



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

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

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

PANECILLOS CON SABORES

Ingredientes

- 500 g. de harina de semifuerza
- 30 g. de levadura fresca
- 15 g. de mantequilla
- 15 g. de sal
- 65 g. de aceite de oliva
- 250 g. de agua, seguro que admite un 20 % más

Sabores

- Tomate confitado
- Sobrasada
- Aceituna
- Grisines con semillas, no hace falta la segunda fermentación
- Albahaca tomate seco
- Nueces y roquefort

Rolls

- Aceituna negra triturada masa cuadrículada, agua para que se pegue las aceitunas.
- Tomate seco y parmesano

Elaboración

Peso de cada panecillo 40 g.

Amasar la harina con la sal y la levadura, la mantequilla, el aceite y el agua, amasar hasta conseguir elasticidad. Reposar la masa filmada 20 minutos, formatear y rellenar. Fermentar una hora y media.
Cocer a 220 ° C. con vapor inicial, 9 segundos, de 10 a 12 minutos.

Si fermentamos rápido la cantidad de levadura no se siente. Oxigenamos plegando la masa para que el gluten se vaya desplegando.

2 fermentaciones, una primera encima del mármol tapada con film 30 minutos. No fermentar a temperaturas altas. Temperatura de fermentación 25 y 28 ° C. con una humedad del 70%. Horno apagado 24 a 25 ° C. la otra con los panecillos rellenos y boleados. Temperatura de la masa no puede pasar de los 24 ° C.

Grisines de semillas

Estiramos palos en varias veces para alargarlos sino encogen y se desgarran. Cuando están estirados agua, semillas y al horno



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE CODORNICES RELLENAS DE PATE CON SALSA CAZADORA Y PURÉ DE MANZANA AL HORNO

Ingredientes

Para las codornices

- 4 codornices
- Una lata de Foie gras de pato
- Una Manzana cortada en media macedonia
- Mantequilla
- Azúcar moreno
- Tres manzanas

Para la salsa cazadora

- Los retales de las codornices
- 50 g. de panceta cortada en trozos
- Una cebolla grande en mirepoix
- una zanahoria en mirepoix
- Medio puerro emice
- Un diente de ajo emince
- 100 g. de champiñones cortados en trozos
- Una rama de tomillo
- 200 ml. de fondo de ave
- 200 g. de fondo oscuro
- 100 g. de vino oporto

Elaboración

Para las codornices

Deshuesaremos las pechugas, excepto el muslo, la contra. Lo reservamos filmado en frío. Cortamos las manzanas en media macedonia y las caramelizamos con un poco de mantequilla y azúcar moreno, deben quedar crujientes. Dejamos enfriar. Salpimentamos y rellenamos las pechugas con pate, manzana y pate, las enrollamos y las envolvemos con papel film procurando que quede bien sellado y después las envolvemos con papel de aluminio para terminar de sellar y las cocemos en el horno unos 15 minutos a 180° C. salpimentamos las patas de las codornices las asamos en una sartén con un poco de aceite.

Asar las manzanas en el horno a 180° rehogamos C. unos 20 minutos.

Para la salsa cazadora

Doramos los retales de codorniz, añadimos la panceta, rehogamos y decantamos. En el mismo aceite rehogamos la cebolla junto con el puerro y la zanahoria, añadimos el ajo desarrollamos aromas, el champiñón, rehogamos, desglasamos con el oporto añadimos, el tomillo y los fondos dejamos cocer a fuego lento. Colamos por chino devolvemos al fuego y ligamos la salsa con roux. Glaseamos unos minutos las codornices.

Al pase por ración

En un plato poner una pechuga de codorniz cortada por la mitad y las patas, salsearlas y servir las acompañadas de puré de manzana al horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCACOLA CON TOFFE CREMOSO DE MANDARINA

Ingredientes

- 250 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 3 c.s. de cacao en polvo
- 16 gr. de levadura
- 250 gr. de mantequilla
- 250 ml. de coca cola
- 125 ml. de leche
- 3 huevos
- Vainilla

Para la cobertura

- 200 gr. de chocolate
- 200 ml. de nata líquida
- 65 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de coca cola
- 1 hoja de gelatina

Para el toffe de mandarina

- 115 gr. de azúcar
- 85 gr. de zumo de mandarina o naranja
- 10 gr. de piel de mandarina
- 100 gr. de huevos
- 118 gr. de mantequilla
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Elaboración bizcocho

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina junto con la levadura, el cacao en polvo y la vainilla. Derretimos la mantequilla, a fuego no muy fuerte, y cuando esté líquida añadimos la coca-cola, la dejamos que se mezcle bien unos minutos, seguidamente añadimos la leche y mezclamos bien unos segundos más, lo retiramos del fuego y la añadimos a la mezcla de huevos. Incorporamos la harina tamizada y lo mezclamos suavemente hasta tener una masa homogénea.

Ponemos la masa en un molde, previamente encamisado y lo introducimos en el horno a 180 durante 35 – 40 minutos aproximadamente.

Para la cobertura

Calentar la nata y escaldamos el chocolate, añadir la coca-cola y la gelatina derretida un segundo en el microondas. A 40 ° C añadir la mantequilla, remover hasta que todo esté bien mezclado.

Para el toffe de mandarina

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con el zumo de mandarina y la piel. Verter encima de los huevos y cocer el conjunto a la inglesa hasta 85° C. Añadir la hoja de gelatina. Enfriar hasta unos 40/50°C e incorporar la mantequilla en pomada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LENTEJAS GUIADAS CON FOIE

Ingredientes

- 20 ml de aceite de oliva
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 hoja de laurel
- 150 gr de lentejas pardinas
- ½ l de caldo de ave o verduras
- Sal y pimienta
- Clavo de olor

Acompañamiento

- 4 filetes de foie de 40 g cada uno
- Perejil fresco
- 100 ml de vinagre de Jerez

Elaboración

Para preparar las lentejas cortaremos las verduras en mirepoix y rehogamos en la base de aceite unos 15 a 20 minutos. Añadimos las lentejas y mojamos con el caldo caliente. Manteemos en ebullición 5 minutos, reducimos fuego y cocemos unos 20 minutos con los aromas hasta las lentejas estén tiernas. Ajustamos de sazón. En una sartén antiadherente colocamos el foie a fuego alto. Mantenemos 1 minuto por lado y retiramos. Salpimentamos y colocamos sobre el plato de lentejas. Reducir el vinagre a fuego suave un 50%. Decorar con un hilo de vinagre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLO DE PATO CON SALSA DE MANZANA

Ingredientes

- 4 muslos de pato
- 60 gr de miel
- ½ l de zumo de manzana
- 100 ml de vino blanco o sidra
- 3 clavos de olor
- ½ rama de canela
- 2 diente de ajo
- 4 enebrimos
- Sal y pimienta
- 1 hoja de laurel
- 50 ml de vinagre de Módena
- 20 gr de manteca de cerdo
- 2 cebollas
- 2 manzanas
- 30 gr de pasas

Elaboración

Pelamos la manzana y salteamos a fuego medio unos 7-8 minutos. En último momento incorporamos la miel y alargamos cocción 1 minuto.

Pelamos y cortamos la cebolla ciselée. Sofreímos con la manteca y las especias unos 45 minutos. Añadimos los ajos fileteados doramos, reducimos el vino blanco y recuperamos fondo. Mojamos con el zumo de manzana, llevamos a ebullición, reducimos fuego y añadimos la mitad de la manzana salteada. Dejamos cocer a fuego suave hasta que la manzana ablande y espese la salsa.

Ajustar de sazón.

Colocar una bandeja de horno con la otra mitad de manzana y colocar encima el muslo de pato con la piel hacia arriba.

Hornear uno 10 minutos, retirar y colocar en el plato con la base de manzana.

Salsear por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLAS DE COCO Y RON

Ingredientes

- *100 gr de avellana molida*
- *200 gr de coco rallado*
- *80 gr de mantequilla*
- *80 gr de azúcar lustre*
- *120 gr de cobertura de chocolate*
- *80 gr de queso crema*
- *80 ml de ron*
- *Cestitos de madalena*

Elaboración

Tostaremos la avellana molida con la mitad el coco unos 2 a 3 minutos al fuego.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener textura cremosa.

Derretir la cobertura al baño maría, retirar del fuego, entibiar y mezclar con el queso y posteriormente incorporar la crema de mantequilla. Perfumar con el ron.

Formar pequeñas bolas y enfriar.

Rebozar por el coco rallado. Y colocar en la cesta.

Reservar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LENTEJAS CON BUTIFARRA SEPIA Y PIMIENTO VERDE

Ingredientes

- 100 gr de butifarra
- 400 gr sepia fresca
- 50 gr de cebolla rallada
- 50 ml de jerez dulce
- 250 gr de lentejas verdes de le Puy o pardinas
- 50 gr de pimiento del padrón
- Sal pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

Limpiar la sepia i reservar la melsa.

Cortar la sepia a daditos. Las patas de una en una. Cocer junto con la cebolla rallada y dos c.s de aceite en una olla. Salpimentar y cocer 10 min.

Añadir el jerez y dejar evaporar 1 min.

Juntar las lentejas y 1 l de agua. Dejamos que empiece a hervir y bajamos el fuego. Cocemos de 30 a 40 min.

Cortar los pimientos a cuartos, freírlos con un chorro de aceite y reservar.

Cortar la butifarra pelada a dados.

Sofreír la melsa de la sepia con un poco de aceite añadir unas cucharadas de agua para que no se pegue. Reservar.

Cuando las lentejas estén tiernas añadimos la butifarra el pimiento y la salsa de melsa. Cocemos todo junto un minuto más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETE DE CIERVO CON GRATIN DE PATATA DAUPHINOISE

Ingredientes

- 1/4 taza de pimienta rosa en grano
- 3 cdas de pimienta verde seca
- 2 cdas pimienta negra en grano
- 1 cda semillas de cilantro
- 1/4 taza de pimentón dulce
- 2 cdas de polvo de cinco especias
- 1cda sal gorda
- 1 lomo de ciervo (750g)
- 1 c.s. aceite
- 2 c.s. de mostaza Antigua
- 1 c.s. miel
- 1 c.s. de tomillo
- 1 c.s. adicional de granos de pimienta negra machacados para terminar el plato.

Para el gratin Dauphinoise

- 8 patatas monalisa
- 0,5 l de nata líquida
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de gruyere
- Sal pimienta nuez moscada

Elaboración

Tostar las tres pimientos y las semillas de cilantro SIN aceite hasta que empiece a desprender aroma (2 ó 3 minutos). Pasar esas especias a un mortero y añadirle el resto de especias y la sal. Machacarlo bien y frotar con esta mezcla toda la superficie de la carne.

En un olla de hierro fundido o en una sartén de fondo grueso dorar la carne durante 4 ó 5 minutos hasta que esté bien dorada y procurando no quemar las especias.

Una vez dorada la carne, poner el lomo de ciervo en una bandeja de horno y asarlo a 225 grados unos 10-15 minutos dependiendo del punto de la carne que deseemos.

Sacarlo del horno y dejar que repose 10 minutos.

Mientras reposa, formar una pasta con la mostaza, la miel, el tomillo y la cucharadita adicional de granos machacados de pimienta negra. Pincelar el lomo con esta pasta.

Para el gratin Dauphinoise

Pelar las patatas y laminarlas con una mandolina.

Ponerlas en una fuente con sal, pimienta, nuez moscada y mojarlas con nata.

Después disponerlas por capas en una bandeja de horno intercalando patata, queso, mantequilla y nata. Cocer al horno a 180° 200° C durante 40 min.

Servir el lomo de ciervo con un cuadrado de pastel de patata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARDALETAS DE CREMA DE LIMÓN

Ingredientes

- 6 yemas de huevo
- 200 g azúcar
- 180 ml de zumo de limón (echar menos si se quiere menos ácida)
- Ralladura de un limón
- 50 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- Una pizca de sal marina

Para el merengue italiano

- 90 g de claras de huevo, 40 ml de agua, 100 g de azúcar,
- 4 hojas de pasta filo
- 200 gr de mantequilla
- Tomillo limonero

Elaboración

Pintamos 4 capas de la pasta filo con mantequilla y tomillo limonero.

Cortamos a cuadraditos i cocemos al horno hasta dorar.

En una olla al baño maria mezclar el azúcar, las yemas, sal, el zumo de limón y su ralladura.

Calentar removiendo constantemente hasta llegar a 82°C.

