



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE MARISCO**

### ***Ingredientes***

- 200gr de gambita sin pelar congelada (la más barata)
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 4 Zanahorias
- 1 Lata de tomate triturado
- 1 Vaso de coñac
- 10 Mejillones
- 10 Almejas
- 1l de fumet de pescado.

### ***Elaboración***

Sofreír las gambas y cocerlas 5 min. Reservar a parte.

En la misma olla pochar la cebolla y el puerro cuidando de que no se quemem. Cuando empiecen a sudar añadir las zanahorias, cortadas a monedas. Cocer con tapa 10 min. removiendo de vez en cuando.

Desglasar con coñac, dejando que evapore bien el alcohol. Ajustar el tomate triturado rectificar de sal y azúcar cocer 10 minutos cuidando que no se pegue. Poner las gambas, triturar todo y pasarlo por el chino agregando un poco de fumet para ayudar a pasar mejor.

Abrir los mejillones y las almejas al vapor. Sacarles la carne y servir dentro de la sopa



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ALBONDIGAS DE PATÉ Y ROVELLONS EN SU SALSA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de carne picada de cerdo
- 250 gr. de carne picada de ternera
- 1 lata de paté de finas hierbas
- 100 gr. de rovellons
- 3 rebanadas de pan
- Pan rallado
- 100 ml. de leche
- 1 huevo
- Ajo
- Harina
- Aceite para freír

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

- 100 gr. de moixernons hidratados
- 200 ml. de caldo de setas
- 200 ml. de fondo oscuro
- 2 cebollas tiernas
- 20 gr. de harina
- 100 ml. de vino rancio

### ***Elaboración***

Limpiamos los rovellones. Secamos y cortamos en macedonia. Saltemos a fuego fuerte en un poco de aceite. Reservamos y salpimentamos. Remojamos la miga de pan en leche. Cortamos el ajo en ciselée. Batimos el huevo en un cuenco mezclamos todos los ingredientes. Amasamos hasta obtener una masa homogénea y refrigerador para que coja cuerpo.

Con las manos mojadas en agua, extendemos una capa de carne picada, añadimos con una cucharita el paté y el rovello.

Boleamos dando forma de albóndiga. Enharinamos y freímos en abundante aceite, hasta que estén doradas.

Reservamos en papel de cocina para desengrasar. Introducir en la salsa para finalizar cocción.

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

Cortamos el cebolla en cisele y rehogamos unos 8 minutos, incorporamos las setas, rehogamos unos 3 minutos. Añadimos la harina, cocemos unos 8 minutos a fuego suave hasta que oscurezca sin que se queme, recuperamos el fondo con el vino, reducimos y mojamos con los caldos calientes. Rectificamos consistencia y salpimentamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CRUMBLE DE PIÑA Y LIMA

### ***Ingredientes***

- 1 piña mediana
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 gr de mantequilla
- 80 ml de malibú
- 2 limas

### ***Para el crumble***

- 100gr de harina de trigo
- 100 gr de harina de almendra
- 120 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 5 gr de sal

### ***Elaboración***

Pelar la piña y cortarla a daditos. Saltear la a fuego fuerte durante 1 min. Añadir el azúcar y caramelizar. Añadir la mantequilla. Añadir el licor y cocer 2 min hasta que el alcohol se evapore. Añadir la piel de lima rallada fina. Repartir la piña en boles que puedan ir al horno.

### ***Para el crumble***

Poner las harinas, la mantequilla a taquitos y el azúcar en un bol. Frotarlo todo hasta que quede como arena. Cubrir la piña con el crumble y cocerlo a 180°C unos 30 min



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CAPUCHINO DE FOIE, CEPES Y BRIOCHE CARAMELIZADO**

### ***Ingredientes***

- 200gr de ceps.
- Aceite de oliva.
- Ajo, y hierbas aromáticas.
- Pan de brioche.
- Azucar glasse.

### ***Para la espuma de foie.***

- 200gr de foie gras
- 75ml de nata para cocinar.
- 75ml de caldo de ave.
- sal y pimienta.
- 2 cargas de gas.

### ***Para el crumble de setas.***

- 100gr de harina.
- 100gr de mantequilla
- 50gr de almendra en polvo.
- 50gr de azúcar.
- 40gr de trompetas de la muerte deshidratadas.

### ***Elaboración***

Confitaremos los ceps en aceite de oliva, con el ajo y las hierbas unos 15 min a fuego mínimo y cuando estén retiraremos del aceite, escurriremos y al momento del pase las saltearemos a fuego muy fuerte 2 min.

Espolvorearemos el azúcar glasse en una sartén, la pondremos a calentar y moveremos constantemente, añadiremos el pan de brioche en dados y doraremos caramelizando.

### ***Para la espuma de foie.***

En un cazo hervir la nata con el caldo de ave, retirar. Colocar los trozos del foie en un vaso para triturar y le vertemos la nata con el caldo un poco atemperado, turmizar hasta que quede una mezcla uniforme, rectificar de sal y pimienta, pasar por colador chino.

Colocar la mezcla en un sifón con 2 cargas y reservar en nevera.

### ***Para el crumble de setas.***

Triturar con thermomix las trompetas secas hasta que queden polvo. Mezclar con todos los ingredientes (la mantequilla pomada o fundida) hasta que quede una pasta, pondremos en bandeja. Estiraremos bien y hornearemos a unos 180° de 6 a 10 min.

### ***Montaje***

En la base de un plato hondo con copa, pondremos una base de crumble de setas acompañaremos con las setas y unos trozos de brioche caramelizado, volveremos a tirar un poco mas de crumble, acabaremos cubriendo el plato con la espuma de foie por completo,

Encima espolvorearemos mas crumble de setas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAVIOLIS DE CREPS RELLENOS DE CIERVO EN RAGU Y JUGO**

### ***Ingredientes***

- 1 lomo de ciervo.
- 1 cebolla grande.
- 1 zanahoria grande.
- 150 de panceta.
- 100gr de vino tinto.
- 100gr de fondo oscuro de carne.
- Hierbas aromáticas, (romero, tomillo)
- 1 ajo.
- Sal y pimienta
- 1 yema de huevo.

### ***Para los creps***

- 125 gr. de harina
- 2 huevos
- 200 ml. de leche
- 25 gr. de mantequilla
- pizca de sal
- 50 gr. de azúcar

### ***Para el jugo concentrado.***

- 200gr de fondo oscuro.
- 30gr de mantequilla.
- 20gr de Pedro Ximenez.
- 1 cucharada pequeña de azúcar

### ***Elaboración***

Cortamos el lomo picando lo más pequeño posible a cuchillo, como si fuera carne picada y la ponemos a dorar en una sote, añadimos la cebolla, la zanahoria y el ajo en brunoise, lo rehogamos todo junto, cuando este tiramos la panceta en brunosie y dejamos que sude bien, alargamos con el vino, el caldo las hierbas y dejamos cocinar 10 min tapado y otros 10 destapado que reduzca, cuando la carne este tierna retiramos y reservamos.

### ***Para los creps***

En un bol pondremos la harina y después la leche, mezclaremos hasta obtener una ligazón homogénea. Seguidamente pondremos la mantequilla derretida, los huevos y la pizca de sal. Le daremos un golpe de túrmix para homogenizar.

En una sartén bien caliente y untada con un poco de mantequilla verteremos con un cucharón la medida correspondiente de la preparación. Cocinar hasta obtener la crepe.

### ***Para el jugo concentrado.***

En un cazo de tamaño medio, verter todos los ingredientes y dejar reducir a fuego bajo-medio hasta que nos quede una glasa de carne reducida. Rectificar de sabor.

### ***Montaje***

Pondremos un crep y en el centro una loncha de panceta o bacon fino, encima de la loncha una cucharada de ragu, cerraremos bien el crep en forma de saquito, lo pintaremos con yema de huevo y lo pondremos a horno a 200° 5 min, acompañaremos con el jugo en el pase.



## **PROFITEROLES A LOS 2 CHOCOLATES Y SALSA DE FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Masa choux***

- 250ml de agua.
- 100gr de mantequilla.
- 1 cucharada de sal.
- 1 cucharada de azúcar.
- 150gr de harina.
- 4 huevos.

#### ***Para los rellenos choco negro***

- 100 gr de chocolate negro cobert.
- 100gr crema de leche.
- 150gr de crema de leche (montada)

#### ***Para los rellenos de choco blanco.***

- 100gr de chocolate blanco cobert.
- 100gr de crema de leche.
- 100gr de crema de leche (montada)

#### ***Para la salsa de frutos rojos.***

- 200gr de frutos rojos.
- 40gr de mantequilla.
- 50gr. de azúcar.
- 50gr. de agua.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Masa choux***

Poner el agua y la mantequilla en un cazo a hervir, retirar del fuego y tirar la harina de golpe, batir enérgicamente con una cuchara de madera, cuando este suave, volver al fuego y batir hasta que este bien suave y se desprenda del costado del cazo. Fuera del fuego añadir los huevos 1 a 1 removiendo a la vez hasta que la masa se desprenda de la cuchara al levantarla del cazo.

Colocar en manga y haremos bollitos en una bandeja (bien fría) pintaremos con yema de huevo y hornearemos a 200° unos 20min.

#### ***Para los rellenos choco negro***

Calentar la nata y verter el choco a trozos, mezclar hasta que este liso, dejar atemperar y mezclar con la nata montada con lengua, reservar en frío.

#### ***Para los rellenos de choco blanco.***

Calentar la nata y verter el choco blanco a trozos, mezclar bien y dejar atemperar, mezclar bien con la nata montada, reservar en frío.

#### ***Para la salsa de frutos rojos.***

Dorar los f. rojos en mantequilla y azúcar en un cacito, añadiremos el agua y dejaremos cocinar lentamente hasta que quede una especie de mermelada.

