



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

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la Guarnición.***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

### ***Para la Guarnición.***

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

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



## MAGRET DE PATO CON SALSA DE CÍTRICOS

### *Ingredientes*

- 2 magret de pato
- 1 puerro
- 50 ml. de licor de naranja
- 50 ml. de Pedro Ximenez
- 2 naranjas
- 1 limón
- 1/4 l. de fondo oscuro
- Orégano
- Roux oscuro
- Sal de cítricos

### *Para el puré de patata*

- 1/4 kg de patata
- 50 gr. de mantequilla
- Zumo de 1 naranja
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Entallaremos el magret de pato y pondremos a marinar 2 horas con el orégano, los alcoholes y los zumos colados.

Retiraremos el magret y secaremos. Reservar hasta momento de cocción.

Rehogaremos los puerros unos 10 minutos, subiremos fuego para que adquieran color, recuperamos el fondo de cocción con la preparación del marinado, reducimos y agregamos el fondo oscuro. Ligar con el roux y perfumar al final con un poco de zumo de naranja natural. Colar la salsa varias veces hasta que adquiera la consistencia deseada.

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar y filetear. Colocar en la base del plato el puré de patata y saltear. Espolvorear con la sal de cítricos.

### *Para el puré de patata*

Pelar y cortar las patatas. Cocer en abundante agua salada caliente hasta que estén tiernas. Aplastar y agregar la mantequilla fundida con el zumo de naranja. Salpimentar.



## **BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES**

### ***Ingredientes***

- 225 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 gr de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gr de azúcar
- 150 gr de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gr de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

### ***Para la cobertura de chocolate***

- 200 gr de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gr de mantequilla

### ***Elaboración***

Engrasamos una bandeja de repostería de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla.

Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar.

Verter la mezcla del chocolate caliente encima.

Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos

Dejar enfriar.

### ***Para la cobertura de chocolate***

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla.

Lo calentamos a baño temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar.

Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura y decoramos con nueces.



## **AGUACATE GRATINADO CON SALMON Y GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- 2 aguacates
- 1 lomo de salmón de 100 gr
- 4 gambas
- 1 cebolla
- 300 ml de leche
- 100 ml de vino blanco
- 30 gr de roux blanco
- 3 yemas de huevo
- Sal y pimienta
- Queso para gratinar opcional

### ***Elaboración***

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 20 minutos en mantequilla.

Añadimos las cabezas de las gambas y freiremos 3 minutos hasta que adquieran color y desprendan su grasa. Desglasamos con un poco de vino blanco y reducimos.

Mojamos con la leche, llevamos a ebullición, bajamos fuego y tapamos. Dejamos cocer unos 10 minutos y pasamos por chino y colador. Llevamos a ebullición de nuevo y agregamos el roux. Dispersamos 1 minuto y reducimos fuego hasta que espese.

Retiramos del fuego y agregamos las yemas batidas, el salmón macedonia y el aguacate en macedonia. Freímos 1 minuto los cuerpos de las gambas y cortamos en macedonia. Agregamos en la preparación y ajustamos de sazón. Colocamos en el plato de servicio y horneamos unos 3-4 minutos hasta que cuaje un poco.

Decorar con cebollino y servir de inmediato.



## **BUTIFARRA Y COSTILLAS DE CERDO CON COMPOTA DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

- 2 butifarras
- 300 gr de costilla de cerdo
- 1 cebolla
- Manteca de cerdo
- 50 ml Pedro Ximenez
- 50 ml de vino de Jerez Seco
- Sal y pimienta
- Rama de canela

### ***Para la Compota***

- 40 gr de ciruelas secas
- 40 gr de pasas
- 40 gr de nueces
- 40 gr de orejones
- 2 manzanas

### ***Elaboración***

Colocamos las frutas secas a macerar con los vinos  
Pelamos la manzana y salteamos unos 8 minutos. Retirar y reservar

Trocear la butifarra y la costilla y salteamos 5 minutos, reducimos fuego y agregamos la cebolla ciselée.  
Sofreiremos unos 45 minutos.

Añadimos los frutos secos hidratados en el alcohol.

Mezclar sabores, añadir la manzana salteada y desglasar con los vinos.

Reducir fuego y tapar.

Cocer el conjunto a fuego suave unos 10 minutos,

Hidratamos con agua o caldo en caso de necesidad

Ajustamos de sazón.



## **CREMOSO DE CITRICOS CON COCO Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el cremoso de cítricos***

- 2 hojas de gelatina
- Zumo de 1 naranja
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 35 g de azúcar
- 40 g de mantequilla
- 2 c.s.de limoncello

#### ***Para la Mousse de chocolate y coco***

- 100 ml de nata
- 10 ml de leche de coco
- 200 gr de cobertura 70 %
- Coco rallado

### ***Elaboración***

#### ***Para el cremoso de cítricos***

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar el zumo de naranja a 60 ° C y añadir el huevo, la yema y el azúcar.

Calentar la crema resultante hasta alcanzar los 85 ° C e incorporar la gelatina.

Mezclar bien los ingredientes y dejar enfriar a 35 ° C.

Derretir la mantequilla en la mezcla y añadir el limoncello.

Guardar la crema en la nevera y tapar en un recipiente.

Batir un poco la crema antes de usarla y rellenar la copa de servicio y decorar con gajos de naranja o mandarina pelados al vivo

#### ***Para la Mousse de chocolate y coco***

Llevar a ebullición los lácteos y verter sobre el chocolate troceado.

Homogeneizar la mezcla totalmente y dejar enfriar en la copa de servicio



## **ATILLOS DE COL RELLENOS DE LANGOSTINOS Y PIES DE CERDO**

### ***Ingredientes***

- *Una col de hojas grandes*
- *12 langostinos*
- *300 gr de carne picada de cerdo o pavo*
- *2 mitades de pies de cerdo cocidos*
- *2 cebollas*
- *2 ajos y una punta de cayena*
- *2 huevos*
- *Sal pimienta*
- *2 puerros*
- *2 ramas de apio*
- *300 gr de tomate triturado*
- *100 ml de vino rancio o brandi*
- *Caldo de verduras*
- *10 almendras o avellanas*
- *1.c.s Carne de ñora*
- *Perejil*
- *1 diente de ajo*
- *1 frasco de judiones, fabes cocidas o judías cocidas*

### ***Elaboración***

Cocemos el pie de cerdo para que quede tierno y poderlo deshuesar.  
En la misma agua preparamos el caldo de verduras con trozos de col, zanahoria, el verde del puerro...

Extraemos las hojas exteriores de la col con cuidado, lo mas enteras posible.  
Las colocamos en una vaporera podemos aprovechar el vapor de la olla de caldo de verduras.  
Cuando estén tiernas las sumergimos en agua fría, las secamos y cortamos los tallos gruesos.

Preparamos un sofrito con dos cebollas picadas y un poco de cayena y ajo.  
Mezclamos la carne picada, los langostinos pelados y picados, sal, pimienta, el pie de cerdo picado a cuchillo y el sofrito de cebolla. Vamos añadiendo huevos de uno en uno mientras amasamos la carne picada.

