de bogavante
- Perejil
- Azafrán

Otros:

- Un tapón de Pernod

Elaboración

Cortar la cabeza de los bogavantes vivos encima de un plato o bol para aprovechar toda su agua y sustancia. Después cortar las cabezas por la mitad i retirar el estomago y conservar todo su contenido. Cortar las colas a rodajas y dar un golpe a las pinzas del bogavante para que sea más fácil pelarlas una vez cocidas. Reservar.

En una sauter saltear las cabezas del bogavante y decantar, añadir la cebolla junto con el pimiento verde, y rehogarla hasta dorar, tiene que quedar muy caramelizada, añadir el ajo, rehogar de dos a tres minutos y añadir el pimentón y el tomate, cocer hasta secar Añadir la cabeza del bogavante, previamente salteada, la hoja de laurel rehogar, añadir el fumet y las patatas y dejar cocer unos 15 a 20 minutos. Hasta que las patatas estén hechas.

Sacar la cabeza del bogavante pasarla por el chino aplastándola para extraer toda su sustancia. Añadir el jugo de la cabeza del bogavante al sofrito, la picada. Por último las colas de bogavante, las pinzas y el pernod y dejar cocer unos 2 minutos. Rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETTE DES ROIS

Ingredientes:

- 2 laminas de hojaldre
- 100 g. de mantequilla pomada
- 100 g. de harina de almendra
- 100 g. de azúcar glas
- 15 g. de harina
- 1 huevo
- 15 g. de ron

Elaboración:

Creumar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir el huevo, el ron junto con la harina. Cortar dos discos de hojaldre. En uno escudillar la crema. Pincelar con huevo batido, tapar con el otro y hacer dibujos con un cuchillo y hornear a 200 ° C durante 20 minutos. Caramelizar con azúcar glas a 240° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETAS DE PAVO CON SALSA DE CURRY Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 2 manzanas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 4 tomates
- Curry de Madrás s.c.p.
- 100 ml. De crema de leche
- 100 ml. De leche
- 100 ml de agua
- Cobertura de chocolate 40 gr
- 600 gr. de pechuga de pavo
- 30 gr. De azúcar

Elaboración

Cortar la pechuga en dados y reservar

Pelar la manzana, cortar en dados y rehogar en un poco de mantequilla unos 10 minutos. Añadir el azúcar, provocar la caramelización y retirar. Recuperar al pase en el microondas

Pelar y cortar las verduras en brunoise, sofreír en una rehogadora e incorporar al final el tomate limpio de piel y pepitas asado al horno y la mitad de la manzana

Mojar con el agua y cremar con la leche y la nata, llevar a ebullición, pasar por el chino y colar

Añadir el chocolate y el curry.

Asar la pechuga a la plancha y salsear.

Acompañar de un nido de manzana



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADA DE MERLUZA CON SALSA MUSSELINA

Ingredientes

- 4 lomos de merluza gruesos de unos 100 gr.
- 20 gr. de hojas de eneldo o hinojo
- 4 placas de hojaldre estirado
- 8 Hojas de acelga
- 2 yemas de huevo
- 50 gr. de mantequilla

Salsa muselina

- Zumo de ½ limón
- 50 ml. De agua
- 4 yemas de huevo
- 250 gr. De mantequilla
- 100 ml. De nata
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos la merluza de espinas y rehogamos 1 minuto en la mantequilla. Retirar

Escaldar las hojas de acelga 1 minuto, parar cocción y retirar el tallo central

Salpimentar la merluza, espolvorear con el eneldo picado, las acelgas con la mantequilla de cocción, salpimentar y envolver el pescado.