Perforar los bollitos para que queden huecos, poner los rellenos en manga y rellenarlos, espolvorearemos azúcar glasse por encima, y decoraremos con el pure de frutos rojos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GAMBAS CON MOJO VERDE Y PURE DE APIO NABO**

### ***Ingredientes***

- 12 gambas
- Pasta filo
- Palillos
- Aceite para freír

### ***Para el mojo verde***

- 1 diente de ajo
- 1 c.c. de comino
- 3 c.s. de cilantro
- 1 c.s. de perejil
- 2 rebanadas de pan mojadas en leche
- zumo de 1 limón exprimido
- 2 dl. de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Para el puré***

- 1 patata grande o dos pequeñas
- 2 nabos
- 100 gr de apio nabo
- 100 ml de leche

### ***Elaboración***

#### ***Para el mojo verde***

Para el mojo verde triturar con el minipimer pan remojado con leche, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

#### ***Para el puré***

Pelar y cortar los tubérculos en macedonia.

Cocer en agua caliente con sal y laurel hasta que estén tiernos.

Ecurrir y turmizar añadiendo leche al hilo hasta obtener una textura de puré cremoso.

Ajustar de sazón y añadir un poco de mantequilla si se desea.

Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Para las gambas***

Pelar y retirar las tripas de las gambas

Cortar unas láminas de pasta filo de 6\* 10 cm

Pintar la masa con el mojo.

Colocar las gambas y envolver.

Atravesar con un palillo y reservar en frío hasta pase.

Al pase freír por inmersión 2 minutos.

Colocar una copa con el puré y clavar los crujientes

Decorar con un poco de mojo por encima del puré



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ZARZUELA DE PESCADO**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de calamar
- 200 gr de rape
- 200 gr de merluza
- 16 mejillones
- 200 gr de almejas
- 8 gambas
- 4 tomates
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 100 ml de aceite
- 400 ml de fumet de pescado
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de brandi
- 2 rebanadas de pan duro
- 12 almendras o avellanas
- 4 remitas de perejil
- Sal, pimienta y pizca de pimentón

### ***Elaboración***

Abrir las almejas y los mejillones en un poco de agua con laurel unos 5 minutos.

Retirar y reservar.

Retirar una de las conchas del mejillón. Guardar el líquido de cocción colado

Limpiar de espinas los pescados. Enharinar y sacudir el exceso de harina. Freír en aceite 1 minuto, retirar y reservar

Limpiar y trocear los calamares.

Enharinar y freír 4 minutos. Retirar y reservar.

Freír las gambas 1 minutos y reservar.

En el mismo aceite si está limpio sofreír la cebolla cortada ciselée unos 45 minutos. Incorporar los tomates asados al horno y cortados en casé (*eliminando piel y pepitas*). Alargar cocción hasta obtener una mermelada

Mientras freír el pan, el ajo y el perejil en aceite 3 minutos. Majar en la mano de mortero y reservar.

Recuperar el fondo con el brandi y el vino. Reducir a la mitad y mojar con el fumet. Añadir la picada y ajustar de sazón

Llevar a ebullición y añadir los calamares, mantener 4 minutos e incorporar el resto de pescado y marisco

Cocer 2 minutos y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOMBON DE CEREZAS, AVELLANAS Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de cobertura de chocolate negro*
- *50 gr de avellanas*
- *200 gr de cerezas*
- *200 gr de azúcar*
- *Molde de papel de mini madalenas*

### ***Elaboración***

Templar el chocolate (fundir en baño maría a 55 °C, bajar a 28°C y calentar de nuevo a 31 °C)

Pintar el interior del molde con dos capas de chocolate. Mantener en frío.

Deshuesar las cerezas y freír en un poco de mantequilla unos 5 minutos hasta que estén blandas

Retirar el fuego y rellenar con la avellana garrapiñada.

Colocar en el molde y bañar con el chocolate temperado.

Dejar enfriar y pintar con un baño de oro o de plata.

### ***Para las avellanas garrapiñadas***

Fundir el azúcar al fuego. Antes de que adquiera color añadir las avellanas tostadas y peladas y remover para que el azúcar empanice.

Mantener al fuego hasta que adquiera color.

Retirar y dejar enfriar.

Añadir un poco de aceite de girasol en caso de necesidad



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LENTEJAS CON BUTIFARRA SEPIA Y PIMIENTO VERDE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Limpiar la sepia y reservar la melsa.

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

Añadir el jerez y dejar evaporar 1 min.

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

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

Cortar la butifarra pelada a dados.

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CODORNICES AL CACAO CON PERA CONFITADA**

### ***Ingredientes***

- 4 codornices
- Dl. de oporto.
- 1c.s. de cacao
- 4 chalotas
- Aceite de oliva
- 3 peras conferencia
- 50 gr. Mantequilla
- 3 c.s. Azúcar
- 1 dl. Amareto
- Anís estrellado.

### ***Elaboración***

Acabar de desplumar las codornices.

Bridar las codornices con hilo y aguja. (Pinchamos de muslo por debajo de la rodilla y salimos al contra muslo del lado opuesto. Volvemos a pinchar casando las patas pasando por debajo del final de la pechuga. Pinchamos otra vez y salimos en el muslo contrario. Ponemos las pechugas boca abajo y pinchamos del ala a ala. Atamos los dos extremos del cordel.)

Doramos la codorniz por todos los costados con un buen cordón de aceite, sal y pimienta.

Cuando estén doradas, Sacamos la carcasa fuera, cortando la codorniz en dos mitades que reservaremos en un espacio templado.

Cortamos la carcasa a trozos pequeños.

Hacemos un fondo de codorniz con una juliana de chalota, la carcasa de la codorniz, grano de pimienta y un poco de aceite. A los 10 min desglasamos con oporto. Añadimos fondo de ave hasta cubrir los huesos y reducimos.

Pasamos la salsa por el chino. Añadimos el cacao, reducimos un poco más y ligamos con una nuez de mantequilla.

Antes de servir marcamos las codornices por la piel y después por la parte interior. Dejamos el centro sonrosado.

Pelamos las peras, las cortamos a cuartos y le sacamos los corazones. Las ponemos en una cazuela con tapa con un poco de mantequilla, azúcar, anís estrellado y el amareto. Cocemos a fuego suave hasta que las peras estén tiernas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **OREO CHOCOLATE CHEESCAKE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de queso de cabra rulo
- 200 gr de queso fresco tipo Philadelphia
- 200gr de nata semi montada
- 40 gr. de azúcar
- 4 láminas de gelatina
- Oreos minis
- 50 gr Chocolate de cobertura
- 50 gr de nata líquida

### ***Elaboración***

Semi-montar la nata con el azúcar. Batir los quesos hasta que queden bien lisos. Hidratar la gelatina y fundirla con 3 c.s de nata líquida caliente. Mezclar con una espátula la gelatina, los quesos y la nata hasta que quede una crema espumosa y uniforme. Congelar (enfriar 2 horas dentro la nevera) dentro de una manga pastelera.  
Rellenar tarros con mouse de queso y decorar con oreos mini y chocolate fundido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **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.

Doramos el bogavante ya cortado, en una sartén antiadherente con aceite de oliva durante varios minutos. Sacar y reservar.

En este mismo aceite prepararemos el sofrito con los pimientos bien picaditos. Cuando estén, 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 más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAPE EN SALSAS VERDES CON ALMEJAS**

### ***Ingredientes***

- *Huesos de cabeza de rape, troceados y lavados*
- *Verdura para caldo (cebolleta, zanahoria, puerro, atadillo de perejil)*
- *1 cola de rape sin pellejo, con hueso*
- *2 puñados de almejas grandes*
- *2 dientes de ajo picados*
- *1 cayena*
- *Aceite de oliva virgen*
- *1 pizca de harina*
- *Perejil picado*
- *Txakoli blanco*
- *Agua y sal*

### ***Elaboración***

En una olla con agua introducimos las cabezas de rape, la verdura y un chorro txakoli.

Limpiar el rape y hacer medallones, el hueso central cortar y meter en el caldo.

Hervir 20 minutos

Sazonar ligeramente los lomos de rape y pasarlos por harina en una fuente.

En una olla añadir rehogamos en aceite, ajo picado, cayena, colocar los lomos de rape, fuego suave.

Dar una vuelta, añadimos el txakoli, perejil picado, dejamos evaporar el txakoli, dar vuelta a los medallones de rape e ir añadiendo caldo poco a poco.

Menear en vaivén la cazuela y cocemos a fuego suave.

Mientras abrir las almejas en una sartén con txakolí.

Sacarlas conforme se abren.

Una vez todas fuera, reducir el jugo y colarlo sobre la cazuela de pescado.

Introducir las almejas en el guiso.

Añadir perejil picado, fuera del fuego, aceite de oliva virgen.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BRAZO GITANO DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

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

- 4 huevos.
- 120 g. de azúcar
- 90 g. de harina
- 30 g. de cacao

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

- 300 g. de nata montada
- 80 g. de chocolate fundido

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

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 210 ° C durante 4 a 5

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

Montar la nata. Fundir el chocolate y mezclar cucharadas de nata en el bol del chocolate, añadir el resto.

#### ***Para el 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 por chino y enfriar a 45 ° C.

#### ***Acabados***

Cubrir la plancha de chocolate con trufa. Enrollar, napar con trufa y congelar. Bañar con la gelée de cacao



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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.

Ajuntar la mandarina y la granada.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **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, y las cabezas de las gambas reservadas, Dejarlo cocer 20 minutos más.

