



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUPREMA DE SALMÓN EN MOUSELINA DE ROMESCO GRATINADA CON CALÇOTS EN TEMPURA

Ingredientes

- 2 supremas de salmón
- 2 manojos de espinacas
- 4 calçots
- Piñones
- 100 gr. de harina
- 50 gr. de maizena
- 2 c.c de levadura en polvo
- Sal
- Agua fría

(Mouselina de romesco)

- 8 almendras tostadas
- 6 avellanas tostadas
- 1 d. de ajo
- 2 ñoras (la pulpa y un poco de agua de remojo)
- 200 gr de tomate triturado
- Vinagre de manzana
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Leche entera de vaca
- Aceite de girasol

Elaboración pescado

Sofreír el diente de ajo y reservar, en la misma sartén sofreír el tomate triturado y reservar. Repelar la pulpa de las ñoras y reservar el agua de remojo. Poner todos los ingredientes en un baso de túmix y triturar hasta obtener una pasta fina. Rectificar y reservar.

Con la leche y el aceite hacer una lactonesa. Mezclar con cuidado, a tenedor, con la preparación anterior hasta obtener una textura de mouselina.

Gratinar la preparación. Presentar todo.

Elaboración calçots

Cortar los calçots por la parte blanca, limpiar de tierra, pelar, envolver en papel de aluminio y hornear. 20/30 minutos a 180°. Retirar del horno, pasar por preparación de tempura y freír.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUA NEGRA CON CHIPIRONES Y MEJILLONES A LA PLANCHA

Ingredientes:

- 300 g de fideos del 0
- 300 g de cebolla ciselé
- 200 g de tomate concasé
- 1 l de fumet de pescado (negro)
- 400 gr de chipirones
- Tinta de sepia
- ¼ kg de mejillones
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco seco
- Perejil
- Aceite de girasol

Preparación:

Hacer un fumet con los retales de pescado. Añadir tinta de calamar para dar color.

Dorar un diente de ajo en una paella, retirar, dorar los chipirones limpios, retirar y reservar, en ese mismo aceite, hacer un sofrito de cebolla y tomate, reservar.

Aparte, tostar los fideos y reservar.

Mezclar en una paella sofrito, fideos y chipirones, mojar con fumet y cocinar.

En un vaso de vino diluir tinta de calamar y añadir a la cocción.

Marcar los mejillones en una plancha o sartén gruesa. Condimentar.

Hacer una lactonesa, condimentar y reservar

Presentar el plato de manera agradable conjugando la fideua negra con los chipirones y la lactonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE GITANO DE MIEL Y MATÓ CON NUECES

Ingredientes

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 3 huevos
- 2 litros de leche entera de vaca
- Vinagre de manzana
- 200 ml de crema de leche 30 % M:G
- 1 bote de miel
- Nueces
- Azúcar

Preparación

Blanquear yemas con el azúcar. Añadir harina tamizada. Montar claras de huevo y añadir a la preparación anterior. Poner resultado en manga pastelera y estirar la masa en diagonal sobre papel de horno. Hornear 180°.

Poner la leche a hervir, cortar con el vinagre, colar suero, poner en molde a escurrir. Añadir crema de leche y dejar reposar. Montar el brazo de gitano relleno de mató con miel, espolvorear con azúcar glase. Añadir nueces al relleno y decorar por el exterior con nueces caramelizadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA A LA VASCA

Ingredientes

- 4 troncos de merluza de 180 gr
- 12 puntas de espárrago blanco
- 150 ml. de vino blanco
- 2 huevos duros
- 40 gr. de mantequilla
- 150 ml. de fumet
- 2 escalonias
- 1/2 limón
- Aceite, sal, pimienta y perejil fresco

Ingredientes picada

- 20 almendras tostadas
- 2 yemas de huevo cocidas

Elaboración

Limpiaremos los troncos de merluza Poner a cocer los huevos. En una cazuela de barro rehogaremos la chalota cortada en brunoise con las hojas de laurel unos 8 minutos, evitando que adquieran color. Reducimos el vino blanco y mojaremos con el fumet.

Aparte freímos los troncos salpimentados y enharinamos 1 minuto. Retiramos, escurrimos de aceite y colocamos en la cazuela. Cocer al horno tapado unos 12 minutos.

Mientras preparar la picada con las almendras y las yemas de huevo.

Sacar la cazuela del horno y retirar el pescado. Añadir la picada y la mantequilla fundida con el zumo de ½ limón. Salpimentar y añadir el perejil picado. Batir hasta obtener una salsa emulsionada.

