



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE AJO

Ingredientes

- *1 litro de caldo de pollo*
- *8 ajos*
- *100 gr de jamón*
- *2 cebollas*
- *2 zanahorias*
- *1/2 barra de pan*
- *2 c.s Pimentón de la vera*
- *2 dl de aceite de oliva*
- *8 huevos de codorniz*
- *Perejil*

Elaboración

Cortar los ajos a láminas y freír los en aceite. Cortar el pan a dados y freír lo con el aceite perfumado de ajo. Escurrir el pan frito sobre papel absorbente.

En una olla con poco aceite sofreír el jamón cortado a daditos. Cortar la cebolla y la zanahoria a dados grandes. Juntarlos con el jamón. Dejar que sude. Después incorporar el ajo y el pimentón. Dar un par de vueltas para que el pimentón coja sabor pero no se queme y añadir el caldo. Dejar hervir hasta que coja todos los sabores. Antes de servir calentar la sopa hasta la ebullición y añadir los picatostes y los huevos de codorniz. Espolvorear perejil picado por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RILLETES DE TOURS

Ingredientes

- *1 pechuga de pato*
- *200 gr. de panceta fresca*
- *2 hígados de pollo*
- *Sal*
- *2 ajos*
- *Laurel, tomillo*
- *10 cebollas platillo*
- *2 manzanas golden.*
- *3 rebanadas de pan de molde.*
- *1/2 escarola*
- *Mostaza en grano*
- *Pepinillos encurtidos alemanes.*

Elaboración

Cortar la carne y la grasa de la pechuga de pato. Añadimos la misma cantidad de panceta cortada y los hígados de pollo. Cocinar dentro de una cacerola durante 30 min. a fuego suave. Remover a menudo para que no se pegue. A los 20 min. de cocción añadimos las hierbas aromáticas. Cando este listo escurrir la grasa y pasar por la picadora 2 o 3 veces. Añadir un poco de la grasa a la farsa y remover. Rellenar las tarrinas con la farsa obtenida. Servir con cebollitas platillo y bolitas de manzana confitadas al horno con mantequilla. Podemos servir también con pan tostado escarola y vinagreta de mostaza.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORRIJAS CON CREMA Y FRUTA

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- 5 granos de anís estrellado
- 2 dl de anís
- Canela en polvo
- Azúcar
- 2 Kiwis
- 1 mango
- 1 manzana

Crema pastelera

- 1/2 l de leche
- 4 yemas
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena
- Pela de limón, canela en rama.

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas. Infusionar la leche con anís estrellado. Empapar el pan en la leche. Pasarlo 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.

Crema pastelera

Hervir la leche con el azúcar y los aromas. Cuando hierva dejar infusionar 10 min. Mezclar las yemas con la maicena y colar. Colar la leche infusionada sobre las yemas. Remover constantemente mientras cocemos a fuego suave. Dejamos enfriar

Cortar las frutas y decorar las torrijas rellenas de crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RISOTTO DE VERDURAS ASADAS CON YOGURT

Ingredientes

- 200 gr de arroz bomba
- 700 ml. De fondo de ave
- 2 cebollas tiernas o puerros
- 1 pimiento rojo
- 1 berenjena
- 40 ml de mantequilla
- 1-2 yogurt
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos y asaremos las verduras al horno a 200 °C. Aceitamos y salamos las verduras. Horneamos unos 20 minutos. Pelar y cortar en macedonia.

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos en la mantequilla unos 45 minutos hasta que esté cristalina. Añadimos el arroz, rehogamos 2 minutos y mojamos con 1/3 de caldo caliente. Remover constantemente hasta que el caldo haya evaporado. Repetir operación y secar de nuevo.

En la última incorporación de caldo, añadir la verdura, mezclar y ligar con el yogurt. Ajustar de sazón y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAN DE PESCADO

Ingredientes

- 400 gr. de restos de pescado
- 200 gr. de miga de pan
- 60 gr. de salsa bechamel densa
- 3 huevos
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

Ingredientes salsa

- 3 dientes de ajo
- 1/2 l. de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina

Elaboración pan

Remojar la miga de pan con leche y juntarla con el pescado troceado pequeño, ayudándonos con un tenedor. Agregar a continuación una salsa bechamel hecha espesa y ligada con las dos yemas de huevo. Aparte montaremos las claras de huevo y las incorporaremos en último momento a la mezcla. Introducir la mezcla en un molde untado con mantequilla y cocer al horno al baño María durante unos 30 minutos a 180 °C.

Elaboración salsa

Freímos los dientes de ajo hasta que estén dorados, retiramos y trituramos con la leche.

En la misma mantequilla cocemos la harina unos 5 minutos y añadimos poco a poco la leche caliente. Removemos bien y salpimentamos. Aromatizar con la nuez moscada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE SALVADO CON CIRUELAS Y PASAS

Ingredientes

- 150 gr. de ciruelas
- 150 gr. de pasas
- 70 gr. de salvado
- 100 gr. de azúcar moreno
- 100 gr. de azúcar blanco
- 400 ml. de leche
- 100 gr. de harina blanca
- 100 gr. de harina integral
- 2 huevos
- 1 c.c. de especias variadas
- Azúcar glass para decorar

Elaboración

Pondremos a remojar los frutos secos, y el salvado con la leche unos 20 minutos.

Montaremos las yemas de huevo con el azúcar e incorporaremos las dos harinas y las especias. Mezclaremos bien. Incorporaremos la preparación de la leche. Mezclaremos bien.

Montaremos las claras a punto de nieve y las incorporaremos cortando en tres veces.

Colocaremos en un molde previamente encamisado y horneamos a 180 °C de 20 a 25 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLITAS DE POLLO CON SÉSAMO

Ingredientes

- 400 gr. de pechugas de pollo
- 3 cebolletas
- 2 huevos enteros
- 2 claras
- 1 c.c. de jengibre
- 1 c.c. de comino
- 1 c.s. de cilantro picado
- Unas gotas de tabasco
- Semillas de sésamo y pan rallado
- Aceite para freír
- Sal y pimienta

Elaboración

Retirar las partes verdes de las cebolletas y picarlas en una picadora junto con las pechugas de pollo. Colocar la masa obtenida en un bol y poner los huevos batidos, el jengibre, el comino y unas gotas de Tabasco. Salpimentar y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo, formar bolitas y aplastarlas ligeramente. Mezclar el pan rallado y las semillas de sésamo, pasar las bolitas por las claras de huevo batidas y después por el compuesto el pan rallado, presionando ligeramente.

Freírlas en poca cantidad, con aceite bien caliente durante unos 5 minutos, retirarlas y ponerlas sobre papel absorbente y servir sobre una base de ensaladas variadas, pudiendo predominar la achicoria.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADILLAS DE ATÚN

Ingredientes

Para la masa

- 150 gr. de mantequilla
- 100 gr. de leche
- 350 gr. de harina (aprox)
- Pizca de sal

Para el relleno

- 1 lata de aceitunas verdes
- 2 lata de atún
- 1 pimiento rojo
- 2 huevos duros

Elaboración

Para la masa

En un recipiente verter la leche, la mantequilla fundida y la sal. Mezclar e incorporar la harina poco a poco hasta conseguir una masa fina y elástica.

Amasar bien sobre una mesa enharinada y estirar con un rodillo, Cortar en forma redonda y reservar.

Para el relleno

Quemar el pimiento al fuego, pelarlo y cortar en tiras finas.

Colocar en un bol las aceitunas picadas, el atún esqueixat, el pimiento rojo y los huevos duros picados. Salpimentar y mezclar.

Rellenar cada mitad de empanadilla con este preparado, pintar con una yema de huevo y cerrar presionando con un tenedor para que quede bien cerrado.

Freír en una paella con abundante aceite durante 2 minutos. Secar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CRUMBLE DE BIZCOCHO, PERAS AL VINO Y MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la pera

- 2 peras conference
- Rama de canela, piel de naranja y limón
- 1/4 l. de vino tinto
- 100 gr. de azúcar

Para la mousse

- 100 gr. de cobertura de chocolate
- 100 gr. de clara de huevo

Para el crumble

- 20 gr. de mantequilla
- 100 gr. de restos de bizcocho
- 40 gr. de azúcar moreno
- canela en polvo y vainilla

Elaboración

Para la pera

Preparamos un almibar con el vino, el azúcar y los aromas. Cuando esté caliente añadimos las peras peladas, descorazonadas y partidas por la mitad.

Mantenemos a cocción suave unos 20 minutos. Parar cocción y dejar reposar en frío toda la noche. Retirar del almibar y cortar en macedonia.

Elaboración mousse

Fundir el chocolate al baño maría a 45 °C. Montar las claras no muy rígidas e incorporar al chocolate todavía caliente en 3 partes.

Colocar en manga pastelera y estabilizar en frío.

Cubrir el chupito con el chocolate y servir.

Elaboración crumble

Fundimos la mantequilla y añadimos el bizcocho roto en migas. Moveremos unos 5 minutos hasta que haya perdido la humedad y añadimos el azúcar y los aromas. Mantener a fuego suave hasta que el azúcar funda y colocar en el vaso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUA VEGETAL CON GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y AJOS TIERNOS

Fideua vegetal

- *1 puerro*
- *½ kg de hojas de espinacas*
- *2 zanahorias*
- *1 calabacín*
- *1 d. de ajo laminado*
- *Perejil picado*
- *Ñora en remojo*
- *250 gr. de fideos del 0*
- *1 litro de caldo vegetal*
- *Bolitas de queso de cabra*
- *1 manojo de ajos tiernos*

Preparación

En una paella tostar los fideos con una poco de aceite.

Cortar las verduras en modo cerilla y en una sartén aparte: saltear las verduras en tiempos, ya que no todas las verduras tienen el mismo tiempo de cocción y reservar. Añadir y cocinar el ajo laminado y el perejil picado.

Juntar las verduras salteadas con los fideos y mojar con el caldo vegetal. Añadir la pulpa de las ñoras en remojo. Cocinar hasta que casi esté en su punto. Añadir las bolitas de queso y hornear .

Presentar junto con los ajos tiernos cocinados partidos por la mitad.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALETS RELLENOS DE PESCADO CON SU GUARNICIÓN DE CALAMAR Y VERDURITAS EN CALDITO DE PESCADO

Ingredientes

- *1 cola de merluza*
- *1 colita de rape de ración*
- *4 gambas*
- *1 calamar*
- *Pan rallado*
- *Harina*
- *1 rebanada de pan de molde*
- *1 vasito de leche*
- *Perejil picado*
- *2 d. de ajo picado*
- *1 huevo*
- *Sal y pimienta*
- *½ pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 cebolla mediana de Figueras*
- *1 zanahoria grande*
- *1 calabacín*
- *Tomate triturado*
- *1 c.p pimentón rojo dulce*
- *Vino blanco seco*
- *1 ½ litros de fumet rojo*
- *Perejil picado*

Preparación

Retirar espinas y piel del pescado y picar fino, picar colas de gambas a tamaño adecuado, poner en un bol y agregar el resto de ingredientes. Mezclar bien con cuchara y tenedor, condimentar, reservar la preparación en manga pastelera sin boquilla para rellenar los galets.

Con las espinas del pescado y las cabezas del marisco: elaborar un caldo.

Lavar y marcar calamar en rombos, rehogar en cazuela y retirar, reservar. Lavar y cortar las verduras en juliana, rehogar crudité siguiendo el orden de la receta, añadir tomate triturado y cocinar ligeramente, desglasar con vino blanco. Mojar con caldo de pescado, añadir galets rellenos y calamar, cocinar ha su punto, espolvorear con perejil picado.

Servir en plato hondo o cazuela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MELOCOTÓN MACERADO EN RÓN CON TURRÓN DE JIJONA, HELADO DE VAINILLA Y ALGODÓN DE AZÚCAR ROSA Y BLANCO

Ingredientes

- *1 bote de melocotones en almíbar*
- *Ron*
- *1 lámina de hojaldre estirado*
- *1 trozo de turrón de Jijona*
- *1 lámina de pasta brik*
- *Mantequilla*
- *Azúcar blanco*
- *Azúcar rosado*
- *Helado de vainilla*
- *2 nueces peladas*
- *Flores comestibles*

Preparación

Estirar el hojaldre cortando un círculo del mismo tamaño que el melocotón. Hornear, retirar y dejar enfriar. Reservar.

Poner el melocotón a macerar en el ron durante un buen rato. Retirar dejar escurrir sobre colador sin chafar. Rellenar el hueco del hueso del melocotón con el turrón ligeramente ablandado.

Pintar un rectángulos o cuadrado de pasta brick con mantequilla derretida, espolvorear azúcar, hornear hasta que tome color. Reservar.

