



RILLETES DE TOURS

Ingredientes

- *1 pechuga de pato*
- *200 gr. de panceta fresca*
- *2 hígados de pollo*
- *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*
- *Sal*

Elaboración

Cortar la carne y la grasa de la pechuga de pato.

Añadimos la misma cantidad de panceta cortada y los hígados de pollo.

Cocinar dentro de una cacerola durante 30 min. a fuego suave. Remover a menudo para que no se pegue.

A los 20 min. de cocción añadimos las hierbas aromáticas.

Cuando esté listo escurrir la grasa y pasar por la picadora 2 o 3 veces.

Añadir un poco de la grasa a la farsa y remover.

Rellenar las tarrinas con la farsa obtenida.

Servir con cebollitas platillo y bolitas de manzana confitadas al horno con mantequilla.

Podemos servir también con pan tostado escarola y vinagreta de mostaza.



BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATE

Ingredientes

Para los buñuelos

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

Para la confitura

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

Elaboración

Para los buñuelos

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

En un bol, poner el bacalao desmigado, el ajo y perejil picado, las patatas escalibadas, la yema de huevo, la harina y un poco de pimienta negra, mezclarlo todo con un tenedor.

Cuando este todo bien mezclado añadir la clara montada a punto de nieve, hacer unas bolas con la masa y freírlas con abundante aceite de girasol.

Servirlos acompañados de la confitura de tomate.

Para la confitura

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



BIZCOCHO DE TURRÓN CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

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

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar y la miel hasta que doblen de volumen e incorporar el yogur.
Desmigar el turrón y añadirlo a la masa con la harina y la levadura tamizadas.

Encamisar un molde con mantequilla y harina y poner la masa.
Hornear a 180°C durante 20-30 minutos.

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

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



CAZUELA DE ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos
- 4 alcachofas
- 4 huevos
- 1 cebolla
- 1 c. de pimentón
- 11 hoja de laurel
- 6 dientes de ajo
- 4 rodajas de pan
- 60 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre blanco
- 200 ml de fondo de ave

Elaboración

Cortar la cebolla ciselée y sofreír en una cazuela con el laurel
Partir los espárragos y escaldar 1 minuto en agua hirviendo. Parar cocción y reservar

Limpiar las alcachofas hasta obtener el corazón y cocer inglesa 4 minutos.
Parar cocción y reservar

Freír en una sartén con el aceite el pan y los ajos.
Retirar del fuego y agregar el pimentón
Poner en mano de mortero y majar con el aceite y el vinagre.
Salpimentar

Añadir la picada a la cazuela y mojar con el caldo
Colocar las verduras y cascar 4 huevos

Hornear a 180 °c unos 4 a 6 minutos hasta que la clara haya cuajado pero la yema todavía esté líquida.
Servir de inmediato.



HAMBURGUESA DE PESCADO CON MIEL Y MOSTAZA

Ingredientes

- *Panecillos de hamburguesa*
- *1/4 kg de pescado blanco*
- *400 gr de patatas*
- *120 gr de pan rallado*
- *2 huevos*
- *1 cebolla*
- *Manojo de perejil*
- *50 gr de harina*
- *Hojas de lechuga*
- *2 tomates*
- *Aceite de oliva*

Para la Salsa

- *20 gr de mostaza al gusto*
- *60 gr de miel*

Elaboración

Pelamos y cortamos las patatas en cubos.

Cocer en abundante agua caliente salada hasta que estén tiernas.

Retirar y pasar por pasapurés.

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 20 minutos. Incorporar a la preparación ant6reios

Limpiar el pescado de piel y espinas e incorporar a la mezcla

Añadir el perejil picado, 100 gr de pan rallado y un huevo batido

Salpimentar y montar las hamburguesas

Pasar por harina, huevo batido y por pan rallado. Reservar hasta pase

Para la salsa

Mezclar los ingredientes y reservar.

Al pase

Hornear los panes en el horno 1 minuto pintados con mantequilla

Freír por inmersión las hamburguesas 1 minuto

Cortar la lechuga en chiffonade y el tomate en rodajas.

Freír el tomate en un poco de aceite 1 minuto por lado y montar la hamburguesa en los panes.



TRUFAS DE COCO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 50 ml de leche de coco
- 300 gr de cobertura de chocolate
- 100 gr de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 250 ml de crema de leche de 35%
- 120 g de azúcar lustre
- 100 gr de coco rallado

Para la Salsa

- 200 ml de leche coco
- 100 gr de chocolate blanco
- 1 rodaja de jengibre

Elaboración

Fundimos al baño maria el chocolate con la leche de coco, Agregamos las yemas de huevo batidas y removemos unos 10 minutos hasta mezclar el conjunto.

Llevar a ebullición la crema de leche entibiar y agregar al hilo fuera del fuego y espolvorear con el azúcar lustre.
Homogeneizar la preparación y enfriar unas 2 horas
Bolear y rebozar en coco rallado

Para la salsa

Rallar el jengibre e infusionar con la leche de de coco unos 15 minutos.
Colar volver al fuego y agregar el chocolate blanco troceado.
Refrigerar hasta pase.

Al pase

Colocar una base de salsa en el plato y disponer las trufas encima



CREPS CON SALTEADO DE HORTALIZAS DETOX Y FILETES DE CABALLA

Ingredientes

- 3 caballas
- Aceite de oliva
- Sal
- 1 limón con su Piel rallada
- Zumo de 1 limón
- 100 ml Aceite de oliva
- 3 ajos laminados

Para el Salteado suave de hortalizas

- 3 Cebolla
- Acelga
- 4 tallos de apio
- 3 Zanahoria
- 50 gr Nueces

Para los Creps de trigo sarraceno

- 500 gr de trigo sarraceno en grano o harina
- 70 gr de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 c.s de sal
- 700 gr d agua
- 400 de leche
- 3c.s. de aceite
- Cebolleta tierna o cebollino

Elaboración

Preparamos la masa de los creps triturando todos los ingredientes.

Si usamos trigo sarraceno en grano habrá que hidratarlo durante 30 min con agua templada.

Una vez tengamos la masa de creps lista la coceremos sobre una plancha caliente estirando la masa con una espátula. Reservamos los creps en un plato.

Para el Salteado suave de hortalizas

Cortamos la cebolla a juliana y el apio a rodajitas finas.

Salteamos con un poco de aceite en una cazuela ancha. Añadimos la zanahoria rallada. Cortamos las acelgas a juliana las añadimos al salteado rectificamos de sal y tapamos para que se cueza la vapor.

Añadimos las nueces y apagamos el fuego.

Rellenamos las creps de hortalizas formando un rollito.

Fileteamos las caballas y las sumergimos en una salmuera al 10% durante 15 min.