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

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

#### ***Para el relleno de galets***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOLOMILLO WELLINGTON**

### ***Ingredientes***

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

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

- 2 huevos
- 75 g. de harina
- 100 ml. de leche
- 1 c.s de cebollino fresco picado

### ***Elaboración***

Prepararemos una duxulle rehogando la cebolla, añadir el ajo y el tomillo y la hoja de laurel. Añadir las setas picadas, rehogar y añadir la nata líquida, reducir. Escurrir, lo importante es que este seca y dejar enfriar.

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

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

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

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

Extender la masa de hojaldre, no muy fina, pintar los bordes con huevo, colocar encima el solomillo, salpimentarlo y cerrarlo, con las juntas hacia abajo, dejarlo enfriar 10 minutos en la nevera o 5 en el congelador. Pintar de nuevo con el huevo y hacer unas incisiones a cada lado con la ayuda de un cuchillo pintarlo con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante de 20 a 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## HOJALDRINAS

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

Envolvemos la masa con un film transparente y la dejaremos reposar durante 1 hora en el frigorífico. Reposar 1 h. en nevera o 10 min. en congelador.

Recuperar la masa y estirar entre dos hojas de guitarra o papel sulfurizado y dar un pliegue simple. Si es necesario, espolvorearemos con un poco de azúcar glas

Repetir operación, estirar entre 2 hojas de papel sulfurizado y dar un pliegue simple. Si es necesario, espolvoreamos con harina.

Si la temperatura de la masa nos lo permite estirla ya al grosor definitivo, 0'5 cm. (si está demasiado blanda, reposar de nuevo en nevera).

Troquelar con cortapastas cuadrado y depositar en bandeja de horno con papel sulfurizado, dejando separación de 2 cm. entre piezas, pues se expande al cocer.

Reposar 15 min. en nevera, troquelado y en bandeja, antes de cocer.

Introducir en horno precalentado previamente a 220°C, bajar temp. a 170°C, unos 20 min. Al salir del horno, pasar ligeramente por azúcar glase. Enfriar.

Una vez frías, espolvorear con azúcar glase, tamizando



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BISQUE DE LANGOSTINOS**

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para decorar***

- 12 langostinos pelados
- 4 brochetas de madera

### ***Elaboración***

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

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

- 4 confit de pato
- 4 patatas
- 4 peras conferencia
- 2 nueces de mantequilla
- Pedro Ximenez
- Sal

### ***Para Confitar el Pato***

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 2 manzanas
- Hierbas aromáticas

### ***Elaboración***

#### ***Para Confitar el Pato***

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

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

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

Una vez la grasa este despegada doraremos con a 220 grados durante diez minutos o hasta que la piel este crujiente. Mientras en un cazo colocaremos las patatas con el corte que mas nos guste y las cubriremos con la grasa del pato, llevaremos a fuego bajo hasta que estén tiernas. De salsa pondremos Pedro Ximenez reducido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **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

## **BLINIS DE PATATA PULPO Y MAYONESA DE PIMENTON**

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para el Pulpo en aceite de pimentón***

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

#### ***Al pase por ración***

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

### ***Elaboración***

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

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

#### ***Para el Pulpo en aceite de pimentón***

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el Tartar de salmon***

- *125gr. salmón ahumado picado*
- *125gr. salmón fresco picado*
- *40gr. escalonia cisele y lavada*
- *1c.c pepinillo picado*
- *1c.c alcaparras picadas*
- *1c.c perejil picado*
- *1c.c hinojo picado*
- *1c.c salsa perrins*
- *Unas gotas de tabasco*
- *10 gr. mostaza dulce*
- *Acabados*
- *1 rodaja de pan rustico*
- *50gr. tartar de salmón*
- *3 mitades de huevo de codorniz*
- *1 alcaparrón*
- *Cebollino emince*

### ***Elaboración***

Mezclar todos los ingredientes del tartar y rectificar de condimentación.

Reservar en nevera.

Cocer los huevos en agua con sal

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

Refrescar con cebollino



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MOJITO DE FRUTAS ROJAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar a 95 °C. Dejar enfriar  
Escaldar las hojas de menta 30 segundos. Parar cocción.  
Turmizar todos los ingredientes y colar.  
Ajustar de gusto y dejar reposar en frío 4 horas.  
Servir bien frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## PICA-PICA NAVIDEÑO

### CARPACHO DE CELERI CON CABALLA AHUMADA, OLIVAS Y ALCAPARRAS

#### ***Ingredientes***

- *½ Celeri Apio nabo*
- *2 filetes de caballa ahumados o 2 caballas frescas*
- *100 gr de aceitunas deshuesadas*
- *2 c.s de alcaparras*
- *4 c.s de aceite de oliva virgen*
- *1 c.s. Zumo de limón*
- *Caviar de mújol*
- *Cebollino*

#### ***Elaboración***

Pelar el celeri y con la mandolina loncharlo finamente. Escaldar las lonchas 20 segundos en agua hirviendo. Refrescar con agua y hielo. Si tenemos filetes de caballa ahumados cortarlos a trocitos. Si tenemos filetes de caballa frescos ahumarlos con el ahumador.

Cortar las aceitunas a cuadrillos y picar el cebollino.

Disponer una bandeja o plato el celeri cortado. Encima esparcir la caballa ahumada, las alcaparras, el caviar de mújol y las aceitunas picadas. Aliñar con sal limón cebollino picado y aceite de oliva virgen.

## PASTEL DE QUESO Y ACEITUNAS

#### ***Ingredientes***

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

#### ***Elaboración***

Se baten los huevos (las claras se pueden montar a punto de nieve), la harina, la levadura, el aceite y la leche.

Después se añade el queso, el jamón dulce, las nueces y las aceitunas removiendo con una cuchara.

Se vierte todo en un molde de plum-cake forrado con papel de horno y hornea a 180°C 40 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **POLLO DE PAYES AL CAVA**

### ***Ingredientes***

- 1 pollo
- 300 gr. de champiñones
- 8 chalotas
- 1 botella de cava brut
- 250 ml de nata líquida
- 250 ml de caldo de ave
- Harina, sal, pimienta blanca

### ***Para el arroz pilaf***

- 200 gr de arroz
- 50 gr de pasas
- 50 gr de piñones
- 2 ajos
- 1 c.c de cúrcuma

### ***Elaboración***

Cortar el pollo a octavos. Salpimentar y pasar por harina.

Lo rustimos en una olla con aceite. Retiramos el pollo cuando esté dorado.

Sacamos el aceite sobrante y añadimos las chalotas picadas finamente. Las cocemos hasta que estén tiernas. Añadimos los champiñones y dejamos que suden. Incorporamos el pollo y el cava. Reducir 10 min y añadir el caldo y la nata líquida. Dejar cocer a fuego suave 40 min.

### ***Para el arroz pilaf***

Freír los ajos picados, los piñones y las pasas. Añadir el arroz y freírlo ligeramente. Mezclar la curcuma y añadir agua hirviendo – el doble mas una que de arroz- cocer 10 min. al fuego y 8 al horno



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

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

### ***Ingredientes***

- 32 gallets de Navidad
- 500 gr. de espinacas
- 50 gr. de pasas
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de bacon
- 500 gr. de champiñones
- 1 cebolla
- Ajo y perejil
- 100 gr de mató
- 200 ml de bechamel

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

Gratinar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MERLUZA AL CAVA CON ALMEJAS**

### ***Ingredientes***

- *4 rodajas de merluza de 250 gr. cada una*
- *200 gr. de almejas*
- *50 gr. de jamón ibérico*
- *150 l. de cava*
- *Una lata de uvas de la suerte*
- *100 ml. de nata líquida*
- *20 ml. Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Dejar las almejas en remojo en un bol con agua fría y sal durante una hora, escurrirlas y reservar. Colocar la merluza en una fuente de horno, sazonarla con sal y pimienta y rociarla con tres cucharadas de aceite y la mitad cava. Introducirla en el horno precalentado a 180 ° C durante 5 a 8 minutos.

En una sartén con un poco de aceite saltear el jamón cortado en tiritas. Retirar y agregar las almejas. Tapar y dejar cocer unos 3 minutos a fuego fuerte hasta que se abran. Retirar las almejas y reducir el resto del cava. Reservar el jugo de cocción.

Una vez cocido el pescado, retirarlo del horno, trasladarlo a una fuente y colocar las almejas con el jamón alrededor. Reservar en caliente.

Verter el jugo de la cocción del pescado en el cazo del líquido de las almejas y agregar la nata. Calentarlo todo junto, rectificar de sal y pimienta y agregar las uvas. Dejar dar un hervor, rociar el pescado con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## TURRÓN DE CHOCOLATE

### *Ingredientes*

#### *Ingredientes A*

- 200 gr de cobertura de chocolate
- 150 gr. de nocilla
- 50 gr. de arroz inflado o 150 gr de neules
- 15 gr. de mantequilla derretida

#### *Ingredientes B*

- 240 gr de cobertura de chocolate
- 300 gr. de praline de almendras o avellanas
- 25 gr. de manteca de cacao

### *Elaboración*

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **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***

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

### ***Elaboración***

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

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

Triturar todo hasta conseguir una pasta y rellenar los sables

Rellenar los sables con el tomate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CALDERETA DE BOGAVANTE**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Otros***

- Un tapón de Pernod

### ***Elaboración***

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

- 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 50 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.

