



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FESTIVAL DE VERDURAS AL HORNO

Ingredientes

- 2 cebolletas en tiras finas
- 2 chalotas en tiras finas
- 5 dientes de ajo laminados
- 1 pimiento morrón amarillo, en tiras finas
- 4 ramitas frescas de tomillo
- 1 pizca de guindilla picante
- 1 vaso pequeño de vino blanco
- 1 pizca de miel
- 2 dl. de sofrito de tomate de conserva
- 4 tomates maduros enteros, lavados
- 1 pedazo de calabaza hermoso, pelado
- 2 berenjenas hermosas enteras, lavadas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

Elaboración

Horno 200°C.

En una olla ancha y baja, rehogar cebolletas, chalotas y ajos, cortados en juliana fina, una vez rehogada cuando este transparente añadimos los pimientos el tomillo y dejamos que estofe.

Mientras, sobre una tabla, cortamos los tomates, calabaza, berenjenas en dos y con la parte plana hacia la tabla, rebanar en medias rodajas un poco anchas.

Los extremos pequeños de berenjenas, tomates, calabazas, añadirlos al fondo de verdura que sofríe.

Al sofrito de cebolletas, añadirle guindilla, vino blanco y dejar reducir.

Añadir miel, sofrito de tomate y remover.

Colocar el sofrito sobre el fondo de verdura, en una tartera que irá al horno, en corona, los tomates, la calabaza, berenjenas, alternando y rellenando los huecos.

Salpimentar generosamente y meter al horno unos 40 mn.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BERENJENAS A LA PARMESANA

Ingredientes

- 6 cebolletas pochadas con aceite.
- 3 berenjenas.
- 200 g. de harina.
- Sal.
- 500 g. de sofrito de tomate.
- Hojas de salvia.
- 400 g. de queso parmesano.
- 2 mozzarellas frescas.

Elaboración

Hacer el encebollado y una vez terminado incorporar la salvia.

Cortar berenjenas en rodajas, salpimentar

Enharinarlas y freírlas en aceite, escurrir.

Montar en una fuente, berenjenas, sofrito de tomate, queso parmesano, y mozzarella, haciendo milhojas.

Hornear de 10 a 15 min. a 180 grados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAN DE TURRON JIJONA

Ingredientes

- *1 tableta de turrón de Jijona*
- *1/2 litro leche entera*
- *5 huevos grandes (XL)*
- *90 g de azúcar*
- *caramelo líquido*

Elaboración

Precalentar el horno arriba y abajo a 180 grados,

Poner la leche y el turrón a trozos en el vaso de la batidora y batir.

En un bol batir los huevos y una vez batidos añadir el azúcar y mezclar con varillas , añadir al bol la crema de turrón y mezclar bien.

Poner en un molde para horno el caramelo líquido esparciéndolo bien por toda la base.

Incorporar la mezcla anterior

Introducir el molde en el recipiente con agua a baño maria y mantener a 170 grados durante una hora y cuarto

Sacar del horno, Dejamos enfriar en el mismo recipiente, desmoldar.

Refrigerar en la nevera de 3-4h antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GRATINADO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS CON MOUSELINA DE RAPE

Ingredientes

Para el Relleno de rape

- *Pimientos del piquillo enteros*
- *500 gr. de lomo de rape.*
- *150 gr. de escalonias.*
- *75 gr. de mantequilla.*
- *dl. de vino blanco seco.*
- *1 dl. de Jerez seco.*
- *1 hoja de laurel.*
- *1 Crema de leche (según necesidad).*
- *Sal pimienta.*

Para la Salsa de pimiento

- *1 pimiento rojo*
- *Mantequilla*
- *½ c.c de pimentón dulce*
- *Cema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Para el Relleno de rape

En una cazuela rehogar las escalonias en ciselé con la mantequilla, añadir el rape cortado a dados, rehogar un poco, añadir el laurel, el vino blanco, el Jerez, la sal y la pimienta. Cocer durante unos 15 minutos hasta que tenga la textura adecuada. A continuación se tritura esta preparación, la pondremos en una cazuela con crema de leche y le daremos un hervor. Reservar.

Rellenar los pimientos, mediante manga pastelera, con esta preparación. Reservar.

Para la Salsa de pimiento

Asar el pimiento a la llama, pelar, retirar semilla y triturar en vaso americano. Verter el culí en una sartén con mantequilla y cocinar durante un momento, añadir el pimentón y cocinar, añadir la crema de leche y ligar una salsa, condimentar.

Poner la salsa como base en una cazuela, poner encima los pimientos rellenos, espolvorear con queso rallado y gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PLATILLO TRADICIONAL DE BACALAO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- *1 lomo de bacalao al punto de sal p.p.*
- *Harina*
- *5 alcachofas*
- *3 huevos duros*
- *1 bote de garbanzos cocidos*
- *1 cebolla grande de Figueras*
- *200 gr. de tomate triturado*
- *1 manojo de ajos tiernos*
- *Vino blanco*
- *Almendras tostadas*
- *1 d. de ajo*
- *Perejil*

Elaboración

Pasar el bacalao por harina y freír hasta que coja un poco de color. Reservar.

Hervir los huevos, poner en agua fría, pelar y reservar cortados a la mitad. Vaciar el bote de garbanzos, lavar y reservar.

Pelar las alcachofas, cortar a cuartos y freír en la cazuela donde hemos dorado el bacalao y vallamos a cocinar todo.

Reservar el bacalao.

Pelar una capa de los ajos tiernos y dorar, retirar y reservar. Desgalasar con un vasito de vino blanco, evaporar.

En esa misma cazuela: hacer un sofrito de cebolla picada y tomate, devolver el resto de ingredientes a la cocción, cubrir con agua hasta la mitad y cocinar. Añadir la picada hacia la mitad de la cocción, rectificar y servir en plato tradicional o en cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HELADO DE TURRÓN Y CROCANTI DE ALMENDRA CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para el Helado

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- Mantequilla
- Turrón de Jijona
- 500 gr. de nata montada
- 1 tableta de turrón de almendra

Para la Salsa

- 250 gr. de cobertura de chocolate
- Agua

Elaboración

Para el Helado

Hacer un sabayón con las yemas y el azúcar, reservar. Añadir el turrón a la mantequilla pomada y mezclar bien, añadir a la preparación anterior. Montar la nata e incorporar a la preparación de manera suave. Guardar en congelador en aro de acero inoxidable.

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

Para la Salsa

Derretir el chocolate en un cazo, con un poco de agua, hasta obtener una textura de salsa.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA

Ingredientes

- 30 pimientos del piquillo para rellenar
- 500 g de bacalao desalado en 2 lomos gruesos
- 700 g de patatas medianas peladas
- 1 ramillete de perejil fresco
- 5 dientes de ajo picados
- 1 chorrete de aceite de oliva
- 1 cucharada de tomate concentrado
- 1 cucharada de mahonesa
- 1 pizca de vinagre de sidra
- 1 pizca de tabasco
- 1 pizca de pimentón de la Vera picante
- 1 puñado de hojas de perejil limpias
- 1 chalota en tiras muy finas
- Sal y pimienta

Elaboración

Trocear las patatas y cubrirlas de agua, 1 pizca de sal, arrimarlas a fuego suave y cocerlas 25 mn.

Meter los lomos de bacalao en el microondas, 5 mn. a máxima potencia.

Picar el perejil sobre la tabla.

Hacer la salsa, en un vaso de batidora meter 10 piquillos, tomate concentrado, toque de mahonesa, pimentón, el vinagre, tabasco al gusto, aceite de oliva y sal, triturar

En la olla añadir aceite, los ajos, perejil, rehogar sin que coja color a fuego suave, añadir el bacalao deshuesado con las manos, las pieles y pimienta.

Con un machacador triturar las patatas y añadirlas al bacalao.

Fuera del fuego rectificar la sazón, perejil picado, aceite de oliva crudo.

Rellenar con esta brandada los 20 pimientos del piquillo, ayudados de una manga.

Se pueden comer fríos con la salsa fría o calentarlos en el horno unos minutos y servirlos con la salsa caliente.

Aliñar unas hojas de perejil, chalotas en tiras, salpimienta y colocar sobre los pimientos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PEPINO CON ALIÑO AGRIDULCE

Ingredientes

- 2 soperas de sésamo tostado
- 2 limones verdes
- 2 soperas de aceite de sésamo
- 1 pizca de miel
- 2 soperas de salsa de soja
- 2 soperas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo laminados
- 2 soperas de jengibre en tiras finas
- 2 pepinos frescos hermosos
- 4 cogollos de Tudela limpios deshojados
- 1 puñado de hojas de menta fresca
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclar en una taza el zumo de limón verde, el aceite de sésamo, la miel y salsa de soja.

Añadir aceite de oliva a una sartén y bailar el ajo con el jengibre.

Añadir al fuego el contenido de la taza, hervir y retirar del fuego.

Pelar los pepinos y cortarlos en rodajas hermosas, colocarlos en un bol.

Añadir los cogollos partidos a cuartos o a octavos, las hojas de menta fresca.

Aderezar con el aliño y espolvorear sésamo tostado o negro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COPA MOUSSE DE CHOCOLATE y POLVORONES

Ingredientes

Para la mousse de polvorones

- 400ml de nata líquida para montar
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 ó 5 polvorones (del mismo sabor mejor)
- almendras picadas

Para la mousse de chocolate

- 250 gr de cobertura de chocolate
- 3 yemas de huevo
- 6 claras de huevo
- 100 g de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de Nata líquida

Elaboración

Para la mousse de polvorones

En un bol montar la nata con el azúcar con la ayuda de unas varillas.

Desmenuzar los polvorones lo más fino posible con la ayuda de un tenedor e incluso con la batidora.

Añadir los polvorones a la nata montada y mezclar suavemente hasta que quede una crema homogénea.

Poner una base de mousse de chocolate en el fondo de las copas e incorporar la mousse.

Adornar con la almendra picada y refrigerar mínimo 2h antes de servir

Para la mousse de chocolate

Derretir la cobertura de chocolate con un poco de crema de leche al baño maria, una vez derretido y fuera del fuego agregamos la mantequilla.