Secamos los filetes y ahumamos con la pistola dentro de un recipiente sellado.

Doramos el ajo laminado. Retiramos sobre papel absorbente y con el aceite hacemos un aliño mezclando con zumo de limón sal y pimienta. Disponemos las caballas en una fuente de horno con un aliño de aceite y zumo de limón en la base. Rallamos limón por encima de las caballas. Repartimos el ajo laminado por encima.

Cocemos levemente al horno a 180 °C durante 5 min.

Calentamos los creps al horno o sobre una plancha y los cortamos en cilindros de 5 cm.

Disponemos en un plato con la caballa encima aliñada con sus jugos.

Decoramos con cebollino o rodajas de cebolla tierna.



REHOGADO DE ALCACHOFAS Y HABAS CON JAMON Y HUEVO ESCALFADO

Ingredientes

- 10 de alcachofas
- 350 gramos de habas
- 150 gramos de guisantes
- 100 gr Jamón serrano
- 2 granos de ajo

Para el caldo

- 1 patata
- 1 zanahoria
- 3 ajos
- 50 grs de jamón
- Las peladuras de las alcachofas
- Pielas de haba
- 1 l de agua
- 12 huevos de codorniz

Elaboración

Para el caldo

Dorar la zanahoria, la patata, los ajos y el jamón. Añadir las pelas, el agua y dejar cocer.

Pelar las alcachofas y cocer los corazones en agua hirviendo con sal y vinagre. Enfriamos y dejamos escurrir.

Escaldar da los guisantes y habitas.

Cortar el jamón a daditos pequeños y freír hasta que cruja.

Reservar el aceite de jamón para aliñar el plato.

Acabamos salteando los corazones de alcachofa cortados a ¼ con un poco de ajo picado.

Añadimos las habas y los guisantes.

Juntamos un poco de caldo. Hervir el conjunto añadiendo el aceite de jamón y unos crujientes de jamón.

Cascar los huevos de codorniz en un plato y cocer los en agua hirviendo a fuego suave con sal y vinagre.



VOLCAN DE MANZANA CON SALSA DE HINOJO Y HELADO DE YOGUR

Ingredientes

- 6 manzanas grandes
- 1/2 l de zumo de manzana
- 1c.s de semillas de hinojo
- 4 c.s de kuzu

Para el Helado de yogur

- 400 gr de yogur griego
- 50 gr de procrema Sosa
- 300 nata líquida
- 2 c.s de yopol Esencia de yogur en polvo

Elaboración

Pelamos la manzana y la cortamos por el ecuador. Sacamos el corazón y disponemos en una bandeja.

Cocemos al horno hasta que estén tiernas.

Molemos las semillas de hinojo y las incorporamos al zumo de manzana junto con el kuzu en un cazo.

Calentamos al fuego removiendo hasta que el kuzu ligue un poco la salsa.

Para el Helado de yogur

Batimos todos los ingredientes hasta que quede una textura lisa.

Pasamos por la heladora. Conservamos en el congelador hasta el servicio

Ponemos la rodaja de manzana en un plato rellenamos el agujero con salsa de hinojo y cubrimos con helado yogur.

Podemos espolvorear frutos secos y miel.



CREPÉS RELLENOS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS AL CAVA

Ingredientes

Para la masa de creps

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

Para el relleno de los Crepés

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

Para la Salsa

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

Elaboración

Para la masa de creps

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

Para el relleno de los Crepés

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

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

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

Para la Salsa

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

Dejar cocer a fuego bajo unos 15 minutos.

Colar y ajustar de sazón.



ALBÓNDIGAS DE CALAMAR CON GUI SANTES CAMAGROCS Y ALLIOLI NEGRO

Ingredientes

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

Elaboración

Limpiar el calamar y la merluza de pieles y espinas.

Mojar el pan en la leche y escurrirlo un poco.

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

Pasar las albóndigas por harina y freír en aceite abundante.

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

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

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



MOUSSE DE MANGO CON CRUMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

Para la Mousse

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada
- 2 hojas de gelatina.

Para el Crumble de especias

- 100 r de almendra en polvo
- 80 gr. de mantequilla fría
- 85 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 6 gr. de canela molida
- 2 gr. de nuez moscada
- 1 g de clavo de olor
- 1 gr. de cardamomo
- 1 gr. de pimienta blanca molida
- 2 gr. de jengibre en polvo

Decoración

- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Elaboración

Para la Mousse

Pelar, cortar y cocinar lentamente el mango, añadir la gelatina hidratada y turmizamos. Montar la nata y mezclar con el culí de mango, verter en copa y reservar en nevera hasta el servicio.

Para el Crumble de especias

Mezclar todos los ingredientes y amasar mediante arenado un poco grueso, romper los trozos más grandes. Poner en bandeja de horno, 160° durante 15 minutos

Montaje

Presentaremos en copa acompañada del crumble de especias, las fresitas y las hojas de menta sirven como acompañamiento y decoración.



CROQUETONES DE PESCADO EN ENSALADA CON CREMA DE AJO Y CILANTRO

Ingredientes

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

Para la salsa

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

Elaboración

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

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

Hacer unas bolas de tamaño uniforme, aplastarlas y enharinarlas.

A partir de aquí tenemos dos opciones: Encamisar unas placas de horno y hornear los croquetones 5 minutos por cada lado ó pasar por huevo y pan rallado y freír en aceite caliente .

Para la salsa

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

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



GUISANTES A LA FRANCESA

Ingredientes

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

Elaboración

Cortar la cebolla y la zanahoria en macedonia.

Cortar la lechuga sin el tallo central en chiffonade.

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

Antes de que la cebolla coja color incorporar los guisantes y la lechuga. Salpimentar y añadir el azúcar.

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

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



FRUTAS EN PAPILOTE CON CREMA DE CAVA

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Espolvorear más canela en polvo y cerrar como si fuera un sobre.

Hornear a 200°C durante 15 minutos.

Poner las yemas con el azúcar en un bol al baño maría y blanquearlas con las varillas eléctricas.

Incorporar el cava y mezclar hasta que la crema espese.

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



CREMA DE GUI SANTES Y CHIPS DE ALCACHOFAS

Ingredientes

- 500 g de guisantes
- 2 patatas
- 1 puerro
- 1 diente de ajo
- 3 alcachofas
- 2 nabos pequeños
- 700 ml de caldo de verduras
- Menta

Elaboración

Limpiar las verduras, en una sartén sofreír el puerro cortado a rodajas cuando empiece a estar transparente añadir las patatas y el nabo cortado en dado tipo brava a los 2 min
Bajar el fuego y agregar el caldo, cocer durante 10 min y agregar los guisantes, cocer 8 min más.

Pelar las alcachofas y dejar en agua y perejil.

