



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RILLETES DE TOURS

Ingredientes

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

Elaboración

Cortar la carne y la grasa de la pechuga de pato. Añadimos la misma cantidad de panceta cortada y los hígados de pollo. Cocinar dentro de una cacerola durante 30 min. a fuego suave. Remover a menudo para que no se pegue.

A los 20 min. de cocción añadimos las hierbas aromáticas. Cando esté listo escurrir la grasa y pasar por la picadora 2o 3 veces. Añadir un poco de la grasa a la farsa y remover. Rellenar las tarrinas con la farsa obtenida. Servir con cebollitas platillo y bolitas de manzana confitadas al horno con mantequilla. Podemos servir también con pan tostado escarola y vinagreta de mostaza



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAMICHE DE PUERROS

Ingredientes

Para la masa brisa

- 200 g. de harina
- 4 g. de sal
- 100 g. de mantequilla
- 50 g. de agua, aprox.

Para la bechamel

- 200 g. de leche
- 25 g. de mantequilla
- 25 g. de harina
- Nuez moscada

Para el relleno

- 250 g. de puerro emincé
- 100 g. de cebolla emincé
- 30 g. d mantequilla
- Sal, pimienta
- 70 g. de queso emental rallado
- 1 yema
- 1 huevo

Elaboración

Para la masa brisa

En un bol, introducir la harina, la sal, la mantequilla fría cortada en dados pequeños y mezclar con los dedos hasta obtener una masa arenosa. Incorporar los líquidos y juntar la masa sin trabajarla. Dejar enfriar 30 minutos.
Forrar un molde de 20 cm de diámetro con la masa y guardar los retales de masa para luego, hacer un enrejado encima de la tarta. Cocer al blanco. Rellenar y espolvorear con el resto del queso rallado.

Para la bechamel

Practicar un roux rubio y añadirle la leche, cocer unos minutos.

Para el relleno

Rehogar los puerros y la cebolla en la mantequilla, salpimentados. Una vez cocinado retirar del fuego e incorporar la bechamel, la yema y el huevo y la mitad del queso.

Poner un enrejado de tiras de masa, cortadas de 5 mm. de ancho, cruzadas a rombos. Pintar con huevo.
Hornear a 180 ° C. hasta que dore, desmoldarla encima de una reja y servir tibio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes

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

Elaboración

Separamos las yemas de huevo por un lado y las claras por el otro. Para montar las claras, vamos añadiendo poco a poco el azúcar, al mismo tiempo que seguimos batiendo, hasta conseguir un merengue de textura esponjosa.

Reservamos en la nevera. En un bol grande batimos la mantequilla y el azúcar hasta que nos quede una masa esponjosa y suave. Una vez obtenida esta consistencia añadimos las yemas de los huevos, un pellizco de sal, la nata líquida y la cucharadita de vainilla líquida. Batimos todo hasta que quede todo bien integrado, tiene que quedar suave y cremosa. Añadimos a la anterior mezcla la levadura química con la harina previamente tamizada. Echamos el turrón de Jijona/Xixona deshecho en trocitos.

Batimos con la batidora hasta que no queden grumos y cuando lo tengamos bien mezclado añadimos las claras montadas.

Removemos toda la crema con mucha suavidad para no bajar claras. Untamos el molde con mantequilla, vertemos la mezcla anterior en el molde elegido justo antes de meterlo en el horno. Precaentamos el horno a 200° C, 10 minutos antes de meter el bizcocho. Lo metemos en el horno a 180°C durante 40 minutos hasta que la superficie esté bien dorada, los últimos 10 minutos lo cubrimos con un trozo de papel de aluminio para que no se nos queme. Pinchad con un tenedor de vez en cuando para ver si el bizcocho está hecho. Desmoldamos con cuidado y dejamos que se enfríe. Decoramos con azúcar glass, con almendra troceada, con virutas de chocolate...



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS RELLENAS DE LANGOSTINOS, GRATINADAS CON ALL I OLI DE MIEL

Ingredientes

- 4 alcachofas de tamaño grande
- 200gr de langostinos.
- 1 puerro.
- 100gr de champiñones.
- 1 cebolla roja.

Para el All i oli de miel

- 1 huevo.
- 2 dientes de ajo.
- 1 lima exprimida.
- 1 cucharada de miel.
- 50ml de aceite de girasol/ 50ml aceite de oliva.

Para el Jugo de langostinos.

- Cabezas de langostinos
- 2 tomates maduros.
- 1 cebolleta.
- 1 cucharada de brandy.

Elaboración

Limpiamos las alcachofas para rellenar, las escaldamos en agua con sal, hasta que estén un poco tiernas, reservamos. Pelamos los langostinos y reservamos sus cabezas y colas, los picamos en brunoise y reservamos. En una sotè rehogamos la cebolla y el puerro en brunoise, cuando estén seguimos con los champiñones en brunoise, dejamos que pierdan bien su agua y rectificamos de sabor, una vez todo bien rehogado juntamos a los langostinos cortados crudos. Rellenamos las alcachofas con la preparación, reservamos en frío.

Para el All i oli de miel

Integramos todos los ingredientes menos el aceite, pasamos por turmix y acabamos emulsionando poco a poco con el aceite de oliva.

Para el Jugo de langostinos.

Doramos las cabezas en un cazo, añadimos la cebolla cortada en brunoise y damos un rehogado suave, añadimos el tomate triturado sin piel ni pepitas, cocinamos hasta que haya perdido todo el agua, alargaremos con el brandy, dejando que evapore, tiramos sal y cubrimos con agua, cocinaremos suave unos 35 min aprox, dejaremos reducir y colaremos,

Acabado.

Pondremos las alcachofas al horno cubiertas de all y oli, a 200° cocinaremos hasta gratinar. Las salsearemos con el jugo de langostinos en el plato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBONDIGAS DE SALMON CON CREMA DE GUISANTES A LA MENTA Y WASABI

Ingredientes

- 200gr de salmón fresco
- 100gr de salmón ahumado.
- 50 gr de pan rallado
- 1 huevo.
- Zumo de lima
- Eneldo fresco.

Para la Crema de guisantes.

- 200gr de guisantes.
- 1 cebolla roja.
- 200gr de caldo de ave.
- Pieles del salmón
- 100gr de menta fresca.
- Wasabi en pasta.
- Goma xantana(opcional)

Para los Guisantes salteados.

- 50gr de guisantes.
- Mantequilla./aceite de oliva.
- Romero fresco.

Elaboración

Retiramos la piel y espinas al salmón fresco, lo picamos fino junto al salmón ahumado, los mezclamos en un bol junto al resto de ingredientes lo reservaremos en frío, en el último momento haremos bolas, enharinaremos y freiremos 2 min. Reservaremos.

Para la Crema de guisantes.

Rehogaremos en una sotè la cebolla brunoise, cuando este añadiremos los guisantes, el caldo de ave y las pieles del salmón, cuando este el guisante tierno, retiraremos las pieles y añadiremos la menta y la pasta de wasabi (al gusto) trituramos, rectificar de sabor y espesar con xantana si fuese necesario.

Para los Guisantes salteados.

Saltear en un wok con una pizca de aceite y mantequilla, los guisantes, junto al romero fresco. Reservar.

Montaje.

Pondremos en la base del plato la crema de guisantes, una capa de guisantes encima y acabaremos con las albóndigas dando altura. Decoraremos con eneldo picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TOSTADA "BRIOCHE" CON FRUTA CARAMELIZADA AL RON Y NATILLA DE AVELLANA

Ingredientes

- 4 bollos de brioche.
- 2 manzanas.
- 2 peras.
- 25gr de mantequilla.
- 25gr de azúcar.
- 1 cucharada de coñac.
- 200ml de agua caliente

Para las Natillas

- 2 yemas de huevo.
- 25gr azúcar
- 100ml de crema de leche.
- 100ml de leche.
- 40gr de avellanas.

Elaboración

Pelamos, descorazonamos y cortamos la fruta en octavos. En una sotè fundimos la mantequilla y añadimos el azúcar, esperamos a que caramelicé ligeramente. Añadimos el agua caliente y dejamos que hierva. Le añadimos la fruta y cocinamos a fuego medio hasta que se vaya ablandando, tiraremos el coñac dejaremos evaporar y reducir, retiraremos del fuego una vez la fruta cocida y caramelizada.

Partimos los bollos por la mitad y horneamos a 200° hasta que se tuesten. Retiraremos.

Para las Natillas

Tostar las avellanas con una pizca de azúcar hasta que caramelicen un poco, retirar y triturar ligeramente.

Calentamos la leche, la nata y las avellanas sin que llegue a hervir, montaremos los huevos con el azúcar en un bol e integraremos los líquidos poco a poco batiendo, volveremos al fuego lentamente hasta que espese la mezcla, dejaremos enfriar y colaremos.

Acabado

Podremos una base de natilla en el plato, encima una tostada de brioche y acabaremos con la fruta caramelizada. Decoraremos con menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALAMARES RELLENOS DE MUSELINA DE PESCADO

Ingredientes

- 12 calamares pequeños para rellenar
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 hoja de laurel
- 50 ml de aceite
- 100 ml de vino blanco
- 300 ml de fumet de pescado
- 3 yemas de huevo
- 50 gr de mantequilla
- Muselina de pescado
- 250 gr de almejas

Para la muselina

- 150 gr de pescado blanco desespinado
- 150 gr de gambas
- 2 claras de huevo
- 150 ml de crema de leche de 35%
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpia y pica las verduras en brunoise. Rehoga con el aceite unos 20 minutos con la hoja de laurel

Mientras limpia los calamares y rellena con la muselina.