Rellenamos las hojas con una porción de carne picada y cerramos. Pasamos por harina.  
En una cazuela ancha con aceite abundante freímos los hatillos por los 2 lados. Reservamos.

Sofreímos las cabezas de langostino. Las regamos con vino rancio y dejamos reducir.  
Pasamos por el chino para extraer todo el jugo.

Preparamos un sofrito de puerro, apio, bien picadito. Agregamos el tomate rallado.  
Dejamos reducir y añadimos el jugo de langostinos y el caldo de verduras.  
Ponemos los hatillos que queden cubiertos de caldo. Cocemos 30 min.

Preparamos una picada de ajo, perejil, carne de ñora y 10 almendras o avellanas tostadas para perfumar y ligar el guiso.  
Añadimos las judías y dejamos cocer 10 min.



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

### ***Ingredientes***

- 2 muslos confitados de pato
- 1 puerro
- C.c. de jengibre rallado
- 10 hojas de pasta de rollito de primavera o pasta filo
- 1 huevo
- 50 gr de Sésamo
- 4 manzanas
- 1 c.c. curry
- 1 c.c canela molida
- 2 c.s. de azúcar
- Aceite de girasol
- ½ col
- ½ cebolla

### ***Para la Mayonesa de soja y jengibre***

- Salsa de soja
- 1 huevo
- Aceite de girasol
- Jengibre
- Perejil

### ***Elaboración***

Pelar las manzanas y sacarles el corazón. Cortarlas a cuartos y poner a cocer junto con el azúcar, el curry y la canela. Podéis tapar la olla para que la manzana sude y se cueza en su propio jugo. Cuando la manzana este cocida la trituramos.

Desmigar los muslos y picarlos bien finos.

Cortar el puerro a daditos pequeños y saltear levemente hasta que estén tiernos. Añadir una c.c. de jengibre rallado, perfumar y añadir la carne de pato.

Rellenar las hojas de rollito de primavera con un poco de farsa. Deben quedar rollitos del tamaño de un pitillo. Pintar con huevo y espolvorear con sésamo. Freír en aceite abundante antes de servir junto con la compota de manzana.

Para la ensalada de col cortamos a juliana fina las hojas de col. La aliñamos con mayonesa de soja y jengibre perejil y cebolla picada. Dejamos reposar en el frigo.





## **PROFITEROLES CON NATA Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de leche
- 8 huevos
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de manteca de cerdo
- 300 gr de harina
- 10 gr de azúcar
- 3 gr de sal
- 500 gr de nata
- 75 gr de azúcar
- Piel de 1 naranja rallada
- 100gr de chocolate negro
- 100 gr de nata líquida

### ***Elaboración***

Levamos a ebullición la leche con la mantequilla, la manteca, el azúcar y la sal.

Añadimos la harina y mezclamos con una espátula a fuego suave durante 3 min.

Retiramos del fuego y añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de remover hasta que queden bien integrados a la masa.

Rellenamos una manga pastelera con boquilla dentada.

Damos forma a los profiteroles sobre una plancha de horno forrada con papel de cocción.

Horneamos a 220°C durante 35 min.

Montamos la nata con el azúcar batiendo con unas varillas mecánicas. Perfumamos con piel de naranja rallada.

Preparamos un chocolate caliente fundiendo 100 gr de chocolate con 100 gr de nata.

Hacemos un corte lateral a los profiteroles y los rellenamos con nata.

Espolvoreamos azúcar glas por encima y napamos con chocolate.



## **BISQUE DE LANGOSTINOS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para decorar***

- 12 langostinos pelados
- 4 brochetas de madera

### ***Elaboración***

Pochamos las hortalizas para hacer la base de la crema.

Cortamos en brunoise, la zanahoria, el puerro y la cebolla y los dejamos que se vayan haciendo en cazo grande con aceite de oliva Virgen.

En cuanto las verduras están blanditas, añadimos los dientes de ajo, el perejil picado, las cáscaras y las cabezas de los langostinos así como la guindilla muy picada.

Los trozos de pan duro, los tostamos ligeramente y los echamos también con el resto de ingredientes.

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

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

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



## **CANELONES DE PATO GRATINADOS CON BECHAMEL TRUFADA Y CEPES**

### ***Ingredientes***

- *1 cajita de pasta de canelones*
- *Una cucharada de grasa del confit*
- *1 cebolla mediana de Figueras*
- *1 confit de pato*
- *2 champiñones cortados a dados*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta Bechamel*
- *30 gr. de mantequilla*
- *2 escaloñas*
- *30 gr. de harina*
- *½ litro de leche*
- *100 gr. de ceps congelados*
- *Sal y pimienta*
- *Trufa rallada*
- *Parmesano rallado*

### ***Elaboración***

Cocinar la pasta en agua hirviendo hasta que esté en su punto. Retirar con araña o espumadera y extender sobre trapo. Enfriar. Reservar.

Rehogar la cebolla en un cazo con la cucharada de grasa, añadir los champiñones. Cuando este en su punto añadir la carne del confit desmigada, cocinar todo junto durante un rato, añadir la crema de leche y ligar, rectificar de sal y pimienta.

Trasladar la preparación a un vaso de túrmix y triturar a textura de canelón.  
Rellenar los canelones con esta preparación.

Derretir la mantequilla en un cazo sin que tome color, añadir las escaloñas y cocinar, retirar del fuego y añadir la harina, ligar un roux, mojar con la leche y cocinar, añadir los ceps troceados, el rallado de trufa y cocinar todo hasta obtener el color y la textura deseada.

Poner el canelón en bandeja de horno, espolvorear con parmesano rallado y gratinar

Presentar el canelón y acompañar con la bechamel trufada



## CANUTILLOS DE TURRÓN CON SALSA DE CHOCOLATE

### *Ingredientes*

#### *Para la masa*

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar
- 1 huevo

#### *Para la Crema turrón*

- 150 ml. de leche
- 80 gr de azúcar
- 20 gr. de maicena
- 1 huevo
- 100 gr. de turrón

#### *Para la Salsa de chocolate*

- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de agua
- 200 gr. de chocolate blanco

### *Elaboración*

#### *Para la masa*

Arenamos la harina y la mantequilla hasta obtener una masa grumosa. Incorporamos el azúcar, mezclamos y agregamos el huevo batido. Trabajamos hasta obtener una masa homogénea. Estiramos con rodillo con un grosor máximo de ½ cm. Enrollamos en un molde y horneamos a 180 °C unos 10-12 minutos.

Retirar y enfriar en reja.

#### *Para la Crema turrón*

Llevar a ebullición la leche y verter sobre el azúcar, el huevo y la maicena.

Mezclar y volver a ebullición junto con el turrón troceado. Mezclar al fuego hasta que espese.

Retirar y enfriar.

Rellenar los canutillos

#### *Para la Salsa de chocolate*

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y llevar a ebullición 5 minutos.