Rallar nueces con el micro plane. Reservar.

Formar nubes de algodón de azúcar (blanco y rosa).

Montar una base de hojaldre con el melocotón relleno encima, colocar encima del melocotón el rectángulo de brick, encima de este una cenel de helado espolvoreado con las nueces ralladas. Poner a su alrededor el algodón de azúcar decorado con los pétalos cortados de las flores comestibles



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE HABAS Y CALAMARES

Ingredientes

- 3 calamares de 200g c/u
- 300g de habas baby
- 1 escarola
- 1 chorrito de aceite Sal
- 2 dientes de ajo
- 2 ramas de perejil

Para la Salsa

- 1 pimiento rojo
- 1 tomate maduro
- 2 dientes de ajo
- 20 almendras tostadas
- 2 hojas de menta fresca
- $\frac{3}{4}$ taza de aceite
- 1 cda de sal y pimienta
- 1 cda de vinagre de jerez

Para el Aceite de Cebollino

- 6cdas de aceite
- 3cdas de cebolla picada
- Sal a gusto

Elaboracion

Limpiamos los calamares, Cuando están limpios los calamares, envuélvelos en papel film y guárdalos en el congelador. hervimos las habas tiernas con agua y sal en una cacerola, hasta que estén blandas, escúrrelas con un colador , Quitamos el cogollo a la escarola la lavamos , la Escurrimos y ponemos en un bowl. Picamos una cebolla bien fina Mezclamos las 6 cucharadas de aceite con la cebolla y una pizca de sal, hasta obtener una salsa espesa.

Para la salsa

Precalienta el horno a 180 grados, colocamos el pimiento y los ajos envueltos en papel aluminio durante 30 minutos y el tomate durante 20. Sacamos la pulpa de 2 dientes de ajo, el tomate y el pimiento con ayuda de una cuchara. Quitale las semillas al tomate y al pimiento. Licuamos las almendras y la menta con las pulpas de tomate, ajo, pimiento, aceite y un poco de pimienta negra. La textura no debe quedar demasiado fina, se deben notar las almendras. Pasamos la salsa a un bol y añade aceite si hiciera falta para tener una salsa ligera. Agrega el vinagre de jerez y rectificamos de sal. Sacamos los calamares del congelador y dejamos descongelar durante 10 minutos y córtamos en tiras finas. Ponemos a calentar un chorrito de aceite en una sartén y sofreimos los calamares con ajo y perejil, bien picados. Añade sal a gusto. Cortamos la escarola en trozos pequeños y sazónalos a gusto, la ponemos como base en los platos al servir. Arriba de la escarola, ponemos las habas condimentadas al gusto con una parte de aceite de cebollin. agregamos los calamares al plato, sobre las habas y la escarola, salseamos con romesco y un poco de aceite de cebollin



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SARMALE O ROLLITOS DE CARNE CON HOJAS DE REPOLLO

Ingredientes

- 1 col blanca
- 1 kg. de carne picada de cerdo mezclada con carne de ternera. .
- 2 cebollas grandes
- 100 g. de arroz
- 300 g. de bacon o panceta ahumada
- 5 cucharas de salsa de tomate frito
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 2 hojas de laurel, una cucharadita tipo postre de eneldo seco, pimienta negra recién molida (media cucharadita tipo postre) y sal.
- 1 rebanada de pan
- El zumo de un limón
- 1 cucharita de tomillo picado.

Preparacion del relleno del Sarmale

Cortamos las cebollas en brunoise (trocitos muy finos) y los echamos en una cazuela grande con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Sofreímos unos 5 minutos hasta que la cebolla empiece a soltar su sabor y se reblandezca un poco. Añadimos el arroz previamente lavado y tostamos ligeramente removiendo para que no se pegue. Vertemos la misma cantidad de agua que de arroz, en este caso 100 ml y mezclamos fuera del fuego. Removemos bien mientras enfría, con dos o tres minutos es más que suficiente (el arroz no tiene que quedar hecho, se hará más tarde) y reservamos. Troceamos el bacon en cuadraditos muy pequeños y juntamos con la carne picada. Añadimos a la carne picada el trozo de pan previamente mojado en agua y bien escurrido. Vertemos 2 cucharadas de aceite de oliva, el eneldo finamente picadito (valdría seco), la sal, la pimienta negra, las cucharadas de salsa de tomate frito y la cucharadita de tomillo picado, Echamos también el arroz con la cebolla y mezclamos todo con las manos sin miedo, hasta que esté bien integrado. Y ya tendremos el relleno.

Elboracion

Deshojamos el repollo. Cortamos la parte gruesa de cada hoja y las hervimos en una cazuela grande con un litro de agua caliente y el zumo del limon, enfriamos escurrimos y reservamos, Una vez escurridas troceamos en trozos rectangulares más o menos iguales para poder enrollar el relleno, Extendemos una sobre la tabla de cortar y añadimos el relleno que quepa en una cuchara sopera, justo en el medio de cada hoja. Enrollamos la hoja sobre el relleno, en forma de rollito y doblamos los extremos hacia adentro, Cubrimos el fondo de una cazuela grande cel aceite de oliva virgen extra restante (unas 6 cucharadas de aceite) con parte del repollo que ha sobrado cortado, Encima de esta cama de repollo colocamos los rollitos haciendo un círculo y vamos rellenando la cazuela con círculos , Tapamos la primera capa con parte del repollo troceado. La segunda capa de rollitos la colocamos de igual manera. Tapamos otra vez con parte del repollo troceado y si queda para una tercera tanda, repetimos el proceso. Finalizamos con una última capa de repollo. Añadimos agua hasta alcanzar los rollitos pero sin cubrirlos. Ponemos a hervir a fuego medio hasta que llegue a punto de ebullición y luego reducimos para que hiervan a fuego lento durante unas 2 horas. Una vez acabada la cocción dejamos que repose y servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes

- *1 tableta de turrón de Jijona/Xixona (200 g.)*
- *5 huevos tamaño L*
- *200 g. de azúcar blanquilla*
- *225 g. de harina*
- *100 ml. de nata o crema de leche 35% de materia grasa (nata para montar)*
- *1 sobre (16 g.) de levadura química (tipo Royal)*
- *75 g. de mantequilla 1 cucharadita de esencia de vainilla*
- *Azúcar glass para decorar Una pizca de sal*

Elaboracion

Separamos las yemas de huevo por un lado y las claras por el otro. Para montar las claras, vamos añadiendo poco a poco el azúcar, al mismo tiempo que seguimos batiendo, hasta conseguir un merengue de textura esponjosa, Reservamos en la nevera. En un bol grande batimos la mantequilla y el azúcar hasta que nos quede una masa esponjosa y suave. Una vez obtenida esta consistencia añadimos las yemas de los huevos, un pellizco de sal, la nata líquida y la cucharadita de vainilla líquida. Batimos todo hasta que quede todo bien integrado, tiene que quedar suave y cremosa. Añadimos a la anterior mezcla la levadura química con la harina previamente tamizada. Echamos el turrón de Jijona/Xixona deshecho en trocitos. Batimos con la batidora hasta que no queden grumos y cuando lo tengamos bien mezclado añadimos las claras montadas. Removemos toda la crema con mucha suavidad para no bajar claras, Untamos el molde con mantequilla, Vertemos la mezcla anterior en el molde elegido justo antes de meterlo en el horno. Precalentamos el horno a 200° C, 10 minutos antes de meter el bizcocho. Lo metemos en el horno a 180° C durante 40 minutos hasta que la superficie esté bien dorada, los últimos 10 minutos lo cubrimos con un trozo de papel de aluminio para que no se nos queme. Pinchad con un tenedor de vez en cuando para ver si el bizcocho está hecho. Desmoldamos con cuidado y dejamos que se enfríe. Decoramos con azúcar glass, con almendra troceada, con virutas de chocolate...



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS RELLENAS CON ROMESCO

Ingredientes

- 12 alcachofas.
- 1 limón.
- 2 zanahorias.
- 1 calabacín.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cebolla.
- 1 c.s. de harina.
- 60 ml. de leche.
- 3 tomates.
- 1 cabeza de ajos.
- 80 g. de almendras.
- 10 g. de pulpa de ñora.
- 1 rebanada de pan.
- 250 ml. de aceite.
- 100 ml. de vinagre de manzana.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 guindilla cayena.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Limpiar las alcachofas, vaciarlas y hervirlas con el zumo de limón y la sal hasta que estén tiernas.

Cortar las zanahorias, el calabacín, el pimiento rojo y la cebolla en brunoise. Saltear las verduras por separado, salpimentar y juntarlas cuando estén cocinadas. Volver al fuego y añadirle la harina. Cocinar durante un par de minutos e incorporar la leche. Rellenar las alcachofas.

Envolver los tomates y la cabeza de ajos en papel de plata y escalibarlos durante 10-15 minutos a 200°C. Limpiarlos y reservar.

Tostar las almendras peladas y la rebanada de pan.

Triturar los tomates con los ajos, las almendras, el pan, la pulpa de las ñoras, el aceite, el vinagre, el pimentón y la cayena. Ajustar de sal y pimienta y servir con las alcachofas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CODORNICES CON FRUTOS SECOS Y CALABAZA

Ingredientes

- 4 codornices.
- 1 cebolla.
- 3 dientes de ajo.
- 15 g. de jengibre.
- 3 clavos.
- 1 c.c. de pimienta de Jamaica.
- 25 g. de avellanas.
- 25 g. de nueces.
- 40 g. de orejones.
- 25 g. de pasas.
- 60 ml. de coñac.
- 60 ml. de soja.
- 200 ml. de caldo de ave.
- 200 g. de calabaza.
- 1 diente de ajo.
- 1 c.s. de tahina.
- 30 ml. de salsa teriyaki.
- 60 ml. de agua.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Poner en remojo las pasas y los orejones en el coñac.

Salpimentar las codornices y dorarlas en un poco de aceite por todos los lados. Retirarlas y poner los ajos pelados y chafados, la cebolla cortada en brunoise y el jengibre rallado.

Cuando la cebolla esté transparente, añadir las avellanas, las nueces y los orejones y las pasas escurridos y troceados. Volver a poner las codornices y añadir los clavos y la pimienta de Jamaica molida. Mojar con el coñac y dejar que se evapore el alcohol. Incorporar la soja y el caldo. Tapar la olla y cocinar a fuego bajo durante 15-20 minutos.

Saltear la calabaza en macedonia y cuando esté hecha triturarla con el diente de ajo escaldado, la tahina, el teriyaki y el agua. Incorporar el aceite poco a poco hasta que quede una crema fina. Ajustar de sal y pimienta y servir con las codornices.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE TURRÓN CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 200 g. de frutos rojos.
- 2 c.s. de azúcar.
- 1 limón.
- 3 huevos.
- 50 g. de azúcar.
- 60 g. de miel.
- 1 yogur griego.
- 200 g. de turrón de jijona.
- 200 g. de harina.
- 16 g. de levadura.
- 50 g. de turrón de jijona.
- 30 ml. de agua.
- 30 g. de azúcar.

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar y la miel hasta que doblen de volumen e incorporar el yogur.

Desmigar el turrón y añadirlo a la masa con la harina y la levadura tamizadas. Encamisar un molde con mantequilla y harina y poner la masa. Hornear a 180°C durante 20-30 minutos.

Disolver el azúcar en el agua y añadir el turrón desmigado. Cocinar a fuego lento hasta que el turrón se haya deshecho. Atemperar.

Atemperar el bizcocho y cubrirlo con el glaseado.

Poner en un cazo los frutos rojos con el azúcar y el zumo de limón. Cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Colar varias veces y servir con el bizcocho.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETAS DE MORCILLA Y MANZANA CON CHUTNEY DE TOMATE

Ingredientes

Para las croquetas

- Una cebolla ciselée
- 300 g. de morcilla de cebolla
- 150 g. de manzana pelada y cortada en media macedonia
- 75 g. de harina
- 300 g. de leche
- 100 g. de nata

Para el chutney de tomate

- 700 g. de tomate
- 1 c.s de jengibre fresco picado
- 2 guindillas frescas
- 1 c.c de semillas de comino
- 1 c.c de semillas de mostaza
- 60 g. de azúcar moreno
- 2 hojas de laurel
- ½ c.c de pimentón dulce
- ½ c.c de cúrcuma
- c/s de sal
- 1 c.s de cilantro fresco picado
- Aceite de oliva

Elaboración

Para las croquetas

Rehogar la cebolla, a media cocción añadir la manzana, cuando este todo bien tierno y rehogado añadir la morcilla sin piel dejar que se mezcle e infusione los sabores. Añadir la harina dejar cocinar de 3 a 4 minutos para que se tueste. Añadir la nata y la leche sin parar de remover hasta que la mezcla espese y se separe de las paredes. Rectificar de condimentación. Decantar la masa filmarla por contacto y dejarla enfriar.

