

## SOPA DE PESCADOS DE ROCA CON SALSA ROUILLE

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa***

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

#### ***Para la salsa***

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

#### ***Otros***

- Rebanadas de pan tostado

### ***Elaboración***

#### ***Para la sopa***

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

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

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

#### ***Para la salsa***

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

Servir la sopa acompañada de pan tostado y la salsa Rouille



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SOLOMILLO WELLINGTON**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el crep de cebollino***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para la duxelle***

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

#### ***Para 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.

#### ***Para los solomillos***

Dorar los solomillos, previamente salpimentados 40 segundos por cada lado retirarlos del fuego y dejarlos en reposo. Disponer un crep encima de una tabla con dos lonchas de jamón serrano y colocar encima un poco de duxelle, el solomillo encima y más duxelle por encima. Cerrar la crep, con ayuda de un film. Extender la masa de hojaldre, pintar los bordes con huevo, colocar encima el solomillo y cerrarlo, con las juntas hacia abajo, pintar de nuevo con el huevo y hacer unas incisiones a cada lado con la ayuda de un cuchillo pintarlos con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## GALLETAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

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

Incorporamos la mezcla de harina y seguimos trabajando.

Damos forma de rollo y rebozamos con la almendra.

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

Retirar y dejar enfriar en reja.

## **RISOTTO DE CONFIT DE PATO Y CAMAGROCS “ A LA NARANJA”**

### ***Ingredientes***

- 1 paquete de arroz para risotto o tipo bomba.
- 1 confit de pato.
- 1 cebolla.
- 200gr. Camagrocs.(brunoise)
- Vino de oporto.

### ***Para el caldo***

- 1 cebolla (brunoise)
- 1 zanahoria(brunoise)
- 1 apio (brunoise)
- Huesos del confit de pato.
- Fondo de carne.
- H. aromáticas.

### ***Para la crema***

- 100 gr. De crema de leche.
- 3 naranjas grandes.

### ***Elaboración***

Damos un toque de microondas al confit para poder deshuesarlo mejor.  
Reservaremos la carne y utilizaremos los huesos para el caldo.

#### ***Para el caldo***

Rehogaremos bien las verduras (la cebolla, zanahoria y el apio), añadiremos los huesos del confit y alargaremos rehogado unos minutos más, junto con las hierbas. Tiraremos en fondo de carne y lo dejaremos a fuego controlado durante 40 min.  
Lo mantendremos caliente.

#### ***Para la crema***

Haremos un zumo de naranja y reduciremos al fuego, cremaremos con la nata, dejaremos espesar hasta textura crema.

#### ***Para el Risotto***

Rehogaremos la cebolla, continuaremos con los camagrocs unos minutos más, marcaremos también el arroz y tiraremos el vino de oporto y dejaremos que reduzca y evapore.  
Iremos añadiendo caldo caliente en varias tandas al risotto, salpimentando y dejando que reduzca hasta que este cocinado en su punto el arroz. Cremaremos el risotto en el último momento con crema de naranja.

Saltearemos la carne restante del confit y los camagrocs para acompañar el risotto, rallaremos piel de naranja para decorar.

## **MEDALLONES DE RAPE Y PANCETA, CONFITURA DE CALÇOTS Y EMULSION DE OLIVAS NEGRAS.**

### ***Ingredientes***

- 2 colas de rape.
- Panceta curada cortada ( en laminas lo más finas posibles.)
- Sal pimienta.

### ***Para la confitura***

- 5 calçots
- 20 cl de aceite de oliva.
- 20 cl de agua.
- Sal
- 5gr. De azúcar.

### ***Para el aceite de olivas negras***

- 1 bote de olivas negras.
- Aceite de oliva suave.
- Sal.

### ***Elaboración***

Desespinamos el rape y lo porcionamos.  
Enrollamos bien el rape en las láminas de panceta y reservamos.

### ***Para la confitura***

Asamos los calçots en el horno hasta que empiecen a sudar.  
Los pelamos y troceamos, para después rehogarlos 5min, después añadiremos el azúcar y el agua y coceremos un poco más, hasta que adquieran una textura de sofrito.  
Una vez estén los pasamos por un colador chino, aplastándolos bien con la ayuda de un mortero. Rectificamos de sal y pimienta y reservar.

### ***Para el aceite de olivas negras***

Descorazonamos las olivas negras y las pondremos al horno a 180° durante 5 a 8 min, para que pierdan parte de su agua, seguidamente las turmizaremos con el aceite de oliva hasta conseguir la textura deseada. Reservaremos.

### ***Montaje***

Doraremos bien en una sartén los medallones, primero por el lado de la panceta y después por los laterales para sellar, lo mantendremos caliente en horno muy suave hasta el momento de emplatar.  
Dispondremos en un plato la confitura, los medallones y la emulsión, decoraremos con algunos brotes verdes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MOUSSE DE TARTA TATIN**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la plancha***

- 3 huevos.
- 90 gr. De azúcar.
- 90. gr. Harina.

#### ***Para las manzanas tatin***

- 300 gr. De manzanas acidas.
- 80gr. De azúcar
- 50 gr. De mantequilla.

#### ***Para la mousse***

- 250gr de leche.
- 3 yemas de huevo.
- 50 gr. Azucar.
- 250 crema de leche.
- 2 manzanas acidas.
- 1 rama de canela
- 2 hojas de gelatina.
- Elaboración.

### ***Elaboración***

#### ***Para la plancha***

Realizaremos una plancha de bizcocho, blanqueando los las yemas con el azúcar hasta que doble su volumen. También montaremos las claras a punto de nieve, uniremos las dos elaboraciones con una lengua e integraremos la harina tamizada. Escudillaremos en manga en una placa de horno a 180° durante 5 o 6 min.

#### ***Para las manzanas tatin***

Realizaremos un caramelo rubio calentando el azúcar en sartén, añadiremos la mantequilla, una vez hecho el toffe tiraremos las manzanas peladas y cortadas en forma de cubo pequeño y dejaremos que se cocinen. Enfriar y reservar.

#### ***Para la mousse***

Realizaremos una crema inglesa, pondremos a hervir la leche con la canela y reservaremos, blanquearemos las yemas con el azúcar y añadiremos la leche infundada anteriormente. Iremos al fuego e iremos espesando poco a poco, enfriar y reservar. Cortaremos y pelaremos las manzanas en trozos pequeños y las cocinaremos al microondas en un bol filmado, una vez cocinadas turmizaremos y añadiremos las gelatinas hidratada. Entibiamos y añadimos a la preparación anterior y reservaremos.

Semimontamos la nata y mezclaremos suavemente a la crema de manzana anterior.

#### ***Montaje***

Con un aro de emplatar cortaremos la base de bizcocho, pondremos encima la tatin y acabaremos de cubrir con la mousse hasta rellenar el aro por completo. Damos un golpe de abatidor hasta que la mousse este estabilizada, retiraremos el molde con la ayuda de una puntilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **GALETS DE NAVIDAD RELLENOS DE ESPINACAS Y SALPICON DE SETAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

### ***Montaje***

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

Gratinar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CONCHA DE PESCADO Y MARISCO**

### ***Ingredientes***

- 8 gambas
- 3 dientes de ajo
- Perejil picado
- 4 chalotes
- 200 gr de pescado
- 100 gr de crema de leche
- 100 gr de clara de huevo

### ***Elaboración***

Limpiamos las gambas, cortamos en macedonia

Picamos el ajo ciselée.

Salteamos 2 minutos y retiramos. Salpimentamos y añadimos el perejil picado.

Picamos los chalotes císesees y rehogamos unos 10 minutos en un poco de mantequilla

Limpiamos el pescado y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo.

Parar cocción.

Turmizamos con las claras de huevo.

Llevar a ebullición la crema de leche y dejar enfriar.

Añadimos a la preparación anterior y turmizamos. Ajustamos de sazón

### ***Montaje***

Rellenar las conchas con una base de chalotes, las gambas salteadas y cubrir con la muselina de pescado.

