



La mejor formación  
está en la calidad

## **ESCABECHE DE ROVELLONS**

### ***Ingredientes***

- *200 gr. de rovellons*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 apio*
- *2 dientes de ajo*
- *Laurel, tomillo y romero*
- *Pimentón opcional*
- *1/4 l. de aceite de oliva*
- *125 ml. de vinagre de manzana*
- *125 ml. de vino blanco*
- *10 gr. de azúcar*
- *Sal, clavos de olor y granos de pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiaremos los rovellons y escaldamos. Pondremos en una cacerola un poco de aceite con, la cebolla cortada, la zanahoria y el apio cortado en juliana, la pimienta, el romero y el tomillo y el laurel. Añadimos los níscales y el ajo dejando cocer unos 5 minutos, añadiremos el vinagre y el vino mantendremos unos minutos más al fuego y retiraremos. Añadimos el resto de aceite en crudo y dejamos reposar unas 48 horas



La mejor formación  
está en la calidad

## **MAGRET DE PATO ASADO CON NARANJAS CON CHUTNEY DE MANGO**

### ***Ingredientes***

- *1 magret de pato marcado con el cuchillo la piel de forma cuadrículada.*

#### ***Para el Polvo de naranja confitada***

- *1 u. pieles de naranja*
- *125 ml. agua*
- *40 gr. azúcar*

#### ***Para el Chutney de mango***

- *200 gr. mango muy maduro cortado en macedonia*
- *35 gr. cebolla ciselé*
- *½ ajo ciselé*
- *20 gr. pasas*
- *40 gr. azúcar*
- *20 ml. Vinagre de sidra*
- *1 pizca de jengibre molido*
- *1 pizca de pimienta molida*
- *1 pizca de 4 especias*
- *1 pizca de sal*

#### ***Para la salsa de naranja***

- *250 ml. zumo de naranja*
- *10 gr. azúcar*
- *1/2 c.c miel*
- *10 ml. vinagre de jerez*
- *300 ml. fondo oscuro*
- *4 u. granos de pimienta negra*
- *1 pizca de canela*

### ***Elaboración***

#### ***Para el Polvo de naranja confitada***

Blanquear las pieles sin la parte blanca tres o cuatro veces.  
Juntar con el agua y el azúcar. Cocer lentamente hasta 105°C.  
Retirar las pieles, colocar en rejilla y secar en horno a 10-110 °C.  
Triturar hasta conseguir un polvo. Reservar hermético.

#### ***Para el Chutney de mango***

Mezclar todos los ingredientes. Cocer lentamente hasta que tenga la textura deseada. Rectificar y retirar.

#### ***Para la salsa de naranja***

Poner todos los ingredientes a reducir. Reducir a la mitad. Colar por chino. Reducir a demiglace.

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar y dejamos reposar el magret unos minutos y fileteamos. Emplatamos con la salsa de naranja, el chutney y un poco de polvo de naranja.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TARTA DE MANZANA CON HOJALDRE**

### ***Ingredientes***

- *1 base de hojaldre fresca*
- *4 huevos*
- *500 ml. de leche*
- *100 gr. de azúcar*
- *25 g de Maicena*
- *1 piel de limón*
- *3 manzanas*
- *1/2 cucharada pequeña de gelatina neutra*

### ***Elaboración***

Echamos en un cazo 250 g de leche, el azúcar y la cáscara de limón. Ponemos a fuego lento. En los otros 250 g de leche disolvemos la maicena y las 4 yemas de huevo, cuando hierva la leche la añadimos a la leche fría y removemos con unas varillas, acercamos la preparación al fuego y cuando empiece a espesar retiramos del fuego, reservamos.

Colocamos la masa de hojaldre fresca en un molde redondo, sacamos la piel del limón y vertemos la crema sobre la masa. Lavamos, pelamos y descorazonamos las manzanas. Cortamos en láminas que colocaremos sobre la crema.

Recortamos la masa de hojaldre y horneamos, con el horno precalentado a 180° y en el centro de él, 40 minutos a 170°. Mientras, colocamos la piel de las manzanas en un cazo, echamos tres cucharadas de azúcar y cubrimos de agua, ponemos a cocer a fuego medio-bajo durante 20 minutos, añadimos la gelatina neutra, removemos y dejamos cocer otros cinco minutos.

Cuando saquemos la tarta del horno y enfrie la pintamos con la gelatina de manzana.



La mejor formación  
está en la calidad

## **RISOTTO DE SETAS CON SALSA DE GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- 400 gr. de arroz bomba
- 1 l. y 1/2 de caldo de setas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 trozo de 5 cm de apio
- 1 rama de tomillo
- 50 gr. de setas secas
- 150 gr. de setas de temporada
- 50 gr. de vino blanco
- Sal, pimienta y perejil picado
- 20 gr. de mantequilla
- 50 gr. de parmesano rallado
- 10 colas de gamba

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

- 10 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***

Rehogamos la cebolla ciselée lentamente junto con el apio en brunoise, añadimos el ajo picado ciselé y rehogamos, añadimos las setas frescas troceadas y las salteamos. Incorporamos las setas secas trituradas y cocemos durante unos minutos. Incorporamos el arroz y le damos un par de vueltas hasta que este translucido. Agregamos el vino blanco. Un vez se haya reducido el vino, añadir el primer cucharón de caldo caliente y removiendo el arroz para que extraiga el almidón, procurando que absorba cada cazo de caldo antes de echar el siguiente.

Tardará de 15 a 20 minutos. Probarlo para ver si esta cocido. Si no, seguir echando caldo hasta que el arroz quede blando pero no pastoso.

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

Saltear las cabezas de las gambas con el ajo emincé y el champiñón, desglasar con el brandy, evaporar. Añadir el concentrado de tomate y el B.G, mojar con el fumet, dejar cocer suavemente durante 15 minutos. Colar y reducir a demi-glas.

Servir el risotto con la demi-glas y las gambas salteadas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **LOMO DE CIERVO CON SALSA DE CEPES Y PUDIN YORKSHIRE**

### ***Ingredientes***

- 600 gr. de lomo de ciervo
- 20 gr de azúcar
- 50 ml. de vinagre de jerez
- 100 ml. de vino tinto
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- Clavo de olor, sal y pimienta
- Laurel, tomillo y romero
- 1 rama de apio

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

- 2 cebollas tiernas
- Líquido del marinado
- 100 gr. de ceps
- 1/4 l. de fondo oscuro
- Roux para ligar salsa

### ***Para el Pudín***

- 124 gr. de harina
- 2 huevos
- 300 ml. de leche
- Romero fresco.
- 50gr de azúcar glasse.

### ***Elaboración***

Cortar las verduras en macedonia y añadir a la carne con el resto de ingredientes. Dejar macerar unas horas.

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

Cortar la cebolla en brunoise y rehogar. Añadir los ceps en brunoise, seguir rehogando unos 10 minutos hasta que pierdan agua. Añadir el líquido del marinado y reducir. Mojar con el fondo, cocer tapado unos 5 minutos para mezclar sabores y pasar por el chino. Colocar de nuevo la salsa al fuego y ligar con roux. Colar unas 8 veces y salpimentar Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Para el Pudín***

Pondremos a infusonar tapado la leche con el romero a fuego lento unos 15 min y dejaremos atemperar. Tamizamos la harina en un bol con un poco de sal y el azúcar. Añadimos los huevos batidos y la mitad de la leche. Mezclar e ir incorporando la leche restante. Dejar reposar en nevera tapado. Engrasar los moldes, colorar la masa y hornear a 180 °C unos 20 minutos.

Marcaremos el lomo en satén, cortaremos al gusto, salsearemos y acompañaremos con el pudín.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON.**

### ***Ingredientes***

- 500gr de frutos rojos.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 100gr de azúcar.
- 50gr de dextrosa.
- 7,5gr de estabilizante para sorbetes.

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

- 100gr de mantequilla.
- 2 pieles de limón
- 120gr de harina.
- 60 de azúcar glass.
- 5gr de impulsor.
- Pizca de sal
- 25gr de leche.
- 120gr de huevos.
- 65gr de glucosa.

### ***Elaboración***

Haremos el bizcocho derritiendo la mantequilla con las pieles ralladas de limón. Agregaremos los ingredientes secos, mezclaremos bien e incorporaremos el resto, integramos bien todo.

Encamisamos un molde y horneamos a 180° 15min. Reservamos y porcionamos.

Triturar los frutos rojos hasta obtener un puré y reservar.

Calentar el agua con el azúcar y la vaina de vainilla, antes de que hierva añadiremos la glucosa, la dextrosa y el estabilizante, lo integramos todo bien y cuando esté a 85° le añadimos el puré de frutos rojos, mezclándolo todo bien, dejaremos reposar todo el tiempo posible.

Una vez frío añadimos a una sorbetera y texturizamos.

Pondremos en un plato una porción de bizcocho y encima una bola de sorbete de frutos rojos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **VASITO DE ANCHOAS Y BONITO DEL NORTE**

### ***Ingredientes***

- 2 tomates rojos
- 4 anchoas de la escala
- 100 gr ed bonito del norte en aceite
- 1 aguacate
- 1 limón
- 1 cebolla tierna
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta
- Pípirrana

### ***Para la pípirrana***

- ¼ de pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 2 ajos
- 40 gr de aceituna negra
- 100 ml de aceite de oliva
- 30 m de vinagre de jerez

### ***Elaboración***

Escaldar los tomates y cortar en case. Aceitar y reservar hasta pase.

Limpiar las anchoas y reservar en aceite hasta pase

Pelar el aguacate y cortar en brunoise.

Añadir el cilantro picado y la cebolla ciselée

Mezclar el conjunto y reservar con el zumo de limón y un poco de aceite. Reservar hasta pase

### ***Para la pípirrana***

Limpiar las verduras y cortar en brunoise. Escaldar el ajo 3 minutos y cortar en ciselée.

Deshuesar las aceitunas y picar.

Mezclar el conjunto y reservar con el aceite y el vinagre. Perfumar con un poco de tomillo. Reservar hasta pase.

### ***Montaje***

Colocar una base de tomate aceitado y salpimentado.

Colocar una capa de bonito desmigado. Una capa de aguacate. Enroscar la anchoa alrededor de la copa de servicio y acabar con la pípirrana. Enrollar otro filete de anchoa y atravesar con un palillo.

Regar con un poco de aceite y decorar con una rama de tomillo.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FIDEOS A LA CAZUELA CON CODORNICES**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de costilla de cerdo o carne de cuello de cerdo
- 1 tira de panceta
- 50 ml. de aceite de oliva
- 2 cebollas
- 4 codornices
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates
- 1/2 l. de caldo de ave
- Sal y pimienta
- Hoja de laurel
- 250 gr. de fideos gruesos

### ***Elaboración***

Cortaremos la carne a tiras y freiremos unos 5 minutos hasta que cambie de color. Retirar. En el mismo aceite iniciar el sofrito de cebolla cortada en brunoise. Cuando esté dorada añadimos el tomate, limpio de piel y pepitas cortado a dados. Seguimos cocción hasta que seque, añadimos el ajo laminado y doraremos unos 4 minutos. Perfumamos con el pimentón. Mojaremos con el caldo, llevaremos a ebullición y reducimos fuego. Añadimos los fideos, salpimentamos y nos aseguramos que todo quede cubierto con líquido. Cocemos a fuego suave hasta que los fideos están tiernos. En último momento añadimos la carne y dejamos un par de minutos para mezclar sabores. Servir en la cazuela de barro.