Una vez fría formar las croquetas pasarlas por huevo y pan rallado y freírlas con abundante aceite caliente.

Para el chutney de tomate

Escaldar los tomates, cortarlos a trozos sin sacarles las semillas y cortar las guindillas.

En un cazo con aceite, tostar las semillas de comino y mostaza sin dejar de remover, añadir el jengibre, el laurel, la cúrcuma y el pimentón, cocinarlo todo. Añadir el tomate, la guindilla, la sal, el azúcar y dejar cocer a fuego medio hasta textura deseada, dos minutos antes de terminar la cocción añadir el cilantro.

Servir las croquetas acompañadas del chutney.



ALBÓNDIGAS CON SEPIA

Ingredientes

Para las albóndigas

- 250 g. de carne magra de cerdo picada
- 250 g. de carne de ternera picada
- 150 g. de panceta cruda picada
- 70 g. de miga de pan sin corteza o bimbo
- Leche para remojar el pan
- Un diente de ajo ciselé
- 1 c.s. de brandy
- 1 c.s. de oporto
- 2 huevos
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Dos sepias de 200 g. cada una

Para la Picada

- 1 u. bolsa de coral de sepia
- 1 diente de ajo pequeñito
- 1 c.c. perejil
- 1 ñora (sólo pulpa)
- 3 u. hebras de azafrán
- 70 g. de almendras tostadas
- 25 g. de piñones tostados
- 3 gr. chocolate
- 2 c.s. aceite de oliva
- 50 ml. agua

Para el sofrito

- La sepia cortada en dados de 2 cm.
- 300 g. cebolla ciselé
- 80 gr. pimiento rojo brunoise
- 40 gr. pimiento verde brunoise
- 1 a 2 dientes de ajo ciselé
- 100 gr. tomate TPM
- 40 ml. brandy
- 1 B.G.
- 500 ml. de fondo de ave
- 50 0 ml. de fumet pescado
- Las albóndigas fritas
- 1 c.s. perejil picado
- Sal, pimienta

Elaboración

En un bol mezclar las 3 carnes, añadir la miga de pan previamente remojada con la leche y escurrida, el resto de los ingredientes y trabajar sin presionar hasta conseguir una farsa homogénea. Con las manos untadas con aceite, ir haciendo bolas que posteriormente enharinaremos y freiremos en gran fritura. Escurrir y reservar.

Picada

Mezclar todo y triturar

Sofrito

Saltear con el aceite de oliva la sepia, dorar. Añadir la cebolla y los pimientos, dorar. Recuperar los jugos caramelizados del fondo.

Incorporar el ajo, rehogar. Añadir el tomate, rehogar y cuando empiece a secar, desglasear con el brandy, evaporar. Añadir el B.G. Mojar con los fondos.

Añadir las albóndigas, cocer unos 20 minutos a fuego suave. Añadir la picada, cocer 5 minutos. Rectificar de condimentación y añadir el perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE ZANAHORIAS CON CREMA Y COCO

Ingredientes

- 3 huevos
- 200 g. de azúcar
- 140 g. de harina
- 1 g. de sal
- 10 g. de impulsor
- 100 g. de aceite
- 40 g. de nueces picadas
- 80 g. de piña triturada
- 200 g. de zanahoria rallada
- 1 c.c de 4 especias

Para la crema

- 200 g. de mantequilla pomada
- 200 g. de azúcar glas
- 250 g. de queso philadelphia
- 80 g. de pulpa de piña
- 40 g. de coco rallado tostado
- Nueces

Decoración

- 50 g. de coco rallado tostado

Elaboración

Para el bizcocho

Blanqueamos los huevos con azúcar. Añadir el aceite y la harina tamizada con el impulsor, la sal. Añadir la piña triturada, las nueces picadas y las zanahorias ralladas y finalmente las cuatro especias. Verter la masa en un molde de 18 cm. de diámetro y cocer a 170 ° C alrededor de 25 a30 minutos.

Para la crema

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar glas, añadir el queso la pulpa de piña y el coco rallado tostado.

Decoración

Espolvorear toda la tarta con coco rallado tostado y decorar con rosetones de crema y decorar con zanahorias de fondant.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE PASTA WONTON RELLENOS DE RATATOUILLE

Ingredientes

- *1 Pack Pasta wonton*
- *200 gr. Berenjena*
- *200 gr. Calabacín*
- *200 gr. Pimiento rojo*
- *200 gr. Cebolla hermosa*
- *4 tomates Maduros*
- *2 ajos*
- *Hierbas provenzales*

Elaboración

Cortamos en cuadrados de $\frac{1}{2}$ la berenjena, el tomate, el calabacín, la cebolla y los pimientos.

Salpimentar y rehogamos por este orden: cebolla, pimiento, calabacín y berenjena, una vez este todo rehogado añadimos el tomate pelado y despepitado rehogamos 5 minutos y reservamos

Para la pasta Wonton

Ponemos agua a hervir, cuando hierva añadimos las obleas de wonton de una en una 40 segundos enfriamos y escurrimos a un paño húmedo y reservamos.

Una vez tenemos la pasta cocida rellenamos con ratataouille calentamos

Para la salsa podemos hacer un tomate ligero o una vichiosoise de calabacín



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIERNA DE CORDERO FILETEADA AL HORNO

Ingredientes

- 4 filetes de pierna de cordero de 150 sin hueso.
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- 1 zanahoria
- 1 patata
- Aceite para confitar
- Romero fresco
- Sal y pimienta

Marinado

- 100 ml. de vino blanco
- 50 ml. de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- 2 clavos de olor
- 1 c.s. de bolas de pimienta
- 1 c.s. de pimentón.
- 1 c.s. de azúcar
- Sal

Elaboración

Ataremos los filetes de pierna de cordero y pondremos a marinar en frío 12 horas con el marinado.

Retirar del marinado. Secar bien y asar en planchas unos 2 minutos por lado, hasta sellar poros. Retirar y salpimentar. Reservar.

Confitar en aceite de oliva y el romero a baja temperatura la patata laminada y la cebolla en juliana, hasta que estén tiernas, pero no adquieran color. Retirar y reservar en el aceite

Laminar con mandolina el calabacín y la zanahoria a lo largo y asar a la plancha con un poco de aceite hasta que hayan adquirido color pero todavía estén rígidas.

Al Pase

Finalizar la cocción del cordero al horno. Al final de cocción colocar la zanahoria y el calabacín cubriendo por encima el cordero.

Colocar una base con patata y cebolla confitada y encima el cordero. Regar con un poco de marinado emulsionado con el aceite del confit.

Decorar con sal maldon y romero fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELES DE BELEM (PASTÉIS DE BELEM)

Ingredientes

- 2 Masas de hojaldre

Crema Pastelera

- 4 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 1/2 l de leche entera infusionada
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela en rama
- 1 limón para infusionar la leche

Elaboración

Para la crema

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia.

En la otra mitad de la leche disolvemos la maicena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos

Precalentamos el horno 5 minutos a 220° (calor total). Colocamos los moldes en la bandeja del horno, previamente untados con mantequilla, colocamos el hojaldre dentro de los moldes, flaneras de aluminio, pasamos la crema a una jarra y vamos rellenando las tartas sin llegar al borde de la masa (dejamos un poco de margen para que no se nos desborde la crema). Introducimos la bandeja en la parte central y horneamos 15-20 minutos a 220°, hasta que veamos que la crema está dorada/tostada. Se comen templados y espolvoreados con azúcar glase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LANGOSTINOS Y JULIANA VEGETAL CON VINAGRETA DE PASAS

Ingredientes

- 12 Langostinos
- 50 ml de vinagre
- 100 gr de pasas sin hueso
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta

Para la juliana

- 200 gr. de zanahoria
- 200 gr. de calabacín
- 200 gr. de puerro
- 200 gr. de judía verde

Elaboración

Sacar las cabezas de los langostinos. Pelar las colas y limpiar el intestino. Reservar las colas en frío.

Sofreír las cabezas cortadas a dados con aceite sal y pimienta. Tienen que quedar bien rustidas 10 min. aprox. Añadir el vinagre y la mitad de las pasas. Cocer 1 minuto y añadir ¼ de litro de agua mineral. Cocer durante 10 min mas. Rectificar de sal i pimienta. Colar i reservar la vinagreta.

Para la juliana

Cortar la verdura a juliana fina. Podéis usar la mandolina. Disponer la juliana en una vaporera. Cocer la verdura durante 8 min. si os gusta más cocida mas tiempo.

Cocer los langostinos al vapor durante 2 min.

Para montar el plato primero pondremos la vinagreta caliente con el resto de pasas. Encima poner las verduras, los langostinos. Aliñarlo todo con un chorrito de aceite de oliva virgen.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CABALLA CON TOMATES CHERRY CEBOLLA Y ZANAHORIA TIERNA

Ingredientes

- 4 caballas
- 12 tomates cherry
- 12 zanahorias finas y tiernas
- 8 cebollas tiernas
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración

Poner 3 l de agua en una olla con 30 gr. de sal. Llevar a ebullición. Escaldar las cebollas 2 min. Si son finas solo 1 min.

Cortar las cebollas en 4 a lo largo y disponerlas en una bandeja de horno. Colocar la zanahoria pelada. Aliñar con una pizca de sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Tapar la bandeja con papel de aluminio y cocer al horno precalentado a 200° C durante 7 min.

Mientras, con un cuchillo afilado, filetear las caballas y extraer las espinas entre filetes. Reservamos los filetes limpios en un plato.

Hacemos un corte superficial en forma de cruz a los tomates cherry y los escaldamos 10 segundos en agua hirviendo. Enfriamos sumergiendo en agua fría.

Salar los filetes de pescado por el lado de la carne. Doblarlos sobre si mismos y repartirlos junto con los tomates por la bandeja con la cebolla y la zanahoria. Poner un poco mas de aceite de oliva y cocer al horno sin tapar 4 min. más a 200° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAPIOCA PERLADA CON LECHE Y ESPUMA DE CAFÉ

Ingredientes

- 150 gr. de tapioca perlada
- 125 gr de azúcar
- 1 l de leche
- Piel de limón y naranja sin la parte blanca
- Un bastoncillo de canela

Espuma de café

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 4 sobres de café soluble
- 5 yemas
- 75 gr de azúcar
- 2 cargas de sifón

Elaboración

Cocer 5 min la tapioca en agua hirviendo. Escurrir y seguir la cocción junto con la leche y los aromas. Añadir el azúcar a los 15 min de cocción. Cuando la tapioca está transparente por completo estará cocida. Repartimos en cuencos tapamos con film y enfriamos.

Para la Espuma de café

Prepararemos una crema inglesa aromatizada con café.

Blanqueamos las yemas con el azúcar mientras calentamos la leche, la nata y el café soluble. Juntamos los líquidos con las yemas y cocemos al baño maría hasta que la crema llegue a 85° C. Rápidamente colar con un tamiz y rellenar un sifón. Enfriar poner las dos cargas de gas y agitar antes de servir encima del la tapioca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS AL MONTILLA MORILES

Ingredientes

- 50 gr. de panceta salada
- 2 cebollas
- 8 alcachofas
- 1 copa de Montilla Moriles
- 1/4 l. de caldo de verduras o pollo
- Hojas de menta fresca
- 4 dientes de ajo
- 50 gr. de jamón serrano
- Harina para rebozar
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas hasta obtener el corazón y coceremos a la inglesa unos 5 minutos. Retirar, enfriar y cortar a cuartos. Reservar.

Cortaremos la panceta en tiras y freiremos en un poco de aceite a fuego fuerte unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Reducir el fuego y añadir la cebolla cortada en juliana y rehogar alrededor de unos 45 minutos hasta que esté cristalina. Enharinar los cuartos de alcachofa y añadir junto con el ajo laminado a la cebolla. Aumentar el fuego y freír durante unos 5 minutos hasta que el ajo esté dorado y la harina haya tostado. Reducir con el Montilla hasta la mitad y mojar con el caldo justo hasta cubrir las alcachofas. Salpimentar y añadir las hojas de menta. Mantener unos 5 minutos a fuego suave hasta unificar sabores.

Freír aparte unas tiras de jamón añadir en el último minuto. Servir de inmediato decorando con unas hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO CON MIJO Y ESPINACAS

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao de 140 gr (a punto de sal)*
- *100 gr de mijo*
- *400 gr de hojas de espinacas frescas*
- *2 cebollas*
- *2 zanahorias*
- *½ litro de caldo de verduras, fumet de pescado o agua*
- *Sal y pimienta*
- *2 hojas de laurel*
- *40 ml de aceite*

Elaboración

Limpiaremos las verduras y cortamos la cebolla en ciselée y la zanahoria en brunoise.