Retirar e introducir el chocolate blanco troceado.

Mezclar y enfriar.



## CONCHA DE PESCADO Y MARISCO

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Limpiamos las gambas, cortamos en macedonia, picamos el ajo ciselée. Salteamos 2 minutos y retiramos.

Salpimentamos y añadimos el perejil picado.

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

Limpiamos el pescado y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo. Parar cocción.

Turmizamos con las claras de huevo.

Llevar a ebullición la crema de leche y dejar enfriar.

Añadimos a la preparación anterior y turmizamos. Ajustamos de sazón

### *Montaje*

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

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



## **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



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

### ***Ingredientes***

- 125 g. de cobertura de chocolate
- 100 g. de praliné de avellanas o almendras
- 30 g. de manteca de cacao

### ***Para el crujiente de neulas***

- Medio paquete de neulas, unos 60 g.

### ***Elaboración***

Derretir la crema de cacao en el microondas y el chocolate en un cazo al baño maría o en el microondas a potencia suave sin quemarlo. En un bol mezclar el chocolate con la manteca y añadir el praliné.

Incorporar las neulas removiendo bien hasta que la crema quede homogénea.

Verter la mezcla en un molde rectangular, alisar la superficie y dejar en reposo 24 h. en un lugar seco y fresco.

### ***Para el crujiente de neulas***

Machacar las neulas y tostarlas en el horno a 170 ° C hasta que queden crujientes



## CROQUETAS DE LANGOSTINOS

### *Ingredientes*

- *12 langostinos*
- *1 puerro*
- *100 g harina*
- *750 g leche*
- *50 g mantequilla*
- *Pan rallado*
- *Huevo*

### *Elaboración*

Pelar los langostinos y guardar las cáscaras, saltear las cabezas y cáscaras  
Infusionar las cáscaras con el agua, colar y reservar.  
Picar las gambas, reservar.

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 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 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.





## **CREPÉS DE RAPE Y MEJILLONES AL CAVA**

### ***Ingredientes***

- 250 g de rape
- 1 kg mejillones
- 2 cebollas
- 1 botella de Cava
- 200 ml crema de leche

### ***Para la Masa de crepes***

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

### ***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

Hervir el rape 6 min junto una hoja de laurel y sal

En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, rehogar 1 cebolla muy picada una vez pochada, agregamos los mejillones muy picado y sofreír unos cinco minutos, añadimos el rape troceado y cocemos 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, 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.



## CREPÉS RELLENOS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS AL CAVA

### *Ingredientes*

#### *Para la masa de creps*

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

#### *Para el relleno de los Crepés*

- 250 gr de salmón
- 12 langostinos
- 1 cebolla
- 200 ml de Cava

#### *Para la Salsa*

- 100 gr de cebolla
- 100 ml de cava
- 250 ml de crema de leche

### *Elaboración*

#### *Para la masa de creps*

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

#### *Para el relleno de los Crepés*

En una rehogadora con un poco de aceite de oliva, rehogamos la cebolla muy picada. Una vez pochada, agregamos los langostinos muy picados y cocinamos unos cinco minutos añadimos el salmón troceado y cocemos otros tres o cuatro minutos.

Agregamos el cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Rellenar las crepes y calentar en el horno unos cinco minutos a 180 grados.

#### *Para la Salsa*

Picamos la cebolla ciselée y rehogamos unos 30 minutos, reducimos el cava a la mitad y cremamos con la nata. Llevar a ebullición y reducir el fuego.

Dejar cocer a fuego bajo unos 15 minutos.

Colar y ajustar de sazón.



## **ALBÓNDIGAS DE CALAMAR CON GUI SANTES CAMAGROCS Y ALLIOLI NEGRO**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de calamares
- 200 gr de merluza
- 50 gr de pan de molde
- 1 huevo
- Leche para mojar el pan
- Perejil
- Ajo
- 200 gr de cebolla
- 300 gr de guisantes
- 1 dl de vino blanco
- 3 dl de fumet
- Tinta de calamar
- 1 huevo
- 250 ml de aceite de oliva

### ***Elaboración***

Limpiar el calamar y la merluza de pieles y espinas.

Mojar el pan en la leche y escurrirlo un poco.

Triturar el calamar con el perejil. Añadir la merluza, el huevo y el pan volver a picar y rectificar de sal.

Pasar las albóndigas por harina y freír en aceite abundante.

Preparar un sofrito de ajo y cebolla. Añadir el vino blanco y reducir. Añadir el fumet y los guisantes. Cocer hasta que estén tiernos. Añadir las albóndigas y los camagrocs cocer 5 min más.

Prepararemos un alioli con un poco de tinta de calamar un ajo y un huevo. Añadimos aceite a chorrito mientras montamos con el minipiner.

Servimos las albóndigas con los guisantes y una cucharada de alioli encima.



## **SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Sopa***

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

#### ***Para el Tartar de fresas***

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

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

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

### ***Elaboración***

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir.

En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos, acabamos con el alcohol y la canela. Enfriar

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

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

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

Congelar y removemos cada 1/2 hora

#### ***Montaje***

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



## **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.



## **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 baten 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.



## **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

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

- 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.





## **PATÉ DE BERENJENAS CON GRISINES**

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para el paté***

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

### ***Elaboración***

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

Mezclar la harina tamizada con el agua y la sal. Poner en una manga y hacer bastones sobre una hoja de papel sulfurizado.

Espolvorear el sésamo y hornear a 200°C durante 5 minutos.

#### ***Para el paté***

Pelar las berenjenas y cortarlas en rodajas. Ponerles sal y dejar reposar diez minutos. Hornear 10 minutos a 180°C.

Escaldar el diente de ajo pelado durante tres minutos y parar la cocción en agua fría. Triturarlo con las berenjenas, la tahina, el zumo de limón y el comino. Añadir el yogur poco a poco y seguir triturando hasta conseguir la textura de paté



## **MEDALLONES DE RAPE Y PANCETA, CONFITURA DE CALCOTS Y EMULSION DE OLIVAS NEGRAS**

### ***Ingredientes***

- 2 colas de rape
- Panceta curada cortada ( en laminas lo más finas posibles.)
- Sal pimienta.

### ***Para la confitura***

- 5 calçots
- 20 cl de aceite de oliva.
- 20 cl de agua.
- Sal
- 5gr. De azúcar.

### ***Para el aceite de olivas negras***

- 1 bote de olivas negras.
- Aceite de oliva suave.
- Sal.

### ***Elaboración***

Desespinamos el rape y lo porcionamos.  
Enrollamos bien el rape en las láminas de panceta y reservamos.

### ***Para la confitura***

Asamos los calçots en el horno hasta que empiecen a sudar. Los pelamos y troceamos, para después rehogarlos 5min, después añadiremos el azúcar y el agua y coceremos un poco más, hasta que adquieran una textura de sofrito. Una vez estén los pasamos por un colador chino, aplastándolos bien con la ayuda de un mortero. Rectificamos de sal y pimienta y reservar.

