



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*

Para la 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.

Para la 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

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

Para la guarnición

- 100 gr de rúcula 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

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

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 precocidos
- 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.

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.



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
- 50 0 ml. de fumet pescado
- Las albóndigas fritas
- 1 c.s perejil picado
- Sal, pimienta

Elaboración

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

Picada: mezclar todo y triturar

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

PASTEL DE POLVORONES CON SALSA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Ingredientes

Para el Pastel

- 200 g. de polvorones
- 100 g. de azúcar
- 5 huevos
- Ralladura de una naranja
- 8 g. de impulsor
- Almendra laminada para decorar

Para la Salsa de chocolate

- 125 g. de chocolate negro
- 63 g. de agua
- 25 g. de glucosa
- 100 g. de nata
- Esencia o licor de naranja

Elaboración

Para el Pastel

Trituraremos los polvorones hasta deshacerlos.

Blanquearemos las yemas con el azúcar hasta que espumen y queden rígidas. Añadiremos la ralladura de limón, los polvorones y el impulsor. Mezclaremos con ayuda de una lengua.

Aparte montaremos las claras de huevo a punto de nieve y se las incorporaremos en 3 partes.

Verteremos la mezcla en unos moldes previamente encamisados, espolvoreamos con almendras laminadas y hornearemos a unos 180 ° C alrededor de 30 a 40 minutos.

Retiraremos y decoraremos con azúcar glas.

Para la Salsa de chocolate

Poner en un cazo el agua, la glucosa, la nata y dejar que hierva. Echar sobre el chocolate picado y mezclar hasta que quede bien fundido. Añadir la esencia o licor.

PIMIENTOS RELLENOS DE TXIPIRONES

Ingredientes

- 1 kg. de chipirones limpios
- 10 cebolletas picadas
- 4 pimientos verdes picados
- 6 dientes de ajo picados
- 1 pedazo de tocino de jamón ibérico, picado
- 1 pizca de txakoli
- 3 dl. de salsa de tomate
- 1 punta de sopako
- 1 punta de perejil fresco en rama
- Tintas frescas de chipirón
- 1'5 l. de caldo de pescado
- 1 pizca de armagnac
- 20 pimientos del piquillo verdes
- Harina
- 4 huevos
- Cebollino picado
- Aceite de oliva y sal

Elaboración

En una olla sofreír cebolletas, pimiento verde, ajo, cortado en brunoise unos 10 minutos, añadimos tocino y sal y rehogamos.

Mientras, troceamos los chipirones en dados de 1×1 cm, sobre una tabla.

Sacar la mitad de la verdura pochada a un sauté.

Sobre el resto de la verdura pochada añadir, golpe de txakoli, salsa de tomate, el sopako, perejil, tintas, mojamos con caldo y guisamos a fuego suave 35-40 mm, rectificamos de sal, trituramos y colamos.

En una sartén saltear los dados de chipirón salpimentados en aceite, desglasamos con el armagnac.

Conforme se doran, añadirlos a la mitad de verdura sofrida retirada al sauté.

Cubrir y dejar que guise unos 25 mn. o hasta que el jugo que suelta el chipirón reduzca.

Rellenar los pimientos verdes del piquillo con la farsa de chipirones.

Pasarlos por harina y huevo y freírlos en aceite de oliva, escurrirlos.

Meter los pimientos rebozados en la salsa de chipirón y damos un ligero hervor



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CONCHA GRATINADA DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes

- *Conchas de vieira o zamburiña*
- *1 cebolla tierna grande*
- *2 puerros*
- *½ docena de langostinos*
- *400 gr. de restos de pescado*
- *1 golpe de coñac*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml. de crema de leche*

Para el preparado graten

- *Pan de molde*
- *Ajo*
- *Perejil*

Elaboración

Cortamos la cebolla ciselée y el puerro en aros finos. Rehogamos en el aceite durante unos 15 minutos, añadimos el pescado y el marisco limpio y picado. Cocemos a fuego bajo unos 10 minutos más. Recuperamos fondo con el brandy reducimos. Cremamos con la crema de leche y alargamos cocción 5 minutos más. Salpimentamos

Rellenamos las conchas con la farsa, espolvoreamos el preparado de pan y gratinamos

Podemos aprovechar las cabezas de las gambas para elaborar un aceite de gambas

Para el preparado graten

Picar muy fino todos los ingredientes. Mezclar y reservar



BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES

Ingredientes

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

Para la cobertura de chocolate

- 200 gramos de chocolate negro (cobertura)
- 6 cucharadas de agua (cobertura)
- 3 cucharadas de nata (cobertura)
- 100 gramos de mantequilla (cobertura)

Elaboración

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

Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima.

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

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

Dejar enfriar.

Para la cobertura de chocolate

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar.

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

RAVIOLIS DE PASTA WONTON CON PESCADO Y MARISCO

Ingredientes

- 16 obleas de pasta wonton
- 1 cebolla tierna grande
- 2 puerros
- ½ docena de langostinos
- 400 gr. de restos de pescado
- 1 Golpe de coñac
- Sal y pimienta
- 100 ml. De crema de leche

Elaboración

Cocemos las obleas en agua salada unos 15 segundos, retiramos y paramos cocción. Escurrimos y reservamos en un paño húmedo.

Para el Relleno

Cortamos la cebolla ciselée y el puerro en aros finos. Rehogamos en el aceite durante unos 15 minutos, añadimos el pescado y el marisco limpio y picado. Cocemos a fuego bajo unos 10 minutos más. Recuperamos fondo con el brandy reducimos. Cremamos con la crema de leche y alargamos cocción 5 minutos más. Salpimentamos
Rellenamos las obleas con la farsa y damos forma de ravioli
Podemos aprovechar las cabezas de las gambas para elaborar un aceite de gambas

LUBINA CON SALSA JUVERT Y CUSCÚS DE VERDURAS

Ingredientes

- 2 filetes de lubina, cualquier pescado blanco limpios y sin espinas

Para la salsa juvert

- 50 g. de perejil fresco
- 1 g. de orégano fresco
- 1g. de menta fresca
- 2 g. de ajo
- 30 g. de pan tostado
- 50 g. de avellanas tostadas y peladas
- 25 g. de nueces
- 150 g. de aceite de oliva virgen extra
- 20 g. de vinagre de jerez
- 20 g. de miel
- Sal y pimienta

Para el cuscús

- 200 g. de cuscús precocido
- 300 g. de fondo de verduras
- Una cebolla cisele
- 75 g. de zanahoria cortada en macedonia
- 50 g. de pasas
- 50 g. de piñones
- Menta fresca

Elaboración

Para la salsa juvert

En un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas.

Al día siguiente, añadirle las hierbas frescas y tritarlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frio.

Para el cuscús

Hidratar la sémola con el fondo de verduras caliente y reservar. Rehogar la cebolla, añadir la zanahoria y continuar rehogando. Añadir las pasas y los piñones tostados, rehogar. Incorporar el cuscús y rectificar de sal y pimienta.

Añadir fuera el fuego la menta picada.

Para el pescado

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

Acabados

En un plato poner una buena cucharada de salsa juvert, encima una línea de cuscús y el pescado. Terminar por decorar el plato con unes brotes de ensalada aliñada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CARROT CAKE

Ingredientes

- 400 gr. azúcar
- 250 ml. aceite de oliva
- 2 yemas
- 4 huevos
- 225 gr. zanahoria
- 225 gr. de harina
- 175 gr. de nueces
- 8 g. de levadura
- 1 c.s. de especias molidas (clavo, canela, anís, cardamomo)

Para la crema interior

- Vino dulce
- Azúcar glas al gusto
- 200 gr. de mascarpone

Elaboración

Para la crema interior

Para preparar la crema mezclamos el mascarpone, el azúcar glas y el licor y la dejamos enfriar en la nevera.

Para el pastel

Calentar al horno a 190°C.

En un bol mezclar la harina, la levadura, el bicarbonato y las especias.

En otro recipiente mezclar el azúcar, los huevos, el aceite, las nueces y la zanahoria rallada fina. Tamizamos la harina y las especias sobre la mezcla de huevos.

Encamisar 2 moldes. Rellenarlos con la masa y hornearlos 60 min. a 190°C.

Cuando tenemos las dos tartas frías rellenamos con la masa de mascarpone. Es recomendable que el pastel repose a la nevera, antes de servirse.

SALPICON DE MARISCOS CON SOPA FRESCA DE PUERRO Y COCO, Y AIRE DE MAR.

Ingredientes

- 250gr.de almejas de tamaño medio/grande.
- 250. gr de mejillones.
- 100gr. langostinos.
- 1 cebolla roja.
- 1 pimiento rojo grande.
- 1 pimiento verde grande.
- 2 limas.
- Salsa de soja.
- Cilantro.
- Sal pimienta.
- Aceite de oliva arbequina.

Para la Sopa

- 4 puerros.
- 200gr. de leche de coco.
- 1 patata.
- 50gr. De mantequilla.
- 100gr. De fondo de verdura.
- Vino blanco.
- Sal/ pimienta blanca.

Para el Aire.

- Jugo de almejas y mejillones.
- Lecitina de soja.

Elaboración

Limpiamos los mejillones, y los abrimos junto con las almejas con un poco de vino blanco en un wok tapado. Justo cuando se abran apartar del fuego y quitar las conchas. Reservaremos. El jugo restante lo colaremos y también reservaremos.

Los langostinos los escaldaremos en agua/sal unos 4 minutos, enfriaremos con agua con hielo, picaremos finamente a cubos y reservaremos.

Cortaremos a brunoise toda los vegetales del salpicón, los pondremos en un bol junto una pizca soja, sal, zumo de dos limas y el aceite. Dejaremos que marine bien todo hasta el momento del pase.

Para la Sopa

Rehogaremos el puerro en mantequilla en brunoise junto con la patata cortada a cubos pequeños, cuando estén cocinadas , añadimos el vino blanco y dejamos que reduzca, tiramos 150gr.de leche de coco, y el fondo de verduras. Dejamos cocinar a fuego lento unos 15 min, turmizamos y pasamos por chino, rectificamos de sabor y reservamos en frio.

Para el Aire de mar

Añadimos lecitina de soja (10gr./litro) aprox. al jugo de las almejas y mejillones. Turmizamos facilitando entrada de aire hasta crear una espuma.

Acabaremos el salpicon juntando en el mismo bol las verduras y los mejillones, añadiremos el cilantro cortado fino. Lo pondremos en un molde de emplatar , la sopa ira en jarra alrededor y el aire encima del salpicón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LUBINA CON ALCACHOFAS RUSTIDAS, GEL DE TOMATE Y VERDURAS CRUJIENTES

Ingredientes

- 4 filetes de lubina.
- 1 kg. De alcachofas.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

Para el Gel

- 500gr. Tomates maduros.
- 4 hojas de gelatina.
- 100gr. De fondo de verduras o agua.
- Sal pimienta.
- 20gr. De azúcar.