Cortar en rodajas muy finas secar bien y pasar por harina, freír en abundante aceite hasta que estén muy crujientes.
Quitar exceso de aceite. Reservar.

Triturar y pasar por el chino la crema de guisantes, emplatar y decorar con varias alcachofas crujientes y la hoja de menta.



CALABACIN RELLENO CON VELOUTÉ DE AVE

Ingredientes

- 4 calabacines
- 1 cebolla
- 1 diente ajo
- 500 g de pollo / pavo
- 1 tomate maduro
- ½ pimiento
- 1 zanahoria
- Queso rallado
- Sal pimienta

Para la velouté

- 500 g caldo ave
- 30 g mantequilla
- 30 g harina

Elaboración

Limpiar los calabacines y cortar en 3 o 4 trozos y vaciar de pulpa como para formar un vaso. Reservar la pulpa. Cocer 4 min en agua hirviendo y seguidamente enfriar en agua con hielo escurrir y reservar.

Hacer un sofrito con las verduras cortadas en brunoise, cebolla, zanahoria, pimiento, pulpa del calabacín, ajo y cuando esté cogiendo color añadir el tomate a dados y seguir sofriendo.

Desmenuzar el pollo o pavo y añadir los últimos 5 min.

Rociar con un chorro de vino rancio y dejar evaporar.

Ligar con una cucharada de harina.

Rellenar los calabacines, poner queso rallado y gratinar al horno 180° 4 / 5 min.

Para la velouté

En un cazo dorar ligeramente la harina a fuego muy suave y seguidamente añadir la mantequilla, mezclar. Ir añadiendo el caldo de ave sin dejar de mezclar hasta tener una textura suave y de salsa, rectificar de sal.

Poner una base de velouté y los calabacines gratinados bien calientes.



CREMA DE PIÑA

Ingredientes

- *1 piña entera*
- *300 g zumo de piña*
- *30 g maizena*
- *1 paquete de neulas (barquillos)*

Elaboración

Pelar la piña y quitar el corazón.

Hacer 6/8 rodajas muy finas y extender en un papel de horno , hornear a 60º 45 min aprox o hasta que estén bien secas.

El resto de la piña poner en un vaso de triturar o licuadora con la mitad del zumo.

Tiene que quedar muy fino y sin fibras.

Disolver la maicena con el resto de zumo de piña y llevar al fuego suave hasta espesar.

Poner en copas y enfriar.

Decorar con las neulas de estas fiestas y trozos de piña que hemos secado en el horno.



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 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 ciselé 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.



PLATILLO TRADICIONAL DE BACALAO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

Hervir los huevos, poner en agua fría, pelar y reservar cortados a la mitad.

Vaciar el bote de garbanzos, lavar y reservar.

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

Reservar el bacalao.

Pelar una capa de los ajos tiernos y dorar, retirar y reservar.

Desglasar con un vasito de vino blanco, evaporar.

En esa misma cazuela: hacer un sofrito de cebolla picada y tomate, devolver el resto de ingredientes a la cocción, cubrir con agua hasta la mitad y cocinar.

Añadir la picada hacia la mitad de la cocción, rectificar y servir en plato tradicional o en cazuela de barro.



FINANCIER CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para el chocolate

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

Para el financier

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

Elaboración

Para el chocolate

En un bol fundir el chocolate, la nata y la mantequilla. Triturar con una batidora a poca velocidad. Incorporar el huevo sin dejar de batir suavemente. Rellenar aros de 3 cm de diámetro forrados de papel de horno por el interior. Reservar en nevera. Antes de servir hornear los moldes rellenos a 190° durante 4 min.

Para el financier

Mezclar la harina con la almendra molida, el ron y el azúcar moreno. Fundir la mantequilla en un cazo hasta llegar al punto de noisette. Mezclar la mantequilla con la miel. Mezclar la harina con la mantequilla. Añadir delicadamente las claras batidas pero sin montar. Rellenar los moldes de financier con la ayuda de una manga pastelera y hornear a 210 gr durante 7 min.



OLLA DE BACALAO

Ingredientes

- 4 tajadas de bacalao de ración
- 4 lonchas de panceta salada
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 2 nabos
- 2 patatas
- Hierbas aromáticas
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 4 rebanabas de pan

Elaboración

Colocar el tocino en una olla y cubrir por encima con 4 dedos de agua fría. Poner al fuego, llevar a ebullición, reducir fuego y mantener cocción tapado a fuego suave unos 10 minutos. Retirar, parar cocción y cortar en macedonia. Reservar

Pelar la cebolla y cortar en juliana
Rehogar unos 20 minutos con el tocino y las hierbas aromáticas.

Limpiar el puerro de la parte verde y cortar en rodajas.
Pelar la zanahoria y cortar en rodajas finas.
Pelar las patatas y los nabos, cortar en trozos grandes tamaño patata brava.

Mojar la cebolla con ½ l agua fría y llevar a ebullición.
Añadir las verduras y mantener cocción suave hasta que las patatas y los nabos estén tiernos (unos 20 minutos) Podemos ir añadiendo más agua fría si queremos una olla más caldosa, pero siempre poco a poco para no bajar la temperatura en exceso.

Mientras freímos las rebanadas de pan y los ajos en aceite y majamos al mortero.

Cuando las patatas estén cocidas añadimos el bacalao y lo majado y mantenemos cocción 5 minutos.
Ajustamos de sazón y líquido y servimos de inmediato



SOUFFLE DE PESCADO

Ingredientes

- 400 gr de restos de pescado y marisco
- 4 huevos
- 200 ml de crema de leche 35%
- 200 ml de leche
- 20 gr de harina
- 20 gr de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 cebolla opcional
- 1 c.s.de concentrado e tomate opcional
- 1 c. de mostaza opcional

Elaboración

Escaldamos el pescado en agua hirviendo 1 minuto. Paramos cocción y retiramos piel y espinas.
Picamos a cuchillo y reservamos en frío en un cuenco.

Picamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 20 minutos en un poco de mantequilla añadimos la harina y cocemos 3 minutos.

Cremamos poco a poco con la leche y la crema caliente y removemos hasta obtener una crema fina.
Mientras batimos las yemas de huevo y mezclamos con el pescado.
Vertemos la crema colada poco a poco sobre el pescado y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

Montamos las claras en pico blando e incorporamos a tercios a la preparación anterior.
Colocamos en los moldes de cocción y horneamos a 200 °C en la parte baja de horno de 15 a 18 minutos.
Retiramos y servimos de inmediato.



PASTEL DE POLVORONES

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 80 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 15 gr de levadura química
- 1 c.s.de agua de azahar
- Pizca de sal
- 200 gr de polvorones

Elaboración

Creumar la mantequilla pomada con el azúcar hasta que se haya agregado perfectamente
Añadir una yema de huevo y seguir batiendo hasta incorporarla.

