



## PATATES ENMASCARADES DEL BERGUEDÀ

### *Ingredients*

- 400 g. de patata roja
- 40 g. de butifarra de perol blanca
- 60 g. de butifarra negra cortada
- 30 g. de cansalada cortada
- 1 diente de ajo
- Agua
- Sal y pimienta
- Cebollino

### *Elaboración*

Cocemos las patatas con la piel con agua fría.

En una sauter, saltear con un poco de aceite la cansalada cortada en macedonia, en cuanto empiece a coger color, añadir las butifarras cortadas en macedonia.

Dorar y añadir el diente de ajo ciseler. Cuando el ajo empiece a dorar empezaremos a añadir las patatas peladas que han de estar muy cocidas al mismo tiempo que las vamos trinchado.

En una sartén hacer un crujiente con la panceta cortada en láminas finas.

En otra sartén, empezar a trabajar la patata enmascarada.

Saltear las setas con un poco de aceite.

Una vez que la patata este dorada emplatar con el crujiente y refrescar con el cebollino



## **BROCHETA DE POLLO Y SETAS CON PURÉ DE PIMIENTO PIQUILLO**

### ***Ingredientes***

- *2 pechugas de pollo.*
- *150 ml. de salsa de soja.*
- *20 gr. de maicena.*
- *1 calabacín.*
- *150 gr. de champiñones.*

### ***Para el Puré***

- *2 dientes de ajo.*
- *1 lata de pimientos del piquillo.*
- *Aceite.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

### ***Elaboración***

Cortar las pechugas de pollo a dados.

Mezclar la salsa de soja con la maicena e introducir el pollo durante 20 minutos para que marinen.

Cortar el calabacín a dados y los champiñones a cuartos. Escaldar los champiñones durante un minuto.

Colar los dados de pollo y ensartarlos en las brochetas intercalando pollo, calabacín y champiñones.

Marcar las brochetas en la plancha.

Cortar el ajo en láminas y dorarlo.

Triturar el ajo con los pimientos y añadir el aceite poco a poco para emulsionar.

Salpimentar.



## **BROWNIE DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- *135 gr. de chocolate*
- *80 gr. de mantequilla*
- *165 gr. de azúcar lustre*
- *2 huevos*
- *130 gr. de harina*
- *5 gr. de levadura (opcional)*
- *100 gr. de frutos secos*
- *Pizca de sal*

### ***Elaboración***

Fundiremos el chocolate junto con la mantequilla.

Retiraremos del fuego y añadiremos el azúcar, los huevos, la harina tamizada, la levadura y la sal.

En último lugar introduciremos los frutos secos troceados.

Encamisaremos el molde con mantequilla y harina y verteremos la masa.

Hornearemos a unos 180 °C durante 30 a 35 minutos.

Comeremos tibio acompañado de un helado de vainilla.



## **ARROZ CON COL, JUDÍAS BLANCAS Y CERDO**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de arroz bomba
- 1 l de caldo de verduras
- 200 gr de col
- 150 gr de judías blancas cocidas
- 100 gr de morro de cerdo
- 100 gr de oreja de cerdo
- 1 hueso blanco salado
- 4 tomates
- 4 ajos
- 1 manojo de ajos tiernos
- Sal, pimienta
- Manteca de cerdo

### ***Elaboración***

En una rehogadora sofreír el tomate tpm durante unos 20 minutos.  
Agregar la col en Chiffonade y alagar cocción unos 10 minutos más.

Añadir el arroz y rehogar 3 minutos. Mojar con el caldo, añadir el hueso y llevar a ebullición 5 minutos.  
Reducir fuego y dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos más

Sofreír en un poco de manteca los ajos fileteados 3 minutos con la oreja, el morro cocido y las judías blancas escurridas,  
retirar del fuego y agregar el perejil picado.

Incorporar a la preparación del arroz cuando esté al dente

Ajustar de sazón y servir de inmediato  
Decorar con unos ajos tiernos fritos.



## **BACALAO CON PASAS Y REBOZUELOS**

### ***Ingredientes***

- *4 lomos de bacalao salada y desalado de 120 gr*
- *¼ kg de rebozuelo*
- *50 gr de pasas*
- *2 cebollas*
- *6 tomates*
- *4 dientes de ajo*
- *200 ml de vino blanco*
- *Manojo de perejil*
- *Harina*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite para freír*
- *30 ml de aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Enharina el bacalao y freír por inmersión en aceite de girasol a 180 °C 1 minuto.  
Retirar y reservar en frío hasta pase.

Rehogar las cebollas ciselée en el aceite de oliva y laurel unos 40 minutos.

Añadir los tomates tpm y alargar cocción unos 20 minutos más.

Incorporar el ajo fileteado con las pasas hidratadas y las setas limpias y freír 3 minutos.

Reducir fuego e incorporar el vino blanco. Reducir a la mitad y añadir el bacalao y perejil picado.

Tapar y cocer a fuego bajo unos 4 a 5 minutos hasta que el bacalao esté al punto.

Servir de inmediato.



## **GALLETAS DE CAFÉ CON ANIS**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 150 gr de mantequilla
- 2 c.s. de anís
- 1 c.s. de semillas de anís
- 1 c.s. de café descafeinado
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de harina floja

### ***Para decorar***

- 50 gr de manteca de cacao
- 100 gr de cobertura de chocolate

### ***Elaboración***

Fundir un tercio de la mantequilla con el café y juntar con el resto de la mantequilla  
Cremar con batidora eléctrica la mantequilla y el azúcar hasta obtener una textura lisa

Seguir batiendo e incorporando los huevos uno a uno con el anís  
Una vez incorporados espolvorear la harina en tercios y añadiéndola en movimientos con lengua.  
En la última fase espolvorear con las semillas de anís tostadas y majadas

Con ayuda de unas cucharas esparcir pequeñas cantidades de masa en la placa de cocción y hornear de 12 a 15 minutos con ventilador a 160 C

Dejar enfriar en reja y bañar con manteca y cobertura fundidas



## **TARTAR DE REMOLACHA, AGUACATE Y NUGUETS DE LANGOSTINO**

### ***Ingredientes***

- *3 remolachas grandes*
- *2 aguacates*
- *Cilantro*
- *Limón*
- *10 brotes rúcula*
- *12 langostinos*
- *50 gr de quicos*
- *1 huevo*
- *Mostaza*
- *Yema de huevo*
- *Alcaparras*
- *Pepinillo*
- *Cebolla tierna*
- *3 filetes de anchoa*
- *Tabasco*
- *Salsa Perrins.*
- *Aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Cocemos las remolachas.

Pelamos y las cortamos a rodajas, después cortamos a bastones y finalmente a cuadrados.

Picamos los filetes de anchoa y mezclamos con la yema y la mostaza.

Añadimos aceite de oliva a chorrito y con unas varillas vamos montando.

Finalmente con la salsa aliñaremos la remolacha.

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

Pelamos los langostinos y guardamos las cabezas para otra elaboración.

Cortamos los langostinos rodajas de 1 dedo de grosor.

Pasar por huevo batido y rebozar con quicos triturados.

Montamos el tartar en un corta pastas.

Una capa de remolacha y una más finita de aguacate.

También se puede presentar en cucharita. Encima colocamos los nuguets de langostino.