## **TURRÓN DE COCO AL TOQUE DE CURRY**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. d cobertura de chocolate blanco
- 75 gr. de coco rallado
- Un pellizco de curry
- La piel de medio limón

### ***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. Cristalizar y decorar al gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BRAZO DE GITANO DE PATE DE SALMON**

### ***Ingredientes***

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

- 60 g. de mantequilla
- 1 cebolletas picadas muy finas
- 200 g. de carne de salmón congelado, limpia de espinas y pieles, en un lomo
- 100 lonchas de salmón ahumado
- 100 gr de crema de leche

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

- Yogur griego
- Chalota picada
- Zumo de limón
- Eneldo
- Rabanitos con sus hojas

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

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

### ***Elaboración***

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

En una olla colocar mantequilla, añadimos cebolletas muy picadas y rehogamos 5 minutos.  
Añadir la nata sobre las cebolletas pochadas, y reducir a la mitad  
Trocear los salmones y volcarlos sobre la preparación anterior, rectificamos de sal.  
Refrigerar. Y rellenar la plancha

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

Acompañar con Yogur Griego aliñado con chalota picada, zumo de limón, eneldo, aceite.  
Rabanitos fresco en rodajas.

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **POLLO CON TURRON DE JIJONA**

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para el Crujiente***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

#### ***Para el Crujiente***

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON GIANDUJA

### ***Ingredientes***

- 400 gr de cobertura de chocolate

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

- 150 gr de chocolate
- 100 gr de praliné
- 100 gr de crema de leche

#### ***Para el Bizcocho***

- 100 gr de chocolate de cobertura
- 50 gr de leche
- 50 gr de nata
- 60 gr de de azúcar
- 120 gr. de harina
- 18 gr de de levadura química,
- 3 huevos más dos claras
- 1 carga de sifón.

### ***Elaboración***

#### ***Para las láminas***

Fundir al baño maria el chocolate a 55 °C. Invertir baño y bajar temperatura a 28 °C. Volver a invertir y subir a 31 °C. Colocar unos discos sobre papel de guitarra y paras el rodillo. Dejar enfriar hasta pase.

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

Llevar a ebullición la crema de leche y añadir el chocolate y el praliné. Mezclar y dejar enfriar. Colocar en manga

#### ***Para el Bizcocho***

Llevar a ebullición la nata y la leche, añadir el azúcar y el chocolate y mezclar bien. Dejar enfriar y añadir los huevos. Batir. Añadir la harina tamizada con la levadura y batir. Colocar la preparación en el sifón, añadir la carga y dejar reposar 2 horas en frío. Entibiar y espumar sobre un vaso de plástico perforado. Colocar en microondas a 800 vatios 50 segundos. Retirar y desmoldar. Dejar enfriar y romper con la mano

#### ***Montaje***

Intercalar capas de láminas de chocolate y gianduja. Acompañar de unos trozos de bizcocho. Decorar con lustre



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana. Poner en una olla con tapa. Hacerlas sudar con un poco de aceite y sal. Cuando estén transparentes añadir los corazones de alcachofa cortados a láminas. Tapar y cocer a fuego suave, removiendo a menudo. Cuando la alcachofa esté tierna trituramos, añadimos un poco de agua para que la crema quede menos espesa y pasamos por el chino.

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MAGRET DE PATO CON ALIGOT Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **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

## **LINGOTE DE FOIE CON ESPUMA DE REMOLACHA**

### ***Ingredientes***

- 200gr de foie fresco.
- 50gr de pasta de avellanas.
- 50gr de praliné de avellanas.
- 15gr de mantequilla.
- 30gr de manteca de cacao.
- 10gr de aceite de trufa.
- 10gr de reducción de oporto.

#### ***Para el Praline de avellanas.***

- 50gr de avellanas.
- 50gr de azúcar.
- 20 de agua.

#### ***Para la Espuma de remolacha.***

- 200gr de remolacha cocida.
- 100gr de clara de huevo.
- Pizca de sal.

### ***Elaboración***

Saltear el foie fuerte por los 2 lados, y lo pondremos a triturar junto al praliné, la pasta de avellanas, la mantequilla, la manteca de cacao fundida, el aceite de trufa, el oporto, y sal, trituraremos bien y lo pasaremos por colador fino.

Colocaremos la mezcla en un bol metálico y sobre un baño maría inverso (con hielo), volveremos a pasar el túrmix hasta que cambie su color y adquiera más densidad.

Colocaremos en molde de lingote y pondremos a congelar hasta el pase.

#### ***Para la Espuma de remolacha.***

Triturar la remolacha junto con parte de su agua de cocción hasta obtener un pure, rectificaremos de sal, colaremos fino para evitar grumos, y mezclaremos con la clara de huevo sin batir, pondremos en sifón con 2 cargas y dejaremos reposar en nevera.

#### ***Para el Praline de avellanas.***

Hacer un caramelo con el agua y el azúcar, cuando tenga un color clarito, añadir las avellanas peladas y cocinar unos minutos, estirar en un papel de horno y dejar que enfrie, romperlo a trozos y triturar en termomix o picadora hasta que quede una pasta. Reservar.

Pondremos un lingote en el centro del plato, espolvorearemos cacao por encima y acompañaremos con la espuma de remolacha.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PARMENTIER DE BOGAVANTE CON TROMPETAS DE LA MUERTE**

### ***Ingredientes***

- 2 bogavantes frescos
- Trompetas la muerte salteadas

#### ***Para el Puré de patata***

- 250 gr de patatas
- 20gr de aceite de oliva extra virgen
- 50gr de nata
- Sal

#### ***Para la Salsa de trompetas***

- 1 cebolla
- 1 tomate
- 250gr de caldo de bogavante
- 150 gramos de trompetas de la muerte
- Cebollino picado.

### ***Elaboración***

En una olla con agua hirviendo con sal, se ponen a cocer durante unos cinco minutos los bogavantes. Pasados los minutos retirarlos y enfriarlos lo más rápidamente posible, en agua y hielo.  
Separar el cuerpo de las pinzas y pelar cada una de las partes.

Retiraremos el coral de las cabezas y reservaremos. En un cazo rehogaremos las cabezas y las colas en aceite de oliva unos minutos, tiraremos brandy para desgrasar y cubriremos de agua, cocinaremos lentamente sin hervir, unos 35 min aprox.

#### ***Para el Puré de patata***

Poner una olla con agua y sal al fuego. Cuando el agua arranque a hervir se ponen las patatas enteras y con piel y cocerlas hasta que queden blandas.

Cuando las patatas estén bien cocidas, pelarlas pasarlas por un pasapurés y mezclar con el aceite de oliva y la nata, poner a punto de sal y reservar.

#### ***Para la Salsa de trompetas***

Hacer un sofrito de cebolla y tomate, añadir el coral de la cabeza de los bogavantes, el caldo de este y dejar cocer unos minutos. Colar y añadir las trompetas de la muerte que previamente habremos limpiado y rehogado con aceite de oliva finamente picadas. Finalmente añadir la nata y dejar hervir unos minutos más.

#### ***Acabado***

Ponemos base de pure en el plato, encima la cola del bogavante laminada, con su pinza y naparemos con salsa, saltearemos trompetas para acompañar con aceite y mantequilla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BROWNIE CON SU ESPUMA DE CHOCOLATE CALIENTE.**

### ***Ingredientes***

- 90gr de mantequilla
- 100gr de cobertura de choco al 70% cacao
- 160gr de huevos.
- 100gr de azúcar.
- 125gr de harina.

### ***Para la Espuma caliente.***

- 100gr de nata.
- 200gr de cobertura de chocolate.
- 150gr de claras de huevo.

### ***Para el Caramelo de cacao.***

- 50gr de azúcar
- 25gr de glucosa.
- 120gr de agua.
- 50gr de cobertura chocolate picada.

### ***Elaboración***

Mezclar la mantequilla y la cobertura fundida. Montar los huevos con el azúcar y tamizar la harina. Con una lengua, en un bol, mezclar la mantequilla y el chocolate con los huevos. En forma de lluvia, incorporar la harina tamizada. Verter en un molde de 2 cm de profundidad y hornear a 160° C unos 20 minutos. Enfriar y, con un cortapastas, cortar cilindros de 2 cm de diámetro.

### ***Para la Espuma caliente.***

Hervir la nata y verter sobre la cobertura troceada. Remover hasta obtener una masa homogénea. Con una varilla, incorporar las claras y meter en un sifón con 2 cargas que se pondrá al baño maría a 50° C. Reservar.

### ***Para el Caramelo de cacao.***

Hacer un caramelo con el azúcar, la glucosa y el agua a 120° C. Añadir los trozos de cacao y mezclar. . Una vez frío, tendrá mayor densidad.

### ***Acabado.***

Poner una lagrima en el centro del plato, encima pondremos el brownie, y acabaremos con la espuma caliente de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREPS DE PULPO A LA GALLEGA CON TINTA DE CALAMAR**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los creps***

- 125 gr. de harina
- 2 huevos
- 200 ml. de leche
- 25 gr. de mantequilla
- pizca de sal
- 50 gr. de azúcar

#### ***Para el pulpo***

- 2 patatas
- 100 gr de pulpo cocido
- Pizca de pimientos
- Sal, pimienta y laurel

#### ***Para la Salsa de tinta***

- 1 loncha de bacón
- 2 dientes de ajo
- 2 chalotes
- 1 c.c.de tinta de calamar
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet
- Roux s/c/p

### ***Elaboración***

#### ***Para los creps***

En un bol pondremos la harina y después la leche, mezclaremos hasta obtener una ligazón homogénea. Seguidamente pondremos la mantequilla derretida, los huevos y la pizca de sal. Le daremos un golpe de túrmix para homogenizar. En una sartén bien caliente y untada con un poco de mantequilla verteremos con un cucharón la medida correspondiente de la preparación. Cocinar hasta obtener la crepe.