En un bol mezclamos la yemas con el azúcar, añadimos a esta mezcla el chocolate, Mezclar procurando que el huevo no quede ligeramente cocido. Montar las claras a punto de nieve con un poco de sal e incorporar con cuidado a la preparación anterior, emplatar en copas y dejar reposar en nevera durante 2h.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOUFLÉ DE TURRÓN CON CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gr. de turrón de jijona
- 60 gr. de mantequilla
- 4 huevos y una clara
- 50 gr. de azúcar
- 25 gr. de cacao en polvo
- 75 gr. de cobertura de chocolate
- 125 ml. de leche
- 125 ml. de crema de leche

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche.

Retiramos del fuego y añadimos el chocolate y el turrón troceado.

Mezclamos con lengua pastelera e incorporamos las yemas de huevo una a una hasta que queden absorbidas.

Incorporamos el cacao en polvo.

Montamos las claras a punto de nieve con el azúcar.

Incorporamos cortando a la preparación anterior.

Vertemos la preparación a los ramequines engrasados y horneamos a 200 °C unos 12 minutos y 6 minutos a 160 °C.

Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TERRINA DE PECHUGA DE PAVO

Ingredientes

- *1 pechuga de pavo de 500 gr. picada*
- *200 gr. de salchicha*
- *2 cucharadas de piñones*
- *50 gr. de ciruelas*
- *50 gr. de pasas*
- *50 gr. de orejones*
- *3 huevos*
- *Brandy*
- *2 c. de pan rallado*
- *Sal y pimienta y aceite de oliva*

Ingredientes salsa

- *125 ml. de caldo de ave*
- *6 ciruelas*
- *6 orejones*
- *100 ml de brandy*
- *Nata líquida*

Elaboración

Remojar las pasas en agua durante 10 minutos. Picar la pechuga y mezclarla con la salchicha, las pasas escurridas, los piñones, las ciruelas y los orejones, los huevos, el pan rallado, un chorrito de brandy, sal y pimienta.

Untar con aceite un molde alargado y espolvorear con pan rallado y verter la mezcla. Aplanar la superficie y cocer en el horno precalentado a 170 °, 45 minutos.

Ingredientes salsa

Reducir el brandy a la mitad con las ciruelas y los orejones.

Verter el caldo, cocer cinco minutos, pasar por el chino y colar.

Creumar la salsa ajustando densidad.

Retirar la terrina del horno, dejar entibiar, desmoldar y servir con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARPACCIO DE BACALAO CON VINAGRETA DE TOMILLO Y CEBOLLA CAMELIZADA

Ingredientes Carpaccio

- 2 lomos de bacalao desalado congelados

Ingredientes vinagreta

- 2 dientes de ajo
- Tomillo fresco
- 30 ml. de vinagre de jerez
- 100 ml. de aceite de oliva
- 2 tomates
- 20 gr. de aceitunas negra
- Sal, pimienta y miel

Ingredientes cebolla caramelizada

- 3 cebollas en juliana
- 20 gr. de mantequilla
- 80 gr. de azúcar

Elaboración Carpaccio

Quitar la piel y las espinas del bacalao.
Envolver en papel film y congelar.

Elaboración vinagreta

Escaldaremos los ajos 3 minutos y majaremos con la miel, el tomillo fresco deshojado y un poco de vinagre.
Incorporamos pequeñas cantidades del resto de vinagre y aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
Añadimos el tomate concase y las aceitunas negras en brunoise.
Ajustar de sal y pimienta y reservar.

Elaboración cebolla caramelizada

Cortar las cebollas en juliana.
Añadir mantequilla, cocer a fuego lento, incorporar el azúcar y dejar caramelizar.

Montaje

Cortar el bacalao en láminas muy finas y emplatarlo con sentido estético, aliñar con la vinagreta y decorar con la cebolla caramelizada.



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 escalibarlas.

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 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

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

CHOUX DE SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE ENELDO, MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes

Para la pasta choux al eneldo

- 250 ml. de agua
- 100 g. de mantequilla
- 150 gr. de harina tamizada
- 1c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- Eneldo fresco picado
- 40 g. de parmesano
- 4 huevos

Para el relleno

- 50 g. de alcaparras picadas
- 200 g. de salmón ahumado picado
- 250 g. de queso tipo crema
- Eneldo fresco picado
- Pimienta negra

Para la salsa de eneldo

- 150 g. de aceite de oliva
- 150 g. de aceite de girasol
- Un huevo entero
- 2 c.s de mostaza
- 1 c. s de miel
- c/s de eneldo fresco picado

Elaboración

Para la pasta choux al eneldo

Hervir el agua con la mantequilla troceada. La sal y el azúcar, Cuando empiece a hervir añadir la harina de golpe y remover con una cuchara de madera hasta que se desprege de los bordes de la olla. Calentar un minuto sin que llegue a hervir para que la harina acabe de cocinarse.

Pasar la masa a un bol, dejar enfriar y añadir los huevos de uno en uno hasta que se integren. Finalmente añadir el eneldo picado y el parmesano.

Ponemos la masa en una maga pastelera con una boquilla estrellada. Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 200° C 10 minutos hasta que se desarrollen, después bajamos el horno a 180 ° C. y cocemos durante unos 20 minutos.

Para el relleno

Mezclar todos los ingredientes y rectificar de sazón. Partir las lionesas y rellenarlas con la mousse.

Para la salsa de eneldo

Hacer una mahonesa, añadir el resto de ingredientes rectificar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

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 pequeño
- 1 c.c perejil
- 1 ñora (sólo pulpa)
- Hebras de azafrán
- 70 g. de almendras tostadas

- 25 g. de piñones tostados
- 2 g. chocolate
- 2 c.s aceite de oliva
- 50 ml. agua

Para el sofrito

- La sepia en tiras grandes
- 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
- 500 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.

Para la Picada

Mezclar todo y triturar

Para el 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

BUNDT CAKE DE TURRÓN DE JIJONA CON CREMA INGLESA DE CANELA

Ingredientes

Para el bundt cake

- 170 g. de mantequilla
- 150 g. de azúcar
- 40 g. de miel
- 5 huevos
- 200 g. de turrón de Jijona
- 200 ml de leche
- 300 gr de harina
- Un sobre de impulsor
- Pizca sal

Para la crema inglesa

- 375ml. de leche
- 125 ml. de nata
- 100 gr. de yemas de huevo
- 1 rama de canela
- 75 g. de azúcar

Elaboración

Para el bundt cake

Cremar la mantequilla con la miel y el azúcar hasta que esté esponjosa.

Agregar los huevos uno en uno, hasta que no esté incorporado el primero no agregar el siguiente. Incorporar el turrón desmenuzado a la mezcla con la ayuda de una espátula.

Añadir la harina tamizada con el impulsor y pizca sal, alternando con la leche.

Verter la mezcla en un molde Bundt, previamente encamisado y cocer a 180° C. durante unos 40 minutos.

Para la crema inglesa

Escaldar las yemas y el azúcar con la leche y la nata previamente infusionado con la canela, colarla y devolver la mezcla al fuego y llevarla a 84 ° C. (punto de napage).



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO REBOZADO EN HOJALDRE

Ingredientes

- 500 gr. de carne de pollo
- 20 ml. de aceite de oliva
- 2 cebollas tiernas o puerros
- 1 c.c. de comino
- 1 c.c. de cilantro molido
- 1 guindilla
- 2 c.s. de cilantro fresco o perejil
- 50 gr. de pan rallado
- 1 huevo
- 20 gr. de piñones tostados
- 40 gr. de pasas
- Semillas de sésamo o amapola para decorar
- Láminas de hojaldre congelado

Ingredientes guarnición

- 100 gr de rúcola o berros
- 50 gr. de queso fresco
- Aceite de cebollino
- 10 gr. de piñones
- 20 gr. de pasas

Elaboración

Deshuesaremos el pollo y picaremos bien pequeño o pasaremos por la trituradora.

Picaremos la cebolla en brunoise.

Mezclaremos el pollo y la cebolla con el comino, las guindillas y el cilantro pasados por la sartén, el cilantro o perejil fresco y el pan rallado. Añadiremos los piñones tostados, las pasas y un poco de aceite. Salpimentaremos.

Estiraremos las láminas de hojaldre y colocaremos la farsa en forma de butifarra.

Enrollaremos como si fuera un brazo de gitano dejando el pliegue en la parte de abajo.

Pintaremos con huevo batido y espolvoreamos con semillas de amapola o sésamo.

Hornearemos a 200 °C unos 10 minutos y otros diez minutos a 160 °C.

Prepararemos la guarnición juntando todos los componentes y regando con el aceite de cebollino.

Cortaremos el hojaldre en dos partes.



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

TRUFAS DE BIZCOCHO, POLVORONES Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 100 gr. de bizcocho
- 100 gr. de polvorones
- 150 gr. de cobertura de chocolate
- 100 ml. de nata líquida
- □ 60 gr. de glucosa o miel
- Virutas de chocolate
- cacao en polvo para rebozar

Elaboración

Llevaremos a ebullición la nata con la glucosa o la miel.

Trocearemos en un bol el bizcocho y los polvorones junto con la cobertura. Añadiremos la crema de leche. Mezclaremos hasta obtener una masa homogénea.

Enfriaremos y colocaremos la preparación en una manga pastelera. Escudillar.

Haremos pequeñas bolas que volveremos a enfriar.

Rebozaremos con el cacao en polvo o viruta de chocolate. Mantendremos en frío hasta el momento de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CINCO VERDURAS LA SILFIDE

Ingredientes

- *1 Puerro*
- *1 pimiento*
- *5 tomates*
- *3 tallos de apio*
- *300gr. de col*
- *1l de agua mineral*

Elaboración

Limpiar las verduras y trocearlas. Primero coceremos en una olla a fuego lento y sin aceite el puerro, el pimiento y el apio. Removemos de vez en cuando hasta que suden las hortalizas. Añadimos el tomate y la col cocemos 5 minutos más y vertemos el agua. Dejamos hervir 10 min. Trituramos ligeramente para que queden todas las verduras picadas pero no se hagan puré. Podemos acompañar con picatostes, queso, un huevo poché...



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE SALMÓN CON CRUJIENTE Y ENELDO

Ingredientes

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

Elaboración

Se sofríe la zanahoria con el puerro. Añadimos la merluza sin piel ni espinas y la cocemos. Apagar el fuego y desmigalar la merluza. Aparte se baten los huevos, se añaden la nata, la salsa de tomate y trituramos con el pescado. Rectificamos de sal y pimienta. Saltear los langostinos pelados y añadirlos al pastel. Se vierte en el molde encamisado con mantequilla y harina. Se cuece al horno al baño María. 200°C. 45 min. Desmoldamos y cubrimos con salmón.