#### ***Para las codornices.***

Deshuesamos las codornices y confitamos unos 8 minutos en aceite. Reservar hasta pase. Al pase marcar 2 minutos a la plancha y servir por ración con los fideos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TRONCO DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

- 3 o 4 huevos 210gr (aprox)
- 125 gr azúcar
- 125 gr harina
- 30 gr cacao
- 300 gr de almíbar TxT + ron

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

- 750 gr de nata
- 200 gr de chocolate
- 50 gr de azúcar.

### ***Elaboración***

Batir las claras con la mitad de azúcar a punto de nieve.

Batir las yemas con el azúcar restante hasta que se formen picos al levantar las varillas.

Incorporar las yemas y las claras. Añadir harina y cacao en polvo y tamizados.

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

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

Mojar con almíbar de ron.

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

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

Enfriar y montar con varillas.

Cubrir la genovesa y enrollar.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **TARTAR DE REMOLACHA, AGUACATE Y CABALLA AHUMADA**

### ***Ingredientes***

- 3 remolachas grandes
- 2 aguacates
- Cilantro, limón
- 2 caballas
- Brotes de alfalfa
- 10 brotes rúcula

### ***Para el Aliño del tartar***

- Mostaza
- Yema de huevo
- Alcaparras
- Pepinillo
- Cebolla tierna
- 3 filetes de anchoa
- Tabasco
- Salsa Perrins.
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

Filetear la caballa. Sumergir los filetes en una salmuera (agua y sal) durante 30 min.

Secamos y desespina los filetes. Después los ponemos en un recipiente que se pueda tapar con film y ahumamos con el ahumador.

Cocemos las remolachas. Pelamos y las loncheamos después cortamos a bastones y finalmente a cuadrados.

### ***Para el Aliño del tartar***

Preparamos el aliño del tartar: Picamos los filetes de anchoa y mezclamos con la yema y la mostaza. Añadimos aceite de oliva a chorrillo y con unas varillas vamos montando. Finalmente con la salsa aliñaremos la remolacha.

Cortamos el aguacate a dados y lo aliñamos con sal, limón, aceite de oliva y cilantro picado.

Montamos el tartar en un corta pastas. Una capa de remolacha y una más fina de aguacate y un filete de caballa encima. Los brotes de alfalfa y rúcula los aliñamos con aceite de oliva virgen. También se puede presentar en cucharita.



La mejor formación  
está en la calidad

## MAR Y MONTAÑA

### *Ingredientes*

- 3 Pechugas de pollo fileteadas
- 15 gambas rojas o langostinos
- 100 gr. de espinaca fresca
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 bote de leche de coco
- 1c.c de jengibre rallado
- ½ col rizada
- 50 gr de nueces
- Cebollino

### *Elaboración*

Disponer una capa papel de plata y otra de film encima. Estirar el pollo. Cubrir con papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo. Sacar el film de arriba. Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Salpimentar.

Enroskar el pollo bien apretado. Envolver con papel de film. Hacer 4 rollitos bien sellados. En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos. Apagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua.

Hacer un sofrito con las cabezas de gamba y retirar. Añadir la cebolla picada, el jengibre y la zanahoria. Cuando esté listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino.

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

Sacar las hojas de la col. Cortar el tallo. Apilar las hojas poniendo nueces picadas entre medio. Enrollarlas y atar con hilo de bridar. Pasarlas por la plancha.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FLAN DE FOIE CON MAGRET CONFITADO**

### ***Ingredientes***

- 20 gr de mantequilla
- 125 gr de foie
- 1 puerro
- Hojas de estragón
- 100 ml de P. Ximenez
- 20 gr de pasas
- 150 ml de crema de leche
- 2 yogur natural
- Sal y pimenta
- Rucola
- ½ Magret de pato

### ***Elaboración***

Limpiar el puerro y cortar en rodajas. Rehogar en mantequilla unos 10 minutos e incorporar el foie troceado.

Mantener unos 5 minutos a fuego suave con las hierbas aromáticas y reducir el vino.

Creumar con la nata llevar a ebullición. Reducir fuego y mantener 2 minutos.

Retirar y turmizar.

Dejar entibiar y agregar el yogur sin batir en exceso y añadir las pasas remojadas en P. Ximenez

Ajustar de sazón y colocar en el vaso de servicio.

Reposar en frío.

Entallar el magret por parte de la piel y confitar unos 20 minutos.

Retirar la piel y cortar la carne en mirapoix

Cortar tiras con la piel y freír por inmersión 1 minuto.

Añadir rucola y el magret en el yogur, aceitar con aceite de oliva y decorar con los chicharrones de pato.

Espolvorear sal Maldón



La mejor formación  
está en la calidad

## **SECRETO IBÉRICO CON HINOJO Y ZUMO DE LIMON**

### ***Ingredientes***

- 2 piezas de secreto ibérico de ½ KG
- 30 gr de hojas de hinojo y perejil
- 5 dientes de ajo
- 1 c.c.de chile
- 2 c.s.de semillas de hinojo
- Sal y pimienta en grano
- 1 limón

### ***Para la Guarnición***

- 150 gr de lentejas
- Manojos de cilantro
- 1 hinojo
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiamos el exceso de grasa del secreto y marcamos a la plancha 2 minutos.

Retirar y abatir temperatura.

Limpiaremos y picaremos las hojas de hinojo, el ajo escaldado y el perejil. Añadiremos el chile.

Tostaremos las semillas de hinojo y las bolas de pimienta y majamos a mortero.

Mezclamos con la preparación anterior

Rallamos la piel de limón y exprimimos el zumo.

Mezclamos y agregamos unos 50 ml de aceite de oliva

Cubrir el secreto con la preparación y enfilmar.

Congelar hasta pase.

### ***Para las lentejas***

Picamos el ajo y el hinojo en brunoise.

Rehogamos unos 10 minutos y añadimos las lentejas.

Cubrimos con agua y dejamos cocer hasta que las lentejas estén tiernas.

Escurremos de líquido en caso de necesidad y sofreímos un par de minutos en sartén añadiendo el cilantro picado.

### ***Montaje***

Colocar una base de lentejas caliente y filetear el secreto como un Carpaccio.

Enrollar como un canelón y atravesar con una brocheta.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BAILEYS CON CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de cobertura de chocolate
- 200 ml de crema de leche
- 80 gr de queso mascarpone
- 100 gr de Bailey
- Crumble de chocolate

### ***Para el crumble de chocolate***

- 100 gr de harina
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 25 gr de cacao

### ***Elaboración***

Batir la crema y el mascarpone 30 segundos y colocar en la copa  
Fundir el chocolate e incorporar el Baileys  
Verter por encima  
Decorar con el crumble

### ***Para el crumble de chocolate***

Arenar todos los componentes con la mantequilla cortada en dados y fría.  
Reposar en frío unos 20 minutos y hornear a 180 °C 8 minutos.  
Retirar y enfriar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PATE DE HABITAS CON PAN RUSTICO**

### ***Ingredientes***

- *300 g de habitas baby*
- *1 aguacate*
- *2 pimientos del piquillo asados*
- *Zumo de medio limón*
- *10 hojitas de menta fresca*
- *Jengibre en polvo, pimienta negra recién molida y sal marina*
- *Pan rústico o de cereales*
- *Brotos germinados de soja o alfalfa o al gusto*

### ***Elaboración***

Cocemos las habitas en abundante agua y sal durante diez minutos, hasta que queden tiernas, enfriamos, escurrimos y reservamos.

Trituramos ligeramente junto con el aguacate, los pimientos del piquillo, y el zumo de limón; añadimos las hojas de menta, la sal marina, la pimienta negra recién molida, el jengibre en polvo y volvemos a triturar hasta conseguir una textura granulada, poco gruesa y en forma de crema.

Cortamos el pan como para pinchos, tostamos ligeramente y untamos con el paté de habitas baby, decoramos con los germinados



La mejor formación  
está en la calidad

## **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 las Bombas de patata y queso de oveja o cabra***

- 4 patatas kennebec
- Queso manchego de oveja o cabra
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpia el costillar de cordero de la grasa sobrante y repela el hueso de las costillas. Corta en trozos de dos costillas. Salpimentar y dorar el cordero por ambos lados. Poner los trozos en una bandeja. Majar en el mortero unos piñones, añadiendo el aceite y la miel. Pinta 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.

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

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

Rallamos las patatas con el rallador grueso y salpimentamos. Cortamos el queso a tacos y los recubrimos de patata rallada. Freímos las bombas en aceite abundante.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE LENTEJAS CON HUEVO POCHADO DE CODORNIZ Y CHISTORRA CON CANÓNICOS Y PIÑONES TOSTADOS**

### ***Ingredientes***

- *1 cebolla de Figueras*
- *1 d de ajo*
- *400 gr de lentejas cocidas*
- *250 gr de caldo de ave o verduras*
- *1 dc de huevos de codorniz*
- *1 tira de chistorra*
- *2 ramas de canónigos*
- *C/S de piñones tostados*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

En una sauter cocinar la cebolla cortada en ciselé, añadir el diente de ajo picado, cocinar, añadir las lentejas y pasar un minuto escaso mezclando todo, condimentar, verter en vaso de túrmix, añadir la cantidad de caldo necesaria y triturar fino, pasar por doble colado, rectificar y reservar en un cazo.

En una sartén, dorar piñones con una gota de aceite. Reservar.

Cortar la chistorra en rodajas anchas, dorar en sartén y reservar para el pase, recuperar aceite de la cocción para añadir a la crema.

Poner huevo de codorniz en papel film, condimentar y cocinar durante 2 minutos, retirar para llevar al plato.

Presentar la crema en plato hondo acompañada de la chistorra, los huevos de codorniz, los piñones y los canónigos, aderezar muy ligeramente con un poco del aceite de chistorra.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MELOSO DE CARRILLERA DE CERDO EN SALSAS OSCURA CON PARMENTIER DE PATATA**

### ***Ingredientes***

- *1 carrillera de cerdo o ternera p.p.*
- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *2 d. de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *1 ½ tomates rojo maduros*
- *1 litro de fondo moreno de carne*

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

- *Fondo de cocción*
- *C/S de vino tinto*
- *Una nuez de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

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

- *250 gr. de patata*
- *100 gr. de agua de cocción*
- *150 gr. de crema de leche*
- *45 gr. de aceite de oliva*
- *5 gr. de sal*
- *Pimienta*

### ***Elaboración***

Dorar la carrillera en una cazuela, retirar, añadir las verduras, cocinar a fuego suave, devolver la carrillera a la cazuela, cubrir con fondo de carne y cocinar el tiempo necesario.

Retirar la carrillera de la cazuela, reservar el líquido de cocción, desmenuzar la carne, llevar a un aro y reservar.

Continuaremos con la salsa oscura colando el fondo de cocción, llevar a una sauter, reducir para ligar, añadir cantidad suficiente de vino, añadir un poco de mantequilla y ligar una salsa, probar sabor y condimentar si se requiere.