Cerrar la preparación en el hojaldre entallado, pintar con las yemas de huevo batidas y hornear 12 a 14 minutos a 200 °C

Elaboración salsa

Llevar a ebullición el agua y el limón, retirar y colocar en un cuenco al baño maría añadir los huevos batidos y la mantequilla cortada en dados. Ir batiendo con varilla electricas hasta que emulsione. Incorpora en último momento la crema de leche. Ajustar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

YOGUR CON TOMATE Y SALMÓN AHUMADO CON SU CAKE

Ingredientes salsa:

- 250 g de yogur natural griego
- 250 g de tomate maduro
- 4 g de hojas de albahaca
- 60 g de salmón ahumado
- Unas láminas de salmón ahumado para decorar
- Sal y pimienta
- 10 g de aceite de oliva

Ingredientes cake:

- 3 huevos
- 150 g. de harina
- 17 g. de levadura
- 100 ml. de aceite de girasol
- 125 g. de leche
- 100 g. de queso gruyere rallado
- 100 g. de salmón
- c/s de eneldo picado
- sal y pimienta

Elaboración salsa:

Verter el yogur a un bol y batirlo un poco, agregar el salmón cortado en tacos pequeños y sazonar con la sal y la pimienta. Reservar en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo y sumergirlos inmediatamente en agua con hielos para que la carne quede compacta y mantenga todo el color.

Pelar y cortar los tomates en cuadrados de 1x1 cm, sacando la carne de sus pedúnculos y rociarlos con el aceite de oliva. Sazonar. Mezclar con la albahaca cortada en tiras finas.

Verter el tomate y la albahaca a la mezcla de yogur y salmón y revolver todo bien. Introducir en la cámara al menos durante media hora.

Repartir en platos o copas de cristal el yogur de tomate y salmón bien fresco. Decorar con las láminas de salmón cortado en finas láminas. Acabar con unas hojas de albahaca por encima.

Elaboración cake:

Montar los huevos, añadir los líquidos poco a poco y la harina tamizada con la levadura. Añadir el gruyere, el eneldo y el salmón cortados en macedonia.

Cocer a 180 ° C. durante 40 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALDERETA DE BOGAVANTE

Ingredientes para 4 personas:

- 2 bogavantes vivos
- 62 g. de tomate TPM
- 1 cebolla grande ciselée
- 20 g. de pimiento verde
- 1 diente de ajo ciselée
- 1 hoja de laurel
- 1 c.c de pimentón dulce
- Aceite, sal y pimienta
- 1 l. de fumet rojo
- 4 patatas cascadas

Ingredientes picada

- 1 diente de ajo
- La pulpa de una ñora
- 20 g. de almendras tostadas
- 20 g. de avellanas tostada
- Agua y el coral de bogavante
- Perejil
- Azafrán

Otros:

- Un tapón de Pernod

Elaboración

Cortar la cabeza de los bogavantes vivos encima de un plato o bol para aprovechar toda su agua y sustancia. Después cortar las cabezas por la mitad i retirar el estomago y conservar todo su contenido. Cortar las colas a rodajas y dar un golpe a las pinzas del bogavante para que sea más fácil pelarlas una vez cocidas. Reservar.

En una sauter saltear las cabezas del bogavante y decantar, añadir la cebolla junto con el pimiento verde, y rehogarla hasta dorar, tiene que quedar muy caramelizada, añadir el ajo, rehogar de dos a tres minutos y añadir el pimentón y el tomate, cocer hasta secar Añadir la cabeza del bogavante, previamente salteada, la hoja de laurel rehogar, añadir el fumet y las patatas y dejar cocer unos 15 a 20 minutos. Hasta que las patatas estén hechas.

Sacar la cabeza del bogavante pasarla por el chino aplastándola para extraer toda su sustancia. Añadir el jugo de la cabeza del bogavante al sofrito, la picada. Por último las colas de bogavante, las pinzas y el pernod y dejar cocer unos 2 minutos. Rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETTE DES ROIS

Ingredientes:

- 2 laminas de hojaldre
- 100 g. de mantequilla pomada
- 100 g. de harina de almendra
- 100 g. de azúcar glas
- 15 g. de harina
- 1 huevo
- 15 g. de ron

Elaboración:

Creumar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir el huevo, el ron junto con la harina. Cortar dos discos de hojaldre. En uno escudillar la crema. Pincelar con huevo batido, tapar con el otro y hacer dibujos con un cuchillo y hornear a 200 ° C durante 20 minutos. Caramelizar con azúcar glas a 240° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NEULAS CON CHOCOLATE

Ingredientes neulas

- 175 gr. de mantequilla
- 325 de azúcar lustre
- 210 de claras de huevo (7 claras aprox)
- 200 gr. de harina floja

Ingredientes baño de chocolate

- 150 gr. de cobertura de chocolate
- 60 gr. de mantequilla
- almendra granillo al gusto (opcional)

Elaboración

Pomar la mantequilla y añadir azúcar lustre. Cuando la masa sea homogénea añadir las claras y finalmente la harina tamizada.