Para las Verduras crujientes

- 1 zanahoria grande.
- 4 espárragos verdes grandes.
- Harina normal.
- Aceite de girasol.
- Sal/pimienta.

Elaboración

Rustimos las alcachofas en una sotè generoso de aceite, a fuego suave hasta que estén bien doradas, salpimentamos y reservamos.

Para el Gel

Cortamos el tomate a cuartos, colocaremos en un vaso para triturar. Rectificaremos de sabor, con la sal/pimienta y el azúcar, añadiremos el fondo y lo turmizaremos todo colándolo por chino. Le añadiremos la gelatina hidratada y reservaremos en frío hasta que se gelatinice.

Volvemos a turmizar y colar fino para acabar el gel. Reservar

Para las Verduras crujientes

Pelamos las zanahorias y los espárragos en laminas finas con un pelador. Reservaremos las puntas de espárragos para decorar.

Secaremos bien, enharinaremos y pondremos a freír en abundante aceite de girasol hasta que adquiera una textura crujiente. Salpimentar y reservar en papel absorbente.

Acabado

Doraremos las lubinas por el lado de la piel en una sotè. Saltearemos las puntas de espárragos. Pondremos en la base del plato el gel, encima las alcachofas y puntas, la lubina y los crujientes coronando el plato, acabaremos con un chorro de aceite de oliva y sal maldon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TIRAMISU, MOUSSE DE MASCARPONE, CRUMBLE Y GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ.

Ingredientes

Para la Mousse

- 225gr. De mascarpone.
- 225 gr. De crema de leche.
- 2 hojas de gelatina.
- 2 yemas de huevo.
- 150gr. De leche.
- 60 gr. De azúcar.

Para el Crumble

- 100gr. De harina.
- 100gr. De almendra el polvo.
- 100gr. De azúcar.
- 100gr. De mantequilla pomada.
- Pizca de sal.

Para la Ganache

- 200gr. De chocolate de cobertura.
- 100gr. De crema de leche.
- 25gr. De azúcar.
- 2 sobres de café soluble.

Elaboración

Para la Mousse

Batimos ligeramente las yemas.

Calentamos la leche junto con el azúcar hasta que se disuelva. Mezclamos las dos elaboraciones y llevamos al fuego controlándolo hasta que espese. Colaremos y dejaremos que atempere ligeramente. Le añadiremos las hojas de gelatina hidratadas y reservaremos. Iremos añadiendo el mascarpone en dos tandas y mezclaremos bien con la ayuda de un túrmix.

Semimontaremos la nata y mezclaremos amalgamando las dos elaboraciones con la ayuda de una lengua. Reservaremos en frío.

Para el Crumble

Mezclar todo y cocer al horno a 190° unos 10 min. Aprox.

Una vez fuera del horno lo desmigaremos con las manos.

Para la Ganache

Calentar la nata (100º) junto con el azúcar. Mezclar con los sobres de café. Y tirar todavía bien caliente al chocolate troceado. Remover hasta integrar. Reservar.

Montaje

Ccolocar en el plato una base de crumble. Encima la mousse de queso(en manga o en quenelle), decoraremos con la ganache. Y espolvorearemos cacao encima

BUTIFARRA DE MERLUZA CON SALSA DE TINTA DE CALAMAR

Ingredientes

Para la muselina

- 400 gr de merluza limpia de piel y espinas
- 200 ml de crema de leche
- 2 claras de huevo
- Sal y pimienta
- Perejil fresco

Para la salsa de tinta

- 4 bolsas de tinta de calamar
- 2 ajos
- 2 hojas de laurel
- 100 ml de vino blanco
- 40 ml de aceite
- 20 gr de harina
- ¼ l de caldo de pescado

Guarnición

- 3 cebollas

Elaboración

Para la muselina

Triturar el pescado con las claras de huevo, sal, pimienta. Añadir la crema de leche y turmizar de nuevo. Ajustar de sazón e incorporar las hojas de perejil picadas.

Verter la masa sobre papel film y enrollar dando forma de salchicha.

Cocer en agua caliente unos 15 a 20 minutos hasta que la masa haya cuajo. (Según grosor)

Enfriar y reservar

Para la salsa de tinta

Cortar el ajo ciselée y freír unos 3 minutos con el laurel, añadir la tinta y seguir cocción otros 3 minutos, espolvorear con harina y cocer unos 5 minutos. Reducir el vino blanco y mojar con el caldo. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos.

Ajustar de sazón y consistencia y colar.

Reserva en caliente hasta pase.

Guarnición

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 45 minutos al menos.

Ajustar de sazón

Al pase.

Freír la butifarra 2 minutos en sartén

Colocar con el sofrito de cebolla y salsear.

Decorar con perejil picado.

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

MADALENAS DE POLVORON CON CREMA QUEMADA

Ingredientes

Para las madalenas

- 275 gr. de harina.
- 175 gr. de azúcar moreno.
- 180-200 ml. de leche.
- 150 gr. de mantequilla.
- 2 huevos.
- 20 gr. de levadura.
- Pizca de Sal.
- 200 gr de polvorones

Para la crema

- ¼ l de leche
- 40 gr de maizena
- 3 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- Piel de naranja y limón

Elaboración

Para las madalenas

Crear el azúcar con la mantequilla hasta que doble de volumen. Añadir los huevos uno a uno y seguir montando.

Con una lengua incorporar la harina tamizada y la levadura y la sal. Añadir la leche y rellenar un tercio del molde. Colocar el polvorón troceado y acabar de rellenar.

Hornear las magdalenas a 200°C durante 18-20 minutos.

Para la crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maizena.

Verte la leche sobre la preparación anterior y volver al fuego. Llevar a ebullición y remover hasta que espese.

Retirar del fuego y enfriar

CODORNICES EN ESCABECHE CON PUERROS CONFITADOS

Ingredientes

- 4 puerros
- Pimentón de la vera
- 4 codornices
- 1 escarola
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Laurel, pimienta
- $\frac{3}{4}$ partes de aceite
- $\frac{1}{4}$ parte de vinagre
- 3 tomates rojos

Elaboración

Sacar las pechugas y los muslos de las codornices. Salpimentar y marcarlos en una paella. (Los dejamos cruditos por dentro). Calentar el aceite con la pimienta, el ajo, las hojas de laurel. Añadimos el pimentón de la vera e inmediatamente el vinagre. Saltear daditos de zanahoria, cebolla. Añadirlos al escabeche. Juntamos las codornices al escabeche caliente y dejamos que se perfumen. Cortar los puerros y limpiarlos cocerlos al horno con sal, pimienta y un chorrito de aceite, tapados con papel de aluminio. Pelar y cortar los tomates. Limpiar la escarola y trocearla con los dedos. Montar un lecho de escarola disponer los puerros, las codornices, los tomates. Aliñar con escabeche emulsionado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CON GALERAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CRUMBLE DE PIÑA Y LIMA

Ingredientes

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

Para el crumble

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

Elaboración

Pelar la piña y cortarla a daditos. Saltear la a fuego fuerte durante 1 min. Añadir el azúcar y caramelizar. Añadir la mantequilla. Añadir el licor y cocer 2 min hasta que el alcohol se evapore. Añadir la piel de lima rallada fina. Repartir la piña en boles que puedan ir al horno.

Para el crumble

Poner las harinas, la mantequilla a taquitos y el azúcar en un bol. Frotarlo todo hasta que quede como una arena. Cubrir la piña con el crumble y cocerlo a 180°C unos 30 min.

FARCELLETS DE CALABACÍN RELLENOS DE SETAS Y GAMBAS AJILLO

Ingredientes (para 8 raviolis)

- 150 grs. de gambas
- 150 grs. de setas
- 2 dientes de ajo
- 2 calabacines rectos
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- ajo y perejil
- 1 guindilla cayena (opcional)

Elaboración

Con ayuda de una mandolina, hacemos finas tiras a lo largo de la parte central del calabacín, y cortamos los extremos dejando todas del mismo tamaño. Se puede hacer también, (con maña y santa paciencia), con un cuchillo bien afilado. Añadimos un poco de sal a las tiras de calabacín, extendemos en un plato, e introducimos en el "micro" dos minutos a media potencia, (500w). Esto va a hacer que sean más flexibles a la hora de cerrar los raviolis.

Troceamos las setas, pelamos las gambas y les añadimos un poco de sal

En una sartén con un par de cucharadas de aceite, sofreímos el ajo bien picadito hasta que empiece a dorar y la guindilla y a continuación las setas. Rehogamos hasta que pierdan todo el agua e incorporamos las gambas. Cocinamos dos minutos, flambeamos con cognac y reservamos.

Añadimos un poco de perejil fresco picado y rectificamos de sal.

Colocamos las tiras de calabacín en cruz y añadiendo el relleno en el centro. Cerramos con los extremos del calabacín y reservamos dejando hacia abajo la parte por donde se une

Calentamos una plancha o sartén con unas gotas de aceite y doramos los saquitos por ambos lados.

Podemos servir tal cual, o añadir un poco de aceite de ajo y perejil



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

HAMBURGUESAS VEGETALES

Ingredientes

- *1 patata grande pelada*
- *1 cebolla*
- *1 calabacín pelado*
- *½ apio o chalota*
- *1 diente de ajo rallado*
- *Sal y pimienta*
- *½ cucharadita de nuez moscada*
- *1 rama de perejil fresco*
- *1 huevo grande batido*
- *2 cdas fécula de Patata*
- *Aceite de coco para cocinar*

Elaboración

Pelamos y rallamos la patata, calabacín y cebolla, por el agujero de mayor tamaño del rallador, añade el ajo y la sal, remueve. Deja reposar 5 a 7 minutos.

Envuelve la masa en un paño y exprime con un paño de cocina para escurrir todo el líquido posible.

Pon la masa en un bol y añade la nuez moscada, pimienta, apio y el perejil.

Añade el huevo y la fécula y remueve hasta que se mezclen.

Separa la masa en bolas y aplánalas.

Precalienta el horno a 160°C y coloca aceite de coco en una sartén a fuego medio.

Primero freímos las hamburguesas hasta que se sellen y estén hechas por dentro

Luego colocamos las hamburguesas en la fuente del horno forrada con papel para terminarlas y horneamos 10 minutos

Sazonar con sal Maldom, Podemos guardarlas una vez fritas y selladas. El día que queramos usarlas solo hay que descongelarlas en horno o microondas en 10 a 15 minutos.