Colocar de nuevo el pescado, las puntas de los espárragos y los huevos cocidos partidos por la mitad.

Calentar a temperatura de pase y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MARMITAKO

Ingredientes

- 400 gr. de atun
- 2 cebollas
- 2 pimiento verdes
- 1 tomate
- 1 pimiento rojo
- 2 ajos
- 4 patatas medianas
- Sal y pimienta
- Carne de pimiento choricero
- Fumet o agua
- Aceite

Elaboración

Poner una cazuela con el aceite a fuego suave.

Rehogar la cebolla y el ajo todo picado con los pimientos troceados.

Cuando empieza a tomar color incorporar el tomate pelado sin pepitas.

Después de rehogar bien todo el conjunto, añadir la carne del pimiento choricero y las patatas troceadas.

Mojar con el fumet o el agua.

Cuando las patatas están cocidas, añadir el atún cortado a tacos y limpio de pieles y espinas.

Tapamos con la cazuela y dejaremos reposar unos 10 o 15 minutos, lo justo que se requiera pero sin que se pase para que el pescado se haga con el calor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

INTXAURSALTZA

Ingredientes

- *1 litro de leche fresca*
- *2 ramas de canela*
- *Piel de cítricos*
- *200 gr. de azúcar*
- *100 gr. de nueces*
- *Pan dulce seco*
- *Pizca de Sal*

Ingredientes nueces caramelizadas

- *50 gr. de nueces*
- *Pizca de sal*
- *100 gr. de Azúcar*

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche, la canela, la piel de naranja y el azúcar. Removemos repetidamente y añadimos las nueces molidas y el pan seco. Alargamos cocción a baja temperatura 10 minutos. Retirando los residuos sólidos y colocamos en cazuela de barro individual o una tupina de barro.

En una rehogadora colocamos las nueces y el azúcar. Mantenemos cocción sin tocas hasta que el azúcar empieza a caramelizar. Removemos unos 3 minutos, adicionamos una pizca de sal y retiramos sobre papel sulfurizado. Dejar enfriar separando las nueces.

Acompañar de guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ A LA CASSOLA

Ingredientes

- 400 g. de arroz.
- 200 g. de alitas de pollo.
- 200 g. de costilla de cerdo.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 tomates.
- 100 g. de guisantes.
- 1.200 ml. de agua.
- 6-7 hebras de azafrán.
- Perejil.
- 50 g. de almendras.
- 1 c.s. de azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Dorar el pollo y las costillas de cerdo y retirarlas.

Picar los dientes de ajo y dorarlos en el mismo aceite. Añadir las cebollas cortadas en brunoise y dejar sofreír a fuego bajo hasta que estén tiernas. Incorporar los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar y dejar que evaporen toda el agua.

Añadir el pollo, la costilla y el arroz y remover hasta que el arroz esté rehogado. Incorporar el agua caliente y remover un minuto. Dejar cocinar 15 minutos.

Tostar las hebras de azafrán en una sartén sin aceite y retirar. Tostar las almendras peladas en la misma sartén y retirar.

Hacer una picada con el azafrán, las almendras y el perejil.

Añadir al arroz los guisantes con la picada. Salpimentar y dejar cocinar tres minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUQUET DE PESCADO

Ingredients

- 250 g. de patata.
- 250 g. de rape.
- 8 gambas.
- 100 g. de mejillones.
- 2 cebollas.
- 2 tomates.
- 2 dientes de ajo.
- 1 rebanada de pan.
- 2 c.c. de pimentón.
- 250 ml. de caldo de pescado.
- 1 c.s. de azúcar.
- Sal.
- Pimienta.
- Laurel.

Elaboración

Laminar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite. Retirar.

Cortar el pan a dados y dorarlo en el mismo aceite. Retirar.

Escaldar los tomates, pelarlos y sacarles las pepitas. Cortarlos en brunoise y reservarlos.

Abrir los mejillones al vapor. Retirarlos del fuego y colar el agua. Reservar.

Saltear las gambas en el aceite de dorar los ajos y retirar.

Sofreír las cebollas cortadas en brunoise con las hojas de laurel y una pizca de sal. Añadir los tomates con el azúcar y cocinar hasta que queden secos.

Incorporar las patatas cortadas en macedonia. Dejar que doren unos minutos y añadir el pimentón, el caldo de pescado y el agua de abrir los mejillones.