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTELITO CALIENTE DE BRIOCHE, AVELLANAS Y NATA

Ingredientes

- *½ 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

BERENJENA RELLENA DE MERLUZA CON BECHAMEL ADELGAZANTE

Ingredientes

- Berenjenas
- 1 kg. de merluza
- 2 dientes de ajo picados
- 150 g de cebolleta picada
- 100 g de pimiento verde picado
- 100 g de tomate frito
- 1 dl. de aceite de oliva y sal

Para la bechamel adelgazante

- 1 cebolleta grande picada
- 1 diente de ajo picado
- 600 g de calabacín pelado, en dados
- 2 dl. de leche desnatada
- 4 quesitos descremados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Rehogar en el aceite la cebolleta, ajo, sal, bien dorada.

Añadir los calabacines y dejar que se sofrían, perdiendo el agua de vegetación durante unos 20 minutos.

Añadir la leche, sal y reducir unos 20 mn.

Meter la mezcla en la batidora y accionar la máxima potencia, añadir los quesitos, Salpimentar.

Para el relleno

Sazonar la merluza.

En una olla añadir el aceite y pochar la merluza cortada, la escurrimos a un bol.

En la misma grasa, pochar ajos, cebolleta, pimiento verde, sazonar.

Añadir la salsa de tomate frito.

Deshilachar la merluza con las púas de un tenedor y añadimos al sofrito, y Guisamos 5 mn. más.

la berenjena la escalibamos al horno la partimos por la mitad, y la rellenamos de merluza salseamos con bechamel adelgazante y gratinamos hasta dorar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON CEREALES

Ingredientes

- 1/2 taza de kellogs
- 1/2 taza de harina integral
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 claras de huevo

Para las Calabazas al horno (guarnición)

- 3 calabazas verdes
- 3 calabazas amarillas
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- aceite virgen extra

Elaboración

Precalentar el horno a 180°

Ponemos los cereales en una batidora y trituramos hasta que este finamente picado, ponemos en otro plato la harina y la pimienta. Mezclamos las claras de huevo y la leche en otro plato.

Pasar cada pechuga de pollo por la harina, luego por las claras de huevo y al final por la mezcla de cereal triturado.

Colocamos las pechugas en una bandeja de horno y horneamos 25-30 minutos, servimos inmediatamente

Para las Calabazas al horno (guarnición)

Precalentar a 200°

Lavar y pelar las calabazas. Cortarlas en rodajas muy finas. Las colocamos en una bandeja que se pueda meter al horno, intercalándolas por colores.

Verter un poco de aceite de oliva sobre las calabazas

Espolvorear la sal y la pimienta por todas las calabazas. Hornear 30 minutos a 200°



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIRULETAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 250 g de chocolate de 70 %
- 80 g de almendra picada
- 50 g de piñones
- 50 g de nueces

Elaboración

Ponemos a fundir el chocolate al baño maría o al microondas, el tiempo justo para que se funda pero no se caliente en exceso. Por otro lado machaca ligeramente los frutos secos.

Sobre una bandeja forrada con papel de horno, haz montoncitos de frutos secos y aplástalos. Coloca encima de cada una de estas bases de frutos secos un palillo de brocheta (con la parte puntiaguda hacia fuera).

Introduce el chocolate en una cartucho de papel o una manga con boquilla muy, muy, muy fina y traza varias líneas circulares sobre los frutos secos cubriendo también el palillo.

Ahora sólo queda dejarlo enfriar para que el chocolate cristalice y poder despegar las piruletas del papel



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SMOOTHIE (BATIDO) DE MORAS AZULES Y ARÁNDANOS

Ingredientes

- *1 ½ tazas de moras azules congeladas*
- *1 ½ tazas de yogurt de arándanos o frambuesas*
- *20 o 25g de semillas de linaza molidas*
- *1 ½ tazas de leche*
- *2 cucharaditas de miel*
- *5 hojas de menta.*

Elaboración

Licúa el yogurt de arándanos junto con la leche y las moras azules hasta obtener una mezcla suave. Añade las semillas de linaza molidas, la miel, servimos en copas y decoramos con la menta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GUISANTES A LA FRANCESA

Ingredientes

- 600 gr. de guisantes
- 100 gr. de bacon en macedonia
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- Lechuga romana
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 20 gr. de azúcar
- Sal y pimienta
- Caldo de verduras, de ave o agua

Elaboración

Cortar la cebolla y la zanahoria en macedonia.

Cortar la lechuga sin el tallo central en chiffonade.

En la materia grasa rehogar la cebolla y la zanahoria junto con el bacon.

Antes de que la cebolla coja color incorporar los guisantes y la lechuga.

Salpimentar y añadir el azúcar.

Mojar con agua caliente o fondo hasta cubrir la mitad de los guisantes.

Dejar cocer a fuego lento hasta que los guisantes estén cocidos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MENESTRA DE HABITAS CON CHIPIRONES

Ingredientes

- 200 gr. de habitas frescas
- 200 gr. de chipirones
- 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.

Limpiar los chipirones y freír con la cebolla tierna unos 5 minutos a fuego alto en el mismo aceite, reducir fuego, recuperar el fondo con el vino, mojar con un poco de agua o fumet, añadir las hierbas aromáticas y cocer tapado unos 15 minutos. (pochar).

Desgranar las habitas 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

FRUTAS EN PAPILOTE CON CREMA DE CAVA

Ingredientes

- *1 plátano.*
- *1 mango.*
- *1 manzana.*
- *100 g. de piña.*
- *30 g. de azúcar.*
- *Canela en polvo.*
- *300 g. de azúcar.*
- *4 yemas.*
- *Canela en polvo.*
- *200 ml. de cava.*

Elaboración

Poner sobre una bandeja de horno papel sulfurizado y espolvorearlo con los 30 g. de azúcar y canela en polvo.

Cortar el plátano, el mango, la manzana y la piña en macedonia y ponerlas sobre el papel sulfurizado.

Espolvorear más canela en polvo y cerrar como si fuera un sobre. Hornear a 200°C durante 15 minutos.

Poner las yemas con el azúcar en un bol al baño maría y blanquearlas con las varillas eléctricas. Incorporar el cava y mezclar hasta que la crema espese.

Poner las frutas en una copa y cubrir con la crema de cava.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADILLAS RELLENAS DE ESPINACAS A LA CATALANA

Ingredientes

- 150 gr. de mantequilla derretida
- 200 cl de leche
- 325 gr. de harina (o la necesaria)
- Sal

Para el Relleno

- 500 gr. de espinacas
- 2 huevos duros
- 20 gr. de piñones
- Unas cuantas pasas en remojo
- Vino dulce para remojo
- Sal y pimienta
- 1 huevo

Elaboración

Poner la mantequilla y la leche en un bol y mezclar, añadir la harina y amasar hasta obtener una masa fina y elástica.

Para el Relleno

Lavar, retirar tallo y cocinar las espinacas en una sartén hasta que estén en su punto. Añadir los piñones previamente tostados, las pasas remojadas en licor y el huevo duro picado. Condimentar.

Rellenar con esta preparación la masa de la empanadilla, pintar con huevo batido y cocinar en el horno. En el caso de freírlas no hace falta pintar con huevo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LASAÑA DE ESTOFADO DE TERNERA Y BOLONESA

Ingredientes

- 500 gr. de carne de ternera del estofado
- 400 gr. de carne picada
- 400 gr. de cebolla de Figueras
- Tomate triturado al gusto
- 1 c. c de pimentón dulce
- 1 vasito de vino blanco seco de mesa
- Sal y pimienta
- Pasta de lasaña
- 50 gr. de mantequilla
- ½ cebolla picada
- 45 gr. de harina
- 750 gr. de leche
- Nuez moscada
- Sal y pimienta blanca
- Queso rallado emmental

Elaboración

Reservar la carne del estofado sobrante y picarla en la picadora junto con la boloñesa una vez finalizada su preparación. En una cazuela doraremos la carne picada, añadir la cebolla y cocinar unos minutos, añadir el pimentón, el vino blanco, reducir, añadir el tomate triturado y cocinar hasta su punto, rectificar con agua (si fuera necesario) y condimentar.

En un cazo poner la mantequilla con la cebolla, cocinar, añadir la harina fuera del fuego, ligar, añadir la leche, la nuez moscada y elaborar una bechamel. Reservar

Hervir la pasta de lasaña durante el tiempo necesario y extender sobre trapos para secar.

Montar el plato en bandeja de horno o cazuela, espolvorear con queso rallado y gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COOKIES CON GANACHE DE DULCE DE LECHE, NATA TRUFADA Y BARQUILLOS

Ingredientes

- 250 gr. de harina
- 120 gr. de mantequilla ligeramente pomada
- 7 gr. de levadura royal
- 90 gr. de azúcar moreno
- 45 gr. de azúcar blanquilla
- 5 gr. de azúcar vainillado
- 1 huevo
- Sal
- 100 gr. de trocitos de chocolate

Otros

- Dulce de leche
- 150 gr. de cobertura de chocolate
- 2 C.S. de crema de leche
- 400 gr. de nata para montar
- Barquillos
- Azúcar glasee

Elaboración

Añadir los tres tipos de azúcar a la mantequilla y mezclar, añadir la harina y amasar, añadir el huevo ligeramente batido con la pizca de sal, añadir los trocitos de chocolate y mezclar todo. Poner esta preparación, formando bolitas un poco aplastadas, en bandeja de horno con papel sulfurizado, hornear a 190 gr. durante 12 minutos aproximadamente. Retirar del horno cuando estén ligeramente doradas. (Cuando se enfrían se endurecen y tienen que quedar tan solo un poco crujientes)
Poner un bote de leche condensada al baño María durante el tiempo necesario para obtener un dulce de leche.
Poner la cookie como base, encima pondremos una ganache de dulce de leche, recubrir formando un pastel con nata trufada y decorar con barquillos troceados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ NEGRO CON ALLIOLI

Ingredientes

- 300 g de arroz redondo
- 300 g de chipirones en dados
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate
- Vino blanco
- 1 l. de caldo de pescado
- Las tintas del chipirón
- Lascas de Idiazábal
- Alioli
- Aceite de oliva

Elaboración

Cocer el arroz en agua y sal durante unos 15 minutos hasta que esté al dente. Enfriarlo en agua.