Escudillar dejando un espacio entre sí, y hornear a horno moderado (170-180°C). Al sacar dar forma y una vez frío bañar con chocolate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELÓN DE PIÑA Y CREMA CON BECHAMEL DE COCO Y PLÁTANO

Ingredientes:

- 1 piña
- 1 lata de leche de coco
- 25 gr. de coco rallado
- 2 plátanos

Para la crema

- 250 gr. de leche
- 20 gr. de maizena
- 1 raspa de limón, canela
- 2 yemas de huevo
- 60 gr. de azúcar

Elaboración:

Elaborar una crema pastelera hirviendo la leche con el azúcar, la raspa de limón y la canela. Dejamos infusionar 10 min. Mientras mezclar las yemas con la maizena. Colamos la leche sobre las yemas. Removemos y volvemos a colar todo dentro de la olla. Calentamos a fuego suave sin dejar de remover con una lengua de gato hasta que espese. La dejamos enfriar dentro de una manga pastelera.

Cortar la piña pelada en lonchas finas. Estiramos las lonchas de piña sobre papel de film. Superpuestas por un lado como si fueran tejas. Ponemos la crema pastelera sobre la piña. Enrollamos la piña como un canelón.

Triturar el plátano con la leche de coco hasta que tenga una textura de bechamel, podemos añadir un poco de azúcar.

Servir un canelón en un plato espolvorear azúcar y quemar por encima. Poner la crema de plátano y coco por alrededor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE NAVIDAD CON LANGOSTINOS REBOZADOS CON QUICOS

Ingredientes

- 250 gr mesclum de lechugas
- 2 aguacates
- 150 gr. de uvas
- 100 gr de remolacha
- 100 gr. de tomate rojo
- 100 gr. de tomate cherry
- 50 gr. de aceitunas sin hueso
- 100 gr. cebolla tierna
- 200 gr. aceite de oliva
- 30 gr. de vinagre de modena
- 1 limón
- 4 Obleas de arroz
- 15 langostinos
- 200 gr. de quicos
- 1 clara de huevo
- 30gr de coñac

Elaboración

Pelar los langostinos guardando la carne y sofriendo las cáscaras con la mitad del aceite. Cuando estén doradas las flambeamos con coñac. Desglasamos y les sacamos todo el jugo pasándolas por el chino. Reservamos todo el jugo para hacer un aceite de langostinos que servirá para aliñar la ensalada. Pasaremos los langostinos por la clara y rebozaremos con los quicos picados. Solo nos quedará freír los langostinos antes de emplatar.

Cortamos, el tomate (pelado y despepitado). Picamos la cebolla en ciselé. Hacemos una farsa con el tomate, la cebolla picada. Aliñamos con aceite, limón y ponemos a punto de sal y pimienta. Machacamos el aguacate y le añadimos al tomate. Rellenamos las obleas de arroz previamente hidratadas y envolvemos como si fueran regalos Pelamos las uvas y las despepitamos. Cortamos la remolacha a dados de medio cm. de lado. De la remolacha reservamos un poco de su jugo para hacer un aliño de color añadiéndole aceite y sal.)

Montamos la ensalada y aliñamos con el aceite de langostinos y el de remolacha.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON CREMA DE UVAS

Ingredientes:

- *4 pechugas de pollo*
- *Sal, pimienta, laurel, tomillo, nuez moscada.*
- *30gr. de aceite de oliva*
- *30gr. de manteca de cerdo*
- *50gr. de brandy*
- *500gr. de uvas grandes*
- *1 limón*
- *50 gr. de azúcar*
- *100gr. de vino de oporto*
- *100gr de leche*
- *100gr. de nata líquida*

Elaboración:

Poner en una bandeja de horno las pechugas de pollo. Poner la sal, el tomillo, la nuez moscada y el laurel. Añadir el aceite y la manteca. Ponerlo al horno a 200° durante 20 min. Retirar del horno y mojar con el brandy. Dar media vuelta y cocer 20 min. más a 170°C.