Añadir la mantequilla que se puede incrementar hasta 150 gr

Para el merengue italiano

Cocer el azúcar con el agua hasta llegar a 120 °C mientras montamos un poco las claras.

Añadir el almíbar a chorrito sobre las claras mientras seguimos montando. Pararemos cuando las claras hagan picos.

Cubrir un hojaldre con crema de limón y merengue. Gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

STEAK TARTARE DE PATO

Ingredientes

- 2 pechugas de pato sin grasa, picadas
- 1 puñado de nueces peladas picadas toscamente
- 2 chalotas picadas
- Perejil picado
- Cebollino picado
- 6 pepinillos en vinagre picados
- 10 higos secos en dados
- Aceite de nuez
- Aceite de oliva
- 1 pizca de mostaza de grano
- 1 pizca de salsa de soja
- 1 pizca de tabasco
- 1 pizca de salsa Perrins
- 4 yemas de huevo
- Sal y pimienta

Además

- 3 puñados de rúcula limpia
- Germinados frescos

Elaboración

Picar la carne de pato minuciosamente.

Salpimentar la carne y añadirle el resto de ingredientes.

Rectificar el sazonamiento.

Colocar el steak en un aro sobre un plato, acomodar una yema cruda encima, salpimentar.

Aliñar la rúcula en un bol con sal, aceite y guarnecer el steak.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBONDIGAS DE MERLUZA CON ALMEJAS

Ingredientes

- *1 merluza hermoso, 1,5 kg. aprox.*
- *800 g de almejas*
- *8 cebolletas medianas picadas*
- *4 blancos de puerro picados*
- *6 dientes de ajo picados*
- *1 cayena*
- *1 atadillo de perejil*
- *1 huevo*
- *6 rebanadas tipo wasa*
- *Pan fresco rallado*
- *3 cucharadas de perejil picado*
- *1 chorrete de txakoli*
- *Aceite de oliva*
- *Agua y sal*

Elaboración

Poner a pochar en aceite de oliva la cebolleta picada, el puerro, ajo, la cayena con 1 pizca de sal, a fuego suave.

Cubrir el cogote con agua, añadir el atadillo, sal, 1 chorrete de txakoli, arrimar a fuego suave y cocerlo unos 20 minutos

En un bol tenemos la carne desmigada de merluza.

Romper en un trapo el pan tipo wasa hasta hacerlo añicos.

Añadirle al pescado la mitad de la verdura pochada, el huevo, pan y perejil.

Rectificar la sazón y si la masa queda blanda, añadir un poco mas de pan.

A la otra mitad de verdura, puesta al fuego, añadirle txakoli.

Mojar con el caldo de cocer la merluza, guisar unos minutos.

Mientras, hacer bolas con la masa y pasarlas por huevo, freírlas.

Escurrirlas a un papel absorbente.

Pasar la salsa por un pasapurés y verterla a una cazuela limpia.

Meter las albóndigas en la salsa, dejar hervir suave unos minutos, añadimos las almejas. Una vez abiertas, espolvorear con perejil picado y regar con hilo de aceite de oliva virgen.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELES DE CREMA

Ingredientes

Para la Masa (pasta choux)

- 125ml leche
- 125ml agua.
- 90 mantequilla (cortada en daditos)
- pizca de sal.
- 20g azúcar.
- 150g harina tamizada.
- 4 huevos.

Para la Crema pastelera

- 100g azúcar.
- 500ml leche.
- 25 g de maicena
- 1 cucharada de esencia de vainilla (opcional)
- 3 yemas.
- 1 huevo.

Para el cobertura de chocolate

- 80 g de chocolate
- 75ml nata líquida.
- 20g mantequilla.

Elaboración

Ponemos a hervir la leche la mantequilla, el azúcar, la pizca de sal y el agua ,
En cuanto la mantequilla se ha desecho totalmente, agregamos la harina de golpe y removemos fuerte con una cuchara de madera o similar hasta que la masa se despegue de las paredes del cazo. Dejar enfriar 4 minutos.
Incorporamos los huevos de 1 en 1 hasta que esten integrados en la masa, reposamos unos minutos y ahora sobre una bandeja forrada con papel de horno, y con una manga repartimos la masa formando tiras de 10cm de largo y 3cm de ancho. poniendo una separación de 5 cm entre cada una, Horneamos 15 minutos a 220° (horno precalentado previamente). Luego bajamos a 190° y dejamos horneando hasta que estén un poco doraditos tarda unos 15 a 20 minutos más.
Para que queden mas espumosos sacar del horno hacerles rápido el corte lateral para abrirlos y luego dejar reposar en el horno abierto y apagado unos 10 o 15 minutos.

Para la Crema pastelera

Ponemos la mitad leche a hervir con el azúcar .ponemos la otra mitad de la leche en un bol con la vainilla si la queremos utilizar, los huevos y la yema, y la maicena removemos hasta unificarlo todo bien. Ahora añadimos a toda esa mezcla al cazo de la leche caliente Ponemos al fuego y removemos si parar, hasta que espese

Para el cobertura de chocolate

ponemos en un cazo al baño maría la nata mantequilla y chocolate , removemos hasta que nos quede líquido.

Montaje

Simplemente rellenamos con crema con la manga pastelera , pintamos con chocolate encima del pastelito y listo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE MUSSELINA DE BACALAO CON BECHAMEL DE SETAS

Ingredientes

Para los canelones

- *Placas de canelones*
- *200 gr. de bacalao desalado*
- *3 claras de huevo*
- *3 puerros*
- *100 gr. de crema de leche*

Para la bechamel

- *1/4 l. de leche*
- *1 puerro*
- *100 gr. de champiñones*
- *25 gr. de roux*
- *2 yemas de huevo*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

Elaboración

Coceremos las placas de canelones de la forma habitual. Parar cocción y reservar en mármol aceitado.

Cortar los puerros en rodajas finas y rehogar unos 8 minutos en mantequilla. Añadir la crema de leche y llevar a ebullición.

Escaldamos el bacalao en la crema de leche hirviendo, retiramos y turmizamos con las claras de huevo. Acabar de reducir la crema de leche y añadir a la preparación junto con los puerros. Ajustar de sal y pimienta y dejar enfriar.

Rellenar los canelones y colocar en el plato de cocción con una base de bechamel. Acabar de cubrir con bechamel y glasear al horno unos 5 minutos. Retirar y servir de inmediato.

Para la bechamel

Cortar los puerros en rodajas finas y rehogar en mantequilla 8 minutos, añadir los champiñones cortados en brunoise y sudar unos 6 minutos. Añadir la leche, llevar a ebullición y disolver el roux. Obtener la consistencia deseada. Dejar entibiar y añadir las yemas de huevo batidas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONEJO CON LENTEJAS

Ingredientes

- *1 Conejo*
- *2 tazas de lentejas por 4 de agua*
- *2 cebollas medianas*
- *5 ajos pelados*
- *2 tomates maduros a 1/8*
- *1 chili roto*
- *1 c.p gran massala*
- *1 c.p jengibre molido*
- *1 c.p cúrcuma*
- *1 c.p comino*
- *Sal*

Elaboración

Poner las lentejas en remojo en agua mineral.

Marcar los $\frac{1}{4}$ de conejo en una cazuela y reservar.

Medir 2 tazas de lentejas y cuatro de agua. Poner en una cazuela y añadir el ajo ciselé, las cebollas en juliana ancha y los tomates cortados a 1/8. Añadir el jengibre molido, el comino y la cúrcuma. Cocer todo durante 20 ó 25 minutos aproximadamente controlando el ritmo de cocción. Unos minutos antes de finalizar la cocción añadir la siguiente preparación de chili y gran massala.

Aparte, en una sartén. Cocer el chili roto en aceite de oliva, añadir el gran massala y mezclar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE QUESO FRESCO Y MEMBRILLO

Ingredientes

Para la masa

- 80 gr. de mantequilla pomada
- 50 gr. de nueces
- 4 galletas

Para la mousse

- 100 gr. de crema de leche de 35%
- Zumo de 1/2 limón
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de queso fresco
- 300 gr. de nata semi montada
- 7 hojas de gelatina
- Crema de membrillo

Elaboración

Para la masa

Trituraremos todos los ingredientes y cubrimos la base del recipiente. Enfriaremos

Para la mousse

Colocar en un vaso triturador la crema de leche, la sal, el limón y el queso fresco. Turmizar hasta obtener una textura fina.

Deshacer la gelatina en un poco de crema de leche e incorporar a la preparación anterior.

Incorporar cortando la nata y colocar en el molde.

Enfriar hasta que adquiera consistencia.

Deshacer la crema de membrillo en un poco de agua, hasta que adquiera una consistencia semilíquida y cubrir la mousse.

Volver a refrigerar.

Desmoldar y dejar atemperar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE BONIATOS, CASTAÑAS Y SETAS CON HUEVO POCHADO

Ingredientes

- *1 litro de fondo moreno ligero o caldo de ave*
- *1 boniato asado pequeño*
- *6 castañas asadas*
- *2 rosiñols*
- *6 camagroc*
- *2 Níscalos grandes p.p*
- *1 huevo p.p*
- *Perejil picado*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Hacer o comprar hecho un fondo o caldo de carne. Asar boniato al horno, pelar, desmenuzar, condimentar y reservar.

Saltear castañas al fuego en sartén acondicionada y reservar.

Limpiar y lavar setas, cortar tamaño adecuado y saltear en la misma cazuela donde elaboraremos la sopa, condimentar, añadir boniato, castañas peladas y desmenuzadas, añadir al caldo y cocinar todo junto hasta su punto.

Cocinar el huevo durante 3 ½ minutos, reservar en caliente, retirar cáscara para poner en el plato, condimentar y verter en la sopa.

Poner la sopa con sus ingredientes en un plato, añadir el huevo condimentado y espolvorear con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE DORADA A BAJA TEMPERATURA CON ESCABECHE DE VERDURITAS Y AJO TIERNO

Ingredientes

Para el escabeche

- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de vinagre de manzana
- 100 gr. de vino de mesa blanco seco
- 100 gr. de agua
- 2 hojitas de laurel
- 6 granos de pimienta negra
- Una ramita de romero y otra de tomillo
- 2 d. de ajo con piel
- 1 cebolla mediana cortada en rodajas
- 1 zanahoria cortada en jardinera
- 1 trozo pequeño de tronco de apio cortado en mierepoix
- Champiñones
- Sal y pimienta

Para el Tartar

- 1 dorada de ración
- 40 gr. de aceite de oliva
- 40 gr. de vinagre de manzana
- 40 gr. de vino de mesa blanco seco
- 40 gr. de agua
- 1 limón
- 1 cebolla tierna
- Piel de la dorada

Elaboración

Para el escabeche

Lavar, pelar y cortar las verduras de la manera indicada. Poner los ingredientes en una cazuela cubiertos con los elementos líquidos de la preparación y cocinar a fuego suave hasta que estén en su punto.

Para el Tartar

Escatar y retirar lomos de la dorada, retirar la piel reservándola para su fritura, envasar la dorada en bolsa de vacío, añadir líquido de escabeche preparado aparte y un poco de zumo de limón. Envasar y cocinar a la temperatura indicada durante el tiempo necesario. Retirar de bolsa y picar a cuchillo añadiendo cebolla rallada, un poquito de perejil picado y un poco del jugo del envasado. Condimentar.

Pasar la piel de la dorada troceada por harina y freír en aceite caliente.

Presentar el tartar en molde redondo acompañado de su guarnición de verduritas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CRUMBLE DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS, SU HELADO Y HOJITAS DE MENTA

Ingredientes

- *Frutos rojos*
- *2 C.S de azúcar*
- *1 vasito de licor dulce*
- *2 C.S de agua*

Para el Crumbel

- *125 gr. de harina*
- *100 gr. de almendra en polvo*
- *60 gr. de mantequilla*
- *Ralladura de naranja*
- *2 vainas de vainilla o esencia de la misma*
- *1 C.S de azúcar*
- *Helado de fresa*
- *Menta fresca*

Elaboración

Verter los frutos rojos en un cazo junto con los otros ingredientes y cocinar hasta que pierdan consistencia pero se mantengan enteros. Rectificar acidez.

Para el Crumbel

Mezclar todo haciendo una masa, picar sobre placa de horno y hornear a 180°. Retirar de horno, remover, volver a hornear hasta que esté en su punto, dejar enfriar.