Aparte montar la clara de huevo en pico blando y agregar a la preparación anterior en tercios con lengua.

Tamizar la harina con la levadura química e incorporar a la preparación anterior.
Junto con la sal y el agua de azahar.

Estirar la masa sobre la placa de cocción encamisada con un grosos de 2 cm máximo

Trocear los polvorones y cubrir la superficie
Batir la otra yema de huevo y pintar cubriendo la totalidad de los polvorones.

Hornear unos 20 minutos a 180 °C a mitad de horno.
Retirar y enfriar.

Espolvorear con azúcar lustre y canela.



SOPA MINISTRONE

Ingredientes

- 300 gr de habas frescas o judías secas cocidas
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra recién molida
- 1 tomate
- 1 patata pequeña
- 4 lonchas de panceta ahumada o tocino
- 2 cebollas rojas pequeñas
- 2 zanahorias
- 2 tallos de apio
- ½ cabeza de hinojo
- 3 dientes de ajo
- 1 pequeño manojo de albahaca fresca, hojas y tallos separados
- 500 gr de tomate rojo
- 1 calabacín
- 200 gr de acelgas o espinacas
- 2.5 l fondo de ave o caldo de verduras
- 250 g de pasta seca
- 150 gr de queso parmesano
- Sal
- Aceite de oliva

Elaboración

Cocer las habas con agua, laurel, el tomate picado y la patata pelada. Cocinar hasta que estén tiernas. Si las habas son frescas cocer más o menos 15 min. Escurrir reservando el caldo de cocción. Sazonar con sal, pimienta y un chorrito de aceite.

Calentar aceite de oliva en una sartén y añadir la panceta picada o tocino, la cebolla, las zanahorias peladas y cortadas a daditos, el apio y el hinojo cortado a igual, el ajo y los tallos de albahaca finamente cortados. Cocer a fuego lento haciendo sudar el sofrito, con la tapa entreabierta, alrededor de 15 a 20 minutos hasta que se ablanden, pero sin que se doren. Añadir el tomate rallado, los calabacines cortados en cuartos de rodaja y cocinar a fuego lento durante 15 minutos.

Agregar las acelgas o las espinacas, el caldo, la corteza de parmesano. Añadir la pasta y las habas cocidas. Remover y mantener a fuego lento hasta que la pasta esté cocida.

Si la sopa está demasiado espesa, agregar un poco más de caldo. Rectificar de sal y pimienta. Servir espolvoreando las hojas de albahaca cortadas groseramente y un poco de aceite de oliva virgen. Rallar el parmesano por encima.



FAJITAS DE POLLO Y PIES DE CERDO

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo
- 3 mitades de pie de cerdo cocido
- 2 cebollas
- 1 Pimiento rojo
- 2 zanahorias
- 1 tallo de apio
- 1 lata de tomate triturado
- ½ c.c de Comino
- ½ Semillas de coriandro
- 2 ajos
- ½ c.c. Chile en copos
- 5 granos pimienta
- 2 cebollas moradas
- Cilantro
- Lima
- 150 gr de queso cheddar
- Mayonesa
- Chile chipotle
- 500 gr de harina de maíz para hacer totitas

Elaboración

Mezclar la harina de maíz con 600 gr de agua caliente. Amasar 5 minutos.
Dejar tapado para que repose. Dividir en bolitas de tamaño de una nuez pequeña.
Poner una bola entre dos capas de papel de horno y aplastar con el culo de una olla.

Poner sobre una plancha bien caliente durante 30 segundos. Dar la vuelta y cocer 30 segundos mas.
Reservar en un plato hondo tapadas con un paño limpio.

Cocemos las pechugas de pollo y los pies de cerdo en una olla con agua hirviendo junto con la zanahoria un poco de apio y puerro. Sacamos los pies de cerdo, cuando estén tiernos, los deshuesamos y los picamos.
Retiramos las pechugas y las dejamos enfriar. Con dos tenedores las deshilachamos.

Cortamos la zanahoria a daditos.
Preparamos un sofrito de cebolla, apio y pimiento. Preparamos una picada con las especias bien machacadas.
Añadimos el ajo y chafamos hasta conseguir una pasta lisa.
Añadimos la picada al sofrito y despertamos los aromas. Añadimos el tomate triturado y dejamos reducir.
A los 10 min añadimos el pollo y los pies de cerdo. Cocemos 20 min mas.
Si nos queda muy seco añadimos un poco de caldo de cocción.

Preparamos un aliño de cebolla morada cortada a juliana marinada con sal, zumo de lima y un par de vueltas de molinillo de pimienta.

Preparamos una mayonesa con un chile chipotle.
Ponemos un poco de carne sobre la tortilla, queso cheddar.
Horneamos 2 min y servimos poniendo la cebolla por encima y un poco de mayonesa de chipotle.



TORRIJAS CON PERA ASADA Y ESPUMA DE TOFFE DE CANELA

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- 5 granos de anís estrellado
- 2 dl de licor de anís
- 4 peras

Para la espuma

- 100 gr de azúcar
- canela
- 400 ml nata líquida
- 100 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N2O

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.

Pelamos y cortamos las peras con mandolina. Las disponemos sobre una hoja de papel de horno sobre una bandeja.

Las cocemos tapadas al horno con un poco de vainilla y mantequilla.

Para la espuma

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que quede bien oscuro.

Añadir con cuidado la nata y la leche infundidas con canela. Atención que puede salpicar el caramelo caliente.

Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee.

Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría.

Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C.

Pasar por el chino y rellenar el sifón.

Enfriar el sifón con agua helada y poner las dos cargas de N2O.



ÑOQUIS DE PATATA “ FRUTTI DI MARE” CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS

Ingredientes

- 500gr. patatas.
- 150gr. harina.
- 1 huevo.
- Nuez moscada.
- Sal / pimienta.

Para la salsa

- 2 tomates t.p.m
- 1 diente de ajo.
- 200gr. langostinos.
- 200gr. calamares.
- 100gr. mejillones.
- 200gr. fumet rojo (cabezas langostinos)
- Vino blanco.
- Orégano.
- Albahaca fresca.
- Aceite de oliva.
- Sal / pimienta.

Para la mantequilla de anchoas

- 100gr de mantequilla.
- 1 lata de anchoas.

Elaboración

Pondremos a cocer en agua con sal las patatas, cuando estén las dejaremos atemperar, pelaremos y haremos un pure. Reservaremos.

Enharinaremos la base de trabajo y nuestras manos para realizar la masa, pondremos el pure dándole forma de volcán, en medio le pondremos el huevo, la sal, y la nuez moscada, iremos integrándolo todo poco a poco con la harina.