Para la pasta filo

Cuadramos las hojas de pasta filo, del tamaño rebanada de pan bimbo colocamos en bandeja horno con papel sulfurizado cubrimos con papel sulfurizado y horneamos a 180° 5 a 6 minutos.

GALLETAS DE AVENA, PLÁTANO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 2 plátanos maduros.
- 25 gr de avellanas picadas.
- 50 gr de copos de avena integral
- 4 cucharadas soperas de sirope de ágave (o miel)
- Pepitas de chocolate (opcional)

Elaboración

En un bol machacamos con un tenedor los plátanos hasta hacerlo puré.

Añadimos las avellanas picadas en trozos no muy pequeños y los copos de avena. Mezclamos todo. Agregamos el sirope de ágave o la miel y mezclamos hasta obtener una pasta.

En una fuente de horno forrada con papel sulfurizado, colocamos cucharadas de masa y extendemos dando forma redonda y sin que queden muy finas. Podemos añadir pepitas de chocolate por encima.

Horneamos a 180°, calor arriba y abajo y ventilador, unos 20 o 25 minutos hasta que las veamos doradas,

Al sacarlas notaremos que están muy tiernas. Cogerlas con cuidado con una espátula y dejarlas enfriar en una rejilla



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

EMPANADA DE BACALAO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- 300 gr de bacalao (*desmigado o fresco o a punto de sal*)
- 4 cebollas
- 4 alcachofas

Para la masa

- 200 gr de harina
- 50 gr de aceite
- 50 gr de leche
- Una pizca de sal u de pimentón dulce

Elaboración

Cortar la cebolla a juliana y sofreír con aceite. Remover a menudo durante media hora. Añadir los corazones de las alcachofas laminados. Rehogar durante 10 min. Añadir el bacalao troceado y parar la cocción.

A parte mezclamos todos los ingredientes de la masa. Amasamos bien hasta que quede una masa lisa. Dividimos la masa en dos y la estiramos con el rodillo bien fina. Ponemos la masa en una bandeja de horno cubierta con papel. Rellenamos con la farsa y la cubrimos con la masa restante. Hacemos un dobladillo en la junta. Pintamos con huevo y espolvoreamos con sésamo por encima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA CASERA DE REQUESÓN FRESCO CON PASAS E HIGOS

Ingredientes

- 15 galletas maría
- 100 gr. de mantequilla
- 350 gr. de mató
- 4 higos y 40 gr. de pasas (opcional)
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 3 huevos
- 1 c. de canela
- 1 c. de ralladura de limón
- 1 c. de ralladura de naranja

Elaboración

Se desmenuzan las galletas y se mezclan con la mantequilla derretida formando una masa con la que cubriremos el fondo de un molde. Se mezclan con la batidora, los huevos, el queso y la leche condensada. Se añaden las ralladuras de naranja y limón.

Trocearemos los higos y los añadiremos al relleno junto con las pasas

Se vierte en el molde la masa junto con los higos y se introduce en el horno unos 20 a 25 minutos a 160 °C hasta que cuaje

Se sirve con canela y azúcar espolvoreado por encima.

Pueden introducirse cualquier tipo de frutas secas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA

Ingredientes

Para el risotto

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

Para el sofrito

- 300 gr. de cebolla ciselée
- 1 ajo ciselée
- Aceite de oliva

Para la picada

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

Para el demi glace de gamba

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

Elaboración

Para el sofrito

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

Para la picada

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

Para el demi glace de gamba

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

Para el risotto

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar poco a poco con el fondo y cocinar como risotto. Al finalizar la picada y el parmesano, cocer dos minutos y reposar. Saltear las gambas. Emplatar en sopero coronando el arroz con las gambas y alrededor la demi-glace ligada con mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

Para los buñuelos

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

Para la confitura

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

Elaboración

Para los buñuelos

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

Para la confitura

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MINI RED VELVET CUPCAKES CON CREMA DE QUESO PHILADELPHIA

Ingredientes

Para los cupckes

- 180 g. de harina
- 50 g. de mantequilla fundida
- 140 g. de azúcar
- 1 huevo
- 5 g. de colorante en pasta
- 10 g. de cacao en polvo
- 2 g. de sal
- 100 ml. de buttermilk o 100 g. de leche con 5 g. de vinagre
- 5 g. de impulsor
- 5 g. de vinagre

Para la Crema de philadelphia

- 200 g. de queso crema frío
- 250 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de azúcar glas
- Ralladura de limón

Elaboración

Para los cupckes

Tamizar la harina con la sal, el impulsor y el cacao.

Blanquear el huevo con el azúcar, añadir la mantequilla fundida, el buttermilk y el colorante diluido con el vinagre y finalmente la harina.

Poner la masa en una manga pastelera, rellenara tres cuartas partes Cocer a 180 ° C. 12 minutos.

Para la Crema de philadelphia

Batimos la mantequilla con el azúcar glas en la batidora .Una vez se ha mezclado bien, añadimos todo el queso crema. Batimos unos segundos. No batir demasiado, que la mezcla se derrite con facilidad. Decorar con sprinkles de corazones o bolitas rojas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TRENZA DE HOJALDRE CON CREMOSO DE SALMÓN Y PUERROS

Ingredientes

- *1 lámina de hojaldre (rectangular)*
- *Salmón fresco sin piel ni espinas (aprox. 260 gr)*
- *1 puerro grande*
- *1 cucharada rasa de harina*
- *100 ml de leche*
- *1 huevo batido para pintar la masa*
- *sal*
- *pimienta*
- *eneldo (opcional)*
- *aceite de oliva*

Elaboración

Con la ayuda de un papel de cocina limpiamos y secamos bien el salmón y lo partimos en daditos pequeños. Lavamos y secamos bien el puerro. Retiramos la parte verde y lo cortamos en brunoise (cuadrados pequeños). En una sartén antiadherente calentamos aceite y salteamos el puerro , a fuego suave, hasta que empiece a ablandarse unos 12 minutos. Añadimos en ese momento la harina, movemos y dejamos un momento al fuego. Incorporamos la leche y trabajamos como una besamel hasta conseguir una salsa espesa pero cremosa (si es necesario añadimos más leche).

Agregamos el salmón, salpimentamos y añadimos eneldo al gusto. Retiramos del fuego y movemos para que quede los ingredientes queden bien repartidos. Dejamos enfriar.

Estiramos la masa de hojaldre y la marcamos a lo largo y sin llegar a cortar, en tres partes iguales. En las partes laterales y con la ayuda de un cuchillo bien afilado hacemos cortes paralelos de aproximadamente 2 cm.

Colocamos la mezcla de salmón y puerro en el centro, procurando que el relleno quede nivelado. Por último cubrimos con las tiras laterales, alternando de un lado y de otro, como si hiciéramos una trenza.

Pintamos el hojaldre con el huevo batido y lo metemos al horno precalentado a 190° 20 minutos



PITA RELLENA DE HAMBURGUESA DE SOJA

Ingredientes

- 200 gr proteína de soja
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- Ajo
- 2 huevos
- pan rallado
- pan de pita

Para el tzatziki

- 1 pepino
- 300 gr. de yoghurt griego natural
- 1 diente de ajo
- Menta fresca
- 1c. de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Hidratamos la proteína de soja cubriéndola con agua, y removiendo continuamente durante dos horas, A parte en una rehogadora sofreímos la cebolla brunoise, el pimiento rojo y verde cortado al mismo tamaño, reservamos.

En un bol colocamos la proteína de soja escurrida, agregamos el sofrito de cebolla y pimientos, añadimos el ajo picado, perejil picado, dos huevos y pan rallado salpimentamos hasta tener textura de hamburguesa. Una vez elaborada la hamburguesa la freímos en aceite al gusto, reservamos.

Para el tzatziki

Cortar los pepinos por la mitad a lo largo y extraer las semillas. Pelarlos y rallarlos groseramente. Cubrir un colador fino con un paño filtrante y colocar el pepino en su interior. Prensar el pepino con firmeza para que suelte todo el líquido. Colocar este en un cuenco y añadir el yogurt, los ajos, el aceite y la menta y mezclarlo bien. Sazonar al gusto.

Montaje

Calentamos el pan de pita, lo abrimos rellenamos con lechuga juliana, zanahoria rallada, colocamos la hamburguesa dentro, Salseamos con salsa tzatziki



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL RUMANO INTELIGENTE

Ingredientes

- 8 huevos
- 280 gr de azúcar
- Unas gotas de aroma de vainilla
- 250 gr de mantequilla derretida pero no caliente
- 1 litro de leche tibia
- 225 gr de harina
- Ralladura de un limón
- Azúcar glasé

Elaboración

Empezaremos separando las yemas de las claras, reservando estas últimas para luego montarlas.

Con la batidora de barillas trabajamos bien las yemas con el azúcar y el aroma de vainilla hasta obtener una mezcla cremosa y blanquecina.

Añadimos la mantequilla, mezclamos. Añadimos la leche y mezclamos de nuevo.

Incorporamos ahora la harina tamizada y movemos, con la ayuda de una cuchara de madera o una lengua, hasta que quede bien disuelta y no haya grumos. Incorporamos también la ralladura de limón.

Montamos las claras a punto de nieve y las vamos añadiendo a la mezcla con movimientos suaves y envolventes para que no se bajen.

Forramos una fuente o molde rectangular con papel vegetal y vertemos la mezcla en ella. Metemos al horno (previamente precalentado). Lo tendremos los 10 primeros minutos a 180°C y luego bajaremos la temperatura a 160° hasta que el pastel esté listo, al menos 50 minutos más.

Sacamos del horno y dejamos reposar hasta que esté bien frío, de esta forma irá tomando consistencia. Espolvoreamos con azúcar glasé y servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA DE BERENJENA 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

DORADA CON SOPA DE COCO Y ALBAHACA

Ingredientes

- 2 doradas.
- 300 ml. de leche de coco.
- 10 ml. de salsa de soja.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajo.
- Jengibre.
- Albahaca.
- 30 g. de piñones.
- Sal.
- Pimienta.
- Vino blanco.

Elaboración

Picar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite. Añadir las cebollas cortadas en juliana y rehogarlas durante 40 minutos hasta que caramelicen. Recuperar con el vino blanco y cuando se haya evaporado el alcohol mojar con la leche de

coco. Llevar a ebullición y dejar reducir a fuego lento.

Escaldar las hojas de albahaca durante 30 segundos y picarlas. Incorporarlas a la sopa con la salsa de soja, cocinar un minuto y retirar del fuego. Salpimentar.

Freír unas hojas de albahaca, ponerlas sobre papel de cocina y reservarlas.

Tostar los piñones y reservarlos.

Sacar los filetes a las doradas y sacarles las espinas. Cocinar los filetes en una sartén muy caliente con un poco de aceite durante 1 minuto por lado.