Finalizar con un canal de helado de fresa y decorar con hojitas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPÉS RELLENOS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS AL CAVA

Ingredientes

Para los Crepés

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

Para la masa de creps

- Harina 250 gr.
- Leche 250 ml.
- Huevos 2
- 2 yemas
- 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. Una vez pochada, agregamos los langostinos muy picadas 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

CONFIT DE PATO CON PERAS CARAMELIZADAS Y PATATAS CONFITADAS EN SU GRASA

Ingredientes

- 4 *confit de pato*
- 4 *patatas grandes,*
- 4 *peras conferencia*
- 2 *nueces de mantequilla*
- *Pedro Ximenez*
- *sal*

Para Confitar el Pato

- 1 *cebolla*
- 1 *zanahoria*
- 1 *puerro*
- 2 *manzanas*
- *hierbas aromáticas*

Elaboración

Para Confitar el Pato

Dejamos los muslos en sal gorda 24 horas, una vez salado quitamos el exceso de sal y en una cazuela, introducimos los muslos con las verduras troceadas y las hierbas aromáticas, cubrimos con aceite y champan y cocemos a baja temperatura hora y media.

Comenzaremos preparando las peras. Las pelamos y cortamos en láminas de dos o tres milímetros de grosor, y las salteamos en una sartén con las nueces de mantequilla. En cuanto empiezan a tomar color, añadimos una cucharada de azúcar moreno y bajamos el fuego. Las removemos hasta que estén tiernas y con un color dorado. Podemos perfumar con un licor.

Una vez el pato este confitado, los dejamos a temperatura ambiente sobre una sartén, para que la grasa en la que vienen se desprenda y podamos usarla para confitar las patatas. Nos ayudamos con el canto de una cuchara para retirar el resto de la grasa de pato y colocamos los confit en una fuente apta para horno.

Una vez la grasa este despegada doraremos con a 220 grados durante diez minutos o hasta que la piel este crujiente.

Mientras en un cazo colocaremos las patatas con el corte que mas nos guste y las cubriremos con la grasa del pato, llevaremos a fuego bajo hasta que estén tiernas.

De salsa pondremos Pedro Ximenez reducido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA TATIN DE MANZANAS

Ingredientes

- *6/7 manzanas tipo golden*
- *1 Piel de limón*
- *1 Piel de naranja*
- *1 canela en rama*
- *Azúcar*
- *1 base de hojaldre*

Elaboración

Pelamos las manzanas las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos como mas nos guste.

En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, lo hacemos caramelo y cuando coja un color oscurito, añadimos las manzanas y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo (el fuego ni tocarlo). Una vez estén empapadas las manzanas añadimos un toque hermoso de coñac y digo hermoso, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

Colocaremos las peras en un molde bien prietas, cubrimos con hojaldre o pasta brisa y lo metemos en el horno a 180 grados unos 20 minutos.

El caramelo sobrante de escurrir las manzanas lo reducimos y lo usaremos de salsita



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BLINIS DE PATATA PULPO Y MAYONESA DE PIMENTON

Ingredientes

Para la Masa

- 175 g Patata Kennebec
- 1 yemas
- 1 claras a punto de nieve
- 12 g de Mantequilla
- 12 g de Harina
- Sal y pimienta

Para el Pulpo en aceite de pimentón

- Pulpo cocido
- Aceite de oliva
- 1 c.s pimentón
- 1 diente de ajo emincé

Al pase por ración

- 2 c.s masa de blinis
- 3 trozos de pulpo
- Mayonesa con pimentón
- Perejil rizado
- Pimiento de Espelette
- Sal gris

Elaboración

Para la Masa

Cocer la patata en agua con piel, pelar y pasar por tamiz.
Añadir la mantequilla, la harina, las yemas.
Salpimentar y mezclar bien.
Incorporar las claras a punto de nieve en el último momento.

Para el Pulpo en aceite de pimentón

Infusionar el aceite con el ajo dorado y el pimentón.
Cortar el pulpo e introducirlo dentro.
Reservar.

Cocer los blinis en una sartén por dos lados y retirar. Disponer el pulpo y la mayonesa.
Acabar con el perejil, el pimiento de Espelette y la sal.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIRULETA DE CALAMAR CON BUTIFARRA DEL PEROL Y SU ENCEBOLLADO

Ingredientes

- *½ kg. butifarra del Perol*
- *10 ud. Calamares de 100gr aprox.*

Para el Encebollado de calamares

- *½ kg. Aletas y tentáculos de calamares recuperados*
- *700 gr. Cebolla emincé*
- *3 dientes de ajos enteros y chafados*
- *1 hoja de laurel*
- *1 dl. Aceite de oliva*

Para la Piruleta de calamar

- *10 calamares limpios tubo)*
- *½ kg butifarra de Perol*

Al pase por ración

- *1 brocheta de calamar*
- *2 c.s. encebollado de calamar*
- *½ cucharada de almendra rota*

Elaboración

Limpiarlos de manera que el tubo quede limpio y dándole la vuelta y reservar.

Para el Encebollado de calamares

Calentar el aceite y añadir la cebolla, rehogarla bien y a media cocción añadir los calamares, las patas y aletas, cortadas en emincé gordo y cocer hasta que estén tiernos. Rectificar y dejar madurar. Reservar.

Para la Piruleta de calamar

Rellenar los calamares con la butifarra y enfriar, una vez frío cortar en rodajas de 0,5 cm y montar en brochetas, reservar.

Poner a dorar la brocheta, dejar bien crujiente, calentar el encebollado. Disponer los ingredientes con armonía.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAN DE PITA CON CAVIAR DE BERENJENA

Ingredientes

Para la Masa

- 250 gr harina
- 140 gr agua
- 6 g sal
- 10 gr levadura

Para el Caviar de berenjena

- 1 berenjena asada y sin piel
- ½ berenjena frita en rodajas y sin piel
- 1 berenjenas hervidas y sin piel
- 2 filetes de anchoa
- ½ ajo muy pequeñito
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ zumo de limón
- Sal y pimienta
- Comino molido

Elaboración

Para la Masa

Proceder como una masa de pan. Dejar fermentar. Estirar a 1 mm de grueso y cortar con un troquel de 5 cm de diámetro. En el horno a 230° C con una bandeja poner los panes hasta que se hinchen darles la vuelta y sacar. Reservar.

Para el Caviar de berenjena

Picar las berenjenas de manera irregular pero pequeño, triturar el aceite con el ajo y las anchoas, colar por tamiz y añadir a la berenjena, dejar, madurar 1 minutos y rectificar la condimentación. Reservar.

Acabados

Cortar la punta del pan y rellenar con la escalibada, poner un trozo de anchoa con un poco de cebollino y servir.



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

Para el triturado

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

Para el sofrito

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

Para el relleno de galets

- Galets de Nadal
- 2 chalotes
- nata líquida
- las colas de las gambas picadas
- Coñac
- Sal y pimienta

Elaboración

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

Para el 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.

Para el 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.

Para el relleno de 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

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes

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

Para el crep de cebollino

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

Elaboración

Para el crep de cebollino

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

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, lo importante es que este seca y dejar enfriar.

Dorar los solomillos, previamente salpimentados por cada lado retirarlos del fuego y dejarlos en reposo. Al terminar pintar la carne con mostaza con la ayuda de una brocha. Dejar enfriar.

Disponer dos creps superpuestas encima de una tabla con film encima la duxelle y las lonchas de jamón serrano y colocar encima el solomillo. Cerrar la crep, con ayuda de un film. Reservar 10 minutos en frío.

Extender la masa de hojaldre, no muy fina, pintar los bordes con huevo, colocar encima el solomillo, salpimentarlo y cerrarlo, con las juntas hacia abajo, dejarlo enfriar 10 minutos en la nevera o 5 en el congelador. Pintar de nuevo con el huevo y hacer unas incisiones a cada lado con la ayuda de un cuchillo pintarlo con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante 30 minutos.



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

Cremar 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

CAKE DE CALABACIN Y PARMESANO

Ingredientes

- 200 gr de harina
- 5 gr de lavadura química
- 100 gr de queso gruyere rallado
- 100 gr de aceite de oliva
- 100 gr de aceite de girasol
- 125 gr de leche
- 20 gr de mantequilla
- 250 gr de calabacín
- 3 huevos
- 100 gr de queso parmesano
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de albahaca picada
- 1 c.s.de menta picada

Elaboración

Tamizar la harina con el impulsor

Batir los huevos y agregar los componentes líquidos, salpimentar y añadir las hierbas frescas picadas.

Añadir la harina cortando en tercios.

Cortar el calabacín en macedonia y saetear unos 5 minutos.

Salpimentar y agregar a la preparación anterior. Espolvorear los quesos y mezclar.

Encamisar los moldes y verter el contenido. En molde de cake.

Hornear a 180 °C unos 45 minutos.

Al pase

Cortar en dados y acompañar con un poco de calabacín salteado y mayonesa de hierbas frescas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NIDOS DE AVE CON COMPOTA NAVIDEÑA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 200 gr. de champiñones
- 200 gr. de puerro
- Sal y pimienta
- 40 gr de pasas
- 40 gr de nueces
- 40 gr de orejones
- 1 butifarra
- 2 manzanas

Para la salsa

- 1 cebolla
- 100 ml de vino rancio
- 200 ml de fondo oscuro
- 20 gr de roux
- Sal y pimienta

Elaboración

Colocamos las frutas secas con el vino rancio

Pelamos la manzana y salteamos unos 8 minutos. Retirar y reservar

Limpiaremos y filetearemos las pechugas. Salpimentar.

Trocear la butifarra

Picaremos las setas en brunoise y cortaremos el puerro en aros.

Sofreímos los champiñones y la butifarra con los puerros y añadimos los frutos secos hidratados en alcohol. Mezclar sabores, añadir la mitad de la manzana salteada y salpimentar.

Dejar enfriar.

Con un aro de 12 cm, cubriremos las pechugas en forma de nido. Colocaremos en el interior el relleno. Cerraremos los filetes de forma que cubramos el nido. Horneamos unos 12 minutos a 180 °C

Para la salsa

Cortamos la cebolla ciselée y sofreímos 45 minutos, recuperamos el fondo con el vino rancio y mojamos con el fondo.

Dejamos cocer tapado 10 minutos a fuego suave. Pasamos por el chino y ligamos la salsa. Ajustar de sazón y consistencia

Montaje

Extenderemos una capa de manzana en la base del plato y sentamos el nido encima. Salsear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSCOS DE VINO RANCIO

Ingredientes

- 250 gr. de harina, más 100 gr. para enharinar el rosco horneado
- 2 c.s. ml. de aceite de oliva
- 2 c.s.. de aguardiente
- 75 ml. de vino rancio
- Azúcar glass para decorar

Elaboración

Tamizar la harina y amasar con el resto de ingredientes menos el azúcar hasta obtener una masa homogénea.
Hacer los roscos.

Hornear a unos 250° unos 30 minutos.

Sacar del horno, cuando estén fríos enharinar bien y dejar reposar al menos 3 horas.

Rebozar con azúcar glas, servir.



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
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de bacon
- 500 gr. de champiñones
- 1 cebolla
- Ajo y perejil
- 100 gr de mató
- 200 ml de bechamel

Elaboración

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

Hervir las espinacas y saltearlas con las pasas, los piñones y el bacon.

Cortar en trozos pequeños la cebolla los champiñones, el ajo y el perejil, saltear un poco la mezcla con mantequilla y añadir el queso cremoso. Rellenar los gallets.

Cubrir con bechamel enriquecida si se quiere, con queso gruyere.

Espolvorear con una mezcla de ajo y perejil picados y queso de Parma rallado.

Gratinar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE CON ACEITUNAS, JAMÓN Y QUESO

Ingredientes

- 180 gr. de harina
- 8 gr. de levadura química
- 3 huevos
- 150 gr. de queso rallado
- 100 ml. de aceite de oliva
- 100 ml. de leche
- 100 gr. de jamón o panceta
- 100 gr. de aceitunas negras
- 100 gr. de aceitunas verdes
- pizca de sal y pimienta

Elaboración

Encamisamos el molde de cake con mantequilla y harina.

Batiremos los huevos con el aceite y la leche. Salpimentamos y agregamos la harina tamizada con la levadura.

Agregaremos el tocino o jamón, las aceitunas deshuesadas y el queso rallado.