Hervir la patata y triturar, añadir la crema de leche y el aceite, mezclar todo y condimentar. Reservar en un cazo.



La mejor formación  
está en la calidad

## **VASO DE CREMOSO DULCE DE CALABAZA A LAS CUATRO ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de calabaza naranja*
- *1 bote pequeño de leche condensada*
- *1 c.p. de nuez moscada*
- *1 clavo de olor*
- *1 c.p. de jengibre fresco muy picado*
- *1 c.p. de canela en polvo*
- *C/S de esencia de vainilla*
- *1 paquete pequeño de galletas Maria*
- *1 tableta de cobertura de chocolate negro*

### ***Elaboración***

Cortar, pelar dados y asar la calabaza al horno 190º, triturar, verter y enfriar removiendo en recipiente puesto previamente en el congelador. Devolver al vaso de túrmix, añadir las especias y leche condensada al gusto y volver a mixar bien fino, verter en bol y añadir algunos trozos de galletas troceadas

Poner una base de galleta troceada en un vaso, añadir el cremoso de calabaza y decorar con ralladura de cobertura de chocolate negro.



La mejor formación  
está en la calidad

## **VASITOS DE BRANDADA Y COULIS DE PIMIENTO**

### ***Ingredientes***

- *1 huevo para cada vasito*
- *100 g de arroz inflado*
- *sal maldon*

### ***Para Brandada de bacalao***

- *250 gr de bacalao desalado sin piel y sin espinas*
- *50 gr de aceite de oliva virgen extra*
- *1 diente de ajos*
- *1 guindilla roja fresca*
- *50 g nata para cocinar*
- *pimienta blanca recién molida*

### ***Para la Salsa de pimientos***

- *1 Bote de pimientos del piquillo o ½ kilo de pimientos asados*
- *¼ l. de nata líquida*
- *1 ajo*
- *1 vaso de caldo*
- *sal*
- *pimienta*
- *aceite de oliva virgen extra*

### ***Elaboración***

Poner el aceite en una sartén, cuando esté caliente añadir el ajo y la guindilla, cocinar hasta que tengan un bonito color, Incorporar el bacalao, remover e integrarlo con el ajo y la guindilla, bajar el fuego y dejar que el bacalao se confite hasta que se separen las lascas, aprox 7/10 minutos. Retirar la piel. Añadir la nata, remover un par de minutos más a fuego.

Triturar hasta que quede una crema fina, sin tropezones y perfectamente integrados todos los ingredientes.

### ***Para la Salsa de pimientos***

Freímos ajo en aceite de oliva, cuando estén dorados añadimos los pimientos muy picados, salamos y dejamos cocinar 10 minutos removiendo de vez en cuando. Añadimos la nata líquida, el caldo y la pimienta. Reducir. Cuando los pimientos estén blanditos los trituramos y colamos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CORVINA AL PESTO DE NUECES**

### ***Ingredientes***

- *4 supremas de corvina*
- *2 berenjenas*
- *aceite de oliva*

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

- *80 g de nueces*
- *60 g de parmesano*
- *40 g de albahaca fresca*
- *120 ml de aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Triturar los ingredientes del pesto hasta conseguir la textura deseada.

Poner las berenjenas en una bandeja, salpimentarlas y untarlas con aceite. Asarlas en el horno, a 180 °C, durante 30 minutos. Dejarlas enfriar, pelarlas y cortarlas.

En una sartén antiadherente, poner un chorro de aceite y asar las supremas de corvina, por el lado de la piel, a fuego medio y hasta que aparezca una costra. Darles la vuelta y cocerlas por el otro lado. Añadir flor de sal.

Saltear la berenjena en una sartén, a fuego medio, con un chorro de aceite y una pizca de sal.

Servir la corvina con la berenjena asada y el pesto de nueces.



La mejor formación  
está en la calidad

## COULANT DE TURRÓN DE XIXONA

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Untamos las 10 flaneras con mantequilla y espolvoreamos con harina.

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

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

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

Juntamos la crema de turrón de Xixona con la anterior crema y mezclamos bien con una lengua, metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases; no rellenamos todo el envase que el bizcocho crece en el horno.

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

Tenemos 2 opciones:

Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15-16 minutos, dependiendo del horno.

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

Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos en un plato



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE ALCACHOFA Y LANGOSTINOS CON GUARNICION Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA**

### ***Ingredientes***

- 500 gr alcachofas.
- 400gr de langostinos.(solo cabezas y cascara)
- 2 cebollas roja.
- 1 zanahoria.
- Brandy.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Mantequilla.
- Sal/pimienta.
- Xantana. (opcional)

### ***Para la Guarnición.***

- Colas de langostinos
- 2 alcachofas.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.
- 2 dientes de ajo.
- 3 huevos frescos.

### ***Elaboración***

Pondremos los huevos en un horno a vapor a 63° unos 45 min. Retirar y pelar con mucho cuidado. Reservar hasta el pase.

Rehogaremos en un cazo las cabezas de los langostinos con aceite, cuando tengan color añadimos una cebolla y una zanahoria en brunoise, seguimos rehogando, desgrasaremos con brandy y cubriremos con agua, lo tendremos unos 30 min sin hervir, reservamos.

En una sote rehogaremos la otra cebolla en brunoise con aceite y mantequilla, a los 5 min aprox añadimos la alcachofa pelada y cortada a gajos, seguimos rehogando unos 15 min mas. Desgrasamos con vino blanco y cubrimos con el caldo de langostinos coceremos tapado hasta que la alcachofa esté blanda, rectificaremos de sabor y pasaremos por termomix a max potencia, rectificaremos de sabor y añadiremos una pizca de mantequilla para acabar de emulsionar. Reservaremos.

### ***Para la Guarnición.***

Confitaremos 5min los langostinos en aceite caliente y los ajos fuera del fuego, saltearemos la alcachofa cortada fina con aceite de oliva.

En el centro del plato pondremos la guarnición, junto con el huevo, verteremos la crema alrededor.



La mejor formación  
está en la calidad

## **LUBINA CON ALCACHOFAS RUSTIDAS, GEL DE TOMATE Y VERDURAS CRUJIENTES**

### ***Ingredientes***

- 4 filetes de lubina.
- 1 kg. alcachofas.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

### ***Para el gel de tomate***

- 500gr. Tomates maduros.
- 4 hojas de gelatina.
- 100gr. fondo de verduras o agua.
- Sal pimienta.
- 20gr. azúcar.

### ***Para las Verduras crujientes***

- 1 zanahoria grande.
- 4 espárragos verdes grandes.
- Harina normal.
- Aceite de girasol.
- Sal/pimienta.

### ***Elaboración***

Rustimos las alcachofas en una sotè generoso de aceite, a fuego suave hasta que estén bien doradas, salpimentamos reservamos.

### ***Para el gel de tomate***

Cortamos el tomate a cuartos, colocaremos en un vaso para triturar. Rectificaremos de sabor, con la sal/pimienta y el azúcar, añadiremos el fondo y lo turmizaremos todo colándolo por chino. Le añadiremos la gelatina hidratada y reservaremos en frío hasta que se gelatinice. Volvemos a turmizar y colar fino para acabar el gel. Reservar

### ***Para las Verduras crujientes***

Pelamos las zanahorias y los espárragos en láminas finas con un pelador. Reservaremos las puntas de espárragos para decorar. Secaremos bien, enharinaremos y pondremos a freír en abundante aceite de girasol hasta que adquiera una textura crujiente. Salpimentar y reservar en papel absorbente.

### ***Acabado***

Doraremos las lubinas por el lado de la piel en una sotè. Saltearemos las puntas de espárragos. Pondremos en la base del plato el gel, encima las alcachofas y puntas, la lubina y los crujientes coronando el plato, acabaremos con un chorro de aceite de oliva y sal Maldon.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MOUSSE DE TURRÓN CON PASAS AL PEDRO XIMENEZ Y CRUMBLE DE AVELLANAS**

### ***Ingredientes***

- 60 gr. de pasas
- 100 ml. de Pedro Ximenez
- 3 huevos
- 200 ml. de crema de leche
- 150 gr. de turrón de Jijona
- 100 gr. de granillo de almendra
- 100 gr. de azúcar

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

- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de harina
- 50gr de avellana tostada
- 40gr de azúcar.

### ***Elaboración***

Hidratar las pasas con el Pedro Ximenez. Dejar reposar toda la noche a ser posible.

Poner a reducir la crema de leche a la mitad. Incorporar al final de la reducción el turrón troceado. Turmizar.

Espumar al baño maría las yemas de huevo e incorporar poco a poco el Pedro Ximenez.

Mezclar envolviendo con la crema de turrón en frío.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar cortando con la preparación anterior y enfriar.

Preparar un praliné con el azúcar y las almendras, dejar enfriar.

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

Pomar o fundir la mantequilla, tamizar la harina, picaremos fino la avellana, mezclaremos todo en un bol. Estiraremos bien la masa obtenida en una bandeja de horno, hornearemos a 180° unos 6 minutos, dejaremos atemperar un poco para después desmigalar con la mano

### ***Montaje***

Colocar en la base de las copas las pasas y el crumble, cubrir con la mousse. Decorar con una placa de praliné.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CHUPITO DE CARNE GUISADA CON PATATA**

### ***Ingredientes***

- *¼ kg de restos de carne cocido en caldo*
- *100 gr de setas*
- *¼ l de fondo de carne*
- *50 gr de panceta de cerdo*
- *2 zanahorias*
- *2 cebollas*
- *1 rama de apio*
- *Tomillo y romero*
- *2 clavos de olor*
- *1c. s de mostaza de estragón*
- *50 ml de aceite de oliva*

### ***Para el Puré de patata***

- *150 gr de patata cocida*
- *50 ml de crema de leche de 35%*
- *50 ml de caldo de ave o verduras*

### ***Elaboración***

Trocear la panceta y freír 5 minutos

Limpiar las verduras y cortar en brunoise. Sofreír unos 30 minutos.

Añadir la carne, la mostaza y las especias.

Mojar con el fondo y llevar a ebullición. Tapar y dejar cocer unos 15 minutos.

Destapar y dejar cocer hasta que reduzca la mitad del líquido

Desmigalar el conjunto añadiendo algo más de líquido en caso de necesidad. Ajustar de sazón

Reservar en caliente

### ***Para el Puré de patata***

Pelar y trocear la patata en cubos. Cocer en agua salada hirviendo con laurel unos 15 minutos.

Retirar y añadir el fondo y la crema de leche hirviendo y turmizar.

Ajustar de sazón y colocar en sifón. Cargar el gas y reservar en caliente hasta pase

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

Colocar la carne estofada hasta la mitad del vaso y espumar el puré encima.

