



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE TARTAR DE SALMÓN MARINADO

Ingredients

- 300 g. de salmón.
- Zumo de 1 limón.
- 100 ml. de soja.
- 1 manzana ácida.
- 50 g. de pepinillos.
- 1 aguacate.
- 1-2 zanahorias.
- 16 láminas de pasta wanton.
- 2 yemas.
- 150 ml. de aceite de girasol.
- 50 g. de azúcar.
- 50 ml. de agua.
- Zumo de ½ limón.
- 1 c.c. de mostaza.
- 1 c.c. de eneldo.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Poner a marinar el salmón con el zumo de limón y la soja durante 15 minutos. Sacarlo del marinado y cortarlo en brunoise. Reservar.

Cortar la manzana, el aguacate, los pepinillos y la zanahoria en brunoise y juntar con el salmón. Ajustar de sal y pimienta y reservar.

Hervir la pasta wanton durante 2 minutos, pasarla por agua fría y hacer los raviolis. Reservar.

Hervir el agua con el azúcar durante 2-3 minutos. Retirar del fuego y atemperar.

Poner en un bol las yemas y batir mientras se echa el aceite a hilo. Añadir el almíbar poco a poco, la sal, el zumo de limón, la mostaza, la pimienta y el eneldo.

Emplatar los raviolis y salsear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAPE CON ÑOQUIS DE CALABAZA

Ingredientes

- 1 cola de rape.
- 2 naranjas.
- Romero.
- 500 g. de calabaza.
- 150-200 g. de harina.
- 1 cebolla.
- 1 huevo.
- 100 g. de parmesano rallado.
- 15 g. de mantequilla.
- Nuez moscada.
- 1 diente de ajo.
- Cúrcuma.
- Jengibre
- Sal.
- Pimienta negra.

Elaboración

Picar el diente de ajo y dorarlo. Añadirle la cebolla en juliana y la calabaza en brunoise. Rehogar hasta que la calabaza esté tierna y poner la nuez moscada, la pimienta negra, la sal, la cúrcuma y el jengibre rallado. Triturar con el huevo y el parmesano. Amasar mientras se va añadiendo la harina poco a poco hasta que la masa no se pegue en las manos. Dividir la masa en porciones y hacer rulos sobre la mesa enharinada. Cortar los ñoquis y darles la forma. Dejarlos en una bandeja con un poco de harina hasta que se cocinen.

En una sartén, poner las hojas de romero con el zumo y la ralladura de las naranjas. Reducir la salsa, rectificar de sal y pimienta. Colar y reservar.

Cocer los ñoquis en agua hirviendo y cuando floten ponerlos en la salsa. Servir con el rape.

Limpiar la cola de rape y hacer medallones. Cocinarlos en una sartén con un poco de aceite y salpimentados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE NAVIDAD DE TURRÓN

Ingredientes

- 4 huevos.
- 120 g. de azúcar.
- 90 g. de harina.
- 30 g. de cacao.
- 200 ml. de nata.
- 1 tableta de turrón de jijona.
- 150 ml. de leche.
- 2 claras.
- 200 g. de chocolate.

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar hasta que doblen de volumen. Incorporar la harina y el cacao tamizados. Cuando esté todo integrado verter la masa en un molde y hornear a 180°C durante 5-7 minutos. Sacar del horno y espolvorear cacao por los dos lados de la plancha. Cubrir con papel de horno y enrollar la plancha en un rodillo. Dejar atemperar.

Calentar la leche y disolver el turrón. Atemperar y añadirle la nata montada y las claras montadas. Cuando esté todo integrado ponerlo en nevera para que enfríe.

Estirar la plancha y rellenarla con la mousse de turrón. Volver a enrollar y verter el chocolate fundido por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALETS DE NADAL RELLENOS DE GAMBAS CON SU JUGO AZARZUELADO

Ingredientes

- 20 gambas
- 800 ml. de fumet rojo

Ingredientes triturados

- 50 ml. de aceite
- 2 dientes de ajo
- 50 gr. de tomate rallado
- 100 ml. de jerez dulce
- 25 gr. de cebolla ciselé frita

Ingrediente sofrito

- 1 diente de ajo ciselé
- 1 cebolla ciselé
- 250 gr. de puré de tomate
- aceite
- Sal y pimienta

Ingredientes relleno de galets

- Galets de Nadal
- 2 chalotes
- nata líquida
- Coñac
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelar y separar la cabeza de las colas de las gambas. Reservar las colas en la nevera.

Elaboración triturado: En una sauter con aceite sofreír las cabeza de las gambas, salpimentarlas y sofreírlas. Añadirle el triturado del túrmix, dejar cocer 5 minutos y añadir el fumet rojo. Dejarlo cocer 20 minutos más.

Elaboración sofrito: En una sauter rehogar lentamente la cebolla, añadirle el diente de ajo y dejar que se haga el sofrito a fuego lento. Después añadirle el puré de tomate y dejar que continúe cociendo hasta secar. Mezclarlo con el triturado del túrmix, del primer paso, dejar hervir suave 5 minutos, comprobar de sal y pimienta. Retirarlo del fuego, colarlo por chino y reservarlo caliente.

Elaboración galets: Hervir los galets a la inglesa escurrir y refrescar. En una sartén con mantequilla y un poco de aceite de oliva rehogar las chalotas y añadir las colas de gambas picadas cocer unos segundos minuto y flambear con el coñac. Dejarlo evaporar y añadir un chorrito de nata líquida, y esperar a espese. Rectificar de sal y pimienta y rellenar los galets. Servirlos acompañados de el caldo de gambas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA CON SALSA JUVERT CON PATATAS HASSELBACK

Ingredientes

- 2 filetes de lubina, cualquier pescado blanco limpios y sin espinas

Para la salsa juvert

- 50 g. de perejil fresco
- 1 g. de orégano fresco
- 1g. de menta fresca
- 2 g. de ajo
- 30 g. de pan tostado
- 50 g. de avellanas tostadas y peladas
- 25 g. de nueces
- 150 g. de aceite de oliva virgen extra
- 20 g. de vinagre de jerez
- 2 yemas de huevo duro
- 20 g. de miel
- Sal y pimienta

Para las patatas hasselback:

- 4 patatas nuevas con piel
- 6 lonchas de beicon
- Romero seco
- 6 chalotas eminces
- Sal y pimienta
- Queso rallado
- laurel

Elaboración

Para la salsa juvert: en un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas.

Al día siguiente, añadirle las hierbas frescas y triturarlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frío.

Para el pescado: en una plancha caliente marcar los filetes de pescado salpimentados untados con aceite de oliva, han de quedar poco hechos.

Para las patatas hasselback: cortar las patatas en rodajas poniendo dos palillos, uno a cada lado de la patata, de tal manera que al cortar las rodajas queden unidas como las hojas de un libro al lomo. Introducir trozos de beicon y una hoja de laurel entre las láminas de las patatas. Espolvorearlas con romero. Cocerlas al vapor, con el agua con romero y hojas de laurel unos 40 minutos. Mientras se cuecen las patatas, rehogar las chalotas en mantequilla. Una vez cocidas colocarlas en una fuente de horno, disponer encima las chalotas, salpimentar, rociarlas con aceite de oliva y colocar encima el queso rallado.

Gratinar en el horno.

Acabados: en un plato poner una buena cucharada de salsa juvert, encima el pescado y acompañar con la patata hasselback.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLVORONES Y HOJALDRINAS

POLVORONES

Ingredientes

- 250 g. de harina tostada
- 125 g. de manteca de cerdo blanda
- 63 g. de azúcar glas
- 40 g. de granillo de almendra tostado
- 3 g. de canela en polvo
- Ralladura de limón

Elaboración

Harina tostada: tostar la harina en el horno sin ventilación durante una hora o hora y media 160 170 ° C.

Mezclar con lengua la manteca de cerdo con el azúcar glas. Añadir la harina tamizada y el granito de almendra, la canela y la ralladura de limón.

Extender a 2 cm de grueso, troquelar cocer a 180° C. de 10 a 12 minutos, con aire. Cuando sale del horno es blando que no se puede ni tocar, dejar enfriar antes de tocar.

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 calentado a 220 ° C y lo bajamos a 170° C. durante unos 20 a 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUEVOS ESTRELLADOS EN CROSTA CON CEPES, VIEIRAS Y BUTIFARRA DEL PEROL

Ingredientes

- 100 gr de butifarra del perol
- 100 gr de ceps
- 4 vieiras
- 4 huevos
- Aceite para confitar
- Placa de hojaldre
- Hierbas aromáticas
- 3 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas

Elaboración

Limpiar y trocear los ceps, confitar a baja temperatura con las hierbas aromáticas y los ajos.

Dorar con un poco de aceite las vieiras e incorporar al confitado.

Trocear y saltear la butifarra 2 minutos. Salpimentar.

Colocar en el molde de cocción, junto con los vieiras y los ceps. Salpimentar y cascar los huevos encima, salpimentar.

Cubrir con una placa de hojaldre y hornear unos 15 minutos a 200 °C en horno con placa de abajo y ventilador.