Horneamos a 180 °C unos 50 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUDIN DE NAVIDAD

Ingredientes

- 150 ml. de crema de leche
- 9 huevos
- 12 rebanadas de pan de molde o melindros
- 225 gr. de cobertura de chocolate
- 150 gr. de azúcar
- 125 gr. de mantequilla
- 75 gr. de maicena

Acompañamiento

- Coulis de frutas rojas
- Licor al gusto

Elaboración

Fundiremos el chocolate, con la mantequilla y la crema de leche. Mezclaremos bien.
Batiremos los huevos con el azúcar e incorporamos la maicena en 3 partes. Añadimos a la mezcla una vez atemperada.
Cortaremos el pan del tamaño del molde del flan y encaminamos el molde con mantequilla.
Colocaremos las rebanadas de pan e iremos mojando con el preparado de chocolate.
Dejaremos reposar unas horas para que el pan se humedezca con el preparado.
Coceremos al baño María unos 30 minutos a 180 °C.
Dejar reposar y servir tibio bañado en un alcohol quemando.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE BOGAVANTE

Ingredientes

- 3 bogavantes muertos (más baratos en la pescadería)
- 2 dientes de ajo con piel
- 4 chalotas en tiras finas
- 1 pizca de arroz
- 1 chorrete de brandy
- 3 tomates maduros
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 1 chorrete de txakoli
- 4 ramas de albahaca fresca
- 5 granos de pimienta
- 1 chorrete de nata líquida
- Aceite de oliva
- 1 pizca de aceite de avellanas
- Agua y sal

Además

- 1 dl. de nata semimontada
- 1 limón
- Cebollino picado

Elaboración

Tener agua al fuego.

Sobre la tabla trocear menudo los pedazos de bogavante.

En una olla con una pizca de aceite, dorar los trozos de bogavante, menos las colas.

Aplastar las carcasas con el culo de una botella de cristal o una maza de madera.

Añadir los ajos aplastados, las chalotas picadas, el arroz y sofreírlos.

Rallar los tomates sobre el sofrito, agregar el tomate concentrado, el brandy, reducir 5 mn.

Añadir el toque de txakoli y reducir, añadimos las colas de bogavante, las pimientas, la albahaca, el agua y cocemos 30/40mn.

Añadir a la batidora la nata, el aceite de avellanas y salpimentamos

Volcar a una sopera.

Acompañar con la nata semimontada, el limón rallado, el cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO EN HOJALDRE A LA CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo iberico*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *zum de 2 naranjas*
- *toque de cognac*
- *500 ml de nata liquida*
- *1 masa de hojaldre*
- *100 g de jamon dulce*
- *100 g de bacon*

Elaboración

Para la masa de hojaldre

Cortamos la masa de hojaldre en rectangulos de 4 cm por 10 cm mas o menos, pintamos con huevo y horneamos a 180° 20 minutos con el horno previamente precalentado.

Para el solomillo

Sellamos el solomillo salpimentado en una plancha o sartén muy caliente por todos los lados, una vez sellado colocamos en bandeja de horno y horneamos a 180° 4 minutos para dejarlo al punto, reservamos

Para la salsa

En una cazo con una nuez de mantequilla y 1 toke de aceite, sofreimos las verduras picadas en bruniose (muy finas) con un poco de sal para que suden, una vez sofritas añadimos el bacon y el jamon dulce muy picados, flambeamos con el cognac, agregamos zumo de naranja y reducimos a la mitad, agregamos la nata liquida y cocemos unos minutos, hasta espesar, trituramos y colamos, rectificamos de sal y pimienta.

Al pase

Una vez calentado el solomillo de cerdo escalopamos, partimos la base de hojaldre por la mitad a lo largo, en la base de hojaldre colocamos el solomillo, salseamos y colocamos tapa con la otra parte del hojaldre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE GITANO Y TIRAMISU

Ingredientes

Para la Crema de mascarpone

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

Para el Bizcocho

- 3 huevos
- 125 gr. azúcar
- 75 gr. harina

Elaboración

Para la Crema de mascarpone

Blanqueamos (MEZCLAR CON VARILLA ENERGICAMENTE O CON UNA ELECTRICA) las yemas con el azúcar hasta doblar su volumen. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede más suave podemos incorporar la claras montadas con 100 gr de azúcar

Para el Bizcocho

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada, horneamos a 200 grados 5 minutos.

Una vez fría la plancha rellenos con la crema de mascarpone, enrollamos como un brazo de gitano y vamos pintando con café, untamos por fuera el resto de crema de mascarpone y espolvoreamos con cacao



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
- 12 ramilletes de coliflor
- Sal y pimienta

Para el Crujiente

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

Para la salsa

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

Elaboración

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.

Para el 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.

Para la 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

COSTILLAR DE CORDERO A LA MIEL DE ROMERO

Ingredientes

- *1 Costillar de cordero*
- *1 c.s. de miel de romero*
- *4 c.s. de aceite de oliva*
- *50 gr. de piñones*
- *Sal y pimienta*
- *1 Manzana*
- *1 Granada*
- *1/2 mango*
- *Romero*
- *Zumo de 1/2 naranja*
- *Cayena y jengibre*

Elaboración

Limpiar el costillar de cordero de la grasa sobrante y repelar el hueso de las costillas. Cortar en trozos de dos costillas. Salpimentar. Dorar el cordero a fuego vivo 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 desglasamos con vino y brandy la bandeja del asado del cordero. 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 las frutas a taquitos. Saltearlas y añadir el zumo de naranja con la guindilla y el jengibre rallado.



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

Para la 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

REVOLTILLO DE HUEVOS CON GULAS DEL NORTE, CHIRIVIA Y TOSTADA DE PAN

Ingredientes

- 2 d. de ajo laminado
- 2 huevos
- 2 C. S de crema de leche
- Sal y pimienta
- 1 d. de ajo picado
- 1 guindilla
- Gulas (ración)
- 1 chirivía
- 1 rebanada de pan de molde
- Aceite de oliva

Elaboración

Poner aceite en una sartén antiadherente, cocinar un poco de ajo laminado, añadir el huevo batido junto con la crema de leche y cocinar junto hasta que llegue a su punto de cocción. Condimentar.

Rehogar un diente de ajo en otra sartén, añadir la guindilla y las gulas, rehogar junto hasta su punto, condimentar.

Hacer lo mismo que con lo anterior con una chirivía cortada en juliana, condimentar cuando esté en su punto.

Hacer un aceite de ajo y perejil picados, mojar con este aceite una rebanada de pan de molde, estirar, llevar al horno para tostar. Condimentar y reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMÓN CON UVAS AL CAVA, ESPÁRRAGOS VERDES, BROTE DE CEBOLLA Y GAMBAS EN SU SALSА

Ingredientes

- *1 suprema de salmón p.p*
- *Mantequilla*
- *3 chalotas*
- *1 copita de Coñac*
- *¼ de litro de fumet rojo de pescado*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Guarnición

- *1 racimo de uvas moscatel*
- *1 copa de cava seco*
- *2 espárragos*
- *Brote de cebolla*

Elaboración

En un cazo derretir la mantequilla, añadir las chalotas picadas y cocinar durante un rato, añadir las cabezas de las gambas y reservar las colas, cocinar, flambear con Coñac, chafar y añadir el fumet de pescado, cocinar todo junto para reducir, añadir crema de leche para ligar una salsa, condimentar, colar y reservar para el emplatado.

Guarnición

Pelar y retirar pepitas de las uvas, envasar al vacío junto con el cava, vacumizar dos veces.

Hervir los espárragos a la inglesa y reservar condimentados. Marcar en sartén al pase.

En una sartén dorar la suprema de salmón con un pococ de mantequilla.

Presentar la salsa, poner la suprema de salmón en el plato, acompañar con las uvas vacumizadas, los espárragos y el brote de cebolla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 3 huevos
- Agua
- Azúcar
- Whisky

Para el Relleno

- 150 gr. de cobertura de chocolate negro
- 3 C.S de nata líquida
- 350 gr. de nata para montar
- 100 gr. de almíbar de agua y azúcar

Para la Cobertura

- 250 gr. de cobertura de chocolate negro
- 40 gr. de mantequilla
- Azúcar glasé

Elaboración

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.

Para el Relleno

Montar nata y aromatizar con jarabe o azúcar. Con esta preparación rellenaremos el tronco.

Para la Cobertura

Mezclar los ingredientes hasta obtener una preparación con la que cubrir el bizcocho enrollado. Cortar las puntas y disponerlas sobre el tronco. Dibujar aguas con las puntas de un tenedor, espolvorear con azúcar glas y decorar con cerezas confitadas y hojas de árbol.



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 emental rallado*

Para el salmón

- *400 g. De salmón fresco*
- *400 g. De merluza*
- *20 gambas*
- *Una rama de perejil*
- *Una botella de cava seco*

Para el sofrito

- *Una cebolla ciselé*
- *Mantequilla y aceite para rehogar la cebolla*
- *De 50 a 100 ml. De crema de leche*
- *50 g. De jugo de cocción del pescado*
- *Sal y pimienta*

Para la bechamel de pescado

- *40 g. De harina*
- *500 g. De fumet*
- *25 g. De mantequilla*
- *el liquido 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, las cabezas de las gambas y lo rociamos con el cava. Tapar con papel de aluminio y cocer de 10 a 15 minutos al horno a 150 ° c.

Ecurrir el pescado menos las cabezas de las gambas, colar por chino, recuperando todo el jugo de la cocción. Reservar

Desmenuzar los pescados y trocear las colas de las gambas, añadir las al sofrito y rehogar. Añadir la crema de leche, el jugo de cava 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 jugo 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

SOLOMILLO CON QUESO DE CABRA, ANCHOAS Y MERMELADA DE CEREZAS

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 10 filetes de anchoa
- 150 g. De queso de cabra tierno
- Hilo de bridar
- 1 bote de mermelada de cerezas rojas, con cerezas enteras
- 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

Para el solomillo

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.

Para la salsa de cerezas

Sofreimos 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. Si es necesario lo ligaremos con un poco de maicena exprés.

Para la 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 190 ° 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 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 Y CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE NEULAS

Ingredientes

- 125 g. *De cobertura de chocolate*
- 110 g. *De praliné de avellanas o almendras*
- 20 g. *De manteca de cacao*

Para el crujiente de neulas

- *Medio paquete de neulas*

Elaboración

Para el crujiente de neulas

Machacar las neulas y tostarlas en el horno a 170 ° c hasta que queden crujientes.

Para el turrón

Derretir la crema de cacao en el microondas y el chocolate en un cazo al baño maría o en el microondas a potencia suave sin quemarlo. En un bol mezclar el chocolate con la manteca y añadir el praliné. 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 GALLETAS COOKIES

Ingredientes

- 125g *de cobertura de chocolate*
- 100 *de praliné de avellanas o almendras*
- 20g. *De manteca de cacao*
- 100 g. *De cookies trituradas*
- *Mini cookies para decorar*

Elaboración

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



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
- 10 gr. de piñones
- Eneldo
- Sal y pimienta

Ingredientes salsa

- 250 ml. de leche
- Piel de limón
- 10 gr. d eroux 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 unos piñones tostados y tomate cherry.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE FRUTAS ROJAS Y PURÉ DE MANZANA

Ingredientes

- 1 pechuga de pavo
- 2 chalotes
- 100 gr. de frutas rojas
- 100 ml. de vino tinto
- 100 ml. de oporto
- 1/4 l. de fondo oscuro
- 25 gr. de roux oscuro

Ingredientes guarnición

- 300 gr de patata
- 1-2 huevos
- Sal y pimienta

Elaboración

Asamos a la plancha la pechuga de pavo a fuego fuerte unos 5 a 6 minutos.

Retirar y salpimentar. Reservar.

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos en un poco de aceite durante unos 30 minutos. Añadimos los frutos rojos, mantenemos en cocción suave unos 3 minutos removiendo para provocar su rotura. Reducimos con los vinos unos 4 minutos y mojamos con el caldo. Mantenemos cocción unos 10 minutos. Pasamos por el chino, volvemos a colocar al fuego y llevamos a ebullición y deshacemos el roux. Reducimos fuego a unos 40 °C. Observamos su consistencia y colamos repetidamente unas 10 veces. Rectificar de sal y pimienta y reservamos en caliente.

Asamos de nuevo la pechuga de pavo hasta finalizar su cocción al punto que queramos. (Unos 6 minutos más)

Fleteamos la pechuga y colocamos en el pato regando con la salsa de frutas rojas.

Acompañamos de las patatas Duquesa

Elaboración guarnición

Cocemos las patatas de la manera habitual.

Cuando estén cocidas, paramos cocción y pelamos.

Trocear y colocar en un triturador con los huevos, sal y pimienta.

Turmizar hasta obtener un puré denso.

Colocar en manga y escudillar sobre placa.