Picar la cebolla y el pimiento verde, sazonar y pocharlo bien con el aceite durante media hora aproximadamente.

Añadir el vino blanco y a continuación unas cucharadas de la salsa de tomate.

Añadir las tintas del chipirón, a poder ser frescas, mezcladas con un poco de fumet, rehogar bien y añadir el caldo de pescado.

Dejar cocer todo el conjunto media hora o 40 minutos y triturar.

Saltear el chipirón en una sartén muy caliente, añadir sal y echar el chipirón a la salsa negra.

Dejar cocer otros 40 minutos.

Mezclar el arroz cocido anteriormente con la salsa y cocer 10 minutos.

Ligar con el alioli y el Idiazábal.

Emplatar y decorar con lascas de Idiazábal y unos puntos de alioli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMITOS DE BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes

Para el hummus de remolacha

- 100 gr. de cebolleta
- 200 gr. de garbanzos cocidos
- 200 gr. de remolacha cocida
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de sal
- 70 gr. de aceite de oliva

Bacalao al pil pil

- 4 lomos de bacalao desalado
- 4 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 buen vaso de aceite de oliva

Crocantes de pita

- Pan de pita

Elaboración

Para el hummus de remolacha

Ponemos los garbanzos a escurrir,

Ponemos el aceite y la cebolla en un vaso hondo y trituramos bien. Bajamos los restos de las paredes del vaso y seguimos triturando hasta que quede bien fino. Añadimos los garbanzos, la remolacha cocida, el ajo, el comino, el limón y la sal. Acabamos de triturar durante un rato hasta que nos quede una emulsión uniforme y sin grumos.

Bacalao al pil pil

Pelar los ajos y dorarlos en el aceite en una cazuela baja y amplia. Cuando estén dorados, pasarlos a un plato y reservarlos, Trocear la guindilla, saltarlas brevemente y reservar. Esperar a que se temple un poco el aceite. En el mismo, poner los trozos de bacalao a fuego suave. Cocinarlos varios minutos por cada lado y retirar. El suero que vayan soltando nos servirá para hacer el pil pil.

Ahora armado de paciencia realiza movimientos giratorios de vaivén con la cazuela, hasta ligar la salsa

Crocantes de pita

Cortar el pan de pita en triángulos más o menos del mismo tamaño, abrir cada triángulo por la mitad. Tostar ya sea en horno, en tostador, o sobre una plancha.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE YOGURT Y MASCARONE

Ingredientes

- 1 yogurt sin azúcar , mejor si es tipo griego (125ml)
- 40g mascarpone.
- 30g azúcar.
- 100g de bizcocho
- 10g de chocolate rayado.

Para el bizcocho

- 3 huevos
- 125 gr. Azúcar
- 75 gr. harina

Elaboración

Cortar daditos de como mucho de un cm de lado con el bizcocho.
En un recipiente poner el yogurt con el mascarpone y el azúcar.
Remover enérgicamente hasta que no queden grumos

Para el bizcocho

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporar la harina tamizada.

Hornear a 200 grados 5 minutos.

Montaje

Poner unos daditos en el fondo de la copa, luego la mitad de la crema de yogurt , luego otros daditos y encima de ellos el resto de la crema de yogurt, coronamos con los daditos de bizcocho que nos hayan sobrado.
Para decorar chocolate rallado y barquillos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE GUISANTES CON ALMEJAS

Ingredientes

- *1/2 kg de guisantes frescos o congelados*
- *1/4 kg de almejas*
- *3 cebollas tiernas*
- *10 gr. de mantequilla*
- *4 hojas de lechuga romana*
- *100 ml. de vino blanco*
- *1 guindilla*
- *2 dientes de ajo*
- *1'0 gr. de perejil fresco*
- *1/4 l. de caldo vegetal*
- *100 gr. de mató*

Elaboración

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en muy poca mantequilla unos 8 minutos evitando que adquiera color. Añadimos la guindilla y el ajo cortado ciselée y alargamos la cocción unos 3 minutos a fuego suave. Reducimos con el vino blanco y añadimos las hojas de lechuga sin el tronco central y los guisantes. Tapamos y alargamos la cocción unos 6 minutos más.

Retiramos del fuego y trituramos con las hojas de perejil escaldadas.

Colamos y volvemos a colocar al fuego y alargamos con el caldo vegetal al gusto. Salpimentar y reservar en caliente.

Aparte abrimos las almejas al vapor, reservando el líquido de cocción para añadir a la crema.

Recortamos los bordes del pan y estiramos con un rodillo.

Envolvemos alrededor de un canutillo y tostamos al horno a 180 °C unos 5 minutos. Retirar y reservar para decoración.

Colocamos la crema en plato soperero, colocamos una bola de queso fresco en el medio y las almejas alrededor.

Decorar con el pan tostado apoyado en el queso fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CALDOSO DE BACALAO CON VERDURAS

Ingredientes

Para el fondo de bacalao

- 1 cebolla en mirepoix
- 200 g. de retales de bacalao
- 60 g. de vino blanco
- 1 diente de ajo emince
- Una guindilla, opcional
- Fumet de pescado

Para el arroz

- 4 lomos de bacalao desalado
- Una cebolla ciselé
- Un diente de ajo
- Una hoja de laurel
- 400 g. de arroz bomba
- 120 g. de tomate triturado y tamizado
- Medio pimiento rojo escalibado cortado en tiras
- 200 g. de judías verdes cocidas a la inglesa
- 200 g. de coliflor verde cocida a la inglesa
- 4 alcachofas cortadas en cuartos cocidas a la inglesa

Para la picada

- Un diente de ajo frito
- Azafrán
- Una ñora
- Perejil picado
- Pimienta negra

Elaboración

Para el fondo de bacalao

Rehogamos la cebolla, añadimos el ajo emince, rehogamos, desglasamos con el vino, evaporamos y añadimos los retales de bacalao. Mojamos con el fumet. Cocemos 20 minutos a fuego suave. Reservamos.

Para el arroz

Escalibamos el pimiento.

Rehogamos lentamente la cebolla junto con la hoja de laurel, añadimos el ajo, desarrollamos aromas y añadimos el tomate, cocer hasta secar. Añadiremos el pimiento rojo.

Mientras cocemos todas las verduras a la inglesa. Reservamos, y preparamos la picada.

Mojaremos el sofrito con el fondo de bacalao, llevaremos a ebullición y añadiremos el arroz lo dejaremos cocer 8 minutos y añadiremos las verduras y pasados 5 minutos más, añadiremos la picada y terminaremos la cocción. Cuando lo vamos a sacar del fuego, le añadimos el bacalao, rectificamos de sazón, tapamos y dejamos reposar. La proporción de caldo es una de arroz por 3 a 4 de fondo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA CON VINAGRETA DE AJOS TIERNOS SOBRE BASE DE HUMUS CON ESPINACAS Y COCA DE HOJALDRE

Ingredientes

- 4 lomos de merluza
- Una lamina de hojaldre
- *Para la vinagreta de ajos tiernos*
 - 100 g. de aceite de oliva
 - dos manojos de ajos tiernos
 - de 15 a 20 g. de vinagre de manzana
 - Sal y pimienta
- *Para el humus*
 - Un pote de garbanzos cocidos
 - 1 guindilla
 - 1 c.c de comino
- *Para las espinacas*
 - Un kilo de espinacas
 - Piñones
 - Uvas pasas
 - Vino dulce o similar
 - Sal y pimienta
- ½ a 1 diente de ajo blanqueado
- 1 c.s de tahina
- 4 c.s. de aceite de oliva
- Zumo de limón al gusto
- Perejil, sal y pimentón

Elaboración

Para la vinagreta de ajos tiernos

Cortamos los ajos tiernos en rodajas pequeñas, emincé, los rehogamos hasta que empiecen a dorar con el aceite de oliva. Lo retiramos del fuego y reservamos.

Para los lomos de merluza

Salpimentamos la merluza y la marcamos los en la plancha del lado de la piel y seguidamente los ponemos en una bandeja de horno con la vinagreta y los cocemos a 180 ° C. de 5 a 7 minutos dependiendo del grosor de la merluza. Para saber si esta cocido el corazón de la merluza debe llegar a 50-55 ° C.

Para el humus

En un mortero picar la guindilla, con sal. Con una picadora eléctrica trituramos el ajo, los garbanzos, el comino, la guindilla y la tahina. Batir hasta que se forme una pasta suave. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos el zumo de limón, al gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos.

Para las espinacas

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

Para el hojaldre

Cocer un rectángulo de hojaldre a 200 ° C. con aire hasta que esté dorado unos 15 a 20 minutos.

Acabados

En un plato poner la coca de hojaldre, encima el humus, las espinacas la merluza y lo salseamos con la vinagreta.



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
- 60 g. de pulpa de piña
- 40 g. de coco rallado tostado

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

CROQUETONES DE PESCADO EN ENSALADA CON CREMA DE AJO Y CILANTRO

Ingredientes

- 500 gr. de restos de pescado blanco
- 2 cebollas tiernas
- 2 huevos
- 1 c.s. de cilantro
- 1 c.s. de perejil
- Pan rallado
- Harina

Ingredientes salsa

- 2 ajos
- Cilantro fresco
- Perejil fresco
- 1 Yoghurt griego

Elaboración

Limpiar el pescado de pieles y espinas, desmenuzar y triturar.

Añadir el resto de los ingredientes y amasar hasta obtener una mezcla homogénea pero con textura. Salpimentar.

Hacer unas bolas de tamaño uniforme, aplastarlas y enharinarlas.

A partir de aquí tenemos dos opciones.

Encamisar unas placas de horno y hornear los croquetones 5 minutos por cada lado.

Pasar por huevo y pan rallado y freír en aceite caliente.

Elaboración salsa

Triturar los ajos previamente escaldados, el cilantro y el perejil con el yoghurt.