Servir la dorada sobre la sopa de coco y decorar con los piñones y las hojas de albahaca.



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
- 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. Hundirlo en la leche y anís, 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 infusionar 10 min.

Mezclar las yemas

con la maicena y colar. Colar la leche infusionada sobre las yemas. Remover constantemente mientras cocemos a fuego suave. Dejamos enfriar

Cortar las frutas y decorar las torrijas rellenas de crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona.
Teléfono 93.349.10.19

FLOR DE HUEVO POCHÈ SOBRE ARENA DE CEPES , CREMA DE ALCACHOFAS Y FOIE CON JAMON CRUJIENTE.

Ingredientes

- 4 huevos.

Para la arena de ceps

- 100gr. de harina.
- 100gr. De mantequilla pomada.
- 100gr. De almendra molida.
- 100gr. De polvo de ceps.
- 50gr. De azúcar.

Para la crema de alcachofas

- 250gr. de alcachofas.
 - 1 trozo de foie fresco o bloc de foie.
 - 1 cebolla dulce.
 - 50gr. de crema de leche.
 - 50gr. de mantequilla.
 - 200gr. de fondo de verduras.
 - Salsa de soja.
 - Sal/ pimienta.
-
- 1 paquete de lonchas de jamón.

Elaboración

Para los huevos

En un bol pequeño ponemos un papel film cubriéndolo, cascamos los huevos y los pondremos dentro del bol, añadiremos un poco de aceite de oliva, sal y cerraremos el film, en forma de bolsa.

Los coceremos en abundante agua con vinagre unos 4-5 min, enfriándolos en agua hielo al momento, reservaremos.

Para la arena de ceps

Mezclaremos todos los ingredientes en un bol, lo extenderemos en una bandeja de horno con papel sulfurizado y coceremos al horno a unos 190° unos 8 min. Dejaremos enfriar y reservaremos.

Para la crema de alcachofas

Rehogaremos la cebolla (brunoise), añadiremos las alcachofas limpias y troceadas y rehogaremos lentamente unos 15 min, Tiraremos el fondo y la crema de leche, rectificaremos el sabor y coceremos tapado hasta que este cocida la alcachofa, turmizaremos y colaremos por colador chino, añadiremos la salsa de soja y el bloc de foie en dados, turmizaremos otra vez y reservaremos.

Para el crujiente de jamón

Pondremos las lonchas de jamón en una bandeja de horno, cubiertas con papel sulfurizado, arriba y abajo. Dejaremos secar a unos 180° controlando las lonchas hasta que estén crujientes.

Montaje

Pondremos un huevo sobre el arena en el centro del plato, tiraremos la crema alrededor y decoraremos con el crujiente de jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TACOS DE BACALAO CONFITADO CON ARROZ CREMOSO DE REMOLACHA Y PIEL CRUJIENTE

Ingredientes

- 200gr. De lomos de bacalao fresco.
- Aceite oliva suave.
- 2 dientes de ajo.
- Tomillo/romero.

Para el arroz cremoso de remolacha

- 1 paquete de arroz bomba.
- 200gr.de champiñones.
- 1 zanahoria grande.
- 1 puerro.
- 1 cebolla.
- 50gr. De apio.
- 1 paquete de remolacha cocida.
- 20gr. De mantequilla.
- 1 paquete de parmesano rallado.
- Hierbas aromáticas.
- Vino blanco.
- Piel de bacalao.(anterior)
- Harina.
- Aceite de girasol.
- Sal gorda.

Elaboración

Con un cuchillo bien afilado retiramos la piel del bacalao, asegurándonos de que no tenga nada de carne del mismo (solo piel), secamos bien con papel absorbente y reservamos.

Ponemos a confitar el bacalao en forma de tacos con el aceite aromatizado con el ajo, el tomillo y romero. Cuando el aceite alcance una temperatura suave, retirar del fuego 10 min, retirar el bacalao y reservar.

Realizamos un fondo con las verduras (zanahoria, puerro, cebolla, apio) cortado todo en brunoise. Rehogáremos bien unos 10 min, tiraremos los pies de los champiñones (brunoise) y dejaremos que rehoguen unos minutos más. Cubriremos de agua y coceremos unos 40 min.

Para el arroz cremoso de remolacha

Trocearemos la remolacha cocida, la turmizaremos bien y pondremos a reducir en un cazo para que vaya espesando. Salpimentaremos y Reservaremos

Rehogaremos bien una cebolla (brunoise), cuando esté, añadiremos los sombreros de los champiñones (brunoise) y dejaremos que pierdan el agua, mojaremos con vino blanco hasta que reduzca. Tiraremos el arroz y lo rehogaremos todo 2 min, seguidamente iremos agregando el caldo en varias tandas (tipo risotto) rectificaremos de sabor e iremos removiendo constantemente. Cuando este casi apunto, añadiremos el puré de remolacha, la mantequilla y el parmesano en polvo, lo ligaremos hasta obtener un arroz cremoso.

Montaje

Le daremos un toque de horno o microondas al bacalao para atemperarlo, freiremos las pieles de bacalao, bien secas y enharinadas, en abundante aceite de girasol.

Pondremos en un plato los tacos, el arroz y decoraremos con las pieles fritas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona.
Teléfono 93.349.10.19

“SAQUITOS” DE CREP RELLENOS DE TRUFAS DE CHOCOLATE CON SALSA TOFFEE DE MANDARINA.

Ingredientes

Para los Creps.

- 125 g de harina
- 2 huevos
- 250gr. de leche
- 50 g de mantequilla
- 5 g de azúcar
- 1 pizca de sal.

Para las Trufas de chocolate

- 300 gr. de chocolate negro para postres
- 200. ml. de nata líquida
- 50gr. De mantequilla.
- 1 chorrito de brandy
- Cacao en polvo

Para la Salsa mandarina

- 115gr. Azúcar.
- 90gr. Zumo de mandarina.
- 10gr. Piel de mandarina.
- 2 huevos.
- 1 hoja de gelatina.
- 110gr. De mantequilla.

Elaboración

Para los Creps

Calentamos la mantequilla al microondas, y mezclamos todos los ingredientes con túrmix y pasamos por colador. Untamos la sarten con mantequilla, y vamos marcando las creps, dándole la vuelta cuando estén por una cara. Utilizaremos un cazo como medida. Reservaremos.

Para las Trufas de chocolate

Fundiremos el chocolate al microondas o al baño maria, ligaremos con la mantequilla. Calentaremos la nata y tiraremos al chocolate, añadiremos el brandy y mezclaremos de forma energética. Reservaremos en frio hasta que se estabilice.

Para la Salsa mandarina

Pondremos el azúcar en sotè y realizaremos un caramelo ligeramente tostado, tiraremos el zumo caliente de mandarina y mezclaremos con varillas, (atemperaremos ligeramente) para añadirle los huevos, iremos al fuego de nuevo y mezclaremos hasta espesar, (atemperaremos de nuevo) , añadiremos la gelatina hidratada y la mantequilla,

Montaje

Rellenaremos los creps, con el chocolate en forma de roca o trufas, y lo cerraremos formando una bolsa o saquito, lo sellaremos apretando con los dedos, Acompañaremos con la salsa y decoraremos el plato con el cacao en polvo y la ralladura de mandarina.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

DASHI DE PESCADO

Ingredientes

- 20 gr de alga kombu
- 20 gr de bonito seco
- 1 litro de agua
- 5 gr de hojas de cilantro
- 5 gr de hojas de menta
- 200 gr de espinacas frescas

Para el pescado

- 80 gr de salmón
- 80 gr de bacalao
- 50 ml de salsa de soja
- 1 c.s.de aceite de sésamo
- Piel de limón
- 1 rodaja de jengibre
- 1 c.s.de miel
- Zumo de ½ limón.
- 1 c.s. de cilantro picado.

Elaboración

Para el Dashi

Limpiar el alga kombu e hidratar unos 20 minutos en el agua. Llevar a ebullición y retirar las algas. Reducir fuego, introducir las escamas de bonito, el cilantro y las hojas de menta y llevar de nuevo a ebullición. Apagar y dejar reposar hasta que depositen en el fondo.

Colar y reservar hasta pase.

Escaldar las hojas de espinacas 20 segundo en agua salada hirviendo. Parar cocción y picar Reservar hasta pase.

Para el pescado

Limpiar el pescado de piel y espinas y cortas en cubos de 1cm.

Mezclar con el resto de ingredientes y dejar en frio alrededor de 1 hora.

Al pase.

Colocar en plato sopero una base de espinacas y encima el pescado con parte del marinado.

Regar con el caldo bien caliente.

HAMBURGUESAS DE POLLO CON MOJO ROJO

Ingredientes

Para la Hamburguesa

- 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
- 1 huevo

Para el Mojo picón

- 6 Ajos buenos
- Guindillas
- 1 cucharadita de Comino en grano
- 1 cucharadita de Pimentón dulce
- 1 cucharadita de Pimentón Picante
- 1 Pimiento rojo
- 1 chorrito de vinagre
- 200 ml de Aceite de Oliva (aprox)
- Sal Gorda

Para el Pan

- 50 gr de vino de jerez
- 50 gr de agua
- 50 gr de manteca de cerdo
- 200 gr de harina de fuerza
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la Hamburguesa

Mezclar todos los ingredientes y dar forma de hamburguesa

Elaboración Mojo

En un vaso para triturar agregamos todos los ingredientes menos el aceite, trituramos bien unos 40 segundos y vamos agregando el aceite hasta conseguir la textura deseada

Elaboración pan

Tamizar la harina y mezclar con el vino y el agua, sal y pimienta.

Amasar hasta obtener una masa homogénea e incorporar poco a poco la manteca.

Estirar con rodillo bien fina, aceitar un rodillo y colocar la masa estirada sobre él. Volver a pintar con aceite y salar.

Hornear unos 15 minutos a 200 °C.

Montaje

Colocar la coca en vertical, apoyar la hamburguesa en la base y acompañar de una pequeña cantidad de salsa.

GELATINA DE FRESA CON MOUSSE DE CREMA

Ingredientes

Para la gelatina

- 200 ml de agua
- 40 gr de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 50 ml de zumo de fresas
- 100 gr de fresas

Para la Mousse de crema

- 300 ml de crema de leche
- 75 ml de leche
- Una rama de canela
- 1 cáscara de limón y de naranja
- 75 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 15 gr de maizena

Para el Merengue

- 3-4 de clara de huevo
- 50 gr de azúcar

Elaboración

Para la gelatina

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar. Llevamos a ebullición, apagamos el fuego, incorporamos el zumo de fresas, mezclamos e incorporamos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Colocamos en las copas de servicio y añadimos las fresas lampas y partidas por la mitad o cuartos en función del tamaño. Colocar en frío para que cuaje.