Hornear unos 10 minutos a 200 °C



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLVORONES DE ANIS

Ingredientes

- 150 gr. de azúcar lustre
- 200 gr. de manteca de cerdo
- 50 ml. de anís
- 1/2 kg de harina floja
- Semillas de anís (opcional)

Elaboración

Tamizaremos la harina y la colocamos en un bol en forma de volcán.

Añadimos la manteca de cerdo troceada y arenamos hasta obtener una textura pegajosa. Añadimos el azúcar, mezclamos bien y mojamos poco a poco con el anís. Estiramos en una placa con un grosor de 2 cm. Y horneamos a unos 18 min. a 180°C.

Retiramos y dejamos reposar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE BUEY DE MAR, MANDARINA, AGUACATE Y MAYONESA DE JENGIBRE

Ingredientes

- *3 buey de mar (también pueden ser langostinos)*
- *1 B.G.*
- *Sal*
- *3 aguacates al punto*
- *6 mandarinas cortadas a supremas*
- *Zumo de lima*
- *Chile fresco*
- *Cilantro picado*
- *Ralladura de lima*
- *Para la mayonesa*
- *1 huevo*
- *1 c.c de jengibre fresco*
- *Sal*
- *300 ml de aceite de oliva suave*
- *Chorro de lima*
- *Huevas de salmón o trucha (Rojos).*

Elaboración

Poner los bueyes de mar con agua hirviendo sal y B.G.

Cocer 8 min y enfriar con agua y hielo.

Recuperar la carne de las pinzas i las patas.

Reservar el coral para hacer una mayonesa.

Cortar a dados de parchís los aguacates.

Pelar las mandarinas a piel y extraer los gajos sin piel. Exprimir el resto sobre los gajos cortados.

Preparar una mayonesa con jengibre, sumo de lima, sal y añadimos a chorrito el aceite mientras turbinamos. Dividimos de dos partes y en una le añadimos el coral del buey y volvemos a turbinar.

Aliñar el buey de mar con con un poco de mayonesa, la ralladura de lima las huevas de trucha, y montar un timbalet.

Ponemos el aguacate por encima la mandarina unas gotas de mayo, cilantro y el chile.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA CON SALSA DE VERMUTH

Ingredientes

- 3 lubinas fileteadas
- Salmuera 10% de sal
- 100 gr de parmesano rallado
- 250 gr de escalonia picada
- 75 gr de mantequilla
- 125 ml de Martini blanco seco
- 225 ml de nata líquida
- 500 de fumet blanco
- Un poco de maicena para ligar
- 7 Alcachofas torneadas
- 500 ml de FB de ave
- 100 gr de mantequilla
- Tomillo y romero
- 5 dientes de ajo chafados
- Sal y pimienta

Elaboración

Sacamos las espinas y la piel a los filetes de lubina.

Ponemos 2 min en salmuera. Secamos bien con papel de cocina y ponemos parmesano encima de tres filetes. Tapamos con los otros filetes “capicados”.

Envolvemos con papel de film bien apretado. Sumergimos en una olla con agua a 70° durante 8 min. Enfriamos con agua y hielo.

Antes de servir marcamos por un lado y calentamos 2 min al horno.

Para la salsa

Rehogar la escalonia con mantequilla, debe cocerse sin coger calor, añadir el Martini, el fumet, cocer y por último añadir la nata. Cocer unos minutos, colar y ligar con maicena.

Para las alcachofas

Saltear los corazones de alcachofa con aceite y ajo. Doramos y mojamos con fondo. Condimentamos con las hierbas y cocemos hasta que las alcachofas queden estofadas y con poco jugo.

Servimos la lubina con las alcachofas y un poco de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la Genovesa de cacao

- 350 gr de claras de huevo
- 225 gr de azúcar
- 200 de yema de huevo
- 125 gr maizena
- 100 gr de harina
- 100 gr de cacao
- 300 gr de almíbar TxT + ron

Para el Cremoso de chocolate

- 350 gr de nata líquida
- 150 de chocolate con leche
- 2 hojas de gelatina
- 20 gr de azúcar

Elaboración

Para la Genovesa de cacao

Batir las claras con 125 gr de azúcar a punto de nieve. Batir las yemas con el azúcar restante hasta que se formen picos al levantar las varillas.

Incorporar las yemas y las claras. Añadir la maizena el cacao en polvo y la harina previamente tamizados.

Extender la genovesa sobre un papel de cocción y cocerlo 7 min a 200°C.

Mojar con almíbar de ron.

Para el Cremoso de chocolate

Calentar la nata líquida con el azúcar y la (vainilla). Deshacer con la nata el chocolate y la gelatina previamente hidratada. Enfriar y montar con varillas.

Cubrir La genovesa y enrollar.

Cubrir con un poco más de cremoso y espolvorear cacao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE PATO, COMPOTA DE MANZANA Y MERMELADA DE CEBOLLA

Ingredientes

- 1 paquete de pasta wonton
- 4 muslos de pato confitados
- 2 cebollas
- 2 manzanas golden
- 25 g de harina
- 25 g de mantequilla
- 500 ml de leche
- 1 trufa

Elaboración

Para la pasta wonton

Cocer las obleas en abundante agua con sal 4 segundos, enfriar escurrir y mantener en paños húmedos hasta el final de la preparación.

Para la cebolla

En una rehogadora con dos o tres cucharadas de aceite y una nuez de mantequilla pochar la cebolla, juliana o picada a fuego medio bajo durante 1 hora y cuarto, y reservar

Para la compota

En un cazo colocamos la manzana cortada en dados, con 75 gramos de azúcar y un dl de vino blanco, tapado con papel film, a fuego bajo 20 minutos y reservar.

Para el pato

Una vez confitado desmiguar toda la carne, reservamos

Para el relleno

En un bol grande depositamos el pato desmigado, agregamos la mermelada de cebolla y la compota de manzana y amasamos hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta, una vez tengamos la farsa rellenamos las obleas de pasta wonton, cubrimos con una bechamel suave trufada, y gratinamos

Para la bechamel

En un cazo hacemos un roux con la mantequilla y la harina cocemos 5 minutos y agregamos la leche en tres veces para evitar grumos, rectificamos de sal y pimienta y rallamos una trufa, al gusto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE PESCADO

Ingredientes

- *1 cebolla Grande*
- *1 blanco de puerro*
- *400 g de salmon fresco*
- *300 g cola de gamba pelada*
- *200 ml de nata de 35% materia grasa*
- *200 ml de tomate frito*
- *7 huevos*

Elaboración

En un cazo con aceite de oliva rehogamos la cebolla y el puerro cortado en brunoise.

Una vez pochado agregamos el salmón y las gambas cortadas en pequeño, perfumamos con cognac, agregamos el tomate frito, y 500 g de nata del 35% de materia grasa, rectificamos de sal y pimienta

Una vez triturado o no, mezclamos con los huevos, rellenamos el molde untado con mantequilla y cocemos a baño maria en el horno previamente precalentado a 170° 1 hora y cuarto

Dejar enfriar en el recipiente de horneado, desmoldar y comer en caliente, frio, pintxos etc.

Para estas medidas necesitamos un molde de puding o de plumcake de 1,5 litros.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSQUILLAS DE VINO

Ingredientes

- 220 gr de manteca de cerdo
- 75 gr de vino moscatel (o cualquier vino dulce)
- 4 gr de semillas de anís 2 gr de canela 1 clavo de olor (o 2 si te gustan) o sino 0.5 gr de clavo en polvo
- 50 gr de granillo de almendra (o almendras picadas)
- 65 gr de harina de almendras (o mitad almendras y mitad avellanas)
- 20 gr de caramelo líquido
- 2 cdas de azúcar glace
- 3 gr ajonjolí o semillas de sésamo
- 425 gr de harina
- 75 gr de maizena (si no tenemos, ponemos harina)

Para rebozar

- 4 cdas de azúcar glace

Elaboración

Tostamos el granillo de almendras, puede ser al horno, o en una sartén revolviendo constantemente para que no se queme. Trituramos las almendras hasta que quede granulado no como harina sino granulado, tostamos las semillas de anís y en un mortero la chafamos, y el clavo de olor también,

En una procesadora o a mano, mezclamos la manteca de cerdo, la canela, el vino, el caramelo líquido, el clavo molido, el ajonjolí, el anís, la harina de almendras, el azúcar glace (si usamos azúcar para moler el anís, entonces le ponemos sólo 1 cda), hasta convertirlo en una crema.

Mezclamos el granillo molido que hicimos en el paso 1, con la harina y la maizena, y se lo agregamos a esa crema, mezclándolo bien hasta convertirlo en una masa blanda, reposamos la masa en la nevera 15 minutos.

Estiramos la masa y la dejamos de un dedo de grosor, con un cortapastas redondo, y con un descorazonador de manzanas, formamos el rosco, las colocamos en un placa de horno con un papel parafinado y las horneamos 17/18 minutos con calor arriba y abajo a 190 grados y cuando aún están tibias las pasamos por azúcar glaze



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.



SNACKS DE HOJALDRE PARA UN VERMUTH

Ingredientes

- 2 paquetes de hojaldre
- 2 paquetes de salmón ahumado o el equivalente en salmón fresco
- Pimiento del piquillo
- Atadillo de espárragos trigueros
- Una lata de anchoas de calidad
- Lonchas de Jamón en dulce
- Queso rallado
- Eneldo, perejil y pimienta

Elaboración

Extendemos la masa de hojaldre en el mármol manteniendo la hoja de papel que trae del envase. Con la ayuda de un tenedor la pinchamos. Recortamos la forma esférica de la masa para convertirla en rectangular. Marcamos ligeramente los pimientos del piquillo en una sartén con poco aceite de oliva. Retiramos y reservamos en papel absorbente de cocina.

Limpiamos, cortamos y retiramos las puntas inferiores del espárrago. Los escaldamos en agua hirviendo durante 3 minutos. Cortamos cocción en agua fría. No salamos. La sal la aportará el filete de anchoa.

Rellenamos la masa de hojaldre con el salmón, los pimientos del piquillo, los espárragos, una hilera de filetes de anchoa, unas lonchas de jamón dulce y por encima de todo el queso rallado. Picamos el perejil y añadimos el eneldo. Y la pimienta. Enrollamos la masa de hojaldre varias veces sobre si misma, ajustando el diámetro, y apretando con las manos. Enfilmamos el rollo de hojaldre varias veces hasta darle una forma de "salchichón". Le damos frío en el congelador durante 2 horas. Retiramos del congelador y pasados 10 minutos cortamos rodajas de 2cm Retiramos el plástico. Las colocamos en un Silpat o en una placa de horno con papel sulfurizado y horneamos a 200°C durante 7 minutos. Damos la vuelta a los snacks y horneamos 7 minutos más o hasta que doren.

Acompañamos los Snacks de hojaldre con una salsa fría. Podemos elegir entre: un guacamole, un Saltziki, una mayonesa, una salsa tártara, mostaza, ketchup.

Ingredientes guacamole

- 1 aguacate
- 1 tomate escaldado
- 1/2 cebolleta
- 1 guindilla
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 1 huevo duro

Ingredientes Tzatziky :

- 2 pepinillos o pepinos.
- 2 yogurt griego
- 1 c.s.de zumo de limón
- 1 d. de ajo
- Menta
- Cebolla brunoise
- Sal

Ingredientes Tartara

- 125 gr. de aceite de girasol
- 125 gr. de aceite de oliva
- 1 huevo
- 2 c.s. de pepinillos en vinagre
- 1 c.c. de cebolla ciselée
- 1 huevo duro picado
- 1 c.s.de perejil picado
- 2 filetes de anchoa
- 1 c.c. de alcaparras picadas

Ingredientes mojo

- 1 cabeza de ajos
- 1 c. de orégano
- 1 c. de comino
- Pizca de sal
- 2 c. de pimentón dulce
- 4 pimientos rojos
- 50 ml. de vinagre

- Un puñado de almendras picadas
- Aceite para emulsionar

Galleta de parmesano

- 100gr harina
- 100gr de parmesano
- 75 gr de mantequilla
- Pimentón rojo
- Orégano
- Pizca de sal

Cracker

- 100gr harina
- 50gr de agua
- 10gr de aceite
- Semillas: Sésamo, anís, mostaza,
- Orégano
- Pizca de sal



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA CESAR

Ingredientes

- *hojas de lechuga romana*
- *muslos de pollo*
- *hojas de romero*
- *Aceite sal y pimienta*
- *Rebanadas de pan*
- *1 chile verde o Tabasco*
- *Unas lonchas de bacon*
- *Anchoas*
- *1 diente de ajo*
- *1 cucharada de Yoghurt o crema agria*
- *Queso Parmesano*
- *Zumo de limón*
- *Hojas de flores*

Elaboración

Adobamos un pollo con un poco de aceite, romero, sal y pimienta.