## **PASTEL DE SALMÓN CON CRUJIENTE Y ENELDO**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de merluza
- 200 gr de salmón fresco
- 150gr de salmón ahumado
- 4 huevos
- 125 cl. de nata
- 125 gr. de tomate rallado
- 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. Pasados unos minutos añadimos el tomate rallado.

Añadimos la merluza y el salmón fresco sin piel ni espinas y la cocemos.

Apagar el fuego y desmigalar la merluza.

Aparte se batien los huevos, se añaden a la nata y trituramos con el pescado. Rectificamos de sal y pimienta.

Se vierte en el molde encamisado con mantequilla y harina.

Se cuece al horno al baño María. 200°C. 45 min.

Desmoldamos. Cuando enfríe cortamos a rodajas.

Preparamos el crujiente con 2 hojas de pasta brick pintadas con mantequilla fundida por el exterior y con una cucharada de agua y harina diluida entre capas.

Cortamos la pasta brick a rectángulos y la tostamos al horno hasta que quede crujiente. .

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

Montamos el pastel de pescado entre capas crujientes y una tira de salmón.

Aliñamos con la vinagreta.





## 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 biscuit 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.



## GALETS RELLENOS DE GAMBAS Y CREMA DE ROSSINYOLS

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Guarnición***

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

### ***Elaboración***

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

Cortar el puerro en aros y la zanahoria brunoise  
Rehogar en mantequilla unos 20 minutos hasta que estén tiernos  
Añadir el ajo fileteado y las setas. Subir fuego y freír 3 minutos.  
Reducir el vermut a la mitad y mojar con el caldo. Llevar a ebullición y reducir fuego.  
Mantener tapado a fuego bajo 10 minutos. Turmizar y colar repetidamente.  
Volver al fuego y crema con la nata. Llevar a ebullición, reducir fuego y ajustar de sazón y consistencia.  
Reservar en caliente hasta pase.

#### ***Guarnición***

Cocer los galets a la inglesa, retirar.  
Limpiar las gambas retirando hilo intestinal y cortar en brunoise.  
Colocar dentro de los galets. Reservar en frío hasta pase

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

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



## **ROMESQUET DE RAPE CON MANITAS DE CERDO Y ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- *2 colitas de rape*
- *2 Pies de cerdo cortados por la mitad y cocidos*
- *2 cebollas*
- *3 tomates*
- *4 alcachofas*
- *1 c.c de pulpa de pimiento choricero o ñora.*
- *2 ajos*
- *Perejil*
- *1 hoja de laurel*
- *10 almendras*
- *10 avellanas*
- *2 dl de vino blanco*
- *Aceite de oliva*

### ***Elaboración***

Cortamos en medallones las colitas de rape. Las marcamos en la cazuela.  
Las reservamos aparte y preparamos un sofrito de ajo, cebolla todo picadito.  
Añadimos el tomate rallado y dejamos reducir.  
Añadimos el vino blanco, los pies de cerdo y el rape tapamos y dejamos reducir.

Con un poco de agua trituramos los frutos secos el perejil y la pulpa de ñora.  
Añadimos la picada al guiso y controlamos que no se pegue. Removiendo de vez en cuando.

Hervimos los corazones de alcachofa, los cortamos a ¼ y los añadimos al romesquet.



## **PANACOTTA DE HORCHATA CON BIZCOCHO DE CACAO**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 40 g de azúcar
- 12 g de cacao puro en polvo
- 12 g de harina floja o de todo uso
- un sifón de 250 ml de capacidad
- 1 carga de N2O

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

- ¼ l de crema de leche de 35%
- ¼ l de horchata
- 25 gr de azúcar
- 4 hojas de gelatina.

### ***Elaboración***

Ponemos todos los ingredientes en un robot triturador y mezclamos 30 segundos.

Pasamos por un colador y colocamos en el vaso el sifón.

Colocamos la carga, mezclamos con 3 movimientos y dejamos reposar en frío 30 minutos

Entallamos los vasos de plástico, rellenamos hasta la mitad y colocamos en el micro a máxima potencia 30 a 40 segundos.

Dejamos enfriar y retiramos. Cortamos en migas tamaño palomita de maíz.

Mezclar todos los ingredientes de la panacotta en frío y llevar a ebullición.

Colocar en la copa de servicio y dejar reposar 2 horas.



## CANAPÉS DE SUSHI

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Colocamos una hoja de alga Nori encima del Makisu.

Untamos levemente las rebanadas de pan de molde con la mayonesa y las disponemos sobre el alga Nori con la cara untada hacia abajo.

Volvemos a untar la parte superior del alga con mayonesa.

Rellenamos la superficie del alga con el salmón el pepino y el aguacate y enrollamos con la ayuda del makisu.

Cortamos en seis porciones y presentamos.

Podemos rellenar el alga Nori:

-Con atún fresco, pepino y aguacate.

-Con atún de lata y pimientos del piquillos.

-Con pechuga de pollo rebozada y aguacate.

-Con salchichas y queso fundido.

#### *Para la mayonesa*

En un vaso metálico añadimos el huevo y lo cubrimos de aceite de oliva. Añadimos sal.

Con un brazo batidor y sin mover del fondo del vaso esperamos a que emulsione la mezcla.

Añadimos aceite de girasol poco a poco.

Añadimos el jugo de limón o el vinagre.

Nota: \*makisu: Esterilla de bambú.



## **FERRERO ROCHER DE MORCILLA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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.

Destripamos la morcilla, rehogamos y reservamos

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



## **BRAZO DE GITANO RELLENO DE CREMA CON COULÍS DE FRESA**

### ***Ingredientes***

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

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 1 sobre de levadura química
- 3 huevos
- Un poquito de sal
- Azúcar
- Whiskey

#### ***Para la Crema pastelera***

- 1 litro de leche
- 175 gr de azúcar
- Piel de limón
- 1 rama de canela
- 6 yemas de huevo
- 60 gr de Maicena

#### ***Para el Coulís***

- Fresas del tiempo
- Azúcar blanco

### ***Elaboración***

Mezclar ingredientes, montando previamente las claras de huevo con la pizca de sal, poner en manga pastelera y estirar la masa en placa de horno en sentido diagonal.

Hornear ligeramente a 180° durante unos minutos.

Retirar del horno, pintar con almíbar y enrollar. Dejar enfriar.

Hacer una crema pastelera mezclando en frío todos los ingredientes de esta.

Poner al fuego suave y espesar sin dejar de remover.

Rellenar el brazo con esta preparación y enrollarlo para darle forma

Lavar, retirar pedúnculo y pesar fresas, cortar y llevar a vaso de túrmix, añadir azúcar y triturar bien fino, reservar.



## **PASTEL DE SALMON CON PASTA FILO**

### ***Ingredientes***

- *4 hojas de pasta filo*
- *50 g de mantequilla fundida*
- *200 g de salmón*
- *Sal fina*
- *Pimienta negra*
- *Espárragos trigueros*
- *3 huevos*
- *300 g de nata líquida*
- *Cebollino picado*
- *100 g de queso de cabra*
- *Cáscara de ½ limón rallado*

### ***Elaboración***

Pintar la pasta filo con la mantequilla fundida.

Forrar en moldes redondos pequeños de pasta filo, dejando que sobresalga.

Cocer a 180 °C, 5 min.

Cortar el salmón a dados sin piel ni espinas

Saltear los espárragos troceados y reservar

Triturar la nata, los huevos y salpimentar

En cada base de pasta filo cocida, poner los espárragos, los dados de salmón, la cáscara de limón y la mezcla de huevos y nata. Añadir el queso de cabra a trozos el cebollino y hornear 35 min. 180°





## **POLLO RELLENO CON SALSA A LA CATALANA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Poner en remojo los orejones y las ciruelas 2h y saltear los piñones.

