



La mejor formación
está en la calidad

PAN DE PITA CON CAVIAR DE BERENJENA

Ingredientes

Para la Masa

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

Para el Caviar de berenjena

- 2 ½ berenjenas
- 2 filetes de anchoa
- ½ ajo muy pequeñito
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ zumo de limón
- Sal y pimienta
- Comino molido

Elaboración

Para la Masa

Proceder como una masa de pan. Dejar fermentar.

Estirar a 1 mm de grueso y cortar con un troquel de 5 cm de diámetro.

En el horno a 230° C con una bandeja poner los panes hasta que se hinchen darles la vuelta y sacar. Reservar.

Para el Caviar de berenjena

Asar 1 berenjena y quitarle la piel

Cortar ½ berenjena en rodajas, quitarle la piel y freír

Hervir otra berenjena quitándole también la piel

Picar de manera irregular pero pequeño todas las berenjenas.

Triturar el aceite con el ajo y las anchoas, colar por tamiz y añadir a la berenjena, dejar, madurar un minuto y rectificar la condimentación. Reservar.

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



LUBINA CON SALSA JUVERT Y PATATAS HASSELBACK

Ingredientes

- 4 filetes de lubina, cualquier pescado blanco limpios y sin espinas
- Un pote de crème fraîche

Para la salsa juvert

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

Para las patatas hasselback

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

Elaboración

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

Para la salsa juvert

En un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas. Al día siguiente, añadirle las hierbas frescas y triturarlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frío.

Para las patatas hasselback

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

Introducir trozos de beicon, una hoja de laurel entre las láminas de las patatas y una nuez de mantequilla.

Espolvorearlas con romero y envolverlas con papel de aluminio. Cocerlas al horno a 190° C. unos 35 minutos.

Una vez cocidas colocarlas en una fuente de horno, disponer encima las chalotas, salpimentar, rociarlas con aceite de oliva y colocar encima el queso rallado. Gratinar en el horno.

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



La mejor formación
está en la calidad

COULANT DE TURRÓN DE XIXONA

Ingredientes

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

Elaboración

Untamos las 10 flaneras con mantequilla y espolvoreamos con harina.

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

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

Añadimos la canela en polvo. Removemos con una lengua.

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

Juntamos la crema de turrón de Xixona con la anterior crema y mezclamos bien con una lengua.

Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases.

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

Precalentamos el horno a 200°.

A los 5 minutos bajamos a 180°

2 opciones: ·Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15-16 minutos

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

Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos



La mejor formación
está en la calidad

CORAZONES DE ALCACHOFA CON MI CUIT + BOMBONES DE CALABAZA CON BACALAO AHUMADO

Ingredientes

- 10 Alcachofas
- Ajo
- 100 gr Micuit
- Sal pimienta
- Perejil
- 20 almendras

Para el Bombón de calabaza asada

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

Elaboración

Cortar el tallo de la alcachofa. Pelar las hojas exteriores.

Sumergir la alcachofa en un recipiente con agua y zumo de limón.

Poner las alcachofas en una fuente de horno y aliñar dentro de las hojas con ajo picado, sal, pimienta y aceite.

Cocer al horno hasta que las hojas exteriores estén bien tostadas.

Retiramos las hojas tostadas y recortamos la parte puntiaguda de las hojas restantes.

Con este proceso conseguimos el máximo sabor en el corazón de la alcachofa.

Tostamos las almendras fileteadas.

Rellenamos la alcachofa con una bolita tamaño avellana de micuit y disponemos unos filetes de almendra.

Antes de servir calentamos levemente en el horno.

Para el Bombón de calabaza asada

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

Ponemos en remojo la gelatina y la diluimos con el puré de calabaza.

Rellenamos moldes de silicona y ponemos al abatidor.

Disponemos un poco de bacalao, un toque de olivada y cebollino picado sobre el bombón de calabaza.



La mejor formación
está en la calidad

MERLUZA AL CAVA CON ALMEJAS Y PERLAS DE PATATA

Ingredientes

- 750 gr. de merluza
- 2 ajos
- 1 cebolla
- 2 Dl. de cava
- 2 Dl. de nata líquida
- 4 Dl. de fumet de pescado.
- 200 gr de almejas o rosellonas
- Patata monalisa
- Cebollino
- Aceite de oliva sal pimienta.

Elaboración

Fileteamos y sacamos las espinas y la cabeza de la merluza.

Preparar un fumet con apio puerro, cebolla, zanahoria y las espinas.

Preparamos bolitas de patata pelada con un bolero.

Las cocemos cubiertas con fumet. Cuando estén tiernas las reservamos.

Picamos la cebolla y el ajo y los sofreímos. Añadimos el cava y dejamos reducir.

Añadimos el fumet, reducimos 5 min. más y finalmente añadimos la nata.

Rectificamos de sal y pimienta trituramos y pasamos por el chino.

Abrimos las almejas al vapor. Aprovechamos el jugo colado para la salsa de cava

Marcamos la merluza por el lado de la espina y acabamos la cocción en la salsa por el lado de la piel.

Añadimos las almejas y las patatas.

Espolvoreamos cebollino picado para terminar.