Lo cocinamos como siempre, colocando debajo del mismo una capa de rebanadas de pan. Así conseguimos que el pan se empape con el jugo que va desprendiendo el pollo.

Poco antes de finalizar, lo sacamos y lo cubrimos con unas lonchas de bacon. Horneamos de nuevo. En un mortero machacamos las anchoas y medio diente de ajo hasta formar una pasta.

Acto seguido añadimos queso parmesano rallado, una cucharada de yogur, tres partes de aceite y una parte de zumo de limón. Removemos.

En un bol colocamos las hojas de lechuga romana, la carne de los muslos del pollo, un poco de pan que hemos cocinado con el pollo cortado en dados y unos trozos de bacon. Aliñamos.

Removemos con cuidado y emplatamos.

Podemos decorar el plato con unas virutas de queso parmesano y unas hojas de flores



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BISQUE DE MARISCO CON PINCHO DE GAMBA REBOZADA

Ingredientes

- 1 trozo de apio
- 2 puerros
- 2 cebollas medianas de Figueras
- 2 d. de ajo rotos
- 2 zanahorias
- 2 tomate rojos maduros
- Coñac, vino blanco seco o similar
- Cabezas y retales de gambas rojas
- 1 ½ litro de caldo de pescado

Pincho

- Tomate cherry
- Hojita de albahaca
- Panko
- Clara de huevo
- Colas de gamba

Elaboración

Elaborar primero un fumet rojo de pescado. Reservar

Preparar todos los ingredientes del bisque y cocinar a fuego suave, añadir el tomate, las cabezas de las gambas, el Coñac o vino blanco y evaporar. Cortar bigotes y ojos de las cabezas de gamba y añadir a la cocción. Chafar cabezas de gamba, condimentar y mojar con el primer fumet. Espumar, triturar y colar para dejar fino.

Pincho

Retirar el hilo negro de la cola de gamba, condimentar con sal pimienta y limón, dejar reposar un rato, pasar por clara de huevo semi montada, pasar por panko, repetir la operación otra vez. Empalar la cola de gamba y freír en aceite de girasol abundante.

Presentar la sopa con una decoración de crema de leche y el pincho o los pinchos de gamba, cherry y albahaca al lado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

OLLA “BAREIXADA” LIGERA CON SU “PILOTA” DE CARNE

Ingredientes

- 2 muslos de pollo
- 2 tiras de panceta de cerdo
- 1 butifarra negra
- 1 butifarra blanca
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 2 ó 3 patatas blancas
- 2 zanahorias
- 2 cebollas de Figueras
- 1 vasito de arroz
- Fideos del 2
- 2 litros de caldo de pollo

Para la Pilota

- 200 gr. de carne picada
- ½ cebolla rallada
- 1 d. de ajo picado
- Perejil picado
- Un poco de pan untado en leche
- Harina
- La cantidad de huevo necesario

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes de la pelota en un bol, darle la forma adecuada, pasar por harina y dejar madurar, filmado, en nevera.

Blanquear los muslos de pollo en agua hirviendo marcados por el hueso y divididos en dos para limpiarlos de grasas y facilitar la siguiente cocción. Retirar y reservar.

Dorar ligeramente en el pollo y la panceta en el recipiente donde vamos a hacer la olla, añadir el trozo de panceta y dorar ligeramente también. Mojar con el caldo de pollo, añadir las butifarras y cocinar, cuando lleve 10 minutos hirviendo, añadir la pilota, 5 minutos más tarde añadiremos las patatas, las zanahorias y la cebollas, cocinar todo junto, cocinar 10 minutos todo junto. Pasado ese tiempo, añadir los garbanzos ya cocidos, los fideos y el arroz. Cocinar durante, aproximadamente 10 minutos, hasta que los fideos y el arroz estén en su punto. Es importante que el hervor sea tranquilo para no romper la pilota.

Mientras se mantiene en cocción, espumar la superficie del caldo para mantenerlo limpio.

Servir todo en plato hondo con la butifarra troceada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POSTRES DE MÚSICO EN OTRA PRESENTACIÓN CON SU COPITA DE MOSCATEL

Ingredientes

- *Ciruelas secas sin hueso*
- *Dátiles sin hueso*
- *Higos secos*
- *Orejones*
- *Agua*
- *Oporto*
- *MoscateL*
- *Azúcar de moscabado*
- *Briox o pan de leche*
- *Azúcar*
- *Ralladura de naranja*
- *Mangas pasteleras*

Elaboración

Poner la fruta seca a macerar en agua, oporto o moscateL unas horas antes.

Pesar las frutas secas y preparar la mitad de su peso en líquido, reservar una parte del líquido de maceración, (llevar el líquido a hervor), escaldar, poner, cada fruta por separado, en vaso americano y mixar fino procurando que quede una textura ligera pero consistente. Rectificar y guardar en manga pastelera.

Cortar el pan al tamaño adecuado (depende de la presentación) mojar en el licor de maceración reservado, espolvorear con azúcar moreno y quemar con soplete.

Poner una base de pan dulce en molde redondo y añadir capa a capa los frutos secos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESCABECHE DE POLLO DE CORRAL CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- 18 muslitos de pollo de corral
- 400 g de cebolla cortada en juliana fina
- 200 g de puerro cortado en juliana fina
- 200 g de zanahoria pelada, acanalada y cortada en la mandolina a unos 3 mm
- 10 bolas de pimienta negra
- 6 dientes de ajo pelados
- 200 g de vino blanco
- 200 g de aceite de oliva virgen extra
- 200 g de vinagre de sidra
- 400 g de agua
- 1 bouquet garni gordo con puerro, apio, tomillo, laurel y perejil
- 12 langostinos de tamaño medio pelados, dejando la cola y guardando las cabezas
- 12 mini-mazorcas de maíz hervidas (en conserva)
- Un poco de perejil fresco picado
- Sal y pimienta blanca recién molida

Elaboración

En una olla con aceite, sofreír cebolla, ajos, puerro, zanahorias, en ese orden y procurando que no tomen demasiado color salpimentamos

Cortar el hueso de los muslitos por debajo del cartílago para que al cocer quede al descubierto, como una piruleta.

En una sartén con aceite, sofreír los muslitos de pollo salpimentados, dándoles bien la vuelta para que queden dorados. Una vez sofritos reservarlos.

Cuando las verduras empiecen a dorarse, añadir el pollo, el bouquet garni, granos de pimienta, voltear un par de minutos.

Verter encima el aceite, el vinagre de sidra, el vino blanco, el agua y cocer suavemente durante 45 mn, rectificamos de sal.

Una vez cocido, enfriar en la misma cazuela y a temperatura ambiente, lo reposamos una noche (como mínimo) en la nevera.

En el momento de servirlo, lo entibiamos en la misma cazuela.

Aparte y en una sartén, dorar las gambas salpimentadas, junto con las mini-mazorcas de maíz.

En una fuente, colocar la verdura del escabeche en la base y aprovechamos para exprimir encima el interior de las cabezas de gambas. Disponemos los trozos de pollo y las colas de gamba asadas, lo rociamos todo con el escabeche restante y acabamos con un poco de perejil fresco picado y pimienta blanca molida.



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

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 de la coca

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

MAGRET DE PATO CON ALIGOT Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

- 2 Magrets de pato
- 750 kg de patata
- 4 ajos
- 300 gr de queso para fundir. (Originalmente tome de chebre tierno)
- 150 gr de nata
- Sal pimienta Hierbas de Provenza

Elaboración

Cortamos el magret a lo largo en 4 partes. Las enrollamos y las pinchamos con el palillo. Las perfumamos con hierbas de Provenza, pimienta y un chorrito de aceite. Pelamos las patatas y las cocemos con un poco de sal y los ajos y el laurel. Cuando estén tiernas hacer un puré. Añadir el queso triturado o rallado y la nata. Con una cuchara de palo empezar a remover hasta que el queso y la patata formen una sola masa. Rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

APERITIVOS NAVIDEÑOS

SABLÉS 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

Para el 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. Estirar a 2 mm. Troquelar la masa y cocer a 170 ° C. 10 minutos.

Para el Tomate confitado

Triturar todo hasta conseguir una pasta y rellenar las sables

HUEVOS DE CODORNIZ EN CHAMPIÑÓN SOBRE SALSA DUXELLE

Ingredientes

- 18 champiñones medianos para rellenar
- 200 g. de sobrasada
- 18 huevos de codorniz
- 80 g. de chalotas ciselé
- mantequilla
- Romero fresco
- 80 g. de nata
- Sal y pimienta
- Flores comestibles.

Elaboración

Separar el sombrero del tronco de los champiñones. Recortar el hueco con una cucharadita sacabolos. Reservar los troncos. Colocar los champiñones en una fuente de horno con un poco de aceite, colocar dentro un trozo de sobrasada y cascar un huevo de codorniz dentro de cada uno de ellos. Regar con aceite sal y pimienta y asar en el horno a 180 ° C. hasta que el huevo este cuajado. También se puede cocer al vapor.

Para la duxelle

Rehogar las chalotas, con mantequilla y un poco de aceite de oliva, añadir los recortes de champiñones troceados y el romero picado. Rehogar una vez haya evaporado toda su agua salpimentar y añadir la nata líquida. Cocer a textura deseada. **Acabados:** en unos boles pequeños poner un poco de duxelle y el champiñón encima. Terminar con sal y pimienta y una flor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA CON SALSA JUVERT CON PATATAS HASSELBACK

Ingredientes

- 4 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
- De ½ a 1 diente 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
- Una bolsa de micro vegetales o germinados

Para las patatas hasselback

- 4 patatas nuevas con piel
- 6 lonchas de beicon
- Romero seco
- 6 chalotas eminces
- Sal y pimienta
- Queso rallado
- Laurel
- Un pote de crème fraîche

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 tritararlo 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 lo más finas posibles, de tal manera que al cortar las rodajas queden unidas como las hojas de un libro al lomo.

Introducir trozos de beicon, una hoja de laurel entre las láminas de las patatas. y una nuez de mantequilla. Espolvorearlas con romero y envolverlas con papel de aluminio y cocerlas al horno a 190° C. unos 35 minutos. Miraremos si están cocidas y si están 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 los micros vegetales y acompañar con la patata hasselback. Y la crème fraîche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRONCO DE NAVIDAD DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la plancha de bizcocho genovés

- 4 huevos
- 120 g. de azúcar
- 120 g. de harina
- 30 g. de cacao
- 4 g. de impulsor
- Pizca sal

Para la Mousse de chocolate

- 200 g. de chocolate negro
- 100 g. de chocolate con leche
- 400 g. de nata semi montada
- Frambuesas

Para el almíbar

- 50 ml. de agua.
- 50 gr. de azúcar.
- 20 ml. de ron.

Para la Gelée de cacao

- 140 g. de agua
- 180 g. de azúcar
- 60 g. de cacao en polvo
- 120 g. de nata líquida
- 4 hojas de gelatina

Elaboración

Para la plancha de bizcocho genovés

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir por partes la harina tamizada con el cacao en polvo, el impulsor y la pizca sal. Estirar en planchas y cocer a 230 ° C 4 minutos

Para la Mousse de chocolate

Fundir el chocolate con leche y el negro y dejaremos que se temple a unos 29 ° C. aparte montaremos la nata a una textura cremosa. Le incorporamos una parte de la nata semi montada y mezclamos con movimientos envolventes con la ayuda de una espátula. Cuando esté bien mezclado añadimos el resto de la nata y lo mezclamos de nuevo.

Para la Gelée de cacao

Calentar el agua con el azúcar y la nata. Poner en remojo las hojas de gelatina. Añadir el cacao en polvo y hervir, añadir la gelatina. Pasar colar y enfriar a 45 ° C.

Acabados

Bañar la plancha con el almíbar. Cubrir la plancha de chocolate con la mousse. Colocar las frambuesas, reservando algunas para la decoración. Enrollar, cubrirla con la mousse restante alisarla y bañar varias veces con la gelée de cacao. Decorar con las frambuesas y adornos de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOUFLÉ DE PATATA Y QUESO

Ingredientes

Para la masa

- 50 gr. de queso variado (mínimo 55% de mat.grasa)
- 200 gr de chistorra
- 6 huevos
- 20 gr. de manteca de cerdo
- 10 gr. de harina
- 1 c. de mostaza de Dijón
- 150 ml. de leche
- 150 gr. de patata
- Sal y pimienta
- Pizca de pimienta de Cayena

Elaboración

Ponemos a cocer las patatas hasta que estén tiernas. Parar cocción, pelar y obtener puré. Reservar. Desmenuzaremos el queso.