Glasear unos 5 minutos y servir de inmediato. Al pase decorar con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## NEULAS CON NUTELLA

### *Ingredientes*

#### *Para las neulas*

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

#### *Otros*

- Nutella
- almendra granillo al gusto (opcional)

### *Elaboración*

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **GALETS DE NAVIDAD RELLENOS DE PESCADO Y MARISCO**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de galets
- 2 cebollas
- 4 alcachofas
- 100 ml de crema de leche
- 2 dientes de ajo
- 4 gambas
- 200 gr de pescado
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen

### ***Elaboración***

Pelar las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocer en agua salada con limón unos 5 minutos. Parar cocción y cortar en macedonia. Reservar

Limpiar la cebolla y picar en ciselée.

Rehogar en una sartén hasta que quede cristalina, añadir los corazones y alargar cocción 10 minutos. Creinar con la nata y ajustar de sazón. Reservar.

Limpiar el pescado y las gambas y cortar en macedonia.

Cocer la pasta a la inglesa el tiempo indicado pro el proveedor.

### ***Montaje***

Colocar una base con las alcachofas y disponer los galets encima.

Saltear el marisco y pescado con el ajo y cubrir

Regar con aceite de oliva virgen y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PAVO RELLENO DE COMPOTA NAVIDEÑA**

### ***Ingredientes***

- 2 pechugas de pavo
- 4 salchichas
- 1 huevo
- 3 c.s. de pan rallado
- 1 diente de ajo y perejil picado
- 1 c.s. de nueces
- 1 manzana
- 4 orejones
- 4 ciruelas
- 1 c.s. de uvas pasas
- 1 copa de brandy o vino rancio
- Aceite e oliva, sal y pimienta

### ***Para la salsa***

- 1/4 l. de fondo de ave
- Roux s/c/p
- 1/2 copa de brandy o vino rancio

### ***Elaboración***

Pelar las salchichas, desmenuzarlas y freírlas tres minutos con el ajo cortado en brunoise. Desgrasar y colocar en un bol. Mezclarlas en con el huevo, el pan rallado, el perejil y el brandy reducido en la sartén.

Salpimentar y agregar los frutos secos cortados pequeños, mezclar bien.

Cortar las pechugas en filetes lo más grandes posible, colocar en un aro y salpimentar en el interior y rellenar con la farsa.

Encamisar una placa de horno y hornear unos 15 minutos a 180 °C.

Retirar del horno y acompañado con la salsa.

### ***Elaboración salsa***

Reducir el brandy al fuego y mojar con el fondo.

Añadir el roux y ligar.

Colar hasta obtener una salsa fina



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## GALLETTE DES ROIS

### *Ingredients*

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

### *Elaboración*

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PASTEL DE PUERROS Y GAMBAS CON SALSA DE PIQUILLOS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de puerro
- 100 gr. de gamba pelada
- 2 dl. de vino blanco o txakoli
- 40 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- 1 dl. de leche
- 2 dl. de nata
- 2 huevos
- sal y pimienta

### ***Para la salsa de pimiento del piquillo***

- 5 pimientos del piquillo
- 1 dl. de nata
- 10 gr. de azúcar (media cucharada sopera)
- sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiamos los puerros y los picamos (brunoise).

Ponemos en un cazo al fuego una cucharada sopera de mantequilla (unos 20 gr.) con un chorrito de aceite, echamos los puerros y lo ponemos a pochar durante unos 10 minutos a fuego suave. Transcurrido ese tiempo, le añadimos el vino. Subimos el fuego a temperatura alta, dejamos que se evapore todo el vino hasta que nos quede sólo el puerro sin líquido. Le añadimos el resto de mantequilla y cuando se nos haya derretido, le echamos la harina y dejamos 1 minuto. Le añadimos la leche templada. Haremos como una bechamel. Lo cocinamos durante 2 minutos más. Una vez que tenemos la masa hecha, ya fuera del fuego, le añadimos la nata, los huevos y salpimentamos.

Por otro lado, engrasamos el molde que vamos a utilizar para hacer el pastel

Precalentamos el horno a 200°C.

Rellenamos  $\frac{3}{4}$  partes de los moldes con la mezcla. Y le añadimos las gambas crudas picadas (brunoise).

En una fuente para horno, colocamos los moldes y los hacemos al baño maría. Metemos al horno a 200°C durante unos 30-35 minutos y enfriamos.

### ***Para la salsa de pimiento del piquillo***

En una sartén salteamos los pimientos con un chorrito de aceite, la media cucharada de azúcar (para eliminar acidez del pimiento), sal y pimienta. Dejamos que se vayan confitando durante 5 minutos y les añadimos la nata. Una vez que empiece a hervir, lo retiramos del fuego y pasamos la salsa con una batidora.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PASTEL DE AVE Y BACON**

### ***Ingredientes***

- *500g de filetes de pechuga de pollo finitos*
- *Bacon en lonchas*
- *Lonchas de queso*
- *Jamón serrano en lonchas finitas*
- *Sal*
- *Pimienta molida*

### ***Para la salsa de Ratafia***

- *1 cebolla*
- *150 ml de ratafia*
- *Ralladura cítricos*
- *1 cucharada de azúcar*
- *200 ml fondo oscuro*

### ***Elaboración***

En un molde de plun-cake ponemos las lonchas de bacon rodeando el fondo y las paredes y dejando que sobresalgan del molde.

Salpimentamos los filetes de pollo y ponemos una capa de filetes, una de jamón serrano, una de queso, más pollo, jamón, queso... hasta que llenemos el molde y lo cubrimos con el bacon.

Lo introducimos en el horno precalentado a 200° unos 20-30 minutos.

Lo sacamos y lo acompañamos de la salsa que más nos guste.

### ***Para la salsa de Ratafia***

Cortar la cebolla ciselée y rehogar unos 10 minutos. Incorporar ralladura de cítricos, añadimos la cucharada de azúcar y caramelizamos, recuperamos el fondo con ratafia. Reducir y mojar con caldo.

Tapar y mantener cocción 10 minutos.

Pasar por chino y colar. Volver a l fuego y ligar la salsa hasta consistencia deseada.

Ajustar de sazón y colar varias veces hasta obtener la fineza deseada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MARQUESAS DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

- 250g de almendra molida
- 250g de azúcar glas
- 3 cucharadas de agua
- Ralladura de un limón
- 3 huevos
- 1 cucharada de Maizena (harina de maíz)
- 1 tableta de chocolate con leche, blanco o negro sin gluten
- Azúcar glas para decorar

### ***Elaboración***

Se precalienta el horno a 170°.

Se mezclan las almendras con el azúcar , se añade el agua y la ralladura, añadimos los huevos uno a uno , la Maizena y mezclamos.

Vertemos en moldes de magdalenas y le ponemos encima 2 trocitos de chocolate blanco, con leche o negro

Horneamos 30 minutos a 170°. Una vez frías espolvoreamos con azúcar glas



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.

### ***Para la mayonesa***

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

Nota: \*makisu: Esterilla de bambú.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **COSTILLAR DE CORDERO A LA MIEL DE ROMERO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Limpiar el costillar de cordero de la grasa sobrante y repelar el hueso de las costillas. Cortar en trozos de dos costillas. Salpimentar y dorar el cordero por ambos lados. Poner los trozos en una bandeja. Majar en el mortero unos piñones, añadiendo el aceite y la miel. Pintar con esta preparación el cordero y meter al horno 200°C durante 5min. Sacar y dejar en reposo en un sitio cálido.

#### ***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.

Juntar la mandarina y la granada.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## TURRÓN DE COCO AL TOQUE DE CURRY

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **GALETS DE NADAL RELLENOS DE GAMBAS CON SU JUGO AZARZUELADO**

### ***Ingredientes***

- 20 gambas
- 800 ml. de fumet rojo

#### ***Para el triturado***

- Una cebolla ciselé frita
- 2 dientes de ajo
- 50 g. de tomate rallado
- 100 ml. de jerez dulce

#### ***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 cabezas de las gambas, salpimentarlas y sofreírlas. Decantarlas y rehogar en este mismo aceite la cebolla ciselé. 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.

## **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

#### ***Acompañamientos***

- Un pote de crème fraîche

### ***Elaboración***

En una plancha caliente marcar los filetes de pescado salpimentados untados con aceite de oliva, han de quedar poco hechos.

#### ***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 tritularlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frío.

