



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE MARISCO

Ingredientes

- *200gr de gambita sin pelar congelada*
- *1 cebolla*
- *1 puerro*
- *4 zanahorias*
- *1 lata de tomate triturado*
- *1 baso de coñac*
- *10 mejillones*
- *10 almejas*
- *1l de fumet de pescado*

Elaboración

Sofreír las gambas y cocerlas 5 min. Reservar.

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

Desglasar con coñac, dejando que evapore bien el alcohol. Añadir el tomate triturado, rectificar de sal y azúcar, cocer 10 minutos cuidando que no se pegue.

Poner las gambas. Triturar todo y pasarlo por el chino, agregando un poco de fumet para ayudar a pasar mejor. Abrir los mejillones y las almejas al vapor.

Sacarles la carne y servir dentro de la sopa



La mejor formación
está en la calidad

ALBONDIGAS DE PATÉ Y ROVELLONS EN SU SALSA

Ingredientes

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

Para la salsa

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

Elaboración

Limpiamos los rovellons. Secamos y cortamos en macedonia. Saltemos a fuego fuerte en un poco de aceite. Reservamos y salpimentamos.

Remojamos la miga de pan en leche. Cortamos el ajo en ciselée. Batimos el huevo.

En un cuenco mezclamos todos los ingredientes. Amasamos hasta obtener una masa homogénea y refrigerador para que coja cuerpo.

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

Enharinamos y freímos en abundante aceite, hasta que estén doradas. Reservamos en papel de cocina para desengrasar. Introducir en la salsa para finalizar cocción.

Para la salsa

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



La mejor formación
está en la calidad

CRUMBLE DE PIÑA Y LIMA

Ingredientes

- *1 piña mediana*
- *50 gr de azúcar moreno*
- *50 gr de mantequilla*
- *80 ml de malibú*
- *Limas*

Para el crumble

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

Elaboración

Pelar la piña y cortarla a daditos. Saltearla 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.



La mejor formación
está en la calidad

FIDEUA DE CODORNIZ Y ROSSINYOLS CON ALL Y OLI TRUFADA

Ingredientes

- 300gr de fideos para fideua.
- 2 codornices.
- 150gr de rossinyols.
- 1 cebolla dulce.
- 1 pimiento rojo.
- ½ puerro pequeño.
- 3 tomates maduros medianos.
- Brandy.

Para el caldo.

- 2 carcasas y alitas de codorniz
- 1 zanahoria grande.
- 1 cebolla dulce.
- ½ puerro.
- Vino blanco.
- 1 l. de caldo de ave.

Para la picada.

- 2 ñoras hidratadas
- 2 ajos fritos
- Perejil picado
- 50 gr. de vino rancio
- 50 gr. de frutos secos
- 50 gr. de agua

Para el all i oli.

- 1 trufa en conserva.
- 1 huevo.
- 2 dientes de ajo.
- 100gr de aceite de oliva.

Elaboración

Separaremos las pechugas de las codornices. Reservar

Separaremos las alitas y contramuslos de las carcasas, reservaremos para el caldo.

Doraremos los fideos en sartén con un pizca de aceite hasta que adquieran un tono tostado, reservaremos.

En una olla doraremos las carcasas, alitas y contramuslos de codorniz, añadiremos las verduras en brunoise y rehogaremos bien, desgrasaremos con el vino y cubriremos con el caldo. Dejaremos cocinar a fuego medio sin que hierva.

Añadimos todos los ingredientes de la picada en mortero y machacamos.

En un paellera marcamos las setas limpias de tierra y retiraremos, sofreiremos las verduras en brunoise, añadimos el tomate t.p.m, dejaremos cocinar hasta textura deseada, tiraremos el vino y dejaremos reducir, añadiremos los fideos rehogaremos un minuto, tiramos las setas y cubrimos de caldo, cuando hierva, añadimos picada y acabamos en horno a 190°.

Hacemos el all y oli picando la trufa y pasamos por tumix con el resto de ingredientes.

Marcamos pechugas a la plancha y presentamos junto con all y oli en cada plato.



CONEJO GLASEADO CON TRINXAT DE PIÑONES Y CEPES CONFITADOS

Ingredientes

- *½ conejo*
- *250ml de caldo de ave.*
- *30gr de mantequilla.*
- *30gr de azúcar.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal/pimienta.*

Para el Trinxat.

- *250 gr. de col*
- *250 gr. de patata monalisa*
- *100 gr. de panceta fresca.*
- *100gr de piñones.*
- *sal pimienta.*
- *aceite de oliva.*

Para los Ceps.

- *200gr de ceps.*
- *Aceite de oliva suave.*
- *Ajo y hierbas aromáticas*

Elaboración

Trocearemos el conejo y lo doraremos en una sotè, salpimentaremos y lo reservaremos. En la misma sotè añadimos el caldo, el azúcar y la mantequilla. Lo cocinaremos a fuego medio hasta que reduzca y se vaya creando una glasa con los jugos. Incorporamos el conejo y lo acabaremos de cocinar. Reservar.

Pelamos las patatas y las troceamos. Cortamos la col a cuadrados. Hervimos la patata en una olla con agua abundante y después la col. En una cazuela ancha sofreímos la panceta cortada a tiritas, tiramos los piñones y le damos unos minutos más. Añadiremos la patata y la col cocidas a la cazuela removiendo hasta conseguir un puré. Enfriamos en una bandeja para que estabilice.

En un cazo cubierto con el aceite, el ajo y las hierbas, pondremos a confitar a fuego suave los ceps, cuando estén tiernos retirar.

Cortaremos un trozo de trinxat para marcarlo a la plancha y dorarlo, lo pondremos en el centro de un plato, encima colocaremos los trozos de conejo y acompañaremos con los ceps.



PERAS AL VINO TINTO CON CREMA INGLESA Y QUESO MASCARPONE

Ingredientes

Para las peras al vino tinto

- 4 peras que no estén muy maduras
- 1 botella de vino tinto de mesa
- 150 gr de azúcar
- 1 limón
- 1 naranja
- Canela en rama
- 1 clavo de olor
- Esencia de vainilla

Para la crema inglesa

- 400 ml de leche entera
- 1 rama de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- 30 gr de maizena

Para el queso

- 500 gr de crema de leche para montar
- 125 gr de queso mascarpone
- C/S de azúcar glas

Elaboración

Pelar las peras reservando el tallo y procurando que queden enteras, sumergir en el baño de cocción y cocinar hasta que estén en su punto. Reservar.

Haremos la crema mezclando azúcar y maizena en un plato, reservar.
Poner las yemas de huevo en un bol y reservar.

En un cazo infundir la leche con la vainilla, verter esta preparación sobre las yemas de huevo, mezclar bien, añadir los secos, mezclar bien, devolver de nuevo esta mezcla al cazo y llevar al fuego mediano hasta obtener la textura de crema deseada sin parar de remover lentamente.
Reservar en plato de presentación.

Montar la nata, añadir al mascarpone ligeramente pomado y mezclar, reservar en nevera.
Cortar las peras para darles una base y poder presentarlas ligeramente inclinadas en el plato, presentar sobre una base de crema inglesa, añadir puntos de la reducción del baño de cocción, acompañar de flores de queso mascarpone y decorar la presentación con unas hojitas de menta, o ramitas de otras hierbas aromáticas.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE GALERAS CON PATATA CHAFADA

Ingredientes

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 hinojo
- 4 tomates
- 1/2 kg de galeras
- 1 cabeza de rape
- 1 l de agua
- 2 hojas de laurel
- 100 ml de vino blanco
- 20 ml de licor de anís
- Sal y pimienta
- 4 patatas medianas

Elaboración

Limpiamos y cortamos las verduras en brunoise.

Sofreiremos unos 30 minutos en un poco de mantequilla hasta que hayan perdido agua y cogido color.

Incorporamos el tomate casé rectificando de acidez con un poco de azúcar y alargamos cocción hasta que pierda agua unos 15 minutos.

Añadimos las galeras y subimos fuego para que doren bien. Espolvoreamos con harina y desglasamos con el alcohol.

Añadimos la cabeza de rape y mojamos con el agua. Añadimos las patatas peladas y enteras

Mantenemos cocción baja y destapado unos 30 minutos.

Retiramos las patatas y chafamos.

Ajustamos de sazón

Retiramos al cabeza de rape y pasamos por chino y colador la sopa.

Ajustamos de sazón y reservamos hasta pase en caliente.

Al pase.

Colocar una base de patata chafada regando con un poco de aceite Virgen y decoraremos con perejil picado.

Servimos la sopa delante del cliente.



La mejor formación
está en la calidad

CONEJO ESTOFADO CON LENTEJAS

Ingredientes

- *1 conejo*
- *40 ml de vinagre blanco*
- *3 dientes de ajo*
- *3 cebollas*
- *1 hoja de laurel*
- *1 rama de tomillo y romero*
- *1 guindilla*
- *30 gr de manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*

Para las lentejas

- *150 gr de lentejas*
- *2 zanahorias*
- *1 cebolla*
- *1 rama de apio*
- *1 hoja de laurel*
- *2 dientes de ajo*
- *1 clavo de olor*

Elaboración

Limpiar el conejo y partir en trozos.

En la cazuela de preparación, dorar el conejo a fuego fuerte con la manteca de cerdo unos 5 minutos, reducir fuego y agregar la cebolla ciselée y las hierbas aromáticas. Sofreír unos 30 minutos. Rociar con el vino y el vinagre y reducir. Freír el ajo con la guindilla y majar al mortero. Añadir a la preparación.

Tapar y dejar cocer a fuego suave hasta que el conejo este tierno. Incorporar en ese momento las lentejas escurridas y alargar con el caldo a gusto.

Para las lentejas

Limpiar las verduras y cortar en trozos grandes

Añadir las lentejas y el resto de aromas y mojar con el agua hasta doblar volumen.

Llevar e ebullición unos 5 minutos y reducir fuego. Mantener cocción moderada añadiendo sal a mitad de cocción.



La mejor formación
está en la calidad

CARBAYON ASTURIANO

Ingredientes

- 150 gr de harina
- ¼ kg de azúcar
- 100 gr de almendras
- 4 huevos
- 50 ml de anís
- 50 gr de mantequilla
- Placa de hojaldre

Elaboración

Tostar las almendras con un poco de azúcar hasta caramelizar.

Enfriar y picar en mortero. Reservar

Separar yemas de claras y blanquear las yemas con la mitad del azúcar.

Montar las claras con la otra mitad de azúcar y mezclar ambas preparaciones incorporando las claras en tercios sobre las yemas. Añadir las almendras, la harina tamizada y el licor.

Mezclar con cuidado hasta obtener una masa homogénea.

Forrar un molde alargado con la placa de hojaldre, rellenar con la farsa y cerrar de nuevo con el hojaldre.

Pintar con huevo batido y azúcar y hornear a 200 °C unos 20 minutos.

Retirar, dejar enfriar y cortar en raciones.



La mejor formación
está en la calidad

ESCUDELLA DE BACALAO CON CAMAGROCS

Ingredientes

Para el caldo

- *½ Kg. de espinas de bacalao o cabeza*
- *Pieles de bacalao*
- *250 gr. de patata*
- *2 ajos*
- *200 gr. de cebolla*
- *65 gr. de harina*
- *10 gr. de colas de perejil*
- *3 l de agua*
- *65 gr. de aceite de oliva virgen*

Para las albóndigas

- *250 gr. de bacalao “esqueixat” desalado o filete de bacalao*
- *300 gr. de bacalao fresco*
- *70 gr. de pan*
- *Leche*
- *1 huevo*
- *15 hojas de perejil*
- *Harina*
- *200 gr. camagrocs*

Elaboración

Freír los ajos en una cazuela. Cuando estén dorados añadir la cebolla cortada a juliana y pochar 10 min. Añadir la patata cortada a trozos, las espinas y cocer 5 min. más. Añadir la harina y cocer un poco. Después añadir las pieles y el perejil. Cuando haya cogido color, añadir el agua y cocer 30 min. Colar el caldo en otra cazuela donde coceremos las albóndigas.