Fríe unos 5 minutos en la sartén con las verduras y reduce el vino blanco, moja con el fumet, lleva a ebullición, tapa y deja cocer unos 5 minutos más.

Retira los calamares, pasa la salsa por chino y colador.

Bate las yemas de huevo e incorpora en la salsa con la mantequilla. Liga la salsa con ayuda de un batidor, incorpora los calamares y deja cocer unos 5 minutos más.

Abrir las almejas aparte y añadir en el momento de pase.

Para la muselina

Tritura el pescado con las claras de huevo y salpimenta.

Incorpora la crema de leche y vuelve a triturar hasta obtener una masa homogénea y semiconsistente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALTEADO DE PASTA CON VERDURAS

Ingredientes

- 250 gr de pasta integral
- 2 Nabo
- 2 Chirivia
- 2 Zanahorias
- 6 Alcachofas
- Manojos de ajos tiernos
- 50 ml de salsa de soja
- 1 c.s. de aceite de sésamo
- 20 gr de semillas de sésamo
- 50 ml de vino blanco
- 1 c.s. de miel

Para la pasta

- 125 gr de harina integral
- 125 gr de harina
- 2 Huevos
- Sal y pimienta
- 1 c.s. de aceite

Elaboración

Para la pasta

Tamizar la harina blanca y mezclar con la integral, salpimentar.

Batir los huevos y añadir el aceite

Añadir a las harinas y amasar muy poco tiempo hasta obtener una masa homogénea. Enfilmar y reposar 30 minutos en frío.

Estirar en la maquina y cortar

Cocer en inglesa 2 minutos y añadir al salteado

Para el salteado

Limpiar las alcachofas hasta obtener el corazón y parte de tallo. Cocer en inglesa 4 minutos y parar cocción en agua fría.

Pelar el resto de verduras y cortar en tiras finas

Escalar 1 minuto en agua salada y parar cocción

Limpiar los ajos retirando la primera capa y cortar en tiras finas las hojas verdes.

Al pase

Saltear en un poco de aceite de oliva las alcachofas y los ajos 3 minutos, añadir la pasta cocida y el resto de verduras bien escurridas.

Mover 2 minutos, reducir el vino y mojar con la salsa de soja y el aceite de sésamo.

Añadir la miel y mezclar.

Disponer en el plato y espolvorear con sésamo negro



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE PLÁTANO

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura química
- 3 a 5 plátano (según tamaño)
- 100 ml de ron

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes en un bol.

Encamisar el molde.

Colocar parte de la mezcla.

Pelar los plátanos, cortar en rodajas y dorar con un poco de mantequilla y ron.

Cubrir con los plátanos cortadas en láminas finas.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 15 minutos a unos 220°.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CINCO VERDURAS LA SILFIDE

Ingredientes

- 4 cebollas.
- 2 pimientos verdes
- 5 tomates
- 3 tallos de apio
- 1/2 de col
- 1l de agua mineral

Para la Guarnición

- 2 calabacines
- 2 zanahorias
- 1 nabo
- Queso de cabra
- Tomillo y romero
- 15 aceitunas negras

Elaboración

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

Para la Guarnición

Cortamos la zanahoria y el nabo a bastoncitos. Los cocemos al vapor encima del caldo. Loncheamos el calabacín con una mandolina o un pelador. Las escaldamos 10 seg y las enfriamos.

Trituramos las aceitunas con un poco de tomillo y romero añadimos el queso de cabra pelado y trituramos todo junto.

Sobre una loncha de calabacín untamos queso hasta la mitad. Pegamos los bastoncitos de zanahoria y nabo con el queso. Enrollamos el calabacín.

Servimos en un plato sopero dos rollitos de verduras y ponemos la sopa bien caliente por encima.



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 y de pimentón dulce

Elaboración

Cortar la cebolla a juliana y sofreír con un chorro de 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 sésamo por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAN VEGANO DE PLATANO Y LIMÓN

Ingredientes

- 750 gr de leche de avena o de arroz o zumo de manzana
- 4 gr de agar agar = 10 ml
- 1 punta de cúrcuma molida
- ¼ de c.c. de vainilla en polvo
- 1 pizquita de sal
- 1 c.s de kuzú
- 2 c.s de ralladura de piel de limón
- 4-5- plátanos de canarias maduros. Cortados en rodajas y rociados con el zumo de 1 limón.

Para la decoración

- Menta
- 1 pomelo
- 2 naranjas

Elaboración

Mezclar la leche o el zumo con el agar agar, una pizca de sal y hervir a fuego suave 2-3 min.

Desleír el kuzu con 2-3 cucharadas de agua e incorporar a la leche hirviendo. Mantenemos a fuego suave, removiendo constantemente hasta que empiece a hervir de nuevo.

Incorporamos los plátanos, la cúrcuma, la vainilla, el zumo de limón y su ralladura.

Trituramos todo y rellenamos los moldes de silicona.

Enfriamos completamente antes de desmoldar.

Decoramos con gajos de naranja y pomelo haciendo corona alrededor del flan.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO CON SALSA DE CHIPIRONES

Ingredientes

Para la brandada

- 250 gr de bacalao salado y desalado
- 80 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 200 gr de patata hervida
- 1 lata de pimientos del piquillo

Para la salsa de chipirones

- 2 cebollas
- Tinta de calamar
- 600 ml de fumet blanco

Elaboración

Para la brandada

Filetear el ajo y freír en el aceite unos 3 minutos hasta que esté dorado, retirar y añadir el bacalao. Freír unos 5 minutos, cremar con la leche y la nata ya añadir el ajo. Llevar a ebullición y retirar.

Ecurrir y colocar en una trituradora. Salpimentar y emulsionar añadiendo los líquidos al hilo.

Ir incorporando pequeñas cantidades de puré de patata si se quiere más denso. Cuidado con el batido para evitar gomosidad. Ajustar de sazón y decorar con perejil picado. Reservar en frío hasta pase.

Para la salsa de chipirones

En una rehogadora pochar la cebolla juliana unos 20 o 25 minutos a fuego medio, una vez pochada, añadimos una cucharada de concentrado de tomate, una cuchara de postre de harina y removemos y cocemos 2 minutos, agregamos 2 cucharadas de postre o dos sobres de tinta de calamar y mojamos con fumet, cocemos 20 minutos, colamos y reducimos 5 minutos más.

Rellenamos los pimientos con brandada de bacalao, rebozamos con harina y huevo y freímos..

Al pase en un plato amplio colocamos una base de salsa y apoyamos los pimientos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMO DE BACALAO PLANCHA CON JAMÓN Y TOMATE CONCASE

Ingredientes

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

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 el lomo de bacalao 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

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 varillas 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

FRICANDO DE ALCACHOFAS

Ingredientes

- *1 kg de alcachofas*
- *300 gr. de setas variadas*
- *40 ml. de aceite de oliva*
- *4 tomates maduros*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 copa de brandy o vino rancio*
- *Clavo y laurel*
- *Sal, pimienta y harina*

Para la picada

- *10 avellanas*
- *Un ajo*

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas reservando los corazones y coceremos a la inglesa 4 minutos. Retiramos, paramos cocción y cortamos a cuartos. Enharinaremos y freiremos en una sartén con el aceite junto con las setas troceadas.

Doraremos, retiraremos y sazonaremos.

En una cazuela de barro, rehogaremos la cebolla cortada en juliana y la zanahoria cortada en rodajas finas junto con el laurel.

Cuando esté rehogado añadiremos el tomate cortado en trozos. Cuando haya perdido el agua, añadiremos, el clavo, el aguardiente, salpimentaremos y añadiremos agua caliente hasta cubrirlo.

Herviremos unos minutos y coceremos a fuego lento unos 45 minutos.

Pasaremos la salsa por el chino, agregaremos de nuevo en la cazuela junto con las alcachofas.

Prepararemos la picada friendo el diente de ajo con las avellanas limpias. Majaremos al mortero y añadiremos a la salsa.

Dejaremos cocer todo junto unos 10 minutos. Rectificaremos de sal y serviremos. Podemos añadir unos guisantes de guarnición en último momento de cocción.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMOS DE BACALAO CON TAPENADE DE ANCHOA Y ACEITUNAS NEGRAS, CRUJIENTE DE PUERRO Y COMPOTA DE TOMATE

Ingredientes

- *Un lomo de bacalao*
- *Aceite de oliva*
- *tomillo*

Para la Tapenade

- *Aceitunas negras*
- *3 anchoas*
- *Aceite de oliva*
- *Cebollino*

Para el Crujiente de puerros

- *Un puerro cortado muy fino*
- *Sal y pimienta*
- *Harina*
- *Aceite de girasol*

Para la Compota de tomate

- *Tomates maduros*
- *Azúcar*
- *Agua de escaldar tomates*
- *Tomillo*

Elaboración

Ponemos el lomo de bacalao en una bandeja de horno junto con un chorro de aceite de oliva, el tomillo, lo tapamos con papel de aluminio y lo cocemos en el horno precalentado a 180 ° C. durante 7 minutos.

Para la Tapenade

Trituramos las aceitunas, las anchoas y el aceite de oliva y le añadimos el cebollino picado por encima.

Para el Crujiente de puerros

Limpiamos el puerro y lo cortamos en juliana fina. Lo salpimentamos y lo enharinamos y lo pasamos por un colador o cedazo para quitar el exceso de harina. Lo freímos con aceite no demasiado caliente hasta que este doradito. Lo reservamos con papel absorbente.

Para la Compota de tomate

Escaldamos los tomates y los pelamos los cortamos a cuartos, les quitamos las semillas y los cortamos a dados. En una sartén ponemos el azúcar, el tomillo y un poco de agua de escaldar los tomates, dejamos reducir y incorporamos los tomates. Los saltamos y retiramos del fuego.