Cortar las salchichas en trozos

Pintar el pollo con manteca de cerdo y rellenar con los piñones, los orejones las ciruelas las salchichas, las hierbas y rociar con coñac

Atar el pollo con cordel y hornear 1h por cada kilo de pollo a 180°.

En una sartén rehogar la cebolla, cuando esté bien dorada añadir el tomate sin piel ni pepitas, sofreír, agregar el moscatel y seguidamente el caldo, la picada, remover hasta tener una salsa ligada.

Salsear por encima del pollo



## **CHARLOTA DE FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- 400 g bizcocho soletilla
- 90 g azúcar
- 300 g frambuesa
- 250 g mascarpone
- 250 g nata montar
- 5 hojas gelatina
- 250 ml leche
- 150 g frutos rojos
- Azúcar glas

### ***Elaboración***

Poner en remojo las hojas de gelatina en agua fría  
Lavar las frambuesas triturar y pasar por colador chino

Calentar la leche, añadir la gelatina escurrida y remover hasta disolver.  
Montar la nata con las varillas eléctricas y añadir el azúcar casi al final.  
Mezclar el queso mascarpone con el puré de frambuesa, añadir la mezcla de leche y gelatina, seguidamente incorporar la nata de arriba a abajo con movimientos suaves y envolventes.

Forrar un molde de 16 cm con un papel sulfurizado y una base de bizcocho, cortar una de las puntas y forrar las paredes.  
Rellenar con la mousse y enfriar 4/6 h desmoldar.  
Decorar con los frutos del bosque y espolvorear azúcar glas por encima.



## CARPACCIO TIBIO DE CHAMPIÑONES

### ***Ingredientes***

- 300 gr de champiñones
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Para la Crema de setas***

- 20 gr de mantequilla
- 300 gr de setas
- 100 ml de crema de leche de 35%
- 2 yemas de huevo
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

### ***Para el Caldo de setas***

- 1 cebolla
- ½ kg de tronco de champiñones
- ¼ l de agua
- 20 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Retiramos el pie de los champiñones y reservamos para la otra preparación  
Escaldar 3/5 minutos los champiñones en agua hirviendo con sal.  
Para cocción con agua helada y fileteamos.  
Reservar con apocad e aceite en frio

### ***Para la Crema de setas***

Limpiar las setas y retirar los pies. Reservar  
Cortar en brunoise y sofreír en un poco de mantequilla unos 30 minutos. Añadir el ajo fileteado y freír 3 minutos.

Cremar con la nata, llevar a ebullición y turmizar hasta obtener una crema fina y homogénea  
Añadir las yemas y volver a fuego suave.  
Mantener a fuego suave 5 minutos removiendo continuamente.  
Ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase.

### ***Para el Caldo de setas***

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír unos 45 minutos. Añadir los pies de las setas brunoise continuar cocción 30 minutos.  
Mojar con el agua fría y cocer a fuego suave 45 minutos.  
Pasar por chino y ajustar de sazón.

### ***Montaje***

Colocar una base de crema en el plato y disponer el carpaccio por encima  
Regar con el caldo caliente



## **CRACKER DE MUSLO DE POLLO TRUFADO Y JUGO DE CEBOLLA ASADA**

### ***Ingredientes***

- 4 Muslo de pollo
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 bote de trufa
- Tomillo fresco
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ cebolla ciselée
- 1 c.c. de aceite de trufa

### ***Para el Jugo de cebolla***

- 3 cebollas
- 1 cs.de aceite de trufa
- ¼ l de fondo oscuro
- 100 ml de vino tinto
- Goma xantana S/c/p

### ***Para el Puré de chirivía***

- 1 patata
- 1 chirivía
- 20 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Deshuesar los muslos y rellenar con la trufa picada. Salpimentar  
Dorar 1 minuto por lado en sartén bien caliente  
Colocar todos los ingredientes en bolsa de vacío y cocer al vapor 55 °C 30 minutos.  
Abatir temperatura y reservar

### ***Para el Puré de chirivía***

Pelar y cortar los tubérculos en cubos  
Cocer en agua caliente 30 minutos hasta que estén tiernos.  
Ecurrir y pasar por el pasapurés. Añadir la nuez de mantequilla y salpimentar.  
Reservar en caliente hasta pase.

### ***Para el Jugo de cebolla***

Cortar la cebolla en juliana y sofreír 2 horas  
Reducir el vino a la mitad y mojar con el fondo.  
Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado a fuego suave 20 minutos.  
Pasar por el chino y colador.  
Añadir aceite de trufa la goma xantana para dar consistencia  
Ajustar de sazón  
Reservar en caliente hasta pase.

### ***Al pase***

Colocar una punta de puré sobre el cracker, disponer el muslo y regar con la salsa.



## LASAÑA DE TURRON

### ***Ingredientes***

- *Placas de lasaña*

#### ***Para la Crema relleno***

- *300ml de leche*
- *200 gr de turrón de jijona*
- *3 yemas de huevo*
- *40 gr de azúcar*
- *1 rama de canela*
- *5 gr de maicena*

#### ***Para la Crema cobertura***

- *400 ml de leche*
- *100 gr de azúcar*
- *10 gr de maicena*
- *4 yemas de huevo*
- *Piel de naranja*
- *1 rama de canela*

### ***Elaboración***

Cocer las placas de la forma habitual y parar cocción en seco.

#### ***Para la Crema relleno***

Llevar a ebullición la crema con la canela

Mezclar las yemas con el azúcar, la maicena y el turrón desmenuzado.

Verter la leche caliente al hilo y mezclar.

Volver al a fuego y llevar a ebullición.

Mantener 1 minuto y reducir fuego removiendo continuamente hasta que espese.

Estirar en bandeja y tapar a piel hasta que enfríe.

#### ***Para la Crema cobertura***

Llevar a ebullición la crema y los aromas

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena

Verter la leche caliente al hilo y mezclar.

Volver al fuego y llevar a ebullición.

Mantener 1 minuto y reducir fuego removiendo continuamente hasta que espese.

Estirar en bandeja y tapar a piel hasta que enfríe.

#### ***Acabado***

Estirar las placas, rellenar con la crema de turrón

Napar con la otra crema y espolvorear azúcar.

Quemar.



## **RAVIOLIS RELLENOS DE PATO CON PERAS AL OPORTO**

### ***Ingredientes***

- 1 paquete de pasta wonton.
- 1 confit de pato.
- 1 cebolla dulce.
- 1 zanahoria.
- 1 paquete de panceta.
- 50gr de caldo de ave.
- Hierbas aromáticas.

### ***Para la Salsa oporto.***

- Huesos del confit
- 1 cebolla
- 100gr de champiñones.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- 500gr de caldo de ave.
- 150gr de oporto
- Sal/pimienta.
- Hierbas aromáticas.
- Xantana.

### ***Para las Peras al vino***

- 100gr de peras
- 50gr de mantequilla
- 50gr de azúcar.

### ***Elaboración***

Coceremos la pasta wonton de tres en tres, en una cazuela de agua con sal, los tendremos 40 seg y enfriaremos en agua con hielo, reservaremos en papel.

Calentamos el confit para desmenuzarlo mucho mejor, lo picaremos a cuchillo y reservaremos el hueso.