#### ***Elaboración puré***

Cocer las patatas de la manera habitual.  
Parar cocción con agua fría y pelar.  
Pasar por pasa purés y emulsionar con aceite de oliva, sal y pimentón. Reservar

#### ***Para la Salsa de tinta***

Cortar el bacón en tiras y sofreír unos 5 minutos.  
Añadir las chalotas ciselée y alagara cocción 10 minutos. Añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos. Sofreír la tinita 3 minutos, reducir el vino y mojar con el caldo.  
Llevar a ebullición y cocer tapado a fuego bajo 10 minutos.  
Pasar por el chino y colar.  
Ajustar de sazón y consistencia con el roux.  
Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Montaje***

Rellenar las creps con el puré y el pulpo. Sazonar u cerrar.  
Colocar en la cazuela de servicio y salsear.  
Cocer un par de minutos y refrescar con perejil picado.  
Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAVIOLIS DE BONIATO Y FOIE CON CREMA DE CEPES**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de harina media
- 2 huevos
- Pizca de sal

### ***Para el Relleno***

- 1 boniato
- Foie
- Sal y pimienta

### ***Para la Salsa de ceps***

- 1 cebolla
- 1 dientes de ajo
- 100 gr de champiñones
- 100 ml de vinco blanco
- 125 ml de fondo de setas
- 125 ml de crema de leche
- 100 gr de ceps
- Aceite para confitar

### ***Elaboración***

Tamizar la harina e introducir los huevos ligeramente batidos.  
Amasar hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en frio envuelto en film.  
Pasada 30 minutos estirar con máquina para obtener una masa fina  
Rellenar y sellar.  
Reservar hasta pase

### ***Para el Relleno***

Limpiar el boniato y asar al horno unos 30 minutos a 210 C  
Pasar por pasapurés y enfría  
Rellenar con manga los raviolis

### ***Para la Salsa de ceps***

Confitar los ceps en aceite de oliva a 40 °C durante unos 15 minutos.  
Aparte rehogar la cebolla con los ajos ciselée unos 20 minutos.  
Agregar los champiñones ciselée y sudar 10 minutos. Reducir el vino, mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata,  
Llevar a ebullición. Reducir fuego y dejar cocer unos 10 minutos.  
Pasar por chino t agregar los ceps confitados.  
Dejar cocer unos 10 minutos más.  
Ajustar de sazón y consistencia.

### ***Al pase***

Cocer los raviolis 2 minutos en inglesa  
Colocar en el plato y salsear  
Decorar con tomillo fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO**

### ***Ingredientes***

- 50 gr de coco rallado
- 250 gr de cobertura de chocolate blanco
- 180 gr de crema de leche de 355
- 4 vainas de cardamomo
- 2 clavos de olor
- 1 c.c. de ralladura de limón
- 25 gr de mantequilla
- Azúcar lustre
- 100 gr de cobertura blanca

### ***Elaboración***

Tostar las especias y majar al mortero.

Tostar el coco rallado al fuego o al horno hasta que adquiera tono dorado Estirar en una placa y enfriar

Llevar a ebullición la nata con las especias.

Retirar del fuego, colocar en un cuenco y añadir el chocolate troceado y la mantequilla.

Deshacer bien

Colocar en manda y enfriar.

Escudillar pequeñas bouquet y bolear con las manos cubiertas de azúcar

Refrigerar de nuevo y sumergir en chocolate blanco templado.

Estirar sobre la placa con coco rallado.

Refrigerar de nuevo hasta pase.

Servir con molde de min madalena



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Cocer 8 min y enfriar con agua y hielo.

Recuperar la carne de las pinzas y las patas.

Reservar el coral para hacer una mayonesa.

Cortar a dados de parchís los aguacates.

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

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

Aliñar el buey de mar con un poco de mayonesa, la ralladura de lima las huevas de trucha, y montar un timbalet. Ponemos el aguacate por encima la mandarina unas gotas de mayonesa, cilantro y el chile.



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 ½ naranja.
- Jengibre
- 1 Dl de caldo de carne

### ***Para el Roti de patatas***

- 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 dando le un toque de gratinador antes de emplatar. Ponemos la salsa

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

## **MOUSSE DE COCO CON PIÑA ESTREUSEL DE CACAO**

### ***Ingredientes***

- 250g de leche de coco
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 500 gr de piña

### ***Para el Estreusel de cacao***

- 60g mantequilla
- 50g de azúcar
- 85g de harina
- 25g de cacao
- Una pizca de sal

### ***Elaboración***

Montamos la nata, a la mitad le incorporamos el azúcar y montamos un poco mas.

Hidratamos la gelatina sumergiendo en agua fría. En un poco de leche de coco calentada al microondas deshacemos la gelatina. Mezclamos toda la leche de coco y la gelatina con nata.

Cortamos la piña a dados y la salteamos con un poco de azúcar.

La repartimos en vasitos y la cubriremos con la mousse de coco. Lo ponemos a la nevera dos horas para que cuaje.

Para el estreusel mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos e film y congelamos. Cuando este dura la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min. Una vez cocida espolvoreamos encima de la mousse



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TATAKI DE ATUN CON SALSA TERIYAKI Y TRINXAT**

### ***Ingredientes***

- 400 gramos de lomo atún
- 300 g de patatas
- 250 gramos de col blanca
- 2 ajos
- 100 gramos de bacón
- Rucula

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

- 6 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de sake japonés
- 2 cucharadas de vino blanco dulce
- 1 cucharada de azúcar
- Jengibre en polvo o rallado en el momento (opcional)

### ***Elaboración***

Limpiamos los lomos de atún. Marcamos en una plancha muy caliente por todos los lados y reservamos.

En una olla con abundante agua caliente y sal cocemos las patatas y la col blanca unos 20 minutos.

Una vez cocida escurrimos.

En una rehogadora con dos cucharadas de aceite de oliva echamos el ajo muy picado y el bacón, una vez rehogado añadimos la col y la patata y con ayuda de una espumadera vamos chafándolo hasta obtener una pasta.

Añadimos la rúcula. Rectificamos de sal y reservamos

Colocamos el lomo de atún en la salsa teriyaky y calentamos en el horno a 180 grados dos minutos. Sacamos el atún y reducimos un poco la salsa teriyaki en una reductora

En un aro de cocina colocamos una base de trinxat, desmoldamos, colocamos el tataki encima y salseamos con la teriyaky

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

En una olla reductora iremos echando en él la salsa de soja, el vino blanco dulce y el sake.

Cuando se vayan calentando los líquidos, vamos añadiendo el azúcar poco a poco hasta que se disuelva completamente.

Lo dejamos cocer a fuego lento, hasta que quede una salsa teriyaki con el espesor deseado. Enfriar.

El jengibre lo echaremos a última hora con la salsa caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GALTAS DE CERDO AL VINO TINTO CON PATATA PANADERA**

### ***Ingredientes***

- 4 carrilleras
- 1 Dl. de aceite
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 chalotas
- 2 zanahorias
- 1 copa de brandy
- ¼ de l de oporto
- ½ l de vino tinto
- 1 l de caldo de carne o agua
- Agua y sal

### ***Para las patatas panadera***

- 1/2 kg de patatas
- Cebolla
- Pimiento rojo y verde
- Ajo
- Vino blanco

### ***Elaboración***

Sazona las carrilleras y dóralas a fuego vivo

Limpia y corta las verduras a juliana. Póchalas a fuego lento en ese mismo aceite., . Una vez dorada, flambea con brandy. Agrega a continuación el oporto, y el vino tinto. Deja reducir, una vez reducido agrega caldo hasta cubrir las carrilleras. Dejar cocer a fuego lento hasta que la carrillera este blanda ( 45 minutos aprox ) Deja enfriar fuera del caldo de cocción y deshuésala. Mientras pon ha hervir la salsa, cuela yazona. Reducir la salsa a fuego lento

### ***Para las patatas panadera***

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas, freimos a 170° hasta dejarlas casi fritas pochadas, aparte sofreimos, las verduras y las mezclamos con las patatas, agregamos golpe de vino blanco y horneamos 15 minutos a 180° en horno precalentado, sazonomos y

### ***Al pase***

Apoyamos sobre las patatas las galdas y salseamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## COULANT DE TURRÓN

### *Ingredients*

- 200 g. de turrón de jijona.
- 4 huevos.
- 100 g. de azúcar.
- 75 g. de harina.

### *Elaboración*

Tostar la harina en una sartén.

Desmigar el turrón y mezclarlo con los huevos, el azúcar y la harina. Triturar y dejar reposar 10 minutos.

Encamisar el molde y rellenarlo  $\frac{3}{4}$  partes.

Hornear a 180°C durante 7-8 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ALCACHOFAS RELLENAS DE PIES DE CERDO**

### ***Ingredientes***

- *3 pies de cerdo cocidos*
- *12 langostinos*
- *3 puerros*
- *Sal, pimienta y una hoja de laurel*
- *1 huevo*
- *1 ajo*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *2 dl. de aceite*
- *12 alcachofas*

### ***Elaboración***

Poner a hervir agua en una olla. Cocer los pies de cerdo hasta que queden blandos y se puedan deshuesar. Una vez deshuesados estiramos los pies encima de papel de film.

Para el relleno de los pies cortamos el puerro finamente. Lo pochamos con aceite. Pelamos los langostinos, los cortamos en 4 o 5 trozos. Los añadimos al puerro cuando esté blando. Cocemos 2 min. y flambeamos con brandy.

Sacamos los corazones de las alcachofas los cocemos 10 min con agua hirviendo, medio limón, laurel y sal. Cuando estén tiernos los escurrimos y los enfriamos con agua para cortar la cocción y conseguir un color mas vivo.

Preparar un all i oli triturando en un vaso de minipimer huevo, sal, el jugo de medio limón y ajo. Sin parar de batir ir emulsionando con aceite hasta que quede un all i oli compacto.