### ***Para el aceite de olivas negras***

Descorazonamos las olivas negras y las pondremos al horno a 180° durante 5 a 8 min, para que pierdan parte de su agua, seguidamente las turmizaremos con el aceite de oliva hasta conseguir la textura deseada. Reservaremos.

### ***Montaje***

Doraremos bien en una sartén los medallones, primero por el lado de la panceta y después por los laterales para sellar, lo mantendremos caliente en horno muy suave hasta el momento de emplatar.  
Dispondremos en un plato la confitura, los medallones y la emulsión, decoraremos con algunos brotes verdes.



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

### ***Ingredientes***

- *200 gr. de cobertura de chocolate blanco*
- *75 gr. de coco rallado*
- *Una pizca de curry*
- *Piel de limón rallada*

### ***Elaboración***

Fundir el chocolate blanco. Tostar el coco en el horno hasta que quede bien dorado, para así intensificar el sabor. Una vez el coco este atemperado, añadirlo al chocolate blanco. Rallar la piel de medio limón y añadirle el curry sin dejar de mezclar. Rellenar los moldes.



## SOPA DE PESCADO

### *Ingredientes*

- 800 gr pescado de roca
- 1 cola de rape
- 16 almejas
- 8 gambas o langostinos
- 150 gr arroz
- 3 tomates maduros
- Apio zanahoria
- 2 dientes ajo
- 2 cebollas
- Picada de (avellana perejil ajo )
- chorro de absenta

### *Elaboración*

Limpia el pescado, pela las gambas reservando las cáscaras.

Pela las verduras, corta en rodajas.

Pica el ajo y ralla el tomate.

En una olla alta sofré la cebolla y el ajo, cuando coja color añaadir las cáscaras de las gambas. Dorar y añaadir el tomate.

Agrega un chorro de brandy, reducir.

Seguidamente añaadir el pescado y cubrir de agua, cocer 45 min. a los 20 min retirar el rape y reservar.

Hacer la picada y reservar.

Abrir las almejas al vapor, reservar

Triturar la sopa y pasar por el chino, poner en una olla a hervir y añaadir las gambas el rape desmigado, la picada, un chorro de absenta, el arroz y cocer durante 11 min.

Al emplatar poner las almejas.



## 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 sofriendo.

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.



## STOLLEN

### ***Ingredientes***

- 100 g leche
- 20 g ron
- 20 g cointreau
- 10 g agua de azahar
- 25 g levadura fresca
- 350 g harina fuerza
- ralladura de limón y naranja
- 1 huevo
- 3 g sal
- 50 g azúcar
- 75 g mantequilla
- 1 cc especias( mezcla )
- 50 g granillo almendra tostada
- 10 g harina almendra
- 40 g naranja confitada
- 40 g pasas
- 150 mazapán o turrón mazapán

### ***Elaboración***

En un bol añadir la harina , azúcar , sal , huevo y la leche tibia con la levadura, amasar hasta obtener textura elástica.

Añadir la mantequilla fría en trozos y seguir amasando.

Agregar el resto de ingredientes.

Dejar fermentar toda la masa

Hacer porciones, bolear y volver a fermentar , cocer 25/30 min a 200° pintar con mantequilla fundida y espolvorear con azúcar glas.



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

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

#### ***Al pase por ración***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Infusionar el aceite con el ajo dorado y el pimentón. Cortar el pulpo e introducirlo dentro. Reservar. Cocer los blinis en una sartén por dos lados y retirar. Disponer el pulpo y la mayonesa. Acabar con el perejil, el pimiento de Espelette y la sal.



## **SOLOMILLO DE CERDO RELLENO EN SALSA DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

- *1 solomillo de cerdo*
- *1 kg de espinacas*
- *2 lonchas de jamón del país*
- *Parmesano rallado*
- *Orejones, piñones, ciruelas pasas*
- *Fondo moreno*
- *Mantequilla*
- *1 naranja*
- *½ limón*
- *½ vaso de vino blanco seco*
- *½ vaso de vino de Oporto*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Lavar y rehogar, en una sartén, las espinacas.

Tostar los piñones en una sartén sin aceite.

Poner en remojo de licor 3 h antes las ciruelas y los orejones. Reservar todo.

Picar los elementos del relleno (espinacas, jamón, piñones, orejones, ciruelas pasas) abrir un bolsillo en el solomillo, rellenar con lo picado y tapar con las lonchas de jamón. Bridar con cordel y cocinar a fuego suave en una sartén. Finalizar la cocción en el horno aprox 10 a 15 minutos

Hacer una salsa rehogando pieles de naranja y limón en juliana en una sartén, añadir los vinos, reducir, mojar con fondo de cocción y ligar una salsa. Añadir un poco de crema de leche para reducir la acidez.

Decorar con nube de parmesano rallado





## **PAN CON ACEITE Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el crujiente de pan***

- Pan de molde
- Almíbar tpt

#### ***Para el Helado de aceite de oliva***

- 350 gr de leche
- 150 ml de crema de leche
- 75 gr de azúcar
- 1 hojas de gelatina
- 140 ml de aceite de oliva

#### ***Para la Mousse de chocolate***

- 3 huevos
- 150 gr de chocolate
- 60 gr de azúcar

### ***Elaboración***

Cortar el pan de molde en tres tiras y estirar con rodillo.  
Pintar con el almíbar y hornear a 120 °C hasta que este crujiente.

#### ***Para el Helado de aceite de oliva***

Juntar los lácteos con el azúcar y llevaremos a ebullición.  
Retiramos del fuego y añadimos la gelatina  
Bajamos temperatura a 18 °C y añadimos el aceite de oliva  
Mantecamos en heladora

#### ***Para la Mousse de chocolate***

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar. Retiramos y añadimos el chocolate fundido  
Incorporamos cortando y retiramos del baño maría.  
Montar las claras al baño maría con el resto de azúcar e incorporar cortando a la preparación anterior.  
Colocar en la copa de servicio y acompañar del helado.  
Clavar al pase un crujiente de pan.



## **CRUJIENTE DE RAPE CON CREMA DE AVELLANAS**

### ***Ingredientes***

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

- 1 cola de rape
- 1 cebolla
- 200 gr de setas
- 30 gr de mantequilla
- 50 gr de sobrasada
- Pasta filo
- 100 ml de vino blanco (opcional)

#### ***Para la crema de avellanas***

- 50 gr de avellanas
- 10 gr de agua
- 10 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

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

Limpia el rape y deshuesa.

Marca en la sartén con un poco de aceite un minuto.

Retira y salpimenta.

En la misma sartén sofré la cebolla ciselée unos 30 minutos.

Agrega las setas en brunoise y sudar unos 10 minutos.

Agrega la sobrasada y fré 2 minutos, desglasar con vino en caso de necesidad y reducir.

Ajusta de sazón y enfría.

Estira una hoja de pasta filo y pinta con mantequilla, coloca otra hoja encima y repite operación.

Dobla sobre sí mismo y coloca en el centro una capa de relleno.

Disponer encima el rape y cerrar con las hojas de pasta filo.