Para la Mousse de crema

Llevamos a ebullición la mitad de la nata con la leche y los aromas.

Aparte mezclamos las yemas de huevo, con el azúcar y la maizena. Vertemos la preparación anterior sobre la mezcla de huevo, removemos bien y volvemos a colocar al fuego.

Llevamos a ebullición removiendo con lengua y apagamos cuando espese.

Añadir el resto de nata poco a poco y mezclar.

Colocar en sifón y cargar con el (N2O). Dejar reposar unas 4 horas en frío antes de usar.

Para el Merengue

Montamos las claras de huevo con el batidor eléctrico, a medio montar añadimos la mitad del azúcar y al final de montaje la otra mitad.

Colocar en manga y mantener en frío hasta pase.

Al pase.

Colocar la espuma sobre las fresas y acabar de decorar con el merengue.

Espolvorear con cale en polvo o cacao y unas fresas laminadas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE ALCACHOFAS CON BERBERECHOS, JAMÓN Y VINAGRETA DE PAN

Ingredientes

Para la crema

- 200gr de berberechos
- 6 alcachofas
- 3 c.s. de aceite de oliva
- Cebollino
- Una hoja de salvia
- El zumo de ¼ de limón
- Agua y sal.

Para las alcachofas fritas

- 4 alcachofas
- 1 dl de aceite de oliva y sal

Para la vinagreta de pan

- 100 gr. de pan
- 5 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de sidra
- El zumo de media naranja
- Sal
- 100gr. de jamón cortado un poco grueso.

Elaboración

Para el salteado

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

Para las alcachofas fritas

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

Para la vinagreta de pan

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

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
- 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, jengibre, 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.

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

COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE MASCARPONE E HINOJO

Ingredientes

- *Helado de mascarpone*
- *300 gr de leche*
- *50 gr de miel*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 mascarpone*
- *1 c.s de hinojo molido o picado*
- *4 manzanas Golden*
- *50 gr de mantequilla*
- *Piel de limón + canela*
- *1 manzana acida*

Elaboración

Infusionar la leche con el hinojo molido. Enfriar y mezclar con la procrema el mascarpone y la miel. Esta preparación se debería dejar madurar 1 día en la nevera.

Poner a la mantecadora hasta que quede congelado.

Preparar las manzanas al horno. Sacamos el corazón. Rellenamos con mantequilla, canela, piel de limón. Asamos al horno.

Hacemos un puré de manzana a tenedor

Cortamos la manzana acida a daditos.

Servimos en un bol compota, helado, daditos de manzana.

MOUSSAKA GRIEGA – VERSIÓN LIGHT

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 1 calabacín
- un par de claras de huevo batidas
- 750 gr de carne picada (preferiblemente de cordero)
- medio vaso de vino blanco
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates grandes y maduros
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 ó 3 cucharadas de tomate frito
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

Para la salsa de queso

- 350 gr de queso fresco
- 210 gr de leche semidesnatada
- una pizca de nuez moscada
- queso rallado

Elaboración

Lavamos bien las berenjenas y las cortamos en rodajas gruesas. Espolvoreamos con sal por ambos lados y las dejamos reposar al menos media hora .

Ponemos a calentar el aceite para freírlas. Iremos introduciendo cada rodaja de berenjena en el bol en que tenemos las claras, sacamos, pasamos a la sartén y freímos y colocaremos sobre un papel absorbente.

Lavamos y cortamos también el calabacín, lo freímos y reservamos igualmente sobre papel absorbente.

Para la carne

Picamos la cebolla brunoise y la ponemos a pochar en aceite. Cuando lleve un par de minutos en el fuego incorporamos los ajos, también muy picados, y seguimos pochando unos 12 minutos. Añadimos la carne a la sartén y la salteamos unos minutos. Añadimos el vino y subimos el fuego hasta que evapore el alcohol. Añadimos a la sartén los tomates limpios y troceados, el azúcar, la sal y la pimienta, bajamos el fuego reducimos líquido. Completamos con el tomate frito, movemos y dejamos un poquito más al fuego hasta que se ligue la mezcla.

Para la salsa de queso

Pondremos en la batidora el queso fresco junto con la leche y una pizca de nuez moscada. Batimos y rectificamos el punto de sal si es necesario.

Montaje

En una fuente refractaria colocamos una capa de berenjenas y en los huecos que quedan entre ellas rodajas de calabacín, una capa de carne, otra de berenjenas y calabacín, otra de carne, y terminamos con berenjenas y calabacín. Cubrimos con la salsa de queso y espolvoreamos con queso rallado. Metemos al horno a gratinar hasta que se dore a 180°



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

EMPANADA DE ATUN GALLEGA

Ingredientes

Para la masa

- 1kg de harina
- 5g de sal
- 200 ml de leche
- 200 ml de aceite de oliva
- 200 ml de vino blanco

Para el relleno

- 4 latas de atún
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- 5 tomates
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Para la masa

Hacemos un volcán con la harina, dentro introducimos el resto de ingredientes, amasamos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar 5 minutos

Para el relleno

Laminar el diente de ajo y dorarlo en un poco de aceite. Incorporar la cebolla cortada en brunoise y rehogarla durante 15 minutos. Añadir los pimientos verdes y rojo en brunoise y seguir cocinando durante 15 minutos más.

Escaldar los tomates durante un minuto, pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Añadirlos al sofrito y cocinar durante 5-10 minutos.

Hervir los huevos durante 10 minutos y cortarlos en brunoise.

Incorporar el atún a la cazuela. Cocinar un par de minutos y retirar de fuego. Añadir los huevos duros y ajustar de sal y pimienta.

Dividir la masa en dos partes y estirarlas con un rodillo. Poner una parte sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado. Extender el relleno y cubrir con el otro trozo de masa. Hacer un agujero en el centro de la masa superior y pintar con huevo batido. Hornear a 180°C durante 20 minutos.

HELADO DE TURRÓN

Ingredientes

- 300 ml de leche.
- 400 ml de nata líquida.
- 100 gr de azúcar.
- Piel de un limón.
- 1 rama de canela.
- 200 gr de turrón de Jijona (del blando).
- 2 yemas de huevo.

Elaboración

Colocamos la leche junto con la rama de canela y la piel de limón en un cazo a fuego medio. Justo cuando empieza a burbujear lo apartamos del fuego y le quitamos la rama de canela y la piel del limón. Dejamos reposar unos minutos.

En un recipiente colocamos las yemas de huevo junto al azúcar y batimos hasta obtener una crema pastosa uniforme. Añadimos esta crema a la leche, picamos bien el turrón y lo añadimos también.

Ponemos a fuego bajo y removemos hasta que se deshaga todo y nos quede un líquido uniforme. Agregamos la nata y removemos, una vez que todo esté bien integrado lo apartamos del fuego y pasamos a una jarra. Esta la reservamos en la nevera al menos tres horas antes de seguir.

Si tenemos heladera en casa

Tenemos el recipiente de la heladera en el congelador desde el día antes.

Llenamos con la crema la heladera y la tenemos funcionando 30 minutos hasta tener una textura de crema densa y la pasamos a un tupper que cierre bien.

Reservamos en el congelador hasta el momento de servir.

Si no tenemos heladera

Colocamos el líquido en un tupper, y lo metemos al congelador.

Pasadas 2 o tres horas lo sacamos y con ayuda de una cuchara de madera removemos bien Rompiendo todos los cristallitos de hielo que se hayan formado.

Repetimos varias veces hasta que tengamos la textura que deseamos.

Para servir le podemos espolvorear almendra picada o en crocanti por encima para darle un toque crujiente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MEJILLONES AU BLUE D'AUVERGNE

Ingredientes

- *1 cebolla emincé*
- *1 rama de apio emincé*
- *1/2 puerro cortado emincé*
- *1 kg de mejillones*
- *100 ml. de vino blanco*
- *60 gr. de blue d'Auvergne*
- *1 bolsa de espinacas*
- *Zumo de limón*
- *30 gr. de mantequilla*
- *1 c.s. de perejil picado*
- *Una cebolla tierna cortada en aros*
- *Medio limón*

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva rehogar la cebolla junto con el apio y el puerro.

Añadir los mejillones, el vino blanco, el queso blue d'auvergne, rehogar, añadir el zumo del limón, dejar cocer hasta que los mejillones se hayan abierto. Desechar los que no se abran. Incorporar la mantequilla, dar un hervor y en el último momento las espinacas, mezclar tapar, decorar con perejil picado y los aros de cebolla i el medio limón.

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

Ingredientes

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

Para el Humus

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

Para el crujiente

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

Elaboración

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

Para el Humus

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

Para el crujiente

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

Final:

Dorar el bacalao, poner sobre base de humus en el plato, decorar con espinacas, tiras de pimiento del piquillo y crujiente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BIZCOCHO DE ZANAHORIAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

Sacar del horno, desmoldar y dejar enfriar.

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

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 despegue 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

TARTA DE ZANAHORIAS CON CREMA Y COCO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 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
- 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 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.

PASTELITOS DE BERENJENA Y AJOS TIERNOS GRATINADOS

Ingredientes

- 2 berenjenas
- Harina para rebozar
- 2 manojos de Ajos tiernos
- 6 Huevos
- Un chorrito de leche o nata para cocinar
- Bechamel
- Queso para gratinar
- Aceite para freír
- Sal

Para la bechamel

- 1/2 litro de leche
- 30 g de harina
- 30 g de mantequilla
- sal, pimienta
- nuez moscada

Elaboración

Cortamos las berenjenas en rodajas no demasiado finas, las ponemos con sal y las dejamos 30 minutos para que pierdan el amargor, las lavamos, las secamos bien y pasamos por harina. Las freímos, dejándolas en un plato con papel absorbente.

Pelamos los ajos tiernos, los lavamos y cortamos en rodajitas, ponemos un poco de aceite en una cazo y los confitamos sin que se doren. Batimos los huevos con un poco de sal y un chorrito de leche o nata, hacemos un revuelto y reservamos.

Para la bechamel

En un cazo ponemos la mantequilla una vez derretida, agregamos la harina, removemos para que se tueste un poco y vamos echando la leche fría sin dejar de remover, salpimentamos y le ponemos un poco de nuez moscada, removemos sin parar con unas varillas para que no se formen grumos hasta que hierva y espese..