Retirar y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALETS DE NAVIDAD RELLENOS DE ESPINACAS Y SALPICON DE SETAS

Ingredientes

- 32 gallets de Navidad
- 500 gr. de espinacas
- 50 gr. de pasas
- 20 gr. de piñones
- 50 gr. de bacón o panceta
- 500 gr. de champiñones
- 1 cebolla
- Ajo y perejil
- 100 gr de mató
- 50 gr de queso gruyere

Elaboración

Hervir los galets a la Inglesa el tiempo que marca el envoltorio.

Escaldar las espinacas, parar cocción y saltearlas con las pasas, los piñones y el bacon.

Cortar en macedonia cebolla y los champiñones, el ajo y el perejil, saltear un poco la mezcla con mantequilla y añadir el queso cremoso. Reservar

Montaje:

Colocar las espinacas salteadas en la base del plato y encima los galets. Cubrir con la crema de queso Espolvorear con una mezcla de ajo escaldado, perejil picados y queso Gruyere

Gratinar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANA COTTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE TURRÓN

Ingredientes Panacotta

- 300 ml de crema de leche
- 100 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 20 gr de cacao en polvo

Helado

- 3 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 200 gr de turrón
- 200 gr de crema de leche

Elaboración Panacotta

Poner a reducir la crema de leche con el azúcar a la mitad. Deshacer la gelatina hidratada y colocar en el molde de servicio. Blanquear las yemas con el azúcar al baño maría. Incorporar el turrón troceado y mezclar. Colocar en la mantecadora y añadir la crema de leche. Colocar encima de la Panacotta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PICA PICA NAVIDEÑO

Ingredientes

Croquetas de jamón ibérico

- 1 l de leche
- 200 de mantequilla
- 200 gr de harina
- 125 gr de jamón ibérico
- 125 gr de jamón del país
- 1kg de cebolla
- Huevo
- Pan Rallado

Pastel de queso y aceitunas

- 3 huevos
- 150 g de harina
- 150 g de queso rallado (gruyère)
- 1 vaso pequeño de leche
- 1 vaso pequeño de aceite
- 1 cucharadita de levadura
- 50 g de aceitunas sin hueso (rellenas)
- 30 g de nueces
- 100 g de jamón cocido cortado en trocitos
- Sal y pimienta

Elaboración

Croquetas de jamón

Cortar la cebolla bien fina y sofreír la con los 200 gr de mantequilla. Mientras picar el jamón con la termomix y poner a calentar la leche. Cuando la cebolla esté lista añadir el jamón y cocer 3 min. Añadir la harina cocer 3 min mas. Por último añadir la leche caliente. Rectificar de sal y pimienta. Cocinar hasta que la masa se despegue de las paredes. Enfriar la masa estirandola en una bandeja y tapar a piel. Preparar las croquetas pasando las primero por huevo y después por el pan rallado.

Pastel de queso

Se baten los huevos (las claras se pueden montar a punto de nieve), la harina, la levadura, el aceite y la leche. Después se añade el queso, el jamón dulce, las nueces y las aceitunas removiendo con una cuchara. Se vierte todo en un molde de plum-cake forrado con papel de horno y hornea a 180°C 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAR Y MONTAÑA

Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo fileteadas
- 15 gambas rojas
- 100 gr. espinaca fresca
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 bote de leche de coco

Elaboración

Estirar el pollo encima de un papel de plata. Encima poner un poco de papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo. Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Sal pimentar. Enroscar el pollo bien apretado. Envolver con papel de film Hacer 4 rollitos.

En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos, apagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua. Hacer un sofrito con las cabezas de gamba y retirar. Añadir la cebolla picada y la zanahoria. Cuando esté listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino.

Desenvolver el rollito y cortarlo en 4 tacos. Marcarlos por los 2 lados y salsear por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETAS DE JENGIBRE

Ingredientes

- 230 g de mantequilla
- 220g de azúcar moreno
- 1 huevo grande a temperatura ambiente
- 320 g de miel
- 750 g de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de clavo en polvo

Elaboración

Blanqueamos el huevo con el azúcar. Añadimos la miel, todas las especias, sal, harina tamizada con el impulsor. Dejamos reposar 1 hora en la nevera. Podemos estirarlas entre dos hojas de papel de horno para no cargar de harina la masa. Cortamos con el corta pastas y horneamos a 180 ° C unos 15 minutos. Decoramos con chocolate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINI TATIN DE MANZANA CON CAMEMBERT

Ingredientes

- 4 manzanas grandes
- 2 láminas de masa de hojaldre
- 100 g de mantequilla más 1 nuez para engrasar los moldes
- ½ queso camembert
- hierbas aromáticas (estragón, tomillo)
- Sal y pimienta

Elaboración

Pre calentamos el horno a 200 grados. Estiraremos la lámina de hojaldre y cortamos discos un poco más grandes que los moldes de tartaleta que vayamos a emplear. Engrasamos los moldes con mantequilla.

Pelamos y descorazonamos las manzanas cortándolas en rodajas gruesas. En una sartén derretimos la mantequilla y salteamos las rodajas de manzana hasta que las veamos un poco blandas. Reservamos.

Colocamos unos trozos de queso en el fondo de los moldes mantequillados, después una rodaja gruesa de manzana, salpimentamos y le colocamos el disco de hojaldre, intentando remeter los bordes hacia dentro con el mango de una cucharilla.

Hornear durante veinte minutos. Una vez horneados darles la vuelta para presentarlos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TATAKI DE ATÚN CON CREMA DE GUISANTES

Ingredientes

- *1 filete grueso de lomo de atún (400 gr aproximadamente)*
- *Sésamo*
- *400 gr de guisantes*
- *Hojas de menta*

Elaboración

Escaldamos los guisantes durante 5 minutos en agua hirviendo y los pasamos a agua fría para que mantengan su color.

Luego los trituraremos en la batidora junto a 10 hojas de menta.

Cortamos el lomo de atún en tacos rectangulares para hacerlos como bocado y los hacemos a la plancha dejando que se hagan un minuto por cada lado. Una vez cocinados, añadimos un poco de sal maldom a cada taco de lomo.

En un plato ponemos las semillas de sésamo y según vamos retirando de la sartén los tacos de atún cocinados, los apoyamos sobre ellas para que se rebocen de semillas por una de sus caras.

Colocaremos una base de crema en el plato y encima los tacos de atún, con el sésamo hacia arriba



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE DE MIEL, LIMÓN Y TOMILLO

Ingredientes

- 250 g de harina
- Levadura Royal
- 3 huevos L
- 120 g de mantequilla más 20 g para untar el molde
- 80 g de azúcar
- 90 g de miel clarita
- 2 limones
- 1 cucharadita de café de tomillo fresco picado

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados y engrasando un molde alargado de plum cake, y rallaremos la corteza de los limones, seguidamente los exprimimos para obtener 80 mililitros de su jugo aproximadamente.

En un cacito al fuego fundir la mantequilla y añadirle el tomillo fresco picado para que se combine con esta, dejamos templar mientras que batimos en otro bol los huevos con el azúcar hasta que los veamos espumosos.

Añadimos la miel, la mantequilla fundida, el zumo de los limones y su ralladura y mezclamos hasta formar una masa homogénea, entonces incorporamos suavemente con una espátula la harina con levadura incorporada y vertemos la mezcla en el molde.

Horneamos durante cuarenta minutos. Desmoldar en una rejilla para que enfríe.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LANGOSTINOS EMPANADOS CON KELLOGS

Ingredientes

- 12 langostinos crudos
- 1 huevo
- kellogs
- pan rallado y aceite de oliva.
- Rucula

Elaboración

Con un robot de cocina, damos dos o tres toques para triturarlos ligeramente y los mezclamos con el pan rallado. Para los langostinos, retiramos la cabeza y los pelamos dejando sin quitar la cola. Aprovechamos para quitarles el intestino. Para evitar que se encojan al freírlos, los ensartamos en brochetas de madera para que queden estirados. Finalmente los pasamos por huevo batido y los empanamos con los copos de maíz que habíamos machacado y los freímos en aceite muy caliente para que se doren sin researse en el interior. Los escurrimos en papel de cocina y los servimos inmediatamente. Para acompañar podemos utilizar soja y rucula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TATAKI DE SALMÓN CON PESTO

Ingredientes

Para el tataki

- 1 lomo de salmón fresco de 1/2 kg
- Sal Maldom

Para el pesto

- Albahaca
- Piñones
- 1 diente de ajo
- Queso parmesano
- Aceite de oliva

Elaboración

Para hacer el pesto,

Trituramos con la batidora los piñones con el ajo, el queso parmesano y el aceite de oliva virgen extra. Cuando tengo esos ingredientes más duros convertidos en una pasta, añadimos las hojas de albahaca y sigo triturando hasta obtener la textura que más me convenga.

Para el salmón

Lo primero que vamos a hacer es desespinar el lomo y cortarlo en tacos de unos dos cm,. Lo vamos a cocinar a la plancha en la sartén, pero sin nada de aceite, procurando que no se haga mucho para que no esté seco sino todo lo contrario, lo más jugoso posible.

El truco para que quede perfecto es el siguiente: lo dejamos uno o dos minutos por cada lado y cuando notamos que el color le empieza a cambiar, le damos la vuelta y lo retiramos para que no se pase y la zona central esté casi sin cocinar.