Decorar con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BLINIS DE BACALAO CON SALSA TARTARA**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de bacalao fresco congelado y descongelado*
- *¼ kg de azúcar*
- *¼ kg de sal*
- *20 gr eneldo fresco*
- *10 gr Estragón fresco*
- *Ralladura de lima*

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

- *4 claras de huevo*
- *100 gr de harina*
- *50 gr de miel*
- *2 yemas de huevo*
- *6 gr de levadura química*
- *Pizca de sal y curri*
- *50 ml de leche*

### ***Para la Salsa tártara***

- *200 ml de mahonesa*
- *30 gr pepinillo*
- *30 gr de alcaparras*
- *½ cebolla roja*
- *Zumo de 1/2 naranja*
- *Sal y pimenta*

### ***Para las Perlas de vinagre***

- *100 ml de vinagre de Módena*
- *1 gr de Agar Agar*
- *¼ l de aceite de girasol*

### ***Elaboración***

Limpiar el bacalao de espinas y cubrir con sal y azúcar. Mantener 1 hora en frío. Retirar y pasar por agua, secar bien. Cubrir con las hierbas picadas y la ralladura. Colocar un peso encima y reservar 24 horas en frío.

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

Triturar todos los ingredientes menos la levadura. Pasar por chino e incorporar levadura. Cocer en sartén antiadherente un par de minutos por lado. Retirar y reservar.

### ***Para la Salsa tártara***

Preparar la mayonesa e incorporar el resto de ingredientes en movimiento envolvente. Refrigerar hasta pase.

### ***Para las Perlas de vinagre***

Disolver el vinagre y el Agar. Llevar a ebullición. Mantener 1 minuto y dejar entibiar. Colocar en jeringuilla y dejar hacer en gotas sobre el aceite frío.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MORRO DE CERDO Y SALSA BRAVA**

### ***Ingredientes***

- *1 morro de cerdo*
- *Caldo de cocción*
- *Sal, pimienta y laurel*

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

- *50 ml de aceite de oliva*
- *2 ajos*
- *1 cebolla*
- *50 gr de panceta o jamón*
- *1 c. de pimentón*
- *40 gr de harina*
- *Caldo de cocción*
- *Guindilla el gusto*

### ***Para la ensalada y vinagreta***

- *150 ml de aceite de oliva*
- *50 ml de vinagre de jerez*
- *20 c.s.de salsa de soja*
- *1 c.s.de miel*
- *1 c.c.de mostaza*
- *Sal y pimenta*
- *Surtido de ensaladas*
- *1 cebolla roja*
- *50 gr de cebolla frita*

### ***Elaboración***

Cocer el morro 30 minutos en el caldo.

Retirar y colocar en el horno a 160 °C alrededor de 1 hora. Voltear cada 15 minutos.

Retirar y cortar por ración

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

Sofreír la cebolla ciselée con el hueso de jamón unos 20 minutos en el aceite, añadir el ajo fileteado y dorar 3 minutos. Incorporar el pimentón y la harina, cocer 3 minutos. Mojar con el caldo de cocción y mantener 20 minutos a fuego bajo tapado. Añadir la guindilla y dejar cocer 5 minutos más.

Colar y ajustar de sazón y consistencia.

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

Mezclar todos los ingredientes y emulsionar con el aceite al hilo.

### ***Montaje***

Aliñar la ensalada y colocar en una parte del plato

Servir el morro bañado con la salsa.



La mejor formación  
está en la calidad

## **GELATINA DE NARANJA, MERENGUE DE YOGUR Y SORBETE DE FRUTAS ROJAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Gelatina de naranja***

- 300 ml de zumo de naranja
- 3 hojas de gelatina

#### ***Para el Sorbete de frutos rojos***

- 250 gr de frutas rojas
- 15 gr de hierbabuena
- 70 gr de azúcar
- 20 gr de glucosa
- Estabilizante s/c/p

#### ***Para el Merengue de yogur***

- 2 yogurt
- 2 claras de huevo
- 40 gr de azúcar
- Ralladura de limón

#### ***Para el Caramelo rojo***

- 100 gr de isomalt
- 5 gr de colorante rojo hidrosoluble.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Gelatina de naranja***

Colar el zumo y calentar una pequeña parte para disolver la gelatina previamente hidratada. Mezclar y colocar en el vaso de servicio. Refrigerar hasta pase

#### ***Para el Sorbete de frutos rojos***

Triturar los frutos rojos y la menta con ayuda de un poco de agua en caso de necesidad. Calentar una parte de la pulpa y disolver la glucosa y las frutas rojas. Mezclar el conjunto y pesar. Añadir el estabilizante necesario. Dejar reposar en frío unas 6 horas y mantecar. Reservar en frío hasta pase.

#### ***Para el Merengue de yogur***

Montar las claras al baño maría con el azúcar. Enfriar y mezclar con el yogurt batido. Añadir la ralladura de limón y refrigera hasta pase.

#### ***Para el Caramelo rojo***

Fundir al fuego el isomalt con el colorante. Estirar y dejar enfriar

#### ***Montaje***

Colocar el sorbete sobre la gelatina y acabar con el yogur. Decorar con el crujiente.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CONCHA DE PESCADO Y MARISCO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Limpiamos las gambas, cortamos en macedonia.

Picamos el ajo ciselée. Salteamos 2 minutos y retiramos. Salpimentamos y añadimos el perejil picado.

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

Limpiamos el pescado y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo. Parar cocción. Turmizamos con claras de huevo.

Llevar a ebullición la crema de leche y dejar enfriar.

Añadimos a la preparación anterior y turmizamos. Ajustamos de sazón

### ***Montaje***

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## CANAPÉS DE SUSHI

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Colocamos una hoja de alga Nori encima del Makisu (esterilla de bambú)

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

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

Podemos rellenar el alga Nori:

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

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

- 32 galets 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 galets 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 galets.

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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HOJALDRE DE PECHUGAS DE PAVO RELLENAS DE COMPOTA DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

- 2 pechugas de pavo
- 200 gr. de champiñones
- 200 gr. de puerro
- Sal y pimienta
- 40 gr de pasas
- 40 gr de nueces
- 40 gr de orejones
- 1 butifarra
- 2 manzanas
- 2 placas de hojaldre

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

- 100 ml de oporto
- 100 ml de ratafía
- 50 ml de Vinagre de Módena

### ***Elaboración***

Colocamos las frutas secas a macerar con los vinos

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

Limpiaremos y filetearemos las pechugas y confitamos unos 10 minutos en aceite aromático.

Retirar. Salpimentar.

Trocear la butifarra

Picaremos las setas en brunoise y cortaremos el puerro en aros. Sofreímos los champiñones y la butifarra con los puerros y añadimos los frutos secos hidratados en el alcohol. Mezclar sabores, añadir la mitad de la manzana salteada y salpimentar.

Dejar enfriar.

Rellenar la pechuga por capas y cerrar dentro del hojaldre. Refrigerar 30 minutos.

Pintar con huevo batido y sal y hornear 18 minutos a 200 °C

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

Reducir a fuego suave todos los componentes hasta un 50 %

Retirar y dejar enfriar.

### ***Al pase***

Cortar las puntas del hojaldre y partir por la mitad obteniendo 2 trozos

Decorar con unas líneas de salsa



La mejor formación  
está en la calidad

## **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



La mejor formación  
está en la calidad

## **GRATEN DE COLA DE RAPE Y GAMBA CON VELOUTÉ DE MARISCO**

### ***Ingredientes***

- *1 cola de rape p.p.*
- *1 rama de apio*
- *3 champiñones*
- *2 cebollas medianas*
- *2 d. de ajo*
- *5 colas de gambas rojas*
- *Sal y pimienta*

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

- *5 cabezas gambas rojas*
- *Mantequilla*
- *1 cebolla*
- *Coñac*
- *Caldo de rape*
- *Crema de leche*

### ***Elaboración***

Deslomar rape, cortar la carne de rape en trozos del tamaño indicado y reservar trozos de rape. Llevar la espina a un cazo, añadir un trozo de apio y cocinar durante 20 minutos para obtener un caldo ligero.

Limpiar, trocear y cocinar los champiñones en una sartén a fuego medio alto, reservar.

Picar cebolla y ajo, cocinar la cebolla ligeramente a fuego suave, añadir el ajo, añadir los champiñones cocinados, añadir los trozos de cola de rape y cocinar todo, añadir también las colas de gamba sobrantes de la preparación que continua, condimentar y reservar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SOLOMILLO DE CIERVO EN SALSA DE VINO DE OPORTO Y CIRUELAS CON GUANICIÓN DE SETAS Y POLENTA**

### ***Ingredientes***

- *1 solomillo de ternera*
- *Mantequilla*
- *Vino de Oporto*
- *4 ciruelas pasas*
- *5 champiñones portobello*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil rizado.*

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

- *200 gr de leche*
- *15 gr de mantequilla*
- *60 gr de polenta*
- *25 gr de parmesano rallado*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Realizamos la polenta hirviendo la leche y mantequilla, añadir polenta, retirar del fuego y remover bien para mezclar, añadir queso parmesano rallado, llevar a recipiente dándole forma y grosor, reservar y recuperar temperatura al pase.

Poner en remojo las ciruelas pasas con el Oporto y reservar.

Dorar el solomillo con mantequilla en una sartén, retirar y reservar, añadir los champiñones y cocinar, a media cocción, devolver la carne a la sartén, añadir el vino de Oporto y las ciruelas pasas, cocinar y reducir llevando la carne al punto de cocción deseado, añadir la crema de leche, mezclar, retirar la carne llevándola al plato de presentación, reducir y ligar la salsa, napar la carne y acompañar del resto de ingredientes.

Acompañar la carne con las ciruelas, los champiñones, la polenta y el perejil rizado u otra hierba similar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **VASO DE TIRAMISÚ DE TURRÓN DE JIJONA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de mascarpone (*queso italiano especial para tiramisú*)
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar blanquilla
- ½ c.p. de azúcar avainillado
- C/S de turrón de Jijona
- C/S de café intenso
- Amaretto, ron u otro licor
- 150 gr. de nata montada
- Soletillas o melindros
- Cacao en polvo

### ***Elaboración***

Hacer una sabayón al baño Mº con las yemas de huevo, el azúcar blanquilla y el avainillado, añadir el turrón de Jijona desmenuzado y mezclar bien, añadir el queso mascarpone y mezclar. Añadir café, mezclar, añadir el Amaretto u otro licor y mezclar. Reservar.

Montar nata e incorporar a la preparación anterior. Reservar en nevera en vaso de presentación.

### ***Al pase***

Espolvorear por encima con cacao en polvo. Decorar por encima con virutas de chocolate cortadas con el rallador.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Cortamos el magret a lo largo en 4 partes. Las enrollamos y las pinchamos con el palillo. Las perfumamos con hierbas de Provenza, pimienta y un chorrillo 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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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, triturar junto al praliné, la pasta de avellanas, la mantequilla, la manteca de cacao fundida, el aceite de trufa, el oporto y sal, lo pasaremos por colador fino.

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

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

#### ***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 enfríe, romperlo a trozos y triturar en termomix o picadora hasta que quede una pasta. Reservar.

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

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

#### ***Montaje***

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **ALBONDIGAS DE MAR Y MONTAÑA, PURE DE CALABAZA, JUGO DE GAMBA Y CACAO**

### ***Ingredientes***

- 500gr. Carne picada mixta de cerdo y ternera
- 50gr. Pan rallado.
- 20gr. de leche.
- 1 huevo.
- 1 diente de ajo.
- Sal/pimienta
- Perejil.
- 20gr de mantequilla.

### ***Para el jugo de gamba y cacao***

- 300gr. De langostinos.
- 150gr. De tomate maduro.
- 1 cebolla dulce
- 1 zanahoria.
- Vino blanco.
- 20gr. Cacao en polvo
- Hierbas aromáticas.