Montaje

Ponemos la tapenade en la base de un plato, el lomo encima y un poco de crujiente de puerro. Decoramos su alrededor con la compota de tomate



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. Infusionar la leche con anís estrellado. Empapar el pan en la leche. Pasarlo por el huevo y freírlo en aceite caliente y abundante. Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente. Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar.

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

BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

- 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

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. 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

RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA

Ingredientes

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

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

Juntar todos los ingredientes de la picada en un vaso de túrmix y triturar hasta dejar muy fino. Reservar.

Empezamos a hacer la demi glace salteando 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.

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar poco a poco con el fondo y cocinar como risotto. A media cocción añadir la picada y al final 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

PASTEL DE POLVORONES CON SALSA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Ingredientes

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

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

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.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE ZANAHORIAS CON JENGRIBRE, LECHE DE COCO Y MANZANA ACIDA

Ingredientes

- *1 puerro, lavado y finamente picado*
- *1 tallo de apio finamente picado*
- *1 cucharada de jengibre fresco rallado*
- *1 cucharadita de cúrcuma fresca rallada o 1/2 cucharadita en polvo*
- *600 g de zanahoria cortada en rodajas finas*
- *300 ml de leche de coco o leche de almendras o simplemente más caldo de verduras*
- *1 litro de caldo de verduras orgánico*
- *1 cebolla o 2 chalotas, picadas finamente*
- *Una pizca de sal marina*
- *Pimienta negra al gusto*

Elaboración

En una cazuela amplia rehogamos con mantequilla y aceite a fuego medio, el puerro, el apio, la zanahoria y la cebolla aproximadamente 1/2 hora sin que coja color. Una vez la verdura esta rehogada, mojamos con la leche de coco, el caldo de verduras y agregamos jengibre, la cúrcuma y Llevamos a ebullición a fuego lento durante 10 o 15 minutos.

Retiramos la sopa del fuego y enfriar ligeramente.

Trituramos, colamos, vertemos la sopa en la cacerola para calentar y sazonar con sal y pimienta.

Servir con hierbas frescas de jardín o un poco de pesto de rucula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

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 ligera

- 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 ligera

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, seguimos 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.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPE RELLENA DE HELADO DE MASCARPONE Y SOPA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 50 g de mantequilla
- 2 huevos + 2 yemas
- 100 g de harina tamizada
- 25 cl. de leche
- 3 cl. de agua
- Ralladura de 1 naranja
- 1 pizca de sal

Para la sopa

- 250 gr. de chocolate
- 200 gr. de nata
- 200 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 1 toque de canela molida
- Toque de Baileys, cognac, ron al gusto

Para el Helado de Mascarpone

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

Elaboración

Fundir los 50 g de mantequilla

Batir los huevos y añadirlos a la harina, sal, mezclar.

Añadir la leche, el agua, la mantequilla, la ralladura. integrar bien todos los ingredientes y Reposar la mezcla 2 h. en el frigorífico.

Después del reposo conviene añadir unas gotas más de agua para estirar la mezcla.

Estiramos la masa muy finamente en una sartén antiadherente cocinamos 2 minutos por cada lado y reservamos

Para la sopa

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir. En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos.

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras.

En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso

Incorporamos el mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien.

Por último, añadir la nata montada (despacio y con movimientos envolventes) para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar y removemos cada 1/2 hora

Al pase

Rellenamos la crepe con helado de marcapone y regamos con sopa de chocolate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRANDADA DE PESCADO CON AJO ARRIERO

Ingredientes

Para la brandada

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

Para el Ajo arriero

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

Elaboración

Para la brandada

Confitamos los ajos pelados durante unos 10 minutos.

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

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

Para el Ajo arriero

Limpiamos las verduras y cortamos en juliana

Rehogamos la cebolla tierna unos 10 minutos y añadimos el pimiento rojo, mantenemos cocción unos 8 minutos y agregamos el pimiento verde. Alargamos cocción 5 minutos y añadimos los ajos y el pimiento choricero. Mantenemos cocción 3 minutos y espolvoreamos con el pimentón.

Cocemos 3 segundos y mojamos con el fumet. Llevar a ebullición, reducir fuego, mantener cocción 5 minutos para homogeneizar sabores. Ajustar de sazón y salsera sobre la brandada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

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

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

Para la salsa juvert

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

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

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.

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

PUDDING DE RECAPTE CON NARANJA CONFITADA

Ingredientes

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

Elaboración

Untar un molde de pudding con mantequilla y reservar.

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAR DE SALMON Y CALABACIN "REHOGADO" CON VICHISSEOISE DE MANGO

Ingredientes

- 1 calabacín grande.
- 300gr de salmón.
- 2 cebolletas.
- 100gr de champiñones
- salsa de soja
- jengibre.
- mostaza.
- 1 lima.

Para la vichisseo

- 2 puerros grandes.
- 200gr de mango.
- 150gr de nata de cocina
- 300gr caldo de ave.
- mantequilla.
- aceite oliva
- sal / pimienta.

Elaboración

Primero cortamos en brunoise, el salmón sin piel, ni espinas, los champiñones, la cebolleta, y el calabacín pelado y sin pepitas.

En una sote lo rehogamos todo hasta que no tengan agua. Por otro lado ponemos en un bol el salmón y lo mezclamos con la soja, pizca de mostaza, jengibre rallado, salpimentar y pizca de zumo de lima y aceite de oliva.

Mezclamos bien y reservamos en frío.

Para la vichisseo

Rehogamos la parte blanca de los puerros cortada en brunoise, con una pizca de mantequilla, cuando estén blandos les tiramos el mango pelado, sin pepitas y en brunoise y le damos 2 min mas, tiramos el caldo de ave y la nata, rectificamos el sabor y dejamos reducir, trituramos y colamos por chino. Comprobamos de sabor, reservamos en frío.

Salteamos unos gajos de mango en aceite y mantequilla, para decorar y cortamos puerros en juliana fina, enharinamos y freímos.

Montaje

En un aro redondo de emplatar pondremos de base las verduras rehogadas, un poco chafadas y encima el salmón, retiramos el molde, encima colocaremos la guarnición y serviremos con la vichisseo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROCHETAS DE RAPE Y MANZANA MARINADOS CON CHUTNEY DE TOMATE

Ingredientes

- *Brochetas.*
- *2 colas de rape.*
- *1 manzana.*
- *Aceite de oliva.*
- *1 cucharada de curcuma*
- *1 cucharada de cilantro.*
- *1 cucharada de curry.*
- *Sal y pimienta.*
- *1 lima exprimida.*

Para el Chutney

- *400gr de tomates maduros*
- *20gr de jengibre fresco*
- *50gr de vinagre de sidra.*
- *40gr de azúcar moreno.*
- *1 cucharada de cilantro en polvo*
- *1 cucharada de mostaza.*
- *Pizca de chile en polvo.*
- *1 cebolla roja.*
- *Cilantro fresco.*

Elaboración

Desespinamos el rape y cortamos en tamaño brocheta, pelamos la manzana y cortamos en trozos similares al rape.

Ponemos a marinar el rape y la manzana en un bol con el resto de ingredientes hasta último momento. Aprox30 min.

Para el Chutney

En sotè con aceite, rehogamos el jengibre cortado en ciseler, seguimos con la cebolla en brunoise, le damos unos 15 min, continuamos con el tomate sin piel ni pepitas en brunoise unos minutos mas y seguimos con el resto de ingredientes, dejamos reducir a fuego suave hasta que adquiera textura de mermelada. Reservar a temperatura ambiente.

Acabado

Montamos las brochetas intercalando el rape y la manzana, las marcamos a la plancha a fuego medio/alto, hasta que este cocinado el rape, unos minutos por cada lado.

Pondremos en la base un poco de chutney y encima colocaremos las brochetas.



COPA DE TRES MOUSSES DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para el Mousse Choco leche.

- 60gr de nata.
- 40gr de yema de huevo
- 10gr de azúcar
- 125gr de nata
- 100gr de cobertura de chocolate.

Para el Chocolate negro.

- 2 huevos.
- 10gr de azúcar
- 80gr de chocolate cobertura negro

Para el Chocolate blanco

- 60gr nata.
- 40gr de yemas.
- 10 de azúcar.
- 125 Nata.
- 100gr de Cobertura de chocolate blanco

Elaboración

Para el Mousse Choco leche

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta que tripliquen el volumen, damos un hervor a los 60gr de nata y vamos añadiendo lentamente a las yemas montadas. Volvemos al fuego y espesamos hasta 85°.

Montamos el resto de nata y reservamos.

Mezclamos bien con lengua la crema de yema con el chocolate fundido hasta integrar perfectamente, una vez atemperado mezclamos incorporando aire con la nata montada, enfriamos bruscamente para estabilizar. Reservamos

Para el Chocolate negro

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta triplicar volumen y mezclamos al chocolate fundido hasta realizar una crema. Reservar en frío.

Para el Chocolate blanco

Blanquear las yemas con el azúcar hasta triplicar, damos un hervor a los 60gr de nata e integramos lentamente a las yemas montadas, volvemos al fuego hasta 85°.

Montar el resto de nata y reservamos en frío.

Mezclar bien con lengua, la crema de yema con el choco blanco fundido hasta integrar, una vez atemperado integramos con la nata montada incorporando aire, enfriar rápido y reservar.