Rehogamos unos 45 minutos en una olla con el laurel y la sal. Añadimos el mijo y cubrimos con el caldo.

Alargamos cocción tapado unos 15 minutos, añadimos el bacalao, tapamos y dejamos cocer unos 5 minutos.

Aparte escaldamos las hojas de espinaca 1 minuto en agua salda hirviendo y añadimos a la preparación anterior.

Retiramos el bacalao con cuidado y servimos el mijo en plato soper, colocamos el bacalao encima y regamos con un poco de caldo ajustado de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDIN DE CARQUINYOLIS, CHOCOLATE Y CANELA

Ingredientes

- 125 gr. de carquinyolis
- 150 ml. de crema de leche
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 70 gr. de azúcar
- 75 gr. de cobertura de chocolate
- Canela al gusto
- Mantequilla para encamisar

Elaboración

Cortar los carquinyolis en trozos no muy pequeños.

Mezclar la leche y la crema de leche y llevar a ebullición. Retirar del fuego y verter sobre el chocolate troceado. Remover hasta que se deshaga.

Introducir los trozos de carquinyoli y dejar reposar unos 20 minutos hasta que se embeban del líquido.

Blanquear los huevos hasta que espumen y añadir a la preparación anterior.

Perfumar con canela y añadir frutos o fruta seca si se desea.

Engrasar el molde y cocer al baño maría a 180 °C unos 30 minutos por litro de contenido.

A media cocción podemos añadir algo de chocolate por encima para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

Para los buñuelos

- 200 gr. de bacalao desalado
- 2 o 3 patatas
- 30 gr. de harina
- 1 huevo
- Ajo y perejil picados
- Pimienta negra
- Aceite para freír

Para la confitura

- 750 gr. de tomate pelado
- 375 gr. de azúcar
- 1/2 manzana cortada a dados
- Canela y limón

Elaboración

Para los buñuelos

Coger las patatas ponerlas en un bandeja de horno, regarlas con aceite de oliva y escalibrarlas. En un bol, poner el bacalao desmigado, el ajo y perejil picado, las patatas escalibadas, la yema de huevo, la harina y un poco de pimienta negra, mezclarlo todo con un tenedor. Cuando este todo bien mezclado añadir la clara montada a punto de nieve, hacer unas bolas con la masa y freírlas con abundante aceite de girasol. Servirlos acompañados de la confitura de tomate.

Para la confitura

En un cazo poner el tomate, la manzana con un poco de agua de escaldar los tomates, dejarlo cocer unos 5 minutos y después añadirle, el azúcar, la canela y un poco de zumo de limón dejar cocer unos 15 minutos a fuego lento hasta que tenga la textura de confitura.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPILLOTE DE SALMÓN Y ESPAGUETIS

Ingredientes

- 100 gr. de espaguetis
- 2 tomates maduros
- 1 c. de aceite de oliva
- 2 cebolletas
- 1/2 rama de apio
- 50 ml. de vino blanco
- 2 c. de tomate concentrado
- 2 pepinillos
- 1 c.s. de alcaparras
- 600 gr de Salmón o trucha
- Ramitas de eneldo para decorar
- Ralladura de limón
- 20 gr. de mantequilla

Elaboración

Precalentaremos el horno a 180 °C.

Coceremos la pasta en agua salada hirviendo hasta que esté al dente. Escurremos y enfriaremos. Mantendremos en un cuenco.

Escaldaremos y limpiaremos los tomates, eliminando pepitas y pieles.

Rehogaremos unos 3 minutos la cebolleta y el apio picado en brunoise, añadiremos el tomate picado, el vino blanco y llevaremos a ebullición.

Bajaremos el fuego, añadiremos la salsa de tomate, las alcaparras y los pepinillos finamente picados. Salpimentaremos y mezclaremos con los espaguetis.

Preparemos las papillotes, poniendo una base de pescado, esparciremos una pequeña cantidad de pasta y cubriremos con otra capa de pescado, decoraremos con una rama de eneldo y unas tiras de piel de limón. Repartiremos pequeños trocitos de mantequilla.

Cerraremos los papillote y los hornaremos en una bandeja con un poco de agua unos 8 a 12 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAN DE QUESO MANCHEGO

Ingredientes

- 75 gr. de queso manchego
- 2 c.s. de azúcar
- 2 huevos
- 250 ml. de crema de leche
- Azúcar para hacer caramelo

Para la salsa

- 150 gr. de frambuesas
- Zumo de 1/2 limón
- 2 c. de azúcar

Elaboración

Poner el azúcar en un cazo, salpicar con un poco de agua y poner al fuego hasta que caramelice. Bañar los laterales y el fondo del molde con el caramelo.

Batir los huevos con el azúcar, añadir el queso rallado muy fino y la nata. Unir bien todos los ingredientes y verter en los moldes.

Cocer al horno al baño María de unos 20 a 25 minutos a 160 °C, hasta que pinchando en el interior salga el centro limpio. Desmoldar en frío.

Para la salsa

Para la salsa trituraremos las frambuesas con el zumo de limón y el azúcar. Podemos pasar por el colador si no queremos notar el granillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ASPIC DE ESQUEIXADA DE BACALAO CON ESCAROLA Y OLIVADA NEGRA

Ingredientes

- *3 tomates de la rama rojo fuertes rallados*
- *2 rebanadas de pan de pagés*
- *Bacalao desmigado*
- *Aceite de oliva*
- *3 hojas de gelatina*
- *Agua*
- *Pasta de olivas negras*
- *Aceite de oliva*
- *Escarola*
- *Olivas verdes sin hueso*
- *Anchoas*
- *Leche fresca*
- *Rúcula*

Elaboración

Rallar el tomate, retirar la piel y reservar aparte un tercio del tomate rallado, cortar cuadrados de la miga del pan, retirar la costra, añadir al tomate rallado, añadir el bacalao desmigado al punto de sal y el aceite de oliva.

Poner en remojo las hojas de gelatina, escurrir y mezclar con el tercio del tomate rallado, llevar al microondas y calentar un poco, diluir gelatina y añadir a la preparación anterior.

Forrar molde de puding con papel de horno, verter la preparación en el molde y moldear bien, reservar 24 h en nevera.

Montar un segundo áspic sin bacalao. Llevar a molde y operar igual. Acompañarlo de anchoas, queso fresco (elaborado al momento) y rúcula..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUPREMA DE MERLUZA A LA PLANCHA CON BROCOLI REBOZADO Y MAYONESA DE NARANJA

Ingredientes

- *1 suprema de merluza p.p*
- *1 brócoli pequeño*
- *Sal*
- *Agua*
- *Aceite de oliva*
- *1 huevo entero*
- *Agua*
- *100 gr. de harina*
- *60 gr. de almendra en polvo*
- *10 gr. de levadura en polvo*
- *Aceite de girasol*
- *Clara de huevo*
- *Piel de naranja rallada*
- *1 patata blanca grande*
- *Sal*

Elaboración

Limpiar la merluza y reservar filmada en nevera hasta el momento de cocinar.

Mezclar en un bol el huevo, el agua, la harina, la almendra en polvo y la levadura en polvo, mezclar bien y reservar en nevera para que coja cuerpo.

Cortar el brócoli en trozos de un tamaño adecuado, poner agua a hervir y cocinar el brócoli troceado, en esa agua, durante 3 minutos, retirar, poner n agua con hielo, dejar enfriar y reservar sobre papel absorbente. Al momento del pase pasar el brócoli por la preparación anterior y freír en aceite de girasol.

Rallar la piel de una naranja, poner en vaso de túrmix, añadir clara de huevo y aceite de girasol, ligar con túrmix y rectificar de sal.

Marcar el pescado al momento del pase y acompañar con la mayonesa y su guarnición de brócoli y patatas paja



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LLARDONS TRADICIONAL

Ingredients

- 2 láminas de hojaldre
- Chicharrones
- 2 huevos
- Azúcar

Elaboración

Estirar el hojaldre, colocar los chicharrones troceados sobre la sabana de hojaldre, cubrirlos con otra sábana de hojaldre y pasar el rulo por encima de esta preparación.

Separar yemas y claras de huevo, montar estas a punto de nieve y volver a juntar. Pintar con esto la coca y hornear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ VIUDO

Ingredientes

- 300 g de arroz
- 650 ml. de agua o caldo de verduras
- 1 cebolla blanca y otra morada
- 1 pimiento rojo y otro verde
- 2 dientes de ajo
- 100 gr. de setas de cardo
- Hebras de azafrán
- 4 tomates maduros
- 50 gr. de guisantes
- Medio vaso de vino blanco
- Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

Pelamos los dientes de ajo y los picamos. Reservamos.

Picamos las setas, cebollas y los pimientos (verde y rojo) muy finos para que se pierdan en la cocción.

Escaldamos los tomates, quitamos la piel y los picamos muy finos.

Añadimos el aceite de oliva virgen extra a la cazuela. Cuando el aceite esté caliente sofreímos las cebollas y los pimientos unos 5 minutos a fuego medio.

Añadimos el ajo y las setas, removiendo para evitar que se nos queme, y cocinamos a fuego medio con el resto de las verduras unos 10 minutos. Salpimentamos y añadimos las mitad de las hebras de azafrán (el resto las añadiremos con el caldo), juntamos muy bien con las verduras.

Vertemos el vaso de vino blanco y el tomate cuando la verdura anterior ya está pochada para que no se quemen los ingredientes. Dejamos que reduzca el líquido y el alcohol del vino hasta que empiece a pegarse a la cazuela o paella. Añadimos los guisantes, echamos el arroz y removemos todo con suavidad para que se impregne bien del guiso y absorba el sabor. Dejamos durante 2-3 minutos más a fuego medio removiendo con una cuchara de madera o espátula para que no se pegue.

Mezclamos el azafrán reservado con algo de caldo y una vez que el arroz haya absorbido todo el sabor del guiso añadimos el caldo en la cazuela. Subimos la temperatura al máximo hasta que empiece a hervir y acto seguido lo bajamos a la mitad y que se haga poco a poco (dura unos 16 minutos aproximadamente). Rectificamos líquido con agua y vamos probando el arroz.

Apartamos del fuego y dejamos reposar unos minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAPONATA SICILIANA (ESTOFADO DE BERENJENAS)

Ingredientes

- *1 kg de berenjenas*
- *200 gr. de aceitunas verdes sin hueso*
- *50 gr. de alcaparras desaladas*
- *2 cebollas*
- *3 ramas de apio*
- *2 dientes de ajo*
- *1 kg. de tomates*
- *2 cucharadas de azúcar*
- *50 ml. de aceite de oliva virgen extra para dorar las berenjenas*
- *4 cucharaditas de vinagre blanco*
- *Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)*
- *50 ml. de aceite Virgen Extra*

Elaboración

Lavamos las berenjenas y les quitamos el tallo superior. Las cortamos en dados de unos 2-3 centímetros y las dejamos en un bol grande con abundante sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Dejamos reposar unos 20 minutos para que suelten parte de su agua y que no queden tan amargas.

Pasamos los trozos de berenjena por agua fría y los escurrimos muy bien.

En una cazuela echamos aceite de oliva virgen extra y cuando empiece a calentarse añadimos las berenjenas. Freímos hasta que queden doradas, es importante que cuando las friamos no haya demasiado aceite en la cazuela porque sino quedarán muy duras.

Picamos el apio en brunoise y añadimos a la cazuela con la berenjena, troceamos la cebolla en cuadrados pequeños que vamos a rehogar a fuego suave en una sartén aparte con un buen chorro de aceite de oliva unos 5-8 minutos. Una vez pochadita añadimos a la cazuela.

Pelamos los tomates y rallamos la pulpa de 4 de ellos, los otros 3 los vamos a trocear en cuartos grandes. En la misma sartén donde hemos preparado la cebolla, echamos el ajo picado, y en cuanto empiece a dorarse, añadimos la pulpa de tomate. Cocemos suave unos 5 minutos hasta que evapore parte del agua y comience a espesar. Añadimos el resto del tomate en dados grandes y reservamos hasta el final.

Añadimos a la cazuela las aceitunas deshuesadas, las alcaparras, el vinagre, el azúcar, una pizca de sal y pimienta negra recién molida. Cocemos a fuego suave durante 5 minutos más.

Nos quedaría añadir el tomate que tenemos en la sartén y mezclamos todo bien. Apartamos del fuego, con el calor residual de la cazuela se acabará de hacer en unos 5 minutos de reposo para que se junten todos los sabores. Rectificamos de sal.