### ***Para el puré de calabaza***

- 100gr. De calabaza.
- 10gr de mantequilla.
- Sal/pimienta.

### ***Elaboración***

Juntamos en un bol, el ajo picado, la carne, el pan, la leche, el huevo, perejil y salpimentamos, mezclamos bien y reservamos.

Pelamos los langostinos reservando las cabezas, los picamos muy finamente y salpimentamos.

Hacemos bolas con las albóndigas rellenándolas con el picado de langostinos, enharinamos y freímos bien en aceite hasta dorarlas. Reservar.

### ***Para el jugo de gamba y cacao***

Doramos bien las cabezas de las gambas en un cazo, añadimos la verdura en brunoise, la rehogamos 10 min, mojamos con el vino blanco y reducimos, tiramos el tomate rayado y dejamos que pierda el agua, salpimentamos y cubrimos de agua, dejamos que cueza todo unos 30 min, después lo pasamos a un vaso con altura para darle “toques” con el túrmix, colar fino y volver al fuego, añadimos el cacao y mantendremos caliente. Rectificar de sabor.

### ***Para el puré de calabaza***

Cortar la calabaza en trozos, envolver en papel de aluminio, hornear a 180° durante 40 min, una vez cocida triturar con la mantequilla y rectificar el sabor.

### ***Montaje***

Acabamos las albóndigas en sotè, con parte del jugo, coceremos tapado unos 15 min, después destaparemos y ligaremos la salsa con una nuez de mantequilla. Vamos rociándolas constantemente con el jugo mientras se cocinan hasta glasearlas. Pondremos en la base del plato el pure, encima las albóndigas glaseadas y por ultimo con el resto del jugo napamos. Decoramos con perejil.



## **BIZCOCHO SACHER CHOCO-MANGO CON SORBETE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de harina
- 7 huevos
- 175 gr. de azúcar
- 175 gr. de mantequilla
- 50 gr. de almendras molidas
- 150gr mango fresco
- 175 gr. de chocolate cobertura.

### ***Para el Sorbete.***

- 400gr de mango.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa.
- 80gr de azúcar.
- 1 limon.
- 50gr de dextrosa.
- 8gr de estabilizante para sorbetes.

### ***Para el Caramelo.***

- 100gr de glucosa.
- 100gr de azúcar.

### ***Elaboración***

Batir enérgicamente la mantequilla y el azúcar. Añadir las yemas de huevo una a una sin dejar de remover. Fundir al baño maría el chocolate amargo y juntarlo a la masa anterior. Incorporaremos el mango cortado en brunoise. En un bol mezclar la harina con las almendras molidas e incorporarlo a la mezcla sin dejar de remover. Incorporar finalmente las claras batidas a punto de nieve. Encamisar un molde y verter la masa. Cocer en el horno a temperatura de 180° durante unos 40 minutos.

### ***Para el Sorbete.***

Trituraremos el mango cortado a trozos con túrmix hasta obtener un puré, reservaremos. Pondremos en un caso el agua y el azúcar, cuando esta se disuelva por completo, añadiremos el zumo de un limón, la glucosa, dextrosa y el estabilizante, dejaremos atemperar y mezclaremos con el puré. Lo enfriaremos con baño inverso rápidamente y lo pondremos a mantener en la máquina. Reservaremos.

### ***Para el Caramelo.***

Haremos un caramelo con el azúcar y la glucosa, retiraremos del fuego dejaremos atemperar y realizaremos hilos finos de caramelo sobre un papel absorbente.

Pondremos el bizcocho cortado, encima el sorbete y decoraremos con el caramelo.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CROQUETAS DE ATUN**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de atún en lata
- 300 gr de patatas
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 c.c.de jengibre rallado
- 1 c. de comino
- 1c. de cilantro en polvo
- 1 c.s.de cilantro o menta picada
- Sal y pimienta
- Pan rallado o Panko
- 1 huevo Aceite para freír

### ***Elaboración***

Cocemos las patatas de la manera habitual hasta que esté tierna. Paramos cocción con agua fría, pelamos y obtenemos un puré.

Utilizar la misma cantidad de puré de patata que de atún escurrido.

Ecurrir bien el atún del aceite.

Mezclar el conjunto y añadir las especias y las hierbas aromáticas.

Cortar la cebolla ciselée y rehogar con el ajo fileteado y el jengibre rallado unos 15 minutos.

Incorporar las especias y añadir a la preparación anterior. Ajustar de sazón y hacer bolas de tamaño de croqueta.

Pasaremos por harina, huevo batido y pan rallado.

Freír por inmersión un par de minutos hasta que estén doradas. Ecurrir en papel de cocina.

Acompañar con un humus de remolacha y garbanzos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MUSLO DE PAVO RELLENO DE MORCILLA Y QUESO AZUL**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de manteca de cerdo
- 2 muslos de pavo
- 125 gr de queso azul
- 200 gr de morcilla
- Hilo de bridar
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 30 gr de harina
- ½ l de caldo de ave
- Hierbas aromáticas

### ***Acompañamiento***

- 2 dientes de ajo
- ¼ kg de robellones
- 2 yemas de huevo
- 100 ml de aceite de oliva

### ***Elaboración***

Deshuesamos el muslo de pavo

Destripamos la morcilla y juntamos con el queso azul.

Rellenamos el muslo, salpimentamos y atamos con hilo de bridar y engrasamos con la manteca

Marcamos a fuego fuerte unos 5 minutos y retiramos Salpimentamos

Colocamos sobre la mirapoix medio cocida y horneamos a 180 °C unos 20 minutos.

Regamos cada 5 minutos con un poco de caldo.

Retiramos el pavo y cortaremos en ración.

Escurremos las verduras, reservando el líquido de cocción, ponemos al fuego con la harina. Cocemos 3 minutos y mojamos con el líquido de cocción y el resto de caldo. Llevamos e ebullición y pasamos por chino.

Ajustamos de sabor y consistencia.

### ***Acompañamiento***

Limpiamos y salteamos 5 minutos los robellones con el ajo.

Añadimos las yemas de huevo y el aceite. Turmezamos y ajustamos de sazón.

Mantenemos al baño maria a 65 °C hasta pase.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MERENGUE DE CHOCOLATE CON CREMA DE GIANDUJA**

### ***Ingredientes***

- 3 claras de huevo
- 240 gr de azúcar
- 50 gr de cacao en polvo
- Frambuesas

### ***Para la Crema de gianduja***

- 3 yemas de huevo
- 300 ml de leche
- 10 gr de micena
- 40 gr de azúcar
- 40 gr de praliné
- 40 gr de chocolate negro

### ***Elaboración***

Batimos la claras a punto de nieve incorporando el azúcar a mitad y final de batido. Deben quedar rígidas  
Una vez montada espolvoreamos con cacao en polvo e incorporamos cortando.  
Colocamos en manga pastelera rizada y escudillamos unos discos con ayuda de unos aros.  
Hornear unos 60 minutos a 140°C

### ***Para la Crema de gianduja***

Preparamos una crema pastelera de la forma habitual.  
En último momento de cocción añadimos el praliné y el chocolate troceado. Retiramos y enfriamos.  
Colocar en manda con boquilla rizada.  
Montaremos capas de merengue y crema intercalando las frambuesas.  
Decorar con canela en polvo.



## **APERITIVOS DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Bombón de calabaza asada y bacalao ahumado***

- 500 gr de calabaza
- 4 hojas de gelatina
- Sal
- Pimienta de Jamaica
- 1 Clavo
- 3 c.s aceite de oliva
- 100 gr de bacalao ahumado
- Galletas saladas de aperitivo redondas
- 3 c.c. Olivada
- Cebollino

#### ***Para el Crocanti de alcachofas con foie***

- 100 gr de micuit de pato
- 10 alcachofas
- 16 almendras tostadas y peladas
- 1 c.s de perejil picado
- 1 c.c. de vinagre de jerez
- 2 c.s de aceite de oliva
- 4 hojas de gelatina
- 1c.s.Mantequilla
- 100 gr Almendra granillo
- 100 gr Azucar glass

### ***Elaboración***

#### ***Para el Bombón de calabaza asada y bacalao ahumado***

Aliñar con pimienta de Jamaica y clavo molidos la calabaza cortada a dados y asar al horno a 200°C. Cuando empiece a dorar y este tierna hacemos un puré machacando con el tenedor.

Ponemos en remojo la gelatina y la diluimos con el puré de calabaza. Rellenamos moldes de silicona y ponemos al abatidor. Disponemos un poco de bacalao un poco de olivada y cebollino picado sobre el bombón de calabaza.

#### ***Para el Crocanti de alcachofas con foie***

Sacamos los corazones de alcachofa y los blanqueamos con agua hirviendo, hojas de perejil, sal. Escurrimos bien las alcachofas.

Las trituramos con la gelatina previamente hidratada, las almendras peladas, la sal, la pimienta, el perejil, una punta de vinagre y el aceite.

Trabajamos el mi cuit con un tenedor para darle una textura de pomada (podemos añadir unas gotas de oporto). Rellenamos una manga pastelera con boquilla redonda con el puré de alcachofas y otra con el mi cuit. Rellenamos unos moldes alargados y hasta la mitad de puré de alcachofa, en medio ponemos una tira de mi cuit y acabamos de cubrir con más puré de alcachofa. Congelamos.

Ponemos la almendra granillo en un sartén con el azúcar glas y vamos fundiendo el azúcar hasta que estén bien impregnados todos los trocitos de almendra. Fuera del fuego añadimos una cucharada de mantequilla que nos ayuda a despegar las almendras. Las estiramos sobre un papel de horno y las separamos con tenedor.

Desmoldamos y pasamos el lingote de alcachofas y mi cuit por el crocanti de almendra.



## **CRUMBLE DE PIÑA Y LIMA+HELADO DE RON CON PASAS**

### ***Ingredientes***

- 1 piña mediana
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 gr de mantequilla
- 80 ll 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

### ***Para el Helado de ron con pasas***

- 60 g pasas de Corinto (puedes añadir hasta 100g)
- 125 ml ron añejo
- 1 piel de naranja (1 trocito de 3 cms)
- 180 g leche entera
- 130 g azúcar
- 375 ml nata
- 1 pellizco sal
- 4 yemas de huevo (tamaño L)

### ***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 una arena. Cubrir la piña con el crumble y cocerlo a 180°C unos 30 min.

### ***Para el Helado de ron con pasas***

Hidratar las pasas con el ron y la piel de naranja hirviendo a fuego lento durante dos minutos. Tapar y deja reposar unas horas.

Calentar la leche, el azúcar, 125 ml de la nata y la sal.

Escaldamos las yemas y acabamos de cocer la crema inglesa al baño maría. Retiramos la crema cuando llegue a 83 °C.

Enfriamos la crema antes de ponerla en la heladera y le añadimos 3 c.s del ron de la maceración.

Ponemos la crema en la heladera y unos minutos antes de terminar introduce las pasas reservadas en la máquina para que se mezclen bien en el helado.

Pasar el helado al recipiente donde se vaya a congelar. Cubrirlo con papel de film y guardar en el congelador durante tres o cuatro horas mínimo. 10 minutos antes de servir retirar del congelador para que se ablande un poco.