Rellenamos los corazones de alcachofa con puerro y langostino. Cubrimos con medio pie de cerdo deshuesado ponemos alli y gratinamos hasta que quede dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA**

### ***Ingredientes***

- 600 gr. fondo oscuro
- 600 gr. de fondo ave
- 320 gr. de arroz bomba
- 40 gr. de parmesano rallado
- 10 gambas

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

- 300 gr. de cebolla ciselée
- 2 ajos ciselée
- Aceite de oliva

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

- 50 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de perejil
- 10 gr. de albahaca
- 20 gr. de espinacas
- 5 gr. cilantro
- 5 gr. de perifollo
- 50 gr. de piñones
- 1 ajo
- 1/4 l. de agua
- 10 gr. de sal

### ***Para la demi glace de gamba***

- 8 cabezas de gamba
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de champiñones
- 25 gr. de brandy
- 1 c.c. concentrado tomate
- 1/2 l de fumet
- 1 Bouquet Garní

### ***Elaboración***

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar poco a poco con el fondo y cocinar como risotto. A media cocción añadir la picada y al final el parmesano, cocer dos minutos y reposar. Saltear las gambas.

Emplatar en sopero coronando el arroz con las gambas y alrededor la demi-glace ligada con mantequilla.

Haremos el sofrito rehogando la cebolla sin que tome color y cuando esté muy tierna , añadir el ajo y rehogar, rectificar de sazón y reservar.

Elaboraremos la picada juntando todo en un vaso de túrmix y triturar hasta dejar muy fino. Reservar

### ***Para la demi glace de gamba***

Saltear las cabezas de las gambas con el ajo y el champiñón, desglasear con el brandy, evaporar. Añadir el concentrado de tomate y el B.G, mojar con el fumet, dejar cocer suavemente durante 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## ROSQUILLAS DE ANÍS

### ***Ingredientes***

- 350 gr. de harina floja
- 100 ml. de aceite de girasol
- 100 gr. de azúcar lustre
- 20 gr. de semillas de anís
- 75 ml. de aníz dulce
- 20 gr. de levadura química
- 3 huevos
- Aceite para freir
- Azúcar lustre y canela para decorar

### ***Elaboración***

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta obtener una masa espumosa, añadimos el aceite, el anís y los anisetes tostado y picados.

Añadimos la harina tamizada con la harina en tres partes y amasamos hasta obtener una masa homogénea. Cogemos trozos de 40 gr. de masa y hacemos un orificio central. Pintamos con aceite y dejamos reposar unos 30 minutos. Freír en aceite a 160 °C durante unos 5 minutos, desgrasar y espolvorear con azúcar lustre y canela u hornear unos 15 minutos a 180 °C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para el salmón:***

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

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

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

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

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

### ***Elaboración***

Preparar los canelones siguiendo las instrucciones del paquete.

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

Mientras en un recipiente, apto para horno, poner el pescado, las cabezas de las gambas y lo rociamos con el cava. Tapar con papel de aluminio y cocer de 10 a 15 minutos al horno a 150 ° C.

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

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

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

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

#### ***Al pase por ración:***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LUBINA CON SALSA JUVERT CON PATATAS HASSELBACK**

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para la salsa juvert:***

- 50 g. de perejil fresco
- 1 g. de orégano fresco
- 1g. de menta fresca
- De ½ a 1 diente de ajo
- 30 g. de pan tostado
- 50 g. de avellanas tostadas y peladas
- 25 g. de nueces
- 150 g. de aceite de oliva virgen extra
- 20 g. de vinagre de jerez
- 2 yemas de huevo duro
- 20 g. de miel
- Sal y pimienta
- Una bolsa de micro vegetales o germinados

#### ***Para las patatas hasselback:***

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

#### ***Acompañamientos:***

- Un pote de crème fraîche

### ***Elaboración***

#### ***Para la salsa juvert:***

En un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas.

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

#### ***Para el pescado:***

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

#### ***Para las patatas hasselback:***

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

Introducir trozos de beicon, una hoja de laurel entre las láminas de las patatas. y una nuez de mantequilla . Espolvorearlas con romero y envolverlas con papel de aluminio y cocerlas al horno a 190° C. unos 35 minutos. Miraremos si están cocidas y si están cocidas colocarlas en una fuente de horno, disponer encima las chalotas, salpimentar, rociarlas con aceite de oliva y colocar encima el queso rallado. Gratinar en el horno.

Acabados: en un plato poner una buena cucharada de salsa juvert, encima el pescado los micros vegetales y acompañar con la patata hasselback y la crème fraîche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PUDING DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ALBONDIGAS DE MERLUZA CON ALMEJAS EN SALSA VERDE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

En un bol tenemos la carne desmigada de merluza.

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

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

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

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

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

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

Escurrirlas a un papel absorbente.

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BACALAO A LA VIZCAÍNA**

### ***Ingredientes***

- *4 lomos de bacalao.*
- *200 ml. de aceite.*
- *2 c.s. de pulpa de ñora.*
- *8 cebollas.*
- *4 dientes de ajo.*
- *50 g. de jamón.*
- *2 pimientos verdes.*
- *2 pimientos rojos.*
- *8 tomates.*
- *100 ml. de agua.*
- *3-4 patatas.*
- *Romero.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

### ***Elaboración***

Laminar los dientes de ajo y ponerlos con el aceite en un cazo. Cuando el aceite esté tibio, incorporar los lomos de bacalao y confitarlos a fuego lento durante 3-4 minutos. Retirar el bacalao y reservarlo.

Pasar el aceite a una cazuela y añadir la cebolla cortada en juliana y el jamón picado. Rehogarlo a fuego medio durante 20 minutos. Añadir la pulpa de la ñora y cocinar durante 10 minutos a fuego lento. Ajustar de sal y pimienta y triturar. Colar la salsa y reservar.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Ponerlas a confitar con una rama de romero a fuego lento durante 15-20 minutos. Reservar en el aceite.

Cortar los pimientos en brunoise y rehogarlos durante 15 minutos a fuego lento. Añadir el tomate pelado, sin pepitas y cortado en brunoise. Cocinarlo a fuego medio durante 10 minutos e incorporar el agua. Llevar a ebullición y dejar que reduzca un poco el agua.

Calentar la salsa y cuando llegue a ebullición incorporar el bacalao. Cocinar durante un par de minutos.

Servir el bacalao con las patatas confitadas, los pimientos y la salsa



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE CHOCOLATE CON HELADO DE MASCARPONE**

### ***Ingredientes***

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

- 250 gr. de chocolate
- 200 gr. de nata
- 200 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 1 toque de canela molida
- Toque de Baileys, cognac, ron al gusto

#### ***Para el Helado de Mascarpone***

- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar glas
- 250 gr. de queso mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

### ***Elaboración***

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

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir. En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos.

#### ***Para el Helado de Mascarpone***

Separar las yemas de las claras.

En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso

Incorporamos el mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien.

Por último, añadir la nata montada (despacio y con movimientos envolventes) para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar y removemos cada 1/2 hora

#### ***Montaje plato***

En un plato hondo colocamos un aro de cocina dentro del aro colocamos una base de galleta molida introducimos una bola de helado de mascarpone y vertemos la sopa de chocolate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BRICK DE QUESO MANCHEGO SOBRE COMPOTA DE PERA Y FRUTOS SECOS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

### ***Acabados***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ZARZUELA DE PESCADO**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

Limpiaremos los calamares y cortamos en rodajas. Freír en un poco de aceite en la cazuela de preparación unos 2 minutos.

Retirar. Freír las gambas 1 minutos y retirar. Salpimentar.

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

Passar per el chino, colgar de nou al foc, afegir el peix i la picada. Salpimentar i ajustar cocción del peix.

Servir de inmediato con perejil picado.

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes (para 2 personas)***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Cortar tacos de la rodaja de la piña que no sean demasiado gruesos, marcar en la plancha hasta dorar.

Poner en pincho y presentar el plato decorado con hojitas de menta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MAR Y MONTAÑA (POLLO DE CORRAL Y CIGALAS) CON PICADA DE FRUTOS SECOS**

### ***Ingredientes***

- 1 pollo de corral a cuartos.
- 200gr de cigalas.

#### ***Para el Sofrito.***

- 2 tomates maduros grandes.
- 1 cebolla roja grande.
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde.
- 250gr de caldo de ave.
- 30gr de vino rancio.
- Hierbas aromáticas (tomillo, orégano, romero)

#### ***Para la Picada.***

- 20gr de nueces.
- 20gr de almendras.
- 20gr de avellanas.
- Brandy.
- Pizca de azafrán.
- 2 dientes de ajos.
- Perejil picado.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Picada.***

Tostaremos en sartén los frutos secos y los ajos, y el azafrán, pondremos todos los ingredientes en un mortero y trabajaremos bien hasta conseguir una pasta.

Escaldaremos los tomates, les quitaremos la piel y pepitas, los pondremos a triturar con túrmix hasta conseguir una pasta. Reservaremos.

En una cazuela de barro, marcamos primero el pollo, y después las cigalas, retiraremos, en el mismo aceite sofreímos las cebollas en brunoise 5 min, seguimos con el pimiento rojo cortado en brunoise 5 min mas y por ultimo el pimiento verde también en brunoise, dejamos sofreír bien lentamente.

Subiremos la temperatura y desgrasaremos con el vino, añadiremos el tomate triturado y dejaremos cocinar bien hasta que haya perdido todo el agua. Añadiremos las hierbas aromáticas.

Tiraremos el pollo (menos los trozos de la pechuga) los rehogaremos 2 min, añadiremos el caldo de ave, cuando le falte poco al pollo para estar tierno, tiraremos los trozos de la pechuga y las cigalas. Seguidamente añadiremos la picada y dejaremos que se integre bien unos minutos, retiraremos del fuego.