Poner en un bol pan, leche, huevo, perejil picado y ajo picado. Remover con un tenedor. Picar el bacalao mezclarlo con el pan. Preparar albóndigas y pasarlas por harina. Cocerlas 10 min. en el caldo anterior, también se pueden freír un poco antes de cocer en el caldo. Añadir las setas salteadas con un poco de ajo. Servir tres albóndigas con su caldo y las setas.



La mejor formación
está en la calidad

ESCALOPINES DE CIERVO CON NUECES Y CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 500 gr de ciervo cortado a filetes
- 200 gr Mozzarella
- 100 gr de nueces
- 100 gr de almendra tostada
- 100 gr de pan rallado
- 1 huevo
- Harina para empanar
- Aceite de girasol

Para el chutney

- 2 c.s. de aceite de oliva
- 1/4 taza de azúcar moscabado o moreno
- 1 chalota picada
- 1 ajo picado
- 1 c.s de jengibre pelado y picado
- 1 rama de canela
- 1 anís estrellado
- 4 orejones picados groseramente
- 4 ciruelas pasas
- 50 gr de frutos rojos secos
- 200 gr de mezcla de frambuesas, moras, arándanos
- Tomillo
- El zumo de una naranja
- 2 c.s de vinagre de jerez
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta negra a gusto
- La ralladura de una lima.

Elaboración

Espalmar los escalopines de ciervo colocándolo entre papel de cocción y golpeando con un objeto plano y contundente.

Rellenar cada escalopin con mozzarella, salpimentar, cerrar y empanar pasando por harina, huevo y el pan rallado de frutos secos molidos.

Freír antes de servir

Para el chutney

En un cazo poner el aceite de oliva y saltear el ajo, la chalota, el jengibre, la canela y el anís. Cuando se hayan ablandado un poco los ingredientes anteriores añadir los frutos secos (orejones, ciruelas, frutos rojos secos). Dejar que se cocinen a fuego medio durante unos tres minutos.

Añadir los frutos rojos, el zumo de naranja, la ralladura de lima, el vinagre y el azúcar.

Dejar que se reduzca el líquido y espese un poco.

Por último poner la mostaza, remover bien y salpimentar a gusto.



TARTA DE LIMÓN

Ingredientes

Para la base sablé con almendra

- 120 g. mantequilla
- 80 g. azúcar glas
- 30 g. almendra molida muy fina
- 2 g. levadura química
- Una pizca de sal
- 50 g de huevo batido
- 210 g. harina de trigo tamizada
- 1 aro para tartas de 16 cm de diámetro y 2 cm de altura.

Para la crema de limón

- 80 ml. zumo de limón
- Ralladura de ½ limón
- 1 huevo entero y 2 yemas
- 75 g azúcar
- 1 c.p. de fécula de maíz
- 40 g mantequilla blanda (a temperatura ambiente)
- 1 hojas de gelatina (2g)

Para el merengue suizo

- 100 g. claras de huevo
- 200 g. azúcar

Elaboración

Para la base sablé con almendra

Precalentamos el horno a 180° C.

Mezclamos la mantequilla pomada cortada en dados pequeños, el azúcar glas, una pizca de sal y la almendra molida. Seguidamente incorporamos los huevos batidos. Mezclamos de nuevo hasta que se incorpore. A continuación juntamos la levadura química con la harina previamente tamizada y la añadimos al bol, seguimos mezclando. Envolvemos la masa con film y la introducimos un par de horas en la nevera, debe estar muy fría para poder trabajarla.

Colocamos la masa entre dos papeles de horno enharinados, la estiramos hasta obtener un grosor de un centímetro como máximo. Con un aro de 16cm tomamos la medida y cortamos un círculo de masa sablé. Introducimos el círculo en el interior del aro, ajustándolo bien a la base y en los bordes para que nos quede uniforme.

Horneamos la base sablé unos 14 min. Retiramos del horno, desmoldamos y la dejamos enfriar sobre una rejilla.

Cortamos una tira de acetato del mismo diámetro que la base sablé y se la ponemos alrededor. Colocamos de nuevo el aro de manera que el acetato quede entre el aro y la sablé. Reservamos.

Para la crema de limón

Hidratamos hojas de gelatina.

En un bol grande, mezclamos con unas varillas el huevo entero y las dos yemas junto con el azúcar. Seguidamente añadimos la fécula de maíz y removemos bien hasta que se incorpore y no queden grumos.

Ponemos en una cacerola pequeña el zumo y la ralladura de limón, la ponemos a fuego suave. Cuando rompa a hervir, retiramos del fuego y vertemos el líquido despacio sobre la mezcla de huevo anterior, removiendo sin parar con las varillas. Pasamos la mezcla a la misma cacerola y cocemos a fuego muy suave hasta que espese, sin parar de remover para que no se pegue en el fondo del cazo. Retiramos del fuego y ponemos la crema en un bol limpio. Rápidamente le incorporamos la gelatina bien escurrida mezclando muy bien hasta que se disuelva por completo. Cuando la crema esté a unos 60° C. Le añadimos la mantequilla blanda cortada en dados y removemos hasta que se integre. Vertemos la crema de limón sobre la base sablé, justo hasta los bordes del aro. Reservamos la tarta de limón en la nevera hasta que cuaje, unos 20 minutos.

Para el merengue suizo

En un bol ponemos las claras de huevo y añadimos el azúcar, colocamos el bol en un baño María. Batimos con unas varillas mientras las claras se van calentando, controlando la temperatura con un termómetro, que no debe superar los 60° C. para que las claras no se cuajen. Cuando el azúcar se haya disuelto, retiramos el bol del Baño María y pasamos las claras al recipiente de la batidora. Batimos a velocidad alta hasta que la preparación de enfrié por completo, y obtengamos un merengue blanco, brillante y firme.



La mejor formación
está en la calidad

JUDIAS PINTAS CON CHORIZO, PANCETA Y CONEJO

Ingredientes

- 300 gr de judía pinta
- 4 chorizos
- 200 gr de panceta
- 4 paletillas de conejo
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- Agua y sal

Elaboración

Pelamos las cebollas y cortamos en ciselée
Pelamos las zanahorias y cortamos en brunoise

Colocamos las judías en agua fría con las verduras, media cabeza de ajos y el laurel, llevamos a ebullición y cuando hierva mojamos con agua fría.

Volvemos a arrancar hervido, reducimos fuego y mantenemos cocción a fuego medio tapado hasta que las judías estén tiernas. Salaremos a mitad de cocción

En una cazuela aparte con un poco de manteca, freiremos la panceta cortada en macedonia, con las paletillas de conejo, reducimos fuego y agregamos el chorizo destripado y troceado. Alagaremos cocción unos 5 minutos, y añadimos la otra mitad de cabeza de ajos y las verduras. Sofriremos unos 30 minutos mojando con algo de caldo de cocción de las judías si es necesario. Cuando tengamos el sofrito bien seco, incorporamos las judías y mojamos con caldo al gusto.

Tapamos y cocemos el conjunto unos 10 minutos.
Ajustar de sazón y consistencia y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

SALMON CON NATA, BERROS Y NUECES

Ingredientes

- *4 lomos de salmón de 140 gr*
- *2 puerros*
- *100 gr de berros*
- *50 ml de vinagre blanco*
- *200 ml de crema de leche de 35%*
- *100 ml de vino blanco*
- *2 yemas de huevo*
- *20 gr de mantequilla*
- *Sal y pimienta*
- *50 gr de nueces caramelizadas*

Elaboración

Limpiamos el salmón retirando las espinas y cubrimos con sal y azúcar. Reservar en frío unos 30 minutos. Mezclamos las yemas de huevo, con la crema de leche y el vinagre. Salpimentamos y reservamos en frío.

Fundimos la mantequilla y añadimos los puerros cortados en rodajas. Rehogamos unos 20 minutos. Limpiamos el salmón de sal e incorporamos a la preparación, desglasamos el fondo con vino blanco.

Retiramos el salmón y agregamos la mezcla preparada. Mezclamos bien y añadimos de nuevo el salmón y los berros. Mantenemos cocción al gusto y añadimos al final las nueces caramelizadas.



La mejor formación
está en la calidad

MANTECADOS DE AGUARDIENTE

Ingredientes

- 250 gr de manteca de cerdo
- 250 gr de harina floja
- 125 gr de azúcar
- 50 ml de aguardiente
- 1 c. de canela
- 1 c. de anís tostado
- 1 c.s.de ralladura de naranja

Elaboración

Juntamos en un cuenco el azúcar, el aguardiente, los anises tostados, la ralladura de naranja, la canela y la manteca. Trabajaremos con las manos hasta obtener una masa.

Incorporaremos en tercios la harina tamizada y seguiremos trabajando hasta obtener una masa elástica.

Estiraremos entre dos hojas de papel de horno con un grosor 1 cm dando forma rectangular.

Cortaremos con una espátula dando el tamaño deseado y hornearemos a 180 °C con ventilador unos 10 min.

Retirar con cuidado y dejar enfriar sobre reja hasta pase.



La mejor formación
está en la calidad

PARMENTIER DE LANGOSTINOS CON TROMPETA DE LA MUERTE

Ingredientes

- 500 gr. de patata
- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 ml. de nata líquida
- 12 langostinos.
- 1 cebolla
- 2 tomates rallados.
- 200 gr. de trompetas deshidratadas.
- Cebollino picado
- 200gr. Agua de trompetas.
- Coñac o brandy

Elaboración

Pelar los langostinos y reservar las cabezas.

Poner una olla en el fuego con agua. Cuando empiece a hervir añadirle las patatas peladas y cortadas en trozos. Cocerlas hasta que estén tiernas. Después escurrirlas y aplastarlas con la ayuda de unas barrillas hasta convertirlas en puré. Mezclar el aceite con un poco de nata caliente y añadirla al puré de patatas. Rectificar de sal y pimienta.

Poner las cabezas de los langostinos en una cazuela con aceite y sofreirlas. Incorpórale la cebolla y algunas trompetas cortadas en brunoise y dejarlo sofreír. Añadir el tomate rallado y dejarlo cocer unos 5 minutos. Aplastar las cabezas con la ayuda de una cuchara de palo, añadimos el coñac y dejar reducir el alcohol. Añadirle el agua de las setas y dejarla cocer a fuego suave unos 20 minutos.

Colaremos por colador chino, dejaremos reducir, añadiremos la nata y continuaremos la reducción hasta obtener textura deseada. Rectificar de sal y pimienta.

Saltearemos las trompetas y reservaremos, en la misma sartén saltearemos también los langostinos, salpimentaremos.

Pondremos en un plato el parmentier, los langostinos, las setas y naparemos con la salsa, acabaremos decorando con el cebollino picado.



La mejor formación
está en la calidad

CONEJO A LA RABIOSA

Ingredientes

- *1ud conejo entero (hígado para picada) troceado aprox. 1.5kg*
- *8ud tomates tpm*
- *3ud cebolla emince*
- *5ud. Diente ajo*
- *Perejil*
- *50gr Avellanas*
- *50gr. cobertura de chocolate*
- *Guindilla*
- *Romero*
- *Brandy*
- *Azúcar*

Elaboración

Salpimentar el conejo y dorar con un poco de aceite. Añadir la cebolla y dos dientes de ajo, pelados y picados, flambear con un chorrito de brandy.