Pelar las uvas y sacarle las pepitas. Reservarlos en un bol con agua y el zumo de limón para que no se oxiden. Poner en un cazo el azúcar y el vino de oporto, dejarlo cocer 2 min. Añadir las uvas peladas y salpimentarlas. Cocer 1 min. mas y juntar la nata y la leche y cocerlo 2 min. Cuando el pollo esté cocido ponerlo en una cazuela. Recuperar los jugos del asado y pasándolos por el chino incorporarlos a la salsa de uvas. Cocer un minuto más y listo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FERRERO ROCHER DE MORCILLA

Ingredientes

- 200 gr.de morcilla de cebolla
- 2 manzanas golden
- 2 cebollas medianas
- 1 c.s.de azúcar
- Zumo de ½ limón
- ½ vaso de agua
- 20 ml. De vinagre de Módena
- 2 c.s.de aceite de oliva
- Almendra crocante para rebozar

Elaboración

Compota de manzana:

Pelamos, descorazonamos y partimos a cuartos las manzanas

Colocamos en una olla con agua, zumo de limón y el azúcar. Cocemos a fuego medio unos 20 minutos.

Retiramos y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

Elaboración mermelada

Picamos la cebolla en brunoise y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca.

Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Morcilla

Destripamos, rehogamos y reservamos

Montaje:

Mezclamos los tres componentes hasta obtener una masa homogénea. Dejamos enfriar.

Damos forma de bola y rebozamos por la almendra crocante



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE CHOCOLATE EN TEMPURA CLÁSICA

Ingredientes

- 300 gr. de cobertura de chocolate
- 350 gr. de crema de leche
- 1/2 kg de harina de arroz o maizena
- 400 ml. de agua mineral con gas
- 1 huevo
- Aceite de girasol

Elaboración

Preparamos la ganache. En un cazo llevamos a ebullición la crema de leche. Derretimos la cobertura de chocolate, en frío, con la crema de leche caliente. Mezclamos bien los ingredientes con una espátula hasta conseguir una consistencia homogénea.

Introducimos la mezcla en dos mangas pasteleras y enfriamos en el congelador. La preparación no debe llegar al punto de congelación, tan solo deseamos darle frío. En una bandeja con papel de cocina y con la ayuda de la manga pastelera depositamos unas pequeñas bolitas. Enfilmamos la bandeja y la reservamos en el congelador durante un par de horas. Para la preparación de la tempura. Tamizamos la harina. Añadimos el agua mineral y el huevo batido. Mezclamos toda la preparación con una espátula hasta conseguir una consistencia lo suficientemente densa como para que las bolitas congeladas de ganache floten. Rebozamos las bolitas congeladas en la tempura.

En una sartén honda con aceite de girasol caliente vertemos los buñuelos. Freímos hasta que la tempura se dore. La ganache debe quedarnos líquida dentro de la tempura.

Elaboración rápida

Compramos unas trufas, las rebozamos en la tempura y las freímos hasta que doren. Troceamos una tableta de chocolate en porciones, las rebozamos en la tempura y las freímos hasta que doren.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREME BRULÉE DE FOIE

Ingredientes

- 250 gr. de leche desnatada
- 200 gr. de foie de pato
- 4 huevos
- 40 ml. De vino blanco
- Sal, pimienta y azúcar moreno

Elaboración

Reservamos la mitad del foie para el final.

Cortamos la otra mitad en dos piezas. Mezclamos con la leche desnatada, la sal y la pimienta y calentamos unos 10 minutos.

Pasado el tiempo de cocción añadimos los huevos y el vino. Rectificamos de sal

Colamos en molde de cocción individuales y horneamos a 90 °C unos 35 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Al pase:

Marcamos el resto de foie en seco y colocamos encima de la crema.