Tostamos unas rebanadas de pan, cortamos un diente de ajo por la mitad y untamos en el pan, en la cara donde vamos a poner la caponata.

Ponemos unas dos o tres cucharadas por cada tostada y a comer



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NOCILLA O NUTELLA CASERA

Ingredientes

- 300 g de avellanas tostadas
- 1 tableta de 100 g de chocolate 70%
- 1 tableta de 150 g de chocolate con leche
- 200 ml de leche condensada
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Elaboración

Para la Crema de avellanas

Usaremos avellanas ya tostadas, si las que habéis comprado son crudas podéis tostarlas bien en el horno o en una sartén.

Horno: precalentadlo a 160°, calor arriba y abajo. Extendemos las avellanas en una bandeja y horneamos durante 20 minutos moviéndolas de vez en cuando para que se tuesten por todos los lados.

Sartén: aunque no quedan igual de tostadas el proceso es más rápido, Las ponemos sobre la sartén en frío y calentamos a temperatura media, las movemos continuamente para que no se quemen y cuando veamos que desprenden ese olor de avellana y están ligeramente tostadas las retiramos.

Quitamos la piel que les quede. Pasamos las avellanas a una picadora, de la típica que viene con la batidora y que todos tenemos en casa. Picamos las avellanas durante unos 5 minutos, para que la avellana suelte el aceite que lleva y se haga una pasta. Aconsejo hacer bastante cantidad (de 300 g para arriba) porque si echamos menos puede que la máquina no coja las avellanas con las aspas y no salga bien.

Esta pasta la podemos usar en postres la guardamos en un bote de cristal y lo dejamos en la nevera. Dura semanas y no se pondrá malo, a lo sumo se separa el aceite de la pasta, pero lo movemos de nuevo para poderlo usar.

Para la Crema de cacao y avellanas:

Usamos chocolate al 70% de cacao, Troceamos los dos tipos de chocolate, 70% y chocolate con leche, cuanto más fino quede mejor se fundirá. Calentamos el chocolate troceado al baño María a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave. No debemos calentar el chocolate más de lo necesario, 3-4 minutos será suficiente. Retiramos del fuego y dejamos que se temple.

Añadimos la leche condensada y la cucharada de esencia de vainilla. Removemos hasta que tengamos una crema homogénea y añadimos la pasta de avellana, le damos unos toques de picadora para mezclar bien toda la crema hasta que veamos que esta completamente integrada.

Rellenamos unos botes de cristal y dejamos enfriar en la nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ DE CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes

- 300 g. de arroz bomba.
- 200 g. de calamares.
- 200 g. de gambas.
- 100 g. de cebolla.
- 200 g. de tomate.
- 3 dientes de ajo.
- 50 g. de pimiento verde.
- 50 g. de pimiento rojo.
- 1l. de fumet.
- 3 sobres de tinta de calamar.
- 100 ml. de vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar los calamares en macedonia y pelar las gambas. Saltearlos durante 3-4 minutos y retirarlos.

Picar los dientes de ajo y dorarlos. Añadir la cebolla cortada en brunoise y rehogarla a fuego lento durante 15 minutos.

Cortar el pimiento rojo y verde en brunoise e incorporarlos a la cebolla. Cuando los pimientos estén tiernos, añadir los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise. Cocinar hasta que el tomate se quede seco, incorporar el vino blanco y dejar que se evapore el alcohol. Añadir el arroz y cocinarlo con el sofrito durante un par de minutos.

Calentar el fumet y disolver en una parte la tinta de calamar. Poner el fumet en el arroz, salpimentar y cocinar el arroz a fuego fuerte durante 3-4 minutos y 10-12 minutos más a fuego lento. Cuando queden 3 minutos para que el arroz esté cocinado, añadir los calamares y las gambas y acabar de cocinarlo todo junto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAVO CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes

- 2 pechugas de pavo.
- 1 cebolla.
- 2 naranjas.
- 5 c.s. de mermelada de naranja.
- 2 c.s. de mostaza.
- 1 c.s. de azúcar moreno.
- 1 vaso de vino tinto.
- 1 vaso de agua.
- 1 coliflor.
- 1 cebolla tierna.
- 1 diente de ajo.
- 20 g. de almendras.
- 20 g. de pasas.
- 1 c.c. de comino.
- ½ vaso de vino blanco.
- 1 c.c. de pimentón.
- Perejil.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar el pavo en dados y saltearlo a fuego fuerte durante 3-4 minutos. Salpimentar y reservar.

En la misma sartén, rehogar la cebolla cortada en brunoise. Añadir el zumo y la ralladura de las naranjas, la mermelada, la mostaza y el azúcar moreno. Cocinar durante 5 minutos a fuego medio e incorporar el pavo. Agregar el vino y dejar que se evapore el alcohol. Añadir el agua y cocinar tapado durante 15-20 minutos a fuego lento.

Limpiar la coliflor y rallarla para que quede granulosa.

Cortar el ajo y la cebolla tierna en brunoise y rehogarlos hasta que la cebolla esté transparente. Añadir el comino y cocinar durante un par de minutos.

Picar las pasas y las almendras e incorporarlas a la cebolla. Cuando las almendras cojan color, añadir la coliflor y el vino saltear a fuego fuerte hasta que se evapore el alcohol. Incorporar el pimentón y salpimentar. Cocinar a fuego medio-bajo y sin dejar de remover durante 10-15 minutos. Añadir el perejil picado y servir con el pavo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE PIÑA Y YOGUR

Ingredientes

- 150 g. de yogur griego.
- 40 ml. de aceite de girasol.
- 1 naranja.
- 3 huevos.
- 120 g. de azúcar.
- 200 g. de harina.
- 2 c.c. de levadura.
- 1 c.c. de vainilla.
- 1 piña.
- 100 g. de azúcar moreno.
- Zumo de medio limón.
- Sal.

Elaboración

Limpiar la piña, cortar media piña en brunoise y saltearla hasta que quede dorada. Atemperar y reservar.

Batir el yogur con el aceite, la ralladura de naranja, la vainilla y los huevos. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que quede cremoso. Incorporar la sal y la harina y levadura tamizadas. Cuando esté todo integrado, incorporar la piña. Encamisar un molde, verter la masa y hornear a 175°C durante 45 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

Cortar la otra mitad de la piña en macedonia y saltearla con el azúcar moreno para que caramelice. Triturar, colar y añadir el zumo de limón. Cocinar a fuego lento hasta que tenga textura de sirope.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA

Ingredientes

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

Para el sofrito

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

Para la picada

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

Para el demi glace de gamba

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

Elaboración

Para el sofrito

Rehogar la cebolla sin que tome color y cuando esté muy tierna, añadir el ajo y rehogar, rectificar de sazón y reservar.

Para la picada

Juntar todo en un vaso de túmix y triturar hasta dejar muy fino. Reservar.

Para el demi glace de gamba

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

Para el arroz

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar poco a poco con el fondo y cocinar como risotto. Al finalizar la picada y el parmesano, cocer dos minutos y reposar. Saltear las gambas.

Emplatar en sopero coronando el arroz con las gambas y alrededor la demi-glace ligada con mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA EN SALSA VERDE Y ALMEJAS

Ingredientes

- *2 supremas de merluza de 180 g. c/u*
- *20 g. de aceite de oliva*
- *2 ajos gordos ciselé*
- *100 g. de cebolla ciselé*
- *1 c.p. de harina*
- *50 g. de vino blanco*
- *100 g. de fumet de pescado*
- *6 almejas*
- *2 c.s. de perejil picado*
- *30 g. de aceite de oliva*

Elaboración

Rehogar los ajos con el aceite, añadir la cebolla y dejar cocinar a fuego lento sin coja color y esté tierna, en ese momento añadir la harina, rehogar e incorporar el vino. Evaporar el alcohol, mojar con el fumet y cuando quede la mitad añadir la merluza, cocer muy lentamente, decantar un poco cruda. Añadir las almejas, dejar que se abran, decantarlas. Reducir la salsa hasta textura y sabor deseados. Añadir entonces el aceite virgen y el perejil, emulsionar y napar con esta salsa las merluza , dejar dos minutos al lado del fuego para acabar de cocer y madure la mezcla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la plancha de bizcocho

- 4 huevos.
- 120 g. de azúcar
- 90 g. de harina
- 30 g. de cacao

Para la trufa interior

- 300 g. de nata montada
- 80 g. de chocolate fundido

Gelé de cacao

- 140 g. de agua
- 180 g. de azúcar
- 60 g. de cacao en polvo
- 120 g. de nata líquida
- 4 hojas de gelatina

Elaboración

Para la plancha de bizcocho

Montar los huevos con el azúcar hasta que doblen de volumen. Incorporar la harina y el cacao tamizados. Cuando esté todo integrado verter la masa en un molde y hornear a 210 ° C durante 4 a 5

Para la trufa interior

Montar la nata. Fundir el chocolate y mezclar cucharadas de nata en el bol del chocolate, añadir el resto.

Gelé de cacao

Calentar el agua con el azúcar y la nata. Poner en remojo las hojas de gelatina. Añadir el cacao en polvo y hervir, añadir la gelatina. Pasar por chino y enfriar a 45 ° C.

Acabados

Cubrir la plancha de chocolate con trufa. Enrollar, napar con trufa y congelar. Bañar con la gelée de cacao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUEVOS RANCHEROS EN SALSA DE TOMATE

Ingredientes

- 3 cebollas grandes
- 2 pimientos rojos grandes
- 2 dientes de ajo
- 6 tomates maduros grandes
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharaditas de perejil fresco picado
- 1/2 cucharada de semillas de comino
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 1/2 cucharada de tomillo
- 2 cayenas enteras

Elaboración

En una sartén grande añadimos el aceite de oliva virgen extra y calentamos a fuego medio, en ese mismo aceite tostamos las semillas de comino a fuego fuerte durante 1 minuto.

Lavamos muy bien los pimientos y cortamos en tiras de 1cm de ancho, los añadimos a la cazuela y saltearemos durante 5 minutos a fuego medio.

Pelamos las cebollas y los dientes de ajo, cortamos las cebollas en juliana y los dientes de ajo en trocitos pequeños. Echamos los dos en la cazuela con los pimientos y sofreímos a fuego vivo entre 5 y 10 minutos, hasta que la mezcla tenga color. Agregamos el azúcar y todas las hierbas (perejil, laurel y tomillo). Seguimos sofriendo a fuego bajo durante 5 minutos hasta que se junten los sabores.

Lavamos los tomates y cortamos en dados de 2 cm aproximadamente. Los añadimos a la cazuela con las cayenas, el azafrán, una pizca de sal y la pimienta recién molida. Bajamos el fuego y seguimos sofriendo unos 10-15 minutos.

Retiramos las hojas de laurel y justo al final es cuando vamos a preparar los huevos.

Cascamos los huevos y colocamos encima de la salsa, tapamos la cazuela y dejamos con el fuego al mínimo. Con una cuchara removemos las claras de los huevos con la mezcla de salsa para que cuaje antes, salamos con una pizca de sal las yemas y espolvoreamos con pimienta negra recién molida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE ESPINACAS

Ingredientes

- 400 gramos espinacas
- 4 huevos
- 250 ml nata líquida
- 1 rebanada de pan
- 50 gramos queso gruyère rallado
- 1 pizca sal
- 2 Zanahorias

Elaboración

Pelamos, cocemos las zanahorias y reservamos.

Salteamos las espinacas al gusto.

Batimos las espinacas con los huevos, la miga de pan, el queso rallado, sal, pimienta, nuez moscada y la nata líquida. Batimos y volcamos en un molde de puding engrasado con mantequilla, la mitad de la preparación, colocamos la zanahoria decorando al gusto y terminamos de rellenar con la preparación.

Horneamos a 180 grados 45 minutos al baño maria.

Dejamos enfriar el pastel de espinacas y desmoldamos.

Decoramos con ensalada o cualquier crema de verduras.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CRÊPES RELLENOS DE CHOCOLATE Y PLÁTANO

Ingredientes

- 2 huevos y 2 yemas
- 600 ml de leche entera
- 1 pellizco de sal
- 300 g de harina
- 50 g de mantequilla derretida
- 200 gr. de chocolate 70%
- 100 ml. de nata líquida o crema de leche (Materia Grasa del 35%)
- Azúcar glass para decorar los crêpes
- Un poquito de mantequilla para calentar los crêpes

Elaboración

Para las creps

Con la mantequilla un poco derretida introducimos los ingredientes en un bol y trituramos con la túrmix

Iremos tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella inherente untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados y reservamos

Para el relleno

Calentamos la nata a fuego lento y antes de que hierva añadimos el chocolate previamente cortado en virutas o en trozos pequeños, removemos con unas varillas hasta que se convierta en crema. Retiramos del fuego para que temple.