Dejar reducir y añadir el tomate, junto a una pizca de azúcar. Añadir el romero y dejar cocer 10 minutos.

Haremos una picada retirando el hígado de la cazuela y lo trituraremos junto a las avellanas, tres dientes de ajo, perejil, chocolate, guindilla, aceite y agua. Añadir la mitad de la picada al sofrito y dejar cocer 10 minutos mas.

Triturar una parte de la salsa para dar densidad a la salsa. Antes de servir añadir el resto de la picada.



La mejor formación
está en la calidad

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto

Para la Crema de mascarpone

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

Elaboración

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas.
Si queremos que la masa quede mas suave podemos incorporar las claras montadas con 100gr. de azúcar.

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja.
Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao



La mejor formación
está en la calidad

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE PATATA

Ingredientes

- 3 huevos
- 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
- Demiglas de ternera
- Vino de Oporto
- C/S de aceite de trufa
- C/S de trufa negra
- 40 gr. de trompetas de la muerte o similar

Elaboración

Elaborar una demiglas de ternera con fondo moreno y vino de Oporto. Reservar.

Saltear las setas en una sartén bien caliente, condimentar y reservar.

Hervir la patata, poner en vaso de túrmix, añadir el agua de cocción, la crema de leche y el aceite de oliva, salpimentar y triturar bien fino, condimentar y reservar en un cazo.

Hervir los huevos a baja temperatura, 65° durante 40 minutos, en un baño, retirar, romper la parte superior y verter sobre el Parmentier recuperado de temperatura y presentado en un plato. Acompañar con la demiglas, un salteado de setas, rallar trufa por encima del huevo y aliñar con un poco de aceite de trufa.



La mejor formación
está en la calidad

CASOULET DE TOULOUSE CON JUDÍAS BLANCAS

Ingredientes

- 3 Salchichas
- 2 costillas de cerdo
- Chorizo tierno un poquito picante
- 1 cebollas de Figueras
- 1 confit de pato
- ½ bote de tomate triturado
- 1 c.p. de pimentón dulce
- ½ bote de judías blancas
- ½ litro de caldo o fondo de ave
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta

Elaboración

Desgrasar el confit en una sartén, reservar grasa y romper carne del confit, reservar.

Rehogar salchichas, costillas de cerdo cortadas, chorizo cortado en rodaja, en una cazuela junto con la parte necesaria de la grasa del confit, mojar con caldo o fondo y cocinar, a media cocción añadir la carne rota del confit, reservar.

En una sartén aparte, hacer un sofrito de cebolla, tomate y pimentón dulce hacia el final. Verter en la cazuela de las carnes.

Cocinar todo junto durante un rato, hacia el final añadir las judías blancas y cocinar junto, condimentar y dejar reposar.



La mejor formación
está en la calidad

HELADO DE TURRÓN Y CROCANTI DE ALMENDRA

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 75 gr. de azúcar
- 60 gr. de mantequilla
- C/S de turrón de Jijona
- 500 gr. de nata montada
- 1 tableta de turrón de almendra

Para la Cobertura y salsa

- 200 gr. de cobertura de chocolate
- Una nuez de mantequilla
- Agua

Elaboración

Hacer un sabayón con las yemas y el azúcar, reservar.

Añadir el turrón a la mantequilla pomada y mezclar bien, añadir a la preparación anterior.

Montar la nata e incorporar a la preparación de manera suave.

Guardar en congelador en aro de acero inoxidable forrado con mantequilla y papel de horno.

Derretir el chocolate en un cazo, con un poco de agua, hasta obtener una textura de salsa, retirar una parte para utilizar como salsa, añadir mantequilla a la otra parte, dejar enfriar un poco y cubrir ligeramente el helado por encima.

Poner un poco de turrón de almendra en el mortero y picar fino hasta obtener una cobertura para el helado. Espolvorear por encima de la cobertura de chocolate cuando esté puesto en el aro y a punto para el servicio.

Atemperar el chocolate sobre un mármol o similar para hacer alguna decoración que acompañe al postre.



La mejor formación
está en la calidad

PATE DE PERDIZ Y CASTAÑAS

Ingredientes

- *2 perdices*
- *2 huevos*
- *100g de castañas asadas*
- *2 cucharadas manteca de cerdo*
- *1 cebolla*
- *1 ajo*
- *1 vaso vino*
- *100ml agua*
- *Sal pimienta*
- *Tostadas de pan*

Elaboración

Limpiar las perdices.

Pelar y cortar la cebolla en juliana y el ajo en láminas

En una sartén sofreír la cebolla y el ajo, cuando coja color agregar las perdices y cocer 10 min agregar el vino y dejar reducir, añadir el agua y cocer 45 min.

Enfriar las perdices y desmenuzar.

En un vaso de triturar poner la cebolla escurrida, los huevos, las castañas y las perdices, triturar y poner en flaneras individuales.

Cocer al baño maría 180° 20min. Enfriar



La mejor formación
está en la calidad

CONEJO CON CARACOLES

Ingredientes

- 1 conejo
- 500g caracoles cocidos
- Laurel
- Tomillo
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 1 vaso coñac

Para la Picada

- 3 ajos
- 1 tomate escalibado
- 100g almendras tostadas
- 100g avellanas
- 1 cc de pasta de ñora
- 1 rebanada pan tostado
- Perejil
- Hígado conejo

Elaboración

Marcar el conejo y reservar, sofreír la cebolla y el ajo cuando este sofrito poner el conejo y el coñac, agregar la picada y un vaso de caldo verduras, cocer a fuego lento 20 min.
Añadir los caracoles y cocer 3min mas.

Para la Picada

Escalibar el tomate y los ajos, saltar el perejil y cocer el hígado
Triturar todos los ingredientes y reservar.



La mejor formación
está en la calidad

PASTISSETS DE TORTOSA

Ingredientes

- 500g harina repostería
- 200ml aceite oliva 0,4
- 50ml moscatel
- 50 ml anis
- 300g cabello de angel
- 1 cc canela en polvo
- Azúcar para rebozar

Elaboración

En un bol poner el anis, el moscatel y la canela, remover y agregar la harina tamizada. Amasar.

Dividir la masa en porciones de 50g y hacer bolas con un rodillo, estirar dando forma redonda.

Rellenar de cabello de angel cerrar y ponemos al horno 180° 20min.

Rociar con anis y espolvorear azúcar



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

Infundionar 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*
- *5 ud huevos de codorniz*

Para el Tartar de salmón

- *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

GALETS RELLENOS DE GAMBAS Y CREMA DE ROSSINYOLS

Ingredientes

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

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

Elaboración

Cocer los gallets a la inglesa, retirar.

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

Colocar dentro de los gallets. Reservar en frío hasta pase

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 cremar con la nata. Llevar a ebullición, reducir fuego y ajustar de sazón y consistencia.

Reservar en caliente hasta pase.

Al pase.

Saltear los gallets 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

POLLO CON PIES DE CERDO Y CIGALAS

Ingredientes

- *Un pollo cortado a cuartos*
- *8 cigalas*
- *3 pies de cerdo cocidos*
- *200 g. de cebolla*
- *2 zanahorias*
- *2 ajos*
- *3 tomates TPM*
- *10 g. de brandi*
- *10 g. de vino rancio*
- *Una hoja de laurel*
- *c/s de fondo de ave*

Para la picada

- *2 dientes de ajo fritos*
- *Perejil*
- *30 g. de chocolate negro*
- *Almendras tostadas*

Elaboración

Salpimentar y enharinar el pollo y los pies de cerdo. Freírlo a fuego medio hasta que esté dorado. Reservar
Marcar las cigalas y las reservamos. En este aceite rehogar la cebolla ciselée junto con la zanahoria brunoise, añadir el ajo ciselée, rehogar 3 minutos y añadir el tomate, sofreír hasta secar, añadir el brandi y el vino rancio, evaporar el alcohol.

Incorporar el pollo y los pies de cerdo, junto con el laurel, mojar con el fondo de ave y cocer 30 a 35 minutos hasta que el pollo este tierno, añadir la picada desleída un poco con el jugo de la cocción y dejar cocer 10 minutos. En el último minuto añadimos las cigalas.

Rectificamos de sabor.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la Sopa

- 250 gr de chocolate
- 200 gr de nata
- 200 gr de leche
- 200 gr de azúcar
- Canela Molida
- Baileys, cognac, ron al gusto

Para el Tartar de fresas

- 250 gr de Fresas
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 1 cucharada de vinagre

Para el Helado de Mascarpone

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

Elaboración

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

Picamos las fresas, las colocamos en un bol con el azúcar y el vinagre y las reservamos hasta la hora de emplatar

Separar las yemas de las claras. En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso, incorporamos el Mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada, despacio y con movimientos envolventes para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado. Congelar y removemos cada 1/2 hora

En un plato hondo colocamos un aro de cocina dentro del aro colocamos una base de galleta molida introducimos una bola de helado de Mascarpone rellenamos el aro con las fresas, vertemos la sopa de chocolate en el plato, desmoldamos y decoramos con menta fresca.



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE COMPOTA DE NAVIDAD

Ingredientes

- 250 gr. *harina floja*
- 100 ml *agua*
- 100 ml. *vino blanco*
- 25 gr. *manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*

Para la compota

- 100 gr *de pechuga pollo*
- 200 gr. *de puerro*
- *Sal y pimienta*
- 40 gr *de pasas*
- 40 gr *de nueces*
- 40 gr *de orejones*
- 1 *butifarra*
- 2 *manzanas*

Elaboración

Tamizar la harina. Colocar en forma de volcán y amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Estirar en forma de coca, dejar reposar, pintar con aceite, salar un poco y hornear a 200 °C con ventilador unos 10 minutos .

Para la compota

Colocamos las frutas secas a macerar con los vinos

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

Trocear la butifarra y cortar la pechuga en macedonia

Salteamos la butifarra con la pechuga 5 minutos y retiramos. En el mismo recipiente rehogamos los puerros 15 minutos y añadimos los frutos secos hidratados en el alcohol. Mezclar sabores, añadir la mitad de la manzana salteada y la carne que hemos retirado. Ajustar de sazón.

Dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

SALTEADO DE ALCACHOFAS, COLIFLOR, GAMBAS Y NISCALOS

Ingredientes

Para la crema de niscalos

- 20 gr de manteca de cerdo
- 1 cebollas
- 2 gr de niscalos
- 1 hueso de jamón
- ¼ l de crema de leche de 35 %
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Para el salteado

- 4 alcachofas
- 200 gr d coliflor
- 1 pieza de panceta
- 8 gambas
- 3 dientes de ajo

Elaboración

Para la crema de niscalos

Limpiamos las setas y cortaremos en brunoise.

Pelamos la cebolla y cortaremos en ciselée.

Rehogamos unos 20 minutos en la manteca y agregamos el niscalos. Alargamos cocción unos 10 minutos más y sofreímos los dientes de ajo fileteado.

Cremamos con la nata, llevamos a ebullición, reducimos fuego, mantenemos cocción 1 minuto y salpimentamos.

Turmizamos y ajustar de sazón y consistencia.

Reservar en caliente hasta pase.

Para el salteado

Cortar la coliflor en ramilletes y escaldar 5 minutos en agua salada hirviendo con limón y sal.

Parar cocción y reservar

Deshojar las alcachofas hasta obtener el corazón y cocer en inglesa 5 minutos.

Parar cocción y cortar en cuartos

Cortar la panceta en macedonia y reservar.

Pelar las gambas y retirar el hilo intestinal

Reservar en frio hasta pase.

Filetear los ajos.

Reservar hasta pase.

Al pase.

Colocar en la base del plato la crema de niscalos.