Montamos los pastelitos, berenjena, revuelto, berenjena en una bandeja de horno con ayuda de un aro, cubrimos con salsa bechamel, ponemos queso rallado y gratinamos en el horno, a 180° hasta gratinar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE PATATA

Ingredientes

Para el pastel

- 30 lonchas muy finas de tocineta
- 2 cebolletas picadas
- 8 dientes de ajo enteros, pelados
- 5 huevos batidos
- 1 bolsa de patatas chip grande
- 1 pizca de mantequilla pomada
- 2 dl. de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal

Para el Alioli

- 2 yemas de huevo
- 8 dientes de ajo confitados
- 1 dl. de aceite de girasol
- 0'5 dl. de aceite de oliva suave
- 1 dl. de nata

Además

- 1 puñado de tomates cherrys maduros
- 2 hojas de albahaca fresca
- 2 cogollos de Tudela limpios
- Hojas tiernas de perejil
- 1 chalota en tiras muy finas
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de Jerez
- Sal

Elaboración

Para el pastel

Horno 180°C.

En un recipiente de microondas mezclar cebolletas, ajos, aceite y sal, hornear 25 mn. tapado a máxima potencia.

Forrar un molde de plum-cake con papel sulfurizado, mantequilla y las lonchas de tocineta.

Romper las patatas chips con las manos, Batir los huevos en un bol y añadir patatas, dejar reposar 1h. para que hinche.

De vez en cuando abrir el microondas y remover la cebolleta.

Mezclar patatas con la cebolleta, la nata y rectificar la sazón.

Volcar la mezcla sobre el molde y hornear 45 mn. aprox, a baño maria

Para el Alioli

Añadir a una batidora yemas los ajos confitados, salpimentar, montar con aceites y aligerar con nata.

Colocar en el fondo de un plato hondo la salsa alioli.

Aliñar tomate, sal, aceite, albahaca rota y vinagre, colocarlo en el fondo de un bol.

En el aliño, embadurnar los cogollos, chalotas y hojas de perejil.

Al pase

Cortar un buen pedazo de pastel de patata, colocarlo sobre el tomate. Sobre el pastel, apoyar los cogollos y las chalotas aliñadas, Rociar un chorro de aceite de oliva

“APPLE CRUMBLE”

Ingredientes

Para la base de masa quebrada

- 125 gr de harina.
- 75 gr de mantequilla.
- 15 gr de azúcar.
- 1 huevo.

Para el relleno de manzana

- 2 o 3 manzanas.
- 20 gr de azúcar.
- 20 gr de mantequilla.
- 30 gr de nueces.
- 1 cucharadita de canela en polvo.

Para la cobertura crujiente

- 50 gr de azúcar.
- 50 gr de mantequilla
- 75 gr de harina.

Elaboración

Para la base de masa quebrada

Colocamos en un recipiente la harina con la mantequilla pomada. Mezclamos y agregamos el azúcar y una pizca de sal. Volvemos a remover. Por último batimos un poco el huevo y lo agregamos también, mezclamos hasta obtener una crema uniforme.

Dejamos enfriar en la nevera al menos 30 minutos.

Para el relleno de manzana

Pelamos las manzanas y las cortamos en dados pequeños.

En un cazo a fuego medio colocamos los dados de manzana junto con la mantequilla. Cuando la manzana esté transparente pero aun no deshechas apartamos del fuego. Agregamos rápido la canela y las nueces picadas, removemos hasta que se mezcle todo perfectamente.

Para la cobertura crujiente

En un recipiente colocamos la mantequilla el azúcar y la harina.

Amasamos y luego con los dedos vamos deshaciendo la masa para que se formen migas.

Reservamos en la nevera hasta el momento de ponerlas.

Montaje y horneado

Forramos el molde a utilizar con papel de horno, o untamos con mantequilla y harina. Estiramos la base de masa quebrada. Precalentamos el horno a 190° y horneamos 10 minutos. Rellenamos con la mezcla de manzana, Espolvoreamos las migas de masa para la cobertura que tenemos reservadas de forma que queden repartidas por toda la superficie.

Introducimos nuevamente al horno calentado otra vez a 190° 15 minutos.

BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

Para los buñuelos

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

Para la confitura

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

Elaboración

Para los buñuelos

Coger las patatas ponerlas en un bandeja de horno, regarlas con aceite de oliva y escalibrarlas.

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

Para la confitura

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

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. Cuando esté listo escurrir la grasa y pasar por la picadora 2o 3 veces. Añadir un poco de la grasa a la farsa y remover. Rellenar las terrinas 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

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 fuego lento durante 20 minutos. Colar varias veces y servir con el bizcocho.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALAMARES RELLENOS DE CONEJO RUSTIDO CON SOFRITO DE FRESONES Y MIEL.

Ingredientes

- 500gr. de calamares tamaño mediano o grande.
- 500gr. de conejo a cuartos.
- 200gr. de cebolla.
- 150gr. de zanahoria.
- 2 dientes de ajo.
- Vino blanco.
- Sal/pimienta.
- Hierbas aromáticas.(tomillo, romero)
- Aceite de oliva.

Para el sofrito

- 300gr. de tomates maduros t.p.m
- 1 cebolla grande.
- 200gr de fresones.
- 1 cucharada de miel.
- Salt/pimienta.
- Aceite de oliva.

Para Crujiente de parmesano

- 100gr. de parmesano (para rallar)

Elaboración

Limpiamos los calamares, reservando las patas.

Ponemos a rustir el conejo en un sotè con aceite de oliva, cuando esté bien marcado lo retiramos y rehogamos los ajos, que no cojan mucho color y la cebolla en brunoise unos minutos, seguimos con la zanahoria en brunoise, cuando le falte poco desgrasamos con el vino blanco, tiramos de nuevo el conejo salpimentamos y cocemos todo junto tapado 10 min mas. Reservamos

Cuando este a temperatura ambiente, desmenuzamos el conejo y lo picaremos a cuchillo junto con todo el sofrito para elaborar el relleno. Reservaremos

Rellenaremos los calamares con el picadillo de conejo rustido, a $\frac{3}{4}$ de su capacidad, pincharemos la punta con un palillo y reservaremos.

Para el sofrito

Sofriremos bien la cebolla con suficiente cantidad de aceite de oliva, hasta que coja buen color, agregaremos el tomate t.p.m y continuaremos sofriendo, salpimentaremos, cuando le quede poco para perder su agua, añadiremos los fresones en brunoise y la miel. Dejar que se acabe de cocinar todo junto a fuego medio/bajo.

Para Crujiente de parmesano

Rallamos en un plato el parmesano, lo vamos extendiendo aplanado por tandas en una sartén bien caliente, hasta que se formen costras en el queso, creando los crujientes. Reservamos en papel absorbente.

Montaje

Marcamos los calamares y las patitas, ponemos en un plato una base de sofrito, encima los calamares y las patitas a su lado Apoyamos los crujientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SUQUET DE RAPE ESTILO “THAI” CON CROCANTE DE AVELLANAS.

Ingredientes

- 400gr. De rape.
- 200gr. De almejas de tamaño medio/grande.
- Vino blanco.
- Sal /pimenta

Para la Salsa thai

- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 cebolletas.
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de curry
- 250gr. de leche de coco
- 250gr. de fondo de pescado
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 1 pizca de pimentón picante.
- Sal

Para el Puré de patatas

- 200gr. De patatas.
- 25 de mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Sal /pimienta.

Para el Crocanti de avellanas

- 150 gr de avellanas tostadas.
- 50. azúcar.

Elaboración

Abrimos las almejas levemente con el vino blanco, reservamos.

Troceamos el rape en trozos de tamaño medio y los marcamos en sartén con aceite de oliva por todas sus partes. Reservamos.

Para la Salsa thai

Rehogamos bien las cebolletas en juliana, el ajo en láminas y el jengibre rallado, En una sotè.le añadimos el pimentón picante y el curry. Mojamos con el fondo de pescado, tapamos y cocemos hasta que hierva. Retiramos del fuego, lo ponemos en vaso triturador, turmizamos, colamos, y volvemos al fuego. Calentamos la leche de coco aparte y le tiramos la gelatina hidratada, para seguidamente mezclarlo todo junto. Cocinaremos unos 10 min hasta que espese un poco, reservaremos.

Para el Pure de patatas

Pelaremos y trocaremos las patatas, las pondremos a hervir en agua fría, salpimentando, cuando estén las sacamos a otro bol aparte y batiremos con varillas, emulsionando con la mantequilla y aceite de oliva, rectificaremos de sabor. Reservaremos.

Para el Crocanti de avellanas

Picaremos la avellanas en un mortero, y las tostaremos junto con el azúcar en una sartén sin aceite, removiendo hasta que se caramelicen. Reservamos

Montaje

Calentamos el rape con un toque de horno, pondremos el puré en el centro de plato, encima el rape, naparemos con la salsa caliente, cubriremos con crocanti, y colocaremos las almejas a un lado. Decoraremos con cilantro picado.



CHOCOLATE BLANCO EN “TEXTURAS”(brownie, flan de crema y babaroise)

Ingredientes

Para el Brownie chocolate blanco.

- 125gr. De mantequilla.
- 70gr. De cobertura de chocolate blanco.
- 2 huevos enteros.
- 125gr. De azúcar.
- 60gr de harina.

Para la Crema de flan de chocolate blanco.

- 250gr de nata.
- 125gr de leche.
- 100gr. De cobertura de chocolate blanco.
- 5 yemas de huevo.

Para la Babaroise de choco blanco.

- 250 nata.
- 2 yemas de huevo.
- 100gr. De cobertura de chocolate blanco.
- 2 hojas de gelatina.

Elaboración

Para el Brownie chocolate blanco.

Blanquear los huevos con el azúcar. Añadiremos la harina tamizada, la mantequilla y el chocolate. Cuando forme una masa homogénea extender en bandeja pequeña de horno(encamisar) y cocer a 180° unos 10 min.

Para la Crema de flan de chocolate blanco.

Hervir la leche y la nata (100°) verteremos sobre el chocolate blanco. Emulsionar bien la mezcla en túrmix e ir incorporando las yemas al túrmix. Cocer al baño maria al horno a 180°. hasta que el flan este pasado.
En caliente trituramos y enfriamos rápidamente (baño inverso)

Para la Babaroise de choco blanco.

Se hierve la nata (100°) y vertemos sobre el chocolate, emulsionamos por túrmix , dejamos atemperar y se le añaden las yemas al túrmix, subimos al fuego a unos 80° y añadimos la gelatina, enfriaremos y montaremos.

Montaje

Cortaremos un cuadrado de brownie que calentaremos al microondas y colocaremos en el centro del plato. Cubriremos con el flan, y acompañaremos con el babaroise colocado al lado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATAS CHORREADAS CON QUESO

Ingredientes

- *1/2 kg de patatas*
- *100 gr. de queso cheddar*
- *3 cebollas tiernas*
- *2 tomates rojos*
- *100 ml. de caldo de ave o vegetal*
- *100 ml. de crema de leche*
- *1 c.s. de cilantro fresco picado*
- *Una pizca de azafrán*
- *50 ml. de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cocer las patatas en agua con sal. Retirar, pelar y cortar en rodaja de ½ cm. Colocar en plato de servicio.