FINANCIER DE AVELLANA Y CREMOSO DE PRALINÉ

Ingredientes

Para el Financier de avellana

- 200 g Avellana tostada molida
- 75 g Azúcar moreno
- 75 g Azúcar
- 200 g Mantequilla
- 280 g Claras de huevo
- 90 g Harina de trigo
- Una pizca de sal

Para el Praliné Cremeux

- 3 g Gelatina
- 188 g Nata, con 30% de grasa, como mínimo
- 3 Yemas de huevo M
- 25 g Azúcar granulado
- 75 g Praliné de avellana
- 35 g Chocolate 66%

Para la Mousse de Praliné

- 175 g Praliné de avellana
- 85 g Nata con 30% de grasa
- 5 g Gelatina
- 130 g Nata con 30% de grasa como mínimo, batida en picos suaves

Elaboración

Precalentar el horno a 170°C. Colocar la mantequilla, en un pequeño cazo y a fuego suave, dejar que se derrita lentamente. Cocinar la mantequilla unos minutos más, hasta que tome un color avellana.

Espumar y dejar enfriar a 40°C en un bol.

Por otra parte mezclar todos los ingredientes secos con una pala.

Añadir las claras de huevo, sin montar, ni batir. Mezclar muy bien, hasta que las claras, se integren perfectamente con los ingredientes secos. Por último, añadir la mantequilla enfriada, y mezclar unos segundos más, hasta que se integre.

Extender la masa en una bandeja cuadrada de 22 cm de lado y 3 cm. de alta.

Hornear entre 30 y 35 minutos. Enfriar sobre una rejilla de horno.

Para el Praliné Cremeux

Hidratar la gelatina en agua fría. Escurrir el exceso de agua y reservar. En un bol mediano, mezclar el chocolate derretido, con el praliné de avellana. En otro bol, batir yemas y azúcar. Hervir la nata, y añadir a la mezcla de yemas, removiendo con unas varillas. Calentar al baño maría, hasta los 82°C. Apartar del fuego y disolver la gelatina, en la crema caliente. Escaldar con esta crema caliente la mezcla de chocolate y praliné, remover con varillas. Batir con un batidor para homogeneizar.

Cubrir del Financier con el cremoso con un grosor de 1,5 cm. Reservar en el frigorífico, hasta que gelifique.

Para la Mousse de Praliné

Hidratar la gelatina en agua fría.

Hervir los 85 g de nata, en un cazo, añadir la gelatina para que se disuelva.

Verter la nata caliente sobre el praliné y mezclar, hasta que homogenice.

Incorporar en dos o tres veces, la nata batida, mezclando suavemente, con una espátula de goma.

Extender la mousse sobre el Praliné cremoso gelificado, reservar de nuevo en el congelador, hasta que esté listo para usar.



APERITIVOS DE NAVIDAD

Ingredientes

Para las Croquetas de boniato

- 1 boniato grande
- 20 gr de mantequilla
- Muy poco huevo batido
- Unas gotas de salsa Perrins
- Unas gotas de salsa de soja
- C/S de ajo en polvo
- C/S de curry
- Aceite de oliva
- Pan rallado
- 2 huevos
- Sal y pimienta

Para la Morcilla con compota de manzana

- 1 morcilla de cebolla que no sea grande
- 1 manzana Golden
- Una nuez de mantequilla
- Un poco de vino blanco
- 1 C.P. de azúcar blanco
- C/S de cebolla crujiente
- Una rebanada de baguete
- Unos cuantos piñones

Para el Paté de almogrote

- 1 cuña de queso parmesano
- 1 d. de ajo pequeño
- 1 ñora o pimiento choricero
- 1 c.c. de pimentón rojo dulce
- C/S de aceite de oliva
- 1 c.c. de concentrado de tomate
- Una pizca de tabasco (opcional)

Elaboración

Para las croquetas de boniato

Lavar los boniatos y hornear durante 50 minutos a 180ª en horno precalentado.

Pelar, chafar, añadir el resto de ingredientes, mezclar todo, dar forma de croqueta, pasar por harina, huevo y pan rallado. Freír a temperatura suave.

Para la morcilla con compota de manzana

Tostar los piñones, reservar.

Preparar una compota de manzana con esta, la mantequilla, el vino y el azúcar, reservar.

En una sartén cocinar la morcilla procurando que no rompa, añadir la compota y cocinar un momento para que amalgame sabor. Llevar preparación sobre la rebanada de pan y al plato, añadir piñones tostados y cebolla crujiente, colocar sobre la rebanada de pan ligeramente tostado.

Para el Paté de almogrote

Rallar el queso, picar el diente de ajo, repelar y añadir la pulpa de la ñora, añadir el aceite de oliva, añadir el pimentón dulce y el concentrado de tomate, mezclar bien hasta obtener una pasta homogénea.

Añadir esta preparación al queso rallado y mezclar bien, reservar para untar con tostadas.



APERITIVOS DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la Berenjena con mayonesa de pólvora

- 2 berenjenas
- Salsa Perrins
- Salsa de soja
- Una pizca de comino
- Un poco de orégano
- C/S de ajo en polvo
- C/S de pasta de ñora
- Sal y pimienta
- 1 C.S de vinagre de manzana
- Agua
- 1 huevo
- Aceite de girasol o de oliva

Para el Guacamole con pimiento relleno

- 2 Pimientos verdes (italiano)
- 1 cuña de queso brie
- 3 huevos
- 1 aguacate en su punto
- ½ cebolla brunoise
- Tomate concasé
- Cilantro
- Tabasco
- Chile picante
- Lima o limón
- Tacos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Para la Berenjena con mayonesa de pólvora

Asar la berenjena a la llama, pelar y reservar racionada. Condimentar con salsa Perrins y soja
Mezclar el comino, orégano, ajo en polvo ñora, el vinagre de manzana y el agua, salpimentar y reservar.
Colar la mezcla. Hacer una mayonesa y poner el adobo. Rectificar de sal
Rebozar la berenjena con harina, huevo y pan rallado, freír a 180º, dejar sobre papel absorbente.
Presentar berenjenas en un plato acompañadas de un bol de mayonesa de pólvora.