En una sote, rehogaremos la cebolla y la zanahoria, seguiremos con la panceta en brunoise, alargaremos con un poco de caldo, tiramos el pato desmenuzado y las hierbas, le damos 10 min para que reduzca y se integre todo.

Rellenamos los raviolis y los reservamos en bandeja con papel de horno.

### ***Para la Salsa oporto.***

Doramos el hueso en un cazo con aceite de oliva, cuando este tiramos una pizca de mantequilla y seguimos con la cebolla y los champiñones brunoise, alargamos con el oporto dejamos reducir a la mitad y añadimos el caldo de ave, rectificamos de sabor y le daremos 40min aprox, colaremos y espesaremos con xantana.

### ***Para las Peras al vino***

Pelamos y descorazonamos las peras, las cortamos a octavos.

En sote, añadimos el azúcar, esperamos a que haga caramelo, le tiramos la mantequilla y cuando esté integrado añadimos las peras para que caramelicen, cuando estén cocinadas las reservamos.

### ***Acabado***

Calentar la bandeja de raviolis al horno a 160°.

Emplatarnos junto a las peras caramelizadas y napados en salsa de oporto.



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

### ***Ingredientes***

- 4 filetes de lubina.

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

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

#### ***Para el Jugo espárragos***

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

### ***Elaboración***

Doramos los filetes de pescado por el lado de la piel, dejando el lado de la carne lo más crudo posible. Reservamos

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

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

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

#### ***Para el Jugo espárragos***

Colamos bien y secamos los espárragos en lata reservamos alguna punta para decorar.

Los cortamos en varios trozos y marcamos bien a la plancha, añadimos el vino blanco, esperamos que reduzca, añadimos la crema de leche y el fondo de verduras. Salpimentamos y esperamos que reduzca todo un poco unos diez minutos, pasaremos por túrmix y colaremos por chino, emulsionaremos con la mantequilla una vez colado.

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



## **TORRIJAS CON MANZANA ASADA Y ESPUMA DE TOFFE DE CANELA**

### ***Ingredientes***

- 1 barra de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- 5 granos de anís estrellado
- 2 dl de licor de anís
- 4 manzanas

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

- 100 gr de azúcar
- 3 dl nata líquida
- 6 c.s de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N2O

### ***Elaboración***

Cortar el pan en rebanadas. Infundir la leche con anís estrellado. Empapar el pan en la leche. Pasar por el huevo y freírlo en aceite caliente y abundante. Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente.

Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar. Pelamos y cortamos a 1/4 las manzanas. Las cocemos en una olla tapada con un poco de vainilla y mantequilla.

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

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que quede bien oscuro. Añadir con cuidado la nata y la leche infusionadas con canela. Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee. Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría. Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C. Pasar por el chino y rellenar el sifón. Enfriar el sifón con agua helada y poner las dos cargas de N2O





## **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 ciselé. Salteamos 2 minutos y retiramos. Salpimentamos y añadimos el perejil picado.  
Picamos los chalotes ciseles y rehogamos unos 10 minutos en un poco de mantequilla.  
Limpiamos el pescado y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo. Parar cocción.  
Turmezamos con las claras de huevo.  
Llevar a ebullición la crema de leche y dejar enfriar.  
Añadimos a la preparación anterior y turmezamos. Ajustamos de sazón

### ***Montaje***

Rellenar las conchas con una base de chalotes, las gambas salteadas y cubrir con la muselina de pescado.  
Glasear unos 5 minutos y servir de inmediato. Al pase decorar con cebollino picado.



## SOLOMILLO WELLINGTON

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

Dorar los solomillos, previamente salpimentados 40 segundos por cada lado retirarlos del fuego y dejarlos en reposo. Disponer un crep encima de una tabla con dos lonchas de jamón serrano y colocar encima un poco de duxelle, el solomillo encima y más duxelle por encima. Cerrar la crep, con ayuda de un film.

Extender la masa de hojaldre, pintar los bordes con huevo, colocar encima el solomillo y cerrarlo, con las juntas hacia abajo, pintar de nuevo con el huevo y hacer unas incisiones a cada lado con la ayuda de un cuchillo pintarlo con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante 20 minutos.

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

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



## GALLETTE DES ROIS

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir el huevo, el ron junto con la harina.

Cortar dos discos de hojaldre. En uno escudillar la crema.

Pincelar con huevo batido, tapar con el otro y hacer dibujos con un cuchillo y hornear a 200 ° C durante 20 minutos.

Caramelizar con azúcar glas a 240° C.



## SURTIDO DE APERITIVOS

### ***Ingredientes***

#### ***Para el bloody mary y berberechos***

- 20 cl vodka
- 300 g tomate maduros
- 1 cebolla pequeña
- 1 pepino
- Aceite de oliva
- Zumo limón
- 1 cs salsa worcester
- 5 gotas tabasco
- Sal pimienta
- Apio
- 1 lata berberechos

#### ***Para los rollitos de salmón y queso***

- 500 g salmón ahumado
- 100 g queso untar
- 25 mostaza antigua
- ½ cebolla fresca
- 25 g pepinillos
- 25 g alcaparras
- Ramas romero
- Aceite oliva

#### ***Para las piruletas de queso***

- 200 g parmesano
- 200 queso manchego
- 15 g semillas sésamo
- 25 g pistachos

### ***Elaboración***

#### ***Para el bloody mary y berberechos***

Pelar y quitar las pepitas del tomate, pelar cebolla, pepino, 2 tallos de apio y triturar.

Sazonar y añadir 1/2 vaso de aceite y 1/2 de agua volver a triturar y pasar por colador fino.

Reservar una parte del zumo para hacer cubitos, el resto añadir la salsa worcester, el vodka el tabasco y remover bien.

Reservar en nevera hasta servir.

Presentar en copa cóctel con unos tallos de apio, los berberechos y los cubitos de tomate.

#### ***Para los rollitos de salmón y queso***

Limpiar y picar en brunoise la cebolla fresca, los pepinillos y las alcaparras.

Mezclar el queso con la mostaza e incorporar el picadillo anterior.

Con la ayuda de papel de horno extender el salmón y poner el relleno de queso, hacer un rollo y filmar.

Congelar 15/20 min para poder cortar bien.

Servir con un chorro de aceite y unas hojas de romero

#### ***Para las piruletas de queso***

Rallar los quesos en un bol, agregar los frutos y semillas y mezclar.

Con la ayuda de un aro y unos palos de brochetas extender las porciones en papel sulfurizado.

Hornear a 180° 10 /12 min aprox .

Dejar enfriar



## CREPÉS DE RAPE Y LANGOSTINOS AL CAVA

### ***Ingredientes***

- 250 gr. Harina
- 250 ml. Leche
- 2 Huevos
- Sal
- 1 nuez de Mantequilla

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

- 250 g de rape
- 12 langostinos
- 2 cebollas
- 1 botella de Cava
- 200 ml crema de leche

### ***Elaboración***

Con la mantequilla un poco derretida introducir los ingredientes en un bol y trituramos con la Túrmix. Reposar 30 min. Preparar los crepés tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados y reservamos

En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, rehogar 1 cebolla muy picada una vez pochada, agregamos los langostinos muy picadas y sofreír unos cinco minutos, añadimos el rape troceado y cocer otros tres o cuatro minutos. Añadir 250 ml de cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

En una reductora sofreír la otra cebolla con un poco de mantequilla cuando la cebolla esté transparente añadir el cava y reducir. Añadir la crema de leche y rectificar de sal.