Cocinar hasta que a las patatas les queden 3-4 minutos de cocción y añadir el rape.

Hacer una picada con el pan, los dientes de ajo y una cucharada del agua de cocción del suquet. Incorporarla a la cazuela y cocinar unos minutos para que se junten los sabores.

Añadir las gambas y los mejillones. Salpimentar y retirar del fuego.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE VIENTO

Ingredientes

- 250 ml. de agua.
- 100 g. de mantequilla.
- 1 c.c. de sal.
- 1 c.c. de azúcar.
- 150 g. de harina.
- 3-4 huevos.
- Ralladura de ½ limón.

Elaboración

Calentar el agua con la mantequilla, la sal, el azúcar y la ralladura de limón.

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 y añadir los huevos de uno en uno hasta que se integren.

Hacer bolitas con dos cucharas de café y freírlas en abundante aceite hasta que queden doradas. Pasarlas a una bandeja con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y rebozar los buñuelos en azúcar y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANADONS DE ESPINACAS

Ingredients

- *1 kg. de espinacas.*
- *400 g. de harina.*
- *1 huevo.*
- *100 ml. de aceite.*
- *20 g. de levadura fresca.*
- *50 ml. de agua.*
- *100 g. de pasas.*
- *50 g. de piñones.*
- *2 dientes de ajo.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Mezclar la harina tamizada con una pizca de sal.

Diluir la levadura en un poco de agua tibia e incorporarla a la harina. Amasar y añadir el huevo batido y el aceite. Trabajar hasta que quede una masa homogénea.

Formar bolas y taparlas con un trapo. Dejar a temperatura ambiente para que fermenten.

Poner las pasas a hidratar con agua y tostar los piñones.

Dorar los dientes de ajo laminados. Incorporar las espinacas y saltearlas durante dos minutos. Añadir las pasas escurridas y los piñones. Salpimentar y retirar del fuego.

Estirar las bolas de masa en forma de círculo y colocar 1-2 cucharadas de relleno en cada uno. Cerrar la masa por la mitad en forma de media luna y pegar los bordes untándolos con un poco de agua y presionando con los dedos.

Pintar con huevo los panadons y hornearlos a 180°C durante 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROMESCO DE BACALAO CON SAMFAINA

Ingredientes

- 4 dientes de ajo.
- 4 tomates.
- 1 ñora.
- 1 pimienta cayena.
- 100 g. de almendras.
- 100 g. de avellanas.
- 600 g. de bacalao.
- 1 calabacín.
- 1 berenjena.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla.
- 150 ml. de aceite.
- 50 ml. de vinagre de manzana.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Escalibar los dientes de ajo y el tomate, cortado por la mitad y sin pepitas, en el horno a 180°C durante 5-6 minutos. Pelar y reservar.

Poner a hidratar la ñora y sacar la pulpa rascando con la punta de un cuchillo.

Tostar las almendras con las avellanas.

Triturar los dientes de ajo, el tomate, la pulpa de la ñora, los frutos secos, la pimienta cayena y el vinagre. Añadir el aceite poco a poco mientras se sigue triturando.

Diluir el romesco con un poco de agua y ponerlo en una cazuela.

Introducir el bacalao y cocinarlo a fuego lento durante 6-8 minutos. Salpimentar.

Cortar las verduras en macedonia y saltearlas por separado. Juntarlas en un bol y salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAPS DE CADAQUÉS

Ingredientes

- 4 huevos.
- 250 g. de azúcar.
- 250 g. de harina.
- 5 g. de canela.
- 100 ml. de agua.
- 100 g. de azúcar.
- 40 ml. de ron.

Elaboración

Montar las claras a punto de nieve con 100 g. de azúcar.

Montar las yemas con 150 g. de azúcar y un poco de agua hasta que doblen de volumen. Incorporar, con una lengua, la harina tamizada, la canela y las claras.

Encamisar unos moldes redondos con mantequilla y harina y rellenarlos sin llegar hasta arriba.

Hornear a 170°C durante 15-20 minutos.

Llevar el azúcar y el agua a ebullición y añadir el ron. Cocinar un minuto e introducir los taps hasta que el almíbar enfríe.