Una vez preparados los crêpes y el chocolate, pelamos los plátanos y cortamos en rodajas.

Rellenamos en forma de pañuelo el crêpe abierto, rellenamos en el centro con crema de chocolate y las tiras de plátano. Tapamos con los extremos del crêpe como si fuese un paquete, sin dejar ninguna parte libre para que no se salga el relleno. En la misma crêpera calentamos los crêpes rellenos con un poco de mantequilla para que no se peguen y el calor funda todo el relleno de chocolate y plátano llegando a la masa.

Pasamos a un plato bien calentitos y espolvoreamos con un poco de azúcar glass



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE ALMEJAS CON LIMÓN Y PIMIENTA

Ingredientes:

- 700 gr. de almejas
- 12 brotes de cerfull

Para la sopa

- 60 ml de aceite de oliva virgen
- 125 gr. de cebolla picada a juliana fina
- 5 gr. de ajo picado
- 60 gr. gr de pimienta verde a juliana fina
- 5 hojas de perejil
- 300 gr. de tomate rojo
- 1,250 ml de agua
- 40 gr. de pan tostado
- Sal Pimienta

Para la gelatina

- 75 ml de agua
- 2,5 gr. de ralladura de limón
- ½ hoja de gelatina
- 0,5 gr. de agar agar
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Para abrir las almejas Poner a hervir 3 l de agua con 30 gr de sal. Escaldar las almejas en tandas de 10 y retirarlas cuando se abran. Ponerlas en una bandeja amplia. Cuando estén templadas sacar las conchas. Colar el jugo que suelten. Pasarlo por un colador fino y reservar junto a la carne de las almejas.

Para la sopa:

En una olla ancha con aceite de oliva sofreír la cebolla. A los 8 min. incorporar el ajo y el pimienta. Retocar de sal y pimienta y cocer 2 min. mas.

Añadir el tomate y el perejil. Seguir cocinando 3 min. mas.

Juntar el agua y el pan tostado. Cuando vuelva a hervir retirar del fuego. Probar el punto de sal y pimienta y triturar muy fino. Reservar en caliente.

Para la gelatina:

Hervir 1 min. el agua la ralladura de limón y el agar agar. Añadir la gelatina remojada sal y pimienta. Ponerlo en una safata plana y dejarlo reposar en un sitio fresco. Cuando este cuajado cortar cuadrados de la medida de las almejas y cubrir las con la gelatina.

Servir la sopa caliente con las almejas cubiertas con gelatina y hojas de cerfull.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPILLOTE DE DORADA CON SHITAKE Y SAKE

Ingredientes:

- 2 doradas de 400 gr
- 100 gr de shiitakes frescos (o otras setas)
- 3 cebollas tiernas
- 3 pimientos verdes italianos
- 200 gr de arroz basmati
- 2 Dl de sake
- 1 Dl de salsa de soja
- 80 gr de mantequilla

Elaboración:

Filetear las doradas y reservar.

Cortar la cebolla el shiitake y el pimiento verde a juliana fina.

Hervir el arroz con un ajo sal y laurel. Escurrir y enfriar con agua.

Encima de una hoja de papel de horno poner un poco de arroz cocido encima poner el filete de dorada. Cubrir con las verduras cortadas a juliana y regar con el sake. Poner un poco de mantequilla cerrar el papillote y cocer al vapor 10 min.

Abrir el papillote y aliñar con un chorrito de salsa de soja antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELITO CALIENTE DE BRIOCHE, AVELLANAS Y NATA

Ingredientes:

- *1/2 l de leche*
- *50 gr de azúcar*
- *1 vainilla*
- *120 gr de brioche seco*
- *6 huevos*
- *60 gr de azúcar*
- *60 ml de licor de avellanas*
- *120 gr de chocolate*
- *120 gr de avellanas*
- *400 ml de nata para montar*

Elaboración:

Llevar a ebullición leche, azúcar y la vainilla. Apagar al primer hervor.

Disponer los brioche, cortados a trozos grandes, en una fuente. Empaparlos con toda la leche.

Blanquear los huevos con 60 gr de azúcar. Añadir el licor de avellanas mezclar y reservar.

En moldes individuales repartir el brioche empapado de leche. Colocar las avellanas y el chocolate y cubrir con otra capa de brioche. Rellenar los moldes con la mezcla de huevo y licor. Hornear a 190°C durante 10 min. Acabar con un poco de nata montada sin azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE QUESO

Ingredientes pastel

- 300 ml de leche
- 4 huevos
- 100- 150 gr de queso variado
- 100 ml de vino blanco
- S/C/P Sal, pimienta y nuez moscada

Ingredientes salsa

- 300 ml de leche
- 20 gr de mantequilla
- 50 gr de harina
- Sal y pimienta
- Queso opcional

Elaboración Salsa

Llevar a ebullición la leche, desleír el roux, reducir fuego y espesar salsa. Mantener a baja temperatura y colar repetidamente.

Ajustar de sazón y consistencia.

Elaboración pastel

Fundir la mantequilla y espolvorear la harina. Cocer 3 minutos y agregar el queso troceado. Fundir, mojar con un poco de vino blanco, reducir y mojar con la leche caliente. Mezclar de forma homogénea, bajar fuego e incorporar las yemas batidas. Homogeneizar y agregar las claras batidas a punta blanda,

Colocar en los moldes de cocción y hornear a 180 °C con bóveda inferior y ventilador hasta que esté cocido. En molde individual entre 20 a 25 minutos.

Dejar reposar unos minutos y desmoldar. Salsear con la bechamel



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRANDADA DE PESCADO CON AJO ARRIERO

Ingredientes brandada

- 200 gr de restos de pescado limpios de piel y espinas
- 200 gr de crema de leche de 35% de materia grasa
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo

Ajo arriero

- ½ pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento verde
- 1 c.s. de pulpa de pimiento choricero
- 50 ml de aceite
- 200 ml de fumet de pescado
- Pizca de pimentón

Elaboración brandada

Confitamos los ajos pelados durante unos 10 minutos.

Llevamos a ebullición la crema de leche, agregamos el pescado, mantemos cocción 2 a 3 minutos y colocamos en un vaso triturador.

Agregamos el ajo, el aceite al hilo y trituramos. Ajustar de sazón y colocar en el plato de servicio.

Elaboración ajo arriero

Limpiamos las verduras y cortamos en juliana

Rehogamos la cebolla tierna unos 10 minutos y añadimos el pimiento rojo, mantenemos cocción unos 8 minutos y agregamos el pimiento verde. Alargamos cocción 5 minutos y añadimos los ajos y el pimiento choricero. Mantenemos cocción 3 minutos y espolvoreamos con el pimentón. Cocemos 3 segundos y mojamos con el fumet. Llevar a ebullición, reducir fuego, y mantener cocción, 5 minutos para homogeneizar sabores. Ajustar de sazón y salsa sobre la brandada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE PLÁTANO DE LA ABUELA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 3 plátanos maduros

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar e iremos incorporando el aceite y la leche mezclándoos poco a poco. Al final incorporamos la harina tamizada en 3 partes cortando con una lengua.

Encamisar el molde.

Colocar parte de la mezcla.

Cubrir con los plátanos cortados en láminas finas.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 30 minutos a unos 220°.

Se puede hacer una crema catalana cubrir la tarta y quemarla.

Se puede hacer una glasa con 60 gr. de mantequilla derretida, 60 gr. de azúcar y un huevo, se cubre la tarta y se gratina unos segundos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEJILLONES AU BLUE D'AUVERGNE

Ingredientes

- 2 c. de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1/2 pimiento cortado en rodajas
- 1 kg de mejillones
- 100 ml. de vino blanco
- 60 gr. de blue d'Auvergne
- 1 bolsa de espinacas
- Zumo de 1/2 limón
- 30 gr. de mantequilla
- 1 c.s. de perejil rallado

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva pochar la cebolla junto con el apio y el pimiento. Una vez pochada añadir los mejillones, el vino blanco, el queso blue d'auvergne, las espinacas y el zumo del limón, dejar cocer hasta que los mejillones se hayan abierto. Desechar los que no se abran. Incorporar la mantequilla y el perejil, dar un hervor y servir en seguida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS FRITAS CON BERBERECHOS, JAMÓN Y VINAGRETA DE PAN

Ingredientes

- 200 gr. de berberechos
- 4 alcachofas
- 3 c.s. de aceite de oliva
- Cebollino y salvia
- Zumo de 1/4 limón
- Agua y sal

Para las alcachofas fritas

- 6 alcachofas
- 1 dl. de aceite de oliva y sal

Para la vinagreta de pan

- 100 gr. de pan
- 5 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de sidra
- Zumo de 1/2 naranja
- Sal
- 100 gr. de jamón cortado grueso

Elaboración

Para el salteado

Sacar el corazón a las alcachofas. Cocer en agua hirviendo con el zumo de limón, sal y la salvia. Cuando las alcachofas estén tiernas las trituramos con un poco de su caldo y pasamos por un chino. Añadimos el cebollino picado. Saltear los berberechos en una paella y juntar su carne con la salsa.

Para las alcachofas fritas

Sacar los corazones y cortarlos a cuartos. Freírlas a fuego medio procurando que no se caliente demasiado el aceite.

Para la vinagreta de pan

Tostar el pan y triturarlo. Batir los ingredientes de la vinagreta y añadir el pan. Freír el jamón cortado a tiritas hasta que quede crujiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORRIJA DE CREMA Y FRUTA

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 1 l. de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- Canela en polvo
- 2 dl. de anís
- Azúcar
- 2 kiwis
- 1 mango
- 1 manzana

Para la crema

- 1/2 l. de leche
- 4 yemas de huevo
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena
- Piel de limón y canela en rama

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas. Hundirlo en la leche, pasarlo 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. Rociamos las torrijas con anís. Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar.

Para la crema

Hervir la leche con el azúcar y los aromas. Cuando hierva dejar infusionar 10 min. Mezclar las yemas con la maicena y colar. Colar la leche infusionada sobre las yemas. Remover constantemente mientras cocemos a fuego suave. Dejamos enfriar.

Cortar las frutas y decorar las torrijas rellenas de crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

VERDURA SOBRE BASE DE COCA CON QUESO Y MACEDONIA DE FRUTA

Ingredientes

- 125 gr. de harina
- 25 gr. de aceite de oliva
- 45 gr. de agua
- 4 gr. de sal
- Levadura en polvo

Para la cobertura de la coca

- 1 calabacín
- ½ cuña de queso brie o queso de cabra
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 pera
- Mantequilla
- Azúcar

Elaboración

Mezclar los ingredientes y amasar, reposar tapada y en nevera, cortar en porciones de 30 gr. estirar en forma de rectángulo o redonda, hornear (sin finalizar la cocción) 180°. Retirar del horno y reservar.

Para la cobertura de la coca

Lavar y cortar el calabacín en rodajas de tamaño mediano, cocinar ligeramente en sartén, retirar y disponer sobre la base de la coca, aproximadamente, 5 cortes de calabacín, condimentar y aliñar ligeramente con aceite de oliva. Pelar y cortar la pera en macedonia, y caramelizar con mantequilla y azúcar en la sartén, cortar dados de queso brie del mismo tamaño. Finalizar la preparación colocando, de manera intercalada, dados de pera y queso repartidos sobre el calabacín.

Finalmente poner la coca sobre plato rectangular.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO SOBRE BASE DE HUMUS CON ESPINACAS Y COCA DE PAN CRUJIENTE

Ingredientes

- 1 lomo de bacalao p.p
- 1 pimiento del piquillo
- 250 gr. de espinacas
- Piñones
- Uvas pasas
- Vino dulce o similar
- Aceite de girasol
- Sal

Para el Humus

- 200 gr de garbanzos hervidos
- 1 limón
- 1 cucharada de postre de Tahin (pasta de sésamo)
- Pimentón rojo dulce
- Aceite de oliva
- Sal

Para el crujiente

- 25 gr. de harina
- Agua
- Aceite de oliva
- Ajo en polvo
- Perejil picado
- Pizca de sal

Elaboración

Lavar, retirar tallo y saltear espinacas, añadir uvas pasas en remojo de licor y piñones tostados aparte. Condimentar y reservar

Para el Humus

Triturar los garbanzos en vaso de túrmix, añadir salsa tahini, zumo de limón, pimentón rojo (poco), aceite de oliva y sal, mixar todo hasta encontrar sabor y textura agradable. Decorar con un poco de pimentón al poner el humus en el plato.