Pinta con mantequilla y hornea a 200 °C unos 4 minutos hasta que la masa esté dorada.

Coloca una base de crema y disponer encima el crujiente.

Decora con perejil picado.

#### ***Para la crema de avellanas***

Tosta las avellanas en una sartén y coloca en una trituradora con el agua.

Turmiza hasta obtener una masa fina.

Vuelve al fuego y agrega la mantequilla.

Bate hasta obtener una textura homogénea y salpimenta.

Añade un poco de goma o gelatina en caso de necesidad.

Reserva en frío hasta pase.

Bate con varilla manual antes de utilizar.



## ESCALOPINES CON SALSA DE UVAS

### ***Ingredientes***

- 400 gr de escalopines de ternera o cerdo.
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 200 ml de fondo oscuro o fondo de ave
- 200 ml de mosto oscuro o blanco
- Harina
- 100 gr de uvas blancas o negras
- Sal y pimienta

### ***Guarnición***

- 1 boniato

### ***Elaboración***

Enharinar y salpimentar los escalopines y freír en un poco de aceite 1 minuto.  
Retirar y reservar sobre papel absorbente

Pelar y cortar la cebolla en ciselée y el apio en brunoise.  
Sofreír en la misma sartén unos 45 minutos.  
Añadir el mosto y el fondo.  
Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado unos 10 minutos.

Parar por chino y colar y volver al fuego  
Añadir las uvas peladas y despepitadas y ajustar de sazón.  
Añadir la carne y esperar que la salsa adquiera consistencia, ayudando con algo de roux en caso de necesidad.

### ***Guarnición***

Pelar y el boniato y cortar en forma de patata frita  
Freír por inmersión 4 minutos hasta que adquieran color y estén tiernas  
Retirar y escurrir de aceite  
Salpimentar

Colocar la ración de escalopines en el centro del plato y acompañar con la guarnición de boniato



## **CREMOSO DE ALMENDRA RON Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Cremoso de ron y caramelo***

- 100 gr de crema de leche 35%
- 20 gr de Mantequilla
- 50 g azúcar
- 50 g chocolate negro 66%
- 1 c.s.de miel
- 3 g rama canela
- piel limón
- 1 c.s de ron
- 1 c.s de licor de café

#### ***Para la Gianduja almendra***

- 100 gr de almendras
- 50 gr de azúcar
- 100 ml de crema de leche
- 50 gr cobertura chocolate negro

#### ***Para el Crumble almendras***

- 50 gr. de almendra en polvo
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 gr harina floja
- 50 gr de mantequilla
- 6 gr cacao polvo
- Pizca de sal

### ***Elaboración***

#### ***Para el Cremoso de ron y caramelo***

Infusionar nata con todos los aromas 10min. Colar y repesar.

Hacer caramelo con el azúcar y añadir nata colada junto a la mantequilla y la miel bien caliente.  
Volcar sobre el chocolate e incorporar el licor de café y el ron.  
Emulsionar y reservar

#### ***Para la Gianduja almendra***

Tostar las almendras con el azúcar y cremar con la nata.  
Llevar a ebullición y turmizar.  
Llevar de nuevo a ebullición y verter sobre la cobertura  
Emulsionar y reservar

#### ***Para el Crumble almendras***

Mezclar todo hasta integrar y formar una masa migosa  
Hornear a 160°C 16 minutos



## PICAPICA NAVIDEÑO

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para las Navajas con escabeche instantáneo***

- 1 manojo de navajas
- 3 ajos
- 1 c.s de pimentón
- 3 c.s de tomate frito
- Tomillo laurel
- 4 c.s de aceite de oliva
- 3 c.s de vinagre blanco

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

- 1 terrina de queso crema
- 15 almendras marcona
- 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 poco de calor.

#### ***Para las Navajas con escabeche instantáneo***

Marcamos en una paella ancha las navajas con un chorro de aceite y el ajo picado.  
Dejamos que suelten su jugo y cocinamos 3 min.  
Reservamos las navajas en una fuente de servir.  
Añadimos a la sartén el pimentón.  
Dejamos que desprenda su aroma y remojaamos con el vinagre.  
Dejamos que rompa a hervir y añadir las 4 cucharadas de tomate, las hierbas aromáticas y un poco más de aceite.  
Ligamos removiendo.  
Salseamos las navajas con el escabeche.

#### ***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.



## **CARRILLERAS DE CERDO A LA VAINILLA CON PATATA Y PIÑA**

### ***Ingredientes***

- 4 carrilleras de cerdo
- 1 Dl. de aceite
- 3 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1 copa de brandy
- ¼ de l de oporto
- ½ l de vino tinto
- 1 vainilla o 1 c.s de esencia de vainilla
- 1 l de caldo de carne
- Agua y sal
- ½ piña
- 5 patatas grandes

### ***Elaboración***

Sazonar las carrilleras deshuesadas y cortadas a dados. Dorar a fuego vivo con aceite. Una vez rustidas, retirar el aceite y flambear con brandy. Agrega a continuación el oporto, y el vino tinto. Deja reducir y añadir la vainilla.

Limpia y corta las verduras a juliana. Pocharlas a fuego lento con la mitad del aceite. Seguidamente incorporar la verdura pochada al guiso. Por último, agregar la mitad del caldo hasta cubrir las carrilleras. Dejar cocer a fuego lento hasta que las carrilleras estén blandas. Retirar las carrilleras, triturar, colar y sazonar la salsa. Reducir la salsa a fuego lento.

Pelar las patatas y la piña. Cortar la piña en cuartos sacando el corazón. Después laminar cada cuarto. Cortar las patatas a láminas del mismo tamaño que la piña. Disponer en una bandeja forrada con papel de cocción, haciendo filas intercalado y sobrepuestas, laminas de piña y de patata. Cocemos al horno hasta que la patata esté tierna.

Antes de servir marcamos las filas la patata y la piña. Servimos la galta sobre la patata y añadimos un poco de salsa.



## **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.



## **BERENJENAS RELLENAS DE SETAS Y BACALAO CON SALSA MUSSELINA**

### ***Ingredientes***

- 3 berenjenas
- 2 cebollas tiernas
- 250 g. de champiñones y gírgolas
- 2 lomos de bacalao al punto de sal
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- Sal, ajo para el confit, aceite de oliva para confitar bacalao y perejil picado

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

- 300 gr de aceite de confitar bacalao
- 1 huevo
- 1 huevo
- 200 ml de crema de leche

### ***Elaboración***

Cortar las berenjenas por la mitad, marcarlas y escalivarlas en el horno a 180 ° C. durante 20 minutos.

En un sartén rehogar lentamente la cebolla ciselée, una vez rehogada, subir el fuego y añadir las setas cortadas en media macedonia y limpias. Salteamos.

Añadimos el ajo ciselée y el perejil picado.

Cuando las berenjenas estén hechas, vaciar la carne, picarla y añadirla a las setas.