Para el Guacamole con pimiento relleno

Asar los pimientos verdes, pelarlos, rellenarlos con un poco de queso brie. Separar yemas y claras. Reservar
Pelar y picar el guacamole. Triturar o machacar con un poco del zumo de lima, obtener una pasta y mezclar con el tomate, el chile y la cebolla. Añadir tabasco y rectificar.
Montar claras de huevo, unir con yemas, rebozar el pimiento verde con esta preparación y freír ligeramente en aceite de girasol
Freír los tacos y decorar con ellos el guacamole.



La mejor formación
está en la calidad

ARANCINIS SICILIANOS DE ARROZ CON LECHE DE COCO Y NARANJA

Ingredientes

- *Sobrante de arroz con leche de coco*
- *1 cuña de queso brie o similar*
- *1 c. c. de reducción de naranja*
- *C/S de harina*
- *½ dc de huevos*
- *C/S de pan rallado*

Elaboración

Recoger una cantidad del arroz con leche de coco con una cuchara para formar una bola, con los dos dedos centrales de la mano hacemos un agujero en el centro de la misma bola, ahora rellenamos con un trozo de queso en el centro y añadimos la cucharada pequeña de reducción de naranja, cerramos la masa dándole la forma definitiva de bola.

Preparar una pasta de empanado con harina, agua, huevo y sal.
Aparte preparar también un bol con pan rallado.

Pasar las bolas de arroz por la pasta y freír los arancini en aceite de girasol a 160º, mover enseguida sacando y metiendo intermitentemente los arancini en el aceite caliente, retirar y dejar sobre papel absorbente.

Presentar en plato rectangular.



La mejor formación
está en la calidad

HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN

Ingredientes

- 4 rodajas pan de molde o panecillos
- 4 huevos
- 1 paquete salmón ahumado
- 2 aguacates

Para la Salsa holandesa

- 150 g mantequilla
- 2 yemas de huevo
- Sal, pimienta
- 4 gotas zumo de limón

Elaboración

Hervir abundante agua con un chorro de vinagre, preparar los huevos envueltos en film con aceite, cerrarlos y cocer 3 min, enfriar rápidamente para cortar cocción.

Para la Salsa holandesa

Preparar un baño maría y calentar la mantequilla, cuando coja temperatura desechar los residuos.

En otro bol poner las yemas, el zumo de limón, la sal y la pimienta, batir y agregar la mantequilla templada poco a poco vigilando que no se corte.

Tostar el pan pintado con mantequilla, poner unas láminas de aguacate, otra de salmón y un huevo encima.

Acabamos poniendo salsa holandesa.

Espolvorear cebollino



La mejor formación
está en la calidad

SUQUET DE BACALAO Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao
- 12 langostinos
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 8 tomates
- 4 patatas
- Fumet de pescado

Para la Picada

- 12 almendras
- 1 diente de ajo
- Perejil
- 4 galletas
- Coñac

Elaboración

Harinar el bacalao, freír y reservar.

Escaldar los tomates, pelar y quitar las pepitas.

En una cazuela sofreír la cebolla y el puerro en juliana, cuando coja color añadir los tomates cortados a dados, sofreír 2 min y agregar las patatas cortadas en panadera rehogar 2min más y cubrir con el fumet.

Preparar la picada y añadir a las patatas cocer 15 min y añadir los langostinos, cocer 5 minutos más y agregar el bacalao, apagar el fuego, tapar y reposar 30 min.

Volver a calentar y servir.



La mejor formación
está en la calidad

BABA AL RON Y NATA

Ingredientes

- 230 g *harina fuerza*
- 6 *huevos*
- 100 g *mantequilla*
- 30 g *miel*
- 15 g *levadura*
- ½ *nata*

Para el almíbar

- 1 ½ *agua*
- 400 g *azúcar*
- 1 *rama canela*
- 100 ml *ron añejo*
- 1 *piel de limón y naranja*

Elaboración

Cocer el agua con el azúcar 20 min.

Agregar el ron y cocer 2 min más, retirar del fuego. Enfriar y reservar.

En un bol agregar la harina, la levadura, la mantequilla pomada y una pizca de sal.

Mezclar hasta formar una masa y añadir los huevos de 1 en 1 (hasta que no esté integrado no poner el siguiente)

Añadir la miel y seguimos mezclando. Cubrir y reposar 30 min.

Rellenar hasta la mitad moldes cilíndricos de 6 x 6

Hornear a 170° 20 min o hasta que salgan secos, enfriar y desmoldar.

Sumergir en el almíbar 1h aproximadamente.

Montar la nata y decorar.



MAR Y MONTAÑA (POLLO DE CORRAL Y CIGALAS)

Ingredientes

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

Para el Sofrito.

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

Para la Picada.