Extender los crepes, rellenar, hornear 5 min a 180° y terminar salseando por encima



## **VASO DE TURRÓN DE JIJONA MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE CARAMELO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema de turrón***

- 300 g turrón jijona
- 150 g leche entera

#### ***Para la mousse de chocolate***

- 125 ml leche
- 1 hoja gelatina
- 150 g chocolate
- 250 g nata montar
- 25 g azúcar

#### ***Para la crema de caramelo***

- 100 g azúcar
- 250 g nata montar

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema de turrón***

Triturar en un bol los 2 ingredientes y servir en vasos de chupito grandes o copas. Reservar en frío.

#### ***Para la mousse de chocolate***

Hidratar la hoja de gelatina en agua fría.

Calentar la leche y disolver la gelatina y el azúcar.

Fundir el chocolate al baño maría y agregar a la leche mezclar bien, por último agregar la nata previamente semimontada con cuidado.

Rellenar en los vasos que tenemos en la nevera con la crema de turrón.

#### ***Para la crema de caramelo***

Poner el azúcar en un cazo, cuando coja color añadir la nata caliente y cocer hasta que el caramelo esté disuelto.

Enfriar batir bien antes de acabar de servir en los vasos

Si tenemos sifón se puede acabar en forma de espuma.



## 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.



## **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*

### ***Otros***

- *3 puñados de rúcula limpia*
- *Germinados frescos*

### ***Elaboración***

Picar la carne de pato minuciosamente y salpimentar

Pelar y picar las nueces toscamente

Cortar en bruinoise el resto de ingredientes y en dados los higos

Añadir todos los ingredientes a la carne y 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.





## COPA DE MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS

### *Ingredientes*

- 4 limones
- ½ bote de leche condensada
- 400 ml de crema de leche para montar
- Fresitas del bosque
- Raspadura de piel de limón
- Cobertura de chocolate
- 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.



## **SALTEADO DE SETAS Y BUTIFARRA CON HOLANDESA DE TRUFA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Streussel de cebolla***

- 35 gr de cebolla crujiente
- 30 gr de harina
- 50 gr de harina de almendra
- Sal y pimienta
- 60 gr de mantequilla

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

- 2 butifarras frescas
- 50 gr de panceta
- 200 gr de setas variadas

#### ***Para la Holandesa de trufa***

- 150 gr de mantequilla
- 75 gr de yema de huevo
- 1 c.s.de aceite de trufa
- 1 c.s.de limón
- Sa y pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para el Streussel de cebolla***

Pomamos la mantequilla y agregamos el resto de ingredientes  
Refrigerar 15 min.  
Hornear a 150 °C unos 10 minutos.  
Retirar y enfriar.  
Reservar hasta pase.

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

Destripar la butifarra  
Cortar la panceta en macedonia  
Limpiar las setas y escaldar 3 min en agua hirviendo.  
Parar cocción y reservar en frio hasta pase.

#### ***Para la Holandesa de trufa***

Calentar al baño maria las yemas de huevo batidas con el aceite y el limón.  
Agregar al hilo mantequilla fundida batiendo con varillas continuamente.  
Una vez emulsionado mantener al baño maria hasta pase.

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

Colocar el Streussel en la base del plato  
Saltear 3 minutos la panceta con la butifarra y añadir las setas troceadas de forma grande.  
Alargar cocción 3 minutos más.  
Salpimentar y disponer encima.  
Cubrir con la holandesa tibia.



## **RAPE CON TINTA DE CALAMAR, CLOROFILA Y MOSTAZA**

### ***Ingredientes***

- 4 porciones de rape de 10 gr cada una
- 2 diente de ajo
- 10 gr de jengibre
- Tinta de calamar
- Patata inglesa
- Sal y pimienta

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

- 100 gr de Rucola
- 100 gr de hojas de espinaca
- 10 gr de perejil
- 20 ml de aceite
- 10 ml de agua
- Sal y pimienta
- Goma xantana s/c/p

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

- 50 gr de mostaza antigua
- 1 c de vinagre blanco
- Sal y pimienta
- 10 ml de aceite

### ***Elaboración***

Filetear el ajo y el jengibre

Diluir un poco la tinta de calamar con agua y pintar las porciones de rape.

Colocar en una hoja de papel film, salpimentar y distribuir unas láminas de ajo y jengibre

Cerrar bien y cocer al baño maria o vapor a 65 °C/15 min.

Retirar y abatir temperatura.

Reservar en frío hasta pase

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

Escaldar todas las hojas y parar cocción

Turmizar con todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Pasar por colar y ajustar de sazón y consistencia.

Reservar en frío hasta pase.

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

Batir con varillas todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo.

Reservar en frío hasta pase

### ***Al pase***

Marcar 1 minuto por lado el rape atemperado y decorar con unas tiras de clorofila y salsa de mostaza

Acompañar de unas patatas a la inglesa.



## PICAPICA NAVIDEÑO

### ***Ingredientes***

#### ***Para las Alcachofas con micuit***

- 7 alcachofas
- Sal
- Aceite vinagre ajo picado
- 100 gr de micuit

#### ***Para el Canapé de celeri con langostinos***

- 400 gr de celeri
- 1 huevo
- Mostaza
- Aceite de girasol
- limón
- 12 langostinos
- 8 rebanadas de Pan de molde sin corteza

#### ***Para la Bola negra de huevas queso fresco y almendras***

- 1 terrina de queso crema
- 15 almendras
- ½ diente de ajo
- ¼ Ralladura de limón
- 1 terrina de huevas de color negro.
- Tostaditas

### ***Elaboración***

#### ***Para las Alcachofas con micuit***

Pelamos las alcachofas y las aliñamos con ajo picado, sal, aceite y vinagre  
Las disponemos en una fuente de horno y las rustimos hasta que el corazón esté tierno.  
Quitamos las hojas mas tostadas.  
Partimos la alcachofa por la mitad.  
Rellenamos con micuit .  
Antes de servir damos un toque de calor.

#### ***Para el Canapé de celeri con langostinos***

Rallamos el celeri y aliñamos con una mayonesa de mostaza. Dejamos reposar.  
Cubrimos las rebanadas de pan de molde con ensaladilla de celeri y decoramos con ½ langostino cocido.

#### ***Para la Bola negra de huevas queso fresco y almendras***

Ponemos queso crema, ajo, almendras y limón rallado dentro del vaso de la termomix. Trituramos 1 min.  
Forramos un bol semiesférico con papel de film y rellenamos con la mezcla de queso.  
Volteamos y cubrimos de huevas negras que no se vea el queso.  
Servimos acompañado de tostaditas.



## **POLLO CON LANGOSTINOS Y BIZCOCHO DE CACAHUETES**

### ***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.

Enrosacar 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. 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.



## **ROLLO DE CANELA**

### ***Ingredientes***

- 450 gr de harina
- 250 gr de leche
- 75 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 25 gr de levadura fresca
- 1 semilla de cardamomo molida
- 1 pizca de sal

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

- 150 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida

### ***Otros***

- 1 huevo batido
- Azúcar perlado
- 200 gr de almíbar TxT

### ***Elaboración***

En un bol de amasadora juntamos la leche, el azúcar, la levadura y la mantequilla fundida al micro. Con el gancho de amasar a baja velocidad añadimos la harina y amasamos durante 10 min. Tapamos con un paño y dejamos que doble su volumen.