Espolvoreamos con azúcar moreno y quemamos con soplete.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRUFAS CON CREMA CATALANA

Ingredientes

- 300 gr. de chocolate blanco
- 150 ml. de crema de leche de 35%
- 150 ml. De Bayleis
- 200 gr. de galleta molida

Elaboracion

Fundir el chocolate con la nata al baño maría, retiramos del fuego y dejamos entibiar. Y añadir el licor. Mezclar y enfriar.
Añadimos la galleta y escudillamos en forma de trufa.
Decorar con fideo de chocolate o chocolate rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE BOGAVANTE

Ingredientes

- *1 bogavante*
- *1 cebolla*
- *2 zanahorias*
- *1 diente de ajo*
- *1 cayena*
- *200 gr. de tomate triturado*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml. De brandy*
- *1'5 l de caldo de pescado.*

Elaboración

Sofreímos las verduras cortadas en ciselée.

Retiramos la carne del bogavante ya añadimos las cabezas y las cáscaras al sofrito. Flameamos y reducimos el brandy y agregamos el tomate triturado. Mojamos con el caldo y dejamos cocer unos 30 minutos.

Pasamos por chino y colamos.

Al pase marcamos el bogavante y lo añadimos a la crema



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAR Y MONTAÑA DE BOGAVANTE, POLLO Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 1 butifarra
- 8 gambas
- 4 jamoncitos de pollo
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 50 gr. De ciruelas y orejones
- 100 ml. De vino rancio
- 200 ml. De caldo de ave
- 200 ml. De fumet de pescado
- 20 gr Manteca de cerdo

Ingredientes picada

- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 10 gr. De piñones

Elaboración

Remojar ciruelas y orejones en el vino rancio

Freír la picada en una cazuela y retirar

Trocear la butifarra y marcarla en la cazuela. Retirar. Enharinar los jamones pollo y salpimentar, dorar en la cazuela 2 minutos y retirar.

Sacar la carne de las gambas y dorar 1 minuto. Retirar y salpimentar.

Sofreír la cebolla ciselée junto con las cabezas de las gambas. Flamear con el vino, reducir y recuperar fondo. Mojar con los fondos y llevar a ebullición, poner el pollo, tapar y estofar unos 12 minutos.

Retirar el pollo y pasar por chino y colador la salsa.

Colocar de nuevo en la cazuela, añadir los orejones y ciruelas y la picada. Poner la butifarra y el pollo y ajustar de sazón y consistencia.

Al pase, colocar las gambas alargar cocción 2 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE MERLUZA CON BECHAMEL DE ESPINACAS

Ingredientes raviolis

- 2 cebollas tiernas
- 50 gr de mantequilla
- 200 gr. de merluza limpia
- 100 ml. De fumet de pescado
- Sal y pimienta
- Pasta wonton

Ingredientes salsa

- 1/4 kg de espinacas
- 1 cebolla tierna
- 250 ml. de leche
- 20 gr. de roux blanco
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración raviolis

Picamos la cebolla en ciselée y rehogamos en mantequilla. Mantenemos cocción unos 15 minutos y agregamos la merluza desmigada limpias de piel y espinas. Mojamos con el caldo y dejamos reducir.

Ajustar de sal y pimienta y dejamos enfriar.

Rellenar la spa wonton con la merluza, sellar con agua.

Cocer 3 minutos al pase.

Salsa bechamel

Escaldar las espinacas 1 minuto. Parar cocción y turmizar con agua suficiente para obtener una base líquida.

Rehogar la cebolla cortada ciselée, añadir la leche caliente, desleír el roux y ajustar de sal, pimienta y nuez moscada.

Agregar el puré de espinacas y cocer a baja temperatura unos 45 minutos. Ir colando repetidamente para obtener una bechamel fina.

Montaje

Colocar los raviolis por ración y salsear con la bechamel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE NAVIDAD RELLENO CON HELADO

Ingredientes:

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 3 huevos
- Agua
- Azúcar
- Whiskey
- Cobertura de chocolate
- Nata para montar
- 20 gr. de mantequilla
- 2 C.S de azúcar
- 1 C.S de licor

Helado:

- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 200 ml de nata
- 1 c.c de azúcar avainillado
- 150 gr de azúcar

Elaboración tronco

Blanquear yemas con el azúcar. Añadir harina tamizada. Montar claras de huevo y añadir a la preparación anterior. Poner resultado en manga pastelera y estirar la masa en diagonal sobre papel de horno. Hornear 180°.
Fuera del horno, pintar con almíbar de licor, enrollar con papel de horno y dejar que coja forma.