Dejaremos reposar y servimos en plato de copa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITOS DE RAPE Y PANCETA CON PESTO DE OREJONES Y COMPOTA DE CEBOLLA**

### ***Ingredientes***

- 2 lomos de rape.
- 1 paquete de lonchas de panceta o bacon.

#### ***Para el Pesto de orejones.***

- 100gr de albahaca.
- 50gr de piñones
- 3 dientes de ajo.
- 25 gr de parmesano en polvo.
- 50gr de orejones secos.
- Aceite de oliva suave.
- Sal, pimienta.

#### ***Para la Compota de cebolla.***

- 2 cebollas grandes rojas.
- Aceite de oliva.
- 25gr de mantequilla.
- Agua.
- 1 cucharada de azúcar.
- Sal, pimienta.

### ***Elaboración***

Cortamos el rape en trozos no muy grandes, salpimentamos y los enrollamos con las lonchas de panceta. Los doraremos en el horno a 200° unos 5 min.

#### ***Para el Pesto de orejones.***

Doraremos los ajos y los piñones, trocearemos los orejones, y retiraremos los tallos de la albahaca.

Pondremos a triturar todo con turmix en un vaso alto, trituraremos hasta hacer una pasta y acabaremos emulsionando con aceite de oliva, hasta conseguir la textura deseada.

#### ***Para la Compota de cebolla.***

Pelaremos las cebollas y las doraremos bien al horno a unos 200° aproximadamente, hasta que adquieran un color tostado.

Una vez atemperadas haremos una juliana con ellas y las rehogaremos en un poco de aceite y mantequilla, añadiremos el azúcar, alargaremos con un poco de agua, y dejaremos cocinar hasta evaporar todo el agua, volvemos a añadir más agua en varias tandas hasta que quede un rehogado tipo compota.

#### ***Acabado.***

Pondremos tres rollos por plato y acompañaremos con la compota en la base y el pesto alrededor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TRONCO DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

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

- 4 huevos
- 125 gr. de azúcar
- 75 gr. de harina

#### ***Para la trufa cocida de praliné***

- 250 ml. de nata
- 250 gr. de chocolate
- 100 gr. de praliné

#### ***Para el praliné.***

- 100gr de azúcar
- 25gr de agua.
- 50gr de avellanas.

#### ***Para el glaseado***

- 200 gr. de chocolate
- 180 gr. de mantequilla

### ***Elaboración***

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

Blanquearemos los huevos con el azúcar hasta que espume bien e incorporamos la harina tamizada. Escudillamos sobre una placa de horno y horneamos unos 5 minutos a 200 °C. Retirar y dejar enfriar.

#### ***Para la trufa cocida de praliné***

Para la trufa llevaremos a ebullición la crema de leche, añadimos el praliné, mezclamos bien y añadimos en frío sobre el chocolate troceado, mezclando bien hasta obtener una textura homogénea. Dejamos enfriar y rellenamos la plancha dando forma de tronco. Congelamos.

#### ***Para el praliné.***

Hacer caramelo con el azúcar y el agua, añadir las avellanas, cocinarlas 5 min, estirar sobre papel, dejar enfriar, introducir a trozos en una termomix y triturar hasta conseguir una pasta.

#### ***Para el glaseado***

Fundimos al baño maria la mentecilla y el chocolate hasta obtener una mezcla homogénea. Retiramos y dejamos enfriar hasta unos 40 °C.

Pintamos el tronco con un poco de mermelada diluida con agua y glaseamos con el chocolate haciendo unos dibujos en el chocolate con las puntas de un tenedor.



## **BROCHETAS DE GAMBAS CON CULIS DE TOMATE ASADO Y QUESO PARMESANO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las brochetas***

- 12 gambas

#### ***Para el culis***

- 4 tomates
- 2 dientes de ajo
- 12 hojas de albahaca
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal, pimienta y azúcar

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

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1c.c.de Mostaza de Dijon
- 50 gr de parmesano rallado
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de leche
- 200 ml de crema de leche

#### ***Para el Persillade***

- 20 gr de pan rallado
- 10 gr de queso Parmesano
- 1 cc.de ajo en polvo
- 20 gr Perejil picado
- Pizca de pimentón

### ***Elaboración***

#### ***Para las brochetas***

Limpiar las gambas y retirar el hilo intestinal.  
Atravesar con una brocheta y reservar hasta pase.

#### ***Para el culis***

Asar los tomates la honro partidos por la mitad y despepitados. Sazonamos con sal, azúcar y un poco de aceite de oliva  
Asar a 200 °C unos 15 minutos... en los últimos 5 minutos incorporar los ajos enteros.  
Retirar la piel el tomate y colocar la pulpa en una batidora junto con los ajos y las hojas de albahaca escaldadas.  
Turmizar añadiendo el aceite al hilo,  
Sazonar y reservar

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

Picar la cebolla ciselée y rehogar en mantequilla unos 15 minutos. Incorporar los ajos fileteados, freír 3 minutos y añadir el queso rallado. Freír 1 minutos y mojar con el vino. Reducir a la mitad y cremar con la nata y la leche.  
Llevar a ebullición, y reducir fuego. Dejar cocer tapado a baja temperatura 10 minutos.  
Pasar por chino y ajustar de sazón. Y consistencia.

#### ***Para el Persillade***

Mezclar todos los ingredientes

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

Marcar las gambas 30 segundos por lado.  
Colocar una base de tomate sobre el plato de servicio y disponer encima la brocheta.  
Napar con la salsa y espolvorear la perfilada.  
Gratinas 1 minuto y servir de inmediato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CANELONES DE PESCADO CON UVAS Y CAVA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa de los canelones***

- 250 gr de harina
- 2 huevos
- 1 c.s.de aceite
- Sal y pimienta

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

- 2 cebollas
- 1 hoja de laurel
- 500 gr de pescado variado
- 2 sepias
- 100 gr de crema de leche

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

- 1 cebolla
- 200 ml de cava dulce
- 200 ml de leche
- 40 gr de roux blanco
- Uva sin pepitas

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa de los canelones***

Tamizar la harina con la sal y la pimienta a añadir los huevos batidos y el aceite. Mezclar los ingredientes sin amasar en exceso.

Envolver en film y refrigerar 30 minutos

Estirar con la máquina hasta obtener láminas de canelón.

Cocer 2 minutos y rellenar.

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

Picar la cebolla ciselée y rehogar unos 15 minutos.

Escaldar y picar la cebolla en brunoise. Añadir a la cebolla y alargar cocción unos 30 minutos.

Desmigar el pescado y añadir. Creumar con la nata, llevar a ebullición y reducir fuego. Alargar cocción 45 minutos y ajustar de sazón. Enfriar y rellenar los canelones.

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

Rehogar la cebolla con un poco de mantequilla unos 10 minutos. Reducir el cava a la mitad y mojar con la leche.

Llevar a ebullición y ligar con el roux. Dejar cocer unos 15 minutos a fuego suave y colar.

Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Montaje***

Colocar una base de salsa, deponer los canelones encima y salsear de nuevo.

Calentar al horno 2 minutos y decorar con uvas sin pepitas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CARAMELOS DE AVELLANAS

### *Ingredientes*

- 10 gr de canela
- 130 gr de mantequilla
- 1000 gr de avellanas
- 60 gr de azúcar
- 2 c.c. de extracto de vainilla
- 1 yema de huevo
- Azúcar lustre para decorar
- Pasta filo

### *Elaboración*

Tostar las avellanas con el azúcar. Retirar enfriar y turmizar.

Añadir 30 gr de mantequilla pomada, la yema de huevo, y la vainilla

Dar forma de cilindro del grosor de un dedo meñique y 10 cm de largo.

Cortaremos láminas de pasta filo en rectángulos de 16 \*5.

Pintar la lámina con mantequilla derretida y enrolla el cilindro, enroscando los laterales como un caramelo

Hornear a 180 °C unos 10 minutos.

Retirar y Dejar enfriar.

Espolvorear con lustre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITOS DE CONFIT DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- 2 muslos confitados de pato
- 1 puerro
- 10 hojas de pasta de rollito de primavera o pasta filo
- 4 manzanas
- 1 c.c. curry
- 1 c.c. canela molida
- 2 c.s. de azúcar
- Aceite de girasol
- 1 bandeja de tomates cherry pera

### ***Elaboración***

Pelar las manzanas y sacarles el corazón. Cortarlas a cuartos y poner a cocer junto con el azúcar, el curry y la canela. Podéis tapar la olla para que la manzana sude y se cueza en su propio jugo. Cuando la manzana este cocida la trituramos. Desmiguar los muslos y picarlos bien finos. Cortar el puerro a daditos pequeños y juntar con la carne de pato.