Preparamos el relleno mezclando la mantequilla pomada con azúcar y canela molida. Enharinamos la mesa de trabajo y estiramos la masa en forma rectangular a 4 mm de grosor. Untamos toda la masa con el relleno de mantequilla y enrollamos.

Cortamos cilindros de 4 cm y los disponemos en un molde de horno con la base engrasada. Dejamos un dedo de separación entre cada cilindro ya que van a crecer.

Pintamos con huevo batido, espolvoreamos azúcar perlado, cocemos al horno 12 min a 200°C. Preparamos 200 gr de almíbar TxT. Sacamos los rollos de canela del horno y los pintamos con almíbar.



## APERITIVOS NAVIDEÑOS

### ***Ingredientes***

#### ***Para las Cestas de jamón y parmesano.***

- 12 lonchas de jamón serrano reserva
- 4 patatas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 bola de mozzarella para pizza
- Queso parmesano
- Pimienta recién molida
- Perejil fresco

#### ***Para los Blinis de tartar de salmón***

- 250gr de salmón fresco
- 1 yema de huevo
- Alcaparras y pepinillos
- Cebolleta
- Soja.
- Limón.
- Huevo.
- Tabasco (opcional)

#### ***Para la Masa blini.***

- 1 huevo.
- 1 yogur natural de 125 gr
- 1/2 sobre de levadura (8 gr).
- 75 gr de harina).
- sal.
- Aceite.

#### ***Para el Hojaldre de chistorra.***

- Lamina de hojaldre
- Chistorra
- 1 huevo
- Semillas para decorar.

### ***Elaboración***

#### ***Para las Cestas de jamón y parmesano.***

Realizar un pure de patatas de manera tradicional, sazonar al gusto. Reservar  
En moldes para magdalenas ponemos lonchas de jamón formando una cesta.  
Rellenamos con el pure de patatas, en medio hundimos una porción de mozzarella y cubrimos con parmesano.  
Gratinamos unos 10 min a 200 grados

#### ***Para los Blinis de tartar de salmón***

Mezclamos y batimos todos los ingredientes hasta eliminar los grumos, reservamos 20min en frio.  
Calentamos una sarten e ir haciendo pequeñas porciones de masa, las doraremos ligeramente por cada lado. Reservar.  
Cortamos todos los ingredientes del tartar. Batimos la yema de huevo, emulsionamos con aceite de oliva y vamos agregando todos los ingredientes, por ultimo añadiremos el salmón y sazonamos. Montamos con los blinis y decorar.

#### ***Para el Hojaldre de chistorra.***

Enrollar el hojaldre en la chistorra, enfriar 20 min, cortar a porciones de bocado. Pintar con huevo y hornear unos 15min a 200º, decorar con semillas.



## **CARRÉ DE CORDERO A LA MIEL Y PATATAS CONFITADAS**

### ***Ingredientes***

- *Un costillar de cordero*
- *3 ramitas de romero*
- *3 tomates pera*
- *3 zanahorias*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *100 gr. de miel de romero*
- *35 cl. de vino tinto*
- *3 cucharadas de vinagre de vino*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal y pimienta*

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

- *Aceite*
- *Sal.*
- *Romero*
- *Ajo*
- *Pimienta.*

### ***Elaboración***

Precalentamos el horno a 220°. Limpiamos el costillar de cordero eliminando la carne que sobra sobre las costillas, la capa de grasa y el hueso del espinazo con ayuda de un machete. Cortamos la carne que queda entre las costillas con un cuchillo afilado y fino y las raspamos para que queden limpias de carne. Partimos el costillar en tres partes para poder saltearlo más fácilmente. Reservamos los restos de huesos y carne.

Pelamos y cortamos en trozos la cebolla, las zanahorias, el puerro y los tomates y los salteamos junto con los restos de carne en una sartén con un chorro de aceite. A los veinte minutos, añadimos el vino tinto y el romero. Salpimentamos y dejamos cocer durante una hora a fuego lento y cazuela tapada. Pasado este tiempo añadimos la miel y el vinagre, disolvemos y dejamos cocer cinco minutos. Colamos la salsa y desechamos los restos de carne y verduras.

Preparamos una sartén a fuego vivo. Ponemos un chorrito de aceite y doramos los costillares para que queden sellados. Los introducimos en el horno, en una placa pintada con aceite y dejamos que se asen durante 10 minutos a 180°

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

Cubrimos las patatas cortadas en rodajas con el aceite y las hierbas.

Confitamos a una temperatura muy suave hasta que estén muy tiernas, escurrimos y reservamos.

Presentamos el cordero con salsa bien caliente y guarnición de patatas.





## **CRUJIENTES DE MASCARPONE Y FRESAS CON HELADO DE JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

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

- Hojas de pasta filo
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar

#### ***Para la Crema de mascarpone***

- 1 huevo
- 1 yema
- 50 gr de azúcar
- 250 gr de queso mascarpone
- Fresas.

#### ***Para el Helado de jengibre***

- 600 ml de leche
- 160 gr de crema de leche
- 50 gr de azúcar invertido
- 100 gr de azúcar
- 6 gr de estabilizante
- 40 gr de leche en polvo
- 50 gr de dextrosa
- 40 gr de jengibre rallado

### ***Elaboración***

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

Cortar la masa filo en rectángulos de 8\*4

Pintar una placa con mantequilla y espolvorear azúcar, repetir operación y acabar de nuevo con mantequilla y azúcar.  
Hornear a 180 °C unos 8 minutos.

#### ***Para la Crema de mascarpone***

Blanquear al baño maria los huevos, la yema y el azúcar

Retirar, entibiar y agregar el mascarpone cortando y un poco de ron si se desea.

Colocar en maga y refrigerar

#### ***Para el Helado de jengibre***

Hervir los lácteos con el jengibre y el azúcar invertido. Cuando empiece a hervir introducir el resto de productos.  
Mantecar en la heladora.

#### ***Montaje***

Realizar un milhojas de crema de mascarpone y fresas.

Acompañar de la bola de helado.



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

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Otros***

- *Rebanadas de pan tostado*

### ***Elaboración***

Rehogar lentamente la cebolla ciselée junto con el puerro emince, añadir el pimiento bruinose, incorporar el ajo ciselée, rehogar y añadir el tomate. Dejar cocer hasta evaporar toda el agua y seque. Añadir el hinojo, el perejil, la corteza de naranja. Dejarlo rehogar 10 minutos.

Incorporar el pescado de roca, sazonarlo con sal, pimienta y azafrán y cubrirlo con agua.

Dejar cocer 30 minutos a fuego lento.

Pasar la sopa por el chino, presionando bien el pescado para sacarle todo el jugo.

Si la sopa es demasiado líquida ligarla con maicena o roux.

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

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

Servir la sopa acompañada de pan tostado y la salsa Rouille



## **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. 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.

Realizaremos una salsa de romero rustiendo los sobrantes de costilla, desglasaremos con vino y brandy.

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

Reducimos la salsa dando el punto de sal y pimienta

Servir el cordero dándole un toque de gratinador antes de emplatar.

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

Rallamos las patatas con el rallador grueso y salpimentamos.

Cortamos el queso a tacos y los recubrimos de patata rallada.

Freímos las bombas en aceite abundante.