#### ***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

## **TURRÓN DE PRALINÉ Y CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE NEULAS**

### ***Ingredientes (para una barra de turrón)***

- 125 g. de cobertura de chocolate
- 100 g. de praliné de avellanas o almendras
- 30 g. de manteca de cacao

### ***Para el crujiente de neulas***

- Medio paquete de neulas, unos 60 g.

### ***Elaboración***

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.

### ***Para el crujiente de neulas***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **POPIETAS DE LENGUADO CON GAMBAS, FRUTOS ROJOS Y VINO ROSADO**

### ***Ingredientes***

- 1 cebolla
- 12 filetes de lenguado, 800 grs. (aproximados)
- 12 langostinos
- 50 grs panceta (bacón)
- 300 grs. de fresas (si no tuviéramos pueden ser frutas del bosque.: fresitas, frambuesas, etc)
- 15 cl. vino rosado (o cava, al gusto de cada uno)
- 2 c.c de maizena
- 5 cl. caldo de pescado (o fumet)
- Harina
- Aceite oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- Pimientas: verde y rosa
- Sal
- 1 limón
- tallos de cebollino

### ***Elaboración***

Lavar el limón y rallar la mitad de la piel. Exprimir, verter sobre los filetes de lenguado, rellenamos con las gambas, salamos y reservamos. Cortar la panceta en tiras no muy largas.

Lavar, limpiar y cortar las fresas en daditos, menos unas piezas para decorar.

Desleir la maizena en un poco de vino rosado.

En un cazo pochamos cebolla cortada en cissele, unos 10 minutos sin que coja color, añadimos el resto del vino, dejar que reduzca y echamos el caldo o fumet de pescado, las fresas troceadas, la ralladura de limón, unos granos de pimienta de las dos clases, machacadas (o con molinillo, pimentero), reservando unas pocas enteras para decorar, cocemos 10 minutos y ligamos la salsa con la maizena desleída en vino, dejar unos segundos, cociendo y reservamos.

En una sartén, calentar la mantequilla con una gota de aceite de oliva, freir primero la panceta, escurrir sobre papel absorbente. En el mismo aceite, freir los filetes de lenguado rellenos de gambas enharinados

Poner los filetes enrollados y fritos en una fuente, salsear, repartir por encima la panceta, las fresas fileteadas, las dos pimientas aplastadas (no molidas, que se vean) y terminamos con tallos de cebollino



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MERLUZA EN DOS COCCIONES , PIMIENTOS ASADOS Y SOPA DE ARROZ**

### ***Ingredientes***

- 1 Merluza
- 2 huevos frescos
- 100 gr. harina blanca de trigo
- 120 gr. pimiento verde italiano o cristal
- Sal fina

### ***Para la sopa***

- 200 gr Arroz
- 500 gr. Cebolla
- 100 ml aceite de oliva 1º
- 500 ml caldo de cocido 500 ml
- 1 ajo
- 100 gr. zanahorias

### ***Elaboración***

Freir los pimientos tipo de cristal o italiano, a fuego fuerte. Dejar enfriar tapados y posteriormente pelarlos y cuadrarlos.

Limpiamos merluza y sacamos los lomos, Envolver la falda sobre el lomo, cortar las partes sobrantes y embellecemos en porciones de 100 gr., sazonar y pasar por harina y huevo.

Freímos primero a fuego fuerte unos segundos para que dore por fuera y luego sumergirla unos 5 min. en el aceite a 45° C . Rehogar la cebolla con el diente de ajo y la zanahoria sin que lleguen a dorarse, añadir el arroz y salteamos un poco para que suelte el almidón. Añadir el caldo de ave, dejar cocer 25 minutos, rectificar de sal y pasarlo por la Tourmix y a continuación por un colador fino.

### ***Al Pase***

Emplatar con los pimientos en el fondo del plato, encima la merluza con un poco de sal Maldom.  
El anfitrión acabará sirviendo un poco de crema de arroz con una jarrita



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

## **PATÉ DE BERENJENAS CON GRISINES**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los grisines***

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

#### ***Para el paté***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para los grisines***

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

#### ***Para el paté***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CANELONES DE MERLUZA, GAMBAS Y SALMÓN AL PERFUME DE CAVA**

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para el salmón***

- *400 g. de salmón fresco*
- *400 g. de merluza*
- *10 colas de gambas troceadas*
- *1 hoja de laurel*
- *Una rama de perejil*
- *½ l. de cava seco*

#### ***Para el sofrito***

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

#### ***Para la bechamel de pescado***

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

### ***Elaboración***

Preparar los canelones siguiendo las instrucciones del paquete.

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

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

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

#### ***Para la bechamel de pescado***

Derretir la mantequilla en una reductora y rehogar en ella la harina. Cuando esté dorada añadir el caldo de cocción del pescado y el fumet.

Remover enérgicamente con el batidor. Rectificar de sal y pimienta.

#### ***Al pase por ración***

Colocar los canelones en un plato, naparlos con la bechamel de pescado, espolvorearlos con queso rallado y gratinarlos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **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.

## **BOMBÓN DE SALMÓN AHUMADO Y BRANDADA DE BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de salmón ahumada lonchado
- 200 gr de bacalao desmigado a punto de sal
- 200 gr de aceite de oliva suave
- 200 gr Arroz blanco
- Ajo perejil

### ***Elaboración***

Lavar el arroz hasta que salga el agua transparente.

Dentro de una olla con tapa ajustada cubrir el arroz con agua fría. Un dedo por encima. Añadir un poco de perejil picado y el ajo picado y sofrito con un chorrito de aceite.

Poner la olla a hervir con la tapa y bajar el fuego a los tres minutos. Cocer 15 min a fuego mínimo. Apagamos el fuego y sin destapar dejamos reposar 10 min.

Ponemos el bacalao desmigado en una olla con un poco de agua. Cocemos 3 min. escurrimos el bacalao y dejamos temperar. Trituramos con un minipimer y añadimos aceite. Vamos emulsionando hasta que quede una textura densa.

Forramos los vasos de chupito con papel de film. Después cubrimos el fondo y las paredes con salmón ahumado. Rellenamos de brandada y tapamos con un aro de arroz. Damos la vuelta y servimos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## MAR Y MONTAÑA

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Estirar el pollo encima de un papel de plata. Encima poner un poco de papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo. Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Sal pimentar. Enroscar el pollo bien apretado. Envolver con papel de film Hacer 4 rollitos. En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos a pagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua. Hacer un sofrito con las cabezas de gamba y retirar. Añadir la cebolla picada y la zanahoria. Cuando este listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino. Desenvolver el rollito y cortarlo en 4 tacos. Marcarlos por los 2 lados y salsear por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **GALLETAS DE JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CREMA DE BOGAVANTE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Sofreímos las verduras cortadas en ciselée.

Retiramos la carne del bogavante ya añadimos las cabezas y las cáscaras al sofrito.

Flameamos y reducimos el brandy y agregamos el tomate triturado. Mojamos con el caldo y dejamos cocer unos 30 minutos.

Pasamos por chino y colamos.

Al pase marcamos el bogavante y lo añadimos a la crema



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **JAMONCITO DE POLLO CONFITADO CON SALSA DE NARANJA Y CLAVO**

### ***Ingredientes***

- 2 kg de Jamoncitos de Pollo
- 1 kg de grasa de pato
- sal
- pimienta negra en grano
- 10 g de cardamomo en grano
- 10 g de pimienta en grano
- 1 litro de zumo de naranja
- 400 g de fondo oscuro reducido
- 4 clavos de especie
- 2 naranjas

### ***Elaboración***

Ponemos los jamoncitos de pollo en una cazuela de barro, sal, granos de pimienta, cardamomo, la grasa de pato y confitamos suave a 90°C 4 horas.

Mientras tanto, ponemos a reducir el zumo de naranja, con los granos de clavo, hasta que coja densidad de salsa, entonces añadimos el fondo oscuro reducimos y ponemos salsa a punto de sal.

Pelamos las naranjas y sacamos los gajos y reservamos.

Cuando tengamos los jamoncitos confitados, cocidos y tiernos, los escurrimos de la grasa, los ponemos al horno unos minutos a 200°C o hasta que queden dorados.

Calentamos salsa con los gajos de naranja, la ligamos con un poco de grasa de pato.