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

Elaboración

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

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

En una cazuela de barro, marcamos primero el pollo y después las cigalas, reservaremos.

En el mismo aceite sofreímos las cebollas en brunoise 5 min, seguimos con el pimiento rojo cortado en brunoise 5 min mas y por último el pimiento verde también en brunoise, dejamos sofreír bien lentamente. Subiremos la temperatura y desgrasaremos con el vino, añadiremos el tomate triturado y dejaremos cocinar bien hasta que haya perdido todo el agua. Añadiremos las hierbas aromáticas.

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

Dejaremos reposar y servimos en plato de copa.



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

BAILEYS CON CHOCOLATE

Ingredientes

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

Para el crumble de chocolate

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

Elaboración

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

Para el crumble de chocolate

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



SOPA DE NADAL CON GALETS RELLENOS DE QUESO Y PELOTILLAS DE PISTACHOS

Ingredientes

- 2 l de caldo de pollo
- 250 gr de carne picada de cerdo o butifarra
- 250 gr de carne picada de ternera
- 100 gr de miga de pan
- 1 huevo grande
- Leche
- 1 Ajo y perejil
- Una punta de canela molida, sal y pimienta
- 50 gr de pistachos partidos por la mitad
- 250 gr de queso de bola
- 250 gr de galets medianos.
- 200 gr de butifarra negra cruda.

Elaboración

Poner la miga de pan a remojar con la leche.

En un bol grande juntamos todos los ingredientes de la pilota.

Escurremos la miga del sobrante de leche y la incorporamos a la mezcla.

Amasamos la masa para que quede homogénea.

Si la masa queda muy ligera se puede añadir pan rallado.

Preparamos pelotillas del tamaño de una aceituna.

Procuramos que en cada pelota tenga un trozo de pistacho.

Pasamos las pelotas por harina.

Las cocemos en el caldo de pollo 30 min junto con la butifarra negra.

Sacamos la butifarra, procurando que no se rompa. La dejamos enfriar para cortarla a rodajas.

Cocemos los galets con agua y un ramo de olor.

Cortamos el queso a dados y lo ponemos en un vaso para triturar con 2 c.de caldo de pollo.

Rellenamos una manga pastelera con la masas de queso y una vez cocidos los galets los rellenamos y los disponemos sobre una paella donde quepan todos sin apilarse.

Antes de servir la sopa cubriremos el fondo de la paella con caldo y calentaremos los galets para que el queso se funda.

Servimos el caldo con los galets, la pelota y un trozo de butifarra negra.



ENSALADA DE LANGOSTINOS CON AGUACATE Y CANAILLAS CON MANTEQUILLA Y ESCALUÑA

Ingredientes

- 12 Langostinos
- 1 B.G. Bouquet garni
- Sal
- 3 aguacates al punto
- 6 mandarinas cortadas a supremas
- Zumo de lima
- Chile fresco
- Cilantro picado
- Ralladura de lima

Para la mayonesa

- 1 huevo
- 1 c.c de jengibre fresco
- Sal
- 300 ml de aceite de oliva suave
- Zumo de lima
- Huevas de salmón o trucha

Para las canaillas

- 20 canaillas
- 120 gr de mantequilla
- 3 ramas de perejil
- 1 ajo
- 1 chalota
- Sal y pimienta

Elaboración

Cocer los langostinos 5 minutos con agua hirviendo sal y B.G. Enfriar con agua y hielo.
Pelarlos y cortarlos a trocitos. Reservar el jugo de las cabezas para aromatizar la mayonesa.
Cortar los aguacates a dados.
Pelar las mandarinas a piel y extraer los gajos.
Exprimir el resto sobre los gajos cortados.
Juntar el aguacate, la ralladura de lima, cilantro picado y un poco de chile fresco picado.

Preparar una mayonesa con jengibre, huevo, zumo de lima, sal y añadimos a chorrito el aceite mientras turbinamos.
Dividimos en dos partes. En una le añadimos el jugo de cabeza de langostino cocido y volvemos a turbinar.
Aliñar los langostinos con un poco de mayonesa de lima y las huevas de trucha.
Montar en una cucharita, la ensalada de aguacate, una capa de langostinos y un gajo de mandarina.
Acabamos con unos toques de mayonesa. Decoramos con brotes y unas huevas.

Dejar en remojo las cañailas en agua con sal para que suelten las impurezas.
Hervir las cañailas con agua y un 7% de sal. Pasados 15 min sumergir en agua fría para cortar la cocción.
Sacar la carne de las caracolas y reservarlas.
Picar las chalotas, el ajo y el perejil. Mezclar con la mantequilla sal y pimienta.
Rellenar con una punta de mantequilla el fondo de la caracola. Poner la carne de caracol cubrir con mantequilla.
Disponer las caracolas en una cazuela de barro con un lecho sal gruesa. Cocer al horno durante 8 minutos a 200°C.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS

Ingredientes

Para la Mousse

- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de nata montada
- 2 huevos

Para el bizcocho

- 200 gr harina
- 1c.s. de levadura
- 4 huevos
- 100 gr. mantequilla
- 75 gr. azúcar
- 75 gr . de miel
- Comino, clavo, anís, canela, jengibre y piel de naranja ralladas
- 20 Frambuesas.

Elaboración

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maria. Montar nata y claras a punto de nieve. Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente que incorporaremos al chocolate blanco.

Añadir las yemas, la nata montada y las claras.