Tiene que quedar una masa que no se nos pege en las manos ni en la mesa pero elástica al mismo tiempo, bien trabajada sin grumos, haremos una bola con ella, la filmaremos y reservaremos en frío unos 15 min.

Haremos los ñoquis, estirando la masa finamente en forma de rulo y cortándolos con una espátula.

Cocer los ñoquis en abundante agua con sal, retirar en cuanto empiecen a flotar en el agua, reservar.

Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas.

Con las cabezas las marcaremos en un cazo con aceite, cubriremos con agua y dejaremos cocer lentamente unos 30min, reservaremos.

Limpiaremos y cortaremos los calamares a trozos. Reservaremos.

Picar las anchoas y pomar la mantequilla, integrarlo y dejar enfriar, le daremos forma de rulo con un papel film, reservaremos.

Saltearemos en sartén con aceite, a fuego vivo, las gambas, los calamares y los mejillones, cuando estén reservaremos.

En la misma sartén rehogaremos el ajo en ciseler y añadiremos el tomate t.p.m , cuando le falte poco al tomate para perder su agua, tiraremos el vino blanco y dejaremos reducir, una vez evaporado el alcohol, añadimos todo el marisco y rehogamos todo 1 minuto más, tiramos un poco fumet rojo para ligar todo, rectificamos de sabor.

Añadir los noquis y cocinar todo 2 minutos mas.

Añadir un poco de mantequilla de anchoa una vez emplatado.



BACALAO CON PATATAS Y SETAS A LA MUSELINA DE ALBARICOQUES

Ingredientes

- 4 supremas de bacalao
- Aceite de oliva
- Hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta en grano

Para las patatas confitadas

- 4 patatas
- Aceite
- Romero y tomillo

Para las setas salteadas

- 300 g. de setas
- 1 diente de ajo
- Perejil picado

Para la muselina de orejones

- 8 orejones de albaricoque
- Un huevo
- 150 g. de aceite de oliva suave
- 150 g. de aceite de girasol
- 2 c.s de nata montada

Elaboración

Sumergir el bacalao en el aceite preparado con la piel hacia arriba. Confitar durante 6 minutos a 75°. Enfriar y reservar.

Pelaremos y cortaremos las patatas a láminas muy finas. Reservaremos.

Pondremos las patatas en una sauter y las coceremos en aceite muy suave junto con las hierbas aromáticas

Limpiaremos las setas y las saltearemos con el ajo cisele y perejil. Rectificaremos de sazón.

En una hoja de papel sulfurizado, pondremos los orejones junto con un hilo de aceite y una c.s de agua. Sellaremos el paquete y coceremos en el horno a 180° C. de 10 a 15 minutos.

En un vaso de túrmix trituraremos los orejones con su jugo, el ajo pelado y procederemos como una mahonesa.

Al final le añadiremos 2 c.s de nata montada.

Disponer encima cada suprema de bacalao la muselina y gratinar.

Servir las supremas con una cama de patatas y setas. Refreshar con perejil picado.



CREMA DE FRESAS CON HELADO DE QUESO AZUL

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 100 g azúcar
- 100 ml de zumo de limón Ralladura de un limón
- 50 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- Una pizca de sal marina
- ¼ kg de fresas

Para el helado

- 125 gr de queso azul
- 200 gr de nata
- 50 gr de azúcar

Elaboración

En una olla al baño maría mezclar el azúcar, las yemas, sal, el zumo de limón y su ralladura. Calentar removiendo constantemente hasta llegar a 82°C. Añadir la mantequilla, mezclar y enfriar.

Limpia las fresas y turmizar. Mezclar cortando con la preparación anterior.

Para el helado

Turmizar la mitad de la nata con el queso azul. Montar el resto con el azúcar y mezclar cortando a la preparación anterior. Congelar hasta el pase.



BERENJENAS A LA PARMESANA

Ingredientes

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

Elaboración

Hacer el encebollado y una vez terminado incorporar la salvia.

Cortar berenjenas en rodajas, salpimentar

Enharinarlas y freírlas en aceite, escurrir.

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

Hornear de 10 a 15 min. a 180 grados.



MEDALLONES DE MUSELINA DE PESCADO A LA MEUNIERE

Ingredientes

Para la muselina

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

Para la Salsa

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

Elaboración

Para la muselina

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

Para la Salsa

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



COPA MOUSSE DE CHOCOLATE Y POLVORONES

Ingredientes

Para la mousse de polvorones

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

Para la mousse de chocolate

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

Elaboración

Para la mousse de polvorones

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

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

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

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

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

Para la mousse de chocolate

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

En un bol mezclamos las yemas con el azúcar, añadimos a esta mezcla el chocolate.

Mezclar procurando que el huevo no quede ligeramente cocido.

Montar las claras a punto de nieve con un poco de sal e incorporar con cuidado a la preparación anterior, emplatar en copas y dejar reposar en nevera durante 2h.



SOPA DE CEBOLLA CON COSTRA DE HOJALDRE

Ingredientes

- 6 cebollas
- 1 diente de ajo
- 250 ml vino blanco
- 1 l caldo ave
- 50 Mantequilla
- 1 cs harina
- Aceite
- 200 queso emmental rallado
- 1 lámina hojaldre

Elaboración

Cortar la cebolla en juliana y en una olla con la mantequilla sofreír a fuego lento hasta que coja color añadir el ajo picado Añadir el vino blanco y cocer hasta evaporar, agregar la harina y seguidamente el caldo, cocer 40 min a fuego medio.

Cuando esté la sopa poner en bol de barro y añadir el queso emmental

Con el hojaldre hacer una tapa que cubra la sopa y pintar con huevo.

Hornear a 180º 5/7 min o hasta que esté el hojaldre cocido

Servir bien caliente



MOUSSAKA DE CARNE CON CREMA DE QUESO

Ingredientes

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

Para la salsa de queso

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

Elaboración

Lavamos bien las berenjenas y las cortamos en rodajas gruesas.

Espolvoreamos con sal por ambos lados y las dejamos reposar al menos media hora .

Ponemos a calentar el aceite para freírlas.

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

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

Picamos la cebolla brunoise y la ponemos a pochar en aceite. Cuando lleve un par de minutos en el fuego incorporamos los ajos, también muy picados, y seguimos pochando unos 12 minutos. Añadimos la carne a la sartén y la salteamos unos minutos. Añadimos el vino y subimos el fuego hasta que evapore el alcohol.

Añadimos a la sartén los tomates limpios y troceados, el azúcar, la sal y la pimienta, bajamos el fuego y reducimos el líquido. Añadir el tomate frito, removemos y dejamos un par de minutos más al fuego hasta que se ligue la mezcla.