Montaje

Colocar en copas por capas y estabilizando en abatidor 10 min en cada tipo de mousse, por este orden, choco negro, choco leche, choco blanco, decorar con cacao en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROQUIL CON TARTAR DE ATUN Y TOMATE ASADO

Ingredientes

- *Brócoli*

Para el Tartar

- *200 gr de atún*
- *Sal y pimienta*
- *20 gr de alcaparras*
- *20 gr de pepinillos*
- *1 c.s. de salsa de soja*
- *1 c. tierna*

Para el Yogurt de jengibre

- *1 yogurt*
- *20 gr de jengibre rallado*
- *10 gr. de rábano rallado*

Para el Tomate asado

- *6 tomates*
- *2 c.s. de aceite*
- *2 c.c. de vino de jerez*
- *1 c.s. de miel*

Para el Dashi

- *½ l de agua*
- *10 gr de alga kombu seca*
- *15 gr de copos de bonito seco*

Elaboración

Picar todos los ingredientes el tartar en brunoise y mezclar bien. Reposar en frio hasta pase.

Separar en ramilletes el brócoli y cocer en agua salada hirviendo 5 minutos.
Parar cocción con agua helada, escurrir y reservar en frio hasta pase.

Para el Yogurt de jengibre

Rallar el jengibre y mezclar con el yogurt. Reservar. En frio

Para el Tomate asado

Partir los tomates por la mitad y despepitar. Colocar en bandeja con un poco de aceite, sal y azúcar
Asar al horno a 200 °C unos 15 a 20 minutos.
Sacar del horno y retirar la piel.
Emulsionar con el aceite, la miel y el vino de jerez al hilo hasta obtener una textura de puré.

Para el Dashi

Hidratar las algas en agua unos 20 minutos.
Colocar las algas con ½ litro de agua y llevar a ebullición.
Retirar el alga en el momento de ebullición, reducir fuego y espumar.
Dejar entibiar y colocar los copos. Llevar de nuevo a ebullición y apagar.
Dejar reposar hasta que los copos depositen y colar con malla bien fina

Montaje

Colocar en el centro del plato sopero el tartar y cubrir con el bróquil
Decorar la base con el tomate y el yogurt.
Delante del cliente servir con el Dashi.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO CON ACELGAS Y SOPA DE ARROZ

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva para confitar

Para las Acelgas

- ½ kg de acelgas
- 50 ml de aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta
- 0,5 gr de goma xantana

Para la Sopa de arroz

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 hoja de laurel
- 200 gr de arroz
- 600 ml de agua

Elaboración

Poner al aceite de oliva con la cebolla partida por la mitad, las hierbas aromáticas y el ajo pelado y partido.

Calentar el aceite a 80 °C, colocar el bacalao y apagar el fuego.

Dejar reposar en el aceite 8 minutos

Retirar y escurrir. Reservar hasta pase.

Para las Acelgas

Limpiar las acelgas y retirar los troncos grandes.

Escaldar en agua salada 5 minutos y parara cocción.

Turmizar con un poco de agua de cocción hasta poder obtener un puré, añadir la goma y el aceite al hilo hasta obtener una crema fina. Colar y reservar en caliente

Para la Sopa de arroz

Limpiar y pelar las verduras. Cortar en brunoise y rehogar unos 20 minutos en un poco de aceite. Añadir el agua fría y poner el arroz. Perfumar con el laurel y salpimentar. Cocer a unos 65 -70 °c unos 20 minutos hasta que el arroz este tierno.

Retirar el laurel y turmizar hasta obtener una crema fina.

Colar y ajustar de sazón

Montaje

Colocar una base de plato con la crema de acelgas y deponer encima el bacalao.

Delante del cliente regar con la sopa de arroz bien caliente.

Acompañar con unas almejas abiertas aparte.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRIOCHE DE NARANJA

Ingredientes

- 15 gr de levadura fresca
- 40 ml de leche
- 375 gr de harina de fuerza
- 40 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 6 huevos
- 175 gr de mantequilla

Para la Crema de naranja

- 300 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- Piel de 1 naranja
- 10 gr de maizena

Elaboración

Mezclar la levadura con la leche tibia

Tamizamos la harina y colocamos en un cuenco. Añadir la sal, el azúcar y naranja rallada

Batimos 5 huevos aparte e incorporamos poco a poco sobre la harina tamizada y la leche con la levadura activada

Amasamos hasta obtener una masa lisa y pegajosa.

Daremos forma de bola y colocamos en un cuenco aceite.

Dejar fermentar unos 60 minutos.

Volveremos a amasar y añadimos la mantequilla fría cortada a dados.

Volvemos a dar forma de bola y dejamos reposar 5 minutos.

Pintamos un molde de flan con mantequilla y colocamos la masa dejando un hueco central que ocuparemos con un canutillo.

Dejamos fermentar de nuevo 30 minutos

Pintamos con mantequilla derretida y huevo batido.

Y horneamos unos 15 minutos a 200 °C.

Acompañamos con naranja natural y crema de naranja

Para la Crema de naranja

Llevar a ebullición la leche con las peales de naranja y dejar reposar 30 minutos.

Colar y verter sobre la mezcla de yemas de huevo, azúcar y maizena.

Volver al fuego y llevar a ebullición removiendo constantemente.

Una vez espese, retirar del fuego y enfriar rápidamente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA

Ingredientes

- 400 gr de panceta fresca
- 2 pepinos
- 400 gr de agua
- 125 gr de salsa de soja
- 75 gr de azúcar moreno
- 40 de puerro
- 75 de cebolla
- ½ rama de canela
- 1 trocito de jengibre
- 5 granos de pimienta

Para el Pan

- 50 gr de agua
- 250 gr de harina
- 12 gr de levadura fresca
- 4 gr de levadura royal
- 20 gr de azúcar
- 24 gr de aceite de girasol
- 90 gr de leche
- 2 gr de sal

Elaboración

Mezclamos la levadura fresca con el agua un poco templada.

En un cuenco grande ponemos la harina, la sal y el azúcar. En el centro vertemos la leche, el aceite y el agua con las 2 levaduras. Mezclamos todos los ingredientes y amasamos hasta que quede una bola lisa.

Dejamos reposar la masa 1 hora. Tapamos con papel de film y agujereamos para que respire y fermente.

Pastamos la masa y hacemos bolas pequeñas tamaño castaña. Estiramos las bolas, haciendo discos, con el rodillo. Pintamos con aceite por una cara y doblamos. Colocamos sobre un cuadrado de papel de horno. Cocemos en vaporera 5 min.

Para la Panceta.

Cocemos la panceta junto con todos los ingredientes en una olla tapada durante una hora. Dejamos enfriar en su propio jugo. Cuando la panceta esté fría la cortamos a lonchas de 50 gr.

Reducimos la salsa hasta que quede densa.

Rellenamos los panecillos con un trozo de panceta, salsa de carne y pepino.



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 la crema

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

INFUSION DE PIÑA E HINOJO CON HELADO DE JENGIBRE

Ingredientes

- *½ Piña cortada a daditos de 0,5 cm*
- *1 bulbo de hinojo*
- *Semillas de hinojo*
- *500 gr de agua*
- *50 de azúcar*
- *2 cogollos de gelatina*

Para el Helado de jengibre

- *300 gr de leche*
- *50 gr de miel*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *Jengibre rayado*

Elaboración

Hervimos el agua con el azúcar. Deshacemos las gelatinas previamente hidratadas. Añadimos la piña y el hinojo las semillas y dejamos infusionar hasta que se enfríe.

Para el Helado de jengibre

Pondremos la leche a infusionar con el jengibre, el azúcar y la miel.
En cuanto hierva colamos. Enfriamos al abatidor y mezclamos con la nata y el procrema.
Pasamos por la heladora.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CEBOLLA

Ingredientes

- *Obleas de hojaldre*
- *2 cucharadas de aceite de oliva.*
- *2 cucharadas de mantequilla.*
- *0'5 kg. de cebollas cortadas en juliana*
- *Sal y pimienta.*
- *1 cucharadita de harina*
- *1 diente de ajo picado.*
- *Chorro de Armagnac.*
- *1 l. de caldo de carne*
- *Huevos*

Elaboración

Para el hojaldre

Cortamos discos de hojaldre 1 cm más anchos que el recipiente donde se sirve la sopa de cebolla. Al pase pintamos con huevo batido y decoramos con amapola. Congelamos mejor de un día para otro..

Para la sopa

Rehogar cebollas cortadas en juliana con mantequilla, aceite , sal, sin que coja color durante 20-25 minutos o mas, una vez bien pochada , añadir la harina, rehogar, añadir armagnac, mojamos con el caldo, salpimentar, cocemos 20 minutos a fuego muy suave.

Al pase

En una cazuela sopera de barro añadimos la sopa de cebolla, cascamos un huevo crudo, apoyamos el hojaldre previamente pintado con amapola sobre la cazuela e introducimos al horno 25 minutos a 200° servimos muy caliente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLOS DE POLLO RELLENOS DE GAMBAS

Ingredientes

- 6 muslos de pollo o pavo deshuesados
- 350 gr de gamba pelada mediana
- 150 g champiñones
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 500 ml vasos de vino blanco
- Laurel
- Sal y pimienta
- Hilo para bridar

Elaboración

Para el relleno

Cortamos la cebolla en brunoise y la pochamos a fuego bajo en una sartén con un poco de aceite y vamos pochando hasta que quede caramelizada. Añadimos las gambas, también muy picadas y rehogamos uno minutos, añadimos los champiñones picados y seguimos rehogamos todo a fuego medio, Salpimentamos al gusto, flambeamos, una punta de tomate concentrado ponemos en un escurridor y guardamos el aceite para luego.

Para el pollo

Deshuesamos los muslos de pollo. Tenemos que hacerlo de tal manera que quede todo el trozo entero. Si quedan agujeros pequeños no pasa nada pero si son grandes perderemos el relleno. Una vez deshuesados salpimentamos por dentro y los rellenamos con la piel hacia fuera, colocamos un par de cucharaditas de relleno en el centro, cerramos bien y bridamos con el hilo bramante.