Cortar la cebolla en juliana y saltear unos 5 minutos con un poco de aceite, añadir los tomates limpios de piel y pepitas cortados en caseé, saltear un par de minutos, rectificar la acidez con azúcar, añadir una pizca de azafrán y mojar con el caldo. Alargar cocción unos 5 minutos más.

Incorporar la crema de leche y el cilantro picado, mezclar y añadir el queso rallado. Prolongar cocción hasta que funda, alargando con más líquido en caso de necesidad. Salpimentar.

Napar por encima de las patatas y gratinar 2 minutos al horno

ESPAGUETIS DE TINTA DE CALAMAR Y SEPIA CON CAVIAR DE MANGO

Ingredientes

- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 c. de carne de pimiento choricero
- 1 guindilla
- ½ kg de tomate rojo
- Sal, pimienta y azúcar
- 2 sepias o 4 calamares
- ¼ kg de espaguetis de tinta de calamar
- 172 l de fumet de pescado
- Albahaca fresca

Para el caviar de mango

- 100 ml de zumo de mango
- 0,5 gr de agar agar
- 100 ml de aceite de girasol.

Elaboración

Pelamos la cebolla, cortamos ciselée y sofreímos unos 45 minutos.

Mientras tanto, partimos los tomates por la mitad y asamos al horno con sal, azúcar y aceite unos 20 minutos.

Retiramos y colocamos la pulpa con la cebolla. Acabamos de secar y añadimos los ajos ciselée, freímos unos 3 minutos y añadimos el pimiento choricero, las guindillas, mojamos con un poco de fumet y dejamos cocer tapado a fuego muy suave.

Antes de pase, refrescamos con albahaca picada y ajustamos de sazón y consistencia.

Mientras limpiamos la sepia, Escaldamos 5 minutos en agua salada hirviendo con un poco de bicarbonato, paramos cocción y cortamos en tiras finas de 1 o 2 mm. Reservar hasta pase.

Al pase, cocemos la pasta en el fumet el tiempo indicado por el proveedor junto con la sepia.

Colocamos la base de tomate en el plato y encima los espaguetis y la sepia.

Para el caviar de mango

Mezclamos el zumo con el agar en un cazo y llevamos a ebullición.

Removemos y dejamos entibiar

Con ayuda de una jeringa vamos tirando pequeñas bolitas del zumo a un cuenco con aceite de girasol muy frío.

Decorar por encima al pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GRATIN DE FRESAS A LA PARRILLA CON HELADO DE SUERO DE MANTEQUILLA

Ingredientes

Para el gratin de fresas

- 200 gr de harina floja
- 8 gr de levadura química
- 50 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 2 huevos
- 1/5 l de leche
- 1/4 l de crema de leche
- 30 gr de mantequilla
- 1 c.s.de aroma de vainilla
- Fresas del tiempo.

Para el Helado de suero

- 1/4 l de nata
- 180 gr de azúcar
- 30 ml de glucosa
- 50 ml de zumo de zarranja
- 25 gr de pro crema (Sosa)
- 250 ml de suero de mantequilla

Elaboración

Para el gratin de fresas

Tamizamos la harina con la levadura y añadimos el azúcar.

Batimos los huevos y posteriormente cremamos con la leche y la crema.

Incorporamos cortando a la preparación anterior.

Colocamos en una sartén engrasada decoramos con las fresas y colocamos a la parrilla y dejamos que la mezcla cuaje.

Podemos acabar cocción al grill si lo deseamos.

Para el Helado de suero

Llevamos a ebullición la nata, apagamos fuego y deshacemos la glucosa.

Mezclar con el resto de componentes y dejar madurar en frío 24 horas.

Colocar en la mantecadora



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PANQUEQUE CON CHUTNEY DE CALABAZA Y QUESO BRIE

Ingredientes

Para el panqueque

- 300 gr de harina
- 2 huevos
- 300 gr de leche
- 60 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 10 gr de levadura royal

Para el chutney

- 400 gr de calabaza
- 3 cebollas
- 2 tomates rojos
- 1 c.c. de Jengibre fresco
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de vinagre de sidra
- Canela, clavo, cardamomo, guindilla
- 200 gr de queso brie

Elaboración

Fundir la mantequilla y juntarla con la leche, huevos, azúcar y batir con el robot. Añadir la harina con la levadura y batir. Queda una textura más densa que la de crepes.

Cortar la cebolla a brunoise. Sofreír con un poco de aceite. A los 5 min añadir el jengibre rallado dejar cocer 10 min y añadir el tomate rallado. Mientras va sofrriendo cortar la calabaza a daditos pequeños y regulares de 3 a 5 mm de lado. Añadir todas las especias más el azúcar y el vinagre. Agregar la calabaza y cocer hasta que este tierna.

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

Servimos el panqueque con el chutney de calabaza y un trozo de queso brie



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ALBÓNDIGAS DE CALAMAR CON GUI SANTES CAMAGROCS Y ALLIOLI NEGRO

Ingredientes

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

Elaboración

Limpiar el calamar y la merluza de pieles y espinas.

Mojar el pan en la leche y escurrido un poco.

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

Pasar las albóndigas por harina y freír en aceite abundante.

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

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

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



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
- Peladura 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.

FIDEUA

Ingredientes

- 200 gr de fideos nº 4
- 180 gr salchichas tipo frankfurt
- 100 gr bacon en taquitos
- 200 gr de champiñones en trozos o laminados
- 1 cebolla no muy grande
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 600 ml de caldo de pollo
- Queso rallado
- Tomate frito
- Orégano

Elaboración

En una sartén con un poquito de aceite tostamos los fideos para que tomen color. Sacamos y reservamos.

Salteamos las salchichas cortadas en trozos. Dejamos dorar por un lado, damos la vuelta y añadimos el bacon. Cuando las salchichas estén listas sacamos y reservamos.

Hacemos un sofrito con la cebolla brunoise en la paellera. Cuando lleve 4 o 5 de minutos incorporamos los ajos laminados y cocinamos hasta que la cebolla esté transparente.

En ese momento incorporamos los champiñones y salteamos ligeramente, cocinamos hasta evaporar agua.

Incorporamos los tomates pelados y rallados. Movemos, dejamos un par de minutos y añadimos los fideos, moviendo de nuevo para que la pasta coja el sabor del sofrito.

Incorporamos ahora las salchichas y el bacon, vertemos el caldo caliente (lo suficiente para cubrir) y dejamos cocer unos 8 ó 10 minutos hasta que los fideos estén en su punto. Si es necesario rectificamos el punto de sal.

Casi al terminar cubrimos con tomate frito y queso rallado y terminamos en horno hasta gratinar. Espolvoreamos con una pizca de orégano y servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ZURRUKUTUNA

Ingredientes

- 200 g de migas de bacalao desalado
- ½ barra de pan del día anterior
- 1 cabeza de ajos
- 4 pimientos choriceros o ñoras
- 3 cucharadas de tomate frito casero
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 guindilla seca, 1 litro de agua o caldo de pescado para cubrir
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 huevos frescos

Elaboración

Ponemos los pimientos choriceros en una olla a fuego suave con agua templada durante 15 minutos y reservamos. En un perol, ponemos el aceite a calentar y agregamos los ajos, pelados y enteros, hasta que se doren. Incorporamos la guindilla y cocinamos en ese aceite el bacalao moviendo el perol para que ligue la grasa con el aceite ligarlo.

Sacamos la pulpa a los pimientos choriceros y las incorporamos al perol junto con la salsa de tomate.

Añadimos el pan en rebanadas finas, el pimentón y rehogamos todo. Vertemos el agua o el caldo de pescado (caliente) hasta cubrir y removemos con cuchara de palo o espumadera hasta que se deshaga el pan. Dejamos cocer suavemente durante 25 minutos, dando vueltas regularmente para deshacer el pan con una espumadera. Por último, añadir los huevos (1 por comensal) escalfándolos a fuego lento durante unos 3 minutos.

TARTA DE QUESO CURADO

Ingredientes

- 330 gr de queso curado.
- 5 huevos.
- 280 gr de azúcar.
- 80 gr de maicena
- 80 gr de mantequilla.
- 260 gr de queso de untar.
- Mermelada para decorar.

Elaboración

En un bol grande o mediano ponemos los huevos, añadimos la maicena y el azúcar. Batimos bien hasta que se forme una crema homogénea. Calentamos la mantequilla en el microondas hasta que se licue y la añadimos hasta integrar. Le sumamos también el queso de untar. Y volvemos a batir hasta que tengamos una crema.

Luego volcamos más de la mitad de la cantidad de crema en otro recipiente.

Rallamos el queso curado y lo que hacemos es añadir parte del queso al vaso que tiene parte de la crema. Batir hasta que se nos deshaga totalmente. Volvemos a añadir más queso y batir hasta acabar todo el queso, finalmente tendremos una crema espesa.

Añadimos esta crema a la que habíamos reservado sin queso en el otro recipiente. Mezclamos hasta que se ligen.

Preparamos el molde a utilizar untándolo con mantequilla o forrándolo con papel de horno y lo rellenamos con la mezcla.

Pre calentamos el horno a 170º y horneamos hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio. unos 40 o 45 minutos pero este tiempo puede oscilar mucho.

Dejamos enfriar de un día para otro antes de colocarle la mermelada que más nos guste por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SUPREMA DE MERLUZA CON JAMON Y TOMATE CONCASE

Ingredientes

- 200 gr. de merluza por persona
- 4 tomates
- Hojas de albahaca fresca
- 2 puerros
- 200 gr. de jamón serrano
- 1 Berenjena
- 1 golpe de vinagre de Módena
- Unos piñones

Elaboración

Escaldamos, pelamos y despepitamos los tomates. Cortamos en casé y agregamos la albahaca picada. Engrasamos con un poco de aceite de oliva y reservamos en frío.

Con ayuda de la mandolina cortamos la berenjena en láminas finas y largas.

Asamos plancha, salpimentamos y perfumamos con vinagre de Módena.

Cortamos el puerro en rodajas finas y rehogamos, en último momento de cocción agregamos el jamón y los piñones.