La mejor formación  
está en la calidad

## **GAMBAS, NARANJA, MAIZ Y PIMIENTOS**

### ***Ingredientes***

- 8 gambas
- Maíz dulce cocido
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento verde pequeño
- 1 pimiento amarillo
- Manojos de cilantro
- 2 dientes de ajo
- 1 chile (Opcional)
- Sal Maldón
- 2 naranjas
- 1 limas
- 50 ml de vodka o ginebra
- Cebollino para decorar

### ***Elaboración***

Escurrimos y pasamos por agua el maíz.

Turmizamos con ayuda de un poco de agua o leche hasta obtener una crema fina.

Limpia los pimientos y pica en brunoise.

Añadiremos a la crema de maíz

Escaldamos los ajos 3 minutos, paramos cocción y majamos con el chile y las hojas de cilantro.

Mezcla con la preparación anterior y reserva en frío

Pelamos y retiramos el hilo intestinal

Escaldamos 1 minuto las gambas en agua salada con laurel

Para cocción y coloca en el plato de servicio.

Exprimimos las frutas y colamos el zumo.

Colocamos el vodka en el fuego. Llevamos a ebullición e incorporamos los zumos.

Salpimentar.

### ***Montaje***

Coloca un pequeño bouquet de crema de maíz con pimientos. Coloca las gambas alrededor y regala con el zumo.

Decora con cebollino y cilantro picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SECRETO IBERICO CON CHORIZO Y BOLITAS DE MASA**

### ***Ingredientes***

- 1 trozo de secreto de 400 gr
- 200 gr de chorizo
- 50 gr de manteca de cerdo
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 20 gr de semillas de hinojo
- 2 ramitas de romero
- 20 gr de harina
- ¼ l de vino tinto
- ¼ l de fondo oscuro
- Sal y pimenta

### ***Para las Bolitas de masa***

- 100 gr de harina
- 5 gr de levadura
- 50 gr de manteca de cerdo
- 1 c. de tomillo picado
- Sal y pimenta
- 50 ml de agua

### ***Elaboración***

Marcar el secreto en la cazuela 2 minutos por lado y retirar.

Salpimentar y filetear. Reservar en frío.

En la misma sartén sofreír la cebolla cortada en juliana unos 30 minutos con el romero, añadir el chorizo destripado en rodajas, alargar cocción 5 minutos e incorporar el ajo fileteado. Freír 3 minutos y espolvorear con harina. Cocer 5 minutos y reducir el vino a la mitad. Mojar con el caldo

Añadir las pequeñas bolitas de masa y dejar cocer unos 10 minutos.

Ajustar de sazón e incorporar el secreto.

Mantener 2 minutos y servir de inmediato.

### ***Para las Bolitas de masa***

Tamizar la harina y la levadura, añadir una pizca de sal y el romero picado.

Arenar con la manteca y refrigerar.

Hacer pequeñas bolitas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TARTA DE ACEITE, CACAO Y QUESO**

### ***Ingredientes***

- 25 gr de cacao
- 150 gr de azúcar
- 1 c.c.de sal
- 130 gr de harina
- 5 gr de impulsor
- 1c.c.de esencia de vainilla
- 60 ml de aceite de girasol
- 180 ml de agua
- 1 huevo

### ***Para la Crema de queso***

- 125 gr de nata
- 125 gr de mascarpone
- 30 gr de azúcar

### ***Elaboración***

Mezclamos la sal, la harina tamizada, el azúcar y el impulsor.

Mezclamos la esencia de vainilla con el aceite y añadimos el agua caliente.

Incorporamos el líquido al seco en tercios y añadimos el huevo batido.

Colocamos en los moldes encamisados y horneamos a 180 °C unos 25 minutos.

### ***Para la Crema de queso***

Montar la nata con el azúcar. A medio montar añadir el queso mascarpone y batir un poco más hasta obtener una textura cremosa. Cuidado con el exceso de batido para no desmontar la crema



La mejor formación  
está en la calidad

## **SOPA DE PESCADOS DE ROCA CON SALSAS ROUILLE**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Otros***

- Rebanadas de pan tostado

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

Servir la sopa acompañada de pan tostado y la salsa Rouille



La mejor formación  
está en la calidad

## **SOLOMILLO AL OPORTO CON RULO DE CABRA Y CEP**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **TIMBAL DE AGUACATE CON SALMÓN AHUMADO, CALAMAR Y HUEVO DURO EN SALSA AGRIA**

### ***Ingredientes***

- *1 aguacate al punto*
- *1 sobre de salmón ahumado*
- *C/S de cilantro*
- *C/S de perejil*
- *Tabasco*
- *Zumo de limón*
- *Sal y pimienta*

#### ***Para el Calamar y huevo duro***

- *1 Calamar de ración*
- *Pan rallado*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de girasol*
- *2 huevos*

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

- *1 yogur*
- *1 limón*
- *Sal*
- *Endivias*

### ***Elaboración***

Pelar y cortar el aguacate, llevar a un bol y chafar con tenedor a la textura indicada, añadir cilantro, perejil, tabasco y zumo de limón, condimentar.

Recortar papel de horno, untar un aro con mantequilla y poner salmón ahumado sobre el papel en el aro, rellenar con la preparación de aguacate a su peso. Reservar.

Hervir huevo duro durante 11 minutos, retirar, enfriar, pelar y picar según se indique.

Cortar rodajas de calamar, condimentar, pasar por pan rallado y freír al pase en aceite de girasol.

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

Poner el yogur en un plato, remover con un tenedor añadiendo poco a poco el zumo de limón, remover hasta ligar una salsa, añadir una pizca de sal.

Disponer el huevo duro y el calamar encima del aguacate en aro, decorar con unas hojas de endivias recortadas, acompañar con la salsa agria.



La mejor formación  
está en la calidad

## **DORADA RELLENA DE PISTO DE VERDURAS CON PATATAS AL HORNO**

### ***Ingredientes***

- *1 dorada (P.P)*
- *2 patatas blancas medianas (P.P)*
- *Fumet de pescado*
- *1 d de ajo*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*

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

- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 berenjena*
- *1 calabacín*
- *1 diente de ajo*
- *Panceta fresca*
- *Tomillo*
- *Orégano*
- *Aceite de girasol*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Cortar las verduras en brunoise y rehogarlos en una sartén junto con las hierbas aromáticas y la panceta haciendo un pisto. Condimentar y reservar.

Desespinar la dorada dejándola entera. Condimentarla y rellenarla con el pisto. Coser la tripa de la dorada y reservar.

Cortar las patatas a moneda y ponerlas en una fuente de horno con aceite de oliva, ajo ciselée, perejil picado y una parte del fumet hasta cubrir. Hornear a alta temperatura. Cuando las patatas estén a media cocción añadir las doradas rellenas. Emplatar cuando el pescado esté en su punto.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MOUSSE DE PIÑA EN ALMÍBAR CON TROCEADO DE MELOCOTÓN, GARRAPIÑADA DE ANACADOS Y HOJITAS DE MENTA**

### ***Ingredientes***

- *1 bote pequeño de leche condensada*
- *1 bote de piña en almíbar*
- *C/S de esencia de vainilla*
- *Unas gotas de vino moscatel*
- *1 bote de melocotón en almíbar*
- *1 bric de 500 gr. crema de Leche de 30 % M.G.*

### ***Para los Anacardos***

- *1 bandeja de hojas de menta*
- *1 bandeja de anacardos*
- *200 gr de azúcar mascabado*

### ***Elaboración***

Verter el líquido de la piña en almíbar y reservar. Llevar la piña troceada a vaso de túrmix y triturar bien fino, añadir esencia de vainilla al gusto, añadir unas gotas de vino moscatel, mixar fino y reservar.

Llevar la leche condensada a un bol, añadir la piña triturada y emulsionar para mezclar de manera uniforme. Montar nata a punto y añadir una parte de esta con cuidado a la mezcla anterior.

Cortar el melocotón en almíbar a trozos del tamaño indicado, llevar a vaso de presentación, verter la mousse por encima, añadir la otra parte de la nata para cubrir la presentación, llevar el postre a nevera y decorar con hojitas de menta.

### ***Para los Anacardos***

Poner el azúcar en una sauter o sartén, dejar que se funda y adquiera tonalidad de caramelo, añadir los anacardos y mezclar bien, dejar reposar y enfriar en plato.

Acompañar la mousse con esta preparación.



La mejor formación  
está en la calidad

## SURTIDO DE CANAPES

### *Ingredientes*

- *1 pan de molde*
- *1 bote mayonesa*
- *1 cebolla*
- *8 o 10 palitos de cangrejo*
- *4 langostinos*
- *1 paquete salmón ahumado*
- *2 huevos duros*
- *1 queso Rulo de cabra*
- *1 tomate*
- *1 naranja*

### *Elaboración*

Cocer los huevos y pelar

Cocer los langostinos

Para el relleno de cangrejo picar la cebolla muy fina el palito de cangrejo y mezclar con la mayonesa, añadir un poco de ketchup y unas gotas de tabasco.



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de canelones*
- *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 , enfriar, escurrir y mantener en paños húmedos hasta el final de la preparación.

En una sartén 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, reservar

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

Desmigar los muslos de pato y reservar

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

Seguimos con la bechamel haciendo en un cazo 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



La mejor formación  
está en la calidad

## **SALTEADO DE MELOCOTONES AL TOQUE DE PIMIENTA Y HELADO DE TURRON**

### ***Ingredientes***

- *2/3 melocotones*
- *1 barra de helado de turrón*
- *Pimienta*
- *100 gr azúcar*
- *Nata montada*
- *Gotas zumo de limón*

### ***Elaboración***

Poner en una sartén el azúcar con unas gotas de limón, cuando empiece a coger color saltear los melocotones previamente cortados a dados y terminar con un poco de pimienta

Montar el plato con el melocotón tibio y encima el helado de turrón



La mejor formación  
está en la calidad

## SOLOMILLO WELLINGTON

### ***Ingredientes***

- 2 solomillos de cerdo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Tomillo, una hoja de laurel
- 500 g. de champiñones
- 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 duxelle rehogando la cebolla ciselé, añadir el ajo ciselé 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 pintar con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante de 20 a 30 minutos



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **GALETS RELLENOS DE GAMBAS Y CREMA DE ROSSINYOLS**

### ***Ingredientes***

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

- 2 puerros
- 1 zanahoria
- 300 gr de rossinyols
- 2 dientes de ajo
- ½ litro de caldo de verduras
- 100 ml de vermut blanco dulce
- 100 ml de crema de leche

#### ***Guarnición***

- 16 galets de Nadal
- 100 gr de rossinyols
- 20 gr de piñones
- 16 gambas

### ***Elaboración***

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

Cortar el puerro en aros y la zanahoria brunoise

Rehogar en mantequilla unos 20 minutos hasta que estén tiernos

Añadir el ajo fileteado y las setas. Subir fuego y freír 3 minutos. Reducir el vermut a la mitad y mojar con el caldo. Llevar a ebullición y reducir fuego.

Mantener tapado a fuego bajo 10 minutos Turmizar y colar repetidamente.

Volver al fuego y crema con la nata. Llevar a ebullición, reducir fuego y ajustar de sazón y consistencia.

Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Guarnición***

Cocer los galets a la inglesa, retirar.

Limpiar las gambas retirando hilo intestinal y cortar por la mitad a lo largo.

Colocar dentro de los galets. Reservar en frío hasta pase

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

Saltear los galets y las gambas en un poco de mantequilla 3 minutos. Añadir las setas y los piñones y prolongar cocción unos 3 minutos más. Salpimentar y colocar en el plato de servicio.

Acompañar con la crema.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MAGRET DE PATO ASADO CON NARANJAS Y CHUTNEY DE MANGO**

### ***Ingredientes***

- 1 magret de pato marcado con el cuchillo la piel de forma cuadrículada.

#### ***Para el Polvo de naranja confitada***

- 1 u. pieles de naranja (sólo el
- 125 ml. agua
- 40 gr. Azúcar

#### ***Para el Chutney de mango***

- 200 gr. mango muy maduro cortado en macedonia
- 35 gr. cebolla ciselé
- ½ ajo ciselé
- 20 gr. pasas
- 40 gr. azúcar
- 20 ml. Vinagre de sidra
- 1 pizca de jengibre molido
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 pizca de 4 especias
- 1 pizca de sal

#### ***Para la salsa de naranja***

- 250 ml. zumo de naranja
- 10 gr. azúcar
- 1/2 c.c miel
- 10 ml. vinagre de jerez
- 300 ml. fondo oscuro
- 4 u. granos de pimienta negra
- 1 pizca de canela

### ***Elaboración***

#### ***Para el Polvo de naranja confitada***

Blanquear las pieles tres o cuatro veces. Juntar con el agua y el azúcar. Cocer lentamente hasta 105°C. Retirar las pieles, colocar en rejilla y secar en horno a 110°  
Triturar hasta conseguir un polvo. Reservar hermético.

#### ***Para el Chutney de mango***

Mezclar todos los ingredientes. Cocer lentamente hasta que tenga la textura deseada. Rectificar y retirar.

#### ***Para la salsa de naranja***

Poner todos los ingredientes a reducir. Reducir a la mitad. Colar por chino y estameña. Reducir a demiglace.

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar y dejamos reposar el magret unos minutos y fileteamos. Emplatar



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE MANZANA ASADA, ESPUMA DE YOGURT Y GRANIZADO DE VINO TINTO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Sorbete de manzana asada***

- 500 gr puré de manzana asada sin piel, ni pepitas
- 15 gr de zumo de limón
- 120 gr azúcar normal
- 50 gr glucosa
- 120 gr agua

#### ***Para la Espuma de yogur***

- 250 gr de yogur natural griego
- 100 gr de nata doble
- 75 gr de azúcar glass
- el zumo de ½ limón colado
- ½ hoja de gelatina

#### ***Para el Granizado de vino tinto***

- 1 rama de vainilla abierta
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar
- 325 gr de vino tinto.
- 1 naranja en zumo
- 1 limón en zumo

### ***Elaboración***

Asaremos las manzanas reinetas, descorazonadas previamente, en el horno a 150° durante 30 minutos aproximadamente. A continuación, trituraremos la pulpa de la manzana y lo colaremos. Por otro lado, en un cazo al fuego, pondremos el azúcar, la glucosa y el agua, lo calentaremos hasta disolver los azúcares. Mezclaremos esto con el puré de manzana cuando atempere un poco y le añadiremos antes de turbinar el zumo de limón

#### ***Para la Espuma de yogur***

Disolver la gelatina en un poco de yogur y a continuación mezclar todos los ingredientes siendo el zumo de limón el último en añadir. Llenar el sifón y cargarlo con 2 cargas de nitrógeno.

#### ***Para el Granizado de vino tinto***

Templar a 60° C el azúcar y el agua con la vainilla abierta y rascada. Añadimos los zumos de naranja, de limón y el vino tinto. Retirar la rama de vainilla. Lo dejamos que coja cuerpo en el congelador y rascaremos cuando este con un tenedor.

Colocamos una base de granizado, encima una bola de sorbete y la espuma al lado.



La mejor formación  
está en la calidad

## CANELON DE GAMBAS

### ***Ingredientes***

- *Pasta de canelón*
- *100 gr de queso crema*
- *8 Gambas*
- *1 cebolla*
- *1 puerro*
- *50 ml de aceite*
- *Cebollino*
- *Sal y pimienta*

### ***Para el Puré de coliflor***

- *¼ kg de coliflor*
- *125 ml de crema de leche*

### ***Para la Crema de marisco***

- *2 cebollas*
- *1 hinojo*
- *½ pimiento rojo*
- *1 zanahoria*
- *½ kg de tomate*
- *¼ kg de cabeza de gambas*
- *400 ml*
- *l de fumet de pescado*
- *100 ml de Pernod*
- *2 hojas de laurel*
- *Pizca de pimentón*
- *100 ml de crema de leche*

### ***Elaboración***

Cortaremos la cebolla en ciselée y el puerro en aros. Rehogamos en aceite unos 20 minutos. Limpiamos las gambas cortamos en trocos de 1 cm y añadimos.

Retirar del fuego y salpimentar.

Una vez frío mezclar con la crema de queso y cebollino picado. Ajustar de sazón y colocar en manga.

Cocer la pasta de la manera habitual, parar cocción en seco y rellenarla con la pasta. Reservar hasta pase.

### ***Para el Puré de coliflor***

Trocear la coliflor y cocer en agua ácida y salada unos 5 minutos.

Retirar y parar cocción. Turmizar con la crema de leche y ajustar de sazón. Debe adquirir consistencia de puré.

### ***Para la Crema de marisco***

Cortaremos las verduras en mirapoix y sofreímos unos 30 minutos. Incorporar el tomate despepitado y alagar cocción 15 minutos. Añadimos las cabezas de las gambas freiremos uso 5 minutos.

Recuperamos el fondo con el Pernod y mojamos con el caldo.

Dejar cocer tapado unos 15 minutos. Pasar por chino y colar varias veces.

Creumar y ajustar de sazón.

### ***Al pase***

Colocar una base de puré caliente y encima el canelón. Regar con la crema caliente



La mejor formación  
está en la calidad

## **PICANTONES CON GUACAMOLE Y SALSA DE MAÍZ Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- 1 picantón
- Manteca de cerdo
- Sal, Tomillo y romero
- Tortitas de maíz

### ***Para la Salsa de setas***

- 1 cebolla
- 2 ajos
- 50 ml de aceite
- 100 gr de setas
- 200 gr de maíz
- 1 guindilla
- 100 ml de vino tino
- ¼ l de fondo de setas
- 20 gr de harina

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

- 1 aguacate
- 1 cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta

### ***Para la Cebolla encurtida***

- 2 cebollas rojas
- Zumo de 1 lima
- Sal y pimienta
- 2 c.s. de vinagre de manzana
- 1 c.s. de orégano

### ***Elaboración***

Mantecar el picantón. Salar y espolvorear con hierbas frescas. Colocar en el horno a 200° C durante 20 min. Regar cada 5 minutos con un poco de caldo.

### ***Para la Salsa de setas***

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír en aceite unos 30 minutos. Añadir las setas laminadas, alargar cocción 5 minutos e incorporar el maíz y el ajo. Espolvorear con harina y cocer. Prolongar cocción 5 minutos. Reducir el vino y mojar con el fondo. Mantener 10 minutos tapado a fuego suave y salpimentar. Reservar en caliente hasta pase.

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

Pelar y trocear el aguacate. Añadir la cebolla y el ajo escaldado ciselée. Salpimentar y añadir el limón. Probar de sazón y reservar hasta pase.

### ***Para la Cebolla encurtida***

Cortar la cebolla en juliana y cubrir con el resto de ingredientes.

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

Deshuesar el pollo y rellenar las tortitas con pollo, guacamole y cebolla encurtida escurrida. Cerrar y planchar 1 minuto por lado. Salsear.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PASTEL DE CALABAZA**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 350 ml de crema d elche
- 450 gr de calabaza
- 150 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 1 c.c.de canela en polvo
- 1 c.s.de jengibre fresco rallado
- 1 clavo de olor

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

- 250 gr de harina floja
- 20 gr de azúcar
- 1 c.c.de sal
- 225 gr de mantequilla
- 120 ml de agua fría
- 1 c.s. de limón

### ***Decoración***

- 120 ml de nata
- 120 ml de nata con zumo d e1/2 limón
- 1 yogur

### ***Elaboración***

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

Mezclamos la harina con el azúcar y la sal.

Añadimos la mantequilla fría coartada a dados y arenamos hasta obtener una preparación granulosa. No trabajar en exceso.

Añadir el agua helada hasta cohesionar la masa. Seguramente o se necesite toda.

Estiramos la masa sobre el molde engrasado y congelamos.

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

Batimos los huevos con maquina eléctrica y añadimos la anta, la calabaza triturada, la nata y las especias.

Volcaremos sobre la tartaleta y horneamos unos 10 minutos a 220 °C y posteriormente reducimos temperatura a 180°C unos 20 minutos. Dejar enfriar y desmoldar

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

Semi montar la crema e incorporar la nata batida con el limón.

Mezclar cortando y añadir el yogur

Refrigerar hasta pase y cubrir la tarta.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CANELONES DE BERENJENA RELLENOS DE CALABAZA, SHIITAKE Y NUECES**

### ***Ingredientes***

- 3-4 berenjenas medianas
- 800 gr calabaza violín
- 300 gr de setas shiitake
- 200 gr de nueces
- almendra molida
- aceite de oliva virgen
- pimienta negra
- sal marina
- Para la bechamel:
- 1 coliflor
- 1 cebolla
- aceite de oliva virgen
- sal marina
- nuez moscada

### ***Elaboración***

Precaentar el horno a 180 °C.

Haremos una bechamel salteando en una olla la cebolla cortada en medias lunas durante unos 7 minutos. Lavar la coliflor, cortar la a arbolitos. Juntar a la olla de la cebolla y cubrir con agua hasta la mitad de las verduras. Añadir 1 cucharadita pequeña de sal. Tapar y hervir 10 minutos. Finalmente, triturar el contenido de la olla junto con 1 cucharada de aceite de oliva virgen, nuez moscada rallada hasta conseguir una crema fina y homogénea. Reservar.

Lavar las berenjenas y cortar en láminas verticales bien finitas. Calentar 1 plancha con un poco de aceite de oliva virgen y marcar las berenjenas por los dos 2 lados. Reservar.

Pelar y cortar la calabaza en dados, cortar a las setas shiitake a tiras.

Saltear la calabaza y las setas por separado hasta que estén tiernas.

En un procesador de alimentos, picar las nueces a trocitos muy pequeños. Añadir la calabaza y los shiitake, triturar a poca potencia hasta integrar todos los alimentos.

Colocar 2 o 3 cortes de berenjena sobre una estera de bambú (tipo sushi) superpuestas las unas con las otras de manera que formen una base.

Agregar dos cucharadas de relleno y enrollar.

Colocar los canelones en una bandeja de horno.

Verter la bechamel hasta cubrirlos y añadir almendra por encima.

Poner la bandeja en el horno para calentar a los canelones y dorar la almendra.