Para el crujiente

En un bol, mezclar ingredientes, extender sobre bandeja de horno con papel sulfurizado, hornear 170°, retirar y reservar.

Final: dorar el bacalao, poner sobre base de humus en el plato, decorar con espinacas, tiras de pimiento del piquillo y crujiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

OMMELETTE SOUFLE EN DULCE CON FRUTAS DEL TIEMPO

Ingredientes

- 75 gr. de agua
- 75 gr. de azúcar
- Frutas: mandarina, manzana, kiwi.
- 2 huevos
- Vainilla
- Plátano
- Almendra crocante
- Miel

Elaboración

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar, cortar la frute en trozos y dejarla confitar en el almíbar elaborado.

Separar yemas y claras, batir ligeramente las yemas, montar las claras y volver a juntar para obtener una preparación cremosa. Verter en sartén, cocinar a fuego suave y finalizar cocción en el horno. Poner en un plato y rellenar con la fruta en almíbar. Espolvorear con azúcar.

Cortar el plátano en bastones, pasar por el almíbar, empanar con almendra crocante, utilizar como decoración. Decorar con hilo de miel la base del plato.

Espolvorear con azúcar por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE ESPINACAS

Ingredientes

- 12 láminas de pasta de canelón
- 100 g. de champiñones
- 10 hojas de espinacas
- 1 cebolla
- 30 g. de pasas de Corinto
- 50 g. de queso gruyere rallado
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana
- Aceite
- nuez moscada
- sal.

Para la bechamel:

- 40 g. de mantequilla ligera
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 3 cucharadas de harina
- 3 vasos de leche desnatada
- 2 cucharadas de aceite
- nuez moscada
- sal.

Elaboración

Cocemos las obleas de canelón en abundante agua y sal, una vez cocidas, enfriamos, escurrimos y reservamos.

Picamos la cebolla y pochamos en una sartén con aceite.

Limpia las hojas de espinacas, separa las pencas de las hojas y picarlo todo fino. Agrega a la sartén junto con las pasas, los piñones, el vinagre y sal, y cocinar hasta que esté blando.

Para la bechamel:

Calentar a fuego lento la mantequilla con un chorrito de aceite. Mezclar con una varilla y añadir la harina para que se tueste. Verter la leche poco a poco y mezclar con la varilla. Rallar por encima una pizca de nuez moscada y añadir la salsa de tomate y un poco de sal. Mezclar bien y cocinar hasta que espese.

Colocar las verduritas sobre las hojas de canelón y enrollar. Pasar los rollitos a una fuente de horno. Cubrir con la bechamel, espolvorear con el queso rallado y gratinar en el horno unos 3-4 minutos.

Presentar con nuez moscada por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONEJO ASADO AL ROMERO CON ENSALADA DE FLORES Y VINAGRETA DE NUECES

Ingredientes

- *1 conejo troceado*
- *1 limón*
- *Unas ramitas de romero*
- *3 dientes de ajo*
- *1 vaso de vino blanco*
- *1 calabacín*
- *Hojas verdes de ensalada variadas*
- *Pétalos de flores comestibles*
- *Un puñado de nueces de California*
- *Cebollino fresco*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Vinagre de Módena*
- *Una pizca de sal*
- *Pimienta negra*

Elaboración

Doramos el conejo troceado en una sartén con un chorrito de aceite y salpimentamos. Lo colocamos sobre una bandeja para el horno con el zumo de limón, los ajos picaditos, el romero y el vino.

Precalentamos el horno y asamos a 200° durante 10 minutos.

Envolvemos las hojas verdes de ensalada en una lámina de calabacín, cortada con mandolina. Le añadimos las nueces troceadas y el cebollino picado.

Aliñamos con sal, vinagre de módena y aceite de oliva virgen extra.

Decoramos con los pétalos de flores comestible.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TEMPURA DE FRUTAS EN DOS SALSAS

Ingredientes

- 2 plátanos
- 2 manzanas firmes
- 4 rodajas de piña natural
- 100 g. de harina de tempura
- 16 g. de levadura en polvo
- 2 vasitos de agua muy fría
- aceite.

Para la salsa de chocolate

- 75 g. de chocolate negro
- 6 cucharadas de nata
- 1 cucharadita de mantequilla

Para la salsa de yogur

- 100 g. de crema de leche
- 200 g. de yogur natural desnatado
- 4 cuch. de leche
- 2 cuch. de azúcar
- 3 cuch. de jugo de limón
- 1/2 cuch. de ralladura de cáscara de limón.

Elaboración

Mezclar la harina con la levadura, añadir el agua muy fría poco a poco y remover hasta obtener una masa bien homogénea y sin grumos.

Pelar el plátano, cortarlo en rodajas de cuatro centímetros y pasarlo por la tempura.

Trocear la manzana pelada en palitos y pasamos por la tempura.

Hacemos lo mismo con la piña, pero en trozos más cuadrados.

Freír las frutas en una sartén con el aceite caliente, escurrir sobre papel absorbente y servir enseguida con una salsa de chocolate y otra de yogur.

Para la salsa de chocolate

Derretir en un cazo al baño maría la mantequilla con el chocolate negro, añadiendo la nata.

Para la salsa de yogur

Batir la crema de leche con el azúcar. Añadir la leche, el yogur y seguir removiendo. Echar el jugo de limón y la ralladura.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TALLARINES CON SALSA DE FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 500 g. de harina.
- 3 huevos.
- 250 g. de espinacas.
- 250 ml. de leche.
- 10 avellanas.
- 10 almendras.
- 6 nueces.
- 2 dientes de ajo.
- 1-2 c.s. de harina.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Poner las espinacas limpias en un bol y taparlo con papel film. Hacer unos cortes en el papel y meterlo en el microondas durante 3 minutos. Poner las espinacas en un colador y presionarlas para que suelten toda el agua. Triturar las espinacas y reservar.

Poner en un bol la harina, la pimienta y la sal. Hacer un agujero en el centro y añadirle los huevos batidos y las espinacas. Amasar hasta obtener una masa homogénea. Tapar con papel film y dejar reposar durante 30 minutos.

Cortar la masa en cuatro partes y trabajarlas un poco con el rodillo. Pasar cada parte por la máquina de hacer pasta hasta que quede fina. Cortar la pasta con forma de tallarines y reservarlos.

Pelar las avellanas y las almendras y picarlas en el mortero. Añadir poco a poco los dientes de ajo, las nueces, sal y pimienta.

Cocinar la pasta de frutos secos en un poco de aceite hasta que coja color dorado. Añadir la harina, cocinar durante un par de minutos e incorporar la leche. Llevar la leche a ebullición, bajar el fuego y dejar cocinar a fuego medio hasta que la salsa quede ligada.

Hervir los tallarines en agua con una pizca de sal durante 3-4 minutos. Escurrirlos y mezclarlos con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO AL HORNO CON VERDURAS

Ingredientes

- 800 g. de bacalao.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 zanahorias.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- 150 ml. de vino blanco.
- 1 c.c. de pimentón.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Laminar los dientes de ajo y dorarlos. Incorporar las cebollas cortadas en juliana y cocinar durante 10 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y pasar las cebollas a un bol.

En la misma sartén, rehogar durante 7-8 minutos los pimientos cortados en juliana. Pasarlos al bol de la cebolla y reservar.

Cortar las zanahorias en juliana y escaldarlas durante 2 minutos en agua hirviendo. Juntarlas con la cebolla y los pimientos.

Poner las verduras en la base de una bandeja para horno, salpimentarlas y mojar con el vino blanco llevado a ebullición.

Colocar encima el bacalao racionado con la parte de la piel hacia arriba.

Triturar el pimentón en un poco de aceite de oliva y pintar la piel del bacalao. Hornear a 175°C durante 20-25 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE ZANAHORIAS

Ingredientes

- 4-5 zanahorias.
- 200 g. de azúcar.
- 150 g. de harina.
- 2 c.s. de levadura.
- 3 huevos.
- 70 ml. de aceite.
- 1 c.s. de canela.
- Azúcar glas.
- 200 g. de zanahoria.
- 200 g. de azúcar.
- 1 limón.
- 160 ml. de agua.

Elaboración

Pelar las zanahorias y rallarlas por la parte gruesa del rallador. Mezclarlas con el aceite y el azúcar. Incorporar uno a uno los huevos e ir batiendo hasta que estén integrados. Añadir la harina y la levadura tamizadas con la canela. Cuando esté todo integrado, verter la masa sobre un molde encamisado con mantequilla y harina y hornear a 180°C durante 35-40 minutos. Sacar del horno, desmoldar y dejar enfriar.

Limpiar las zanahorias y trocearlas. Hervirlas hasta que estén tiernas, escurriéndolas y triturarlas.

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y el zumo y la ralladura de limón. Cuando hierva, añadir el puré de zanahorias y cocinar a fuego lento hasta que tenga textura de mermelada. Dejar enfriar.

Cortar el bizcocho por la mitad y rellenarlo con la mermelada de zanahoria. Espolvorear la superficie del bizcocho con azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

Para los buñuelos

- 300 g. de bacalao desalado
- 350 g. de patatas
- 1 yema
- 1 clara montada
- Ajo y perejil picados
- Pimienta negra
- Aceite para freír
- Una bolsa de rúcula

Para la confitura

- 750 g. de tomate pelado
- 375 g. de azúcar
- 1/2 manzana cortada a dados
- Canela y limón

Elaboración

Para los buñuelos

Cocer las patatas, peladas y cortadas en trozos, cuando falten tres minutos para que estén cocidas, se le añade el bacalao unos segundos. Se saca del fuego, se desmenuza y se reserva. Con las patatas se elabora un puré seco se le añade el bacalao, la yema de huevo, la clara montada. Y comprobar de sazón. Hacer unos buñuelos pasarlos por harina y freírlos en abundante aceite caliente.

Servirlos acompañados de la confitura de tomate y la rucula.

Para la confitura

En un cazo poner el tomate, la manzana con un poco de agua de escaldar los tomates, dejarlo cocer unos 5 minutos y después añadirle, el azúcar, la canela y un poco de zumo de limón dejar cocer unos 15 minutos a fuego lento hasta que tenga la textura de confitura.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CAFÉ DE PARÍS CON ZANAHORIAS VICHY

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo bridados
- 70 g. de Fondo oscuro
- 45 g. de nata

Para la mantequilla café de París

- ½ kg. de mantequilla
- 30 de kétchup de tomate
- 30 g. de mostaza Dijon
- 15 g. de alcaparras
- 60 g. de escalonias ciselé
- 25 g. de perejil picado
- 2 g. de mejorana seca
- 3 g. de eneldo
- 3 g. de romero
- 3 g. de tomillo
- 5 hojas de estragón
- Un diente de ajo pequeño

- 4 filetes de anchoas
- 1 c.c de brandi
- 1 c.c de oporto
- 1 c.c. de salsa Worcestershire
- 1 c.c de pimentón
- 1 c.c de curry
- 3 g. de pimienta negra molida
- El zumo de medio limón
- La piel rallada de ¼ de naranja
- La piel rallada de ¼ de limón
- Una pizca de cayena
- 6 g. de sal

Para las zanahorias vichy:

- 200 g. de zanahorias
- 10 g. Azúcar
- 50 g. mantequilla
- Agua de vichy, sal y pimienta

Elaboración

Para la mantequilla café de París

Poner todos los ingredientes, menos la mantequilla, en un recipiente tapado toda la noche a temperatura ambiente para que tenga lugar una ligera fermentación. Triturar todo, mezclarlo con la mantequilla pomada, hacer rulos y guardar en nevera.

Para el solomillo

En una sauter marcamos los solomillos por ambas caras, y terminamos cocción en el horno tapado con papel de aluminio procurando que no se quemem los jugos que suelte.

Desglaseamos con brandi, evaporar y mojar con el fondo y la nata, reducir a la mitad y añadir fuera del fuego la mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE CHOCOLATINAS CON MENTA

Ingredientes

Para el pastel

- 150 g. de mantequilla
- 125 g. de chocolate negro
- 50 ml. de leche
- 3 huevos
- 150 g. de azúcar
- 200 g. de harina
- 8 g. de impulsor
- 100 g. de chocolatinas con menta

Para el glaseado

- 20 hojas de menta picadas
- 250 g. de azúcar glas
- Colorante verde
- 200 g. de mantequilla
- 1 c.s de zumo de limón

Elaboración

Para el pastel

Creumar la mantequilla pomada con el azúcar añadir los huevos uno a uno. Fundir el chocolate negro con los 50 ml. de leche, añadirlo a la mezcla anterior. Incorporar la harina tamizada con el impulsor y las chocolatinas de menta troceadas. Verter en un molde encamisado y cocer a 1180 ° C. de 20 a 30 minutos.