Confitar el bacalao con los dientes de ajo y la guindilla, una vez confitado desmigarlo y añadirlo a la preparación de setas. Rellenar las berenjenas con la preparación de setas.

Napar con la salsa muselina y gratinar.

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

Triturar el ajo con el aceite añadir el huevo y emulsionarlo, rectificar de salazón. Añadir las dos cucharadas de nata montada para convertirla en salsa muselina. Rectificar de sazón





## **CALAMARES RELLENOS DE MOIXERNONS EN SALSA DE TINTA**

### ***Ingredientes***

- 8 calamares.
- 400 gr. de moixernons
- 300 gr. de carne picada
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- Vino blanco
- Sal y pimienta

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

- 1 bolsa de tinta de calamar.
- 1 puerro pequeño.
- 250gr de fumet de pescado.
- 25gr. Mantequilla.
- Vino blanco.

### ***Para el Aceite de frutos secos***

- 10 almendras
- 10 avellanas.
- 20 gr. de piñones.
- Aceite de oliva arbequina.
- 1 diente de ajo

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares y reservar las patas.

Picar en brunoise la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo y sofreírlos.

Añadir la carne picada y las patas de los calamares troceadas.

Cuando la carne haya cogido color incorporar los moixernons. Recuperar con el vino blanco y dejar que reduzca.

Rellenar los calamares y cerrarlos con palillos. Marcarlos y hornearlos durante 5 minutos a 180°C.

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

En la misma sartén, rehogamos en mantequilla el puerro, tiramos el vino y dejamos reducir, incorporamos el fumet dejamos que reduzca un poco y añadimos la bolsa de tinta, seguimos reduciendo hasta textura de salsa.

Rectificamos de sabor.

### ***Para el Aceite de frutos secos***

Tostamos los piñones hasta que adquieran un poco de color, y sofreímos el ajo, lo juntamos todo en un mortero y lo picamos muy bien, añadimos el aceite en crudo hasta cubrir y removemos bien, rectificamos de sal y pimienta.

Presentar los calamares, napar con la salsa y decorar con el aceite de picada.



## **PUDING DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Cortamos cuadrados de unos 12 cm de pasta filo y cada cuadrado lo pincelamos con mantequilla fundida.

En un molde de magdalenas superponemos 3 cuadrados de pasta filo.

Tostaremos en el horno la mitad de las almendras fileteadas.

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



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

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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



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

### ***Ingredientes***

- 1 magret de pato

#### ***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
- ½ ajo
- 20 gr. pasas
- 40 gr. azúcar
- 20 ml. Vinagre de sidra
- 1 pizca de jengibre molido
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 pizca de 4 especias
- 1 pizca de sal

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

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

### ***Elaboración***

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

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

Triturar hasta conseguir un polvo. Reservar hermético.

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

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 cuadrículada.

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne.

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



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

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Mezclar envolviendo con la crema de turrón en frío.

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

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

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

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

### ***Montaje***

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



## SOUFFLÉ DE BACALAO

### *Ingredientes*

- 300 g de bacalao desmigado
- 2 dientes de ajo
- 250 g crema de leche
- 2 huevos
- espárragos trigueros
- Sal pimienta

### *Elaboración*

Sofreír los ajos laminados, cuando empiecen a coger color agregar 200 gr de bacalao y rehogar. Añadir la crema de leche, cuando empiece a hervir retirar del fuego, triturar y dejar enfriar.

En un bol mezclar las yemas con el resto de bacalao y las claras previamente semi montadas, rectificar de sal. Añadir con cuidado a la pasta de bacalao anterior. Pintar los moldes con mantequilla y hornear 10 min 180°.

Saltear las puntas de los espárragos y decorar.



## **REDONDO CON COSTRA DE PIMIENTAS**

### ***Ingredientes***

- *1 k de redondo de ternera*
- *Zumo de 1 limón*
- *300 ml caldo carne*
- *Surtido pimientas*
- *2 cucharadas mostaza*
- *150 ml vino blanco*
- *2 peras conferencia*
- *1 rama canela*
- *1 lámina hojaldre*

### ***Elaboración***

Atar el redondo y poner en una fuente de horno.

Hacer una pasta con el limón y la mostaza y pintar el redondo.

Poner por encima las pimientas machacadas con el mortero.

Asar a 190° durante 30 min e ir regando con caldo de carne.

Pasar los jugos del asado a un cazo el resto de caldo y el vino, cocer hasta reducir.

Pasar por el chino para que quede una salsa fina.

Pelar las peras, cortar y cocer con un poco de agua y canela cocer hasta que estén blandas, triturar, reservar

Estirar la masa de hojaldre y hacer figuras con la ayuda de un molde, pintar con huevo y hornear 15 min

Emplatar unas rodajas de redondo, salsear y una figura de hojaldre con compota de pera.



## ESPONJOSO DE QUESO Y HELADO DE MIEL

### ***Ingredientes***

- 500 g requesón
- 500 g nata montar
- 140 g azúcar
- 12 g gelatina en hojas

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

- 1 l leche
- 200 ml nata
- 40 g azúcar
- 200 g miel
- 6 yemas

### ***Para decorar***

- Frutos rojos
- Barquillos

### ***Elaboración***

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

Poner al fuego la leche, la nata y el azúcar hasta hervir, apartar del fuego, agregar la miel, reservar. Blanquear las yemas y añadir en forma de hilo. Volver al fuego hasta obtener una crema inglesa. Poner en la mantecadora.

#### ***Para el esponjoso de queso***

Poner la gelatina en remojo.

En un cazo poner la mitad del requesón a fuego muy flojo, añadir la gelatina hidratada, el resto del requesón y el azúcar.

Dejar enfriar, añadir la nata montada montada con cuidado.

Poner en moldes y congelar.

Desmoldar 30 min antes de servir

Emplatar junto con una bola de helado y unos frutos rojos y barquillos





## **EMPANADA DE MERLUZA CON SALSA MUSELINA**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de merluza gruesos de unos 100 gr.
- 20 gr. de hojas de eneldo o hinojo
- 4 placas de hojaldre estirado
- 8 Hojas de acelga
- 2 yemas de huevo
- 50 gr. de mantequilla

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

- Zumo de ½ limón
- 50 ml. De agua
- 4 yemas de huevo
- 250 gr. De mantequilla
- 100 ml. De nata
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiaremos la merluza de espinas y rehogamos 1 minuto en la mantequilla. Retirar

Escaldar las hojas de acelga 1 minuto, parar cocción y retirar el tallo central

Salpimentar la merluza, espolvorear con el eneldo picado, las acelgas con la mantequilla de cocción, salpimentar y envolver el pescado.

Cerrar la preparación en el hojaldre entallado, pintar con las yemas de huevo batidas y hornear 12 a 14 minutos a 200 °C

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

Llevar a ebullición el agua y el limón, retirar y colocar en un cuenco al baño maría añadir los huevos batidos y la mantequilla cortada en dados. Ir batiendo con varilla electricas hasta que emulsione.

Incorpora en último momento la crema de leche.

Ajustar de sal y pimienta.