Batiremos las yemas de huevo.

Fundiremos la manteca en un cazo, e incorporamos la chistorra picada, freímos unos 5 minutos y añadiremos la harina y la mostaza. Rehogaremos hasta que cueza la harina.

Añadiremos gradualmente la leche y removeremos con un batidor hasta que la salsa espese.

Añadiremos el queso, a fuego suave y removeremos constantemente hasta que se funda por completo. Dejaremos enfriar unos 2 minutos.

Añadiremos las yemas batiendo constantemente, agregamos el puré de patata y salpimentaremos al gusto. Batiremos las claras sin acabar de montar del todo y las incorporaremos a la mezcla anterior.

Verteremos el preparado en unos moldes de soufflé previamente encamisados y coceremos 180 °C durante unos 20 minutos aproximadamente.

El soufflé debe quedar levantado y quedar crujiente y dorado por fuera pero húmedo por dentro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ZARZUELA DE PESCADO

Ingredientes

- 300 gr de rape
- 2 calamares
- 8 gambas
- 12 mejillones
- 50 ml. de aceite de oliva
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 1 c.s. de concentrado de tomate
- 20 gr. de harina
- 125 ml. de vino blanco
- 125 ml. de coñac o vino rancio
- 125 ml. de fumet rojo
- Perejil fresco
- Sal y pimienta

Para la picada

- 3 rebanadas de pan
- 20 gr. de almendras
- 3 dientes de ajo

Elaboración

Limpiamos el rape, enharinamos y salpimentamos. Freímos 3 minutos. Retirar y reservar.

Limpia y desbarbar los mejillones. Abrir al vapor y reservar.

Limpiaremos los calamares y cortamos en rodajas. Freír en un poco de aceite en la cazuela de preparación unos 2 minutos. Retirar. Freír las gambas 1 minutos y retirar. Salpimentar.

Añadir la cebolla cortada en ciselée y alargar cocción unos 45 minutos, añadir los tomates despepitados y alargar cocción unos 20 minutos rectificando la acidez con algo de azúcar. Espolvorear la harina y cocer 5 minutos, mojar con los alcoholes y reducir. Mojar con el fondo, llevar a ebullición y cocer tapado a baja temperatura 1 hora.

Pasar por el chino, colocar de nuevo al fuego, añadir el pescado y la picada. Salpimentar y ajustar cocción del pescado. Servir de inmediato con perejil picado.

Para la picada

Freír las almendras, el pan y los dientes de ajo.
Majar a mortero.



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*

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

LANGOSTINOS Y JULIANA VEGETAL CON VINAGRETA DE PASAS

Ingredientes

- 12 Langostinos
- 50 ml de vinagre
- 100 gr de pasas sin hueso
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta

Para la juliana

- 200 gr. de zanahoria
- 200 gr. de calabacín
- 200 gr. de puerro
- 200 gr. de judía verde

Elaboración

Sacar las cabezas de los langostinos. Pelar las colas y limpiar el intestino. Reservar las colas en frío.

Sofreír las cabezas cortadas a dados con aceite sal y pimienta. Tienen que quedar bien rustidas 10 min. aprox. Añadir el vinagre y la mitad de las pasas. Cocer 1 minuto y añadir ¼ de litro de agua mineral. Cocer durante 10 min mas. Rectificar de sal y pimienta. Colar y reservar la vinagreta.

Cortar la verdura a juliana fina. Podéis usar la mandolina. Disponer la juliana en una vaporera. Cocer la verdura durante 8 min. si os gusta más cocida mas tiempo. Cocer los langostinos al vapor durante 2 min.

Para montar el plato primero pondremos la vinagreta caliente con el resto de pasas. Encima poner las verduras, los langostinos. Aliñarlo todo con un chorrito de aceite de oliva virgen.



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
- ¼ de piña
- 2 mandarinas
- Romero
- Zumo de ½ 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

DADOS DE CACAO Y FRAMBUESA CON GALLETAS

Ingredientes

- 140 gr de Mermelada de frambuesa
- 90gr de nata
- 300gr de chocolate
- 40 de mantequilla
- Un chorrito de licor de frambuesa
- 50 gr de cacao en polvo

Para las galletas

- 125 gr. de mantequilla
- 50gr. azúcar glas
- 200gr. harina
- ¼ de c.c. levadura

Elaboración

Calentar la nata y verter encima del chocolate. Remover hasta que quede el chocolate desecho. Pasar la mermelada por un chino para quitar las semillas y mezclarla con el chocolate. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente, el licor de frambuesa y volver a remover. Cubrir un molde con film y verter el chocolate. Dejar reposar 24h en la nevera. Sacar del mole y cortar a cubos y rebozarlos con cacao.

Para las galletas

Batir la mantequilla y azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Tamizar la harina y la levadura y mezclar bien. Rellenar una manga pastelera con boquilla de estrella y hacer bastoncitos de 4 cm. sobre una placa de horno con papel sulfurizado. Hornear a 180° de 5 a 7 min. Enfriar encima de una rejilla.



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. 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.

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

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

Para la Compota de manzana

Pelamos, descorazonas 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.

Para la 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.

Para la 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

CROQUETAS DE GORGONZOLA

Ingredientes

- *1 litro de leche*
- *100 g de queso de gorgonzola*
- *un puñado de nueces*
- *50 g de mantequilla*
- *sal*

Para rebozar

- *2 huevos*
- *harina para rebozar*
- *pan rayado*

Elaboración

En un cazo derretimos la mantequilla y con la harina hacemos un roux, una vez hecho el roux agregamos la leche en tres veces para evitar grumos y cocemos hasta espesar, unos 6 u 8 minutos, entonces agregamos el queso Gorgonzola, a trozos y las nueces picadas sin piel, rectificamos de sal y reservamos en un bol.

Una vez fría y unos 50 minutos antes de envolver las croquetas en harina, huevo y pan rallado, pasamos el bol al congelador para que al sacarlo podamos manejar la masa al ganar cierta consistencia con el frío.

Con un dispensador de helados, vamos haciendo bolas perfectas que pasamos por la harina el huevo y el pan y las vamos colocando en una bandeja o tupper. A continuación las volvemos a meter en el congelador alrededor de una hora.

Freímos en abundante aceite caliente, pasamos a un papel absorbente y servimos en hueveras.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TURRÓN A LA PIEDRA

Ingredientes

- 300 g de *Almendra Marcona Tostada*
- 300 g de *Azúcar Glaçe*
- *Ralladura de 1 limón*
- *Canela molida*

Elaboración

Triturar la almendra Marcona, hasta obtener una pasta un tanto aceitosa, agregar el resto de ingredientes y seguir triturando, una vez tengamos la pasta homogeneizada rellenar en moldes.

Dejar que se asiente unos minutos y consumir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATE DE LUBINA

Ingredientes

- 2 doradas
- 1 Yogurt griego
- Pizca de mostaza
- 1 cebolla tierna
- 1 manojo de cebollino picado
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Piel de ½ lima
- Zumo de ½ Limón

Elaboración

Limpiar la dorada de espinas Y escaladas 1 minuto en agua salada hirviendo.

Parar cocción con agua helada y retirar la piel

Desmenuzar el pescado y añadir el yogurt y una cucharada de postre de mostaza, añadir la cebolla ciselée y el aceite de oliva, el limón sal y pimienta. Trabajar la masa con lengua pastelera y añadir la lima rallada y e cebollino.

Colocar en molde y refrigerar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOJITO DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- *½ litro de agua*
- *2 limones*
- *100 ml de ron dorado o cachaça*
- *100 gr de azúcar*
- *20 hojas de menta*
- *¼ kg de frutas rojas congeladas*

Elaboración

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar a 95 °C.

Dejar enfriar

Escaldar las hojas de menta 30 segundos. Parar cocción.

Turmizar todos los ingredientes y colar.

Ajustar de gusto y dejar reposar en frío 4 horas.

Servir bien frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARAMELO DE SALMON

Ingredientes

- 200 gr. de salmón ahumado
- 100 gr. de mantequilla pomada
- 50 gr. de creme fraiche
- Zumo de ½ limón
- Sal, pimienta y cayena
- 100 gr. de salmón ahumado

Elaboración

Trituraremos el salmón ahumado con la mitad de la mantequilla pomada.
Colocamos en un cuenco y agregamos el resto de mantequilla, la crema fraiche y el zumo de limón.
Salpimentamos y agregamos la Cayena y el eneldo fresco picado.
Rectificar de gusto.
Colocar encima de una lámina de salmón ahumado y envolver.
Refrigerar en nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GAMBAS EN VASO

Ingredientes

- Gambas
- Hierbabuena abundante
- 100 ml de vino blanco (si es un buen vino fino, mejor)
- 1 cucharada de cominos molidos
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 2 dientes de ajo
- 2 guindillas cayena pequeñas
- 1 hoja de laurel, tomillo y romero
- Sal gorda
- 100 ml Agua
- 3 bolsas de poleo menta

Elaboración

Limpiaremos las gambas, retiramos el hilo intestinal y atravesamos con una brocheta.
Preparar una infusión con el resto de componentes y dejar reposar unos 15 minutos. Colar.
Introducir las gambas en bolsa de vacío y colocar unas cucharadas.
Sellar u cocer unos 15 minutos a 50 °C.
Retirar y parar cocción
Al pase colocar en vaso y verter la infusión caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON KELLOG'S

Ingredientes

- *Pechugas de pollo*
- *Tandori*
- *Sal*
- *Clara de huevo*
- *Kellog's*
- *Harina*

Elaboración

Limpiar y cortar las pechugas de pollo del tamaño de un dedo índice.
Espolvorear con Tandori, pasar por harina, clara de huevo batida y Kellog's
Refregar hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADITA CON TRIÁNGULOS CRUIENTES DE PESCADO Y GAMBAS EN MAYONESA DE NARANJA

Ingredientes

- *1 cola de rape de ración*
- *10 colas de gambas*
- *1 cebolla de Figueras*
- *6 champiñones*
- *Ajo y perejil picados*
- *Agua de remojo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Pasta brik*
- *1 huevo*
- *Aceite de girasol*
- *Mezclum*
- *Tomate cherry*
- *1 cebolla tierna pequeña*

Para la Salsa

- *Leche*
- *Aceite*
- *Unas gotitas de limón*
- *1 naranja*
- *Sal y pimienta.*

Elaboración

En una cazuela o cazo grande doraremos la cola de rape cortada en porciones y las colas de gamba peladas, retiramos y en su lugar añadimos la cebolla bien picada, cocinar y cuando esté en su punto añadiremos los champiñones, pelados, lavados y cortados, que habremos puesto en remojo. Cocinar junto, cuando esté todo en su punto añadir ajo y perejil picado, mojando con agua de remojo, cocinar hasta evaporar, condimentar y devolver a la cocción el pescado y las gambas, condimentar y escurrir.

Envolver esta preparación con la pasta brik, pintar con huevo y freír en aceite de girasol. Poner sobre papel absorbente. Elaborar una ensalada con los ingredientes indicados para acompañar el plato.

Para la Salsa

Hacer una lactonesa a la que añadiremos una cucharadita de zumo de naranja y un poco de su ralladura hasta obtener el sabor deseado. Presentar ensalada y triángulos en un plato y salsa aparte.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LANGOSTA EN SALSA AMERICANA

Ingredientes

- *1 langosta de ración*
- *1 trozo de apio*
- *2 puerros*
- *2 cebollas medianas de Figueras*
- *2 d. de ajo rotos*
- *2 zanahorias*
- *2 tomate rojos maduros*
- *Coñac, vino blanco seco o similar*
- *8 cabezas y retales de gambas rojas*
- *2 CS de harina*
- *1 ½ litro de caldo de pescado*
- *1 naranja*

Elaboración

Elaborar primero un fumet rojo de pescado. Reservar.

Separar cabeza del cuerpo de la langosta y de las gambas, Rehogar ligeramente las cabezas en la cazuela donde vamos ha hacer la americana.. Retirar y reservar.