Saltear a fuego alto la panceta unos 3 minutos.

Incorporar las verduras con el ajo fileteado 3 minutos y acabar cocción con las gambas 1 minuto.

Salpimentar y colocar sobre la crema de manera atractiva.



La mejor formación
está en la calidad

GALLETAS PARA COLGAR DEL ARBOL DE NAVIDAD

Ingredientes

- 250 gr. de harina floja
- 125 gr. de mantequilla
- 125 gr. de azúcar lustre
- 2 huevos
- Piel de limón o naranja rallada y canela
- 1c.c. de jengibre
- 2-3 cs. de leche

Elaboración

Blanquear la mantequilla con el azúcar.
Añadir los huevos, la harina y la ralladura, el jengibre y canela.
Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
Dejar reposar en el frigorífico unos 30 minutos.
Extender la masa hasta conseguir una lámina de unos 3 ó 4 mm.
Cortar con un cortapastas.
Acostar en una placa de horno encamisada.
Pintar las galletas con leche.
Hornear a unos 200° de unos 10 a 15 minutos.
Enfriar sobre reja.



La mejor formación
está en la calidad

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

Ingredientes

- 3 buey de mar (también pueden ser langostinos o bogavante)
- 1 B.G. Bouquet garni
- Sal

Para la Ensalada de aguacate

- 3 aguacates
- 6 mandarinas
- Zumo de lima
- Chile fresco
- Cilantro picado
- Ralladura de lima

Para la gele de mandarina

- 6 mandarinas
- 4 gr de agar agar.
- 1 c.c. de ralladura de lima
- 1 c.c. de gengibre

Para la mayonesa

- 1 huevo
- 1 c.c de gengibre fresco
- Sal
- 300 ml de aceite de oliva suave
- Chorro de lima
- Huevas de salmón o trucha (Rojos).

Elaboración

Cocer los bueyes de mar 8 minutos en agua hirviendo sal y B.G. Enfriar con agua y hielo. Recuperar la carne de las pinzas y las patas. Reservar el coral para hacer una mayonesa.

Para la Ensalada de aguacate

Cortar los aguacates a dados pequeños

Pelar las mandarinas a piel y extraer los gajos sin piel. Exprimir el resto sobre los gajos cortados, juntar con el aguacate, la ralladura de lima, cilantro picado y un poco de chile fresco picado.

Para la gele de mandarina

Pelar las mandarinas y triturarlas. Poner a infundonar con la ralladura de lima y el gengibre. Añadir el agar agar, turbinar y dejar hervir 2 min.

Rellenamos una bandeja forrada con papel hasta un grosor de 5 mm.

Cortaremos círculos con un corta pastas.

Para la mayonesa

Preparar una mayonesa con gengibre, zumo de lima, sal y añadimos al hilo el aceite mientras turbinamos. Dividimos en dos partes. En una le añadimos el coral del buey y volvemos a turbinar.

Aliñar el buey de mar con un poco de mayonesa, las huevas de trucha.

Montar un timbalet sobre el disco de mandarina una capa de buey de mar y la ensalada de aguacate.

Acabamos con unos toques de mayonesa de buey. Decoramos con brotes.



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. Brida. Salpimenta y dora el cordero por ambos lados.
Pon los trozos en una bandeja.

Maja en el mortero unos piñones, añadiendo el aceite y la miel. Pinta con esta preparación el cordero y mete al horno 200°C durante 5 min. Saca y deja en reposo en un sitio cálido. La temperatura de centro de cocción del cordero tiene que llegar a 78°C.

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

Servir el cordero gratinándolo antes de emplatar. Salsear

Para las Bombas de patata y queso de oveja o cabra

Rallamos las patatas con el rallador grueso, salpimentamos y añadimos un poco de maicena para que quede un poco firme.

Cortamos el queso a tacos y los recubrimos de patata rallada. Freímos las bombas en aceite abundante.



La mejor formación
está en la calidad

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la genovesa

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

Para la Trufa de cacao

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

Elaboración

Batir las claras con 65 gr de azúcar a punto de nieve.

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

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

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

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

Mojar con almíbar de ron.

Para la Trufa de cacao

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

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

ESPARRAGOS CON ESPINACAS, GAMBAS Y CALABACIN

Ingredientes

- 400 ml de leche
- 40 gr de harina
- 20 gr de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 4 gambas
- 12 espárragos pequeños
- Harina
- 2 huevos.
- Sal y pimienta

Para la Crema de calabacín

- 1 calabacín grande
- 1 puerro
- ¼ l de crema de leche
- Caldo en caso de necesidad

Elaboración

Preparar un roux con la mantequilla y la harina cocinando la harina 3 minutos.

Escaldamos las espinacas y trituramos con la leche caliente.

Añadimos el roux y mantenemos a fuego suave removiendo con espátula hasta adquirir una crema fina. Ajustar de sazón y reservar en caliente.

Limpiamos las gambas y retiramos el hilo intestinal. Reservar en frío hasta pase con el ajo fileteado.

Para la Crema de calabacín

Cortaremos el puerro en rodajas finas y rehogamos unos 12 minutos en la mantequilla. Añadimos el calabacín en macedonia y alargamos cocción unos 8 minutos. Cremamos con la nata y turmizamos hasta obtener una crema fina. Ajustamos de sazón y pasamos por chino y colador.

Reservar en caliente hasta pase

Al pase

Pasar los espárragos secos por harina y huevo bien batido.

Freír por inmersión 2 minutos.

Saltear las gambas con los ajos 1 minuto al fuego

Colocar una base de espinacas, disponer los espárragos encima y acompañar de las gambas.

Decorar con unos cordones de crema de calabacín.



La mejor formación
está en la calidad

POLLO RELLENO DE COMPOTA DE NAVIDAD

Ingredientes

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

Para la salsa

- 150 ml Pedro Ximenez
- 50 ml de vinagre de Módena
- 50 gr de azúcar

Elaboración

Colocamos las frutas secas a macerar con los vinos

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

Trocear la butifarra y salteamos 5 minutos, retiramos y salpimentamos

En el mismo recipiente rehogamos los puerros 15 minutos y añadimos los frutos secos hidratados en el alcohol. Mezclar sabores, añadir la mitad de la manzana salteada y la butifarra que hemos retirado. Ajustar de sazón. Dejar enfriar.

Deshuesamos los muslos retirando grasa y cartílagos.

Colocamos en dos hojas de papel de horno y pasamos rodillo para alisar bien.

Salpimentamos y rellenamos. Cubrir con otra placa de pollo.

Freiremos en un poco de manteca 5 minutos por lado y acabamos cocción al horno.

Colocar en bandeja y cortar por ración Decorar con la salsa

Para la salsa

Mezclar todos los componentes y reducir a fuego suave 15 minutos. Enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

NEULAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

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

Otros

- *Nutella*
- *Almendra granillo al gusto (opcional)*

Elaboración

Pomar la mantequilla y añadir azúcar lustre.

Cuando la masa sea homogénea añadir las claras y finalmente la harina tamizada.

Estirar en papel de horno dejando un espacio entre sí, y hornear a horno moderado (170-180°C).

Al sacar dar forma y una vez frío bañar con chocolate



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE SALMON CON PASTA FILO

Ingredientes

- *4 hojas de pasta filo*
- *50 g de mantequilla fundida*
- *1 brócoli cortado*
- *200 g de salmón*
- *Sal fina*
- *Pimienta negra*
- *20 g de alcaparras*
- *3 huevos*
- *300 g de nata líquida*
- *Cebollino picado*
- *100 g de queso de cabra*
- *La cáscara de ½ limón rallado*

Elaboración

Pintar la pasta filo con la mantequilla fundida. Forrar cuatro moldes redondos pequeños de pastel con la pasta filo, dejando que sobresalga. Cocer a 180 °C, 5 min.

Escaldar el brócoli 5 min y enfriar

Limpiar el salmón de piel y espinar y cortar a dados.

Triturar la nata y los huevos, salpimentar

En cada base de filo cocida, poner el brócoli, los dados de salmón, las alcaparras, la cáscara de limón y la mezcla de huevos y nata.

Añadir el queso de cabra roto a trozos y el cebollino.

Hornear a 180 °C, 45 min.



La mejor formación
está en la calidad

POLLO RELLENO

Ingredientes

- *1 pollo de payés entero limpio*
- *1 rama canela*
- *2 cebollas*
- *1 chorro de coñac*
- *1 vaso moscatel*
- *Aceite y manteca*
- *Pimienta y sal*
- *Hierbas aromáticas*
- *12 orejones secos*
- *12 ciruelas secas*
- *Piñones*
- *Picada de pan , almendras y avellanas*
- *3 dientes ajos*
- *3 tomates maduros*
- *250ml caldo de ave o verduras*

Elaboración

Poner en remojo los orejones y las ciruelas 2h

Saltear los piñones.

Pintar el pollo con manteca de cerdo y rellenar con los frutos secos y las hierbas y rociar con coñac

Hornear a 180°C, 1h por cada kilo de pollo

En una sartén sofreír la cebolla, cuando esté bien dorada añadir el tomate, reducir, agregar el moscatel y seguidamente el caldo.

Añadir la picada, remover hasta tener una salsa ligada.



La mejor formación
está en la calidad

GALLETAS DE NAVIDAD

Ingredientes

- *125g azúcar*
- *125g mantequilla*
- *375g harina*
- *1 huevo*
- *1 pizca sal*
- *2 cc extracto vainilla*
- *200g chocolate blanco*
- *200g chocolate negro*
- *Toppings navideños*
- *Colorantes alimentarios*
- *Moldes navideños*

Elaboración

Precalentar horno a 170°C

En un bol batir la mantequilla con el azúcar, cuando esté cremoso añadir el huevo, la vainilla, la sal y la harina tamizada seguir mezclando en la mesa seguimos amasando

Estirar la masa y cortar con los moldes y hornear con papel vegetal unos 10 ó 12 min

Fundir el chocolate al baño maria

El chocolate blanco hacer las porciones según color.

Enfriar el chocolate negro en un papel vegetal y cortar con un molde

El blanco con la ayuda de mangas los separamos por colores y decoramos.



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 12 langostinos
- 8 tomates cherry
- 1 calabacín pequeño
- 400 gr de cebolla cortada
- 150 gr de pimiento verde
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la base

- 250 gr de harina fuerte
- 60 gr de aceite de oliva
- 5 gr de levadura fresca
- 110 gr de agua
- Una pizca de sal y de pimentón rojo.

Elaboración

Haremos la base amasando todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y dejar 30 min. Estirar la masa finamente y cortarla en rectángulos regulares. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel. Doblar un poco los lados de las cocas y pincharlas con un tenedor. Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y encima ponemos garbanzos secos para evitar que las cocas se deformen o salgan burbujas. Meterlas al horno precalentado a 190° durante 7 min.

En una paella sofreír la cebolla cortada a juliana durante 10 min., añadir el pimiento en juliana y darle 5 min mas. Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico. Cortar las cabezas y sofreírlas con 4 c.s. de aceite de oliva. Salpimentar y colar.

Rellenar la coca con el sofrito, el tomate cherry cortado en cuartos y a rodajas finas el calabacín. Cocerlas al horno 9 min mas a 190°.

Saltear los langostinos y disponer sobre la coca. Aliñar con un chorrito de aceite de langostino.



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*
- *150 gr de nata*
- *Sal pimienta*
- *Hierbas de Provenza*

Elaboración

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

Pelamos las patatas y las cocemos con un poco de sal, 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

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

BLOQ 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
- 150gr de vino de oporto

Para el Praliné de avellanas.

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

Para la Espuma de remolacha.