## **POLLO DE PAYES AL CAVA**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

Cortar el pollo a octavos. Salpimentar y pasar por harina

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

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

Añadir las uvas peladas y sin pepita. Cocer 5 min mas

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

Freír los ajos picados, los piñones y las pasas. Añadir el arroz y freírlo ligeramente.

Mezclar la curcuma y añadir agua hirviendo, el doble mas una que de arroz, cocer 10 min. al fuego y 8 al horno



## TRONCO DE NAVIDAD

### *Ingredientes*

#### *Para la plancha:*

- 4 huevos.
- 120 gr. de harina.
- 120 gr. de azúcar.
- 30 gr. de cacao en polvo.
- 50 ml. de agua.
- 50 gr. de azúcar.
- 20 ml. de ron.

#### *Para el relleno:*

- 2 hojas de gelatina.
- 175 gr. de chocolate negro.
- 225 ml. de nata.

#### *Para las hojas:*

- 150 gr. de chocolate negro.
- 22 ml. de aceite de girasol.

### *Elaboración*

#### *Para la plancha:*

Blanquear las yemas con el azúcar e incorporar la harina y el cacao en polvo tamizados.  
Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas.  
Hornear a 180°C durante 5-7 minutos.

Espolvorear con cacao en polvo y poner la plancha entre dos hojas de papel sulfurizado.  
Enrollar la plancha con la ayuda de un rodillo.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición incorporar el ron.  
Pintar la plancha con el almíbar, extender el relleno y volver a enrollar. Cubrir el tronco con las hojas.

#### *Para el relleno:*

Fundir el chocolate e incorporar la gelatina fundida y la nata semimontada. Enfriar.

#### *Para las hojas:*

Fundir el chocolate a 45°C y añadir el aceite. Estirar una capa muy fina sobre el mármol y dejar enfriar.  
Cuando la capa haya endurecido romperla en trozos.



## ATUN CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y ALCAPARRAS CON BEARNESA DE HIERBAS

### ***Ingredientes***

- 4 Lomos de atún de ración
- 150 gr de mantequilla
- 1 cebollas
- 40 gr de alcaparras
- 2 filetes de anchoa
- Piel de limón
- Sal y pimenta
- Hoja de laurel

### ***Para la Bearnesa de hierbas***

- 150 gr de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- Zumo de ½ limón
- 1 puerro
- 1 c.s. de perejil fresco
- 1c.c.de cilantro fresco
- 1 c.c.de cebollino fresco
- Sal y pimenta

### ***Elaboración***

Escaldamos el atún en agua salada hirviendo 1 minuto y paramos cocción en agua helada.  
Retiramos secamos y reservamos en frio

Rehogar a fuego suave con mantequilla la cebolla ciselée unos 10 minutos con la piel de limón y el laurel.  
Agregar las alcaparras enteras y la anchoa picada.  
Mantener 10 minutos más protegiendo con un poco de agua si es necesario.  
Apagar y ajustar de sazón.  
Reservar hasta pase.

### ***Para la Bearnesa de hierbas***

Cortar el puerro en rodajas finas y rehogar con la mantequilla unos 10 minutos.  
Colar y colocar el baño maria.  
Añadir el zumo de limón y las yemas batidas.  
Salpimentar y batir hasta que adquiera consistencia de crema.  
Mojar con agua fría en caso de necesidad  
Añadir las hierbas aromáticas y salpimentar.

Calentar de nuevo la mantequilla y colocar el atún 1 minutos.  
Colocar en plato de servicio y napar con la bearnesa.  
Servir de inmediato.



## **TORTA DE POLLO Y MIEL**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de pechuga de pollo*
- *2 placas de hojaldre estirado*
- *2 huevos*
- *1 calabacín*
- *1 berenjena*
- *2 peras o manzana*
- *50 gr de miel*
- *40 ml de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiar y cortar las verduras en macedonia.

Pelar la pera y cortar en macedonia

Saltear unos 5 minutos en una sartén por tiempos y trasladar a una rehogadora

Prologar cocción unos 15 minutos a fuego bajo hasta que hayan perdido el agua.

Añadir la miel y caramelizar 5 minutos.

Retirar y enfriar. Salpimentar

Limpiar las pechugas y saltear enteras 2 minutos evitando que se cocinen del interior.

Retirar y salpimentar

Estirar una lámina de hojaldre en la base de la tartera y pintar con los huevos batidos.

Colocar el relleno, disponer las pechugas y acabar de nuevo con el relleno.

Cerrar con otra capa de hojaldre y pintar de nuevo con huevo

Realizar unos cortes vistosos en el hojaldre y hornear unos 5 minutos a 200 C y posteriormente 15 minutos a 180 °C

Retirar del horno y dejar reposar unas 4 horas.

Cortar las raciones a pase una vez frio.



## LINGOTE DE CREMA DE PRALINE

### ***Ingredientes***

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

- 4 huevos
- 120 gr de azúcar
- 120 gr de harina

#### ***Para la crema de praliné***

- 300 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- 5 gr de maizena
- 50 gr de praliné
- 1 hoja de gelatina

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

- 50 gr de mermelada de melocotón o albaricoque
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 60 gr de mantequilla

### ***Elaboración***

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

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta que adquieran textura cremosa  
Añadir la harina tamizada e incorporar cortando

Estirar en placa de horno engrasada y hornear a 200 °C 4 minutos.

Retirar y dejar enfriar

Cortar los bordes y reservar

#### ***Para la crema de praliné***

Llevamos a ebullición la leche con el praliné

Aparte mezclamos las yemas con el azúcar y la maicena

Verteremos al hilo la leche sobre la mezcla de huevo y volvemos a llevar a ebullición 30 segundos.

Removemos hasta que espese y retiramos del fuego.

Agregamos la hoja de gelatina previamente hidratada y dejamos enfriar en manga.

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

Fundimos al baño maria el chocolate troceado con la mantequilla.

Emulsionamos y reservamos a 38 -40 °C

#### ***Acabado***

Colocamos la plancha en un molde de forma de lingote o semi esfera

Rellenamos con la crema y cerramos.

Abatimos temperatura hasta que la parte exterior este congelada.

Retiramos del molde y pintamos con la mermelada colada.

Bañamos completamente con el chocolate y decoramos con granillo o perlas de chocolate.

Acompañar al pase con frutas rojas.



## **BOMBON DE CALABAZA ASADA Y CANAILLAS CON MANTEQUILLA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Bombón***

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

#### ***Para las canaillas***

- 20 canaillas
- 120 gr de mantequilla
- 3 ramas de perejil
- 1 ajo
- 5 chalotas
- Sal y pimienta
- ½ copa de vino blanco
- 100 gr de pan rallado

### ***Elaboración***

#### ***Para el Bombón***

Aliñar con pimienta de Jamaica y clavo molidos la calabaza cortada a dados y asar al horno a 200°C. Cuando empiece a dorar y este tierna hacemos un puré machacando con el tenedor. Ponemos en remojo la gelatina y la diluimos con el puré de calabaza. Rellenamos moldes de silicona y ponemos al abatidor. Disponemos un poco de bacalao un toque de olivada y cebollino picado sobre el bombón de calabaza.