Con el aceite que hemos guardado del relleno lo ponemos en una olla a calentar y si falta añadimos un poco mas de aceite de oliva. Salpimentamos los rollitos y los doraremos de los dos lados. Retiraremos los rollos y ponemos una cebolla cortada juliana, la doramos. Una vez dorada la cebolla ponemos los ajos enteros dentro de la olla, la hoja de laurel y por último las cascaras de gambas. Le damos un par de vueltas , que se dore bien todo.

Introducimos otra vez los rollos dentro del sofrito, añadimos un vaso de vino blanco. Dejamos a fuego muy lento 30 minutos. Si vemos que nos va faltando líquido le añadimos el otro vaso de vino blanco. Casi al final incorporamos tomate concentrado.

Sacamos los muslos de pollo al plato colamos la salsa por un colador. Volvemos a apoyar los muslos en la cazuela ya sin el hilo bramante y regamos con la salsa



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

STRUDEL DE MANZANA Y ZANAHORIA

Ingredientes

- 300 g de pasta filo "*Feuilles de FILO*"
- 6 manzanas tipo *Golden*
- 4 zanahorias
- 50 g de pasas de *Corinto*.
- 1/2 cucharada de *canela molida*
- 1/2 taza de *café de ron*
- 6 galletas tipo *María* 3 cucharadas de *azúcar*
- 125 g de *mantequilla*
- 2 yemas de *huevo*
- 1 cucharada de *zum de limón*
- 150 g de *mantequilla*

Elaboración

Pelamos y descorazonamos las manzanas. Cortamos las manzanas en trozos no muy grandes y añadimos el limón para que no se oxiden. Ponemos una cazuela a fuego medio, introducimos la mantequilla y dejamos que se deshaga, cuando esté líquida añadimos los trozos de manzana y empezamos a dorar removiendo de vez en cuando para que no se quemen durante unos 10 minutos.

Vertemos en un bol las pasas con el ron y las ponemos a remojo durante 30 minutos. Pelamos las zanahorias con un rallador y las cortamos en unas láminas muy finas y las vamos echando a la cocción de las manzanas.

Cuando las manzanas estén doradas añadimos el azúcar con la canela. Sacamos las uvas pasas del ron y las echamos con las nueces en la cazuela con el resto de los ingredientes. Removemos despacio con la cuchara cocemos 5 minutos y reservamos. Rompemos las galletas con la mano hasta que queden como si fuesen migajas de pan. Ponemos una sartén al fuego y añadimos unas gotas de mantequilla, añadimos los trozos de galleta y las pasamos hasta que queden crujientes. Retiramos del fuego y las pasamos a la cazuela anterior.

Encima de un trapo ponemos la primera lámina de masa filo y la untamos de mantequilla con el pincel, así sucesivamente 3 veces. Añadimos el relleno sobre la masa estirada y comenzamos a enrollarla con la ayuda del trapo, primero los bordes, doblándolos hacia dentro. Nos tiene que quedar como si fuese un brazo de gitano pero de masa filo.

Precalentamos el horno a 190° C y metemos el estrudel 15 minutos máximo 20.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GRATIN DE PATATAS CON ESPÁRRAGOS Y SALMÓN

Ingredientes

- 5 patatas
- 5 tomates rojos
- 2 calabacines
- 1 manojo de albahaca
- 400 gr. de filete de salmón
- 1 lata de espárragos blancos
- 1/2 l. de crema de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 100 gr. de emmental rallado

Elaboración

Pelar las patatas y cortarlas a láminas finas con la mandolina. Ponerlas en una bandeja lo mas planas posible. Aliñar con sal, pimienta y nuez moscada. Mojar con nata líquida y el eneldo picado. Poner encima el tomate y el calabacín cortados a rodajas finitas. Tapar con papel de aluminio y cocer al horno 40 min. a 200° C.

Cortar el salmón a lonchas y estirarlo encima del gratin de patatas. Después poner los espárragos. Espolvorear queso rallado y gratinar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANELONES CON ESPINACAS Y RICOTTA

Ingredientes

- *2 bolsas de espinacas*
- *225 gr. de queso fresco*
- *2 c.s. de albahaca picada*
- *75 gr. de queso azul desmenuzado*
- *Pimienta recién molida y nuez moscada*
- *1 paquete de canelones precocido*
- *500 gr. de salsa de tomate con finas hierbas*
- *Queso rallado*

Elaboración

Cortar las espinacas más pequeñas y hervirlas en abundante agua con sal durante tres minutos. Sacarlas y escurrirlas bien. En un cuenco mezclar las espinacas con el ricotta, la albahaca y el gorgonzola desmenuzado. Añadir la pimienta y la nuez moscada al gusto.

Preparar los canelones según instrucciones del fabricante.

Una vez ablandados y secados encima de un paño rellenarlos con la mezcla de espinacas y enrollarlos. 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 hornear hasta que estén dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE DE MANZANAS AL ANÍS

Ingredientes

- 2 manzanas ácidas
- 120 gr. de almendras laminadas
- 4 huevos
- 100 gr. de harina
- 1 sobre de levadura química
- 140 gr. de azúcar
- 2 c. de licor de manzana
- 70 gr. de mantequilla
- 30 gr. de pan de molde
- 2 c.c. de semillas de anís
- Sal y azúcar glass

Elaboración

Saltear los granos de anís en una sartén sin nada de grasa, removiéndolos. Enmantequillar un molde rectangular. Pelar las manzanas, retirarles el corazón y cortarlas en dados. Disponerlas en un bol y regarlas con el licor. Reservar. Separar las claras de las yemas. Batir las yemas con el azúcar hasta que se blanqueen, agregar poco a poco la mantequilla, previamente derretida con el pan de molde y la harina con la levadura. Mezclar e incorporar las almendras laminadas, los granos de anís y las claras montadas a punto de nieve con una pizca de sal. Verter la masa en el molde en varias capas, intercalándolas con capas de manzana. Terminar con una capa de manzana.

Meter en el horno a 180 ° C durante 45 minutos. Comprobar el punto de cocción y dejar enfriar antes de desmoldar.



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 cortadas en media macedonia
- 4 huevos
- 1 cebolla ciselée
- 100 g. de chorizo cortado en daditos
- Sal y pimienta
- Huevos y pan rallado

Para la bechamel

- 100 ml de leche
- 20 gr de aceite
- 20 gr de harina
- Sal y pimienta

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

Pelar las patatas, lavar y cortarlas en daditos de 0'2 mm.

Freír las patatas y la cebolla a fuego medio, durante 20 minutos, hasta que empiecen a estar tiernas. Añadir el chorizo, rehogar. Añadir la bechamel, mezclar e incorporar los huevos y mezclarlo bien, como si fuera un revuelto, hasta que cuaje. Salpimentar. 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.

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



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.

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

Para hacer la salsa de eneldo hacemos una mahonesa, añadir el resto de ingredientes rectificar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUPCAKES DE FERRERO ROCHER

Ingredientes

Para el cupcakes

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

Para la crema de chocolate y avellanas

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

Elaboración

Precalentamos el horno a 180° (calor arriba y abajo)

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

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

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

Para la crema de chocolate y avellanas

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

Decoramos el cupcake con la crema de chocolate y avellanas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALÇOTS REBOZADOS CON SALSA ROMESCO

Ingredientes

- 1 docena de calçots
- 100 gr. harina
- 3 Huevos
- Cerveza
- ½ cucharadita de 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

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 los huevos y añadimos el resto de componentes, removemos bien que no tenga grumos y dejamos reposar 1/2 hora.

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, salpimentar y rectificar de gusto.

Al pase

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

Ingredientes

- 500 g de chipirones
- 100 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 200 ml de nata
- 600 ml de leche entera
- 2 dientes de ajo
- Tinta de calamar
- 2 huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Haremos un roux con la mantequilla y la harina, para ello calentamos la mantequilla, con una gota de aceite en una cazuela, añadimos una pizca de sal y harina. Mezclar bien y dejar cocer 10 minutos a fuego suave. Calentar la leche con la nata, y cuando esté a punto de hervir, ir añadiéndola cazo a cazo a la harina, sin dejar de mover con una cuchara de madera. El fuego debe estar muy suave, porque la bechamel no puede hervir.

Cuando veamos que queda una crema brillante espesita, añadir los restos de chipirones y la tinta de chipirón, mezclar bien. Retirar del fuego, extender en una fuente, filmar y dejar enfriar. Meterla en la nevera y dejar que repose de un día para otro. una vez fría la masa la boleamos al gusto.