- 250gr de remolacha cocida.
- 100gr de clara de huevo.
- Pizca de sal.

Elaboración

Trituraremos la remolacha hasta obtener un puré sin grumos, dejarlo enfriar, mezclaremos con la clara de huevo ligeramente batida y la sal, introduciremos en el sifón con 2 cargas y reservaremos en frío.

Reducir en un cazo a fuego lento el vino de oporto hasta obtener una crema reducida.

Hacer un caramelo con el agua y el azúcar, cuando tenga color claro introduciremos las avellanas y las cocinaremos hasta que queden bien impregnadas en el. Reservaremos y trocearemos para triturarlas hasta obtener una pasta.

Saltearemos el foie a fuego fuerte por los dos lados. Lo colocaremos en un vaso triturador junto con el praliné, la pasta de avellanas, la mantequilla pomada, la manteca de cacao fundida, el aceite de trufa, la reducción de oporto y la sal, trituraremos muy bien y pasaremos por un chino fino.

Colocaremos la mezcla en un bol de metal y haremos un baño maria inverso, con un túrmix volveremos a emulsionar hasta que la mezcla cambie a color mas claro y también adquiera mas densidad.

Rellenaremos moldes en forma de lingote, congelaremos y reservaremos hasta el pase.

Retirar los bloques de foie y espolvorearles cacao en polvo por encima, emplatarlo junto con la espuma de remolacha.



La mejor formación
está en la calidad

SUQUET DE RAPE Y LANGOSTINOS CON TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- 200gr de rape fresco.
- 200gr de patatas.
- 8 langostinos
- 100gr de mejillones.
- 2cebollas rojas
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo.
- 1 rebanada de pan.
- 100gr de trompetas de la muerte deshidratadas.
- Pizca de pimentón
- 250 ml de caldo de pescado.
- Sal/pimienta
- Pizca de azúcar.
- Laurel.

Elaboración

Hidratar las trompetas, cortarlas en brunoise, dejaremos algunas enteras para decorar.
Reservaremos el agua.

Haremos una picada dorando los ajos y el pan cortado en dados, lo machacaremos con un poco de caldo de pescado.

Pelaremos los langostinos, los trocearemos y reservaremos sus cabezas.

Abriremos los mejillones al vapor, reservando su agua.

Cortaremos el rape en dados un poco grandes. Reservaremos.

Pelaremos las patatas y las cortaremos en trozos no muy grandes. Reservar.

En un cazo con altura doraremos las cabezas de los langostinos, añadiremos el agua de los mejillones, el agua de las trompetas y caldo de pescado, lo dejaremos cocer a fuego lento, unos 30-40 min.

Reservar en caliente.

En cazuela rehogaremos la cebolla en brunoise, seguiremos con el tomate t,p,m, añadiremos el azúcar, el laurel y dejaremos cocinar bien hasta que el tomate pierda todo el agua. Añadiremos las trompetas en brunoise y les daremos 5 min, alargaremos con el vino, dejaremos evaporar. Añadiremos las patatas y las doraremos 2 min, cubriremos con el caldo, dejaremos cocinar las patatas lentamente.

Una vez las patatas estén casi hechas, tiraremos el rape, los trozos de langostinos y los mejillones, dejaremos cocinar todo unos minutos más, rectificamos de sabor y retiraremos del fuego.

Añadiremos la picada, removeremos la cazuela para integrar.

Saltearemos las trompetas enteras reservadas.

Pondremos en plato con copa, una base de suquet, decoraremos con alguna trompeta salteada.



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 y 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

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

BOLLOS DE AJO, OREGANO, QUESO Y PIMENTON

Ingredientes

- *100 gr de mantequilla*
- *450 gr de harina*
- *15 gr de impulsor químico*
- *Pizca de sal*
- *200 gr de queso emmenthal rallado*
- *2 dientes de ajo*
- *Orégano, sal y pimentón*
- *300 ml de leche*

Elaboración

Tamizaremos la harina y mezclamos con el orégano, la sal y el pimentón.
Arenamos con los dados de mantequilla fría y añadimos el ajo picado en brunoise y el queso rallado.
Por último incorporamos la leche hasta obtener una masa lisa y manipulable.

Estiramos la masa en 2 cm de grosor y cortaremos en círculos o cuadrados.

Pintamos con un poco más de leche y horneamos unos 15 min a 220 °C

Retirar y servir de inmediato



La mejor formación
está en la calidad

ESPIRALES DE PANCETA, QUESO DE CABRA Y ESPINACAS

Ingredientes

- *3 cebollas*
- *2 lonchas de panceta fresca*
- *20 gr de azúcar moreno*
- *400 gr de espinacas*
- *Pasta filo*
- *60 gr de queso de cabra*
- *Sal y pimienta*
- *Sésamo negro*
- *Huevos batidos*

Elaboración

Cortamos la panceta en macedonia y salteamos a fuego fuerte unos 5 minutos en un poco de manteca. Reducimos fuego y añadimos la cebolla en juliana, el comino, el azúcar y rehogamos unos 30 minutos. Escaldamos las espinacas 30 segundos en agua salada hirviendo, paramos cocción e incorporamos en la preparación anterior.

Retiramos del fuego, añadimos el queso de cabra y ajustamos de sazón

Dejamos enfriar y rellenamos las hojas de pasta filo en forma de salchicha de 3 cm de diámetro y luego enrollamos como una ensaimada.

Pintamos con huevo batido y espolvoreamos con las semillas de sésamo.

Horneamos a 190 °C unos 8 minutos y retiramos



La mejor formación
está en la calidad

BRAZO DE WHISKY IRLANDES

Ingredientes

- 90 gr de azúcar lustre
- 120 gr de almendra molida
- 120 gr de clara de huevo
- 30 gr de azúcar

Para la Mousse de café al whisky

- 20 gr de café soluble descafeinado
- ¼ l de leche
- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 50 ml de whisky
- 200 ml de crema de leche

Elaboración

Tamizar el azúcar con la almendra.

Aparte montar las claras con el azúcar y añadir cortando la harina de almendra

Hornear a 200 °C unos 4 minutos.

Retirar y enfriar en reja.

Cortar en tiras para forrar un aro y congelar.

Para la Mousse de café al whisky

Mezclar el café con la mitad de la leche. Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la leche con el café.

Llevar a ebullición el resto de la leche y cuando hierva añadir la leche con el café y las yemas.

Remover hasta que espese un poco y añadir las hojas de gelatina hidratadas y escurridas y el whisky.

Abatir temperatura y añadir la nata semi montada.

Rellenar el bizcocho y refrigerar hasta pase

Al pase decorar con nata montada y cacao 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 mi cuit 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 esté 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 toque 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 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.



La mejor formación
está en la calidad

CANELONES DE PESCADO CON QUESO GRÛYERE

Ingredientes

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

Para la salsa

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

Elaboración

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

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

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

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



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCO

Ingredientes

- 230 g de harina
- 30 g de cacao en polvo
- 1 c.c. de café soluble
- c.c. de bicarbonato
- 1 c.c. de levadura en polvo
- Huevos
- 100 g de chocolate negro
- 300 g de leche de coco
- 125 g de mantequilla
- 50 g de coco rallado

Para la Crema de mascarpone y coco

- 300 g de mascarpone
- azúcar glass
- 1 c.c. de coco en pasta

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C

Encamisar el molde

Derretir el chocolate y reservar.

Derretir la mantequilla y reservar.

Mezclar la harina, cacao, café, coco, levadura y bicarbonato.

Por otro lado, batir la mantequilla, huevos, leche de coco, coco en pasta y el chocolate.

Mezclar líquidos y sólidos hasta obtener una crema homogénea.

Verter en el molde, golpear sobre una superficie para que quede bien relleno el molde y meter en el horno.

Hornear durante unos 50-55 minutos.

Pasado este tiempo, comprobar que esté completamente cocido con una brocheta de madera, si al pinchar el bizcocho y sacarla está limpia, el bizcocho está hecho. Dejar que repose unos 10 minutos en el molde y desmoldar sobre rejilla.

Dejar que enfríe por completo, mejor de un día para otro.

Tamizar el azúcar glass para no encontrar ningún grumo.

Batir el mascarpone, añadir el azúcar y coco en pasta hasta obtener una crema lisa y homogénea.



La mejor formación
está en la calidad

TARTIFLETTE

Ingredientes

- *50 gr de manteca de cerdo*
- *½ kg de patatas*
- *150 gr de bacón*
- *3 cebollas*
- *100 ml de vino blanco*
- *200 gr de queso brie*
- *100 ml de crema de leche*
- *1 huevo*
- *Sal y pimienta*
- *3 Clavo de olor y laurel*

Elaboración

Coceremos las patatas en agua caliente con sal y laurel de la manera habitual. Paramos cocción pelamos y cortamos en rodajas de 1 cm.

En una rehogadora doraremos el bacón cortado en macedonia unos 5 minutos, reducimos fuego y rehogamos las cebollas cortadas en juliana unos 30 minutos con los clavos de olor molidos.
Reducimos el vino blanco

Colocamos en bandeja de cocción engrasada con manteca una base de patatas salpimentadas y cubrimos con una capa de cebolla, repetimos operación y acabamos con el brie cortado en laminas finas.
Batimos el huevo con la crema de leche y las hierbas de Provenza acabamos de regar.

Hornear unos 10 minutos en el horno hasta que el queso funda.
Retirar y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

RAVIOLIS DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes

- 200 gr de merluza
- 1 puerro
- 100 gr de setas
- ¼ kg de mejillones
- 1 c.c.de semillas de anís
- 50 ml de anís
- 200 ml de crema de leche de 35%
- Sal y pimenta
- Placas de won ton

Para la Salsa

- ¼ l de fumet de pescado
- 10 gr de roux
- 100 ml de crema de leche de 35%

Para el Fumet de pescado

- ½ kg de cabeza y espinas de rape o merluza
- ¼ kg de mirapoix
- 1 hoja de laurel
- 1 l de agua

Elaboración

Abrir los mejillones al vapor unos 5 minutos.

Colar y reservar el líquido, retirar la carne de los mejillones y cortar en macedonia.

Reservar por separado

Limpiamos y cortamos el puerro en rodajas. Rehogamos unos 10 minutos en mantequilla y añadimos las setas brunoise con las semillas de anís tostadas y majadas. Sudamos unos 10 minutos, añadimos el pescado limpio de piel y espinas en macedonia y los mejillones picados, aromatizamos con el licor de anís, reduciremos y cremamos con la nata.

Llevamos a ebullición, bajamos fuego y reducimos la nata a la mitad. Salpimentamos y dejamos enfriar.

Cocemos la pasta won ton 2 minutos en agua salada hirviendo y estiramos sobre mármol aceitado.

Rellenamos en forma de ravioli y reservamos en frío hasta pase.

Para el Fumet de pescado

Para el fumet blanqueamos los restos de pescado y juntamos con el resto de ingredientes en frío. Cocemos a baja temperatura unos 20 minutos, colamos y desgrasamos. Reservamos en frío hasta utilizar.

Para la Salsa

Llevamos a ebullición el fumet, desleímos el roux, cremamos con la crema, llevamos a ebullición.

Reducimos fuego y ajustamos de sazón.

Reservar en caliente hasta pase

Al pase

Regeneramos al vapor los raviolis y salseamos con la veloute. Decorar con perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

PAN DE NUEZ Y PASAS

Ingredientes

- 200 gr de nueces
- 250 gr de harina
- 100 gr de pasas
- 1 huevo
- 80 gr de azúcar
- 60 ml de leche
- 20 gr de levadura fresca

Elaboración

Picar las nueces toscamente

Tamizar la harina y mezclar con la levadura.