Disponemos en un plato un cordón de pesto y al lado los tacos de salmón con alguna tostadita



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE PLÁTANO Y CACAO

Ingredientes

- 4 huevos M
- 150 g de azúcar
- 50 g de azúcar moreno
- 130 g de mantequilla
- 1 yogur natural
- 2 plátanos maduros
- 270 g de harina
- 30 g de cacao puro en polvo
- 1 sobre de levadura química

Elaboración

Precalentamos el horno a 180° con calor arriba abajo sin aire. Batimos los huevos con los azúcares hasta que monten y se forme una crema blanquecina. Agregamos la mantequilla pomada mientras seguimos batiendo, el yogur y los plátanos triturados. Echamos la harina junto al cacao en polvo y la levadura tamizados. Mezclamos suavemente con una lengua hasta tener una masa homogénea y vertemos la mezcla en un molde de bizcocho engrasado. Horneamos durante unos 35 o 40 minutos, depende del tamaño del molde y el horno. Sacamos del horno, dejamos el bizcocho dentro del molde 10 minutos, desmoldamos y esperamos a que se enfríe, dejándolo sobre una rejilla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALETS RELLENOS CON CREMA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 12 galets para rellenar.
- 200 g. de espinacas.
- 1 cebolla tierna.
- 50 g. de rulo de cabra.
- 50 g. de mozzarella.
- 200 ml. de leche.
- 1 c.s. de maicena.
- 120 g. de mantequilla.
- 1 cebolla tierna.
- 1 zanahoria.
- 1 diente de ajo.
- 400 g. de langostinos.
- 1 c.s. de brandy.
- 2 tomates.
- 200 ml. de vino blanco.
- 400 ml. de agua.
- Nuez moscada.
- Pimienta negra.
- Sal.

Elaboración

Cocer los galets en agua hirviendo con sal durante 10-12 minutos. Escurrir y reservar.

Cortar la cebolla tierna en brunoise y saltearla. Incorporar las espinacas limpias y cocinar durante un par de minutos. Reservar.

Calentar la leche, excepto 2-3 cucharadas, con una pizca de sal, pimienta y nuez moscada. Añadir el rulo de cabra y la mozzarella y dejar que se fundan mientras se remueve. Disolver la maicena con la leche que estaba reservada y ponerla en la olla. Calentar hasta que espese sin dejar de remover. Agregar las espinacas y dejar enfriar. Rellenar los galets y reservar.

Saltear los langostinos limpios con 100 g. de mantequilla y triturar con. Colar y enfriar hasta que la mantequilla vuelva a quedarse compacta.

Cortar en brunoise la cebolla tierna, la zanahoria, el ajo y los tomates. Rehogar en 20 g. de mantequilla durante 5 minutos y añadir la cáscara de los langostinos. Cocinar durante un par de minutos a fuego fuerte y añadir el brandy y el vino blanco.

Dejar que se evapore el alcohol e incorporar el agua. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos. Triturar y colar varias veces. Añadir la nata, llevar a ebullición y poner la mantequilla de langostinos. Ajustar de sal y pimienta y servir con los galets.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

SALMÓN CON TEXTURAS DE PIÑA

Ingredientes

- 4 lomos de salmón.
- Sal.
- Pimienta.

Para la salsa cremosa de piña:

- 1 puerro.
- 350 g. de piña.
- 60 g. de leche evaporada.

Para el tartar de piña:

- 150 g. de piña.
- 1 kiwi.
- 1 limón.
- Aceite de oliva.
- 30 g. de pistachos.

Elaboración

Para la salsa cremosa de piña:

Cortar el puerro en brunoise y rehogarlo hasta que empiece a dorarse. Añadir la piña cortada en brunoise y cocinar durante 10 minutos a fuego lento. Incorporar la leche evaporada, salpimentar y seguir cocinando durante 5 minutos. Triturar y reservar.

Para el tartar de piña:

Cortar la piña y el kiwi en brunoise. Aliñar con el zumo de limón y el aceite de oliva. Ajustar de sal y pimienta y poner los pistachos troceados.

Cocinar el salmón por la parte de la piel hasta que quede dorada, darle la vuelta y acabar de cocinarlo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLVORONES

POLVORONES DE LIMÓN:

Ingredientes

- 200 g. de harina.
- 125 g. de harina de almendra.
- 110 g. de azúcar glas.
- 100 g. de manteca de cerdo.
- ½ c.c. de vainilla.
- 2 limones.
- 1 huevo.
- Semillas de sésamo.

Elaboración

Tostar la harina, pasarla a un bol y dejar que enfríe.

Tostar la harina de almendra y atemperarla.

Poner en un bol la harina tamizada, la harina de almendra, el azúcar glas tamizado, la manteca de cerdo pomada, la ralladura de los limones, la vainilla y el huevo. Amasar hasta que la masa esté homogénea. Bolear la masa, filmarla y dejarla reposar durante 30 minutos en nevera.

Extender la masa sobre papel sulfurizado hasta que tenga 2-3 cm de grosor. Cortar los polvorones con un aro y espolvorearlos con las semillas de sésamo. Hornear a 180°C durante 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

POLVORONES DE CHOCOLATE:

Ingredientes

- 150 g. de harina.
- 150 g. de manteca de cerdo.
- 150 g. de azúcar.
- 50 g. de harina de almendra.
- 40 g. de almendra granillo.
- 20 g. de cacao.
- ½ huevo.
- Sal.

Elaboración

Tostar la harina y dejarla enfriar.

Tostar la harina de almendra y la almendra granillo. Dejar atemperar.

Hacer un volcán con la harina, el azúcar, la harina de almendra, la almendra granillo, el cacao y la sal. Añadir la manteca pomada y el huevo. Amasar y bolear los polvorones. Hornear a 180°C durante 10-12 minutos y cuando estén fríos espolvorearlos por encima con azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

APERITIVOS NAVIDEÑOS

PATÉ DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 50 g. de mantequilla
- 100 g. de cebolla ciselé
- 200 g. de champiñones a cuartos
- 1 diente de ajo ciselé
- 1 c.s de perejil picado
- 30 g. de miga de pan
- 100 g. de nata
- 1 huevo, Sal y pimienta

Para el champiñón marinado:

- 100 g. de champiñón cortado a dados pequeños
- Aceite de oliva
- Zumo de limón, sal y pimienta

Elaboración

Rehogar la cebolla con la mantequilla hasta dorar ligeramente, agregar el ajo, desarrollar aroma y añadir los champiñones y evaporar el jugo de vegetación, retirar del fuego y juntar con el resto de ingredientes y condimentar. Triturar tocos y poner en recipiente, tapar. Cocer a 100 ° C al baño maría durante 10 a 15 minutos.

Para el champiñón marinado: mezclarlo todo y marinar, servir encima de paté.

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

Arena 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. Triturar todo hasta conseguir una pasta y rellenar las sables



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
- 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, añadir 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

TURRÓN DE YEMA QUEMADA

Ingredientes

- 500 g almendra en polvo
- 1 ralladura de limón
- 250 g azúcar
- 80 g agua
- 5 yemas de huevo
- 1 g de canela en polvo

Yema Quemada

- 100 g leche (70 g + 30 g)
- 150 g azúcar
- 2 huevos
- 20 g maicena

Elaboración

En una reductora ponemos el agua y añadimos el azúcar y lo cocemos hasta llegar a 114°C

Por otro lado ponemos las yemas con la canela y las ralladuras de la piel del limón en la batidora a una velocidad lenta (solo para mezclar los 3 elementos). Cuando tengamos el azúcar a temperatura, lo vertemos sobre las yemas y batimos a una velocidad moderada. De vez en cuando, con una rasqueta, recuperamos el azúcar que se nos queda por las paredes y seguimos batiendo hasta que se enfría completamente la masa. Veremos que ha cogido una textura cremosa y de un color blanquecino.

En este momento añadiremos la almendra Marcona en polvo y cambiaremos las varillas por la pala a una velocidad lenta y durante un minuto para integrar la almendra dentro de la crema (no daremos velocidad ni más tiempo porque al trabajar en exceso la almendra nos podría generar aceite). Pondremos toda la mezcla sobre una hoja de guitarra, la doblaremos sobre sí mismo y daremos forma a la placa de turrón (rectangular y de unos 2 – 2,5 cm de ancho). Pondremos esta placa en el congelador (o si tenemos en el abatidor) para poder manipularla posteriormente.

Yema Quemada

Diluimos la maicena con los 30 g de leche en un bol con varillas. Una vez bien disuelta añadimos los huevos batidos sin montar.

En una reductora ponemos la leche y el azúcar. Hervimos la mezcla hasta ebullición.

Cuando empiece a hervir la leche añadimos la mitad del contenido sobre los huevos, mezclamos bien y volcamos todo el contenido a la reductora y cocemos hasta tener textura cremosa sin parar de mover con varillas. Si sale mucha espuma retiramos del fuego, sin dejar de mover, para que se integre esta espuma en la crema ya que si no nos va a hervir la mezcla.