Batimos los huevos en un bol y preparar otro con abundante pan rallado. Pasamos las croquetas por harina huevo y pan rallado y las freímos en abundante aceite de girasol a 170º, pasamos a papel absorbente y emplatamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HOJALDRE DE MANZANA

Ingredientes

- *1 placa rectangular de hojaldre*
- *1 manzana golden*
- *1 chupito de ron de caña*
- *Azúcar Moreno*
- *Mantequilla*
- *Sal Maldon*
- *1 huevo*

Elaboración

Pelar una manzana golden y quitarle el corazón. Después corta la manzana por la mitad y lamina cada mitad en gajos de un par de milímetros. Llegados a este punto tienes dos opciones: si no hay niños y te apetece darle un toque canalla, sumerge las láminas en un bol lleno de ron de caña, en caso contrario omite este paso. Parte la lámina de hojaldre rectangular en dos mitades y precalienta el horno a 180

Sobre las dos mitades de hojaldre coloca media manzana laminada, en uno de los extremos de la masa, dejando espacio a los lados y al final (si has optado por bañarla en ron escurre el líquido para que no empape el hojaldre). A continuación cubre los gajos de manzana con un buen puñado de azúcar moscovado (es azúcar de caña sin refinar, su sabor es espectacular)

Coloca sobre el azúcar que cubre los gajos de manzana una placa fina de mantequilla y unos pellizcos de sal

Doblamos el hojaldre a modo de tapa sobre el relleno de gajos de manzana, azúcar moscovado y mantequilla. Sellamos bien la masa haciendo unos pliegues y presionando con delicadeza ayudándonos con los dientes de un tenedor, para que al hornear no se escapen todos los jugos y permanezcan dentro del hojaldre. Colocamos los hojaldres rellenos sobre papel para horno y los colocamos en bandeja de horno

Pintamos la superficie del hojaldre con huevo batido y espolvoreamos por encima azúcar moscovado. Introducimos la bandeja en el horno y cocinamos durante 20 minutos a 180º grados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE GUI SANTES CON ALMEJAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

Recortamos los bordes del pan y estiramos con un rodillo.

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

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

Decorar con el pan tostado apoyado en el queso fresco



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)
- 3 u. hebras de azafrán
- 70 g. de almendras tostadas
- 25 g. de piñones tostados
- 3 gr. chocolate
- 2 c.s aceite de oliva
- 50 ml. agua

Para el sofrito

- La sepia cortada en dados de 2 cm.
- 300 g. cebolla ciselé
- 80 gr. pimiento rojo brunoise
- 40 gr. pimiento verde brunoise
- 1 a 2 dientes de ajo ciselé
- 100 gr. tomate TPM
- 40 ml. brandy
- 1 B.G.
- 500 ml. de fondo de ave
- 50 0 ml. de fumet pescado
- 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.

Mezclar todos los ingredientes de la picada y triturar

Haremos el sofrito salteando 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

PASTELES DE BELEM (PASTÉIS DE BELEM)

Ingredientes

- 2 Masas de hojaldre

Para la Crema Pastelera

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

Elaboración

Para la Crema Pastelera

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

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

Precalentamos el horno 5 minutos a 220° (calor total). Colocamos los moldes en la bandeja del horno, previamente untados con mantequilla, colocamos el hojaldre dentro de los moldes, flaneras de aluminio, pasamos la crema a una jarra y vamos rellenando las tartaletas sin llegar al borde de la masa (dejamos un poco de margen para que no se nos desborde la crema).

Introducimos la bandeja en la parte central y horneamos 15-20 minutos a 220°, hasta que veamos que la crema está dorada/tostada. Se comen templados y espolvoreados con azúcar glaze



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

VIEIRAS SALTEADAS, GUISANTES CON PANCETA A LA CREMA DE ESPARRAGO BLANCO Y TRUFA

Ingredientes

- 200gr de vieiras
- Aceite de oliva.
- Sal.

Para los guisantes

- 200gr de guisantes.
- 80gr de panceta.
- 2 chalotas.
- Vino blanco.
- Corales de las vieiras (anterior)
- Pizca de mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Tomillo/romero.

Para la crema de espárragos

- 1 lata de espárragos blancos
- 10gr de aceite de trufa.
- 50gr de nata de cocinar.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.
- G. xantana.

Elaboración

Retiramos el coral a las vieiras y reservamos por separado.

Para los guisantes

Doramos la panceta cortada en brunoise en una sotè y cuando adquieran un poco de color, añadimos el coral de las vieiras picado finamente, le damos 1 min.

Seguimos rehogando las chalotas en brunoise con un poco de aceite y mantequilla, hasta que estén transparentes, desgrasamos con el vino blanco y tiramos los guisantes, rectificamos de sabor y los cocinamos hasta que estén tiernos.

Para la crema de espárragos

Escurremos y secamos los espárragos, los pasaremos por una plancha bien caliente 2 min por lado, los pondremos en un vaso alto para triturar, añadiremos la nata previamente hervida. Rectificamos de sabor y trituramos bien, emulsionaremos con el aceite de trufa y con aceite normal, en forma de hilo, añadiremos un poco de xantana para acabar de espesar.

Acabado

Salteamos en sartén las vieiras con una pizca de aceite.

Colocaremos una base en plato hondo de crema de espárragos, encima los guisantes salteados y acabaremos colocando 3 vieiras por plato, decoraremos con hierbas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONFIT DE BACALAO Y SU BRANDADA, CON MERMELADA DE TOMATE Y ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes

- 2 lomos de bacalao fresco
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal/pimienta

Guarnición

- 2 tacos de bacalao (anterior)
- Aceite de oliva.
- Ajos/hierbas aromáticas.

Para la Mermelada de tomate

- 250gr de tomate maduro.
- 2 chalotas.
- Zumo de 1 lima.
- 1 cuchara grande de azúcar moreno
- Aceite de oliva.
- 50gr de agua.
- Sal/pimienta.

Para el aceite de albahaca.

- 30gr de albahaca fresca.
- 50gr de aceite de oliva suave.

Elaboración

Le quitaremos la piel y las espinas al bacalao. Reservaremos 2 tacos para guarnición.

Comenzaremos haciendo la brandada poniendo en un cazo cantidad suficiente de aceite de oliva, doramos ligeramente los ajos laminados, después añadimos bacalao desmenuzado y le damos 2 minutos removiendo, seguidamente lo pasaremos por turmix hasta obtener una pasta, emulsionaremos con el aceite de oliva tirando en forma de hilo hasta que nos quede una textura sedosa.

Para la Mermelada de tomate

Pocharemos en una sotè las chalotas en brunoise, le daremos 5 min, tiraremos el tomate sin piel ni pepitas y en brunoise, lo dejamos rehogar 10 min mas, añadiremos el resto de ingredientes y dejamos cocinar hasta que nos quede concentrado, textura mermelada.

Para el aceite de albahaca.

Escaldaremos la albahaca 10seg en agua con sal, enfriaremos en agua y hielo, lo secaremos bien y juntaremos con el aceite de oliva trituraremos bien hasta obtener un aceite verde, colar fino si fuese necesario.

Guarnición

Pondremos un cazo pequeño con aceite hierbas aromáticas y ajos, lo calentaremos ligeramente añadiremos el bacalao y retiraremos del fuego le daremos 10min.

En aro de emplatar pondremos base de brandada una capa de mermelada, 2 tacos de bacalao confitado y decoraremos con el aceite de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDDING DE MANZANA, CREMOSO DE CHOCOLATE Y CRUJIENTE DE ALMENDRA

Ingredientes

- 250gr de manzana ya pelada y cortada.
- 85gr de nata
- 160gr de azúcar
- 20gr de coñac.
- Brioche seco.
- 7 huevos
- Canela

Para el Cremoso de chocolate

- 150gr de chocolate negro.
- 125gr de leche
- 125gr de nata.
- 3 yemas de huevo.
- 30gr de azúcar

Para el Crujiente de almendra

- 25gr de clara de huevo
- 25gr de harina.
- 25gr de azúcar lustre
- 25gr de almendra granillo

Elaboración

Cocinar los trozos de manzana con el azúcar y la canela, cuando esté blanda añadir el coñac y dejar que reduzca, por otra parte batir los huevos con varillas y mezclar con la nata, juntar las dos elaboraciones y rellenar flaneras, introducimos en cada una trozos de brioche seco. Dejamos que empapen unos 10 min y horneamos al baño maria a 160°.

Para el Cremoso de chocolate

Realizar una crema inglesa montando las yemas con el azúcar, hasta triplicar, calentar la nata y la leche hasta ebullición, mezclar batiendo las dos elaboraciones (verteremos la leche y la nata en forma de hilo a las yemas). A su vez fundir el chocolate al baño maria y mezclar con lengua a la natilla anterior, dejar reposar en frío.

Para el Crujiente de almendra

Mezclar los sólidos y luego incorporar las claras un poco batidas, mezclar bien y porcionaremos encima de un papel de horno, coceremos a 160° unos 5 min

Pondremos un flan de pudding, encima una quenelle de cremoso y clavaremos un trozo de crujiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMON CON MANDARINA Y COCO

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- Sal y azúcar para marinar

Para la crema de mandarina

- 4 mandarinas
- 0,5 gr de Goma xantana

Para la Salsa de coco

- 1 cebolla
- 1 apio
- 100 ml de leche de coco
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de fumet de pescado
- 1 manzana ácida

Para el Aire de limón

- 150 gr de zumo de limón
- 100 gr de almíbar TPT
- 250 gr de agua mineral
- 4 gr de lecitina de soja

Elaboración

Limpiar el salmón de piel y espinas y cubrir con una mezcla partes iguales de sal y azúcar.
Mantener en frío 1 hora.
Pasar por agua, secar y escalopar en porciones. Reservar en frío hasta aspe.

Para la crema de mandarina

Exprimir las mandarinas y colar.
Turmizar con la goma hasta obtener textura de crema. Reservar en frío hasta pase

Para la Salsa de coco

Pelar y cortar las verduras en brunoise.
Rehogar unos 15 minutos y añadir el fumet. Llevar a ebullición y añadir la leche de coco y la crema de leche.
Llevar a ebullición. Reducir fuego, perfumar con piel de limón y jengibre. Mantener a fuego suave unos 15 minutos hasta que reduzca a la mitad.
Colar y ajustar de sazón. Pelar la manzana, cortar en macedonia e incorporar a la salsa.
Reservar en frío.

Para el Aire de limón

Mezclar los ingredientes.
Entibiar la mezcla a 40°C y colocar la mezcla en un recipiente rectangular.
Introducir el túrmix en diagonal con el recipiente, dejando una parte de éste fuera del líquido para facilitar la incorporación de aire.