### ***Al Pase***

En un plato colocamos los jamoncitos y salseamos con la salsa de naranja y clavo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TURRON DE YEMA DE HUEVO**

### ***Ingredientes***

- *400g de almendra molida*
- *8 yemas de huevo*
- *400g de azúcar*
- *1 c/c de de canela en polvo*
- *Ralladura de dos limones*

### ***Elaboración***

En un bol, colocamos las yemas de huevo y la almendra molida y lo mezclamos muy bien.

En un cazo, ponemos el azúcar, las ralladura de limón y la canela a fuego medio, dejamos que el azúcar se vaya deshaciendo, cuando esté totalmente líquido y empiece a coger un color dorado, a una temperatura de 126-130°C añadimos la masa de almendra y huevo y removemos bien sin dejar de hacerlo, dejando que se cueza lentamente, hemos de dejar que la mezcla deje de ser enganchosa y se despegue de las paredes de la cazuela.

Colocamos la masa en moldes que cubra toda la superficie y dejamos enfriar hasta que coja cuerpo.

Cuando lo quitamos del molde quemamos el turrón con una pala de quemar para que se oscurezca la superficie.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

Trocear y saltear la butifarra 2 minutos. Salpimentar.

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

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

Retirar y servir de inmediato.

## **TATAKI DE ATÚN CON CREMA DE GUISANTES**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Escaldamos los guisantes durante 5 minutos en agua hirviendo y los pasamos a agua fría para que mantengan su color. Luego los trituraremos en la batidora junto a 10 hojas de menta.

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BIZCOCHO DE PLÁTANO Y CACAO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Precalentamos el horno a 180° con calor arriba abajo sin aire. Batimos los huevos con los azúcares hasta que monten y se forme una crema blanquecina. Agregamos la mantequilla pomada mientras seguimos batiendo, el yogur y los plátanos triturados.

Echamos la harina junto al cacao en polvo y la levadura tamizados. Mezclamos suavemente con una lengua hasta tener una masa homogénea y vertemos la mezcla en un molde de bizcocho engrasado.

Horneamos durante unos 35 o 40 minutos, depende del tamaño del molde y el horno. Sacamos del horno, dejamos el bizcocho dentro del molde 10 minutos, desmoldamos y esperamos a que se enfríe, dejándolo sobre una rejilla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SABLÉ DE PARMESANO Y TOMATE CONFITADO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el Tomate confitado***

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

### ***Elaboración***

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

Triturar todos los ingredientes del tomate hasta conseguir una pasta y rellenar las sables



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.

## **TRONCO DE NAVIDAD DE MOUSSE DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la plancha de bizcocho genovés***

- 3 huevos
- 90 g. de azúcar
- 70 g. de harina
- 20 g. de cacao
- 5 g. de impulsor
- Pizca sal

#### ***Para la trufa interior***

- 340 g. de nata montada
- 100 g. de chocolate fundido
- 40 g. de nata líquida
- 2 c.s de praline

#### ***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 hasta que doblen de volumen. Incorporar la harina, el impulsor, la pizca sal y el cacao tamizado. Cuando esté todo integrado estirar en plancha y hornear a 210 ° C durante 4 a 5 minutos.

#### ***Para el almíbar***

Poner en un cazo el agua más el azúcar, hasta ebullición. Mantener el hervor 1 minuto. Dejar enfriar. Añadir el licor, una vez el almíbar ha enfriado. Reservar.

#### ***Para la trufa interior***

Montar la nata. Reservar en frío. Fundir el chocolate, al baño maría, a 40°C añadir la nata líquida caliente y a 40° C, mezclarlo con el praliné, mezclar una cucharada de nata en el bol del chocolate y praliné, añadirlo al bol del resto de la nata, y mezclarlo con cuidado y con la ayuda de una espátula con movimientos envolventes. Verter en manga pastelera sin boquilla y reservar en frío

#### ***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 25 o 30 ° C.

#### ***Acabados***

Bañar la plancha con el almíbar. Cubrir la plancha de chocolate con la trufa. Enrollar, cubrirla con la trufa restante alisarla y bañar varias veces con la gelée de cacao. Decorar con adornos de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ESPÁRRAGOS RELLENOS DE GAMBAS GRATINADOS CON HOLANDESA**

### ***Ingredientes***

- 8 hojas de Lechuga
- 2 cebolla tierna grande
- 8 Gambas
- 8 espárragos 13/16
- 1 toque de coñac
- 2 huevos
- Harina

### ***Para la Duxelle***

- 200 gr de champiñones
- 200 gr de cebolla
- 200 ml de crema de leche
- 20 gr de mantequilla

### ***Para la Holandesa***

- Mantequilla clarificada
- Yema de huevo
- Limón
- Sal

### ***Elaboración***

En un cazo con agua hirviendo introducimos las hojas de lechuga, 30 segundos las sacamos enfriamos en un bol con agua fría escurrimos y reservamos

En una Rehogadora con dos cucharadas de aceite de oliva echamos la cebolla picada en ciselée (muy picada) mientras sofreímos la cebolla picamos las gambas muy finas, una vez este la cebolla casi terminada añadimos la gamba picada, salpimentamos, flambeamos y dejamos cocer unos minutos y reservamos.

Introducimos la farsa de gambas en una manga pastelera con la boquilla pequeña pintamos el espárrago de arriba abajo sin llegar a cortarlo, lo rellenamos, una vez relleno lo envolvemos en la hoja de lechuga y lo pasamos por harina, huevo y lo freímos en aceite. Unos 170°Cs y reservamos, napamos con la holandesa y lo gratinamos

### ***Para la Holandesa***

Una vez clarificada la mantequilla en un bol al baño María colocamos la yema de huevo, batimos con el batidor hasta emulsionar y agregamos la mantequilla clarificada poco a poco hasta conseguir la textura deseada, añadimos sal y limón y reservamos

### ***Para la Duxelle***

Picar la cebolla en ciselée y rehogar hasta que haya perdido agua, añadir los champiñones brunoise, alargar cocción 10 minutos para que suden, crema con la crema de leche, llevar a ebullición y reducir fuego. Cocer 5 minutos hasta que espese. Sazonar y dejar enfriar



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 ibérico
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- Zumo de 2 naranjas
- Cognac
- 500 ml de nata líquida
- 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 rectángulos de 4 cm por 10 cm mas o menos, pintamos con huevo y horneamos a 180°C, 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°C 4 minutos para dejarlo al punto, reservamos

#### ***Para la salsa***

En una cazo con una nuez de mantequilla y aceite, sofreímos 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 líquida 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

## **PANNACOTTA DE TURRON DE MAZAPAN, CARAMELO DE PLATANO Y MOUSSE DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- *Laminas o Virutas de chocolate y azúcar lustre*

#### ***Para la Pannacotta***

- *200 g de leche*
- *100 g de Turrón de mazapán*
- *5 hojas de gelatina de 2 g cada una*
- *1/2 vaina de vainilla*

#### ***Para el Caramelo de Plátano***

- *100 g de azúcar*
- *100 g de Plátano*
- *60 g de Nata líquida del 35% MG*
- *Flor de Sal*
- *50 g de Mantequilla*

#### ***Para la Mousse de Chocolate***

- *100 g de Chocolate del 70 %*
- *80 g de Nata líquida del 35 % MG*
- *20 g de Mascarpone*
- *300 g de nata líquida del 35% MG*

### ***Elaboración***

#### ***Para la Pannacotta***

Hidratamos las hojas de gelatina con abundante agua fresca.

Infusionamos la leche caliente con la vainilla raspada, volcamos sobre el turrón de mazapán y trituramos, escurrimos la gelatina, mezclamos bien y rellenamos los vasos hasta la mitad. Gelificamos en frío.

#### ***Para el Caramelo de Plátano***

Cortamos los plátanos en dados, ponemos un cazo al fuego y hacemos un caramelo rubio con el azúcar, añadimos la mantequilla, incorporamos los plátanos y cocemos 2 minutos, agregamos la nata y la sal y cocemos 2 minutos más, dejamos atemperar y dosificamos encima de la pannacotta a 1 cm. Enfriar.