Servir los taps con un poco del almíbar y espolvorearlos con azúcar glas y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE RECAPTE DE SARDINAS, CEBOLLA CONFITADA, TOMATE CONCASSE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

Ingredientes masa

- 250 g. de harina de media fuerza
- 4 g. de sal
- 50 ml. de vino blanco
- 30 ml. de aceite de oliva
- 15 g. de levadura fresca
- Orégano seco al gusto
- 70 ml. de agua
- aceitunas negras picadas

Ingredientes masa

- 500 g. de cebolla
- 125 g. de Pedro Ximenez
- 75 g. de fondo de carne oscuro
- 2 dientes de ajo
- 1 kg. de sardinas
- 6 tomates maduros TPM
- Perejil fresco
- Laurel
- Flor de Sal, cebollino y pimienta
- Aceite de oliva
- Una bolsa de rúcula

Elaboración coca

En un bol poner la harina, el orégano, las aceitunas picadas, la sal, la levadura y añadir 2/3 del agua agua junto con el vino blanco y el aceite, ir amasando la coca al tiempo que le vamos añadiendo el agua restante, si la necesita. Dejar reposar uso 30 minutos para que fermente.

Una vez haya fermentado, la extendemos en forma ovalada y precocemos la masa entre dos bandejas 15 minutos a 200 °C. retiramos bandeja y continuamos cocción de 8 a 10 minutos más.

Elaboración reducción: Reducir el Pedro Ximénez junto con el fondo de carne, hasta obtener una textura de salsa espesa.

Elaboración cebolla confitada: Cortar la cebolla a juliana y confitarla, a fuego muy lento, en abundante aceite de oliva junto con una hoja de laurel.

Elaboración tomate concasse: Marcar y escaldar los tomates. Pelarlos y cortarlos a cuadritos pequeños. Ponerlo en maceración con aceite de oliva, ajo, orégano y una pizca de azúcar.

Montaje: Sobre la coca pondremos una capa de cebolla confitada, seguida de una capa de tomate concasse, y al final los filetes de sardinas con la piel hacia arriba. Lo meteremos en el horno unos 2 minutos ya que la sardina tiene que quedar poco hecha para poder conservar todo su sabor y brillo plateado.

Servirla con rúcula y un hilo de reducción de Pedro Ximénez por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON PIES DE CERDO Y CIGALAS, MAR Y MONTAÑA

Ingredientes:

- *Un pollo cortado a cuartos*
- *8 cigalas*
- *3 pies de cerdo cocidos*
- *200 g. de cebolla ciselée*
- *2 zanahorias en brunoise*
- *2 ajos ciselée*
- *3 tomates TPM*
- *10 g. de brandi*
- *10 g. de vino rancio*
- *Una hoja de laurel*
- *c/s de fondo de ave*

Para la picada:

- *dos dientes de ajo fritos*
- *Perejil*
- *30 g. de chocolate negro*
- *Almendras tostadas*

Elaboración:

Salpimentar y enharinar el pollo y los pies de cerdo. freírlo a fuego medio hasta que esté dorado. Decantarlo y reservarlo. Marcar las cigalas y las reservamos. En este aceite rehogar la cebolla junto con la zanahoria, añadir el ajo, rehogar 3 minutos y añadir el tomate y sofreír hasta secar, añadir el Coñac y el vino rancio Evaporar el alcohol.

Incorporar el pollo y los pies de cerdo, junto con el laurel, mojar con el fondo de ave y cocer 30 a 35 minutos hasta que el pollo este tierno, añadir la picada, desleída un poco con el jugo de la cocción y dejar cocer 10 minutos. En el último minuto añadimos las cigalas.

Rectificar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LIONESAS RELLENAS DE NATA

Ingredientes pasta chuox:

- 250 ml. de agua
- 100 g. de mantequilla
- 150 gr. de harina tamizada
- 1c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- 4 huevos

Elaboración

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

Pasar la masa a un bol y añadir los huevos de uno en uno hasta que se integren.

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 15 minutos.

Para la nata: montamos la nata la nata en su punto y añadir el azúcar glas. Y poner en manga



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEOS AL ESTILO DE LLEIDA

Ingredientes

- 200 gr. de costilla de cerdo o carne de cuello de cerdo
- 50 ml. de aceite de oliva
- 2 cebollas
- 2 butifarras
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates
- 1/2 l. de caldo de ave
- Sal y pimienta
- Hoja de laurel
- 250 gr. de fideos gruesos