Con los ingredientes de la cobertura, la nata montada, la mantequilla, el azúcar y el licor, hacer una mousse y cubrir el tronco. (Añadir 2 C. S de nata líquida a la cobertura una vez derretida)

Preparación helado

Hacer un sabayón con las yemas y los huevos al baño M^a. Retirar del fuego, montar la nata y mezclar lentamente. Montar las claras y mezclar con cuidado. Poner en molde de helado recubierto con papel film y congelar.

Decorar el tronco con espolvoreado de azúcar glaçe, cerezas confitadas y hojas de roble.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALPICÓN DE MARISCO CON SALSA ROSA

(Salpicón)

- 4 colas langostino
- Palitos de cangrejo
- Hojas de lechuga en chiffonade
- 1 cebolla mediana en brunoise
- Pimiento rojo en brunoise
- Pimiento verde en brunoise
- 2 pepinillos en vinagre
- 10 gr de alcaparras
- 2 huevos duros
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal y pimienta

(Salsa rosa)

- Mayonesa
- Sofrito de tomate en frío
- Mostaza Louit al estragón
- Coñac
- Sal

Elaboración ensalada

Hervir 3 minutos las colas de langostino en agua con sal. Refrescar y escurrir. Cortar a tamaño adecuado.

Hervir los huevos y picar, cortar los palitos de cangrejo, picar la cebolla, y los pimientos en brunoise, picar los pepinillos en vinagre y el perejil. Poner todos los ingredientes en un bol y condimentar con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Elaboración salsa

Añadir a la base de mayonesa la cantidad adecuada de sofrito de tomate (buscamos color y sabor), añadir una cucharada de mostaza Louit, un poco de coñac y mezclar con cuidado. Condimentar y reservar filmada y en nevera.

Se puede sustituir la mostaza por zumo de naranja y el coñac por whiskey para obtener una salsa rosa diferente.

Al pase: disponer en el plato (copa o similar) una base de lechuga y el resto de ingredientes mezclados, encima poner una canele de salsa rosa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE MARISCO CON COLA DE GAMBA Y QUESO EN PANKO

Ingredientes

- *1 puerro*
- *1 cebolla grande*
- *2 dientes de ajo rotos*
- *1 trozo pequeño de apio*
- *1 zanahoria grande*
- *3 tomates rojos maduros*
- *1 litro de fumet de pescado*
- *10 gambas rojas*

Preparación

En una cazuela rehogar la bresa de verduras (excepto el tomate), cuando esté en su punto, añadir el tomate a cuartos, cocinar, añadir las cabezas de las gambas limpias de retales negros, cocinar, chafar y mojar con el fumet, cocinar durante 20 minutos, espumar, triturar, colar, rectificar.

Condimentar y pasar las colas de gamba por huevo y pan rallado, pasa de nuevo por huevo y panko. Freír con aceite de girasol. Hacer lo mismo con las bolitas de queso de cabra. Presentar en pincho decorado con albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDING DE TURRON CON SALSA TOFFE

Ingredientes

- 100 gr de turrón
- 50 gr. De almendras
- 100 gr de galletas
- 400 ml de leche
- 100 gr. De azúcar
- 4 huevos
- 20 gr de mantequilla

Salsa toffe

- 50 gr. De azúcar
- 50 gr. De mantequilla
- 200 ml. De crema de leche

Elaboración

Tostamos las almendras con la mantequilla y el azúcar al fuego, añadimos la leche caliente e incorporamos el turrón troceado.

Troceamos las galletas en un cuenco aparte y vertemos la preparación anterior.

Mezclar.

Batir los huevos evitando que espumen e incorporamos a la mezcla. Homogeneizar.

Poner en flanera y cocer al horno en baño maría a 160 °C unos 20 minutos.

Retirar y enfriar.

Desmoldar en pase

Salsa

Colocar el azúcar en un cazo y mantener hasta que empiece a caramelizar, añadir la mantequilla poco a poco y mezclar.

Añadir la crema de leche caliente y homogeneizar.

Salsear el pudding