Rellenar una manga pastelera y enfriar.

Para el bizcocho

Batir la mantequilla con el azúcar 3 min. Añadir los huevos de uno en uno. Incorporar la miel . Moler todas las especies y juntar con la harina y la levadura. Juntar la ralladura de naranja y la harina con la espátula.

Rellenar moldes de silicona. Cocer al horno a 180° C. 20 min.

Cubrimos el bizcocho con mousse de chocolate blanco y decoramos con frambuesa.



La mejor formación
está en la calidad

ALCACHOFAS EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y MARISCO

Ingredientes

- *2 alcachofas*
- *6 almejas*
- *4 colas de gamba*
- *2 d. de ajo*
- *C/S de caldo de pescado*
- *C/S de harina*
- *Perejil picado*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Poner las almejas en baño de agua y sal.

Limpiar, pelar y cortar las alcachofas, poner en baño de agua y limón, reservar.

Pelar las colas de gamba y reservar cabezas y piel.

Dorar las alcachofas en una paella en aceite de oliva, añadir colas de gamba y dorar ligeramente, condimentar y retirar. Rectificar aceite de oliva, añadir ajo, dorar, añadir harina, cocinar, añadir caldo de pescado, añadir almejas, devolver alcachofas, gambas, cocinar todo al punto, rectificar cantidad de caldo, añadir perejil picado y finalizar el palto.

Presentar en plato hondo.



La mejor formación
está en la calidad

PICATÓN RELLENO CON PATATAS

Ingredientes

- *1 picantón*
- *2 lonchas de panceta fresca*
- *Vino de misa, moscatel o similar*
- *2 patatas blancas*
- *Ajo*
- *Perejil*
- *Tomillo*
- *Fondo moreno*

Para el relleno

- *100 gr de espinacas*
- *50 gr de piñones*
- *75 gr. carne picada de cerdo*
- *75 gr. de carne picada de ternera*
- *2 ciruelas sin hueso*
- *1 loncha de panceta*
- *Perejil picado*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Deshuesar el pollo. Condimentarlo con ajo laminado, tomillo, pimienta, sal y aceite de oliva. Reservar.
Lavar, pelar y cortar las patatas en panadera. Cocinar en horno con fondo moreno.

Formar una pelota con todos los ingredientes y rellenar el pollo, coserlo, hornear cubierto con 2 lonchas de panceta.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE CHOCOLATE CON RASPADURA DE TURRON DE JIJONA

Ingredientes

- *3 yemas de huevo*
- *300 gr. de crema de leche*
- *200 gr. de cobertura de chocolate negro*
- *500 gr. de nata montada*
- *Un trozo de turrón de jijona*

Elaboración

Hacer una crema inglesa básica con las yemas de huevo y la crema de leche, verter esta preparación sobre una parte de la cobertura de chocolate bien picada. Reservar una pequeña porción de cobertura para añadirla sin derretir a la mousse.

Montar nata, mezclar una parte de esta con la preparación anterior para formar la mousse, verter en manga pastelera y en recipiente de preparación, añadir trozos de cobertura reservados anteriormente, con el resto de la nata formar puntas de nata sobre la mousse, reservar.

Rallar turrón de jijona por encima.



CROQUETAS DE GAMBA Y MEJILLONES

Ingredientes

- *½ mejillones*
- *12 gambas*
- *1 puerro*
- *100 g harina*
- *750 g leche*
- *50 g mantequilla*
- *pan rallado*
- *huevo*

Elaboración

Limpiar y abrir los mejillones al vapor , reservar el agua

Saltear las gambas , pelar y guardar las cáscaras

Hervir las cáscaras con el agua de los mejillones, colar y reservar.

Picar las gambas y los mejillones pequeños.

Sofreír el puerro cortado en brunoise con la mantequilla, cuando empiece a coger color agregar la harina tamizada y remover, añadir un poco de agua reservada de los mejillones poco a poco sin dejar de remover, seguimos con la leche templada añadiendo poco a poco, hasta tener la textura deseada.

Por último añadir las gambas y mejillones, mezclar bien y retirar del fuego.

Poner en una bandeja plana para enfriar.

Una vez fría moldear las croquetas, pasar por harina , huevo y pan rallado.

Freír en abundante aceite.



La mejor formación
está en la calidad

SOLOMILLO DE CERDO MARINADO A LAS 5 PIMIENTAS

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 80 ml soja
- 2 cs pedro ximenez
- 2 cs azúcar moreno
- 2 cs miel
- 1 diente de ajo
- 1 cs 5 pimienta en grano
- patatas baby
- zanahoria baby
- guisantes

Elaboración

En un bol, poner todos los ingredientes del marinado y bañar los solomillos. Mantenerlos de 3 a 6 horas o de un día para otro.

Escurrir y reservar el líquido y poner en una bandeja al horno durante 30 min aprox a 180°C, cada 5 min pintar los solomillos con el marinado.

Cocer las verduras por separado y escurrir.

Cuando esté el solomillo, saltear las verduras añadir el marinado que sobre y emplatar, cortando el solomillo en medallones y salsear.



SURTIDO DE ECLAIRS 2 CREMAS

Ingredientes

Para la masa choux

- 250 ml de agua
- 100 g manteca de cerdo
- 150 g harina
- 4 huevos
- sal

Para la crema pastelera

- 600 ml leche
- 5 yemas huevo
- 55 maizena
- canela
- piel limón
- 10 g mantequilla
- 2 cs cacao polvo
- chocolate cobertura.