Cuando esté a punto de textura, lo volcamos sobre una bandeja de plástico y filmamos por contacto y a la nevera

Acabado

Levantamos la primera capa de la hoja de guitarra y espolvoreamos con azúcar glase y con la pala caramelizamos ligeramente (para evitar que se nos pegue). Esta cara será la da debajo. Le damos la vuelta y aplicamos una ligera capa de yema con una espátula. Sobre la yema ponemos una ligera capa de azúcar y caramelizamos intensamente con la pala o soplete.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE SALMÓN AL LIMÓN

Ingredientes

- 12 láminas de canelones
- 200 gr. de salmón fresco
- 200 gr. de queso fresco
- 1 limón
- 20 gr de pipas.
- Eneldo
- Sal y pimienta

Ingredientes salsa

- 250 ml. de leche
- Piel de limón
- 10 gr. de roux blanco
- Sal, pimienta y eneldo

Elaboración

Coceremos las láminas de canelones tal y como indica el paquete. Retiramos y estiramos sobre el mármol aceitado. Limpiaremos el salmón fresco de piel y espinas y troceamos. Mezclamos con el queso fresco. Salpimentamos y añadimos eneldo, los piñones tostados y ralladura de limón.
Rellenamos los canelones con la farsa y colocamos en la bandeja para calentar.

Elaboración salsa

Llevamos a ebullición la leche, apagamos y ponemos la piel de limón. Mantenemos unos 15 minutos para que aromatice. Retiramos la piel. Llevamos de nuevo a ebullición y disolvemos el roux. Bajamos temperatura y movemos continuamente hasta obtener una bechamel homogénea. Salpimentamos y decoramos con eneldo.
Cubrimos sobre los canelones calientes.
Decorar con unas pipas tostadas y tomate cherry.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON TURRON DE JIJONA

Ingredientes

- 4 muslos o pechugas de pollo
- 100 gr. de turrón de jijona
- Judía verde
- Sal y pimienta

Crujiente

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

Salsa

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

Elaboración pollo

Fileteamos las pechugas y forramos un aro. Salpimentamos y rellenamos con turrón troceado. Asamos al horno unos 12 a 15 minutos a 180 °C con bóveda superior e inferior y ventilador.

Elaboración crujiente

Prepararemos el crujiente amasando bien todos los ingredientes hasta obtener una masa cremosa. En los últimos 5 minutos de cocción cubrimos el pollo con el crujiente.

Elaboración salsa

Para la salsa disolveremos el turón troceado con el caldo de pollo y cremaremos. Salpimentamos. Cortamos la judía en juliana y escaldamos 2 minutos en agua salada hirviendo. Colocaremos una base con la salsa y la judía verde. Colocamos encima el nido de pollo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETA BRETONA CON HIGOS Y SABAYON DE AVELLANA

Ingredientes galletas

- 150 gr de mantequilla pomada
- 3 yemas de huevo
- 190 gr de harina
- 125 gr de azúcar
- 8 gr de levadura química
- 4 gr de sal

Sabayón

- 50 gr de avellana
- 50 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 160 gr de azúcar
- 150 ml de crema de leche

Otros

- Higos secos
- Vino dulce

Elaboración galleta

Batimos las yemas y las incorporamos a la mantequilla pomada. Mezclamos con la punta de los dedos y agregamos el resto de componentes. Amasamos con la palma de la mano 4 minutos hasta formar una masa homogénea. Estiramos con rodillo de 1,5 cm de grosor y troquelamos en forma de galleta. Hornear 12 minutos a 170 °C. y dejar enfriar en rejilla

Elaboración sabayón

Caramelizamos las avellanas con al azúcar. Dejar enfriar y turmizar. Reservar

Blanquear las yemas con el azúcar al baño maría hasta que espesen. Introducir la Avellana triturada y la crema de leche. Mezclar y reservar en frío hasta pase.

Montaje

Colocar la base de galleta, encima el higo hidratado en vino dulce y salsear con el sabayón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE MARISCO CON ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- 12 langostinos
- 4 Zamburiñas
- 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 de los langostinos y a añadimos las cabezas y las cáscaras al sofrito. Flameamos y reducimos el brandy y agregamos el tomate triturado, sofreímos unos minutos. Mojamos con el caldo y dejamos cocer unos 30 minutos.

Pasamos por chino y colamos.

Al pase marcamos los langostinos, los picamos y lo reservamos, marcamos las zamburiñas en la plancha, desconchamos y en un plato hondo, colocamos la zamburiña, el langostino picado y con una jarrita servimos crema



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPÉS RELLENOS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS AL CAVA

Ingredientes

Crepés

- 250 gr de salmón
- 12 langostinos
- 1 cebolla
- 200 ml de Cava

Masa de creps

- Harina 250 gr.
- Leche 250 ml.
- Huevos 2
- Sal
- 1 nuez de Mantequilla

Elaboración

Con la mantequilla un poco derretida introducimos los ingredientes en un bol y trituramos con la Túrmix. Preparar los crepés tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella inherente untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados y reservamos. En una rehogadora con dos cucharadas hermosas de aceite de oliva, rehogamos la cebolla muy picada. Unavez pochada, agregamos los langostinos muy picados y cocinamos unos cinco minutos añadimos el salmón troceado y cocemos otros tres o cuatro minutos. Agregamos el cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más...hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos. Simplemente queda rellenar las crepes y calentar en el horno unos cinco minutos a 180 grados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COULANT DE TURRÓN DE XIXONA

Ingredientes

- 300 g de turrón de Jijona
- 6 huevos medianos
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 50 g de azúcar glass
- 100 g de harina de repostería
- 200 ml de nata líquida
- 1 pizca de sal
- Mantequilla para untar los moldes

Elaboración

Untamos las 10 flaneras con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Partimos el turrón en trozos pequeños. Luego ponemos la nata en una cazuela a calentar sin que llegue a hervir y añadimos los trozos de turrón. Apagamos el fuego y batimos hasta que nos quede una crema espesa.

Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve, Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, por otro lado, Batimos las yemas con una cucharada de azúcar glass hasta que queden cremosas. Añadimos la canela en polvo. Removemos con una lengua, En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una lengua hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado.

Juntamos la crema de turrón de Xixona con la anterior crema y mezclamos bien con una lengua.

Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases. No rellenamos todo el envase que el bizcocho crece en el horno.

Horneado de los Coulant:

Precalentamos el horno a 200°. A los 5 minutos bajamos a 180°

Aquí os dejo 2 opciones:

Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15-16 minutos. Cada horno es un mundo, en el mío con 15 minutos queda perfecto.

Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9-10 minutos

Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos en un plato



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

TARTAR DE LUBINA, TOMATE, ALBAHACA Y AGUACATE SOBRE GELEE DE VINO

Ingredientes

- 1/4 kg de lubina limpia cortada en macedonia
- 1 aguacate cortado en macedonia
- 3 tomates TPM
- Albahaca
- Aceite de oliva
- Rúcula

Ingredientes crujiente de anchoa

- 50 gr. de harina
- 15 gr. de anchoas
- 1 c.s.de alcaparras
- 1 clara de huevo
- Sal y pimienta

Ingredientes gelée de vino blanco

- 1/4 l. de vino blanco
- 3 hojas de gelatina

Elaboración

Elaboración tartar

En un túrmix triturar la albahaca con el aceite de oliva. Reservamos.

En un bol mezclamos la lubina junto con el aguacate y el tomate, escaldado, pelado y cortado en macedonia. Salpimentamos y la aliñamos con el aceite de albahaca. Reservamos

Elaboración crujiente

Picamos las anchoas y las alcaparras lo mezclamos con las clara y la harina, lo estiramos encima papel sulfurizado y cocemos en el horno a 160° C. durante 6 minutos hasta que estén dorados. Dejamos enfriar y reservamos.

Elaboración gelée

Hervimos el vino durante unos minutos, retiramos y añadimos las hojas de gelatina, previamente hidratadas en agua muy fría. Colocar en un bandeja y dejar enfriar.

Al pase

En un plato con la ayuda de un aro, colocamos la gelee de vino encima el tartar, la rúcula y terminamos con el crujiente



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

MINI HAMBURGUESITA DE TERNERA EN SU JUGO CON FOIE Y GAJOS DE PATATA AL HORNO

Ingredientes

- 600 gr. de carne picada de ternera (para 12 hamburguesitas)
- Perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 2 ½ kg de cebolla de Figueras
- 200 gr de tomate rojo maduro pelado sin semilla.
- Sal, pimienta, cayena, clavo (molido)
- 30 gr de azúcar
- 4 patatas blancas grandes Monalisa
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Elaborar la carne picada para formar las hamburguesitas con aro. Reservar en nevera.

Cortar la cebolla en juliana, cocinar a fuego suave con aceite de oliva hasta obtener textura y sabor de mermelada de cebolla. Reservar

Cocinar el tomate, junto con las especias y el azúcar en una cazuela tapada durante 25 minutos. Destapar y rectificar agua.

Cortar gajos de patata (bien lavada y limpia), untar un poco en aceite de oliva, condimentar, pasar por pimentón dulce, envolver en papel de aluminio y hornear 10 minutos.

Marcar el foie al pase y montar el plato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUPREMA DE SALMON A BAJA TEMPERATURA CON VERDURA, SALSA DE GAMBAS Y CRUJIENTE DE ALCACHOFAS

Ingredientes

- *1 suprema de salmón p.p*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *1 bote de olivada negra*
- *3 gambas p.p*
- *3 chalotas*
- *Coñac*
- *Mantequilla*
- *Crema de leche*
- *1 alcachofa p.p*
- *1 trozo de brócoli*
- *Tomate cherry*

Elaboración

Con cimentar y envasar al vacío la suprema de salmón fresco con un poquito de aceite de oliva. Cocinar al pase al baño M^a.