## **MOUSSE DE TURRÓN CON PASAS AL PEDRO XIMENEZ**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

Poner a reducir la crema de leche a la mitad.

Incorporar al final de la reducción el turrón troceado. Turmizar.

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

Mezclar envolviendo con la crema de turrón en frío.

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

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

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

Pomar o fundir la mantequilla, tamizar la harina, picaremos fino la avellana, mezclaremos todo en un bol.

Estiraremos bien la masa obtenida en una bandeja de horno, hornearemos a 180º unos 6 minutos, dejaremos atemperar un poco para después desmigalar con la mano

### ***Montaje***

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

Decorar con una placa de praliné.



## **SURTIDO CROQUETAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las de mejillones***

- *1 k de mejillones*
- *1 puerro*
- *100 g harina*
- *500 g leche*
- *250 g agua mejillones*
- *50 g mantequilla*
- *Pan rallado*
- *Huevo*

#### ***Para las de gorgonzola***

- *1 puerro*
- *100 g harina*
- *200 g gorgonzola*
- *40 mantequilla*
- *750 ml leche*
- *Sal/ pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiar y abrir los mejillones quitar la cáscara. Reservar el agua

Sofreír el puerro cortado en brunoise con la mantequilla a fuego lento, cuando empiece a coger color añadir la harina y cocer 4 / 5 min

Añadir poco a poco el agua de los mejillones y seguidamente la leche caliente sin dejar de remover evitando que se pegue y se hagan grumos. Cuando tengamos la textura deseada de la masa añadir los mejillones troceados, volver a remover y pasar la masa a una bandeja para que se enfríe.

Una vez fría , bolear y rebozar con huevo y pan rallado.

Freír en abundante aceite a 180°

Repetir la misma operación con las de gorgonzola.



## **VERSIÓN PIMIENTOS CON BRANDADA Y YEMA CURADA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr bacalao desalado
- 50 gr aceite de oliva
- 2 dientes ajo
- 1 guindilla
- 50 gr crema de leche

### ***Para la salsa de pimientos***

- 3 pimientos rojos asados
- 200 gr crema de leche
- 1 diente ajo
- Sal/ pimienta

### ***Para las yemas curadas***

- 200 gr azúcar
- 300 gr sal

### ***Elaboración***

Mezclar la sal y el azúcar y verter la mitad en una bandeja poner las yemas y cubrirlas con el resto de sal y azúcar.  
Dejar macerar a temperatura ambiente 1h 30 min. con cuidado introducir en un bol con agua fría .  
Poner al horno 3 pimientos con aceite y asar, 170° 30 min aprox

Confitar el bacalao junto con la guindilla y el ajo laminado durante 8/9 min , añadir la nata y remover 2 min más a fuego lento , retirar guindilla, triturar hasta obtener una crema muy fina. Reservar

Freír el ajo en aceite de oliva agregar los pimientos pelados y sin pepitas , añadir la crema de leche y reducir 4 min .  
Triturar y pasar por el chino

En un vaso o copa poner salsa de pimientos, la brandada y terminar con la yema de huevo y sal maldon



## MINI ÁRBOLES DE NAVIDAD DE NATA Y TRUFA

### ***Ingredientes***

- 500 g harina floja
- 200 g mantequilla fría
- 200 g azúcar glas
- 2 huevo
- 1 pizca sal
- 600 g nata
- 150 g chocolate

### ***Elaboración***

Mezclar la harina tamizada junto con la mantequilla y el azúcar.

Añadir la mantequilla y amasar.

Estirar la masa con un rodillo y cortar en forma de árbol (si tenemos un molde mejor)

Hornear 30 min aprox a 170° C. Reservar

Fundir el chocolate al baño maría.

Montar la nata y hacer 2 partes, en una de ellas añadir el chocolate atemperado y mezclar suavemente.

Poner en mangas y reservar en frío

### ***Montaje***

Poner una base de masa brisa, rellenar con nata y trufa cubrir con otra base.

Repetir operación con todas las bases.

Otra opción es hacer círculos de masa de diferentes tamaños para hacer el árbol en vertical

Acabar con azúcar glas o canela en polvo



## **BOCADILLO DE QUESO Y BOCADILLO DE CHORIZO Y MORCILLA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el bocadillo queso***

- Hojas de pasta filo
- 75 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 200 gr de queso crema
- 100 gr de brie
- 100 gr de queso de cabra
- 50 ml de crema de leche de 35%

#### ***Para el bocadillo de chorizo y morcilla***

- Hojas de pasta filo
- 75 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 25 gr de harina
- 250 ml de leche
- 50 gr de morcilla
- 50 gr de chorizo
- 100 gr de jamón en dulce
- 50 gr de panceta

### ***Elaboración***

#### ***Para el bocadillo queso***

Cremamos la mantequilla pomada con el azúcar

Pintamos las hojas de pasta filo con la preparación y doblamos por la mitad

Recortamos en cuadrados de 8 \* 8 cm y horneamos tapados en horno 180 °C unos 8 minutos hasta que estén dorados.

Retiramos y enfriamos.

Cortamos los quesos y mezclamos con la nata.

Turmizamos hasta obtener una crema y ajustamos de sazón.

Rellenamos las láminas de filo

#### ***Para el bocadillo de chorizo y morcilla***

Repetir la misma operación anterior con la pasta filo

Destripar el chorizo y la morcilla

Cortar la panceta en macedonia.

Dorar la panceta 3 minutos a fuego fuerte, reducir fuego y agregar el chorizo y la morcilla, mantener unos 3 minutos más.

Espolvorear con la harina. Seguir con 3 minutos y mojar con la leche templada al hilo.

Remover 5 minutos hasta obtener una crema y añadir el jamón en dulce picado.

Ajustar de sazón y dejar enfriar.

Rellenar la pasta filo.





## **PALETILLA DE CORDERO CON REDUCCION DE MIEL Y VINAGRE DE JEREZ**

### ***Ingredientes***

- *1 paletilla de cordero*
- *200 gr de setas variadas*
- *50 gr de membrillo*
- *100 gr de lentejas*
- *Hierbas aromáticas*
- *100 ml de vinagre de jerez*
- *200 ml de salsa española*
- *50 ml de miel*

### ***Elaboración***

Deshuesamos la paletilla de cordero.

Marcamos a la plancha por la parte de la piel engrasada 3 minutos y 1 minuto por parte de la carne.

Colocamos la paletilla salpimentada con las hierbas aromáticas en una bandeja asadora en el horno a 160 °C unos 30 minutos

Colocar en una reductora el vinagre y reducimos a la mitad, incorporamos la miel y la salsa española.

Dejamos reducir 10 minutos y ajustamos de sazón y consistencia.

Cocemos las lentejas de la forma habitual. Cuando estén al dente retiramos y salteamos con las setas unos 5 minutos.

Añadimos unas dados de membrillo y salpimentamos.

### ***Montaje***

Colocamos una base de lentejas y disponemos encima el cordero.

Regar con la salsa



## **SOPA CREMOSA DE LANGOSTINOS**

### ***Ingredientes***

- 15 langostinos
- 60 ml de aceite de oliva
- 4 puerros picados
- 2 tomates rojos rallados
- 2 granos de ajos laminados
- 10 semillas de hinojo machacadas
- Laurel
- 1 copa de coñac
- 2 l de agua mineral
- 90 gr de pan de molde integral
- ½ ajo
- Hojas de pasta filo
- Perejil
- 1 huevo
- 2 filetes de anchoa
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Empezamos tostando el pan de molde 15 min a 150°C.