Elaboración

Hervir el agua con la manteca de cerdo y la pizca de sal, agregar la harina tamizada de golpe y mezclar. Dejar atemperar. Cuando esté tibio agregar los huevos de 1 en 1

Poner en una manga pastelera y en una bandeja de horno con un papel sulfurizado hacer porciones alargadas de 2 cm aprox. hornear a 200° 10 min aprox. apagar el horno y dejarlos enfriar con la puerta medio abierta.

Para la crema pastelera

Infusionar la leche con la canela y la piel de limón

En un bol poner las yemas, el azúcar, la maizena y batir.

Agregar la leche poco a poco y colada sin dejar de batir,

Volvemos al fuego hasta espesar.

Añadir la mantequilla, apartar del fuego

Separar la crema en 2 partes iguales y en una de ellas añadir el cacao en polvo, mezclar y enfriar.

Poner en 2 mangas las cremas y con un cono liso rellenar la masa choux.

Fundir chocolate de cobertura y bañar la parte de arriba.



SOPA DE PESCADOS DE ROCA CON SALSAS ROUILLE

Ingredientes

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

Para la salsa Rouille

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

Otros

- Rebanadas de pan tostado

Elaboración

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

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

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

Para la salsa Rouille

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

Servir la sopa acompañada de pan tostado y la salsa Rouille



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 brunosie 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.



La mejor formación
está en la calidad

VASO DE TIRAMISÚ DE TURRÓN DE JIJONA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Al pase

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



La mejor formación
está en la calidad

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, cortarlos y añadirlos al pastel.

Se vierte en el molde encamisado con mantequilla y harina.

Cocer al horno al baño María. 200°C. 45 min. Desmoldamos y cubrimos con salmón.

Cortamos la pasta brick a rectángulos y la freímos hasta que quede crujiente. Escurrimos encima de papel de cocina.

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



COSTILLAR DE CORDERO A LA MIEL DE ROMERO

Ingredientes

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

Para las Bombas de patata y queso de oveja o cabra

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

Elaboración

Limpiar el costillar de cordero de la grasa sobrante y repelar el hueso de las costillas.

Cortar en trozos de dos costillas. Bridar. Salpimentar y dorar el cordero por ambos lados.

Poner los trozos en una bandeja.

Majar en el mortero unos piñones, añadiendo el aceite y la miel. Pintar con esta preparación el cordero y hornear 200°C durante 5 min. Sacar y dejar en reposo en un sitio cálido.

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

Para la salsa de romero rustimos los sobrantes de costilla y desglasamos con vino y brandy.

Ponemos los jugos en un cazo con caldo de carne, ajo picado y el romero.

Reducimos la salsa dando el punto de sal y pimienta.

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

Rallamos las patatas con el rallador grueso y salpimentamos

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.



CRUMBLE DE PIÑA Y LIMA+HELADO DE JENGIBRE Y CANELA

Ingredientes

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

Para el crumble

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

Para el Helado de jengibre y canela

- 2 c.s. de jengibre rallado
- 1c.c. de canela molida
- 180 g leche entera
- 75 g azúcar
- 375 ml nata
- 4 yemas de huevo (tamaño L)

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.

Para el Helado de jengibre y canela

Infusionar el jengibre y la canela con la leche, el azúcar, y la nata.
Escaldamos las yemas y acabamos de cocer la crema inglesa al baño maría.
Retiramos la crema cuando llegue a 83 °C.
Enfriamos la crema antes de ponerla a la mantecadora.
Pasar el helado al recipiente de congelación.
Cubrir con papel de film y congelar durante tres o cuatro horas.



CONFIT DE PATATAS CON SALMÓN AHUMADO Y HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 2 patatas Monalisa
- Aceite de girasol
- 1 ajo
- 1 rama de tomillo o similar
- Granos de pimienta
- Espárragos verdes
- Salmón ahumado
- Huevos

Para la salsa Holandesa

- 3 yemas de huevo
- 1 C.S. de agua
- 1 C.S de vinagre de manzana
- 60 gr. de mantequilla desleída
- C/S de zumo de limón
- 1 pizca de pimentón rojo dulce
- Sal

Elaboración

Pelar, lavar y confitar la patata cortada panadera en una sauter con aceite de girasol, un ajo crasé, granos de pimienta y rama de tomillo. Retirar del aceite, escurrir ligeramente y reservar sobre bandeja plana de horno.

Hervir los espárragos a la inglesa, reservar para el pase.
Retirar las lonchas de salmón ahumado.

Preparar el huevo poche (1 huevo p.p.) condimentado y envuelto en papel film, atar con hilo de bridar, reservar.
Al pase, hervir durante 4,15 minutos, retirar y presentar en el plato junto con el resto de preparaciones para glasear en el horno.

Para la salsa Holandesa

En un cazo, cocinar las yemas de huevo junto con el agua y el vinagre, añadir la mantequilla derretida, añadir el zumo de limón, el pimentón rojo y condimentar. Reservar.



RAPE CON PATATAS PANADERA CON ALL Y OLI CORTADO

Ingredientes

- *1 cola de rape entera*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de oliva*
- *2 patatas Monalisa*
- *1 cebolla rallada*
- *2 d. de ajo picado*
- *C/S de perejil picado*
- *1 d. de ajo laminado*
- *Sal*
- *Aceite de oliva suave*
- *C/S de vino blanco*

Elaboración

Limpiar el rape y marcar el lomo, condimentar y poner a cocinar en bandeja caliente con el horno precalentado.