Servir como aperitivo caliente, con la crema de ajo o sobre una base de lechugas aliñado con la salsa de ajo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

OFEGAT DE FAVES I PESSOLS

Ingredients

- 2 trozos de panceta
- 2 cebollas tiernas
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1/4 kg de habas
- 1/4 kg de guisantes
- Manojos de espárragos verdes
- 2 alcachofas
- 100 gr. de butifarra negra
- 100 gr. de butifarra blanca
- 1 copa de vino rancio
- Perejil, menta y laurel
- Sal y pimienta
- Aceite o manteca de cerdo

Elaboración

En una cazuela con aceite y manteca bien calientes dorar la panceta. Retirar si queremos menos grasa.

Añadir las cebolletas y los ajos tiernos cortados en macedonia

Salpimentar y dejar cocer unos 15 minutos

Añadir el atadillo de hierbas compuesto por perejil, menta y laurel.

Añadir las habas, los guisantes, los espárragos verdes escaldadas partidos en trozos de 2 cm y las alcachofas blanqueadas 5 minutos y cortadas a cuartos. Mojar con el vino rancio.

Cocer bien tapado, removiendo de vez en cuando para unir bien los sabores y olores de ingredientes.

Si las habas y los guisantes son muy tiernos bastara con 10 minutos de cocción.

En el último instante añadir las butifarras para que no se deshaga mucho.

Rectificar y Servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE TURRÓN Y NEULAS

Ingredientes

- 2 huevos enteros y dos yemas
- Caramelo líquido
- 100 gr. de harina
- 80 gr. de azúcar
- 200 ml. de leche
- 200 ml. de crema de leche
- 100 gr. de turrón de alicante o jijona
- 80 gr. de neulas

Ingredientes cobertura

- 2 claras
- 60 gr. de azúcar

Elaboración

Blanqueamos los dos huevos y las dos claras con el azúcar hasta que estabilicen.

Llevamos a ebullición los lácteos y deshacemos el turrón y las neulas. Atemperamos y mezclamos a la preparación anterior.

Añadimos la harina cortando en 3 partes.

Colocamos en moldes individuales caramelizados y colocamos al horno a 180 °C unos 12 a 15 minutos.

Mientras montamos las claras a punto de nieve y una vez horneado colocamos por encima en forma de picos. Quemar con soplete las puntas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE BERENGENA ESCALIBADA CON VINAGRETA DE MISO

Ingredientes

- 4 berenjenas
- 2 c.s de semillas de sésamo
- 1 dl de agua
- 2 c.s de Dashi
- 1 c.s de miso rojo
- 2 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de aceite de sésamo
- 2 c.s de aceite de girasol
- ½ escarola
- 2 c.s de alga wacame
- 3 c.s de alga agar agar

Elaboración

Escalibar las berenjenas sobre el fuego dando les la vuelta cada 3 min. Cuando estén tiernas las ponemos en un bol tapadas con papel de film. Dejamos enfriar.

Tostamos las semillas de sésamo en una paella durante 5 min.

Para la vinagreta de miso ponemos el agua en un vaso de triturar. Añadimos el dashi, la pasta de miso la salsa de soja, el aceite de sésamo y el aceite de girasol. Trituramos con el minipimer.

Ponemos a hidratar las algas en un bol con agua fría. Limpiamos la escarola y la secamos bien.

Pelamos las berenjenas y las cortamos a tiras a lo largo. Las disponemos sobre un plato grande. Aliñamos las berenjenas con la vinagreta.

Montamos un plato con un lecho de escarola. Encima colocamos la berenjena aliñada y un poco más de vinagreta, ponemos las algas y las semillas de sésamo.



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

FINANCIER CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para el chocolate

- 150 gr de chocolate 70%de cacao
- 35 gr de nata
- 90 gr de huevo
- 25 de mantequilla

Para el financier

- 150 gr de azúcar moreno
- 80 gr de harina de trigo
- 80 gr de almendra molida
- 120 gr de mantequilla
- 50 claras
- 10 gr de miel
- 20 gr de ron

Elaboración

Para el chocolate

En un bol fundir el chocolate, la nata y la mantequilla. Triturar con una batidora a poca velocidad. Incorporar el huevo sin dejar de batir suavemente.

Rellenar aros de 3 cm de diámetro forrados de papel de horno por el interior.

Reservar en nevera.

Antes de servir hornear los moldes rellenos a 190° durante 4 min.

Para el financier

Mezclar la harina con la almendra molida, el ron y el azúcar moreno.

Fundir la mantequilla en un cazo hasta llegar al punto de noisette.

Mezclar la mantequilla con la miel.

Mezclar la harina con la mantequilla

Añadir delicadamente las claras batidas pero sin montar.

Rellenar los moldes de financier con la ayuda de una manga pastelera y hornear a 210 gr durante 7 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LASAÑA DE VERDURAS

Ingredientes

- *Láminas de pasta de canelón*
- *600 g de espinacas congeladas*
- *400 g de champiñones*
- *100 g de cebolleta*
- *150 ml de vino blanco*
- *100 g de zanahorias*
- *1 bote de tomate frito casero*
- *1 diente de ajo*
- *Pimienta negra*
- *1 guindilla cayena*
- *120 g de jamón cocido artesanal*
- *120 g de queso de barra light*
- *120 g de queso rallado light*
- *2 cucharadas de aceite de oliva*

Elaboración

Cocemos la pasta en abundante agua y sal, enfriamos, escurrimos y reservamos

Cocer las espinacas y las zanahorias en agua hirviendo durante un minuto y reservar.

Pochamos la cebolla, el diente ajo y la guindilla en una sartén unos minutos.

Añadimos los champiñones y rehogamos unos minutos y añadimos el vino blanco, dejamos guisar hasta que se hagan y reservar.

En una bandeja de horno ponemos una capa de las láminas de pasta ya precocinadas.

Seguimos con otra capa de jamón cocido y el queso.

Lo cubrimos con las espinacas, luego los champiñones.

Una capa de tomate frito.

Una capa de láminas de lasaña.

Tomate de nuevo y por últimos lo cubrimos con el queso rallado.

Lo metemos al horno durante 25 minutos a 200°C de temperatura y terminamos gratinando cinco minutos más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349 10 19

ARROZ NEGRO CON ALLIOLI

Ingredientes

- 300 g de arroz redondo
- 300 g de chipirones en dados
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate
- Vino blanco
- 1 l. de caldo de pescado
- Las tintas del chipirón
- Lascas de Idiazábal
- Alioli
- Aceite de oliva

Elaboración

Cocer el arroz en agua y sal durante unos 15 minutos hasta que esté al dente. Enfriarlo en agua.

Picar la cebolla y el pimiento verde, sazonar y pocharlo bien con el aceite durante media hora aproximadamente.

Añadir el vino blanco y a continuación unas cucharadas de la salsa de tomate.

Añadir las tintas del chipirón, a poder ser frescas, mezcladas con un poco de fumet, rehogar bien y añadir el caldo de pescado.

Dejar cocer todo el conjunto media hora o 40 minutos y triturar.

Saltear el chipirón en una sartén muy caliente, añadir sal y echar el chipirón a la salsa negra.

Dejar cocer otros 40 minutos.

Mezclar el arroz cocido anteriormente con la salsa y cocer 10 minutos.

Ligar con el alioli y el Idiazábal.

Emplatar y decorar con lascas de Idiazábal y unos puntos de alioli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAQUETITOS CRUJIENTES RELLENOS DE CREMA

Ingredientes

- *Pasta filo*

Para la crema pastelera

- *½ l. de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 gr. de harina tamizada*
- *1 cucharilla de esencia de vainilla*

Elaboración

Para la crema pastelera

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia. En la otra mitad de la leche disolvemos la maizena 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 y congelamos.

Montaje

Hacemos cuadrados de 4 cm x 4 cm de doble hoja de pasta filo, desmoldados la crema pastelera y la cortamos en cuadrados, envolvemos la crema con la pasta filo pintada con huevo, cuidando que quede bien sellada y freímos los paquetitos en abundante aceite caliente

Espolvoreamos con azúcar glas o colocamos encima de una cucharilla de cerámica y decoramos con chocolate caliente.



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 esté 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

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

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

CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES Y HORTALIZAS CON CRUJIENTE DE VERDURAS VARIADO

Ingredientes

- 2 Calabacines
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 manojo de acelgas
- 1 cebolla de Figueras
- 1 patata blanca
- 1 d. de ajo
- Queso Philadelphia
- Agua
- Sal

Para la Guarnición

- 140 gr. de harina
- 260 gr. de agua muy fría
- 3 cubitos de hielo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla de Figueras
- El tronco de las acelgas
- ½ pimiento rojo

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla ciselé, rehogar con una cazuela con aceite de girasol. Lavar y cortar el calabacín en mirepoix, añadir a la cocción y cocinar. Cortar los espárragos por la parte tierna, rechazar la parte dura y añadir a la cocción, hacer lo mismo con unas cuantas hojas de acelgas. Pelar, lavar y romper la patata, añadir a la cocción, añadir ajo pelado entero, añadir una cucharada sopera de queso y cocinar, mojar con agua hasta cubrir y un poco más. Hervir hasta su punto, triturar fino, condimentar y servir.

Para la Guarnición

Poner el agua con el hielo en la nevera, medir después la cantidad de agua y harina, mezclar y volver a guardar en nevera (bien frío)

Cortar la cebolla a ¼ y retirar capas, la zanahoria en rodajas un poco finas y en diagonal, el tronco de las acelgas tal y como esté, pasar todo por el rebozado y freír.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GRATINADO DE SALMÓN CON PURÉ DE PATATAS

Ingredientes

- 3 puerros
- 1 cebolla de Figueras
- 2 berenjenas
- 4 supremas de salmón
- 8 patatas Monalisa
- Queso Emmental rallado
- Mantequilla
- Aceite de girasol
- Sal

Elaboración

Rehogar en una sartén con aceite de girasol el puerro emincé y la cebolla ciselé a fuego suave.

Aparte rehogar también la berenjena pelada y cortada en macedonia y degorgé. Condimentar y juntar estos ingredientes una vez cocinados y reservar.

Cocer las supremas de salmón al vacío o al vapor para que queden tiernas y podamos laminarlas. Reservar.