Montaje

Colocar en el centro del plato el salmón. Decorar por encima con la crema de mandarina
Rodear de la salsa de coco
Colocar una pequeña cantidad de aire de limón encima de la crema de mandarina



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MILHOJAS DE MOUSSE DE CALÇOTS Y ROMESCO

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*

Para la Mousse de calçots

- *Manojo de calçots*
- *5 yemas de huevo*
- *200 ml de aceite de oliva*

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

Estirar el hojaldre bien fino
Cortar en cuadrados de 8 * 8. Hornear a 200 °C unos 14 minutos.

Para la Mousse de calçots

Escalibar los calçots al horno a 220 °C unos 15 minutos.
Retirar y pelar.
Reservar las pieles exteriores para infusionar con el aceite de oliva
Trocear la parte blanca de los calçots
Emulsionar 600 gr de pulpa de calçots con las yemas de huevo y el aceite colado.
Ajustar de sazón

Para el romesco

Escalibar el tomate y el ajo al horno. Freír 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, salpimentar y rectificar de gusto.

Montaje

Colocar una base de hojaldre
Colocar unas puntas de romesco y cubrir con otra placa
Rellenar con la mousse de calçots fría y cubrir con otra placa de hojaldre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BABA AL RON CON ALMIBAR DE NARANJA

Ingredientes

Para el baba

- 225 de harina tamizada
- 20 gr. de levadura de panadero
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos

Para el almíbar de naranja

- 100 gr. de azúcar
- Corteza y zumo de una naranja
- 100 ml. de ron

Elaboración

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, y el azúcar. Mezclaremos por otro lado los componentes líquidos: la leche tibia, los huevos y la mantequilla fundida.

Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea. Unos 4 a 5 minutos. Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera y dejaremos fermentar a unos 30 °C unos 20 minutos.

Introduciremos en horno fuerte a 200 °C. Alrededor de 10 a 15 minutos. Hasta que la masa esté cocida.

Para el almíbar de naranja

Preparemos el almíbar introduciendo el zumo de naranja, la naranja rallada y unos 200 ml de agua en un cazo. Dejaremos hervir unos 5 minutos y agregaremos el ron. Dejaremos que evapore el alcohol.

Mojaremos con el almíbar los babas una vez horneados. Dejaremos enfriar en la nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE BERENGENA ESCALIBADA CON VINAGRETA DE MISO

Ingredientes

- 4 berenjenas
- 2 c.s de semillas de sésamo
- 1 dl de agua
- 2 c.s de caldo Dashi en polvo o infusión de kombu y katsouboshi
- 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
- 1/2 escarola
- 2 c.s de alga wacame
- 3 c.s de alga dulce

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

PASTEL DE SALMÓN CON CRUJIENTE Y ENELDO

Ingredientes

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

Elaboración

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

Pincelamos la pasta brick con mantequilla fundida. Hacemos 2 capas, la cortamos a rectángulos y la cocemos al horno.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORRIJAS CON CREMA Y FRUTA

Ingredientes

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

Para la Crema pastelera

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

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas. Infundir la leche con anís estrellado. Empapar el pan en la leche. Pasarlo por el huevo y freírlo en aceite caliente y abundante. Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente. Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar.

Para la Crema pastelera

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

Cortar las frutas y decorar las torrijas rellenas de crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATE DE BERENJENA CON TOMATES SECOS Y PAN DE COCA

Ingredientes

- 2 Berenjenas
- 2 tomates asados
- Ajo
- Tomillo
- Romero
- Orégano fresco
- Limón
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Para la base de la coca

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

Elaboración

Partimos las berenjenas por la mitad, las untamos con aceite, perfumamos con romero y ajo y las escalibamos a la manera tradicional o envueltas en papel de plata, a 170º unos 30 minutos

En otra bandeja asamos los tomates, escaldados, pelados y despepitados.

Una vez tengamos la berenjena y el tomate asados, quitamos ajo y romero, introducimos en vaso triturador, incorporamos hierbas frescas, aceite sal y limó. Batimos hasta que nos quede una crema homogénea. Reservamos.

Para la base de la coca

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

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

Al pase

Colocamos el paté en recipiente al gusto y acompañamos con el pan de coca o rellenamos las tartaletas de pan de coca con pate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE TORTILLAS

Ingredientes

- 1 lata de espárragos
- Lechuga larga

Para la Tortilla de espinacas judías secas y panceta

- 1 manojo de espinacas
- 300 gr de judías secas
- 100 gr de panceta fresca
- 2 ajos
- 5 huevos
- Sal

Para la Tortilla de berenjena

- 3 cebollas
- 2 berenjenas
- 5 huevos
- Sal

Para la Tortilla de patatas chips y pimiento verde

- 2 pimientos verdes
- 5 huevos
- 1 bolsa de patatas chips

Para la Mayonesa

- 2 huevos
- ½ limón exprimido
- 400 gr de aceite
- Sal

Elaboración

Para la Tortilla de espinacas judías secas y panceta

Cortar la panceta a taquitos y dorarla. Añadir el ajo picado. Dar un par de vueltas. Incorporar las judías y saltear levemente. Juntar las espinacas previamente escaldadas y escurridas. Batimos los huevos, rectificamos de sal y le añadimos el sofrito. Preparar la tortilla en una paella antiadherente bien caliente, con un chorrito de aceite. Echamos la mezcla de la tortilla. Removemos un poco la tortilla para que cuaje por igual. Bajamos el fuego. Damos la vuelta con un plato o tapa. Remetemos los bordes con un tenedor y procuramos que quede nivelada presionando con una espumadera. Reservamos la tortilla.

Para la Tortilla de berenjena

Freír con aceite abundante la cebolla cortada a juliana. Cuando la cebolla esté tierna añadimos la berenjena pelada y cortada a daditos. Una vez cocida escurrir de aceite y rectificar de sal. Añadir a los huevos batidos y preparar la tortilla.

Para la Tortilla de patatas chips y pimiento verde

Sofreír el pimiento verde cortado a juliana. Mezclar las patatas chips con el huevo batido y dejamos que se hidraten las patatas un poco. Añadimos el pimiento verde escurrido y rectificamos de sal. Preparamos la tortilla.

Cortamos la lechuga a juliana muy fina y la aliñamos con un poco de mayonesa.

Haremos pisos de tortilla con lechuga entre medio. Acabaremos pintando con mayonesa y decorando con espárragos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BLINIS DE PLATANO Y SALSA DE COCOLATE

Ingredientes

- 4 plátanos
- 60 g de azúcar
- 2 nueces mantequilla

Para la Salsa de chocolate

- 125 ml de leche
- 125 ml de crema de leche
- 100 gr de chocolate

Para los blinis

- 100 gr. de harina
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortamos los plátanos en rodajas y los salteamos en una sartén con la mantequilla y el azúcar 2 o 3 minutos y reservamos

Para la Salsa de chocolate

Llevar a ebullición la leche y la crema de leche.
Apagar el fuego e introducir el chocolate troceado.
Mezclar y entibiar

Para los blinis

Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla. Retirar y dejar reposar.

Al pase

En un plato de postre, colocamos de base un blini, apoyamos plátano, colocamos otro blini, apoyamos plátano y regamos con la salsa de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARFAIT DE HIGADO DE POLLO CON SETAS Y PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla
- 3 chalotes
- 10 gr. de tomillo fresco
- 200 gr. de hígado de pollo
- 100 ml. de crema de leche
- 250 gr. de moixernons frescos
- 50 ml. de Pedro Ximenez

Elaboración

Fundiremos la mantequilla a fuego suave y rehogaremos la cebolla tierna cortada en brunoise alrededor de 4 a 5 minutos hasta que esté tierna pero no adquiera color junto con las hierbas aromáticas.

Subiremos el fuego y añadiremos los hígados dorándolos alrededor de 4 minutos, retiramos el hígado colocándolo en una trituradora y reducimos el licor con la crema de leche, durante 3 minutos. Vertemos en una trituradora. Salteamos las setas unos 4 minutos a fuego fuerte y añadimos a la trituradora.

Trituramos hasta obtener una masa homogénea y rectificamos de sal y pimienta, tomillo fresco y unas gotas de Pedro Ximenez.

Colocamos en el cuento de servició y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETAS DE SETAS

Ingredientes

- *110 g. de Mantequilla*
- *200 g de harina*
- *1 L de leche*
- *250 g de setas variadas*
- *1 cebolla*

Elaboración

En un Saute rehogamos en aceite la cebolla, picada en brunoise y pochamos unos 10/15 minutos, agregamos las setas muy picadas y las sofreímos con la cebolla hasta que pierdan toda la humedad, una vez sofritas agregamos cognac, dejamos quemar el alcohol y reservamos

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

En otro cazo precalentado colocamos la mantequilla a dados y la deshacemos. Una vez deshecha añadimos la harina y hacemos un Roux

Una vez tengamos el roux agregamos la leche poco a poco para que no salgan grumos y terminamos como si fuera una bechamel muy espesa, rectificar de sal y añadir la farsa de setas muy picada.

Cocemos un par de minutos y reservamos en un molde o bandeja.

Una vez fría la masa las moldeamos en redondo o a lo largo y pasamos por harina, huevo y pan rallado.

Freímos en abundante aceite caliente a unos 170 grados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDIN DE MANZANA

Ingredients

- *1/2 kg de manzanas troceadas*
- *85 gr. de nata*
- *165 gr. de azúcar*
- *85 gr. de coñac*
- *3 huevo*
- *c/s brioche seco*
- *7 huevos*
- *Canela*

Elaboración

Pondremos la manzana a cocer juntamente con el azúcar y la vaina de vainilla o canela. Una vez cocida le añadimos el coñac. Seguidamente le agregamos los huevos y la nata líquida.