Pelar, lavar y cortar rodajas de patata en panadera, condimentar, poner en sartén a prefreír, añadir cebolla rallada y cocinar, añadir ajo picado y cocinar, reservar.

Hacer all i oli con aceite y ajo, añadir una pizca de vino blanco y cortar la emulsión.

Recuperar temperatura de pase de las patatas, poner como base del plato, poner encima la cola de rape una vez finalizada la cocción, regar con el all i oli cortado, espolvorear con perejil picado.

Regar con esta preparación el rape al servicio. Espolvorear



La mejor formación
está en la calidad

TRUFAS DE CHOCOLATE CON JARABE DE ARCE, NARANJA Y GALLETA OREO

Ingredientes

- 250 g. de chocolate negro (más del 85% de cacao) a trocitos
- 60 gr. de mantequilla
- 1dl de leche de coco
- 1 C.S.. de jarabe de arce
- Reducción de zumo de naranja
- Galletas oreo
- Bric de nata para montar
- Azucar glas

Elaboración

En un cazo, derretir el chocolate al baño María junto con la mantequilla, añadir la leche de coco, el jarabe de arce, la reducción de zumo de naranja y unas cuantas galletas oreo trituradas. Mezclar bien y dejar reposar.

A continuación, cambiar la preparación de recipiente y llevar a nevera o congelador el tiempo necesario. Seguidamente, cuando la preparación tenga la consistencia adecuada, formar bolas y pasar de nuevo por la galleta oreo triturada o por cacao en polvo. Refrigerar en nevera para mantener la consistencia.

Montar la nata, endulzar y servir todo a la manera clásica.



La mejor formación
está en la calidad

ALCACHOFAS RELLENAS DE MARISCO

Ingredientes

- 16 alcachofas
- 4 tomates triturados
- 300 g langostinos
- 100 g bacalao
- 1 cebolla morada
- 2 huevo
- 200 ml vino blanco
- 2 diente de ajo
- aceite de girasol

Elaboración

Limpiar y vaciar las alcachofas y reservar en agua con perejil o limón
Cocer los corazones de alcachofa hasta que estén blandas escurrir y reservar.

Pelar los langostinos y guardar las cáscaras y cabezas.

Saltear los langostinos, picar muy fino y reservar.

En un cazo sofreír la cebolla cortada en juliana y el ajo picado, añadir las cáscaras de langostinos y el vino.

Dejar evaporar, agregar el tomate sofreír 5 min .

Triturar y pasar por el chino , reservar la salsa.

Hacer un all i oli con 1 ajo, 1 huevo y el aceite. Reservar

En un bol mezclar el bacalao picado, los langostinos y el huevo, si queda un poco claro añadir pan rallado, rectificar de sal y rellenar las alcachofas, poner all i oli por encima hornear 15 min.

Emplatar con la salsa de marisco de base



La mejor formación
está en la calidad

POLLO DE PAGES A LA CATALANA

Ingredientes

- *1 pollo de pages*
- *100 g orejones*
- *100 g ciruelas*
- *piñones*
- *4 tomates*
- *1 cebolla*
- *1 ajo*
- *1 vaso vino rancio*
- *caldo de ave*
- *picada (galletas, almendras, perejil)*

Elaboración

Cortar el pollo a cuarto u octavos

Poner en remojo los orejones y ciruelas en el vino rancio

Escaldar, pelar y cortar a dados el tomate.

Marcar el pollo y reservar, en el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en juliana, añadir el ajo cortado en laminas, cuando coja color añadir el tomate. Seguir sofrriendo.

Añadir el vino rancio, el pollo y el caldo hasta cubrir.

Cocer 40 min aprox, añadir las ciruelas ,orejones y picada a media cocción y casi al final los piñones.



SEMIESFERAS DE TURRÓN Y DADOS DE PRALINÉ CON CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 tableta de turrón jijona
- 250 ml nata
- 150 ml leche
- 30 g azúcar
- 1 huevo
- 5 hojas de gelatina
- 50 g mantequilla
- 150 galletas
- Cobertura de chocolate
- Mantequilla
- Praline

Elaboración

Poner en moldes pequeños el praliné y congelar

Para la mousse

Hidratar las hojas de gelatina.

En un cazo mezclar la yema, la leche, el turrón desmenuzado y el azúcar, poner al fuego cuando y cuando empiece a hervir retirar.

Agregar las hojas de gelatina escurridas y mezclar. Atemperar

Montar la nata y agregar.

Montar la clara de huevo y agregar con suavidad.

Para la base

Picar las galletas y fundir la mantequilla, mezclar y dejar enfriar, estirar para hacer la base.

Rellenar la mousse en moldes semiesfericos poner un dado de praline y cubrir con la base de galleta. Congelar.

Fundir el chocolate al baño maria con una cucharada de mantequilla.

Desmoldar la mousse y cubrir con la cobertura.

Decorar con frutos del bosque o granillo de almendras garrapiñadas.



CANELONES DE MUSSELINA DE BACALAO CON BECHAMEL DE SETAS

Ingredientes

Para los canelones

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

Para la bechamel

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

Elaboración

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

Cortar los puerros en rodajas finas y rehogar unos 8 minutos en mantequilla.