Cocinar un trozo de brócoli al vapor, reservar para recuperar al pase la temperatura de servicio.

En un cazo, cocinar las chalotas junto con la mantequilla, cuando estén en su punto, añadir las cabezas de las gambas, cocinar, añadir, Coñac, flambear, añadir crema de leche y ligar una salsa, condimentar. Reservar.

Pelar alcachofas, cortar en chips, pasar por harina y freír.

Recuperar temperatura de las preparaciones y montar el plato. Decorar con el brócoli y el tomate cherry



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPITA DE YOGUR CON CULÍ DE FRAMBUESA Y PIÑA A LA PLANCHA

Ingredientes (para 2 personas)

- 2 yogures griegos
- 100 gr. de frambuesas
- 1 C de azúcar
- 100 ml de crema de leche
- 25 gr. de miel
- 1 rodaja de piña del Monte
- 1 rama de vainilla
- Peladura de naranja
- Aceite de oliva
- Hojas de menta

Elaboración

Aromatizar la crema de leche con la peladura d naranja y la vainilla durante unos minutos. Dejar enfriar.

Colocar los yogures en un recipiente, añade la preparación anterior (sin vainilla, ni peladura), añadir la miel y triturar todo hasta obtener textura de sopa. Dejar enfriar bien.

Cocinar en un cazo, las frambuesas con el azúcar y un poquito de agua, obtener una reducción, pasar por colador y reservar.

Cortar tacos de la rodaja de la piña que no sean demasiado gruesos, marcar en la plancha hasta dorar. Poner en pincho y presentar el plato decorado con hojitas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CRÊPES TRUFADOS RELLENOS DE MERLUZA

Ingredientes

Relleno

- 10 g de trufa negra
- 4 cebollas
- 1 diente de ajo
- 2 puerros grandes (relleno)
- 1 merluza de 2 k
- 1 Toque de cognac

Velouté

- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina de trigo o maíz fina (Maizena)
- 1/2 l de fumet blanco
- 2 g de sal
- Pimienta blanca molida
- 2 g de nuez moscada

Masa de creps

- Harina 250 gr.
- Leche 250 ml
- Huevos 2
- Sal
- 1 nuez de Mantequilla

Elaboración

Con la Mantequilla un poco derretida introducimos los ingredientes en un bol y trituramos con la Túrmix. Preparar los crepés tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella inherente untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados y reservamos.

Para el Relleno

Picamos finamente las cebollas, el diente de ajo y los puerros. Reservamos, Echamos un chorrito de aceite de oliva en una sartén. Calentamos a fuego medio y sofreímos primero la cebolla durante unos 10-12 minutos a fuego medio, cuando veamos que cambia a un color tostado añadimos el diente de ajo y el puerro. Removemos y sofreímos unos 15 o 20 minutos a fuego bajo, después añadimos la merluza Limpia de piel y espinas troceada, Sólo queremos la carne de la merluza, la piel y la cabeza la podemos guardar para preparar un caldo, cocinamos 5 minutos más y salpimentamos al gusto. No hace falta cocinar mucho el pescado. Dejamos que se temple y reservamos para rellenar los crêpes,

Veloute

En un cazo introducimos la mantequilla y la calentamos a fuego bajo hasta que se derrita, Luego añadimos la harina tamizada (Roux, es el nombre que tiene este paso o mezcla de harina y mantequilla) que nos ayudará a ligar la velouté, dejamos que se mezcle hasta que formen pequeñas masas de tono dorado, Echamos el fumet blanco en el cazo con la harina y la mantequilla, rectificamos de sal y Removemos de manera continua con una varilla (5-6 minutos).



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ZAMBURIÑAS GRATINADAS

Ingredientes

- 4 Cebollas
- 5 lonchas de Jamón serrano
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de pan rallado
- 12 zamburiñas
- 1 cucharada de salsa de tomate casera
- 1 cucharada de perejil picado
- 75 ml de aceite de oliva
- 12 langostinos

Elaboración

Pelamos y troceamos finamente las cebollas, (brunoise), troceamos el jamón al mismo tamaño que la cebolla y reservamos en un plato

Ponemos una cazuela al fuego con el aceite de oliva y añadimos la cebolla. Cocinamos a fuego lento durante unos 15 minutos, cuando esté bien pochada, añadimos el jamón serrano en picadillo. Removemos a fuego lento durante 1 minuto.

Añadimos el vaso de vino blanco y Removemos dejando que se evapore el alcohol. Introducimos el tomate frito y Cocinamos durante unos 10 minutos a fuego lento, si os gusta el perejil es la hora de añadirlo. Retiramos del fuego y dejamos reposar, A continuación añadimos las Zamburiñas y removemos con cuidado, esperamos un par de minutos más con el fuego apagado hasta que las Zamburiñas se impregnen bien del sofrito, se terminarán de hacer en el horno.

Por último precalentamos el horno a 200°. Colocamos en cada concha la Zamburiña con el sofrito, y rociamos la superficie con una fina capa de pan rallado.

Introducimos las Zamburiñas en una bandeja en el horno a 180° durante unos 15 minutos aproximadamente, calor arriba y abajo. Servimos bien calientes



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COULANT DE TURRÓN DE XIXONA

Ingredientes

- 300 g de turrón de Jijona
- 6 huevos medianos
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 50 g de azúcar glass
- 100 g de harina de repostería
- 200 ml de nata líquida
- 1 pizca de sal
- Mantequilla para untar los moldes

Elaboración

Untamos las 10 flaneras con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Partimos el turrón en trozos pequeños. Luego ponemos la nata en una cazuela a calentar sin que llegue a hervir y añadimos los trozos de turrón. Apagamos el fuego y batimos hasta que nos quede una crema espesa.

Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve, Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, por otro lado, Batimos las yemas con una cucharada de azúcar glass hasta que queden cremosas. Añadimos la canela en polvo. Removemos con una lengua, En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una lengua hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado.

Juntamos la crema de turrón de Xixona con la anterior crema y mezclamos bien con una lengua.

Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases. No rellenamos todo el envase que el bizcocho crece en el horno.

Horneado de los Coulant:

Precalentamos el horno a 200°. A los 5 minutos bajamos a 180°

Aquí os dejo 2 opciones:

Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15-16 minutos. Cada horno es un mundo, en el mío con 15 minutos queda perfecto.

Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9-10 minutos

Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos en un plato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITOS DE BERENJENA Y GAMBAS

Ingredientes

- 2 berenjenas.
- 12 lonchas de jamón.
- 20 gambas.
- 75 g. de emmental.
- 5 tomates.
- 200 ml. de vino blanco.
- 1 cebolla.
- 2 calabacines.
- 25 g. de mantequilla.
- 25 g. de harina.
- 500 ml. de leche.
- 30 g. de albahaca.
- Nuez moscada.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar las berenjenas en láminas a lo largo. Espolvorear sal por encima de cada lámina y dejarlas reposar durante 10 minutos.

Retirar el exceso de sal y pintar las berenjenas con aceite por los dos lados. Marcarlas en una sartén a fuego fuerte y reservarlas.

Limpiar 12 gambas, trocearlas y saltearlas durante un par de minutos y reservarlas.

Cortar el calabacín en juliana y saltearlo. Reservar.

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla durante 15 minutos. Incorporar los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise. Cocinar a fuego medio hasta que queden secos y añadirle el vino blanco. Dejar que evapore el alcohol, ajustar de sal y pimienta y triturar con las 8 gambas salteadas. Calentar a fuego lento.

Poner en un cazo la mantequilla a fuego lento. Cuando se haya fundido añadir la harina y cocinar durante 3-4 minutos a fuego lento. Incorporar la leche caliente mientras se va removiendo hasta que espese. Ajustar de sal, pimienta y nuez moscada. Añadir las hojas de albahaca picadas.

Colocar una loncha de jamón sobre cada lámina de berenjena y cubrir con el calabacín y una gamba. Cerrar los rollitos y colocarlos sobre una bandeja de horno. Cubrir con la bechamel y el queso. Gratinar a 200°C durante 3-4 minutos. Sacar del horno y servirlos sobre una base de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO GLASEADO CON CERVEZA

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo.*
- *8-10 chalotas.*
- *3 zanahorias.*
- *330 ml. de cerveza negra.*
- *1 c.c. de canela.*
- *1 c.c. de jengibre.*
- *4 c.s. de azúcar moreno.*
- *250 g. de arroz redondo.*
- *1 cebolla.*
- *5 naranjas.*
- *1 c.s. de azúcar.*
- *300 ml. de agua.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Limpiar el solomillo y cortarlo por raciones. Marcarlos por dos lados a fuego fuerte y reservarlos.

En la misma sartén, saltear las chalotas peladas a fuego fuerte y cuando estén doradas bajar a fuego medio y añadir la cerveza. Cuando empiece a hervir bajar el fuego al mínimo y añadir la canela, el jengibre rallado, el azúcar, la sal y la pimienta. Cuando la salsa empiece a espesar incorporar las zanahorias torneadas. Dejar cocinar un par de minutos y añadir el solomillo para que acabe de cocinarse.