Hervir patatas para hacer un puré. Reservar

Montar el plato: en una bandeja de horno untada con un poco de mantequilla pondremos una base de puré, encima pondremos la verdura rehogada y lonchas de salmón. A continuación otra capa de puré, por encima espolvorearemos el queso rallado. Gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDDING DE RECAPTE CON NARANJA CONFITADA

Ingredientes

- *½ litro de leche*
- *1 rama de canela*
- *Piel de limón*
- *300 gr. de magdalenas*
- *2 huevos*
- *100 gr. de mantequilla*
- *200 gr. de azúcar moreno*
- *Virutas de chocolate negro*
- *1 manzana golden*
- *Un puñadito de uvas pasas hidratadas con ron*
- *1 naranja*
- *100 gr. de azúcar blanquilla*
- *200 gr. de agua*

Elaboración

Untar un molde de pudding con mantequilla y reservar.

Infusionar la leche con la canela y la piel de limón, durante unos minutos, verterla sobre las magdalenas desmigadas, mezclar bien. Añadir también, las dos yemas de huevo, la mantequilla fundida, el azúcar moreno, las virutas de chocolate, algunos trozos de manzana cortados a dados y las uvas pasas hidratadas.

Montar las claras de huevo y mezclar con cuidado para aligerar la masa. Verter esta preparación y llevar al horno 180°, durante 20 / 30 minutos.

Para decorar: hacer un almíbar con agua y azúcar o algún licor de naranja al que añadiremos las rodajas de naranja para confitar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PORRUSALDA CON BACALAO

Ingredientes

- *4 puerros en rodajas*
- *2 zanahorias en rodajas*
- *4 dientes de ajo*
- *0'5 Kg de patatas*
- *1 l de agua*
- *1 trozo grande de bacalao desalado, con piel*
- *1 cayena picada*
- *Aceite de oliva*
- *Cebollino picado*

Elaboración

Arrimar a fuego medio una olla con aceite y las verduras (2 ajos), sin dejar de dar vueltas.

Cascar las patatas y añadir las, sofreír unos minutos.

Cubrir con agua, sazonar (ojo que luego añadimos bacalao) y cocer 25 minutos.

Aceite a fuego no muy fuerte, 2 ajos laminados, cayena ojo, cuando empiece a bailar, añadir el bacalao roto con las manos y ligarlo ligeramente.

Añadir el bacalao ligado a la sopa.

Rectificar el sazonamiento.

Espolvorear con cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PISTO CON HUEVOS

Ingredientes

- 2 berenjenas medianas
- 1 cebolla picada
- 1 pimiento verde picado
- 1 pimiento rojo picado
- 1 calabacín con piel a dados pequeños
- 0'5 kg. de tomate triturado
- 1 pizca de pulpa de choriceros
- Vino blanco
- 4 huevos
- Cebollino picado
- Aceite de oliva y sal

Elaboración

Horno a 180°C.

Cortar las berenjenas en dos, hacerle cortes diagonales a la pulpa, salpimentar, toque aceite, hornear 20 mn.

Una vez hechas, vaciar la pulpa.

En una olla pochar cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, aceite, sal.

Añadir el calabacín y la pulpa de berenjena.

Rehogar, salpimentar, añadir el vino blanco, tomate triturado, carne de pimiento choricero y guisar 30 mn. aprox.

Batir los 4 huevos, echarlos en el pisto y cuajarlos removiendo.

Emplatar y decorar con el cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAGDALENAS DE DOBLE CHOCOLATE CON BUTTERCREAM DE MANDARINA

Ingredientes

- 2 tazas de harina de espelta
- 6 cucharadas de cacao puro en polvo
- 2 cucharaditas de levadura química
- ½ cucharadita de sal maldon
- 3 huevos
- 1 taza de bebida de avena, o algún lácteo que nos guste
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 taza de aceite de oliva
- 100 gr de chocolate

Para el buttercream de mandarina

- 250 gr de mantequilla a tª ambiente
- 80 ml de zumo de mandarina natural
- 140 gr. de azúcar glas

Elaboración

Encender el horno a 200°

Mezclar en un bol la harina con el cacao la sal y la levadura, reservar.

Trocear el chocolate fondant en pedacitos y reservar.

En otro bol batir los huevos con el azúcar durante un minuto, añadir la leche y el aceite y mezclar bien.

Echar la mezcla de la harina y envolver con una espátula.

Añadir la mitad del chocolate troceado y mezclar.

Poner en los moldes y espolvorear con el resto del chocolate.

Hornear 20 minutos aprox

Para el buttercream de mandarina

Poner en un bol todos los ingredientes y batir hasta que quede una crema homogénea.

Llenar una manga pastelera con la crema y adornar las magdalenas cuando se hayan enfriado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES DE ESPINACAS CON MATO Y SALSA DE TOMATE

Ingredientes

- 2 bolsas de espinacas
- 1 diente de ajo
- 300 g. de mató
- Piñones tostados
- Hojas de albahaca
- sal y pimienta recién molida
- una pizca de nuez moscada
- 1 paquete de canelones precocido
- Queso rallado

Para la salsa de tomate

- Una cebolla cortada ciselé
- Un pote de kilo de tomate triturado
- Los tallos de la albahaca.

Elaboración

En una sauter con aceite de oliva, dorar el ajo, añadir las espinacas y continuar rehogando. Decantarlas en un bol, añadir el requesón y la nuez moscada y los piñones tostados. Rectificar de sazón

Preparar los canelones según instrucciones del fabricante.

Una vez ablandados y secados encima de un paño rellenarlos con la mezcla de espinacas y enrollarlos.

Para la salsa de tomate

Rehogar la cebolla, añadir el tomate triturado y los tallos de albahaca, rehogar durante 20 minutos.

Acabados

Poner en una fuente de horno un poco de salsa de tomate y a continuación colocar encima los canelones. Cubrirlos con el resto de la salsa de tomate espolvorearlos con queso rallado y hojas de albahaca. Hornear hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CAFÉ DE PARÍS, SCONES Y VERDURAS A LA INGLESA

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo bridados
- 70 g. de Fondo oscuro
- Brandi
- 60 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 los scones

- 250 g. de harina
- 63 g. de mantequilla fría
- 12 g. de impulsor
- 1 huevo
- 63 g. de leche
- 40 g. de azúcar moreno
- ralladura de limón

Para las verduras

- 100 g. de zanahorias cortadas en bastones hervidas a la inglesa
- 100 g. de brócoli hervido a la inglesa

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 quemen 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.

Para los scones

Mezclar los huevos con el azúcar y la leche

Arenar la harina con la levadura y la mantequilla. Añadir la ralladura, las pasas y el líquido. Amasar. Extender a 2 cm de grueso. Cortar cuadrados de 4 cm pincelar con huevo y dejar 10 minutos en nevera y volver a pintar otra vez. Cocer a 190 ° C. 10 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUPCAKES DE FERRERO ROCHER

Ingredientes

Para el bizcocho

- 100 g. de mantequilla
- 2 huevos
- 120 g de azúcar moreno
- 115 ml de nata líquida
- 20 g. de miel o melaza
- 120 g de harina
- 35 g de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de impulsor
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 40 g de avellanas tostadas y peladas
- 12 Ferrero Rocher

Para la crema de chocolate y avellanas

- 200g de mantequilla pomada
- 200g de azúcar glasé
- 150g de chocolate negro, derretido y templado
- 2 cucharadas de praliné

Elaboración

Para el bizcocho

Precalentamos el horno a 180° (calor arriba y abajo) o 160° (ventilador).

Trituramos las avellanas tostadas con la picadora hasta lograr un polvillo muy fino.

Cremar la mantequilla con el azúcar, y la miel añadir los huevos de uno en uno. Tamizar la harina con el cacao en polvo, el impulsor, el bicarbonato y la pizca sal. Mezclamos con el polvo de avellanas y lo añadimos a la mezcla anterior alternado con la nata

Echamos un poco de masa en cada cápsula, Colocamos encima un bombón. Cubrimos con la masa y cocemos en el horno a 180° C. unos 15 minutos.

Para la crema de chocolate y avellanas

Fundimos el chocolate al baño maría y lo dejamos en un bol para que se enfríe un poquito. Tamizamos el azúcar glas. Lo colocamos en el bol de la batidora con la mantequilla y batimos hasta lograr una mezcla casi blanca, muy esponjosa.

Incorporamos el chocolate poco a poco. Batimos hasta tener una crema homogénea. Añadimos el praliné.

Decoramos el cupcake con la crema de chocolate y avellanas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE LENTEJAS, ARROZ Y ALMEJAS

Ingredientes

- 100 gr. de lentejas
- 100 gr. de arroz
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- 30 gr de aceite
- 1 diente de ajo
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 6 hebras de azafrán
- 1 copa de vino de jerez
- ¼ kg de almejas
- 600 ml de caldo vegetal o de pescado
- Unas ramitas de perejil
- Picada de almendras y yema de huevo (opcional)

Elaboración

Pondremos las lentejas en remojo para avanzar cocción y reducir azúcares residuales.

Calentamos una parte del aceite en una cazuela y agregamos las lentejas. Tapamos y dejamos que se abran en su propio jugo unos 3 a 5 minutos. Retirar

Añadir el resto de aceite y rehogar la cebolla cortada ciselée y el apio brunoise, con el componente aromático. Mantenemos cocción unos 20 minutos. Añadimos el ajo ciselée y alargamos cocción 3 minutos. Reducimos el vino de jerez, añadimos el arroz y las lentejas y mojamos con el fondo caliente.

Dejamos cocer tapado unos 15 minutos y añadimos las almejas y el perejil picado

Ajustamos de sazón y mantenemos cocción a baja temperatura hasta que el arroz y las lentejas estén al dente.

En ese momento podemos añadir una picada o regar con una ajada de ajo, guindilla y vinagre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEDALLONES DE MUSELINA DE PESCADO A LA MEUNIERE

Ingredientes

Para la muselina

- 300 gr de pescado.
- 8 gambas
- 3 claras de huevo
- 1 ajo
- 200 gr. de crema de leche
- Finas hierbas
- Sal, pimienta y nuez moscada

Para la Salsa

- 100 gr de mantequilla clarificada
- Zumo de ½ limón
- Perejil picado
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la muselina

Hacer un puré con el pescado y las claras hasta conseguir una masa homogénea.
Incorporar la crema de leche, las finas hierbas picadas, sazonar y enfriar. Incorporar las gambas cortadas en macedonia.
Estirar sobre una hoja de papel film y envolver como un cilindro. Apretar bien.
Cocer en agua caliente pero no hirviendo unos 20 a 25 minutos.
Retirar del fuego, entibiar y coartar en rodajas.