Batir el huevo con el azúcar, añadir las nueces y las pasas. Mezclar y añadir la harina con la levadura.

Empezar a amasar e ir incorporando la leche hasta obtener una masa homogénea y elástica

Partir la masa en dos y dar forma de baguette.

Entallar la masa con unas tijeras y poner en fermentadora unos 30 minutos.

Retirar la masa pintar con huevo o con leche y hornear unos 15 minutos a 200 °C.

Retirar y dejar enfriar.



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 las chalotes císelees 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 la claras de huevo. Llevar a ebullición la crema de leche y dejar enfriar. Añadimos a la preparación anterior y turmizamos. Ajustamos de sazón

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

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *250g de chocolate negro*
- *100g mantequilla*
- *4 huevos*
- *100g de azúcar*
- *200ml de nata líquida para montar*

Elaboración

Fundir el chocolate al baño maría

Montar la nata con la batidora eléctrica hasta que tenga firmeza, reservar en nevera.

Separar las claras de las yemas e introducimos estas al chocolate junto con la mantequilla.

Montar las claras a velocidad lenta y subir progresivamente, cuando estén casi montadas añadir el azúcar, seguir hasta que estén firmes.

Mezclar con la base de chocolate muy suave y poco a poco para que no se baje, repetimos la operación con la nata siempre movimientos de abajo arriba hasta que esté todo bien mezclado.

Servir en copas o en tartaletas de pasta brisa



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE HELADA DE FOIE CON MANZANA CARAMELIZADA Y CRAMBEL DE ESPECIAS

Ingredientes

- 150 gr. de foie
- 4 yemas de huevo
- 1 C.S. de azúcar blanco
- 125 gr de mantequilla
- C.S. de grasa de pato (opcional)
- 500 cl de nata para montar
- Azúcar
- Sal y pimienta

Para la manzana caramelizada

- 1 manzana Golden
- Una nuez de mantequilla
- C/S de azúcar

Para el crambel

- 85 gr. de harina
- 80 gr. de mantequilla fría
- 100 gr. de azúcar
- 6 gr. de canela molida
- 2 gr. de nuez moscada
- 1 g de clavo de olor
- 1 gr. de pimienta molida (blanca)
- 2 gr. de jengibre en polvo

Para la Reducción

- 2 dl de vinagre de Módena
- 1 C.S. de azúcar

Elaboración

Blanquear los huevos y continuar el sabayón al baño M^a. Añadir la mantequilla y el foie en pomada, incorporar al sabayón. Condimentar.

Montar nata y añadir a la preparación anterior. Filmar molde, verter en él la mousse resultante y llevar al congelador

Cortar rodajas de manzana, llevar a sartén, derretir la mantequilla, cocinar la manzana añadiendo el azúcar y poner en la base del plato de presentación.

Mezclar todos los ingredientes del crambel y amasar mediante arenado un poco grueso, romper los trozos más grandes. Poner en bandeja de horno, 160° durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar. Mojar con un poco de café.

Cocinar el vinagre en una sartén añadiendo el azúcar para obtener una demiglas.



CAZUELA DE MERLUZA, GAMBAS Y ALMEJAS EN SALSA AMERICANA

Ingredientes

- *1 suprema o lomo de merluza p.p.*
- *3 gambas rojas p.p.*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *C/S de almejas*

Para la salsa americana

- *6 cabezas de cigala*
- *400 gr de cebolla ciselé*
- *60 gr de zanahoria en brunoise*
- *1 ajo ciselé*
- *180 gr. de tomate triturado*
- *Concentrado de tomate*
- *Coñac*
- *Picada: ajo, perejil, almendra tostada*

Elaboración

Condimentar la suprema de merluza y poner a cocinar en una sartén a fuego suave, separar cabezas y colas de gambas, dorar las colas en otra sartén, reservar las cabezas para la salsa americana, poner las almejas en una reductora acompañadas de un poco de vino blanco, cocinar a fuego suave hasta que se habrán y estén en su punto, retirar y montar el plato.

Para la salsa americana

Dorar la cebolla, añadir la zanahoria, añadir las cabezas de las cigalas y el ajo, añadir el tomate triturado y el concentrado, sofreír, añadir el Coñac, desglasar. Añadir la picada, cocinar todo junto tapado. Rectificar.

Verter la salsa americana en la cazuela, poner la merluza encima, añadir las colas de gamba y las almejas, llevar al horno si conviene para servir caliente, espolvorear con un poco de perejil picado al pase.



La mejor formación
está en la calidad

PASTA KATAIFI RELLENA DE MOZZARELLA MATÓ Y DÁTILES

Ingredientes

- *Una bolsa de pasta kataifi*
- *Una bolsa de mozzarella fresca*
- *Un bote de mató*
- *Una bandeja de dátiles sin hueso*
- *1 botella de moscatel*
- *C/S de pistachos picados*
- *1 c.p. de azúcar blanco*

Para el Jarabe de licor

- *Moscatel*
- *1 C.S de miel*
- *1 C.S. de zumo de limón*

Elaboración

Poner los dátiles en remojo de ron u otro licor, dejar marinar. En su momento, retirar del licor, llevar a vaso de túrmix y triturar, reservar la pasta resultante.

Poner una base de pasta kataifi, rellenar con mozzarella cortada en rodajas, c.p. de mató y c.p. de pasta de dátiles, regar con un poco de Jarabe de licor, espolvorear con pistachos picados y envolver esta preparación, reservar.

Preparar un cazo con aceite caliente para freír los nidos de pasta kataifi, retirar y dejar sobre papel absorbente, llevar a un plato, regar con un poco de jarabe y espolvorear de nuevo con pistachos troceados.

Para el Jarabe de licor

Reducir ligeramente el moscatel, añadir la miel y el zumo de limón.



La mejor formación
está en la calidad

NEULA RELLENA DE TARTAR DE ATÚN (IKER ERAUZKIN)

Ingredientes

- 200g lomo atún
- 2 cs salsa soja
- 2 cs zumo naranja
- 1 cucharada jengibre fresco
- 175g azúcar glas
- 200g almendra en polvo
- 50g mantequilla fundida
- 30g harina floja
- 4 claras de huevo

Elaboración

Introducir todos los ingredientes en un vaso y triturar, reservar en la nevera.
Extender la masa con la ayuda de una cuchara en forma rectangular.

Precalentar horno y hornear a 180° 4 min , enrollar antes de que se enfríen .

Picar el atún muy fino y bañar con la soja, el zumo de naranja y el jengibre picado
Dejar macerar y escurrir muy bien, rellenar las neulas justo antes de servir.



La mejor formación
está en la calidad

LUBINA AL CAVA

Ingredientes

- 4 lubinas
- 2 cebollas frescas
- 200g champiñones
- 2 lonchas jamón
- 4 patatas
- 250 ml de cava

Elaboración

Pelar las patatas y hacerlas corte inglesa. Cocer 12 min escurrir y reservar.

Picar una cebolla, el jamón y los champiñones en brunoise sofreír la cebolla, cuando coja color agregar el jamón seguir salteando y añadir los champiñones, sofreír hasta que estén dorados.

Limpiar las lubinas en filetes y repartir 4 lomos en una bandeja de horno, poner el relleno, cubrir con los 4 lomos restantes y atar. Rociar con aceite y el cava. Hornear 15 min a 200°

Picar la otra cebolla en juliana, cuando esté dorada añadir las patatas y los jugos de la lubina y ligar la salsa.



La mejor formación
está en la calidad

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

- 150 g harina
- 150 g de azúcar
- 3 huevos si son grandes o 4 si son pequeños
- 500 g de chocolate negro
- 200 g de confitura
- 500ml nata
- 1 paquete de levadura 15 g

Para el jarabe

- 80 g de de azúcar
- 100 ml de agua
- 50 ml de whisky

Para la decoración:

- Hojas de acebo
- Cerezas confitadas

Elaboración

Precalentar el horno a 200°

Montar las yemas con el azúcar. En el bol mezclar la harina y la levadura y cubrir con un paño. Montar las claras a punto de nieve y añadir a la masa anterior, extender la masa en un papel de horno y hornear 10min.

Mientras hacer el jarabe en un cazo al fuego con el agua el azúcar y el whisky.

Fundir chocolate al baño maria. Montar la nata y agregar 100g de chocolate .

Bañar el bizcocho extender la mermelada y la trufa, hacer los brazos y bañar con la cobertura de chocolate y decorar.



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

RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA

Ingredientes

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

Para el sofrito

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

Para la picada

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

Para la demi glace de gamba

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

Elaboración

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

Saltear las gambas.

Emplatar en sopero coronando el arroz con las gambas y alrededor la demi-glace ligada con mantequilla. Haremos el sofrito rehogando la cebolla sin que tome color y cuando esté muy tierna, añadir el ajo y rehogar, rectificar de sazón y reservar.

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

Para la demi glace de gamba

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



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

RAVIOLIS DE CIGALAS, PANCETA Y CEPES CON SU AMERICANA

Ingredientes

- *1 paquete de pasta wan-ton.*
- *200gr de cigalas*
- *1 bote de ceps deshidratados.*
- *100gr de panceta.*
- *1 cebolla grande*
- *½ puerro*
- *1 zanahoria.*
- *Vino blanco.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal/pimienta.*

Para la Americana.

- *Cabezas de cigalas*
- *Agua de ceps*
- *2 tomates grandes*
- *1 cebolla dulce.*
- *1 zanahoria.*
- *500gr de agua*
- *Brandy.*
- *100gr de avellanas.*

Elaboración

Hidratamos los ceps reservando el agua. Pelamos las cigalas y reservamos sus cabezas y cascaras. Pondremos a hervir una olla con agua y sal, tiraremos la pasta wan-ton de tres en tres unos 40seg y enfriaremos con agua y hielo, reservaremos en una bandeja con aceite para que no se peguen.

En una sotè rehogamos las verduras cortadas en brunoise con una pizca de sal, cuando estén tiramos la panceta en brunoise y le damos unos minutos mas, añadimos los ceps hidratados cortado en brunoise y alargamos unos minutos, desgrasamos con el vino y añadimos la crema de leche, rectificamos de sabor y dejamos cocinar lentamente hasta reducir la nata, reservamos en frio. Una vez frio añadimos las cigalas picadas en brunoise.

Montamos los raviolis con el relleno y reservamos en bandeja de horno con papel pintado en aceite. Picaremos las avellanas muy finas con mortero, o con thermomix. Reservaremos.

Para la Americana.

En una cazuela, doraremos las cabezas de las cigalas, añadiremos las verduras en brunoise y el tomate t.p.m rehogaremos muy bien, desgrasaremos con brandy y añadiremos un poco de agua de ceps y el agua normal, cocinaremos lentamente sin hervir unos 40 min, rectificaremos de sabor, colaremos por chino y añadiremos las avellanas, dejaremos reducir y mantendremos en caliente hasta el pase.

Hornear los raviolis a 180° unos minutos para calentar, montar en plato y salsear con la americana caliente por encima, decorar con unos ceps salteados.



La mejor formación
está en la calidad

BACALAO GRATINADO CON ALL Y OLI DE MIEL Y LIMA CON SANFAINA DE FRESONES

Ingredientes

- 2 lomos de bacalao fresco.

Para el all i oli de miel y lima

- 1 huevo.
- 120ml de aceite de oliva.
- 1 lima en zumo
- 2d. de ajo.
- Pizca de miel.

Para la Sanfaina.

- 1 cebolla grande dulce.
- 2 tomates maduros grandes.
- 1 calabacín.
- 1 berenjena.
- 1 pimiento rojo/ 1 pimiento verde.
- 200gr de fresones.
- 2c.s de vinagre balsámico.
- Aceite de oliva.
- Vino rancio.
- Hierbas aromáticas (tomillo, romero)

Para la Piel crujiente.