Rellenar las hojas de Rolling spring con un poco de farsa. Deben quedar rollitos del tamaño de un pitillo. Freír en aceite abundante antes de servir junto con la compota de manzana.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LUBINA CON SALSA DE VERMUTH**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

## **BISCUIT GLASSE DE TURRON DE JIJONA**

### ***Ingredients***

- 5 yemas
- 250 gr de nata
- 250 gr turrón de Jijona
- 200 gr de azúcar
- Unas gotas de zumo de limón
- 4c.s. de Almendras laminadas

### ***Elaboración***

Preparar una pasta bomba. Empezamos a batir las yemas cuando el almíbar llegue a 110° C.  
Escaldar las yemas con el almíbar a 118°C. Tiramos el almíbar a chorrito, seguimos batiendo a marcha lenta para no salpicarnos con el almíbar caliente. Batimos hasta que haya enfriado.  
Añadimos el turrón de Jijona bien desecho y acabamos incorporando la nata montada.  
Ponemos dentro de moldes de silicona y congelamos.  
Decoramos con chocolate caliente y unas láminas de almendra.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CANELONES DE PATO, COMPOTA DE MANZANA Y MERMELADA DE CEBOLLA**

### ***Ingredientes***

- 1 Paquete de pasta wonton
- 4 Muslos de pato confitados
- 2 Cebollas
- 2 Manzanas golden
- 25 g de harina
- 25 g de mantequilla
- 500 ml de leche
- 1 trufa

### ***Elaboración***

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

#### ***Para la mermelada de cebolla***

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

#### ***Para la compota de manzana***

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

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

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LOMO RELLENO CON ENSALADA LIGHT**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Lomo***

- 1/2 cinta de lomo
- 1 taza de caldo de carne
- Sal y pimienta

#### ***Para el Relleno***

- 200g de ricota
- 2 Cucharadas de pan rallado
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 1 Cucharada de perejil picado
- 40g de aceitunas verdes
- Sal y pimienta

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

- 400g de apio
- 400g de manzanas verdes
- 60g de nueces
- 1 yogurt descremado
- 4 cdas de jugo de limón
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar la carne y practicar un corte como si fuera un libro. Salpimentar a gusto y reservar.

#### ***Para el Relleno***

Mezclar en un bol la ricota, el pan rallado, la cebolla picada, el huevo, el perejil picado y las aceitunas verdes descorazonadas y cortadas en arandelas. Salpimentar a gusto.

Envolvemos y atamos la carne para que no pierda la forma. Cocinar en una asadera con un fondo de caldo de carne durante 1 hora más o menos a 180 gr.

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

Limpiar el apio y cortarlo en rodajas o Juliana (al gusto), colocarlo en un bol con las manzanas cortadas en cubos pequeños, el jugo colado de limón, el yogurt descremado y las nueces picadas. Salpimentar y mezclar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTELES DE BELEM (PASTÉIS DE BELEM)**

### ***Ingredientes***

- 2 Masas de hojaldre

#### ***Para la Crema Pastelera***

- 4 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 1/2 l de leche entera infundada
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela en rama
- 1 limón para infundar la leche

### ***Elaboración***

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

Precalentamos el horno 5 minutos a 220° (calor total). Colocamos los moldes en la bandeja del horno, previamente untados con mantequilla, colocamos el hojaldre dentro de los moldes, flaneras de aluminio, pasamos la crema a una jarra y vamos rellenando las tartaletas sin llegar al borde de la masa (dejamos un poco de margen para que no se nos desborde la crema).

Introducimos la bandeja en la parte central y horneamos 15-20 minutos a 220°, hasta que veamos que la crema está dorada/tostada. Se comen templados y espolvoreados con azúcar glaze.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FERRERO ROCHER DE MORCILLA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Destripamos la morcilla, rehogamos y reservamos

#### ***Para la Compota de manzana***

Pelamos, descorazonamos y partimos a cuartos las manzanas

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

Retiramos y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

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

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

Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

#### ***Montaje***

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

Damos forma de bola y rebozamos por la almendra crocante



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MAZAPANES SENCILLOS

### ***Ingredientes***

- *1/4 kg de almendra molida*
- *300 gr. de azúcar*
- *1/2 l. de agua*
- *4 claras de huevo*

### ***Para la glasa de huevo***

- *4 yemas de huevo*
- *100 gr de Azucar lustre*

### ***Para la glasa de chocolate***

- *80 gr. de mantequilla*
- *100 gr. de chocolate*

### ***Elaboración***

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y dejamos cocer unos 10 minutos. Retiramos del fuego, añadimos la almendra, volvemos al fuego y dejamos cocer, removiendo con una cuchara de madera, hasta que la preparación se desprenda de los laterales.

Retiramos del fuego, dejamos enfriar un poco y añadimos las claras batidas una a una. Volvemos al fuego y continuamos cociendo hasta que la masa adquiera consistencia.

Estiramos en papel de horno de 1 cm de grosor, cortamos en la forma deseada y dejamos enfriar.

Para glasear con huevo se pintan con yema de azúcar y se hornean unos 5 minutos.

Para glasear con chocolate se sumergen en la glasa de chocolate y mantequilla fundida y entibiada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MUSLOS DE POLLO NAVIDEÑOS

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para la cocción***

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

### ***Elaboración***

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

Soasar los muslos y el contramuslo, decantar, añadir por orden de receta el resto de ingredientes y dorarlos, desglasar con los alcoholes, evaporar, añadir el pollo, el fondo y el componente aromático, hervir y brasear tapado hasta que este tierno.

Pasado este tiempo retirar el pollo, colar el jugo de cocción, reducirlo a textura salsa y volverlo ajuntar con el pollo. Saltear las manzanas con un poco de mantequilla y un poco de salsa, glasearlas. Emplatarse con armonía y elegancia, con la manzana una ciruela y un orejón.



## **TRONCO DE NAVIDAD CON TRUFA DE CHOCOLATE Y FRESAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la plancha blanca de bizcocho***

- 4 claras
- 4 yemas
- 120 g. de azúcar
- 100 g. de harina floja
- 20 g. de harina de almendra

#### ***Para el almíbar***

- 50 ml. agua
- 50 gr. azúcar
- alcohol: ron, whisky ( opcional )

#### ***Para la trufa a la fresa***

- 100 g de chocolate negro
- 85 ml de nata para montar
- 50 g de mermelada de fresas
- 300 g. de nata

#### ***Para el Baño crujiente***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para la plancha blanca de bizcocho***

Montar las claras a punto de nieve apretarlas con el azúcar, incorporar las yemas y mezclar con suavidad la harina tamizada y la harina de almendra.

Cocer en plancha a 220 ° C. de 4 a 5 minutos.

#### ***Para el almíbar***

Poner en un cazo el agua más el azúcar, hasta ebullición. Mantener el hervor 2 minutos. Dejar enfriar. Añadir el licor, una vez el almíbar ha enfriado. Reservar.

#### ***Para la trufa a la fresa***

Hervimos la nata y la añadimos el chocolate en gotas o troceado. Removemos hasta que el chocolate se funda e integre con la nata. Una vez fundido, le añadimos la mermelada de fresa, mezclamos y añadimos cucharadas de nata montada a la mezcla para que se igualen texturas, añadir el resto, con la ayuda de una espátula con movimientos envolventes. Poner en manga y enfriar

#### ***Para el Baño crujiente***

Fundir por separado la cobertura y la manteca. Mezclar.

Dejar enfriar a 35°C. Añadir la almendra crocanti.

#### ***Acabados y decoración***

Recuperar la plancha de bizcocho y disponer sobre una hoja de papel sulfurizado.

Emborrachar ligeramente con el almíbar.

Untar una capa de trufa de chocolate a la fresa, alisando con espátula.

Enrollar, ayudándonos con el papel sulfurizado.

Untar la superficie del tronco con una capa fina de mousse.

Pasar al congelador 15 minutos.

Recuperar el tronco, pulir los extremos y verter el baño crujiente por toda la superficie.

Dejar que cuaje el baño, y decorar spray oro o polvos dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## CODORNICES AL CAVA CON UVAS

### *Ingredientes*

- 500 g de uvas
- 3 cebollas
- 4 codornices
- Tomillo
- 2 o 3 copas de cava
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Pelamos las uvas y despepitamos. Reservamos.

Pelamos cebollas, cortamos en juliana y las sofreímos con dos cucharadas de aceite en una sartén unos 15 o 20 minutos. Reservamos.

Limpiamos las codornices de resto de plumas que puedan tener. Rellenamos las codornices con un par de uvas, cebolla caramelizada y un ramillete de tomillo, atamos las codornices con hilo de bridar, salpimentamos y doramos en una cocotte untadas con aceite de oliva, añadimos uvas, cebolla juliana, introducimos en horno precalentado a 180° 25 minutos, regamos con cava a mitad de cocción, añadimos un golpe de jugo de carne, cuando este colamos salsa y en una sartén Caramelizamos.

Al pase sobre cama de cebolla caramelizada apoyamos codorniz decoramos con uvas, y regamos con la salsa muy caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA CUMBERLAND**

### ***Ingredientes***

- *1 Solomillo de cerdo*
- *6 escalonias picadas finas*
- *1 limón y una naranja*
- *1 bote de mermelada de frambuesas*
- *400 ml. De oporto*
- *Pizca de jengibre*
- *1 C de mostaza*

### ***Elaboración***

Escaldar la escalonia en agua hirviendo 2 minutos. Escurrir y enfriar

Deshacer la confitura al baño maría y colamos para obtener una textura más fina.

Ponemos en un cazo y reducimos, incorporamos el resto de ingredientes y mantenemos a fuego bajo hasta obtener una textura de salsa. Rectificamos de sal.

Limpiar el solomillo y racionar.

Marcar el solomillo y acabar cocción al horno

Pelamos las patatas y cortamos en mandolina fina. Colocamos en rodajas en forma de abanico

Pasamos por la plancha de 3 a 4 minutos por cada lado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MILHOJAS DE QUESO CON UVAS Y MOSCATEL**

### ***Ingredientes***

- *Pasta filo*
- *500 g de uvas*
- *50 g de queso brie*
- *50 g de queso roquefort*
- *50 g de idiazabal ahumado*
- *1 vaso de vino moscatel*
- *Romero*

### ***Elaboración***

Cortamos la masa filo en cuadrados y horneamos a 170° 4 minutos o hasta que estén dorados. Reservamos.

Pelar y despepitatar las uvas, cortar los queso en laminas reservar

En una reductora verter el vino moscatel . Arrimamos a fuego medio y reducimos hasta que evapore y coja densidad.

Al pase en la base del plato colocamos pasta filo, alternando por capas queso y uvas, una vez montado regamos con moscatel