Para la salsa de queso

Pondremos en la batidora el queso fresco junto con la leche y una pizca de nuez moscada.

Batimos y rectificamos el punto de sal si es necesario.

En una fuente colocamos una capa de berenjenas y en los huecos que quedan entre ellas rodajas de calabacín. Una capa de carne, otra de berenjenas y calabacín, otra de carne y terminamos con berenjenas y calabacín.

Cubrimos con la salsa de queso y espolvoreamos con queso rallado.

Metemos al horno a gratinar hasta que se dore a 180°



MINI TARTAS DE FRUTAS ROJAS Y NUECES

Ingredientes

Para la pasta brisa

- 250 g harina floja
- 60 g azúcar
- 120 g mantequilla pomada
- 1 huevo

Para el relleno

- 100 g nueces
- 150 g azúcar
- 150 g leche
- 100 g nata
- 4 huevos
- 250 g fresas

Elaboración

En un bol mezclar la harina, la sal y el azúcar.

Añadir la mantequilla pomada y seguir amasando y por último agregar el huevo, amasar enérgicamente hasta obtener una bola homogénea, cubrir con un paño y reservar en frío 30 min.

Para el relleno

Picar con la ayuda de un robot las nueces y el azúcar

En un bol poner la leche, la nata, los huevos y triturar.

Añadir las nueces con el azúcar y las fresas troceadas, mezclar y reservar.

Estirar la masa en un molde, pinchar con un tenedor y cocer a 180° 8 min poniendo garbanzos para que la masa no suba.

Retirar la masa del horno y añadir el relleno anterior.

Volvemos al horno otros 20/25 min aprox hasta que cuaje el relleno, servir tibio



PIQUILLOS RELLENOS DE BRANDADA DE BERENJENA

Ingredientes

- *3 berenjenas*
- *1 lata de pimientos del piquillo*
- *1 cabeza de ajos*
- *1/2 barra de pan*
- *2 dl. de aceite de oliva*
- *Perejil*
- *Sal y pimienta*
- *2 tomates de Montserrat*

Elaboración

Poner el aceite y los ajos pelados en un cazo. Freír lentamente.

Antes de que los ajos empiecen a dorarse añadir el pan cortado a rebanadas y freír todo junto.

Escalibar las berenjenas. Pelar las berenjenas y cortarlas a dados.

Dejar que escurran el máximo su jugo.

Triturar el pan los ajos y la berenjena. Añadir lentamente el aceite de freír los ajos para montar la brandada.

Rectificar de sal y pimienta.

Si la textura es demasiado líquida podemos añadir mas pan o patata cocida.

Rellenamos una manga pastelera con la brandada y rellenamos los pimientos.

Servimos los piquillos con el tomate de Montserrat aliñado con sal ajo y aceite de oliva virgen.

Espolvoreamos con perejil.



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
- Leche
- 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
- 70g.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
- 80 gr. pimiento rojo
- 40 gr. pimiento verde
- 1 a 2 dientes de ajo
- 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 los ingredientes de la picada y triturar

Continuamos con el sofrito santeando con el aceite de oliva la sepia, dorar. Añadir la cebolla ciselé y los pimientos en brunoise, dorar. Recuperar los jugos caramelizados del fondo.

Incorporar el ajo ciselé, 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.



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 infusionar la leche*

Elaboración

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°. 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.



MACARRONES CON GAMBAS Y MEJILLONES

Ingredientes

- 200 gr de macarrones
- 1 kg de mejillones
- ¼ kg de gambas
- 1 rama de apio
- 2 cebollas
- 200ml de vino blanco
- Tomillo, romero y perejil
- 200 gr de pies de champiñones
- 4 tomates
- Pizca de pimentón
- 200 ml de agua de mejillones
- Mantequilla amasada (20 gr de harina y 20 gr de mantequilla)

Elaboración

Revisar los mejillones y limpiarlos

Abrimos en una olla tapada con el vino blanco caliente unos 4 minutos.

Colar y reservar el caldo

Retirar los mejillones de las conchas y reservar en frío hasta pase.

Retirar los cuerpos y de las gambas y reservar con los mejillones.

Pelar las cebollas y retirar las fibras del apio.

Cortar en ciselée y sofreír en una rehogadora con los pies de los champiñones durante 45 minutos.

Añadir el tomate TPM y alargar sofrito unos 30 minutos más.

Mientras cocer la pasta de la manera habitual

Cuando la pasta está al dente, espolvorear el sofrito con el pimentón y la mantequilla amasada.

Reducir el brandy y mojar con el caldo de los mejillones.

Remover hasta que adquiera consistencia y añadir la pasta, los mejillones y las gambas

Ajustar de sazón y servir de inmediato



PASTEL DE CONEJO

Ingredientes

- 1 placa de hojaldre
- 1/2 conejo
- 2 cebollas
- 300 gr de panceta fresca
- 1 Peeejil, tomillo y romero fresco
- 1 c.s de 5 especias
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Para el Puré de nabo y chirivía

- 1 nabo
- 1 patata
- 1 chirivía

Elaboración

Deshuesar conejo y picarlo pequeño
Picar la panceta en macedonia y mezclar con el conejo

Pelar y cortar la cebolla en ciselée
Rehogar nos 30 minuto en una poco de aceite o mantequilla.
Mezclar con las carnes y salpimentar el conjunto.
Añadir las hierbas aromáticas y las especias.
Batir un poco las claras y mezclar con el relleno.

Estirar en hojaldre y rellenar.
Cerrar y pintar con la yema de huevo alargada con un poco de agua y sal
Colocar en horno a 200 °C y hornear unos 30 minutos.
Retirar y dejar reposar otros 30 minutos

Para el Puré de nabo y chirivía

Pelar y cortar los tubérculos
Cocer en abundante s agua salada hirviendo unos 20 a 25 minutos hasta que esté tierno.
Parar cocción con agua fría y turmizar con una poca de leche o mantequilla hasta obtener una textura cremosa pero densa.
Ajustar de sazón y mantener en caliente hasta pase



TARTA DE LECHE CUAJADA

Ingredientes

- 300 gr de leche cuajada
- 3 huevos
- 200 gr de azúcar
- 250 gr de harina floja
- 50 ml de vino especias
- 2 c.s. Piel de naranja rallada
- 50 gr de almendras fileteadas
- 15 gr de impulsor

Elaboración

Tamizar la harina con la levadura química

Blanquear las yemas de los huevos con el azúcar y agregar a la harina junto con la leche cuajada

Mezclar con lengua

Añadir el vino de especias y semi montar la claras.