Elaboración

Cortaremos la carne a tiras y freiremos unos 2 minutos hasta que cambie de color. Retirar. En el mismo aceite iniciar el sofrito de cebolla cortada en brunoise. Cuando esté dorada añadimos el ajo laminado y doraremos unos 4 minutos. Añadimos la butifarra cortada a dados. Doraremos unos 5 minutos, perfumamos con el pimentón y añadimos el tomate, limpio de piel y pepitas cortado a dados. Coceremos a fuego suave hasta que pierda el agua. Mojaremos con el caldo, llevaremos a ebullición y reducimos fuego dejando que reduzca unos 5 minutos. Añadimos los fideos, salpimentamos y nos aseguramos que todo quede cubierto con líquido. Cocemos a fuego suave hasta los fideos están tiernos. En último momento añadimos la carne y dejamos un par de minutos para mezclar sabores. Servir en la cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendra molida
- 4 huevos
- Ralladura de limón
- Azúcar glass

Elaboración

Batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen. Con cuidado, y con una espátula de mano, incorporamos las almendras molidas y la ralladura de un limón. Encamisamos un molde desmoldable y lo llenamos con la masa. Cocemos en el horno a 170 ° C. unos 20-30 min. Una vez frío y desmoldado, la espolvoreamos con azúcar glasé.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes

- *5 patatas rojas*
- *2 cebollas*
- *1 pimiento*
- *50 gr. de panceta salada*
- *3 tomates rojos*
- *100 gr. de chorizo*
- *100 gr. de costilla*
- *1 dl. de aceite de oliva*
- *1 dl. de vino tinto*
- *Agua o fondo de carne*
- *Laurel*
- *4 dientes de ajo y perejil*

Elaboración

Cortar el chorizo, la panceta y la costilla y rustirlos en una cazuela. Desglasar con vino tinto y retirar los jugos con la carne. Preparar un sofrito de cebolla en juliana, el pimiento rojo en tiras y tomate todo cortado a daditos. Cuando el sofrito este concentrado añadimos las patatas cortadas a cachelos, marcando el corte con el cuchillo y arrancando el pedazo con un golpe de la muñeca.

Añadimos la carne con sus jugos y removemos. Añadimos fondo de carne o agua hasta cubrir las patatas. Ponemos la hoja de laurel tapamos y dejamos cocer 20 min. a fuego suave. Preparamos una picada de ajo y perejil y la dejamos cocer 5 min. mas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO AL AJOARRIERO

Ingredientes:

- 400 gr. de bacalao a filetes
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 300 gr. de tomates rojos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 200 gr. de patatas
- 1.c.s pimientos choriceros
- 300ml aceite de oliva

Elaboración:

En una cazuela con aceite se ponen los ajos y la guindilla en láminas. Se deja pochar suavemente. Retiramos los ajos y la guindilla y cocemos los filetes de bacalao levemente. Reservamos el bacalao y le quitamos la piel.

En la misma cazuela, se echa la cebolla pelada y troceada, los pimientos verde y rojo, cortados pequeños. Cuando empiece la cebolla a dorarse y el pimiento esté blando se añade el pimiento choricero. Removemos con una cuchara i añadimos el tomate rallado. Seguimos cociendo y cuando ya esté casi hecho, se añade una cucharadita de café de azúcar.

En otra sartén freímos las patatas cortadas a dados. Una vez hechas se escurren y se reservan. Añadimos el bacalao a la cazuela donde está la cebolla, el pimiento verde y rojo y el tomate. Mezclamos las patatas y cocemos todo a fuego lento durante 10 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes:

- *5 patatas kenebec rojas*
- *2 cebollas*
- *2 ajos tiernos*
- *3 tomates rojos*
- *100 gr. de chorizo*
- *100 gr. de costilla*
- *Dl. aceite de oliva*
- *Dl. de vino tinto*
- *Agua o fondo de carne*
- *1 hoja de laurel*
- *1 ajo y perejil*

Elaboración:

Cortar el chorizo y la costilla y rustirlos en una cazuela. Desglasar con vino tinto y retirar los jugos con la carne.

Preparar un sofrito de cebolla, ajos tiernos y tomate todo cortado a daditos. Cuando el sofrito este concentrado añadimos las patatas cortadas a cachelos, marcando el corte con el cuchillo y arrancando el pedazo con un golpe de la muñeca.