Llenamos moldes previamente caramelizados, intercalando trozos de brioche seco. Horneamos al baño maría a 170 °C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ DE BACALAO CON CHIPS DE ALCACHOFA

Ingredientes

Para el sofrito del arroz

- 400 g. de bacalao salado sin desalar
- 100 g. de cebolla cisele
- Un pimiento verde en brunoise
- 2 dientes de ajo
- Una hoja de laurel
- 120 g. de tomate triturado y tamizado
- 400 g. de arroz bomba
- 900 g. de agua

Para la picada

- Azafrán
- 3 granos de pimienta
- Una rama de Perejil picado

Para las chips de alcachofa

- 4 alcachofas cortadas en láminas finas
- 150 g. de harina
- 1 c.p de impulsor
- c/s de agua
- ajo y perejil seco

Elaboración

Para el sofrito del arroz

Se asa el bacalao salado a la brasa o a la llama, se limpia, se desmenuza y se le dan varias aguas para eliminar la sal. En una sauter rehogamos lentamente la cebolla junto con la hoja de laurel, a media cocción añadimos el pimiento verde, rehogamos e incorporamos el ajo, desarrollamos aromas y añadimos el tomate, cocer hasta secar. Añadimos el bacalao desmigado y dejamos cocer unos tres a cuatro minutos.

Añadir el arroz al sofrito, anacarar, mojar con el agua dejaremos cocer unos 8 minutos y añadiremos la picada y terminaremos la cocción. En total unos 12 a 15 minutos.

Para las chips de alcachofa

En un bol ponemos la harina, el impulsor junto con el ajo y perejil, mojamos con el agua, tiene que quedar una pastina espesa. Cortamos las alcachofas en láminas finas, y las añadimos al bol, las rebozamos y las freímos con abundante aceite de girasol. Escurrimos sobre papel absorbente.

Emplatamos el arroz y lo coronamos con unas chips de alcachofa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUPREMA DE POLLO RELLENA DE GAMBAS Y ESPINACAS CON SALSA DE MARTINI BLANCO

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo deshuesadas
- 10 unidades de gamba
- Un paquete de espinacas
- Sal y pimienta

Para las supremas y la salsa de Martini blanco

- 2 supremas rellenas
- aceite de oliva
- 200 ml. fondo de ave
- 200 g. de fondo oscuro
- 80 ml. Martini blanco

Para la picada

- 1/2 u. pimiento choricero remojado (la pulpa)
- 10 gr. piñones tostados
- 10 gr. avellana tostada pelada
- 10 gr. almendra tostada pelada
- 1 c.s perejil muy picado
- 1/2 u. rebanada de pan tostado
- 1 c.s aceite de oliva virgen
- 50 ml. agua

Elaboración

Para las supremas y la salsa de Martini blanco

Saltear las espinacas con aceite, pelamos las gambas, quitamos intestino y las insertamos e una brocheta para saltearlas ligeramente y queden rectas.

En una reductora con aceite saltemos las cabezas de 6 gambas, añadimos los fondos y dejamos infusionar a fuego suave unos 20 minutos. Las otras 4 las dejamos para decoración enteras

Abrimos las pechugas de pollo, las salpimentamos y las rellenamos con las gambas y las espinacas, enrollamos y bridamos.

Salpimentamos las supremas y las doramos bien por todos los lados con aceite de oliva, decantamos y terminamos la cocción en otro recipiente al horno a 180° tapado con papel de plata para que no se seque demasiado. Unos 10 a 15 minutos hasta llevar la suprema este al punto de cocción donde conserve los jugos y no se seque. La gamba ha de quedar cocida pero no seca.

En la sauter que hemos dorado las supremas recuperamos los jugos con martini blanco, reducimos y mojamos con el fondo, dejamos reducir un poco y añadimos la picada, cocemos unos minutos hasta que espese. Rectificamos de sazón.

Juntar todos los ingredientes de la picada, triturar bien. Tamizar y reservar.

Montaje

Saltemos las gambas, cortamos las supremas escalopadas, en el fondo de un plato disponemos de un cordón de salsa, encima la pechuga escalopada y la gamba.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

KIWIS MARINADOS AL ALMÍBAR DE MARÍA LUISA CON MADELEINE DE LIMÓN

Ingredientes

Para los kiwis:

- 500 gr. de kiwis cortados en macedonia
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de agua
- 125 gr. de hojas de Maria Luisa secas o frescas
- Piel de limón

Para la Madeleine de limón

- 75 g. de huevo
- 125 g. de azúcar
- 125 g. de harina
- 85 g. de leche
- 30 g. de zumo de limón
- 6 g. de impulsor
- 75 g. de aceite de oliva
- Pizca sal
- Ralladura de limón

Elaboración

Ponemos a hervir el azúcar y el agua en un cazo. Cuando el azúcar este disuelto, lo apartamos del fuego. Pasado un minuto, le incorporamos las hojas de Maria Luisa y lo dejamos in fusionar 10 minutos. Una vez in fusionado separamos las hojas de Maria Luisa y las reservamos. Con un rallador, rallamos la piel del limón, echándola en el almíbar. Trituramos las hojas de María Luisa con un poco de almíbar, la pasamos por el chino y la reservamos.

Pelamos los kiwis y los cortados en macedonia y los dejamos marinar en el almíbar.

Servir los kiwis marinados y lo aliñamos con la crema de María Luisa

Para la Madeleine de limón

Blanquear los huevos con el azúcar, hasta que triplique volumen, añadimos el aceite y la leche y lo incorporamos con ayuda de una espátula a la mezcla de huevos. Seguimos añadimos la harina tamizada con el impulsor, y la pizca sal. La masa esta mejor si reposa toda una noche en nevera. Al día siguiente batimos ligeramente para eliminar el gas carbónico, y escudillamos en moldes clásicos. Cocemos en molde magdalenas a 180° C. unos 10 a 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALCACHOFAS CON ALMEJAS

Ingredientes

- 6 alcachofas
- ¼ kg de almejas
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 100 ml. De vino blanco
- 1 manojo de perejil
- ½ l de fumet de pescado
- 20 gr. de harina
- 1 guindilla
- Laurel

Elaboración

Freiremos el ajo y la guindilla con el perejil 3 minutos en el aceite y majamos en la mano de mortero.

Cortaremos la cebolla ciselée y rehogamos unos 30 minutos en el aceite. Limpiamos y pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón, partimos en mitades o cuartos y freímos a fuego medio unos 5 minutos. En los últimos minutos espolvoreamos la harina y freímos unos 4 minutos, añadimos el vino, recuperamos fondo y reducimos, mojamos con el fondo caliente y cocemos a baja temperatura unos 15 minutos hasta que las alcachofas estén cocidas. Ajustamos de sazón ay añadimos la picada.

Mantenemos cocción 5 minutos y servimos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BERENJENAS RELLENAS

Ingredientes

- 2 cebolletas picadas
- 3 dientes de ajo picados
- 1 conserva de pimientos del piquillo
- 3 berenjenas grandes
- 1 ramillete de tomillo fresco
- 3 salchichas frescas gruesas
- 1 conserva de salsa de tomate
- 2 huevos
- 1 ramillete de perejil fresco
- 1 cuña de queso idiazábal rallado

Elaboración

Precalear Horno 190°C.

Cortamos las berenjenas en 2 a lo largo y las vaciamos de pulpa con cuidado.

Picar la pulpa de la berenjena y reservamos.

Sofreír la cebolleta brunoise y el ajo picado en una sartén a fuego medio media hora, una vez pochada, añadimos los pimientos picados a tijera o en juliana. Cuando el sofrito está dorado, añadir la berenjena al sofrito rectificamos de sal y añadimos el tomillo fresco.

En una sartén aparte doramos la carne de butifarra, bien desmenuzada.

Cuando esté sofrita, añadirla al sofrito de verduras, añadimos tomate y rehogamos unos minutos

Rectificar la sazón y retirar del fuego.

Batir los huevos y añadirlos al relleno junto con el perejil picado.

Colocar las berenjenas sobre una bandeja untada con aceite y rellenarlas.

Espolvorearlas con queso rallado y hornearlas hasta que doren



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLANES DE VAINILLA Y CAMELO

Ingredientes

- 6 huevos
- 4 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 900 g de leche entera
- 100 g de nata

Para el caramelo

- 250 g de azúcar
- 50 g de agua

Elaboración

Tener el horno precalentado a 120°C.

Colocar la leche en un cazo, añadir la vainilla cortada en rodajas pequeñas y triturar a máxima potencia durante pocos segundos. Colar y reservar los trocitos de vainilla.

Mezclar las yemas con los huevos en un bol.

Añadir el azúcar y batir ligeramente.

Verter sobre la mezcla la leche avainillada ya colada y mezclar bien.

Añadirle la nata y volver a mezclar bien.

Rellenar las flaneras en las que previamente hemos puesto el caramelo rubio.

Cocer en horno a 120°C al baño maría durante 1 hora y 15 minutos.

Quitar del horno, dejar enfriar a temperatura ambiente y pasar a la nevera.

Enfriar aproximadamente unas 2 horas y desmoldar antes de servir.

Acompañar de un chantilly aderezado con azúcar glass y corteza de naranja.

Para el caramelo

Mezclar el agua con el azúcar en una cazuela y llevar a ebullición a fuego medio hasta que evapore el agua y comience a fundir el azúcar, cuando ésta esté fundida, buscar el color deseado del caramelo, claro, rubio, etc.

Rellenar las flaneras con una pequeña parte del caramelo, unos 5 mm aproximadamente