- Piel de bacalao.
- Aceite de girasol.
- Harina.

Elaboración

Realizaremos la sanfaina cortando todas las verduras en brunoise, vamos rehogando en aceite de oliva, por este orden, primero la cebolla junto con las hierbas, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, berenjena, asegurándonos entre tandas que todo esté bien rehogado, seguiremos con el tomate t.pm y dejaremos que pierda todo el agua, tiraremos el vino y dejaremos que reduzca, añadiremos el vinagre con los fresones y dejaremos que se vayan cocinando lentamente y el vinagre vaya evaporando. Retirar cuando todo haya adquirido una textura de mermelada.

Integraremos todos los ingredientes del all y oli en un vaso alto para triturar.

Retirar las pieles del bacalao y extenderlas bien, calentaremos una sartén con aceite de girasol y añadiremos las pieles enharinadas lo mas planas posibles, retirar cuando estén crujientes, sobre un papel absorbente.

Trocearemos el bacalao en trozos medianos y los cubriremos con el all y oli, gratinaremos en el horno 5 min a unos 200°

Poner en la base del plato la sanfaina, encima el bacalao y decoraremos con la piel.



La mejor formación
está en la calidad

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 cazo 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 mantecar 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

GALETS CON BACALAO AHUMADO, ACEITE DE OLIVA Y LIMÓN

Ingredientes

- 200 gr de galets de navidad
- ½ limón
- 150 ml de aceite
- 1 c.c.de nuez moscada
- 100 gr de parmesano
- Sal y pimienta
- 1 cebolla roja
- 1 pimiento verde
- ¼ pimiento rojo
- Eneldo o cebollino
- Bacalao fresco

Elaboración

Coceremos la pasta de la manera habitual el tiempo indicado en el paquete.

Retiramos y paramos cocción en seco. Colocamos en un bol, rociamos con un poco de aceite de oliva y espolvoreamos con el parmesano rallado.

Reservar hasta pase.

Limpiamos el bacalao de piel y espinas. Colocamos unos 30 minutos en sal y azúcar reservando en frio.

Limpiamos y ahumamos 1 hora. Cortar en dados y reservar en frio .

Batimos el limón con el aceite, sal, pimienta y nuez moscada. Colocamos en un cuenco y añadimos las verduras cortadas en brunoise.

Al pase

Colocamos en copas los galets y el bacalao ahumado.

Regamos con la vinagreta.

Decoramos con unas ramas de cebollino.



La mejor formación
está en la calidad

SECRETO IBERICO CON CALABACIN Y ESPECIAS

Ingredientes

- 4 piezas de secreto ibérico
- 1 calabacín
- Cilantro
- Manteca de cerdo
- 40 ml de salsa de soja
- 20 gr de miel
- 1 c. de semillas de cilantro
- 1c.c.de pimentón
- 1 c.c.de jengibre
- 1 c.s de piel de naranja
- 1 c.s.de piel de limón
- Sal y pimienta

Para la salsa

- 2 cebollas
- 40 gr de salsa de soja
- 150 ml de leche de coco
- 100 gr de crema de cacahuete
- 20 gr de cacahuetes tostados.

Elaboración

Limpiaremos el solomillo de grasa y pondremos a macerar con todos los ingredientes del adobo durante 2 horas.

Mientras cortaremos el calabacín en rodajas de ½ cm y escaldamos 1 minuto en agua hirviendo. Parar cocción con agua fría, escurrir y reservar en aceite hasta pase.

Para la salsa

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogaremos unos 30 minutos, añadiremos el resto de ingredientes, llevaremos a ebullición, reduciremos fuego y alargaremos cocción tapado unos 10 minutos. Ajustar de sazón y consistencia y mantener caliente hasta pase.

Al pase

Marcaremos el secreto al gusto pintando repetidamente con el marinado. Retiramos y escalopamos. Mientras doramos en la misma sartén los calabacines 1 minuto. Colocamos los calabacines en el plato y cubrimos con una punta de salsa. Colocar encima el secreto y decorar con cilantro picado.



La mejor formación
está en la calidad

PARFAIT DE TURRON CON CACAHUETE

Ingredientes

- 25 gr de de mantequilla
- 100 ml de crema de leche de 35%
- 30 gr de azúcar
- 10 gr de miel
- 30 gr de almendras laminadas

Para el parfait

- 45 gr de mantequilla de cacahuete
- 45 gr de turrón de jijona
- 50 ml de licor de avellanas
- 200 ml de crema de leche
- 4 huevos
- 100 gr de azúcar

Elaboración

Mezclaremos todos los ingredientes en una reductora hasta disolverlos. Estiramos en una placa de horno y refrigeramos 20 min.

Una vez frío horneamos a 160 °C 8 minutos. Retiramos y dejamos entibiar. Cortamos con molde de 4 cm. y dejamos enfriar

Para el parfait

Mezclamos la mantequilla de cacahuete con la mitad de la nata y el licor. Batiremos al baño maria 2 huevos enteros y dos yemas con la mitad del azúcar. Con la otra mitad del azúcar montamos las claras también al baño maria. Mezclamos ambas preparaciones e incorporamos el resto de nata montada. Por último añadimos la mezcla de cacahuete, colocamos en molde y congelamos en un aro del mismo tamaño que la galleta.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE SALMÓN CON CRUJIENTE Y ENELDO

Ingredientes

- 250 gr. de merluza
- 4 langostinos
- 200gr de salmón ahumado
- 4 huevos
- 125 cl. de nata
- 125 gr. de tomate frito
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- Sal
- Pimienta
- 2 hojas de pasta brick
- Eneldo
- Vinagre, sal, miel
- Aceite de oliva

Elaboración

Se sofríe la zanahoria con el puerro. Añadimos la merluza sin piel ni espinas y la cocemos. Apagar el fuego y desmigalar la merluza.

Aparte se baten los huevos, se añaden la nata, la salsa de tomate y trituramos con el pescado rectificamos de sal y pimienta.

Saltear los langostinos pelados y añadirlos al pastel. Se vierte en el molde encamisado con mantequilla y harina. Se cuece al horno al baño María. 200°C. 45 min. Desmoldamos y cubrimos con salmón.

Pinzelamos la pasta brick con mantequilla fundida.

Hacemos 2 capas, la cortamos a rectángulos y la cocemos al horno.

Para la vinagreta mezclamos bien el eneldo picado, la miel, el vinagre y la sal, batiendo con las varillas, añadimos el aceite a chorrito.



La mejor formación
está en la calidad

MIL HOJAS DE PERA CON MAGRET DE PATO AHUMADO Y PASTEL DE QUESO CON ACEITUNAS

Ingredientes

- 6 peras
- Anís
- Canela
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de jamón de pato

Para el Pastel de queso y aceitunas

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

Elaboración

Cortar la pera pelada y despepitada con la mandolina.

En una bandeja de horno, forrada con papel de cocción, disponer las lonchas de pera por pisos, aliñando cada piso con un poco de azúcar, canela y anís.

Tapar con tapa o papel de aluminio y cocer a 220° C durante 40 min.

Dejar enfriar. Cortar a cuadrados y colocar una loncha de magret de pato ahumado encima.

Para el Pastel de queso y aceitunas

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

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

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



La mejor formación
está en la calidad

CROCANTI DE JIJONA Y CHOCOLATE

Ingredientes

Para el Biscuit glace de chocolate

- 80 gr Azúcar
- 160 gr de yemas
- 250 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de cacao en polvo
- 150 gr de nata montada
- 2 hojas de gelatina

Para el Biscuit glace de jijona

- 80 gr de azúcar
- 160 yemas
- 125 gr de turrón de jijona
- 560 gr de nata montada
- 2 hojas de gelatina
- Almendra Crocanti.

Elaboración

Para el Biscuit glace de chocolate

Hacemos un almíbar con el azúcar un poco de agua y unas gotas de zumo de limón a 117°C.

Haremos una pasta bomba con este almíbar escaldando las yemas que empezamos a montar cuando el almíbar llegue a 100 °C.

Añadimos el almíbar a chorrito sobre las yemas mientras montamos con batidoras de varillas hasta que este fría la preparación.

Fundimos el chocolate y le añadimos el cacao. Le añadimos una parte de la nata semi montada. Seguidamente añadimos la ganache a la pasta bomba en dos tandas y acabamos incorporando el resto de nata semi montada. Rellenamos manga.

Para el Biscuit glace de jijona

Preparamos una pasta bomba como en la anterior elaboración. Trituramos el turrón con 100 gr de nata el resto la montamos. Añadimos el batido de turrón a la pasta bomba y después integramos la nata montada.

Rellenamos 2 mangas con bisquit glace .

Sobre un papel de film hacemos 5 rallas de parfait de turrón y una o dos de parfait de chocolate.

Hacemos un rulo y congelamos.

Rebozamos con crocanti.



La mejor formación
está en la calidad

PATE DE MARISCO

Ingredientes

- *1/2 kg de mejillones*
- *1 cebollas*
- *8 gambas*
- *150 gr de atún en aceite*
- *20 ml de jerez seco*
- *50 gr de mayonesa de gambas*
- *50 gr de queso crema*

Para la salsa

- *1 yogur*
- *50 ml de crema de leche*
- *Zumo de 1/2 limón*
- *1 cebolla*
- *20 gr de pepinillo*
- *20 gr de alcaparras*
- *Manojo de perejil o cilantro fresco*

Elaboración

Abrimos los mejillones al vapor y colocamos en una trituradora con el atún y el jerez.

Triturar y agregar el queso crema y la mayonesa de gambas.

Escaldar las gambas 1 minuto en agua hirviendo con sal y laurel. Parar cocción y cortar en brunoise.

Pelar y cortar la cebolla ciselée. Añadir a la preparación anterior y mezclar.

Ajustar de sazón y consistencia y colocar en los vasos de servicio

Para la salsa

Mezclamos la crema de leche con el limón y agregamos cortado al yogur.

Añadir el resto de ingredientes en brunoise.

Colocar sobre el paté y acompañar de pan tostado.



La mejor formación
está en la calidad

LOMOS DE BACALAO, CREMA DE SETAS Y PURE DE CALABAZA

Ingredientes

- *1 cebolla*
- *¼ kg de setas variadas*
- *¼ kg de calabaza*
- *60 gr de queso crema*
- *¼ l de crema de leche de 35%*
- *½ l de leche*
- *50 gr de mantequilla*
- *50 gr de harina*
- *Sal, pimienta y mantequilla*

Elaboración

Pelar la cebolla y cortarla en ciselée. Rehogar unos 20 minutos en mantequilla y añadir las setas cortadas en brunoise. Sudar unos 10 minutos y ajustar de sazón. Retirar y reservar.

Pelar y cortar la calabaza en macedonia, rehogar en un poco de mantequilla 15 minutos. Añadir la nata, llevar a ebullición y dejar cocer tapado 10 minutos a baja temperatura. Retirar del fuego y turmizar. Añadir el queso crema y ajustar de sazón y consistencia. Reservar

Preparar una bechamel con la leche y la harina y añadir la duxelle que teníamos preparada. Reservar

Al pase.

Escaldar el bacalao en agua salada hirviendo con laurel 4 minutos.

Colocar una base con la crema de setas y cubrir con la crema de calabaza.

Colocar encima el bacalao y regar con aceite de oliva y perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA BABARA DE TURRON

Ingredientes

- *1 cc.de vainilla líquida*
- *4 hojas de gelatina*
- *¼ l de leche*
- *2 yemas de huevo*
- *50 gr de azúcar*
- *200 ml de crema de leche de 35%*
- *50 ml de Pedro Ximenez*
- *100 gr de turrón de jijona*

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche con el turrón y turmizamos. Añadimos la vainilla líquida. Aparte blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar y añadimos la preparación de leche y turrón al hilo. Antes de que se enfríe añadimos la gelatina previamente hidratada y desleímos bien. Reposamos en baño invertido.