Añadimos la carne con sus jugos y removemos. Añadimos fondo de carne o agua hasta cubrir las patatas. Ponemos la hoja de laurel tapamos y dejamos cocer 20 min. a fuego suave. Preparamos una picada de ajo y perejil y la dejamos cocer 5 min. mas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE CUARESMA

Ingredientes:

- 440 gr. de leche
- 35 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 90, gr de anís seco
- 4 huevos y ½
- Ralladura de 1 limón
- 3 c.s. de canela molida
- Vainilla en polvo
- 1l. de aceite de girasol

Elaboración:

Hervir la leche con el anís y el azúcar. En un bol ancho mezclar la harina la ralladura de limón, la canela y la vainilla. Verter encima la leche hirviendo. Remover-amasar mientras añadimos los huevos uno detrás de otro. Rellenamos una manga pastelera con la masa. Usaremos un bolero de helado para coger la forma de los buñuelos.

Precaentamos el aceite en una paella fonda. Freímos la masa. Con una araña vamos volteando los buñuelos. Cuando estén dorados los escurrimos bien y los ponemos sobre papel secante. Los rebozamos con azúcar y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ BRUT

Ingredientes

- *Un conejo con su hígado (originalmente es liebre)*
- *1 pichón*
- *200 gr. de costilla de cerdo*
- *100 gr. de setas variadas*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *4 tomates maduros*
- *100 gr. de habas tiernas*
- *200 gr. de arroz bomba*
- *2 morcillas*
- *aceite de oliva, perejil, sal y pimienta*
- *1 litro de caldo de verduras*

Elaboración

Troceamos el conejo y el pichón .Salpimentamos. En una cazuela con el aceite de oliva caliente doramos el conejo, el pichón y las costillas de cerdo. Reservamos las carnes en papel absorbente de cocina. A continuación doramos las setas y reservamos. Rehogamos la cebolla cortada en brunoise y el ajo que previamente habremos escaldado. Añadimos el tomate limpio de piel y pepitas, añadimos un poco de azúcar para corregir su acidez y mantenemos cocción hasta que evapore su humedad.

Incorporamos las carnes y añadimos la mitad del caldo de verduras, tapamos y alargamos cocción a fuego lento durante 20 minutos. Añadimos las habas y el arroz y mantenemos cocción durante 20 minutos. Según el grado de evaporación del caldo de verduras anterior añadiremos de nuevo si fuese necesario. 10 minutos antes de finalizar la cocción del arroz incorporamos las setas y la morcilla sin piel y bien triturada. Rectificamos de sal y pimienta. Preparamos la picada friendo el hígado del conejo en una paella con poco aceite. Con la ayuda de un mortero majamos el hígado con el perejil y un poco de sal. Añadimos la picada 5 minutos antes de finalizar la cocción de l'arros brut.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALLOS A LA MALLORQUINA

Ingredientes

- 500 gr. de callos limpios
- 150 gr. de jamón
- 2 cebollas
- 4 tomates
- >2 dientes de ajo
- 200 gr. de sobrasada
- 100 ml de Aceite
- 1 c.s.d e harina
- 200 ml. de vino blanco
- 2 patatas
- Sal y pimienta
- Hoja de laurel
- Agua o caldo

Elaboración

Coceremos en agua fría los callos y dejaremos hervir durante unos 10 minutos. Retiraremos, escurriremos y enfriaremos. Freiremos en una cacerola, la cebolla cortada en juliana, cuando esté un poco dorada añadiremos, el ajo picado en brunoise y el jamón a tacos. Pasados unos 3 minutos, añadiremos el tomate picado y despepitado cortado a trozos y un poco de azúcar. Freiremos bien hasta que pierda el agua. Añadiremos unas cucharadas de harina, freiremos unos 3 minutos hasta que esté dorada y flamearemos con brandy y añadiremos vino blanco.

Añadiremos la sobrasada y los callos, mezclaremos unos minutos y mojaremos con agua o caldo. Dejaremos cocer hasta que los callos estén blandos, añadiendo más líquido en caso de necesidad.

Aparte cortaremos unas patatas a dados y freiremos hasta que estén doradas. Las añadiremos en los últimos momentos de cocción a los callos. Rectificaremos de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GREIXONERA

Ingredients

- *1 l de leche*
- *5 ensaimadas secas*
- *4 huevos*
- *350 gr. de azúcar*
- *20 gr. de manteca de cerdo*
- *1 rama de canela*
- *Ralladura de limón*
- *5 cl. de anís dulce*

Elaboración

En un cazo ponemos a hervir la leche, aromatizada con canela, ralladura de limón y anís, dejar enfriar y cuando este templado añadir las ensaimadas troceadas.

Aparte, en un bol, mezclar los huevos y unos 300 gr. de azúcar, batir y añadir la leche. Con el resto del azúcar y dos cucharadas de agua hacer un caramelo.