Para la Salsa

Clarificamos la mantequilla al fuego y colamos.
Colocar en una sartén y añadir el zumo de limón colado, sal, pimienta y el perejil picado.
Batir bien hasta obtener una salsa homogénea.
Regar por encima del pescado.
Decorar con una rodaja de limón rebozada en perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE CREPS Y MANDARINA

Ingredientes

Para los creps

- 125 gr. de harina
- 2 huevos
- 200 cl. de leche
- 25 gr. de mantequilla
- Pizca de sal
- 50 gr. de azúcar

Para la crema de mandarina

- 100 ml. de crema de leche
- 20 gr. de azúcar lustre
- Piel de 2 mandarinas
- Zumo de 2 mandarinas
- 1 c. de licor de mandarina o naranja
- 2 hojas de gelatina

Para el glaseado

- 100 gr. mermelada de albaricoque
- 50 ml de zumo de mandarina

Elaboración

Para los creps

En un bol pondremos la harina, el azúcar 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 la crema de mandarina

Llevaremos a ebullición la nata. Apagamos fuego y añadimos el azúcar, la gelatina y el zumo. Dejamos enfriar.

Cortemos los gajos de mandarina de forma que nos queden limpios.

Para el glaseado

Disolveremos a fuego suave la mermelada con el zumo hasta obtener una textura semi-líquida.

Montaje

Con ayuda de un aro colocaremos unas bases de creps. Rellenamos con la crema de mandarina y unos gajos de mandarina y acabamos de cerrar con las creps. Decoraremos con una crep en la parte superior haciendo forma de rosa y unos gajos de mandarina. Cubrir con el glaseado de albaricoque y reservar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

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

Para la base de la coca:

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

Elaboración

Para la base

Amasar todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y dejar 30 min.

Estirar la masa finamente y cortar la en rectángulos regulares. Poner las en una bandeja de horno forrada con papel. Doblar un poco los lados de las cocas y pinchar las con un tenedor. Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y encima ponemos garbanzos secos para evitar que las cocas se deformen o salgan burbujas. Poner las al horno precalentado a 190° durante 7 min.

Para el relleno

En una paella sofreír la cebolla durante 10 min. añadir el pimiento verde 5 min mas.

Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico.

Cortar las cabezas y sofreírlas con 4 c.s. de aceite de oliva. Salpimentar y colar.

Rellenar la coca con el sofrito el tomate cerry cortado en cuartos y 4 a rodajas finas de calabacín. Cocer las al horno 9 min mas a 190°. Saltear los langostinos y disponer sobre la coca. Aliñar con un chorrito de aceite de langostino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HAMBURGUESA DE POLENTA LENTEJAS Y GIRGOLAS

Ingredientes

- 100 gr de polenta
- 300 gr de agua
- 100 gr de lentejas cocidas
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 8 girgolas
- 2 zanahorias
- Mayonesa de curry
- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- 1 c.c de curry en polvo
- 1 c.s de cilantro picado
- 2 dl de aceite de oliva suave
- Sal
- ½ limón
- 3 tomates rojos
- 5 alcachofas
- Panco
- Germinado de alfalfa
- 8 mini panes de hamburguesa

Elaboración

Hacer un sofrito de cebolla y zanahoria cortado a brunoise. A los 10 min. agregar el pimiento picadito y sofreír 10 min. más. Cortar la girgolas a daditos y saltearlas con sal y pimienta.

Poner a hervir el agua con un poco de sal. Cuando empiece a hervir añadir la polenta como una fina lluvia mientras que con unas varillas vais removiendo. Dejar que cueza unos 5 min. comprobar que queda una textura de puré denso. Añadir las lentejas, las girgolas y el sofrito escurrido de aceite a la polenta. Mezclar todos los ingredientes. Rectificar de sal y pimienta.

Sobre una placa de horno forrada con papel sulfurizado ponemos un corta pastas de medida de hamburguesa.

La rellenamos de la pasta de polenta y vamos repitiendo la operación.

Cortamos el tomate a lonchas finas y la cebolla a aros.

Montamos una mayonesa mezclando huevo, ajo, curry zumo de medio limón, sal, cilantro.

Batimos con el minipimer y añadimos el aceite a chorrito sin dejar de emulsionar.

Marcamos las hamburguesas a la plancha junto con la cebolla a rodajas y el pan de burger.

Acompañamos con unas alcachofas rebozadas con huevo, panco y sésamo tostado.

Ponemos un poco de salsa en el pan cubrimos de tomate y cebolla y la hamburguesa encima. Ponemos orto poco de salsa y acabamos con germinados de alfalfa.



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

Para la 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. Infundir 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.

Para la Crema pastelera

Hervir la leche con el azúcar y los aromas. Cuando hierva dejar infundir 10 min. Mezclar las yemas con la maicena y colar. Colar la leche infundida 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

CANELONES DE POLLO Y SOBRASADA

Ingredientes

- *Pasta de canelones de cocción rápida*

Para el relleno

- *2 pechugas de pollo picadas*
- *1 lata de tomate natural*
- *200 gr. de champiñones*
- *80 gr. de sobrasada*
- *100 gr. de mantequilla*
- *sal y pimienta*

Para la bechamel

- *250 ml. de leche entera*
- *250 ml. de nata*
- *50 gr. de mantequilla*
- *80 gr. harina*
- *sal, pimienta y nuez moscada*
- *75 ml. de leche*

Elaboración

Para el relleno

Fundir en un perol amplio la mantequilla y dorar la picada de pollo salpimentada. Cuando empiece a coger color añadir los champiñones picados muy finos y rehogar durante cinco minutos. Incorporar la lata de tomate natural y dejar cocer durante el tiempo necesario para que se evapore el caldo y quede seco. Apagar el fuego y agregar la sobrasada mezclando bien para que se integre. Reservar.

Para la bechamel

Haremos una bechamel espesa.

Hacer un roux fundiendo la mantequilla y agregando la harina de golpe, mezclando bien hasta que la harina se cueza.

Incorporar los 250ml de leche, 250ml de nata y remover constantemente para deshacer los grumos hasta que espese. Una vez lista salpimentar y ponerle también la nuez moscada.

De esta bechamel 2 partes se la mezclaremos a la carne del relleno y 1 parte le adicionaremos 75 ml. de leche para hacerla más ligera y poder napar con ella los canelones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO EN PAPILOTE, COSTRA DE CEBOLLA Y CHUTNEY DE TOMATE

Ingredientes

Para el bacalao en papillote

- 1 lomo de bacalao fresco de 600 gramos
- aceite de oliva virgen extra
- miel de caña

Para la costra de cebolla

- 300 gr. de cebolla frita crujiente

Para las chips de patata

- 2 patatas grandes
- aceite de girasol

Para el chutney de tomates

- 300 gr de tomate pelado y picado fino
- 3 cucharadas soperas de azúcar morena
- una pizca de sal
- 2 clavos de olor
- 1 palo de canela partido en dos
- 1 cucharada de vinagre balsámico de Modena
- 1 cayena pequeña desmenuzada

Elaboración

Para el chutney de tomates

Pon todos los ingredientes en una sartén y dale fuego medio por espacio de 1 hora (aproximadamente) o hasta que reduzca el caldo y tome consistencia de mermelada. Retira los palos de canela y los clavos de olor. Reservamos

Para la costra de cebolla

Machaca en el mortero la cebolla frita crujiente hasta que quede como cristales de sal gorda. Reservamos

Para las chips de patata

Pela las patatas y con ayuda de una mandolina o un rallador o pelador, saca láminas finas y rectangulares de patata, dóblalas sobre sí mismas a modo de hojuelas y pínchalas con un palillo de dientes. freímos en abundante aceite de girasol o en la freidora a fuego medio.

No de golpe, hay que retirarles el palillo en caliente antes de que se pongan muy crujientes y se lleguen a partir. Reservamos

Para el bacalao en papillote

Colocamos en el centro de la mitad derecha un lomo de bacalao, rocía de aceite de oliva, sal y una gotas de agua. Pinta los bordes de la mitad derecha del papel con miel y dobla la mitad izquierda del papel como si fuese un sobre. Presiona los bordes para sellar el papel y haz una serie de dos pliegues rectos presionando firmemente sobre cada pliegue para sellar bien.

Hornea el pescado a 180°C entre 7 y 10 minutos o hasta que la bolsa se hinche.

Montaje

Abrimos la bolsa con unas tijeras. Sacamos los lomos de bacalao y recubrimos la parte superior con una capa generosa de la cebolla frita machada. Ponlos en el centro de cada plato.

En un lateral del pescado pon una línea fina de chutney de tomates y clava encima las chips de patata.

En el otro lateral y algo separado del pescado colocamos una quenelle de chutney, rocíamos con unas gotas de aceite de oliva y adornamos con alguna hierba aromática.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAÑAS RELLENAS DE QUESO MASCARPONE

Ingredientes

- 250 gr. *harina*
- 30 gr. *vinagre de vino*
- 30 gr. *vino Marsala u Oporto*
- 30 gr. *azúcar glass*
- 1 *cdita. canela*
- 1 *cdita. sal*
- 5 gr. *cacao puro*
- 1 *huevo + 1 para sellar*
- 50 gr. *manteca de cerdo*
- 750 gr. *queso Mascarpone*
- 300 gr. *azúcar*
- *Naranja confitada o escarchada, perlas de chocolate... para el relleno*
- *Azúcar glass para decorar*
- *Aceite de oliva virgen suave o aceite de girasol para freír*
- *Moldes para cañas*

Elaboración

En un bol grande mezclamos la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Inicialmente vamos integrando los ingredientes con un tenedor y luego con las manos, amasando hasta que podamos formar una masa manejable y nada pegajosa. Formamos una bola y envolvemos la masa en papel film. Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

Mezclamos el queso con el azúcar y batimos hasta que se forme una crema. Ponemos la mezcla en un colador y con la ayuda de una cuchara presionamos hasta que toda la crema pase por el colador, así tendremos la mezcla mucho más fina y lisa. Si queremos añadirle perlas de chocolate este sería el momento. Guardamos la crema en el frigo hasta el momento de utilizarla.