Montamos la crema de leche e incorporamos a la preparación anterior cortando.

Colocamos en molde o copa y dejamos reposar.

Acabaremos decorando con merengue y quemando con soplete



La mejor formación
está en la calidad

FERRERO ROCHER DE MORCILLA

Ingredientes

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

Elaboración

Destripamos la morcilla, rehogamos y reservamos

Pelamos, descorazonas y partimos a cuartos las manzanas
Colocamos en una olla con agua, zumo de limón y el azúcar.
Cocemos a fuego medio unos 20 minutos.
Retiramos y chafamos hasta obtener consistencia y textura de puré.

Picamos la cebolla en brunoise y sofreímos hasta que esté tierna.
Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca.
Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar.

Mezclamos los tres componentes hasta obtener una masa homogénea.
Dejamos enfriar.
Damos forma de bola y rebozamos por la almendra crocante



La mejor formación
está en la calidad

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

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Trocear y saltear la butifarra 2 minutos. Salpimentar.

Colocar en el molde de cocción, junto con las vieiras y los ceps.

Salpimentar y cascar los huevos encima, salpimentar.

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

Retirar y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

RISOTTO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *500ml de leche*
- *Una cucharada sopera de cacao en polvo*
- *50gr de azúcar moreno*
- *Unas gotitas de aroma de vainilla*
- *100gr de arroz redondo*
- *75gr de chocolate negro*

Guarnición

- *Pistachos*
- *8 frambuesas frescas*

Elaboración

Ponemos a cocer la leche con el azúcar moreno, el aroma de vainilla y el cacao. Cuando hierva la leche añadimos el arroz, bajamos el fuego y cocemos durante unos 20 minutos. Debemos tener cuidado y remover de vez en cuando de lo contrario se nos podría coger al fondo, sobre todo los últimos minutos de cocción.

Un vez fuera del fuego añadimos el chocolate rallado y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea.

Ponemos el risotto en vasitos y los dejamos enfriar en la nevera tapados con film.

Servir acompañamos con un par de frambuesas y unos trocitos de pistacho



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE PESCADO Y LANGOSTINOS CON SALSA ROSA

Ingredientes

- 200 gr. de salmón fresco
- 200 gr. de rape sin espinas
- 200 gr. de merluza sin espinas
- 6 huevos
- 3 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 dl. de crema de leche
- Sal y pimienta
- 6 langostinos

Para la Salsa rosa

- Aceite de girasol
- Leche
- Mostaza loubé al estragón
- Salsa ketchup

Elaboración

Cocinar los pescados al vapor libres de espinas.

En un bol, batir tres huevos enteros más tres yemas (reservar 3 claras para montarlas a punto de nieve), añadir el tomate, la crema de leche, el pescado troceado, la sal y la pimienta.

Añadir las claras montadas a punto de nieve.

Verter esta preparación en un molde que pondremos a hornear a 180°, con papel de horno en el fondo y tapado con papel de aluminio, durante 30 minutos aproximadamente.

Retirar el papel de aluminio y cocinar durante 10 minutos más.

Hervir los langostinos durante 3 minutos en agua con sal 100/10, cortar cocción en agua fría, pelar y reservar para decorar pastel.

Hacer una lactonesa con el aceite y la leche, añadir Ketchup y mostaza. Ligar con cuidado, condimentar.



La mejor formación
está en la calidad

MAGRET DE PATO AL LICOR DE NARANJA CON MANZANA CAMELIZADA

Ingredientes

- 1 Magret de pato
- 1 botella de Calvados
- 1 botella de Licor de Naranja
- 2 zumos de naranja
- Pimienta verde de Madagascar
- Crema de leche
- Sal

Guarnición

- 2 manzanas tipo Golden
- 1 nuez de mantequilla
- 1 C.S. de azúcar blanco
- 6 Espárragos verdes
- Cebollino
- C/S de foie
- Sal gruesa

Elaboración

Retirar una parte de la grasa del Magret, marcarlo a rombos por la parte de la grass y dorar entero en una paella, retirar exceso de grasa y desglasar el fondo de la sartén con el Calvados, el licor de naranja y el zumo de naranja, añadir la pimienta verde, cocinar durante un rato, añadir el zumo de naranja y su piel cortada en juliana, cocinar todo procurando que quede jugo, retirar la piel de naranja, añadir la crema de leche y ligar una salsa, condimentar.

Cortar los espárragos a la mitad después de romperlos, cocinar a la inglesa, atarlos con el cebollino escaldado y reservar para regenerar al pase.

En una sartén, dorar los gajos de manzana con la mantequilla y el azúcar. Reservar en la misma sartén.

Presentar el plato el Magret cortado y acompañado de la manzana con la salsa de naranja por encima, los espárragos y la ralladura de foie por encima del magret.



SARA CON GLASEADO DE CHOCOLATE Y NATA

Ingredientes

- 150 gr. de harina
- 150 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura Royal

Para la crema de mantequilla

- 400 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 1 dl de agua
- 1 bolsa entera de almendra fileteada
- 150 gr. de azúcar glas

Para el Glaseado

- 200 gr. de azúcar
- 150 gr de agua
- 120 gr de cobertura de chocolate
- 40 gr. de cacao en polvo
- Nata montada

Elaboración

Preparar el bizcocho en un molde del tamaño adecuado, dejarlo enfriar y reservar.

Para la crema de mantequilla

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar hasta punto de hilo, retirar del fuego y añadir la mantequilla troceada, trabajar con herramientas de madera hasta que quede una crema, verter la mitad de esta crema sobre una de las bases del bizcocho, añadir la base de bizcocho siguiente, verter de nuevo el resto de la crema y dejar enfriar, espolvorear virutas de chocolate alrededor del pastel,

Para el Glaseado

Hacer un jarabe de almíbar con el agua y el azúcar, obtener unos 150 gr de jarabe. En un cazo aparte, derretir el chocolate, añadir el jarabe caliente sin dejar de remover, añadir el cacao sin dejar de remover, reservar en manga pastelera con boquilla estrellada. la mantequilla, mezclar bien, dejar enfriar relativamente, reservar en manga pastelera con boquilla estrellada gruesa.

Presentar el pastel decorado con la almendra fileteada y una corona de glaseado de chocolate y nata por encima.



APERITIVOS DE FIESTA

Ingredientes

Para las Endivias de queso y salmón

- 2 endivias
- 1 Tarrina de queso untar
- 1 paquete salmón ahumado
- Nueces.

Para los Vol-a-vent de verduritas y langostinos (8 unidades)

- 1 lamina de hojaldre
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde
- 1 calabacin
- 16 langostinos
- 50 ml vino blanco
- Albahaca

Para los Blinis con gulas y pimiento

- 1huevo
- 1 yogurt
- 8g levadura en polvo
- 75g harina
- Sal
- 1 paquete gulas
- 1pimiento escalibado
- 1 ajo

Para los Espárragos verdes y salsa roquefort

- 16 espárragos verdes
- 1 bandeja roquefort
- 50ml crema de leche
- 1 vaso de vino blanco
- 8 lonchas jamón

Para el Canapé de brie y anchoas

- Queso brie
- 1 lata anchoas
- 1 Pimiento rojo escalibado
- 1 manzana

Para el Bombón de mazapán y naranja

- 250g harina de almendras
- 250g azúcar glas
- 1 clara huevo
- 1 ralladura naranja
- Naranja confitada
- 125g chocolate blanco
- 125g chocolate negro

Elaboración

Para las Endivias de queso y salmón

Limpiar las hojas de endivia y escurrir
Batir el queso y poner en manga pastelera
Hacer rollitos con el salmón, rellenar las endivias,
Decorar con el salmó y la nuez.

Para los Vol-a-vent de verduritas y langostinos

Cortar las verduras en brunoise y sofreír a fuego lento, cuando estén añadir el vino y reducir, agregar los langostinos rehogar 2min.
Marcar la masa de hojaldre en círculo y hornear a 190°.
Rellenar y servir caliente.

Para los Blinis con gulas y pimiento

Turmizar todos los ingredientes, calentar una sartén antiadherente y repartir la masa en círculos. 1 min por lado aprox. Reservar.
Dorar un ajo en láminas y una guindilla, añadir las gulas y saltear
Escalibar un pimiento al horno.
Montar base de blini, gula y tira de pimiento rojo.



La mejor formación
está en la calidad

Para los Espárragos verdes y salsa roquefort

Hornear los espárragos con el vino y un chorro aceite.
Fundir el queso con la crema de leche.
Hacer rollitos con 2 espárragos y una loncha de jamón
Salsear.

Para el Canapé de brie y anchoas

Pelar y cortar la manzana a dados pequeños
Cortar el pimiento a dados pequeños.
Cortar en cuadraditos el brie, poner la anchoa en el borde del queso y rellenamos de pimiento escalibado y dados de manzana

Para el Bombón de mazapán y naranja

Mezclar la almendra y el azúcar, añadir la clara de huevo y las raspaduras de naranja, amasar.
Hacer una bola y reservar en nevera 12h.
Estirar la bola y hacer bolitas de unos 25g
Colocar en reja para bañar de chocolate blanco o negro
Decorar con un gajo de naranja confitada.



La mejor formación
está en la calidad

POLLO CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- *1 pollo*
- *8 langostinos*
- *4 cebollas*
- *4 ajos*
- *2 tomates*
- *Sal pimienta*
- *2 galletas o pan tostado*
- *15 almendras*
- *Perejil*
- *1 copa de coñac*

Elaboración

Cortar el pollo a octavos. Salpimentar y rustirlo por todos los lados. Retirar.

En el mismo aceite pasamos los langostinos vuelta y vuelta. Los flambeamos con coñac.

Reservamos con los jugos.

Ponemos mas aceite y empezamos un sofrito de cebolla, a los 10 min añadimos el ajo. 5 min mas y añadimos el pollo. Dejamos cocer a fuego suave.

Cuando la cebolla este dorada ponemos el tomate triturado y dejamos cocer 15 min. mas.

Añadimos los jugos de los langostinos y un poco de caldo si queda muy seco.

Hacemos una picada con las almendras las galletas y el perejil. Ligamos la salsa con la picada.

Rectificamos de líquido según convenga. A los últimos 5 min ponemos los langostinos



La mejor formación
está en la calidad

STEAK TARTARE DE PATO

Ingredientes

- *2 pechugas de pato sin grasa*
- *1 puñado de nueces*
- *2 chalotas*
- *Perejil*
- *Cebollino*
- *6 pepinillos en vinagre*
- *10 higos secos*
- *Aceite de nuez*
- *Aceite de oliva*
- *1 pizca de mostaza de grano*
- *1 pizca de salsa de soja*
- *1 pizca de tabasco*
- *1 pizca de salsa Perrins*
- *4 yemas de huevo*
- *Sal y pimienta*
- *3 puñados de rúcula limpia*
- *Germinados frescos*

Elaboración

Picar la carne de pato minuciosamente. Salpimentar

Picar el resto de ingredientes y añadir a la carne. Rectificar el sazón.

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

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



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS

Ingredientes

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

Elaboración

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea.

Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior.

Reservar la mousse en nevera.

Derretir la cobertura de chocolate al baño María, verter en manga pastelera.

Dibujar con esta manga sobre papel de horno, dejar secar en nevera y retirar, utilizar para decorar la mousse junto con las fresitas y las hojas de menta.

Presentar en vaso de coctel.