#### ***Para la Mousse de Chocolate***

Hervimos la nata y la echamos sobre el chocolate a 50°C, mezclamos bien, agregamos el mascarpone y mezclamos sin que queden grumos, semi-montamos la nata y mezclamos con la preparación anterior en movimientos envolventes, enfriamos bien.

Colocamos encima del caramelo de plátano y acabamos con viruta de chocolate y azúcar lustre.



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 cherry 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

## **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 sazónamiento.

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

## **COPA DE MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y DECORACIÓN DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera. Derretir la cobertura de chocolate al baño María, verter en manga pastelera. Dibujar con esta manga sobre papel de horno, dejar secar en nevera y retirar, utilizar para decorar la mousse junto con las fresitas y las hojas de menta. Presentar en vaso de coctel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **FILETES DE LUBINA, RATATOUILLE, Y JUGO DE ESPARRAGOS BLANCOS**

### ***Ingredientes***

- 4 filetes de lubina.

#### ***Para la Ratatouille***

- 2 berenjenas.
- 2 calabacines.
- 2 cebollas medianas.
- 1 pimiento rojo,
- 1 pimiento verde.
- 300gr. De tomate TPT
- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- Hiervas provenzales y albahaca.
- Sal/pimienta.

#### ***Para el Jugo espárragos***

- 250gr. espárragos en lata.
- 50gr. crema de leche.
- 50gr. vino blanco.
- 50gr fondo de verduras.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Sal. Pimienta.

### ***Elaboración***

Doramos los filetes de pescado por el lado de la piel, dejando el lado de la carne lo más crudo posible (reservamos)

#### ***Para la Ratatouille***

Rehogamos la cebolla en juliana, seguimos con los pimientos rojo y verde (mirepoix) una vez estén (reservamos) en una bandeja. Seguimos rehogando la berenjena (mirepoix) una vez este reservamos en la misma bandeja de las cebollas, igual con el calabacín (mirepoix), rehogar y reservar en bandeja.

Tiraremos el tomate TPM a rehogar con los dientes de ajo (ciseler) una vez este añadimos todos los ingredientes de la bandeja, removemos bien para integrar, salpimentamos, añadimos las hiervas aromáticas y cocinamos tapado hasta conseguir textura.

#### ***Para el Jugo espárragos***

Colamos bien y secamos los espárragos en lata (reservamos alguna punta para decorar) los cortamos en varios trozos, y marcamos bien a la plancha, añadimos el vino blanco, esperamos que reduzca, añadimos la crema de leche y el fondo de verduras. Salpimentamos y esperamos que reduzca todo un poco unos diez minutos, pasaremos por túrmix y colaremos por chino, emulsionaremos con la mantequilla una vez colado.

Acabar las lubinas en el horno a 180° 3 min, dispondremos en el plato el ratatouille, el jugo de espárrago y encima las lubinas, decoraremos con brote o hierva.



## **SOLOMILLO DE CERDO RELLENO DE VERDURAS, MUTABAL Y SALSA DE TURRON**

### ***Ingredientes***

- 1 solomillo de cerdo.
- 1 calabacín.
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- 1 paquete de lonchas de panceta o bacon.
- Miel
- Soja.
- Sal / pimienta.

### ***Para la Mutabal (crema de berenjenas)***

- 4 berenjenas
- 1 yogurt griego.
- Zumo de dos limas.
- 2 cabezas de ajos.
- sal/ pimienta.

### ***Para la Salsa de Turrón***

- 2 chalotas.
- 1 tableta de turrón de jijona.
- 200gr. de crema de leche.
- 40gr. de vino blanco.

### ***Elaboración***

Cortamos los solomillos de forma plana y alargada (reservamos)

Cortamos en juliana (calabacín, puerro y zanahoria) salteamos, rectificamos de sabor (reservar)

Disponemos encima de los solomillos unas tiras de panceta o bacon, encima pondremos la guarnición salteada y cerraremos en forma de rollo. Pintaremos los solomillos con una mezcla de miel y soja. Cocinaremos en el último momento a horno a 200° unos 8-10 min.

### ***Para la Mutabal (crema de berenjenas)***

Asamos las berenjenas a horno a 230° hasta que queden bien escalibadas.

Sacaremos con cuchara en interior de su carne y aplastaremos con tenedor, mezclaremos con el yogurt, el zumo de lima, los ajos (sofritos) salpimentar, Reservar.

### ***Para la Salsa de Turrón***

Rehogar las chalotas(brunoise) desgrasar con el vino, añadir la crema de leche y el turrón (picado a trozos) cocinar a fuego lento hasta que espese y se integre bien el turrón, salpimentar y dar un toque de túrmix.

### ***Montaje***

Pondremos en el centro del plato el mutabal, encima los rollos de solomillo y naparemos con la salsa de turrón.

## PERAS AL VINO, MOUSSE, Y SALSA DE CHOCOLATE

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Plancha de chocolate***

- 4 huevos
- 90gr. De harina.
- 30gr. De cacao en polvo.
- 120 de azúcar.

#### ***Para las peras al vino***

- 4 peras grandes.
- 50gr. De azúcar.
- Vino tinto.
- Canela en rama.

#### ***Para la Mousse***

- 250gr. De crema de leche.
- Canela en rama.
- Peras al vino (elaboración anterior)

#### ***Para la Salsa***

- 150gr. De cobertura de chocolate.
- 30gr. de mantequilla.
- Vino reducido ( elaboración anterior)

### ***Elaboración***

Realizamos un plancha de chocolate. Blanqueamos los huevos con el azúcar. Añadimos la harina y el cacao en polvo tamizados, escudillamos en manga. Y pondremos en una placa y hornearemos a 230° a unos 5 min. ( reservaremos)

#### ***Para las peras al vino***

Pelaremos las peras, y coceremos en el vino, el azúcar y la canela. Taparemos. Reservaremos

#### ***Para la Mousse***

Infusionaremos 100gr de crema de leche con 30gr de azúcar y una rama de canela. Cocinaremos hasta que espese la nata. Colaremos y introduciremos en un vaso para triturar junto a algunos trozos de peras cocinadas al vino de la elaboración anterior, turmizaremos y colaremos si fuese necesario, reservaremos en frío.

Montaremos la crema de leche restante e integraremos con la crema de peras (una vez fría), pondremos en una manga hasta el momento del pase.

#### ***Para la Salsa***

Reducimos el vino restante de la elaboración anterior hasta textura de salsa, fundimos la cobertura de chocolate al baño maria o microondas. Una vez fundido integramos la mantequilla y añadimos la salsa de vino. Integramos todo junto y ligamos con varillas.

#### ***Montaje***

Colocamos la plancha de chocolate troquelando para dar forma, encima colocamos la mousse. Coronaremos con algunos trozos de peras, para acabar salseando,

## **CREMA DE BERENJENAS Y QUESO CON ESPUMA DE BECHAMEL Y CRUJIENTE DE JAMON**

### ***Ingredientes***

- 1 puerro
- 2 berenjenas
- 1 patata
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de tomate concentrado
- ¼ l de caldo de verduras
- 100 gr de queso curado
- 4 lonchas de jamón serrano

### ***Para la bechamel***

- 60 gr de mantequilla
- 30 gr de harina
- ¼ l de leche
- 100 ml de crema de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Carga de gas

### ***Elaboración***

Cortamos la parte blanca del puerro en rodajas. Limpiamos la berenjena y cortamos en macedonia, reservando la piel. Pelamos y cortamos la patata en macedonia.

Rehogamos el puerro con un poco de aceite, durante unos 5 minutos, añadimos la berenjena y alargamos cocción unos 10 minutos. Incorporamos la patata y alargamos cocción unos 10 minutos más. Añadiremos el tomate concentrado y cubrimos con caldo. Tapamos y dejamos cocer hasta que la patata esté tierna. (Unos 10 minutos).

Colocar en vaso triturador y triturar.

Ajustar de sazón y disponer en el vaso o copa de servicio.

Añadir unas láminas de queso y reservar en frío hasta pase.

### ***Para la bechamel***

Fundimos la mantequilla y añadimos la harina. Cocemos unos 5 minutos y añadimos la leche y la crema de leche calientes poco a poco. Removemos hasta que adquiera consistencia de bechamel.