Incorporar en tercios

Encamisar los moldes con mantequilla y azúcar y espolvorear con las almendras laminadas

Verter el contenido

Hornear a 160 °C unos 45 minutos

Desmoldar y servir invertido

Espolvorear con azúcar lustre



ENSALADA DE ACELGAS Y ALCACHOFAS CON PATO Y NARANJA

Ingredientes

- *1 manojo de Acelgas con sus pencas*
- *50 gr de jamón de pato*
- *50 gr de micuit de pato*
- *2 naranjas de mesa*
- *4 c.s. de Nueces*
- *4 alcachofas*
- *1 c.c. de mostaza antigua*

Elaboración

Cortamos y limpiamos las acelgas. Las cocemos al vapor.

Pelamos las alcachofas sacando les el corazón. Laminamos lo más finamente posible y preparamos unos chips friendo las alcachofas hasta que dejen de burbujear. Las escurrimos sobre papel secante.

Pelamos la naranja y sacamos los gajos con la puntilla. Exprimimos las pieles y reservamos el jugo con los gajos.

Cortamos el jamón de pato en tiras y lo pasamos por aceite abundante hasta que quede un poco crujiente.

Pasamos un poco las nueces troceadas.

En un bol ancho aliñamos las acelgas, 1 c.c.de mostaza, el zumo de naranja y el aceite de jamón y nueces. Removemos.

Servimos en bolecitos distribuyendo los gajos de naranja, los crujientes de alcachofa.

Por último rallamos el micuit por encima.



LENTEJAS CON SEPIA Y GALERAS

Ingredientes

- *300 gr. de lentejas*
- *2 cebollas*
- *3 Tomates*
- *1 sepia*
- *12 galeras*
- *Chorro de brandy*
- *12 chirlas*
- *1 l de fumet de pescado.*
- *1 ajo*
- *Perejil, hoja de laurel, sal y pimienta*

Elaboración

Abrimos las galeras, con unas tijeras, cortando los laterales puntiagudos de la cascara. Extraemos la carne interior. Salpimentamos las cabezas y las pelus de galera. Las salteamos en una sartén con aceite caliente.

Añadimos un chorro de brandi y flambeamos.

Extraer el jugo de las cabezas chafándolas por un chino. Lo reservamos aparte.

En la misma cazuela preparamos un sofrito de sepia cortada a dados.

Cuando se beba su propio jugo o empiece a pegarse el fondo, desglasamos con la cebolla y el ajo picados.

Después añadimos el tomate rallado. Rehogamos 15 min. más y añadimos el laurel y el fumet.

Cuando arranque a hervir añadimos las lentejas.

Cocemos hasta que las lentejas estén tiernas.

Juntamos la carne de las galeras, sus jugos y las chirlas.

Tapamos y cocemos hasta que las chirlas estén abiertas.



SOUFFLE DE PANETTONE CON FIGURITAS DE CHOCOLATE DE REYES

Ingredientes

- *½ l de leche*
- *1 vainilla*
- *250 gr de panettone con fruta seca*
- *6 huevos*
- *60 gr de azúcar*
- *60 ml de licor de avellanas*
- *120 gr alijo de figuritas de chocolate de reyes(monedas, paraguas, botellas de cava).*
- *120 gr de avellanas*
- *400 ml de nata para montar*

Elaboración

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

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

Cortar el panettone a trocitos y disponer la mitad en el fondo de flaneras o recipientes individuales que puedan cocer al horno. Empapar el panettone con la mitad la leche.

Colocar las avellanas, el chocolate y cubrir con otra capa de panettone empapado con leche.

Acabamos de rellenar los moldes con la mezcla de huevo y licor.

Hornear a 190°C durante 10 min.

Acabar con un poco de nata montada sin azúcar y una figurita de chocolate.



LASAÑA DE PESCADO CON AGUACATE

Ingredientes

- Láminas de lasaña
- 3 cebollas
- 1 aguacate
- 300 gr de pescado al gusto
- ½ l de leche
- 50 gr de roux blanco
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Tomates cherry para decorar
- Queso para gratinar opcional.

Elaboración

Cocer la pasta a la inglesa el tiempo indicado por el proveedor. Parar cocción en seco y reserva hasta montaje

Limpiar y cortar la cebolla en juliana. Sofreír unos 90 minutos. Reservar hasta montaje

Limpiar el pescado de piel y espinas y escaldar 1 minuto. Parar cocción y reservar hasta montaje

Llevar a ebullición la leche, incorporar el roux rallado y remover 1 minuto a fuego alto hasta que empiece a espesar. Reducir del fuego y ajustar de sazón. Mantener a fuego suave unos 45 minutos colando repetidamente.

Pelar y trocear el aguacate. Reservar con limón para evitar ennegrecimiento

Montaje

Estirar una placa de lasaña y rellenar con sofrito de cebolla, aguacate laminado y pescado salpimentado.

Cubrir con bechamel y repetir operación. Debemos acabar con una lámina de lasaña.

Regar con bechamel y calentar al horno unos 8 a 10 minutos.

Servir de inmediato acompañado de unos tomates cherry para decorar.



CALAMARES RELLENOS DE VERDURAS Y CIGALAS CON ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes

- 800gr de calamares enteros.
- Aceite de oliva.
- 2 cebollas grandes.
- 200gr hojas de acelgas.
- 200gr de hojas de espinacas.
- 1 puerro.
- 1 huevo.
- 16 cigalas grandes.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

Para la salsa de cigalas

- Cabezas y cascaras de cigalas
- Aceite de oliva
- 1 copa de brandy
- 250gr de agua.
- 2 tomates t.p.m

Para el aceite albahaca

- 1 manojo de albahaca fresca.
- 200gr de aceite de girasol.

Elaboración

Limpian los calamares, cortaremos en brunoise las aletas y los tentáculos. Reservaremos. Rehogaremos en sotè las aletas y tentáculos, unos 10 min, cortar en brunoise las verduras y añadiremos a los calamares, lo rehogaremos todo unos 15 min mas.

Una vez este, rectificamos de sabor y dejamos atemperar, para añadir el huevo y mezclar todo bien. Reservar.

Pelaremos las cigalas y reservaremos las cabezas y los cuerpos.

Rellenaremos los calamares con el relleno y una cigala, pincharemos con un palillo y reservaremos en frio.

Para la salsa de cigalas

Doramos las cabezas en un cazo, añadimos brandy y evaporamos, tiramos el tomate t.p,m y rehogamos hasta perder el agua, cubrimos de agua y dejamos cocinar suave unos 30 min. Colar y seguir reduciendo hasta textura salsa.

Rectificar de sabor.

Para el aceite albahaca

Escaldar las hojas en agua hirviendo con sal, 10 seg y enfriar en agua/hielo, secarlas bien y triturar con el aceite de girasol, reservar.

Acabado

Dorar en sartén los calamares por los dos lados, 3 min, una vez estén añadir 4 cucharadas de salsa de cigalas y seguir cocinando a fuego medio hasta que se acaben de hacer.