Sobre una superficie previamente enharinada extendemos la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortamos del tamaño de unos 12 cm. de diámetro la masa. Retiramos los recortes, volvemos a amasar y repetimos la operación. Envolvemos los moldes de cañas o conos con las porciones de masa y utilizamos un huevo batido a modo de pegamento para cerrar las cañas.

En una pañal honda calentamos abundante aceite para freír. Vamos añadiendo los cannoli en tandas friéndolos por ambos lados. La única dificultad de este dulce está en la temperatura del aceite, ya que si está poco caliente la masa se queda como cruda, nada crujiente. Sin embargo si el aceite está muy caliente se nos dorarán muy rápidamente y quedarán crudos por dentro. La primera tanda nos servirá para probar. Echamos a la sartén de pocos en pocos. Cuando estén dorados sacamos los cannoli a un papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reservamos en una fuente. Esperamos a que los cannoli estén templados para retirarles el molde metálico. Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y vamos rellenando las cañas por ambos lados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE PESCADO CON SALSA ROSA

Ingredientes

- 300 gr. de salmón fresco
- 300 gr. de rape sin espinas
- 6 huevos
- 3 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 Dl. de crema de leche
- Sal y pimienta

Para la Salsa rosa

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

Elaboración

Cocinar los pescados libres de espinas al vapor.

En un bol, batir tres huevos enteros más tres yemas (reservar 3 claras para montarlas a punto de nieve), añadir el tomate, la crema de leche, el pescado troceado, la sal y la pimienta. Añadir las claras montadas a punto de nieve. Verter esta preparación en un molde que pondremos a hornear a 180º, con papel de horno en el fondo y tapado con papel de aluminio, durante 30 minutos aproximadamente. Retirar el papel de aluminio y cocinar durante 10 minutos más.

Hacer una lactonesa con el aceite y la leche, añadirle Ketchup y mostaza.

Ligar con cuidado, condimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUICHE DE SANFAINA Y VARIADO DE VERDURAS CON ENSALADITA DE MEZCLUM

Ingredientes

Para la Masa

- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 ½ C.S de agua
- Sal

Para el Relleno

- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 1 berenjena
- 1 cebolla
- 2 d. de ajo pelados y cortados en rodajas
- 300 gr. de tomate triturado
- 6 espárragos verdes
- 2 alcachofas
- Champiñones laminados
- 5 yemas de huevo
- 2 C.S de crema de leche
- Mezclum de lechugas

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes en un bol con la mantequilla blanda, amasar y estirar, forrar un molde y cubrir con el relleno. Hornear 180° el tiempo necesario hasta que la masa esté en su punto de cocción.

Para el Relleno

Rehogar la verdura cortada a trozos y el ajo laminado, añadir el tomate cocinar, condimentar con orégano, sal y pimienta, decantar y verter en un bol con las yemas de huevo batidas,, añadir una cucharada de crema de leche.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar con cuidado. Verter sobre la masa de Quiche en molde.

Aparte hervir, rehogar y saltear espárragos, alcachofas a octavos y champiñones laminados. Condimentar añadir a la preparación para que forme parte de la decoración de la quiche.

Acompañar de una ensaladita de mezclum



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

APPEL CRISP

Ingredientes

- *1 kg de manzanas Golden*
- *500 gr. de harina*
- *2 huevos*
- *125 gr. de mantequilla*
- *30 gr. de levadura en polvo*
- *750 gr. de azúcar*
- *60 gr. de canela en polvo*
- *4 gr. de sal*

Elaboración

Pelar y cortar las manzanas a trozos relativamente pequeños y ponerlos en una bandeja de horno. En un recipiente, mezclar la mitad del azúcar y la canela, verter sobre las manzanas en bandeja.

En otro recipiente: mezclar el resto del azúcar, la harina, la canela, la sal y la levadura, mezclar bien para que quede tipo arenado, añadir los huevos y formar una masa. Desmenuzar la masa y espolvorear sobre las manzanas en bandeja.

Derretir la mantequilla y verter un cordón por encima de toda la preparación.

Hornear 175° (sin precalentar) durante 45 minutos.

Podemos hornear este postre en aro para mejorar la presentación.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE AGUACATE MANGO Y BACALAO

Ingredientes

- 2 Aguacates
- 1 Mango
- 6 tomatillos cherry
- 1 Cebolla morada
- 200 gr de bacalao desalado
- aceite de oliva
- sal marina y pimienta
- 1 lima
- hojas de menta fresca

Elaboración

Por un lado cortamos los tomates cherry en cuartos. Reservamos.

Por otro lado pelamos la cebolla y hacemos una juliana bien fina con ella. Reservamos.

Desmigamos el bacalao, lo cortamos como para tartar, bien, bien picadito y lo aderezamos con unas gotas de aceite, zumo de lima más un poco de ralladura y pimienta.

Al aguacate, en lugar de cortarlo en dos para abrirlo como suele hacerse, lo que vamos hacer es pelarlo sin abrirlo y después con la mandolina o un buen cuchillo haremos láminas que iremos poniendo sobre papel de hornear, solapándolas unas con otras para que no quede ni un solo hueco, hasta formar una sábana, colocaremos en el centro y a lo largo una línea gruesa del tartar de bacalao e iremos enrollando el aguacate sobre sí, intentando apretar un poquito hasta que quede compacto (no apreistes mucho porque se te saldrá por los laterales). Meteremos el rollo en el congelador unos 15 minutos para que coja frío y cuerpo.

Mientras tanto pelar el mango y laminarlo con la mandolina o cuchillo a lo largo, ajusta las láminas con el cuchillo para que te queden lo más rectangulares posible.

Sacamos el rollo del congelador y lo cortamos con mucho cuidado a unos 3 dedos de ancho.

Montaje

Disponer en la base del plato las láminas de mango solapadas una tras otra formando una alfombra, encima de esta colocar 2 o 3 rollitos de aguacate jugando con sus posiciones, colocar aleatoriamente unas julianas de cebolla morada y unos cuartos de tomate cherry, disponer los brotes tiernos de menta fresca por encima y rociar con unas gotas del jugo que nos exudó el bacalao



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CALDOSO DE ALCACHOFAS Y ALMEJAS

Ingredientes

- *4 medidas de arroz (bomba)*
- *1 kg de alcachofas*
- *1 puñado de gambas peladas*
- *4 calamares medianos cortados (rodajas o cuadrado como más te guste)*
- *3/4 kg de almejas*
- *1/2 vaso de vino blanco*
- *Fumet de pescado*
- *1 limón*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cucharadita de pimiento choricero*
- *1/2 cebolla*
- *aceite y sal*

Elaboración

Empieza pelando las alcachofas y dejándolas listas para el sarao que viene luego. Esta tarea consiste en quitarles las hojas más duras de fuera (bastantes) hasta que empiecen a asomar las que están más blanditas y tiernas. Una vez peladas, quítales el tallo y córtalas en cuatro trozos, dejándolas a remojo en agua abundante con el zumo del limón.

A las almejas. Dales un lavado debajo del grifo y mételas en una olla con abundante agua y caldo de pescado a partes iguales. Déjalas cociendo tapadas a fuego medio hasta que se abran y no se te ocurra tirar el caldo!!!

Mientras tanto, corta la media cebolla a brunoise pequeña y ponla en una cazuela al fuego con un buen chorro de aceite. Pela los dientes de ajo y pártelos por la mitad, cháfalos y échalos a la cazuela para freírlos ligeramente. Cuando estén doraditos añade la carne del choricero y las alcachofas escurridas y déjalo todo un rato más, como 5 minutos, removiendo bien .
Añade los calamares sofríe y sofríe un poco.

Ahora vamos a nacarar el arroz, agrégalo a la cazuela y déjalo unos minutos también, sin abandonar la función de removido con la cuchara.

Añade entonces un poco de caldo caliente de las almejas (sólo caldo) y el vino hasta que cubra ligeramente el arroz y aprovecha para añadir algo de sal. Baja el fuego hasta que empiece a hervir pero no con demasiada energía.

El invento consiste en ir dando de vez en cuando suaves vueltas al guiso e ir añadiendo caldo caliente poco a poco según te vaya pidiendo el arroz (con una cuchara de servir sopa, por ejemplo), hasta que consideres que ya está blandito y en su punto para comer. No hace falta que calcules para que se quede seco, la idea es un arroz caldoso y puedes cortar el fuego cuando quieras. Al final de la cocción incorpora las gambas peladas.

Aclaración: arroz caldoso no es sopa de arroz. No queremos, ni tú ni yo, que te quede tampoco demasiado líquido, así que controla el tema de añadir el caldo poco a poco. Sólo te quedará añadir las almejas que estaban esperando.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS BOMBA

Ingredientes para 20 a 25 buñuelos

- 350 gr harina de fuerza
- 15 gr de levadura fresca
- 60 gr de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 huevo
- 125 gr de leche tibia
-
- Crema pastelera para el relleno
- Aceite para freír
- Azúcar y canela para rebozar

Elaboración

Mezclar en un mismo bol la harina, el azúcar, la sal, la canela, la ralladura de limón y la levadura fresca desmenuzada.

Hacer un volcán con ello y añadir el huevo, comenzar el amasado, Cuando el huevo esté bien incorporado ir agregando la leche de a poco mientras se amasa. Prolongar el amasado durante 15 minutos. Debe resultar una masa suave, lisa, brillante y poco pegajosa. Dejar reposar tapada con un paño en un lugar templado durante 2 horas.

Habrà duplicado su volumen, ponerla sobre la mesa de trabajo y amasar brevemente (ni un minuto) lo justo para desgasificarla y hacer una bola, ahora espolvorear de harina la superficie de trabajo y estirar la masa con el rodillo a 1cm de grosor.

Cortar círculos con ayuda de un cortapastas pequeño y dejarlos reposar ½ hora más.

Calentar abundante aceite a 160°C (para esto va muy bien la freidora) y pinchar los círculos de masa con un tenedor por las dos caras y freírlos de 3 en 3 (no más porque se deformarían). Hay que voltearlos constantemente para que se doren de manera uniforme y queden totalmente redonditos.

Ecurrirlos sobre papel secante y rebozar en azúcar con canela antes de que se enfríen. El paso siguiente es rellenarlos de crema pastelera con ayuda de una manga y boquilla fina, o de una jeringa pastelera.