Preparar todos los ingredientes del la salsa y cocinar a fuego suave, añadir la cebolla picada, el tomate, las cabezas de las gambas, el Coñac o vino blanco y evaporar. Cortar bigotes y ojos de la cabeza de la langosta y de las gamba, añadir a la cocción. Añadir un poco de ralladura de naranja, Chafar cabezas de gamba, añadir harina, cocinar y mojar con el fumet. Espumar, triturar y colar para dejar fino y ligado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FONDANT DE CHOCOLATE CON SALSA DE MELOCOTÓN Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 300 gr. de cobertura de chocolate
- 150 gr. de crema de leche
- 300 gr. de nata montada
- Frutos rojos
- Cacao en polvo
- Mermelada de melocotón, albaricoque o similar
- Licor de naranja
- Azúcar glasé

Elaboración

Mezclar el chocolate con la crema de leche removiendo en un cazo al baño María. Llevar a la nevera a enfriar, cuando ya esté frío lo mezclaremos con la nata montada. Colocar preparación en moldes de flanera y poner sobre bandeja para llevar a l horno.

Cocinar los frutos rojos para hacer un coulis, reservar.

Mezclar la mermelada de melocotón con el licor de naranja, remover y colar para dejar fino.

Espolvorear el fondant con cacao en polvo y azúcar glasé. Decorar el plato con las dos salsas resultantes y hojitas de menta.



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

PATATAS BRAVAS EN VASO

Ingredientes

Para la Espuma caliente de patata

- 125gr. Patata con piel
- 50ml. Agua de cocción de las patatas
- 15ml. Aceite de oliva virgen extra
- 50ml. Crema de leche

Para la Salsa de tomate

- 250gr. TPM
- 35gr. Azúcar
- 1 BG
- 3ml. Vinagre chardonnay
- ¼ c.c pimentón picante
- Sal

Para el All i oli

- 1 ajo emince
- 1 huevo
- 100ml. Aceite de oliva
- Unas gotas de vinagre
- Sal

Elaboración

Para la Espuma caliente de patata

Cocer las patatas en agua con sal y reservar una parte del agua de cocción.
Triturar la patata con el agua de cocción
Añadir la crema de leche caliente y mezclar bien junto el aceite
Poner al punto de sal
Colar el pure y poner en el sifón.
Reservar al baño maria a 60°C hasta el montaje

Para la Salsa de tomate

Marinar el tomate con el azúcar y el BG unos 30 minutos
Añadir el vinagre y cocer tapado a fuego suave 25 min
Destapar y evaporar agua de vegetación
Rehogar el pimentón con un poco de aceite de oliva
Añadir y rectificar de condimentación

Para el All i oli

Montar el aperitivo en copa Martini o vaso de chupito largo
Disponer en el fondo la salsa de tomate
Encima un poco de all i oli
Sobre ella disponer la espuma caliente de patata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MONTADITO DE TARTAR DE SALMON FRESCO Y AHUMADO, HUEVO Y ALCAPARRON

Ingredientes

- *Pan rustico*
- *5u huevos de codorniz*

Para el Tartar de salmon

- *125gr. salmón ahumado picado*
- *125gr. salmón fresco picado*
- *40gr. escalonia cisele y lavada*
- *1c.c pepinillo picado*
- *1c.c alcaparras picadas*
- *1c.c perejil picado*
- *1c.c hinojo picado*
- *1c.c salsa perrins*
- *Unas gotas de tabasco*
- *10 gr. mostaza dulce*

Acabados

- *1 rodaja de pan rustico*
- *50gr. tartar de salmón*
- *3 mitades de huevo de codorniz*
- *1 alcaparrón*
- *Cebollino emince*

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes del tartar y rectificar de condimentación.
Reservar en nevera.

Cocer los huevos en agua con sal

Hacer una quenelle de tartar, colocar sobre rodaja de pan tostado y añadir el alcaparrón y los huevos.
Refrescar con cebollino



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRICK DE QUESO MANCHEGO SOBRE COMPOTA DE PERA Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- *4 triángulos de queso manchego semi , grosor 1c. aprox*
- *1 Hojas de masa brick*
- *200gr. pera blanquilla*
- *20gr. mantequilla*
- *¼ zumo de limón*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortar las hojas de brick a ¼. Poner sobre cada una de ellas el queso, y envolver.

Acabados

Hornear unos minutos el brick a 180°C, disponer sobre compota de pera y espolvorear frutos secos picados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SARDINA, ALBAHACA Y PIEL DE LIMÓN CON FLOR DE CEBOLLA FRITA CON ALL I OLI DE TOMATES SECOS

Ingredientes

Para la flor de cebolla

- 4 cebollas blancas dulces
- 300 g. de harina
- 4 c.s de pan rallado
- c/s de orégano
- c/s de pimienta
- c/s de Chili en polvo
- Aceite de girasol
- Hielo

Para la sardina

- 6 filetes de sardina
- 6 hojas de albahaca
- 4 hojas de pasta brick
- 2 limones
- 50 g. de aceite de girasol

Para el all i oli de tomates secos

- 150 g. de aceite de oliva
- 150 g. de aceite de girasol
- 1 huevo
- c/s de tomate secos
- sal y pimienta

Elaboración

Para la flor de cebolla

Pelamos la cebolla procurando no cortar el pedúnculo y la cortamos en forma de flor. Dejamos reposar la cebolla cortada en agua con hielo unos 30 minutos. Después la retiraremos l y la escurriremos.

Preparamos el empanizador mezclando todos los ingredientes de la receta.

Enharinamos la cebolla procurando que llegue a todas las capas y la freímos en abundante aceite caliente hasta que se dore. La cebolla tiene que estar totalmente sumergida en el aceite. La retiramos y la escurrimos sobre papel absorbente.

Para la sardina

Disolver 95 g. de agua hirviendo con 8 g. de sal y poner a marinar la sardina unos 5 minutos.

Mezclamos 50 g. de aceite de girasol con un poco de zumo de limón i pimienta y las dejamos marinar 30 minutos. Dividir la pasta brick en 4 partes y colocar un filete de sardina, una hoja de albahaca y ralladura de limón. Enganchamos la parte exterior con agua para asegurar que no se abra al freírla. la freímos en abundante aceite caliente a 180 ° C. hasta que tenga un bonito color dorado. La escurrimos sobre papel absorbente.

Para el all i oli de tomates secos

Emulsionar todo y rectificar de sazón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALDERETA DE BOGAVANTE

Ingredientes

- 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

Para la 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

PÚDING DE NAVIDAD

Ingredientes

- 2 laminas de hojaldre
- Un paquete de pasta filo
- 6 manzanas cortadas en macedonia
- Azúcar moreno
- Ralladura de naranja
- Pasas sin semillas maceradas en brandi
- Castañas en almíbar
- Almendras fileteadas
- Mantequilla fundida
- Un huevo para pintar
- azúcar glas

Elaboración

Caramelizamos la manzana con un poco de mantequilla y azúcar moreno. Una vez caramelizada, la decantamos y reservamos. Ponemos a macerar las pasas.

Cortamos cuadrados de unos 12 cm de pasta filo, y cada cuadrado lo pincelamos con mantequilla fundida. En un molde de magdalenas superponemos 3 cuadrados de pasta filo. Tostaremos en el horno la mitad de las almendras fileteadas.

Estiramos un rectángulo de hojaldre y le ponemos la manzana, las pasas escurridas, las castañas troceadas, las pasas escurridas, las almendras fileteadas tostadas y la ralladura de naranja, enrollaremos y cortaremos rodajas de 3 dedos de grueso. Las dispondremos dentro de la pasta filo pintaremos el hojaldre con huevo batido y espolvorearemos la almendra laminada. Coceremos en el horno a 180 ° C. unos 20 minutos. Serviremos espolvoreado con azúcar glas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE MORCILLA Y MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes canelones

- 12 láminas de canelón
- 400 gr de morcilla
- 200 gr de crema de leche
- 100 gr de apte de pato
- 25 gr de pasas
- 25 gr de piñones

Elaboración bechamel

- ¼ l de leche
- 25 gr de roux
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Queso rallado

Mermelada de tomate

- 5 tomates
- 100 ml de almíbar tpt
- 1 rama de canela
- 1 rodaja de jengibre

Elaboración canelones

Para el relleno turmizamos todos los ingredientes. Ajustamos de sazón y reservamos.
Cocemos la pasta de la forma habitual. Paramos cocción y rellenamos con la farsa de morcilla.

Elaboración bechamel

Llevamos a ebullición la leche y deshacemos el roux.
Manteemos cocción 1 minuto a alta temperatura y batimos bajando la temperatura.
Ajustamos de sazón y dejamos cocer a baja temperatura alrededor de 1 hora.
Colamos en intervalos de 10 minutos añadiendo pequeñas cantidades de leche.

Mermelada de tomate

Escaldamos los tomates y retiramos piel y pepitas.
Dejamos cocer en el almíbar unos 15 minutos. Con los aromas.
Retiramos los sólidos del almíbar y turmizamos con el tomate.
Ajustar de sazón

Montaje

Colocar una base con el tomate
Colocar los canelones encima y napar con la bechamel y el queso rallado.
Gratinar unos 5 minutos hasta que el queso dore.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

"COULIBIAC" DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE ACEITUNAS

Ingredientes

- 400 gr. de salmón fresco
- 100 gr. de salmón ahumado
- 100 gr. de setas
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 ajo
- Láminas de hojaldre
- Orégano y perejil
- Aceyte y sal

Ingredientes salsa

- 50 gr. de mantequilla
- 20 gr. de aceitunas verde
- Ralladura de 1/2 limón
- Tomillo fresco

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogaremos, en mantequilla a fuego suave junto con el perejil picado y el orégano, a media cocción añadiremos los champiñones troceados, junto con el ajo picado pequeño. Cuando hayan perdido el agua, añadiremos el tomate pelado y despepitado. Mantendremos unos 10 minutos más hasta obtener como una mermelada. Rectificaremos de sal y pimienta.

Limpiaremos el salmón de piel y espinas. Escaldaremos en un caldo corto (Agua, zanahoria, cebolla y laurel/caldo de verduras/fumet) unos 3 minutos.

Coceremos los huevos en agua hirviendo unos 12 minutos. Retiraremos, enfriaremos y cortaremos en rodajas. Estiraremos el hojaldre, pondremos una capa de sofrito, el salmón escaldado, una tira de salmón ahumado y una rodaja de huevo. Cerraremos el hojaldre. Pintaremos con huevo y hornaremos unos 10 minutos a 180 °C hasta que el hojaldre esté dorado.

Elaboración salsa

Prepararemos la salsa fundiendo la mantequilla a fuego suave en una sartén, añadiremos las aceitunas verdes picadas finas, la ralladura de limón y el tomillo. Mantendremos a fuego suave unos 3 minutos. Retiraremos y rectificaremos de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

AROS DE CHOCOLATE CON HELADO DE QUESO FRESCO Y MIEL DE CITRICOS CON AZAFRAN

Ingredientes aros de chocolate

- 200 gr. de cobertura de chocolate negra
- 100 gr. de cobertura de chocolate blanca
- Papel de guitarra

Ingredientes helado

- 200 gr. de mato
- 200 gr. de crema de leche de 35 %
- 30 gr. de glucosa
- Estructurante para helado s/c

Ingredientes salsa

- Zumo de 1 naranja
- Zumo de 1 limón
- Ralladura de naranja y limón
- 50 ml. de licor de naranja
- 150 gr. de miel
- 4 hebras de azafrán

Elaboración aros de chocolate

Fundiremos los chocolates al baño maría por separado. Con ayuda del papel guitarra haremos unos aros de 6 cm. de diámetro y 2 cm. de altura.

Pintaremos trazos el interior con la cobertura blanca. Enfriamos y acabamos de cubrir con la cobertura negra. Enfriar. Repetir la operación 2 veces hasta conseguir un grosor de 1 mm. aprox.

Elaboración helado

Calentaremos ligeramente la glucosa y turmizamos con el queso fresco y el estructurante. Añadir la crema de leche, mezclar y probar de dulzor. Añadir azúcar lustre en caso de necesidad. Colocar en la mantecadora hasta conseguir textura de helado. Reservar en frío.

Elaboración salsa

Reducir el licor al fuego con las pieles cortadas muy finas y añadir los zumos colados y la miel. Mezclar bien. Incorporar las hebras de azafrán, apagar el fuego y tapar. Dejar reposar unas 2 horas.

Montaje

Colocar los aros en el plato de servicio y rellenar con el helado. Salsear con la miel de cítricos y decorar con menta fresca.