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Añadir la ralladura de las naranjas y el azúcar. Incorporar el arroz y rehogarlo durante un minuto.

Calentar el agua con el zumo de las naranjas, la sal y la pimienta y verterlo poco a poco sobre el arroz mientras se va removiendo. Cuando el arroz esté cocido, servirlo con el solomillo glaseado y las verduras.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSCOS DE VINO

Ingredientes

- 500 g. de harina.
- 125 g. de azúcar.
- 200 ml. de aceite.
- 125 ml. de moscatel.
- 2 c.s. de semillas de sésamo.
- Ralladura de 1 limón.
- 1 c.c. de canela.
- Azúcar glas.
- 500 ml. de vino tinto.
- 75 g. de azúcar moreno.
- 1 c.s. de miel.
- 1 rama de canela.
- Vainilla.
- 3 clavos de olor.
- 2 cardamomos.
- Hoja de laurel.
- Nuez moscada.
- 2 naranjas.
- 1 limón.

Elaboración

Calentar el aceite a fuego suave y reservarlo.

Poner en un bol la harina tamizada y añadir el azúcar, el aceite tibio, el moscatel, el sésamo, el limón y la canela. Cuando la masa esté homogénea estirlarla y cortarla. Hornear durante 25-30 minutos a 180°C. Retirar del horno, enfriar y rebozarlos en azúcar glas.

Calentar los zumos de naranja y limón con el azúcar. Cuando empiece a hacerse el almíbar, incorporar las ralladuras de naranja y limón, la miel, la canela, la vainilla, los clavos, los cardamomos abiertos, el laurel y la nuez moscada. Cocinar un minuto y añadir el vino. Dejarlo cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Colar y servir con los roscos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MONOGRÁFICO DE TURRONES

TURRÓN DE COCO AL TOQUE DE CURRY

Ingredientes

- 200 g. de cobertura de chocolate blanco
- 75 g. 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

- 120 g de cobertura de chocolate
- 100 g. de praliné de almendras o avellanas
- 13 g. de manteca de cacao
- Medio 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.

TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes

- 120 de cobertura de chocolate
- 150 de praliné de avellanas
- 13 g. de manteca de cacao
- 125 g. de granillo de almendra tostado

Elaboración

Deshacemos la cobertura blanca y la manteca de cacao al microondas por separado. Al chocolate le añadiremos la manteca y seguidamente el praliné, procurando que quede todo bien mezclado y los elementos bien integrados. Ya sólo nos quedará añadir la almendra y ya lo podemos poner en moldes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TURRÓN DE COOKIES

Ingredientes

- 125 g. de cobertura de chocolate con leche
- 50 g. de praliné
- 50 g. de cookies troceadas

Elaboración

Deshacemos la cobertura, le añadiremos el praliné, procurando que quede todo bien mezclado y los elementos bien integrados. Y continuación las cookies picadas toscas. En moldamos y enfriamos.

TURRON DE IRISH COFFE

Ingredientes

Ingredientes trufa

- 75 g. de café exprés
- 19 g. de glucosa
- 140 g. de cobertura de chocolate negro
- 115g. de chocolate blanco
- 45 g. de Whisky
- Media hoja de gelatina

Ingredientes napado del molde

- c/s cobertura blanca
- c/s moldes

Elaboración

Elaboración napado del molde

Fundir al baño maría el chocolate blanco. Cuando esté fundido, atemperarla y ponerla en el molde una capa, moverlo para que cubra toda la superficie quitar el exceso y dejar cristalizar.

Elaboración trufa

Fundir las coberturas de chocolate y mezclarlas con el café caliente junto con la gelatina la glucosa, la miel y el whisky. Rellenar los moldes y cerrarlos con cobertura blanca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ATADILLO DE PATATAS AL HORNO CON GAMBAS

Ingredientes

- 200 gr de bacalao desalado
- 4 gambas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 300 gr de patata
- 1 ajo
- Aceite de oliva

Elaboración

Coceremos las patatas enteras con piel de la forma habitual. Pararemos cocción y aplastamos hasta obtener un puré. Picamos la cebolla en ciselée y rehogamos en un poco de aceite, cuando ya esté cristalina, pasados unos 20 minutos y cortamos el pimiento cortado en brunoise. Alargamos cocción suave unos 5 minutos, apagamos fuego e incorporamos el bacalao desmigado. Retirar y enfriar.

Estiramos una hoja de papel de plato aceitado, colocamos dos cucharadas de puré de patata, alisamos y rellenamos con el relleno de bacalao. Cerramos el papel en forma de bola y horneamos a 180 °C unos 5 minutos.

Desmoldamos y colocamos en el plato de servicio. Al pase, freímos las gambas limpias en aceite aromatizado con ajo. Disponer encima de la bola de patata. Decorar con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARPACCIO TIBIO DE CALAMAR EN SU TINTA CON ACEITE DE CEBOLLINO

Ingredientes

- 4 calamares medianos y tiernos
- 2 dientes de ajo
- 1 manojo de cebollino
- 1 manojo de perejil
- 1 guindilla
- Aceite de trufa
- 100 ml de aceite
- Zumo de ½ limón

Salsa

- 1 cebolla tierna
- 2-3 bolsas de tinta
- 1 ajo
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet de pescado
- 25 gr de roux oscuro

Elaboración

Limpiar los calamares y cortar en rodajas finas sin llegar a atravesar del todo.

Escaldar 2 minutos en agua salada con bicarbonato. Retirar y parar cocción. Reservar hasta pase

Elaboración salsa

Picar la cebolla ciselée y sofreír unos 20 minutos, añadir el ajo laminado, freír 3 minutos, reducir el vino 2 minutos y mojar con el caldo. Llevar a ebullición y disolver el roux. Ligar la salsa y ajustar de sazón y consistencia.

Colar repetidamente.

Al pase.

Añadir un poco de aceite en una sartén muy caliente y marcar el calamar por la parte que hemos cortado unos 2 minutos. Debe adquirir color. Retirar y añadir el resto de aceite y el ajo laminado.

Retirar del fuego y turmizar con el perejil y el cebollino.

Montaje

Colocar una base con la salsa de tinta y encima el calamar. Decorar con el aceite verde y flor de sal.



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

CANELONES DE PESCADO CON QUESO GRÜYERE

Ingredientes

- 10 láminas de pasta de canelones
- 200 gr de merluza
- 5 langostinos
- 200 gr de rape
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- Perejil
- 50 gr de mantequilla
- Nuez moscada, pimienta y sal
- 50 gr de harina
- 1 de leche
- 3 lonchas de queso gruyere.

Para la salsa:

- 35 gr. de maizena
- 500 gr. de leche
- 25 gr. de mantequilla
- 1 dl .de coñac

Elaboración

Cocer la pasta de los canelones en abundante agua hirviendo. Cuando esté lista enfriar con agua y escurrir. Poner un poco de aceite para que no se peguen las laminas entre si y estirarlas sobre un paño húmedo.

Preparar un sofrito con la cebolla y el pimiento picados. Pelar los langostinos y quitar las espinas y la piel al pescado. Cortamos los pescados a dados y lo juntamos con el sofrito. Pasados 5 min. apagamos el fuego.

Preparamos un roux claro sofrriendo la harina con la mantequilla unos 5 min. Al lado hervimos la leche con nuez moscada sal y pimienta. Añadimos la leche al roux batiendo con intensidad para evitar que salgan grumos. Juntamos el sofrito de pescado con la bechamel.

Prepararemos la bechamel para cubrir los canelones sofrriendo las cabezas de los langostinos con mantequilla. Las flambeamos con coñac y dejamos reducir. Añadimos la leche y pasamos por el chino. En esta leche con sabor a langostino diluimos la maizena y cocemos hasta que la salsa ligue. Montamos los canelones y los cubrimos con salsa y queso antes de gratinarlos.



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*
- *1/4 de piña*
- *2 mandarinas*
- *Romero*
- *Zumo de 1/2 naranja.*
- *Jengibre*
- *1 Dl de caldo de carne*

Elaboración

Limpiar el costillar de cordero de la grasa sobrante y repelar el hueso de las costillas. Cortar en trozos de dos costillas. Salpimentar y dorar el cordero por ambos lados. Poner los trozos en una bandeja. Majar en el mortero unos piñones, añadiendo el aceite y la miel. Pintar con esta preparación el cordero y meter 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.

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

CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- 200 gr de chocolate
- 60 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 250 de claras
- 50 de yemas
- Helado de vainilla
- 50 gr sésamo blanco
- 25 gr azúcar glas
- 1c.s de mantequilla
- 1 c.c de canela
- 1 c.c de curry

Elaboración

En una paella fundir el azúcar glasse con las semillas de sésamo blanco. Remover hasta que el caramelo quede brillante. Entonces agregar la mantequilla para que las semillas se despeguen. Estirar las sobre un papel de horno y espolvorear el curry y la canela. Separar las semillas con la ayuda de dos tenedores hasta conseguir que estén todas sueltas. Fundir el chocolate con la mantequilla al microondas

Blanquear las yemas con la mitad del azúcar y montar las claras con la otra mitad.