#### ***Para las canaillas***

Dejar en remojo las cañaillas en agua con sal para que suelten las impurezas. Hervir las cañaillas 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 y pocharlas 10 min. Mojar con media copa de vino blanco y reducir. Anadir 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. Tapar con pan rallado. Disponer las caracolas en una cazuela de barro con un lecho sal gruesa. Cocer al horno durante 8 minutos a 200°C.



## MUSLOS DE POLLO RELLENOS DE BEICON Y LANGOSTINO

### *Ingredientes*

- 3 muslos de pollo
- 9 langostinos
- 150 gr de Beicon
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 1 copa de brandy
- Hilo de bridar
- 300 gr de arroz basmati
- 1 clavo 1 cardamomo
- 1 bastón de canela
- 2 cebollas picadas
- 2 ajos picados
- 3 c.s. de pasas
- 50 gr de mantequilla

### *Elaboración*

Deshuesamos los muslos. Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas para la salsa. Extendemos los muslos deshuesados con la piel boca abajo. Salpimentamos y aliñamos con tomillo. Cubrimos con beicon y después colocamos 3 langostinos sobre cada muslo. Rectificamos de sal. Cerramos haciendo un rollito. Nos queda la piel fuera del rollito. Con hilo de bridar atoamos el rollito y la colocamos en una fuente para el horno. Cocinamos a 200°C durante 40 min. Voltear cada los 20 min.

Preparamos una bresa con cebolla, zanahoria, apio y puerro cortados a mirepoix. La pochamos en una olla. A los 20 min añadimos la bresa al pollo junto con el brandy. Aprovechamos los huesos del pollo para hacer caldo de pollo con el que remojarémos el rustido para mantenerlo hidratado. Añadimos las cabezas de langostino a los últimos minutos de cocción del pollo. Cuando el pollo esté rustido reservamos y sacamos el hilo de bridar. Pasamos la bresa las cabezas con todos los jugos por el chino. Reservamos en una cazuela ancha. Podemos cortar el pollo a rodajas y mantenemos caliente dentro de la salsa.

Dorar en una paella con tapa que pueda ir al horno, la cebolla picada y el ajo con mantequilla. Cuando esté dorada añadir las pasar remojadas y el arroz medido a cucharones y anacararlo. Tener preparada una olla con agua hirviendo con las especias. Poner 1 ½ partes de agua por cada parte de arroz. Cocinar al horno durante 15 min.

Antes de servir el pollo lo pasamos por el horno. Emplatamos el arroz, acomodamos el pollo y salseamos.





## MOUSSE DE COCO CON PIÑA Y ESTREUSEL DE CACAO

### *Ingredientes*

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

### *Para el Estreusel de cacao*

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

### *Elaboración*

Montamos la nata a la mitad. Le incorporamos el azúcar y montamos a un punto de picos suaves. Hidratamos la gelatina sumergiéndola en agua fría. Deshacemos la gelatina con un poco de leche de coco calentada al microondas. Mezclamos toda la leche de coco y la gelatina. Integramos a la nata montada. Ponemos en manga y al abatidor.

Cortamos la piña a dados y la salteamos. Flambeamos con Malibú. La repartimos en vasitos y cubrimos con mousse.

### *Para el Estreusel de cacao*

Mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos en film y congelamos. Cuando este duro la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min. Una vez cocida espolvoreamos encima de la mousse.



## **RAVIOLIS DE CALABACIN, AGUACATE Y SALMON**

### ***Ingredientes***

- 2 calabacines grandes
- 100 gr de salmón fresco
- 100 gr de salmón ahumado
- Eneldo fresco
- 2 aguacates
- Zumo de ½ limón y ralladura de limón
- 200 gr de bechamel espesa
- Tomate cherry para decorar

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

- ¼ l de leche
- 20 gr de roux
- Sal, pimienta y nuez moscada

### ***Elaboración***

Cortamos con la mandolina los calabacines, los marcamos con un poco de aceite en una sartén hasta que estén un poco dorados. Salpimentar y desgrasar sobre papel de cocina.

Cortar el salmón limpio de piel y espinas. Juntar con tiras de salmón ahumado.

Pelar el aguacate, deshuesar y cortar en macedonia. Juntar con los salmones y aderezar con el eneldo, el zumo, la ralladura y salpimentar.

Colocar cuatro tiras de calabacín en forma de cruz, rellenar y cerrar situando los pliegues hacia abajo.

Al pase pintar con mantequilla y hornear unos 4 a 5 minutos.

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

Llevar la leche a ebullición y deshacer el roux. Remover hasta obtener la textura fina y consistencia deseada.

Ajustar de sazón.



## COULANT DE TURRÓN DE XIXONA CON HELADO DE ROMERO

### ***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

### ***Para el helado de romero***

- 50 gramos de hojas de romero
- 300 gramos de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1 litro de leche entera
- 300 gramos de nata para monta

### ***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.

Enfriar , y hornear unos 8 a 10 min a 215°, reposar 2 min,

### ***Para el helado de romero***

Infusionar la leche con el romero en un cazo sin que llegue a hervir.

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta triplicar volumen.

Fuera del fuego mezclar las 2 elaboraciones con la leche colada, volver al fuego removiendo hasta espesar, dejamos atemperar.

Montamos la nata y mezclamos amalgamando con legua pastelera y acabamos en heladora.



## VASITO DE ANCHOAS Y BONITO DEL NORTE

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la pípirrana***

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

### ***Elaboración***

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

Limpiar las anchoas y reservar en aceite hasta pase

Pelar el aguacate y cortar en brunoise.

Añadir el cilantro picado y la cebolla ciselée

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

### ***Para la pípirrana***

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

Deshuesar las aceitunas y picar.

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

### ***Montaje***

Colocar una base de tomate aceitado y salpimentado.

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

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



## VASITOS DE BRANDADA Y COULIS DE PIMIENTO

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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



## **POLVORONES DE ALMENDRA**

### ***Ingredientes***

- 300 gr. de harina.
- 300 gr. de manteca de cerdo.
- 300 gr. de azúcar.
- 100 gr. de harina de almendra.
- 75 gr. de almendra granillo.
- 1 huevo.
- Una pizca de sal.
- 1 c.c. de canela en polvo.
- Azúcar glas.

### ***Elaboración***

Tostar la harina hasta que coja color y dejarla enfriar.

Tostar la harina de almendra con el granillo

Mezclar la harina, la harina de almendra, la almendra granillo, el azúcar, la canela y la sal y hacer un volcán. Añadir la manteca de cerdo pomada y cuando esté incorporada poner el huevo. Mezclar y estirar la masa con un centímetro de grosor.

Cortar la masa con un cortapastas y poner los polvorones en una bandeja de horno dejando espacio entre ellos.

Hornear a 180°C durante 10-12 minutos

Dejar enfriar y espolvorear con el azúcar glas