Untar el molde con manteca de cerdo y poner el caramelo en el fondo de la greixonera.

Volcar la mezcla en el molde y poner al baño María a 160–180 °C durante unos 40 minutos aproximadamente. Desmoldar en frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE ALCACHOFAS CON HUEVO, PANCETA Y CHIPS

Ingredientes crema

- *Alcachofas*
- *Agua*
- *Limón*

Guarnición

- *Alcachofas*
- *Harina*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *Panceta*

Huevo

- *1 huevo*
- *Agua*
- *Sal negra o gruesa*

Elaboración crema

Pelar, cortar, y hervir el corazón y parte del tronco de las alcachofas, acompañadas de unas gotas de limón. Cuando estén en su punto, triturar y pasar por colador. Condimentar. Reservar.

Elaboración guarnición

Pelar y cortar muy fino el corazón de las alcachofas, condimentar, pasar por harina y freír en aceite de girasol. Dejar sobre papel absorbente.

Dorar la panceta cortada en dados en aceite de girasol.

Elaboración huevo

Hervir el huevo a baja temperatura durante 25 / 30 minutos. Cascar y presentar junto con la crema, condimentada con sal negra, acompañado de la panceta y las chips.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

AJO QUEMADO TRADICIONAL

Fumet

- Cabeza y espina de rape
- 100 gr. de cebolla emincée
- 2 d. ajos ecrasée
- 200 gr. de tomate triturado
- Bresa de verduras
- Vino blanco seco

Sofrito

- 2 colas de rape de ración
- 4 d. de ajo
- ½ c.c de pimentón dulce
- Sofrito de tomate y picada
- Perejil picado

Rape

- 4 lomos de rape
- 2 patatas medianas
- 1 calamar

Elaboración fumet

Rehogar cebolla junto con los ajos en aceite de girasol, añadir tomate triturado, añadir la bresa, añadir retales de pescado, mojar con vino blanco seco. Mojar con agua, hervir 20 minutos, espumar.
Mojar la preparación anterior (sofrito) con el fumet. Reservar.

Elaboración sofrito

En una cazuela dorar los ajos laminados, añadir el pimentón dulce, cocinar ligeramente, añadir el tomate, sofreír, (picar los ajos con las almendras y el perejil) añadir picada y reservar.

Acabado

En una sartén: marcar el calamar y los lomos de rape, Añadir a la preparación y cocinar junto con trozos de patata rota. Cuando esté en su punto presentar en plato sobero.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BOLSITA DE CREPE RELLENO DE NATA CON FRESITAS SOBRE CULÍ DE FRESAS

Ingredientes creps

- 100 gr. de harina
- 275 gr. de leche
- 30 gr. de mantequilla
- 1 huevo entero
- Sal

Ingredientes relleno

- 2 magdalenas
- 1 brik de nata para montar
- 1 bandeja de fresitas del bosque
- 250 gr. de fresas
- 125 gr. de azúcar

Elaboración creps

Mezclar los ingredientes en un bol, preparar una masa ligera pero fluida, untar una sartén con mantequilla y cocinar los crepes. Reservar.

Elaboración relleno

Cortar las magdalenas para utilizarlas como base del relleno, colocar en el centro del crepe, montar nata, disponer encima de la magdalena junto con las fresitas, espolvorear con azúcar y cerrar el crepe formando una bolsa. Colocar en el plato, encima del culí, que elaboraremos con las fresas y el azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PORRUSALDA CON BERBERECHOS

Ingredientes

- 2 ajos
- 1 puerro hermoso
- 500 g de patatas
- 300 g de bacalao Demigado y Desalado
- Agua o fumet de pescado
- Berberetxos
- Perejil picado

Elaboración

En una cazuelitas Ponemos tres cucharadas hermosas de Aceite de oliva, agregamos el ajo muy picado y el puerro cortados media en media luna muy fino, y Rehogamos, cuando este Pochado agregamos las patatas Cacheadas y rehogamos unos dos o tres minutos lúbricos con agua o fumet de pescado y comemos uso doce minutos o quince, agregamos el Bacalao y comemos cinco minutos más. una vez terminado añadimos los berberechos previamente abiertos y dekoramos con Perejil pikado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

JAMÓNCITOS DE POLLO AL CHILINDRON

Ingredientes

- 8 *Jamoncitos de Pollo*
- 2 *ajos hermosos*
- 1 *Cebolla hermosa*
- 1 *pimiento rojo hermoso*
- 4 *tómate*
- *Agua o caldo de ave*
- *Ñoras*
- *Ivaso de vino blanco*
- *Laurel*

Elaboración

Salpimentamos el pollo

En una cazuelitas con tres o cuatro Cucharadas de aceite de oliva rehogamos el pollo a fuego fuerte cuando este dorado agregamos los ajos enteros cubrimos de agua o caldo y llevamos a ebullición...