Incorporar las yemas al chocolate y después las claras. Con esta mezcla rellenar una manga pastelera. Rellenar cazuelitas individuales que puedan ir al horno. Cocer 4 min. y poner una bola de helado de vainilla encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE

Ingredientes

- 200 g de langostinos
- 2 aguacate pequeños
- 1 mango mediano
- 1 limón o lima
- 1/2 cebolleta
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 6 gotas de Tabasco
- Una pizca de pimienta rosa
- Sal maldom

Elaboración

Empezamos limpiando los langostinos, quitándoles el hilo negro que tienen en su parte superior y cortándolos en trocitos, reservando cuatro para decorar. Si queréis que no vayan totalmente crudos les dais un hervor de tan solo un minuto, retirándolos del agua y dejándolos enfriar. Seguidamente exprimimos el limón y cortamos los aguacates en dados, rociándolos con unas gotas del zumo para que no se oxiden.

Cortamos el mango en dados del mismo tamaño y picamos la cebolleta muy menuda. Mezclamos todos los ingredientes en una ensaladera, añadimos el aceite de oliva, el resto de zumo de limón, el Tabasco y la pimienta rosa. Salamos a nuestro gusto.

Servimos el tartar emplatándolo en pequeños aros o en una copa. Espolvoreamos unas escamas de flor de sal y adornamos con el langostino sobrante.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARRÉ DE CORDERO A LA MIEL

Ingredientes

- *Un costillar de cordero*
- *3 ramitas de romero*
- *3 tomates pera*
- *3 zanahorias*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *100 gr. de miel de romero*
- *35 cl. de vino tinto*
- *3 cucharadas de vinagre de vino*
- *aceite de oliva virgen extra*
- *sal y pimienta*

Elaboración

Precalentamos el horno a 220°. Limpiamos el costillar de cordero eliminando la carne que sobra sobre las costillas, la capa de grasa y el hueso del espinazo con ayuda de un machete. Cortamos la carne que queda entre las costillas con un cuchillo afilado y fino, y las raspamos para que queden limpias de carne. Partimos el costillar en tres partes para poder saltearlo más fácilmente. Reservamos los restos de huesos y carne.

Pelamos y cortamos en trozos la cebolla, las zanahorias, el puerro y los tomates y los salteamos en una sartén con un chorro de aceite. A los veinte minutos, añadimos el vino tinto, y el romero. Salpimentamos y dejamos cocer durante una hora a fuego lento y cazuela tapada. Pasado este tiempo añadimos la miel y el vinagre, disolvemos y dejamos cocer cinco minutos. Colamos la salsa y desechamos los restos de carne y verduras.

Preparamos una sartén a fuego vivo. Ponemos un chorrito de aceite y doramos los costillares para que queden sellados. Los introducimos en el horno, en una placa pintada con aceite y dejamos que se asen durante 10 minutos. Servimos con la salsa muy caliente y unas patatas confitadas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DELICIAS DE COCO Y NARANJA

Ingredientes

- 200 g de leche condensada
- 100 g de coco deshidratado rallado
- 100 g de almendra molida
- 100 g de azúcar
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2 claras de huevo

Elaboración

Calentamos el horno a 170° con calor arriba y abajo. Mezclamos en un cuenco la leche condensada, el coco, la almendra, el azúcar y la ralladura de naranja hasta formar una pasta. Por otro lado montamos la clara a punto de nieve firme.

Unimos un tercio de claras a la masa para aligerarla, el resto lo haremos de manera suave para no perder volumen. Sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado hacemos montoncitos de masa, ayudándonos de una cuchara.

Horneamos las delicias de coco durante unos 12 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Sacamos del horno y dejamos un par de minutos sobre la bandeja, Las dejamos enfriar sobre una rejilla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TABOULÉ LIBANÉS

Ingredientes

- 80 gr. de bulgur fino
- 4 tomates rojos fuertes
- 1 pepino pequeño
- 3 chalotes
- 1 ramillete grande de perejil
- 1/2 ramillete de menta fresca
- Pizca de pimienta de cayena
- Zumo de 1 limón
- 2 c.s.de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Pondremos el bulgur en remojo unos 30 minutos. Escurrir bien.

Limpiaremos el pepino, partimos por la mitad retirando las semillas y rallamos. Colocar en un cuenco junto con el tomate limpio de piel y pepitas cortado en dados muy pequeños y la chalota cortada en brunoise. Juntar con el bulgur, añadir la menta y el perejil picado muy fino, el zumo de limón y el aceite. Mezclar bien y salpimentar.

Tapar y dejar reposar en nevera un mínimo de 30 minutos.

Remover bien, rectificar de sazón y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LANGOSTINO A LA MIEL CON KELLOGG'S

Ingredientes

- *Langostinos*
- *Miel*
- *Tomillo fresco*
- *Kellogg's*

Elaboración

Limpiamos los langostinos y retiramos la tripa.
Ponemos a macerar en miel y tomillo fresco.

Al pase.

Freímos los langostinos 1 minuto y rebozamos en kellogg's troceados. Decorar con una rama de tomillo clavada en el langostino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINI HAMBURGUESAS DE POLLO CON CHUTNEY DE MENTA

Ingredientes

Hamburguesa

- 1 c. de tandori
- 1 c.s. de yoghurt
- 1 c.c. de comino
- 1 c.c. de ralladura de lima
- 1 c. de jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- 2 pechugas de pollo
- Aceite para pintar
- 4 panes tipo pita o naan

Chutney

- 1 manojo de menta fresca
- 1 c. de jengibre rallado
- 1 guindilla
- Zumo de 1/2 lima
- 1 c. de azúcar
- 1 c. de cilantro molido
- 1 cebolla tierna
- Un poco de yoghurt para emulsionar
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos las pechugas, troceamos y picamos con un trituradora. Colocamos en un cuenco con el resto de ingredientes, y amasamos. Haremos unas 12 mini hamburguesas y refrigeramos durante 1 hora para que cojan cuerpo. Pintaremos las hamburguesas con un poco de aceite y asaremos a la parrilla bien caliente durante 3 minutos por lado. Cortaremos el pan en cuñas y asaremos a la parrilla con un poco de aceite.

Elaboración Chutney

Escaldaremos las hojas de menta 30 segundos y trituramos todos los ingredientes añadiendo el yoghurt hasta adquirir una textura consistente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE GAMBAS CON SETAS Y JULIANA DE VERDURITAS EN SALSA DE MARISCO

Ingredientes

Raviolis

- 6 gambas rojas congeladas medianas
- 100 gr de champiñones
- 150 gr de cebolla
- 1 diente de ajo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Salsa

- Mantequilla
- ½ cebolla picada
- Cabezas de gamba
- Coñac
- Crema de leche
- ½ litro de fumet
- Sal

Elaboración

Separar cabezas y colas de gamba. Aplanar las colas y congelar.

Rehogar la cebolla picada muy pequeña, rehogar, añadir los champiñones cortados a cuadritos y mantenidos en remojo, rehogar., añadir el ajo y el perejil, cocinar ligeramente, añadir agua de mojo de los champiñones, cocinar hasta evaporar agua, salpimentar. Reservar.

Rellenar raviolis y reservar.

En un cazo rehogar las cabezas de las gambar. Añadir el coñac y flambear. Añadir la crema de leche y ligar una salsa. (ligar con el fumet)

Acompañar de una guarnición de verduritas salteadas en juliana: (zanahoria, espárrago verde, etc.)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLITO DESHUESADO Y RELLENO CON PATATAS EN FONDO

Ingredientes

- *1 picantón*
- *2 lonchas de panceta fresca*
- *Vino de misa, moscatel o similar*
- *2 patatas blancas*
- *Ajo*
- *Perejil*
- *Tomillo*
- *Fondo moreno*

Relleno

- *100 gr de espinacas*
- *50 gr de piñones*
- *75 gr. carne picada de cerdo*
- *75 gr. de carne picada de ternera*
- *2 ciruelas sin hueso*
- *1 loncha de panceta*
- *Perejil picado*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Deshuesar el pollo. Condimentarlo con ajo laminado, tomillo, pimienta, sal y aceite de oliva. Reservar.
Lavar, pelar y cortar las patatas en panadera. Cocinar en horno con fondo moreno.

Formar una pelota con todos los ingredientes y rellenar el pollo, coserlo, hornear cubierto con 2 lonchas de panceta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRUFAS DE TURRÓN VARIADAS

Ingredientes

- *1 tableta de turrón de Jijona*
- *Mantequilla*
- *Cobertura de chocolate*
- *Coñac, ratafia, o licor similar*
- *Café*
- *Zumo de naranja*
- *Cacao en polvo*
- *Fideos de chocolate*
- *Azúcar glace*
- *Crema de leche para montar*

Elaboración

Trabajar la mantequilla (poca cantidad), desmenuzar el turrón, mezclar con la mantequilla, la cobertura y los líquidos (poca cantidad). Amasar, formar bolas de tamaño trufa. Espolvorear o pasar por el rebozado: azúcar glas, fideos o cacao.