Colocar tres calamares en un plato, salsear y decorar con el aceite de albahaca



CANNOLLI RELLENAS DE QUESO RICOTTA

Ingredientes

- 250 gr. harina
- 30 gr. vinagre de vino
- 30 gr. vino Marsala u Oporto
- 30 gr. azúcar glass
- 1 cdita. Canela
- 1 cdita. Sal
- 5 gr. cacao puro
- 1 huevo + 1 para sellar
- 50 gr. manteca de cerdo
- Azúcar glass para decorar
- Aceite de oliva virgen suave o aceite de girasol para freír
- Moldes para cañas

Para el Relleno.

- 750 gr. queso ricotta
- 300 gr. azúcar
- Perlas de chocolate

Elaboración

En un bol grande mezclamos la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo a temperatura ambiente.

Inicialmente vamos integrando los ingredientes con un tenedor y luego con las manos, amasando hasta que podamos formar una masa manejable y nada pegajosa.

Formamos una bola y envolvemos la masa en papel film. Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

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

Sobre una superficie previamente enharinada extendemos la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortamos del tamaño de unos 12 cm. de largo la masa. Envolvemos los moldes de cañas o conos con las porciones de masa y utilizamos un huevo batido para sellar las cañas.

En una parisien honda calentamos abundante aceite para freír. Vamos añadiendo los cannoli en tandas friéndolos por ambos lados. La única dificultad de este dulce está en la temperatura del aceite, ya que si está poco caliente la masa se queda como cruda, nada crujiente. Sin embargo si el aceite está muy caliente se nos dorarán muy rápidamente y quedarán crudos por dentro. Echamos a la sartén de pocos en pocos.

Cuando estén dorados sacamos los cannoli a un papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reservamos en una fuente. Esperamos a que los cannoli estén templados para retirarles el molde metálico

Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y vamos rellenando las cañas por ambos lados



ALCACHOFAS RELLENAS DE LANGOSTINOS 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,

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



BROCHETAS DE RAPE Y MANZANA CON CHUTNEY DE TOMATE

Ingredientes

- 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

Desespina 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. Aprox 30 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.

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.



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.



CALCOTS REBOZADOS CON SALSA ROMESCO

Ingredientes

- *4/6 calçots por persona (lo más finos posibles)*
- *4 huevos*
- *Maizena*
- *2 ñoras*
- *6 tomates*
- *1 cabeza ajos*
- *1 rebanada de pan*
- *200 g almendra y avellanas*
- *Perejil*
- *Un chorro de vinagre*
- *1 cucharada de pimentón dulce*
- *Pimenta molida*
- *Aceite suave*

Elaboración

Poner las ñoras en remojo

En una bandeja escalibar los tomates y el ajo en el horno 30min a 180°C

En un bol poner el pan seco empapado en vinagre y el resto de ingredientes

Sacar la pulpa de las ñoras con una cuchara pequeña

Triturar todo y cuando esté le vamos añadiendo el aceite hasta obtener la textura deseada.

Pasar los calçots por huevo y maizena repetir la operación 2 veces

Freír en abundante aceite.

Quitar exceso de aceite y emplatar



BACALAO CONFITADO A LA MIEL

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao al punto de sal*
- *1 berenjena*
- *1 calabacín*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *4 tomates rallados*
- *3 patatas*
- *4 cucharadas de miel*

Elaboración

Cortar todas las verduras en dados y sofreír empezando por la cebolla y los pimientos

Luego la berenjena, el calabacín y finalmente el tomate pelado y sin pepitas

Confitar el bacalao en aceite, una hoja de laurel y unos dientes de ajo a 80° C 15 min

Retirar y escurrir bien de aceite

Pelar y cortar a rodajas las patatas, salpimentar

Poner en bandeja de horno con un chorro de aceite, hornear a 160 C 20 min o hasta que estén tiernas

En una bandeja de horno ponemos la sanfaina los lomos de bacalao y una cucharada de miel

Horneamos 3/4 min.

Emplatar poniendo una base de patata, sanfaina y el bacalao encima, servir bien caliente



LIONESAS DE NATA

Ingredientes

- 250ml de agua
- 100g de manteca de cerdo o mantequilla
- Pizca de sal
- 150g de harina
- 4/5 huevos (según tamaño)
- 500 ml de nata
- 75g de azúcar

Elaboración

En un cazo calentamos el agua junto la manteca de cerdo y la sal, cuando empiece a hervir retirar del fuego y agregar la harina tamizada de golpe hasta obtener una masa pastosa, dejamos atemperar ,agregamos los huevos de uno en uno, removiendo constantemente.

Llenar una manga pastelera y hacemos porciones sobre una bandeja de horno y un papel sulfurizado
Hornear 10 min a 210 grados abrimos la puerta y los dejamos reposar otros 10 min.
Montar la nata, agregar el azúcar casi al final, reservar

Una vez fría la masa choux rellenar con la nata , espolvorear azúcar glas o cacao



ALCACHOFAS RELLENAS CON ROMESCO

Ingredientes

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

Elaboración

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

Cortar las zanahorias, el calabacín, el pimiento rojo y la cebolla en brunoise.

Saltear las verduras por separado, salpimentar y juntarlas cuando estén cocinadas.

Volver al fuego y añadirle la harina.

Cocinar durante un par de minutos e incorporar la leche. Rellenar las alcachofas.

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

Limpiarlos y reservar.

Tostar las almendras peladas y la rebanada de pan.

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



PAPILLOTE DE DORADA CON SHITAKE Y SAKE

Ingredientes

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

Elaboración

Filetear las doradas y reservar.

Cortar la cebolla, el shitake y el pimiento verde a juliana fina.

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

Encima de una hoja de papel de horno poner un poco de arroz cocido encima poner el filete de dorada.

Cubrir con las verduras cortadas a juliana y regar con el sake.

Poner un poco de mantequilla cerrar el papillote y cocer al vapor 10 min.

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



CRUMBLE DE BIZCOCHO, PERAS AL VINO Y MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la pera

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

Para la mousse

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

Para el crumble

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

Elaboración

Para la pera

Preparamos un almibar con el vino, el azúcar y los aromas. Cuando esté caliente añadimos las peras peladas, descorazonadas y partidas por la mitad. Mantenemos a cocción suave unos 20 minutos. Parar cocción y dejar reposar en frío toda la noche. Retirar del almibar y cortar en macedonia.

Para la mousse

Fundir el chocolate al baño maría a 45 °C. Montar las claras no muy rígidas e incorporar al chocolate todavía caliente en 3 partes. Colocar en manga pastelera y estabilizar en frío. Cubrir el chupito con el chocolate y servir.

Para el crumble

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