Pelamos los langostinos. Reservamos la carne.

Salpimentar y sofreír las cabezas en una olla ancha con un poco de aceite hasta dorar.

Remover las cabezas a la vez que los chafamos. Desglasar con coñac. Reservar.

En la misma olla pochar los puerros, el ajo laminado con sal y pimienta y un chorrito de aceite.

Cuando estén bien cocidos añadimos las semillas de hinojo machacadas, el tomate rallado y la punta de laurel.

Cocerlo un rato y añadir las cabezas de langostino. Juntar el agua y el pan tostado.

Cocer a fuego medio lento 15 min mas.

Triturar con un minipimer y pasar por el chino.

Elaborar una mayonesa verde triturando un huevo, 2 filetes de anchoa, 30 hojas de perejil, ½ ajo escaldado, sal y añadimos el aceite a chorrito mientras emulsionamos.

Pintar una tira de 3 cm de pasta filo con huevo batido, espolvorear almendra granillo.

Doblar por la mitad larga. Enrollar alrededor del langostino haciendo un cono.

Disponemos sobre una bandeja de horno forrada con papel.

Cocer 10 min a 180 ° C hasta que estén dorados.

Ponemos mayonesa de hierbas encima del canutillo de langostino y lo colocamos encima de la sopa.



## **SANGRIA DE CAVA CON SORBETE DE NARANJA Y MARTINI SECO**

### ***Ingredientes***

- 500 gr zumo de naranja
- 50 gr Base pro sorbet sosa
- 50 gr Maltodextrina sosa
- 60 gr de Martini seco
- 1 botella de cava
- 50 gr de triple seco o contreau
- Copas de cava pompadour
- Piel de naranja
- 100 ml de Almíbar TxT
- 2 manzanas golden
- 1 mango
- 300 gr de piña
- 20 frambuesas
- 15 lichis pelados
- 30 uvas peladas
- 2 peras

### ***Elaboración***

Cortamos el mango y la piña a daditos regulares. Los ponemos a macerar con un poco de cava y Contreau. Con un bolero sacamos bolas de manzana que pasaremos por la paella sin que se caramelicen. Las juntamos con las otras frutas y mantenemos en frío.

Con un pelador pelamos las naranjas antes de exprimirlas y cortamos la piel sin blanco a juliana fina. La escaldamos 3 veces en agua hirviendo cambiando el agua cada vez. Después la hacemos en un almíbar TxT. durante 10 min.

#### ***Para el Sorbete de naranja***

Mezclar los sólidos y los líquidos. Triturar con una minipimer. Dejar reposar la mezcla 1 hora. Volver a triturar y pasar a la heladora. Mantener en el congelador cubierto con papel de film.

Servimos en copas de cava Pompadour unos trozos de fruta una bola de sorbete, piel de naranja confitada y rellenamos con cava.



## **HOJALDRE DE SALMON CON HABITAS Y PRALINE DE ACEITUNAS**

### ***Ingredientes***

- 1 paquete de pasta hojaldre.
- 4 lomos de salmón fresco.
- 400gr de sal.
- 400gr de azúcar.
- H. aromáticas (eneldo, tomillo)

### ***Para las habitas salteadas***

- 1 bote de habitas baby
- 200gr. De panceta.
- 1 cebolla dulce.
- 1 puerro.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- 25 gr de mantequilla.
- Sal/pimienta.

### ***Para el praliné***

- 200gr de azúcar.
- 50gr de agua.
- Zumo ½ limón.
- 200gr. De aceitunas.
- Aceite de oliva suave.

### ***Elaboración***

Retiramos la piel al salmón. En un bol mezclamos la sal, el azúcar y las hierbas aromáticas.

En una bandeja con altura, colocamos una base del marinado, encima pondremos el salmón y cubriremos completamente con el resto del marinado, lo dejaremos en nevera un mínimo de 30 a 40 min. Cuando esté lavaremos bien el salmón y secaremos, lo cortaremos en dados y reservaremos hasta el pase en un bol con aceite de oliva.

Recortamos en forma de rectángulos o lingote el hojaldre, pinchamos con un tenedor la base para que no suba en el horno y pintamos con yema de huevo. Horneamos a 200º unos minutos hasta que quede crujiente, reservamos.

### ***Para las habitas salteadas***

Escurrimos las habitas, en una sotè doramos bien la panceta cortada en dados, las retiramos cuando estén, tiramos la cebolla y el puerro en brunoise y los pochamos bien, tiramos el vino y dejamos que reduzca, subimos el fuego y añadimos las habitas y la mantequilla, le damos un salteado rápido, tiramos la panceta, rectificamos de sabor y reservamos.

### ***Para el praliné***

Realizamos un caramelo con el agua, el azúcar, el zumo de limón, una vez este el caramelo le añadimos fuera del fuego las aceitunas bien escurridas y secas, tiramos un pizca de sal, pasamos por túrmix, emulsionando con un poco de aceite de oliva, hasta crear una pasta. Reservar.

### ***Montaje***

Pondremos de base el lingote de hojaldre, encima una capa de habitas, unos puntos de praliné y el salmón marinado.



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

### ***Ingredientes***

- *1 magret de pato*

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

- *200 gr. mango muy maduro*
- *35 gr. cebolla*
- *½ ajo c*
- *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 Chutney de mango***

Cortar el mango en macedonia y la cebolla y ajo en ciselé

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

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

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

Marcar con el cuchillo la piel del magret de forma cuadriculada

Marcarlo 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne.

Retirar y dejamos reposar el magret unos minutos. Fileteamos. Emplatar



## **BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCACOLA CON TOFFE DE MANDARINA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 3 c.s. de cacao en polvo
- 16 gr. de levadura
- 250 gr. de mantequilla
- 250 ml. de coca cola
- 125 ml. de leche
- 3 huevos
- Vainilla

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

- 200 gr. de chocolate
- 200 ml. de nata líquida
- 65 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de coca cola
- 1 hoja de gelatina

### ***Para el toffe de mandarina***

- 115 gr. de azúcar
- 85 gr. de zumo de mandarina o naranja
- 10 gr. de piel de mandarina
- 100 gr. de huevos
- 118 gr. de mantequilla
- 1 hoja de gelatina

### ***Elaboración***

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina junto con la levadura, el cacao en polvo y la vainilla. Derretimos la mantequilla, a fuego no muy fuerte, y cuando esté líquida añadimos la coca-cola, la dejamos que se mezcle bien unos minutos, seguidamente añadimos la leche y mezclamos bien unos segundos más, lo retiramos del fuego y la añadimos a la mezcla de huevos.

Incorporamos la harina tamizada y lo mezclamos suavemente hasta tener una masa homogénea.

Ponemos la masa en un molde, previamente encamisado y lo introducimos en el horno a 180 durante 35 – 40 minutos aproximadamente.

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

Calentar la nata y escaldamos el chocolate.

Añadir la coca-cola y la gelatina derretida un segundo en el microondas a 40 ° C añadir la mantequilla, remover hasta que todo esté bien mezclado.

### ***Para el toffe de mandarina***

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con el zumo de mandarina caliente y la piel.

Verter encima de los huevos y cocer el conjunto a la inglesa hasta 85° C. Añadir la hoja de gelatina.

Enfriar hasta unos 40/50°C e incorporar la mantequilla pomada. Alisar con el túrmix. Reservar en frío