Montar nata para acompañar las trufas o presentar en paperita de magdalenas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BISQUE DE LANGOSTINOS

Ingredientes

Para la crema

- 200 gr de cáscaras y cabezas de langostinos
- 4 rebanadas de pan duro de un par de días
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 750 ml de caldo blanco o fumet de pescado
- 1 cucharada de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- 50 ml de coñac o brandy
- Sal
- 2 ramitas de perejil
- aceite de oliva virgen extra
- 40 ml de nata líquida

Para decorar

- 12 langostinos pelados
- 4 brochetas de madera

Elaboración

Pochamos las hortalizas para hacer la base de la crema. Cortamos en *brunoise*, la zanahoria, el puerro y la cebolla y los dejamos que se vayan haciendo en cazo grande con un chorreón de aceite de oliva virgen. En cuanto las verduras están blanditas, añadimos los dientes de ajo, el perejil picado, las cáscaras y las cabezas de los langostinos así como la guindilla muy picada.

Los trozos de pan duro, los tostamos ligeramente y los echamos también con el resto de ingredientes.

Seguimos removiendo de vez en cuando y dejando que se vaya cocinando todo a fuego lento durante unos 15 a 20 minutos removiendo de vez en cuando. Añadimos entonces el pimentón, lo mezclamos bien y a continuación añadimos el brandy y lo flambeamos para eliminar el alcohol, añadimos el fumet de pescado, dejando que todo cueza durante otros 15 o 20 minutos para que se mezclen bien los sabores, rectificamos de sal si fuera necesario y apagamos el fuego.

Sin retirar ningún ingrediente de la cacerola, trituramos todo en la batidora de vaso, o en la *Thermomix* hasta que quede una crema muy fina. Por si acaso, una vez hayamos triturado la crema, pasamos la bisque por un colador fino apretando con un cucharón de servir. Añadimos la nata líquida y removemos hasta que se integre.

Cocinamos los langostinos insertados en una brocheta y decoramos la crema con ellos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTILLAR DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE DE MELOCOTONES

Ingredientes

- *1kg de costillas de cerdo (dos costillares)*
- *1 bote pequeño de melocotones en almíbar*
- *1 diente de ajo*
- *1 cucharada de aceite de sésamo*
- *1 cucharada de salsa de soja*
- *sal y pimienta.*

Elaboración

Para cocinar unas costillas de cerdo con algún tipo de salsa, lo primero es preparar el Marinado y poner las costillas en remojo con ella para que se impregnen bien de su sabor.

Con una batidora, Trituramos los melocotones en almíbar (y el almíbar), con el diente de ajo, 2 guindillas la cucharada de aceite de sésamo y la de soja. Nos saldrá una salsa ligada no muy espesa con la que bañaremos las costillas en una fuente que luego taparemos con film transparente y dejaremos reposar durante un par de horas al menos.

Una vez han marinado las costillas, calentamos el horno a 175°C y horneamos las costillas durante 45 min envueltas en papel de aluminio (sin la salsa y en una bandeja diferente). Transcurrido ese tiempo, subimos el horno a 250°C y horneamos durante 20 o 25 minutos más, solo que ahora en la bandeja con la salsa, y preocupándonos de pintar las costillas de vez en cuando con ella.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA TROPÉZIENNE

Ingredientes

Para la masa

- 220 g de harina
- 10 g de levadura fresca de panadero
- 3 cucharadas soperas de leche a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 80 g de mantequilla blanda + 10 g para engrasar la placa del horno
- 30 g de azúcar
- un pellizco de sal
- azúcar para decorar

Para la crema pastelera

- Medio litro de leche
- 4 Yemas de huevo
- 100 Gramos de azúcar
- 50 Gramos de harina tamizada
- 1 Cucharilla de esencia de vainilla

Elaboración

Elaboración crema

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia.

En la otra mitad de la leche disolvemos la maizena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos

Para la masa

Comenzaremos disolviendo la levadura en la leche a temperatura ambiente. En un bol grande echamos la harina, la sal, el azúcar, y uno de los huevos. Removemos con una espátula hasta que veamos los ingredientes mezclados. Añadimos otros dos huevos de uno en uno y la mantequilla cortada en trozos y por último la levadura disuelta. Vamos amasando intentando no incorporar mucha cantidad de harina hasta formar una bola, amasamos unos minutos hasta que la veamos lisa y dejamos fermentar durante una hora y media o dos en un lugar templado.

Una vez levada la masa desgasificamos con los nudillos apretando el aire de la masa y le damos forma de bola con la superficie lo más lisa posible dejándola ya en la bandeja del horno engrasada y aplastándola ligeramente para que quede de forma más aplanada. La pintamos con el huevo que nos había quedado y volvemos a dejarla fermentar durante otra hora. Precalentamos el horno a 180 grados y horneamos durante veinte o veinticinco minutos.

Una vez fuera del horno la cortamos con un cuchillo de sierra a la mitad y la rellenamos con la crema pastelera, salpicándola de azúcar glas o blanquilla para decorarla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE ESPINACAS Y MANZANA

Ingredientes

- 250 g. de harina.
- 4 huevos.
- 500 ml. de leche.
- 50 g. de mantequilla.
- 400 g. de espinacas.
- 5 manzanas.
- 50 g. de azúcar.
- 40 g. de mantequilla.
- 350 g. de mató.
- 400 ml. de nata.
- 2 cebollas.
- 100 g. de champiñones.
- Vino blanco.
- Azafrán.
- Perejil.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Fundir la mantequilla y triturlarla con la harina, los huevos y la leche. Salpimentar y añadir el perejil picado. Dejar reposar durante 20 minutos y hacer las crepes.

Pelar las manzanas y cortarlas en macedonia. Saltearlas con la mantequilla y el azúcar hasta que estén caramelizadas. Incorporar el mató y cocinar durante un par de minutos. Retirar del fuego y cuando esté frío mezclarlo con las espinacas limpias. Rellenar las crepes en forma de canelones y reservar.

Cortar las cebollas en brunoise y rehogarlas durante 10 minutos. Añadir los champiñones cortados en brunoise y cocinar hasta que se queden secos. Incorporar el vino blanco, dejar evaporar el alcohol y poner la nata y las hebras de azafrán. Cocinar a fuego medio hasta que la salsa quede ligada. Salpimentar, colar y servir por encima de los canelones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA RELLENA CON VELOUTÉ DE CAVA

Ingredientes

- 4 doradas.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- 2 calabacines.
- 3 zanahorias.
- 2 cebollas.
- 3-4 tomates secos.
- 40 g. de harina.
- 30 g. de mantequilla.
- 400 ml. de cava.
- 100 ml. de agua.
- 20 g. de miel.
- 10 g. de mantequilla.
- 250 g. de patatas de guarnición.
- 1 c.s. de mantequilla.
- 1 c.s. de aceite.
- 1 c.s. de azúcar moreno.
- Zumo de una naranja.
- 100 ml. de vino tinto.
- Tomillo.
- Sal.
- Pimienta.
- Nuez moscada.

Elaboración

Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas durante 25 minutos a fuego lento. Añadir los tomates secos picados y reservar. Saltear el pimiento verde, el pimiento rojo, los calabacines y las zanahorias por separado y cortados en juliana. Juntar las verduras con las cebollas y ajustar de sal y pimienta.

Limpiar las doradas y marcarlas en una sartén por la parte de la piel. Rellenar con las verduras y acabar hornearlas a 180°C durante 3-4 minutos.

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla con la mantequilla hasta que quede transparente. Incorporar la harina y cocinarla durante 3-4 minutos. Añadir el cava y el agua. Llevar a ebullición y seguir cocinando a fuego bajo, removiendo, hasta que espese. Retirar del fuego y añadir la mantequilla y la miel. Ajustar de sal, pimienta y nuez moscada y reservar.

Fundir en una sartén la mantequilla con el aceite y añadir las patatas lavadas y salpimentadas. Tapar y cocinar durante 20-25 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando. Añadir el azúcar moreno y cocinar durante un par de minutos. Incorporar el tomillo, el zumo de naranja y el vino tinto y cocinar a fuego medio hasta que el jugo reduzca a la mitad. Tapar, bajar el fuego el mínimo y cocinar hasta que no quede líquido.

Servir las doradas con la velouté por encima y las patatas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GLORIAS DE NAVIDAD

Ingredientes

Para el mazapán

- 300 g. de harina de almendra.
- 370 ml. de leche condensada.
- 1 limón.

Parar las yemas cocidas

- 5 yemas.
- 5 c.s. de azúcar.

Para el glaseado

- 1 clara.
- Azúcar glas.
- Zumo de medio limón.

Elaboración

Para el mazapán

Mezclar la harina de almendra con la leche condensada y la ralladura de limón. Amasar hasta que la masa quede homogénea y dejar reposar durante 30 minutos.

Para las yemas cocidas

Mezclar las yemas con el azúcar y ponerlas en el microondas durante un minuto. Mezclar otra vez las yemas y ponerlas durante un minuto más en el microondas. Repetir el proceso hasta que queden cocidas y dejar enfriar.

Para el glaseado

Batir la clara de huevo con el limón e ir añadiendo el azúcar glas hasta que quede una crema blanca y brillante.

Extender el mazapán entre dos hojas de papel sulfurizado y cortar los bordes para que quede en forma de rectángulo. Poner en un lateral la yema y enrollar el mazapán. Cortar en porciones y colocarlas sobre una bandeja de horno. Hornearlas durante 180°C durante 3-4 minutos. Cuando estén frías pintarlas con el glaseado y volver a hornear a 120°C hasta que el glaseado quede seco y sin que coja color.