Ajustamos de sazón y pasamos por colador.

Colocamos en sifón, dejamos entibiar y cargamos el gas.

Colocamos al baño maría.

Acabar con el crujiente de jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **RAPE RELLENO DE AHUMADOS Y ESPINACAS**

### ***Ingredientes***

- *1 cola de rape*
- *4 lonchas de salmón ahumado*
- *4 lonchas de bacalao ahumado*
- *4 lonchas de anchoa ahumada*
- *300 gr. de espinacas frescas*
- *2 pepinos*
- *200 ml. de vino blanco*
- *Eneldo picado*
- *150 gr. de crema agria*
- *Mantequilla, sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Lavar las hojas de espinaca, escaldarlas en agua con sal 1 minuto, escurrir, secar.

Salpimentar las colitas de pescado, cubrirlos con una capa de hojas de espinacas bien extendidas, encima poner una loncha de ahumados, otra capa de espinacas, y atarlos con bramante.

Colocar los rollitos de pescado en una placa de horno encamisada, poner un poco de mantequilla encima y hornear unos 10 minutos a unos 220°.

Lavar los pepinos, quitar los extremos, trocearlos y cocerlos unos 5 minutos en agua salada, escurrir, refrescar.

En un cazo calentar el vino, evaporar el alcohol, dejar enfriar, añadir la crema agria y el eneldo picado.

Servir el pescado cortado en dos medallones, con una guarnición de pepino con la salsa de vino y crema agria.

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

### ***Ingredientes***

#### ***Para los aros de chocolate***

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

#### ***Para el helado***

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

#### ***Para la 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***

#### ***Para los 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.

#### ***Para el 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.

#### ***Para la 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.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARDALETAS DE JAMON Y TOMATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Pasta sablée***

- 250 gr de harina
- 150 gr mantequilla
- 65 gr de azúcar
- 1 huevo

#### ***Para el relleno***

- 2 cebollas picadas
- 100 gr de jamón ibérico
- 250 ml de nata líquida
- Nuez moscada y pimienta
- 2 tomates rojos
- Queso para gratinar

### ***Elaboración***

#### ***Para la Pasta sablée***

En un cuenco grande mezclar harina con mantequilla haciendo migas. Después añadir el azúcar y el huevo. Hacer una bola y dejar reposar en el frigorífico tapada con film. Encamisar los moldes de tartaleta con mantequilla y harina y cubrir con la masa estirada. Pinchamos el fondo y cocemos al horno 15 min a 180°C.

#### ***Para el relleno***

Pochamos la cebolla picada en una ollita. Cuando esté tierna añadimos la nata y la reducimos con un poco de pimienta y nuez moscada. Tres minutos antes de apagar añadimos el jamón picado. Dejamos que espese un poco la nata. Sacamos los pétalos del tomate escaldando el tomate, pelando, cortando a cuartos y despetitando. Cocemos los pétalos al horno durante 15 min con un poco de sal azúcar y hierbas aromáticas. Montamos las tartaletas con un pétalo de tomate, la crema de jamón y un poco de queso para gratinar

## **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 “capicuidos”.

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***

- 3 o 4 huevos 210gr
- 125 gr azúcar
- 125 gr harina
- 30 gr cacao

#### ***Para la Trufa de cacao***

- 750 gr de nata
- 200 gr de chocolate
- 50 gr de azúcar.
- 300 gr de almíbar TxT + ron

### ***Elaboración***

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 harina y cacao en polvo y tamizados.

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

Fuera del horno dar la vuelta sobre otro papel de horno y despegar el de la cocción.

Mojar con almíbar de ron.

#### ***Para la Trufa de cacao***

Calentar la nata líquida con el azúcar y la vainilla. Deshacer con la nata el chocolate. Enfriar y montar con varillas.

Cubrir la genovesa y enrollar.

Cubrir el brazo con un poco más de trufa y espolvorear cacao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CRUJIENTE DE SALMÓN CON VERDURITAS AL CAVA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Fileteamos el pescado en láminas y reservamos.

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

Salteamos en pase los espárragos verdes con los langostinos limpios

Acompañar de guarnición

Podemos completar el plato con un aceite de gambas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MERLUZA TXURI-BELTZA DONOSTIARRA**

### ***Ingredientes***

- 1 Merluza
- 16 Langostinos
- 2 Cebollas
- 2 Ajos
- 4 lonchas de bacon
- Tinta de calamar
- Fumet de Pescado

### ***Elaboración***

#### ***Para el Fumet***

En una cazuela con agua agregaremos los restos del pescado (cabeza y espina) unas verduras blancas y llevaremos a ebullición durante 40 minutos más o menos, colamos y reservamos.

Limpiamos la merluza de piel y espinas, picamos los langostinos muy finos y hacemos raciones de merluza rellenas de langostinos salpimentamos envolvemos en papel de aluminio y cocemos en fumet unos 8 o 10 minutos. Reservamos

#### ***Para la Salsa***

En un cazo con una cucharada de aceite de oliva añadimos la cebolla y el ajo muy picado (podemos perfumar con laurel ) una vez pochado, agregamos bacon cortado en juliana, doramos unos minutos y agregamos la tinta de calamar, una cucharadita de harina y cocemos cinco o seis minutos. Añadimos fumet blanco rectificamos de sal, trituramos y pasamos por un chino.

#### ***Para Emplatar***

Colocamos una base de salsa de chipirones y con cuidado colocamos la merluza sobre ella decoramos con perejil picado o en rama

## COULANT DE TURRÓN DE XIXONA

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

Untamos las 10 flaneras con mantequilla y espolvoreamos con harina.

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

Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve. Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, por otro lado, batimos las yemas con una cucharada de azúcar glass hasta que queden cremosas. Añadimos la canela en polvo. Removemos con una lengua.

En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una lengua hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado.

Juntamos la crema de turrón de Xixona con la anterior crema y mezclamos bien con una lengua. Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases.

No rellenamos todo el envase ya que el bizcocho crece en el horno.

Horneado de los Coulant:

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

2 opciones:

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

·Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 8-9 minutos

Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PANECILLOS CON SABORES**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los panecillos***

- 500 g. de harina de semifuera
- 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

#### ***Para los Sabores***

- Sobrasada
- Pate de pato
- Cebolla frita crujiente
- Nueces y roquefort

### ***Elaboración***

#### ***Para los panecillos***

Amasar la harina con la sal y la levadura, la mantequilla, el aceite y el agua, amasar hasta conseguir elasticidad.

Reposar la masa filmada unos 20 minutos, formatear, rellenar y fermentar.

Cocer a 190 ° C. con vapor inicial, 9 segundos, de 10 a 12 minutos.

Peso de cada panecillo de 40 g. a 50 g.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MERLUZA CON VINAGRETA DE AJOS TIERNOS SOBRE BASE DE HUMUS CON ESPINACAS Y COCA DE HOJALDRE**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de merluza
- Una lamina de hojaldre

#### ***Para la vinagreta de ajos tiernos***

- 100 g. de aceite de oliva
- dos manojos de ajos tiernos
- de 15 a 20 g. de vinagre de manzana
- Sal y pimienta

#### ***Para el humus***

- Un pote de garbanzos cocidos
- 1 guindilla
- 1 c.c de comino
- ½ a 1 diente de ajo blanqueado
- 1 c.s de tahina
- 4 c.s. de aceite de oliva
- Zumo de limón al gusto
- Perejil, sal y pimentón

#### ***Para las espinacas***

- Un kilo de espinacas
- Piñones
- Uvas pasas
- Vino dulce o similar
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Salpimentamos la merluza y la marcamos en la plancha del lado de la piel y seguidamente los ponemos en una bandeja de horno con la vinagreta y los cocemos a 180 ° C. de 5 a 7 minutos dependiendo del grosor de la merluza. Para saber si esta cocido el corazón de la merluza debe llegar a 50-55 ° C.

#### ***Para la vinagreta de ajos tiernos***

Cortamos los ajos tiernos en rodajas pequeñas, emincé, los rehogamos hasta que empiecen a dorar con el aceite de oliva. Lo retiramos del fuego y reservamos.