Para el glaseado

Triturar la menta con el azúcar glas. Creumar la mantequilla con el azúcar glas, añadir el zumo de limón y el colorante verde.

Acabados

Una vez frío el pastel poner el glaseado encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOUFFLÉ DE TOMATE AL AJO

Ingredientes

- 500 g. de tomates maduros
- 5 huevos
- 2 vasos de bechamel
- 1 nuez de margarina light
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de aceite
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de hierbabuena
- 1/2 cucharadita de orégano
- Sal

Para la bechamel

- 40 g. de mantequilla ligera
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 3 cucharadas de harina
- 3 vasos de leche desnatada
- 2 cucharadas de aceite
- nuez moscada
- sal

Elaboración

En una sartén con aceite, a fuego moderado, cocer 30 minutos los tomates pelados y troceados con la hierbabuena picada fina, el orégano y el ajo en polvo. Cuando el líquido se haya reducido, incorporar el azúcar, mezclar y pasar por el chino.

Poner la salsa en la sartén otra vez y, al empezar a hervir, añadir la bechamel, mezclar y retirar. Entibiar e incorporar las yemas batiendo. Batir las claras a punto de nieve firme y añadir al preparado anterior con movimientos envolventes.

Untar un molde con la margarina y verter la crema, dejando 3 o 4 cm. libres hasta el borde. Alisar la superficie y meter al horno precalentado a 220° C unos 20 o 25 minutos.

Para la bechamel

Calentar a fuego lento la mantequilla con un chorrito de aceite. Mezclar con una varilla y añadir la harina para que se tueste. Verter la leche poco a poco y mezclar con la varilla. Rallar por encima una pizca de nuez moscada y añadir la salsa de tomate y un poco de sal. Mezclar bien y cocinar hasta que espese.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO CON TRES PIMIENTOS Y SALSA DE SETAS

Ingredientes

- 400 g. de solomillo
- 600 g. de pimientos rojos, verdes y amarillos
- 3 cebolletas
- 20 g. de setas
- 2 dientes de ajo
- 4 cuch. de salsa de soja
- 2 cucharaditas de pasta de anchoas
- 1 vaso de caldo de carne
- 2 cuch. de Maizena
- 1 pizca de azúcar
- 4 cuch. de aceite
- Jengibre
- Cebollino
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

Cortar la carne en rodajas finas y salpimentar, incorporar una cucharada de aceite y una cucharadita de maizena. Tapar y dejar macerar 30 minutos.

Cubrir las setas con agua hirviendo y dejarlas en remojo 30 minutos. Eliminar los tallos de las setas y cortarlas por la mitad.

Cortar los pimientos en tiras anchas y las cebollas en aros finos.

Pelar el jengibre y el ajo y picarlos finamente.

Mezclar la salsa de soja, la pasta de anchoas, el azúcar, el caldo y la maizena restante.

Calentar el wok, verter dos cucharadas de aceite y dorar el jengibre, el ajo y las cebolletas en trozos.

Añadir la carne y dorarla dos minutos. Retirla y calentar el aceite restante en el wok.

Saltear los pimientos por tandas, sin dejar de remover, de tres a seis minutos.

Añadir las setas y cubrir con la salsa. Llevar a ebullición y cocerlo a fuego medio tres minutos.

Agregar de nuevo la carne, calentar y espolvorear con el cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOUFFLÉ DE GROSELLAS

Ingredientes

- 200 g. de grosellas y frutas rojas blandas
- 4 claras de huevo
- 1 cucharada de licor de fresa
- 20 g. de margarina light
- Azúcar glacé.

Elaboración

Engrasar los molde para soufflé con margarina y espolvorear con un poco de azúcar. Triturar la fruta con el licor y el resto del azúcar en una batidora y pasar la mezcla a un cuenco.

En un bol, montar las claras hasta que estén firmes e incorporar una cucharada al puré de frutas.

Verter el puré sobre las claras y mezclarlo con cuidado.

Pasar la mezcla con una cuchara al molde preparado para soufflé y colocarlo en la placa del horno unos 25-30 minutos para el soufflé grande y 15-20 minutos para los individuales.

Cuando haya subido y esté bien cuajado, espolvorear con un poco de azúcar glacé y servirnos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON GALERAS

Ingredientes

- 16 galeras
- 200 gr de cebolla picada
- 50 ml de jerez seco
- 400 gr de arroz bomba
- 50 gr de pimiento verde
- 50 gr de pimiento rojo
- 20 gr de ajo
- Pimentón rojo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

Colocar las galeras planas encima de una bandeja y ponerlas al congelador 30 min. (En el abatidor 10 min) Con unas tijeras cortar el caparazón por arriba y por abajo. Retiramos la carne y la reservamos en la nevera. Las cabezas las reservamos para el caldo.

Poner a sofreír la cebolla picada con un poquito de aceite. Debe quedar bien confitada. 30 min mínimo.

Añadir las cabezas de galera, salpimentar y seguir cociendo 5 min. más. Juntar el pimentón rojo y el jerez seco. Dejarlo cocer 2 min. y añadir 2 l de agua hirviendo. Cocer el caldo durante 20 min. Colarlo y reservarlo.

En una cazuela poner un chorrito de aceite para sofreír el pimiento verde y el rojo. Solo 2 min. Incorporar el ajo picado, salpimentar y sofreír 1 min. mas. Poner 1400 ml de caldo y cuando empiece a hervir tiramos el arroz. Corregir de sal y cocer 10 min. Aliñar las colas de galera con aceite, sal y pimienta. Repartirlas por encima de la cazuela. Dejar cocer 1 min.más y apartar del fuego. Tapamos 2 min. y listo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO SATAY

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo

Salsa satay

- 40 gr de cacahuets tostados
- 250 gr leche de coco
- 2 c.s. de pasta de curry (rojo)
- 2 c.s. de azúcar de caña
- 1 c.s de pasta de tamarindo

Elaboración

Montar las brochetas con el pollo cortado a dados.

Tostar los cacahuets en una paella antes de triturarlos. Mezclar todos los ingredientes de la salsa y dejar cocer 15 min.

Cocer un poco de arroz de guarnición. Antes de servir marcar las brochetas a la plancha. Acompañar con la salsa y el arroz.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LIONESAS RELLENAS

Ingredientes

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de harina
- 8 huevos
- ½ l de nata para montar
- 100 gr. de chocolate de cobertura.
- 75 gr. de azúcar

Elaboración

Hervir la leche y el agua con mantequilla y sal. Mezclar la harina y trabajarla vivamente durante 2 min. con una espátula a fuego suave. Retiramos del fuego y agregamos los huevos de dos en dos sin dejar de remover. Dejamos enfriar la masa en una maga pastelera con una boquilla estrellada. Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 180° C 20 min.

Dividimos la nata en dos partes iguales. Una la montamos y a medio montar añadimos el azúcar. Con la otra parte fundimos el chocolate de cobertura Enfriamos rápidamente y montamos.

Rellenamos las lionesas con nata y trufa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MENESTRA DE VERDURAS

Ingredientes

- 200 gr. de habitas frescas
- 200 gr. de guisantes
- 2 cebollas tiernas
- 2 zanahorias
- 2 rebanadas de pan
- 3 dientes de ajo
- 2 huevos
- Perejil, tomillo, romero y laurel
- 100 ml. de vino blanco
- 20 ml. de aceite
- 20 gr. de avellanas
- Sal y pimienta

Elaboración

Cocer los huevos partiendo de agua fría, salada y avinagrada durante unos 20 minutos.

Pelaremos los ajos y freiremos junto con el pan y las avellanas unos 3 minutos. Retirar y majar en el mortero junto con la yema de huevo.

Cortar la cebolla en juliana y rehogar unos 15 minutos. Reducir el vino y mojar con el fondo, añadir las hierbas aromáticas y cocer tapado unos 15 minutos (pochar).

Desgranar las habitas y los guisantes y escaldar unos 5 minutos en agua hirviendo, retirar e introducir en la menestra, junto con la zanahoria cortada en macedonia. Seguir la cocción a fuego suave unos 10 minutos. Añadir la picada, ajustar de sal y pimienta y alargar cocción unos 5 minutos más.

Servir de inmediato decorando con perejil fresco picado y la clara de huevo picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPS DE MOUSSE DE POLLO

Ingredientes

Para el relleno

- 200 gr pechuga de pollo
- 200 gr. de crema de leche
- 2 claras de huevo
- Sal y pimienta

Para los creps

- 125 gr. de harina
- 2 huevos
- 200 cl de leche
- 25 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

Para la salsa

- 400 ml de caldo de ave
- 30 gr de roux
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Para los creps

En un bol pondremos la harina y después la leche, mezclaremos hasta obtener una ligazón homogénea. Seguidamente pondremos la mantequilla derretida, los huevos y la pizca de sal.

En una sartén bien caliente y untada con un poco de mantequilla verteremos con un cucharón la medida correspondiente de la preparación. Cocinar hasta obtener la crepe.

Para el relleno

Cortaremos la pechuga de pollo en dados y colocamos en un triturador con la crema de leche. Turmizar y agregar las claras. Turmizar de nuevo y ajustar de sazón.

Rellenar las creps

Para la salsa

Llevamos a ebullición el caldo y agregamos el roux. Mantenemos unos 30 segundos por encima de los 95 °C y reducimos el fuego a menos de 40 °C. En este momento nos gelatinizará y conseguiremos la textura deseada. Salpimentamos y perfumamos con nuez moscada. Mantener a baja temperatura y colar repetidamente

Montaje

Colocar una base con la salsa, añadir los crepes y salsear.

Hornear a 180 °C unos 10 minutos. Y servir de inmediato decorando con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADILLAS DE OLIVAS, HUEVO DURO, ATÚN Y PIMIENTO MORRÓN

Ingredientes

Para la Masa

- 150 gr. de mantequilla derretida
- 200 gr. de leche
- 300 + 25 gr. de harina
- Sal
- 1 huevo

Para el Relleno

- 2 huevos duros
- 1 bote de olivas verdes
- 1 lata de atún en aceite de oliva
- 1 lata pequeña de pimiento morrón
- Sal

Elaboración

Para la Masa

Derretir la mantequilla y mezclar en un bol con la leche, añadir la harina tamizada poco a poco (que la absorba) y obtener una masa elástica y fina. Estirar sobre harina con rodillo, cortar formando círculos y rellenar con la preparación. Pintar con huevo y sellar con tenedor.

Para el Relleno

Hervir los huevos, enfriar. Escurrir el atún para que no quede aceitoso. Picar todos los ingredientes en brunoise y mezclar en un bol, condimentar. Rellenar con esta preparación las empanadillas. Freír en aceite de girasol.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HAMBURGUESAS DE ARROZ CON HUMUS DE BERENJENA

Ingredientes

Para las Hamburguesas

- *1/4 de kg de arroz*
- *2 o 3 huevos*
- *2 zanahorias*
- *1 cebolla mediana*
- *Piñones*
- *1 o 2 dientes de ajo*
- *2 cucharadas soperas de tamari*
- *1 cucharada soperas de pan rallado*
- *1 cucharada soperas de harina*
- *Aceite*
- *Sal*
-

Para el Humus

- *1 berenjena tamaño grande*
- *1 limón*
- *1 cucharada de postre de Tahin (pasta de sésamo)*
- *Pimentón rojo dulce*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Elaboración

Para las Hamburguesas

Hervir el arroz y escurrir dejándolo bien seco. Rallar la zanahoria y la cebolla y mezclar con el arroz. Batir los huevos y añadir al arroz. Añadir los piñones, el tamari, las harinas y el ajo. Rectificar. Freír en aceite abundante y caliente, darle forma de hamburguesa.

Para el Humus

Asar a la llama, pelar y triturar la berenjena, mezclar todo, poner en vaso de turmix y triturar con el minipimer. Rectificar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PITHIVIER DE CREMA DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 2 discos de masa de hojaldre
- 100 gr. de mantequilla pomada
- 100 gr. de azúcar galce
- 100 gr. de almendra en polvo
- 15 gr. de harina
- 1 huevo
- 15 gr. de ron negro
- 50 gr. de azúcar glasee

Elaboración

Mezcla los ingredientes, en un bol, siguiendo el orden indicado en la receta. Reservar preparación en nevera.
Estira ligeramente el hojaldre hasta formar 2 discos de 3 milímetros de grueso y 18 de diámetro (aproximadamente).
Rellenar hojaldre, pintar bordes con huevo y tapar con la 2ª capa del mismo, pintar con huevo por encima y marcar líneas a cuchillo. Hornear a 200° durante 20 minutos, retirar, espolvorear con azúcar glasee y caramelizar en horno, 220°.