Añadir la crema de leche y llevar a ebullición.

Escaldamos el bacalao en la crema de leche hirviendo, retiramos y turmizamos con las claras de huevo.

Acabar de reducir la crema de leche y añadir a la preparación junto con los puerros. Ajustar de sal y pimienta y dejar enfriar. Rellenar los canelones y colocar en el plato de cocción con una base de bechamel.

Acabar de cubrir con bechamel y glasear al horno unos 5 minutos. Retirar y servir de inmediato.

Para la bechamel

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

Dejar entibiar y añadirlas yemas de huevo batidas



MAGRET DE PATO ASADO CON NARANJAS Y CHUTNEY DE MANGO

Ingredientes

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

Para el Polvo de naranja confitada

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

Para el Chutney de mango

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

Para la salsa de naranja

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

Elaboración

Para el Polvo de naranja confitada

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

Para el Chutney de mango

Cortar el mango en macedonia.
Mezclar todos los ingredientes.
Cocer lentamente hasta que tenga la textura deseada. Rectificar y retirar.

Para la salsa de naranja

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

Realizar cortes al magret con el cuchillo por la piel en forma cuadrículada. Marcarlo 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar, lo dejamos reposar unos minutos y fileteamos.
Emplatamos con la salsa de naranja, el chutney y un poco de polvo de naranja.



La mejor formación
está en la calidad

GALLETAS DE JENGIBRE

Ingredientes

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

Elaboración

Blanqueamos el huevo con el azúcar.

Añadimos la miel, todas las especias, sal, harina tamizada con el impulsor.

Dejamos reposar 1 hora en la nevera.

Podemos estirarlas entre dos hojas de papel de horno para no cargar de harina la masa.

Cortamos con el corta pastas y horneamos a 180 ° C unos 15 minutos.

Decoramos con chocolate



BUÑUELOS DE BACALAO CON TARTAR DE TOMATE

Ingredientes

- 300 g bacalao
- 2 huevos
- 2 ajos
- 125 gr de leche
- 180 gr de harina
- Perejil
- 5 gr de levadura Royal
- 1 punta de sal
- Tartar de tomate
- 6 tomates maduros
- Cebollino
- 10 aceitunas negras
- 1 c.s de zumo de limón
- Sal
- 2 berenjenas

Elaboración

Escaldar el bacalao con los ajos. Escurrir y dejar enfriar. También reservamos los ajos.

Picamos el perejil y los ajos. Los ponemos en un mortero y los machacamos juntos.

Añadimos el bacalao sin piel ni espinas y lo desmigamos removiendo con un tenedor.

Añadimos la leche y las yemas.

Montamos las claras.

Añadimos la harina y la levadura previamente tamizadas. Al final incorporamos las claras con una lengua.

Calentar una paella con 2 dedos de aceite. Freír cucharadas de masa.

Retirar los buñuelos cuando estén dorados por los dos lados y escurrirlos sobre un papel absorbente.

Marcamos la piel del tomate con una cruz superficial. Escaldamos en una olla con abundante agua hirviendo.

Contamos a 15 y cortamos cocción sumergiendo en agua fría.

Pelamos los tomates y extraemos la carne en forma de pétalo.

Cortamos a daditos regulares que aliñamos con cebollino, aceituna picada, sal, pimienta, zumo de limón y aceite.

Cortamos la berenjena a rodajas aliñamos con sal y aceite. La marcamos a la plancha.

Sobre una rodaja de berenjena ponemos el tartar y coronamos con un buñuelo.



POLLO CON LANGOSTINOS

Ingredientes

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

Para el Bizcocho de cacahuets

- 160 gr de cacahuets.
- 100 gr de azúcar
- 165 gr de mantequilla
- 4 huevos

Elaboración

Disponer una capa papel de plata y otra de film encima. Estirar el pollo.

Cubrir con papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo. Sacar el film de arriba.

Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Salpimentar. Enroscar el pollo bien apretado.

Envolver con papel de film Hacer 4 rollitos bien sellados.

En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos.

Apagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua.

Hacer un sofrito con las cabezas de gamba y retirar.

Añadir la cebolla picada, el jengibre y la zanahoria. Cuando esté listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino.

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

Para el Bizcocho de cacahuets

Batimos el azúcar con la mantequilla. Una vez esta preparación esta esponjada le añadimos los huevos uno a uno sin dejar de batir. Incorporamos los cacahuets molidos con una espátula. Rellenamos con una capa fina un molde forrado con papel de horno y lo cocemos a 180° durante 15 min. dejamos enfriar y cortamos aros del diámetro del rollo de pollo. Servimos el pollo sobre el bizcocho de cacahuets.



La mejor formación
está en la calidad

BISCUIT GLACE DE JIJONA

Ingredientes

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

Elaboración

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. Trituramos el turrón con 100 gr de nata donde habremos fundido la gelatina.

El resto la montamos. Añadimos el batido de turrón a la pasta bomba y después integramos la nata montada.

Disponemos los aros de acetato sobre una bandeja forrada con papel de horno.

Rellenamos aros de acetato con el bisquit glace y espolvoreamos almendra crocanti. Ponemos a congelar.

Fundimos 100 gr de chocolate con 150 gr de nata y ralladura de naranja.

Servimos el crocanti con chocolate caliente por encima.