#### ***Para el humus***

En un mortero picar la guindilla, con sal. Con una picadora eléctrica trituramos el ajo, los garbanzos, el comino, la guindilla y la tahina. Batir hasta que se forme una pasta suave. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos el zumo de limón, al gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos.

#### ***Para las espinacas***

Lavar, retirar tallo y saltear espinacas, añadir las uvas pasas en remojo de licor y piñones tostados aparte. Condimentar y reservar.

#### ***Para el hojaldre***

Cocer un rectángulo de hojaldre a 200 ° C. con aire hasta que esté dorado unos 15 a 20 minutos.

#### ***Acabados***

En un plato poner la coca de hojaldre, encima el humus, las espinacas la merluza y lo salseamos con la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CORONA DE NARANJA Y ALMENDRA CON GLASEADO DE CHOCOLATE CRUJIENTE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la corona***

- 2 naranjas
- 6 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de impulsor
- 200 gr. de harina de almendras
- 50 gr. de harina
- Azúcar lustre para espolvorear

#### ***Para el glaseado de chocolate crujiente***

- 150 gr. cobertura 70%
- 75 gr. manteca de cacao
- 60 gr. almendra crocanti

### ***Elaboración***

#### ***Para la corona***

Poner las naranjas en un cazo y dejarlas cocer durante una hora a fuego lento. Dejarlas enfriar, trocearlas gruesamente con la corteza y hacer un puré fino.

Blanquear los huevos con el azúcar y agregar, poco a poco, la harina de almendras y la harina tamizada y mezclada con el impulsor y el puré de naranjas. Pasar la masa a un molde corona, bien encamisado y dejarla cocer 45 minutos, en el horno precalentado a 180 ° C. Dejar enfriar el pastel, volcarlo y espolvorear con azúcar lustre.

#### ***Para el glaseado de chocolate crujiente***

Fundir por separado la cobertura y la manteca. Mezclar. Dejar enfriar a 35°C. Añadir la almendra crocanti y bañar la corona. Decorar con rodajas de naranja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **FLAN DE JAMÓN SERRANO CON TOMATE CONFITADO**

### ***Ingredientes***

- 300 g de jamón serrano
- 2 huevos
- 100 ml de nata líquida del 35%
- Aceite
- Sal y pimienta

### ***Para el tomate***

- 1 kg de tomates maduros
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Precalentamos horno a 200°

Picamos el jamón lo más finamente posible.

En un bol batimos los huevos, la nata líquida con sal y pimienta, una vez batido agregamos el jamón picado, untamos los moldes o flaneras con aceite o mantequilla y los rellenamos con la preparación anterior.

Colocamos los moldes a baño maría e introducimos en el horno a 200° 40 minutos, enfriamos y desmoldamos

### ***Para el tomate***

En agua hirviendo escaldamos los tomates y los despojamos de piel y pepitas, una vez tengamos solo la carne de tomate la colocamos en un cazo o saute, con el aceite salpimentados y lo cocemos muy suave hasta que tenga textura de puré, es entonces cuando añadimos la cucharada de azúcar, para rectificar la acidez del tomate, enfriamos y reservamos.

Al pase servimos los flanes de jamón con el tomate confitado y acompañamos de mezclum de lechugas

## ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

### *Ingredientes*

- *1 bogavante grande*
- *210 gramos de arroz bomba*
- *1 sepia grande*
- *2 pimiento verde*
- *2 pimiento rojo*
- *4 tomates pelados y sin pepitas (concasse)*
- *2 cucharadita de carne de pimiento choricero*
- *100 ml de brandy de buen sabor*
- *1 litro de fumé de pescado y marisco*
- *1 hojita de laurel*
- *Azafrán o colorante*

### *Elaboración*

Antes de nada quitamos las pinzas y reservamos, después se le corta la cabeza y la partimos por la mitad, con un buen cuchillo. Finalmente cortamos la cola en tramos de unos 4 centímetros más o menos.

Una vez tengamos cortado el bogavante ponemos a calentar una sartén antiadherente de buen tamaño con un buen chorreón de aceite de oliva en el fondo. Lo doramos poniéndolo cuando el aceite esté caliente durante varios minutos, cuando esté doradito lo sacamos, con esto soltará el jugo y así le daremos sabor al sofrito. Una vez retirado el bogavante del aceite, en ese mismo aceite vamos a preparar un sofrito con los pimientos bien picaditos. Cuando estén bien sofritos le añadimos la sepia troceada y sofreímos unos minutos, añadimos el tomate, la carne de pimiento choricero y lo cocinamos durante otros 4 ó 5 minutos más. Añadimos el brandy

Añadimos el arroz y rápidamente lo rehogamos un minutito o dos.

Mojamos con fumet rojo y cocemos 5 minutos a fuego fuerte, 12 minutos a fuego medio.

Colocamos el bogavante y cocemos 2 minutos mas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PAQUETITOS CRUJIENTES RELLENOS DE CREMA**

### ***Ingredientes***

- *Pasta filo*

#### ***Para la crema pastelera***

- *½ l. de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 gr. de harina tamizada*
- *1 cucharilla de esencia de vainilla*

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema pastelera***

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia. En la otra mitad de la leche disolvemos la maizena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos y congelamos.

#### ***Montaje***

Hacemos cuadrados de 4 cm x 4 cm de doble hoja de pasta filo, desmoldados la crema pastelera y la cortamos en cuadrados, envolvemos la crema con la pasta filo pintada con huevo, cuidando que quede bien sellada y freímos los paquetitos en abundante aceite caliente

Espolvoreamos con azúcar glas o colocamos encima de una cucharilla de cerámica y decoramos con chocolate caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PIRULETAS DE CALAMAR CON BUTIFARRA DE PEROL**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Marcaremos las piruletas en una plancha anti-adherente.

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

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

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

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

## **ROLLITOS DE POLLO CON LANGOSTINOS ESCABECHADOS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el escabeche***

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

### ***Elaboración***

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

### ***Para el escabeche***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **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

## **RAVIOLI DE CALABACIN CON BUEY DE MAR Y JUGO DE PEPINO DULCE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el relleno del Ravioli***

- 2 calabacines grandes.
- 1 buey de mar (cocido)
- 1 puerro (brunoise)
- 1 zanahoria (brunoise)
- 100gr. Crema de leche.
- 50gr. De mantequilla.
- Vino blanco.
- Salsa de soja.
- Sal/pimienta.

#### ***Para la Infusión***

- 2 pepinos.
- 200gr. De fondo de buey
- 50gr de agua.
- 50gr. De azúcar.
- 1 lima.
- Eneldo.
- Sal pimienta.

#### ***Para la Guarnición***

- Calabacín (brunoise)
- Mantequilla.
- Huevas de trucha o salmón.

### ***Elaboración***

#### ***Para el relleno del Ravioli***

Rehogamos el puerro y la zanahoria, continuaremos con la carne del buey perfectamente desmigada (reservando la concha y pinzas) lo tendremos 2 min, reduciremos el vino blanco y cremaremos con la nata, añadiremos la soja y salpimentaremos.

Realizaremos un caldo corto de buey con la concha y pinzas restantes. Reservar.

Cortaremos láminas finas de calabacín (mandolina), salpimentaremos y doraremos en sartén levemente, reservaremos.

#### ***Para la Infusión***

Pondremos al fuego el agua, el azúcar, caldo de buey y un poco de zumo de media lima.

Añadiremos los pepinos pelados y troceados al fuego con el eneldo y cocinaremos 3 min, turmizaremos y pasaremos por colador fino, rectificaremos de sabor. Reservaremos.

#### ***Montaje***

Montaremos el calabacín en forma de cruz, el relleno encima, cerraremos las capas una a una formando el ravioli y tiraremos con cuidado el jugo rodeando el ravioli.

Decoremos con dados de calabacín salteado con huevas.