Colocamos en la base del plato la berenjena, disponemos encima la merluza plancha y agregamos la farsa de cebolla, jamón y piñones y una lámina de jamón plancha. Decorar con el tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

REDONDO DE CARNE PICADA RELLENA CON SALSA DE VERDURAS

Ingredientes

- 250 g. de carne picada de ternera
- 250 g. de carne picada de cerdo
- 100 ml. de jerez dulce

Para el aliño de la carne

- 10 g. de sal
- 3 g. de pimienta
- 1 huevo
- 25 g. de pan remojado con leche y escurrido

Para el relleno

- 75 g. de piñones
- 20 g. de perifollo
- ½ diente de ajo
- 20 g. de cebollino
- Sal y pimienta
- 8 filetes de anchoa
- Harina

Para la salsa de verduras

- 500 g. de tomate
- 1 cebolla ciselée
- 1 zanahoria en brunoise
- 1 puerro en brunoise
- Una punta de apio en brunoise
- 2 dientes de ajo ciselée

Elaboración

Para la salsa de verduras

Rehogar lentamente las verduras, añadir el ajo dejar rehogar 3 minutos e incorporar el tomate triturado y colado dejarlo cocer todo a fuego muy lento durante 30 minutos. Rectificar de sazón.

Para el relleno

Triturar con un túrmix los piñones, el perifollo, el medio diente de ajo y el cebollino. Reservar

Para la carne

Mezclar las dos carnes con los ingredientes del aliño, extenderlo encima papel film y extender la pasta de piñones y colocar por encima las anchoas. Enrollar la carne y enharinarla ligeramente.

Poner el rollo en una fuente de horno con un chorrito de aceite y hornearla a 180 ° C. durante 15 minutos, después mojarla con el jerez, dándole la vuelta y cocer 20 minutos a 160 ° C.

Al pase por ración

Cortar el redondo en rodajas de 2 cm. y presentarlo encima de la salsa de verduras. Decoramos con cebollino



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BIZCOCHO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS.

Ingredientes

Para la Mousse

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

Para el bizcocho

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

Elaboración

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maría. Montar nata y claras a punto de nieve. Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente que incorporaremos al chocolate blanco. Añadir las yemas, la nata montada y las claras. Rellenar una manga pastelera y enfriar.

Para el bizcocho

Montar los huevos con azúcar. Moler todas las especies y juntar con la harina y la levadura. Incorporar la miel y la mantequilla fundida a los huevos. Juntar la ralladura de naranja y la harina con la espátula. Rellenar moldes de silicona. Cocer al horno a 180° C. 20 min.
Cubrimos el bizcocho con mousse de chocolate blanco y decoramos con frambuesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE TORTILLA DE PATATA Y CHORIZO CON SALSA BRAVA

Ingredientes

Para las croquetas

- 4 patatas
- 4 huevos
- 1 cebolla ciselée
- 100 g. de chorizo cortado en daditos
- 100 ml de leche
- 20 gr de aceite
- 20 gr de harina
- Sal y pimienta
- Huevos y pan rallado

Para la salsa brava

- 400 g. de tomate de pote
- 2 c.s de tomate frito
- 1 diente de ajo
- 1 c.c de pimentón picante
- aceite de oliva
- ½ c.s de vinagre blanco
- ½ c.c de pimienta negra
- Pimienta de cayena
- 1 c.p de sal
- 30 g. avellanas

Elaboración

Para las croquetas

Pelar las patatas, lavar y cortarlas en daditos.

Freír el chorizo en una sartén sin aceite. Reservar.

En la misma sartén, freír las patatas y la cebolla a fuego medio, durante 20 minutos, hasta que estén tiernas. Salpimentar.

Retirar de la sartén y mezclarlo bien con los huevos, como si fuera un revuelto, añadir la bechamel y el chorizo reservado.

Disponer la mezcla en una bandeja, enfilar y dejar enfriar.

Formar las croquetas, rebozarlas primero en el huevo y después en el pan rallado. Freir en abundante aceite caliente.

Para la salsa brava

Poner todos los ingredientes y triturar a la vez que emulsionamos con el aceite. Rectificar de condimentación.



BIZCOCHO DE SOPA DE TOMATE CON TARTAR DE TOMATE Y FRESAS, ALBAHACA Y SARDINA MARINA CON CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes

Para el bizcocho de sopa de tomate

- 125 gr. mantequilla
- 250 gr. azúcar
- 225 gr. harina
- 1 cucharadita bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita polvo de impulsor
- 1/2 cucharadita sal
- 2 huevos
- 50 g. de tomate seco hidratado cortado en macedonia
- 300 gr. sopa de tomate en lata (Heinz, Cambell's, Baxter's)

Para el tartar de tomate y fresas

- 200 g. de tomate TPM
- 200 g. de fresas en media macedonia
- hojas de albahaca picada
- aceite
- 1 c.s de mostaza a la antigua
- sal y pimienta

Para la sardina marinada

- 10 filetes de sardina
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomillo y romero fresco
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla

Para el Crujiente de sésamo

- 50 g. de sésamo
- 50 g. de azúcar
- 15 g. de agua

Elaboración

Para el bizcocho de sopa de tomate

Creumar la mantequilla con el azúcar hasta que consigamos una mezcla que haya blanqueado y quede esponjosa

Añadir los huevos uno a uno.

Echar 1/3 de la harina tamizada con el bicarbonato y el impulsor alternando con la sopa de tomate, terminando con la harina. Añadir los tomates secos hidratados en aceite y escurridos

Echar esta mezcla en el molde previamente encamisado. Hornear a 180° C. unos 20 a 30 minutos.

Para el tartar de tomate y fresas

Escaldar los tomate, pelarlos, sacar las semillas, cortarlos en media macedonia y dejarlos escurrir 15 minutos en un escurridor para que suelten toda el agua. Mezclarlos con las fresas, la albahaca picada y el resto de ingredientes del aliño. Comprobar de sazón.

Para la sardina marinada

Filetear y limpiar de espinas y escamas las sardinas. Calentar el aceite con los dientes de ajo las hierbas aromáticas y la guindilla, a 80° C. unos 5 minutos. Retirar del fuego y poner a marinar las sardinas.

Para el Crujiente de sésamo

Cocer el agua con el azúcar a 114 ° C. añadir el sésamo Garrapiñar y caramelizar. Extender sobre papel de horno enfriar y triturar hasta textura cremosa.

Al pase por ración

Disponer en un plato unas rayas de vinagre balsámico, el bizcocho de sopa de tomate, encima las sardinas enrolladas, y espolvorearlo con el sésamo crujiente.

COCA DE CREMA O COCA DE LLAVANERAS

Ingredientes

Para la coca

- 2 planchas de hojaldre rectangulares
- 500 g. de crema pastelera
- 100 g. de piñones
- Azúcar
- Mantequilla fundida para pintar la coca.

Para la crema

- 500 g. de leche
- 4 yemas
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena remojados 20 minutos en agua
- Piel de limón, canela en rama.

Elaboración

Para la coca

Extenderemos la masa de hojaldre y la aplanaremos un poco con el rodillo. La pincharemos con un tenedor y encima le pondremos la crema pastelera que la repartiremos por toda la base de la masa, dejando sin poner crema, un centímetro por cada lado de la masa.

Extenderemos la otra masa de hojaldre y la aplanaremos también, procurando que quede de la misma medida que la primera.

Con esta masa taparemos la crema y apretaremos suavemente para que quede pegada.

Con un cuchillo sin punta, cerraremos todos los bordes, dándole una forma ondulada, para que no salga la crema. Pintaremos la coca con mantequilla fundida, esparciremos los piñones por encima procurando que queden bien repartidos y les añadiremos cantidad suficiente de azúcar por toda la superficie. Coceremos la coca en el horno precalentado a 200° C. durante 20 minutos.

Para la crema

Hervir la leche con el azúcar y los aromas. Cuando hierva dejar infusionar 10 min. Mezclar las yemas con la maicena y colar. Verter la leche infusionada sobre las yemas y colar. Devolver la mezcla al fuego y cocer, a fuego suave, sin dejar de remover hasta que espese Dejamos enfriar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALÇOTS REBOZADOS CON SALSA ROMESCO

Ingredientes

- *1 docena de calçots*
- *Harina*
- *Huevo*
- *Cerveza*
- *Levadura royal*

Para el romesco

- *1/2 kg tomates*
- *4 ñoras*
- *65 gr. de avellanas y almendras*
- *4 ajos*
- *Vinagre de jerez*
- *5 dl. de aceite de oliva*
- *1 rebanada de pan frito*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Para el romesco

Escalibar el tomate y el ajo al horno. Freir el pan. Triturar los ajos pelados, el tomate la pulpa de la ñora que habremos hidratado y pelado, el pan tostado y las almendras peladas. Añadir el vinagre y el aceite mientras vamos triturando, de salpimentar y Rectificar de gusto.

Para los calçots

Limpiamos los calçots de pieles duras y barro, cortamos todos al mismo tamaño.

En un cazo con abundante agua hirviendo y sal, introducimos los calçots dos minutos, sacamos a agua con hielo, enfriamos, secamos y reservamos.

Para la pastina

En un bol mediano batimos 3 huevos, añadimos 100 g de de harina tamizada, 1/2 cucharadita de cafe de levadura royal, un golpe de cerveza, removemos bien que no tenga grumos y dejamos reposar 1/2 hora.

Al pase

Pasamos los calçots por la pastina, escurrimos un poco, freímos en abundante aceite a 170º, que no nos cojan mucho color, escurrimos a papel absorbente, emplatamos y acompañamos con salsa romesco

LASAÑA DE VERDURAS CON BECHAMEL ADELGAZANTE

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

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

Para la bechamel adelgazante

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

Montaje y gratinado

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, ceguimos con otra capa de jamón cocido y el queso, lo cubrimos con las espinacas, luego los champiñones.

Una capa de tomate frito, una de bechamel, una capa de láminas de lasaña..etc así hasta cubrir bandeja. Metemos al horno durante 25 minutos a 200°C de temperatura y terminamos gratinando cinco minutos más.

TARTA QUEBRADA TATIN DE PERAS

Ingredientes

- *Peras conference*

Para la Pasta quebrada

- *200 gr harina*
- *100 gr mantequilla en trozos*
- *1 huevo*
- *Una cuchara pequeña de sal*
- *Una cucharada pequeña de azúcar*

Elaboración

En un bol mezclamos los ingredientes de la masa. Sin amasar mucho. Se deja reposar 20 minutos

Pelamos las peras las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos como mas nos guste.

En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, lo hacemos caramelo y cuando coja un color oscuro, añadimos las peras y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo (el fuego ni tocarlo). Una vez estén empapadas las peras añadimos un toque hermoso de coñac y digo hermoso, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

Colocaremos las peras en un molde bien prietas, cubrimos con pasta brisa y lo metemos en el horno a 180 grados unos 20 minutos.

El caramelo sobrante de escurrir las peras lo reducimos y lo usaremos de salsita