La mejor formación  
está en la calidad

## **POLLO DE PAYES AL CAVA**

### ***Ingredientes***

- 1 pollo
- 8 chalotas
- 1 botella de cava brut
- 250 ml de nata líquida
- 250 ml de caldo de ave
- Harina, sal, pimienta blanca
- Uvas blancas

### ***Para el Arroz pilaf***

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

### ***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. Incorporar el pollo y el cava. Reducir 10 min y añadir el caldo y la nata líquida. Lo dejamos cocer a fuego suave 40 min. Añadir las uvas peladas y sin pepita. Cocer 5 min mas

### ***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



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

- 8 yemas
- 150 gr de azúcar
- 300 gr de nata
- 250 gr turrón de Jijona
- 4c.s. de Almendras laminadas
- 2 hojas de gelatina

### ***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 semi montada.  
Ponemos dentro de moldes de silicona y congelamos.  
Decoramos con chocolate caliente y unas láminas de almendra.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CANELONES DE ESPÁRRAGOS CON SALSA DE ALMENDRAS Y AJOS TIERNOS**

### ***Ingredientes***

- 12 placas de canelones
- 1 bote de espárragos blancos
- 1 bote de pimientos del piquillo
- 100 ml de crema de leche de 35%
- 1 c.s.de pimiento choricero

### ***Para la Salsa de almendras***

- 50 ml de aceite
- 1 hoja de laurel
- 1 puerro
- 1 manojo de ajos tiernos
- 20 gr de harina
- ¼ l de caldo de ave
- 150 ml de leche
- 30 gr de almendras
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cocemos las placas de canelón de la forma habitual y paramos cocción en seco sobre aceite neutro.

Rellenar con los espárragos cortados y envolver.

Mantener en frío hasta pase.

Limpiar los pimientos del piquillo de pepitas y pasar por agua.

Calentar en una reductora los pimientos 2 minutos con el pimiento choricero y cremar con la nata. Llevar a ebullición y turmizar.

Ajustar de sazón y consistencia. Debe adquirir consistencia de puré.

Reservar en caliente hasta pase.

### ***Para la Salsa de almendras***

Cortar el puerro en rodajas finas y rehogar con los ajos tiernos en macedonia con el aceite y el laurel.

A parte freír las almendras 2 minutos y majar en mano de mortero.

Añadir a la preparación anterior y espolvorear con la harina.

Tostar 3 minutos y mojar con el caldo caliente. Llevar a ebullición y cremar con la leche.

Llevar a ebullición, reducir fuego, salpimentar y dejar cocer a baja temperatura tapado unos 15 minutos.

Ajustar de sazón y consistencia.

Calentar los canelones en el microondas 1 minuto.

Colocar una base de puré de pimientos caliente y disponer los canelones encima

Salsear y decorar con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **LOMOS DE RAPE CON PATATA, SOBRASADA Y TINTA DE CALAMAR**

### ***Ingredientes***

- 2 lomos de rape
- 200 gr de patata
- 100 gr de sobrasada
- 50 gr de chicharrones
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

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

- 1 loncha de bacón
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 20 gr de harina
- 100 ml de vino de jerez
- 1 c.s. de tinta de calamar
- 100 ml de fumet de pescado

### ***Elaboración***

Limpiarnos el rape y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo.

Para cocción y reservar hasta pase.

Cocer la patata de la manera habitual. Parar cocción, pelar y chafar.

Mientras calentar la sobrasada en una reductora con los chicharrones troceados, cuando la grasa de la sobrasada haya fundido agregar la patata y mezclar.

Ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase.

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

Cortar el bacón en juliana y freír 5 minutos en un poco de aceite, añadir los ajos fileteados y el laurel. Alagar cocción 5 minutos e incorporar la tinta. Cocer 3 minutos y espolvorear con la harina. Reducir el vino a la mitad y mojar con el fumet.

Llevar a ebullición y reducir fuego. Mantener cocción a baja temperatura tapado 15 minutos.

Pasar por chino y colador y ajustar de sazón y consistencia. Reservar en caliente hasta pase.

### ***Al pase***

Marcar 2 minutos el rape en la sartén, salpimentar y terminar cocción al horno.

Cortar por ración y disponer la ración sobre una base de patata. Salsear.



La mejor formación  
está en la calidad

## SCONES DE TURRON

### *Ingredientes*

- 250 gr de harina
- 60 gr de mantequilla fría
- 12 gr de levadura química
- 1 huevo
- 62 gr de leche
- 40 gr de azúcar moreno
- 25 gr de pasas
- 75 gr de turrón de Jijona
- Canela en polvo

### *Elaboración*

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporar la leche

Arenar la harina tamizada con la levadura y la mantequilla fría cortada a dados. Añadir el turrón troceado y las pasas hidratadas y mojar con el líquido.

Amasar hasta formar una masa homogénea y estirar la masa con un grosor de 2 cm.

Troquelar y pintar con huevo.

Dejar reposar en frío unos 10 minutos.

Hornear a 190 °C unos 10 minutos

Espolvorear con lustre y servir.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PATÉ DE BERENJENAS CON GRISINES**

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para el paté***

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

### ***Elaboración***

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

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

#### ***Para el paté***

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **BUDIN DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el Acompañamiento***

- Coulis de frutas rojas
- Licor al gusto

### ***Elaboración***

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



## **SOPA DE GALETS RELLENOS DE PELOTA DE PICADA DE PESCADO Y MARISCO**

### ***Ingredientes***

- *Galets*
- 1 cebolla de Figueras
- 1 d. de ajo
- 1 c.p. de pimentón rojo dulce
- 1 c.p. de pulpa de ñora
- 150 gr. de tomate triturado
- Vino blanco seco
- Sal y pimienta

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

- *1 suprema de merluza sin piel*
- *5 colas de gamba roja*
- *8 mejillones*
- *1 huevo*
- *C/S de harina*
- *Ajo y perejil picado*

### ***Para el Fumet rojo de pescado***

- *Bresa de verduras*
- *200 gr de tomate triturado*
- *Cabezas de gamba*
- *Pescado de roca*
- *Galeras*
- *1 ½ litro de fumet de pescado*

### ***Elaboración***

Hacer un sofrito de tomate con las verduras, mojar con una parte del fumet rojo de pescado y llevar a ebullición durante el tiempo necesario. Reservar.

Elaborar una pelota con el pescado y el marisco picados más el resto de ingredientes.  
Reservar en nevera, en manga pastelera sin boquilla.

Realizar el fumet rojo de pescado con los ingredientes indicados, espumar, colar, confitar y reservar como líquido base para la sopa.

Hervir los galets, en remojo de fumet o directamente en fumet (según se disponga de caldo).

Presentar los galets en plato de sopa con decorado de perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HORNEADO DE PIERNA O ESPALDA DE CABRITO Y CONFITADO DE PATATAS AL ROMERO**

### ***Ingredientes***

- *1 pierna o espalda de cabrito por persona*
- *Manteca de cerdo*
- *Granos de pimienta verde de Madagascar*

### ***Para el Confitado de patatas***

- *2 patatas Monalisa de tamaño mediano*
- *2 d. de ajo picados*
- *C/S de perejil picado*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de oliva*
- *1 pimiento rojo*

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 200°.

Condimentar el cabrito con sal y pimienta, poner en bandeja de horno, untar con manteca de cerdo por todos sus lados, añadir un chorrito de aceite de oliva, llevar la pierna a hornear en bandeja de horno, dorar y girar de todos sus lados. Cuando tome color, bajar temperatura del horno a 175°, cocinar hasta que este al punto.

El tiempo de cocción de la espalda o la pierna puede variar por sus diferencias de peso y tamaño. Controlar, retirar la que ya este al punto y reservar en bandeja tapada con papel de aluminio.

Cortar las patatas en panadera, poner en bandeja de horno, espolvorear con los ajos y el perejil picados, condimentar con sal y pimienta, cubrir con aceite de oliva precalentado, llevar al horno 180° durante el tiempo necesario.

Asar el pimiento rojo a la llama, dejar enfriar, pelar, retirar semilla y reservar carne del pimiento, condimentar.

Ecurrir ligeramente de aceite las patatas, poner una base de patatas, cubrir con pimiento asado, cubrir el pimiento de nuevo con patatas confitadas, añadir de nuevo pimiento y repetir de patatas. Servir en caliente dejando calentar en horno a 90°.

Presentar el cabrito acompañado del confitado de patatas como guarnición, decorar con una ramita de hierbas frescas a elección.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE CAVA Y LICOR KIRSCH CON PIÑA, LIMÓN Y NARANJA**

### ***Ingredientes***

- *75 ml de zumo de limón*
- *150 ml de zumo de naranja*
- *30 ml de kirsch*
- *1 bote de piña en almíbar*
- *125 g de azúcar*
- *1 botella de cava*

### ***Elaboración***

Poner copas de cava en el congelador.

Hacer zumo de limón y de naranja, verter en un bol, añadir el kirsch, añadir también la cantidad suficiente de cava, añadir al bol, trocear la piña la piña bien pequeña y añadir al bol anterior, finalizar añadiendo la cantidad suficiente de azúcar. Mezclar todo, llevar a sorbetera o abatidor, remover de tanto en tanto para facilitar la para formación de cristales de hielo.

Poner azúcar en un plato y mojar los bordes de la copa de cava en el, rellenar la copa con el sorbete de cava. Servir.



La mejor formación  
está en la calidad

## ESCUDELLA DE NADAL

### ***Ingredientes***

- *Galets grandes*
- *Un hueso de jamón, otro de cerdo y otro de ternera.*
- *Un buen trozo de tocino curado.*
- *Un trozo de pecho de ternera.*
- *2 patatas medianas.*
- *Una Butifarra negra y una blanca.*
- *1/4 pollo.*
- *1/2 col. ,2 zanahorias, puerro ,apio*
- *1 cebolla*
- *250g garbanzos cocidos*
- *Sal y pimienta*

### ***Para las pelotas***

- *350 gramos de carne picada*
- *2 huevos medianos.*
- *Un poco de leche.*
- *Pan rallado.*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

En una olla grande poner los huesos en agua fría hervir durante 45min, añadir el resto de carne y verduras otros 45 min. Las butifarras casi al final.

Colar el caldo en un cazo y hervir la pasta junto los garbanzos. Mientras escogeremos las carnes y verduras que pondremos en una bandeja o en el mismo plato.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SOLOMILLO DE CERDO EN HOJALDRE A LA CREMA DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

- *1 solomillo de cerdo ibérico*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *zumo de 2 naranjas*
- *Cognac*
- *500 ml de nata líquida*
- *1 masa de hojaldre*
- *100 g de jamón dulce*
- *100 g de bacon*

### ***Elaboración***

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

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

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

### ***Al pase***

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE LIMÓN CON CAVA Y POLVO DE CANELA**

### ***Ingredientes***

- *1 /2 botella de cava*
- *Canela*
- *250 ml. zumo de limón*
- *2 Claras de huevo*
- *500 ml. agua*
- *200 gr. azúcar*

### ***Elaboración***

Hacer un almíbar con el agua y azúcar lo pasamos a una jarra y dejamos enfriar

Colar el zumo de limón y añadimos al almíbar ya tibio

Congelamos 1 y media, mientras montamos las claras y las añadiremos al final. Volvemos a congelar hasta que vayamos a servir. Podemos poner ralladura de limón