## **CANELONES DE PATO A LA CREMA DE ALCACHOFA CON PATÉ Y PIÑONES TOSTADOS**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de canelones.*
- *1 muslo confit de pato.*
- *1 zanahoria.*
- *1 cebolla grande.*
- *50gr. De mantequilla.*
- *100gr. De crema de leche.*
- *100gr. De panceta en dados.*
- *Vino de oporto.*
- *Sal pimienta*
- *H. aromáticas.*

### ***Para la Crema de alcachofa***

- *250gr. De alcachofas.*
- *1 bloc de pate de pato.*
- *1 cebolla dulce.*
- *50gr. Mantequilla.*
- *200gr. De fondo de verduras.*
- *50gr. De crema de leche.*
- *Salsa de soja*
- *Sal pimienta.*
  
- *100gr de queso emental rallado.*
- *100gr de piñones.*
- *Vino rancio.*

### ***Elaboración***

Cocer la pasta de los canelones según fabricante y enfriar. Reservar

Para el relleno, rehogaremos la cebolla (brunoise) en mantequilla unos minutos, continuaremos con la zanahoria, y los dados de panceta, desgrasaremos con el oporto.

Seguido añadiremos el confit sin grasa y finamente picado, le daremos 5 minutos más.

Cremaremos con la nata y rectificaremos de sabor. Reservaremos en frío.

### ***Para la Crema de alcachofa***

Rehogaremos la cebolla (juliana), añadiremos las alcachofas limpias y troceadas y rehogaremos lentamente unos 20 min.

Añadiremos el fondo y la crema de leche, rectificaremos de sabor y coceremos tapado 10 min mas. Turmizaremos y colaremos por colador chino, añadiremos la soja y el bloc de pate en dados. Turmizaremos y reservaremos.

### ***Montaje***

Estiraremos los canelones y rellenaremos de manera tradicional, cubriremos con la crema y el queso emental rallado, gratinaremos al horno unos 5 min a 210° .

Tostaremos piñones y desgrasaremos con vino rancio( para decoración)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SANDWICH DE PIÑA CARAMELIZADA Y BIZCOCHO “BORRACHO” AL RON CON SOPA DE COCO Y LIMA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para bizcocho***

- 4 huevos
- 100 gr de azúcar.
- 120 de harina.

#### ***Para el Almibar***

- 100gr agua.
- 110gr de azúcar.
- 50gr. De ron.
- 1 rama de canela.
- Piel de naranja y limón,
- 1 clavo de olor.

#### ***Para la sopa***

- 1 piña.
- 150gr. De leche de coco.
- 100gr de leche.
- 50. azúcar.
- 50 gr. De crema de leche.
- Piel de lima.

### ***Elaboración***

#### ***Para bizcocho***

Blanquear las yemas con el azúcar. Tamizar harina y añadir a las yemas.

Montar las claras a punto nieve y mezclar con elaboración anterior.

Encamisar un molde con harina y mantequilla, poner la mezcla y hornear a 180° unos 20 min aprox. Reservar en frío para después trocear en cuadrados iguales. Reservar.

#### ***Para el Almibar***

Cocer el agua, el azúcar, y el ron con las especias y las pieles, infusionar y enfriar. Reservar.

Una vez frío pintar los trozos de bizcocho con este almibar y reservar.

#### ***Para la sopa***

Poner al fuego en cazo, la leche de coco, la nata y la leche con el azúcar y la piel de una lima, dejar disolver el azúcar e infusionar cubriendo con un papel film. Reservar y enfriar.

Cortaremos la piña en cuadrados lo exacto posible al bizcocho, espolvorear azúcar moreno y caramelizar con soplete.

Pondremos un poco de sopa de coco y lima bien fría, en el centro del plato.

Montaremos el sándwich con los dos cuadrados de piña y bizcocho en medio, saneando con cuchillo para igualar los lados si fuese necesario. Colocándolo encima de la base de sopa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CRUJIENTES DE BACALAO CON TOMATE CONFITADO Y OLIVADA**

### ***Ingredientes***

- 4 Lomos de bacalao
- Harina y huevo para rebozar
- 4 tomates Rojos
- Hierbas aromáticas
- Aceite para confitar
- Aceite para freír

### ***Para la Olivada***

- 1 dientes de ajo
- 1 cebolla tierna
- 20 gr de aceituna negra
- 1 c.s.de miel
- 1 c.de tomillo
- 1 c. de romero
- Sal y pimienta
- 2 c.s.de vinagre de jerez
- 1 c.s.de miel
- 100 ml de aceite de oliva

### ***Elaboración***

#### ***Para el crujiente***

Cortar los tomates a cuartos y despepitar.

Confitar en aceite y hierbas aromáticas unos 60 minutos a 140 °C

Limpia el bacalao de espinas y reservar

Cortar las patatas con la mandolina y freír en aceite hasta que estén doradas. Escurrir sobre papel y salar. Reservar hasta pase

#### ***Para la Olivada***

Escaldar el ajo 3 minutos y majar en mortero con las hierbas aromáticas, sal y pimienta. Añadir la miel y el aceite. Mezclar bien. Añadir el aceite al hilo y emulsionar.

Añadir las aceitunas deshuesadas y troceadas. Ajustar de sazón.

#### ***Al pase***

Enharinar el pescado y pasar por huevo batido.

Freír por inmersión 1 minuto. Escurrir de aceite y colocar entre dos láminas de patata frita.

Acompañar de los pétalos de tomate y unos círculos de olivada

## **PASTEL CREMOSO DE PESCADO**

### ***Ingredientes***

- 50 ml. de aceite
- 2 puerros
- 2 cebollas tiernas
- 150 ml. de fumet de pescado
- 350 ml. de crema de leche
- 100 ml. de vino blanco
- Semillas de anís o estragón fresco
- Nuez moscada
- 600 gr. de pescado limpio de piel y espinas
- Masa de hojaldre
- 1 huevo

### ***Elaboración***

Cortaremos los puerros y las cebollas en aros y rehogaremos unos 10 minutos en el aceite hasta que estén blandas. Añadimos el vino y dejamos reducir unos 5 minutos, mojamos con el fumet y dejamos reducir unos 10 minutos, o hasta que casi todo el líquido se haya evaporado. Cremaremos con la nata, llevamos a ebullición y dejamos cocer a fuego suave unos 15 minutos. Salpimentamos y perfumamos con las semillas aromáticas y la nuez moscada.

Introducimos la mitad de la salsa en terrina individuales, añadimos el pescado troceado y acabamos de cubrir con la salsa. Cortaremos la pasta de hojaldre de un diámetro un poco superior al molde. Pintaremos los estiraremos de la pasta con un poco de huevo batido y sellaremos en el recipiente presionando.

Pintaremos con huevo la superficie del hojaldre y horneamos unos 15 minutos a 200 °C en el horno.



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

### ***Para el 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 quemado



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
- Romero
- Zumo de 1/2 naranja.
- Jengibre
- 1 Dl de caldo de carne

### ***Para el rosti de patata***

- 4 patatas kennebec
- Sal y pimienta

### ***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 cálido. La temperatura de centro de cocción del cordero tiene que llegar a 78°C.

### ***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. Servir el cordero dándole un toque de gratinador antes de emplatar. Ponemos la salsa

### ***Para el rosti de patata***

Rallamos las patatas con el rallador grueso y sal pimentamos. Ponemos una cucharada de mantequilla en una sartén antiadherente con el fuego moderado. Añadimos la patata rallada y como si una tortilla de patata sin huevo se tratara vamos dando la vuelta hasta que está cocida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **DOLLY SIN**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. agua
- 50 gr. de cacao
- 185 gr. mantequilla
- 500 gr. azúcar molasses o moreno o parte azúcar parte melaza
- 3 huevos
- 14 gr. de royal
- 250 gr. harina floja
- 265 gr. nata

### ***Para el helado de especias***

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 nata líquida
- 1 rama de canela
- 1 c.c de 4 especias en polvo
- 1 c.c. de cardamomo verde en polvo
- 1 c.c. de cilantro en polvo
- 1 c.c jengibre en polvo

### ***Elaboración***

Hervir el agua, la nata, el cacao y el azúcar.

Escaldar la harina y la levadura con la leche caliente.

Mezclar los huevos con la mantequilla fundida pero no caliente y añadir la mezcla anterior.

Rellenar un molde forrado con papel de horno y cocer 17 min a 165°C.

Servimos un trozo de pastel con una bola de helado.

### ***Para el helado de especias***

Pondremos la leche a infundonar con las especias, el azúcar y la miel.

En cuanto hierva colamos. Enfiamos al abatidor y mezclamos con la nata y el procrema.

Pasamos por la heladora.