En otra Cazuela echamos dos o tres cucharadas de aceite de oliva y agregamos las verduras cortados Macedonia, una vez Pochado agregamos el tomate pelado y despepitado, y la carne de los pimientos choriceros (previamente remojados durante una hora y raspada su carne), dejamos cocer sofreír unos Quince minutos y agregamos el vino Blanco. Para recuperar dando una terminado sofrito Agregamos este al pollo y dejamos cocer todo junto unos diez minutos y ajustamos de sal...



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSQUILLAS DE ANÍS CASERAS

Elaboración

- *Dos huevos*
- *30 g de levadura*
- *500 g de harina*
- *125 g de azúcar*
- *70 ml de Anís*
- *70 ml de aceite de oliva*
- *Ralladura de un limón*

Elaboración

Separamos las yemas de las claras, montamos las claras y reservamos

En el bol con las yemas, ponemos el azúcar, el anís, el aceite, la ralladura del limón y la levadura. Batimos bien e incorporamos con cuidado claras montadas. Lo mezclamos bien con movimientos envolventes hasta conseguir que todo esté bien homogéneo.

Ahora, vamos incorporando la harina y mezclando con una cuchara de madera, hasta conseguir una masa consistente. La sacamos del bol y la amasamos con las manos sobre la mesa, sobre la que habremos esparcido un poco de harina para que no se pegue.

La dejamos reposar 15 minutos tapada con un paño húmedo

Una reposada hacemos bolas con las palmas de las manos, le hacemos el agujero con el dedo o con un cuchillo, las colocamos en una bandeja untada con harina y las vamos friendo poco a poco en aceite de girasol caliente, y las colocamos en un papel absorbente

Luego las rebozamos por azúcar y canela al gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN

Ingredientes

- *1/2 kilo de Patas Platillo*
- *Sal gorda*
- *1/2 limón (opcional)*

Para mojo:

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

Para las patatas

En una cazuela colocamos las patatas previamente lavadas, echamos 3/4 de su contenido en agua que no las cubra, añadimos un puñado hermoso de sal gorda, el limón y tapamos con un paño húmedo, y llevamos a ebullición una vez cocidas pasados más o menos 15 o 16 minutos escurrimos bien colocamos en la cazuela otra vez y la llevamos a fuego y sin de dejar de voltearlas las secamos hasta que se arrugue la piel...este proceso dura dos tres minutos

Para el Mojo

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPAS ARRUGAS CON MOJO PICÓN

Ingredientes

- 200 g. de patatas pequeñas.
- 100 g. de sal gorda.
- 1-2 pimienta cayena.
- 4 dientes de ajo.
- 2 rebanadas de pan.
- 200 ml. de aceite de oliva.
- 50 ml. de vinagre de manzana.
- 1 c.c. de semillas de comino.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 c.c. de orégano.
- Sal.

Elaboración

Lavar las patatas y ponerlas en una olla con la mitad de la sal. Añadir agua hasta casi cubrir las patatas y llevarla a ebullición. Bajar el fuego y dejar cocer 20-25 minutos. Retirar el agua y secar las patatas con papel de cocina.

Volver a ponerlas en una olla con el resto de la sal. Remover hasta que queden arrugadas.

Pelar los ajos y majarlos en un mortero con las semillas de comino tostadas, el pimentón, y el orégano. Cuando los ajos estén chafados añadir el vinagre.

Tostar el pan y agregarlo al mortero con la cayena hasta que quede una pasta. Incorporar el pimentón y el aceite a hilo y rectificar de sal. Si queda muy espeso, añadir un poco de agua.

Servir las patatas napadas con el mojo picón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROPA VIEJA

Ingredientes

- 300 g. de garbanzos cocidos.
- 100 g. de costillas de cerdo.
- 100 g. de pollo troceado.
- 300 g. de patata.
- 1 cebolla.
- 2 tomates.
- 1 c.s. de azúcar.
- 70 ml. de vino blanco.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 pimiento rojo.
- 2 hojas de laurel.
- Tomillo.
- Agua.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Dorar el pollo y las costillas de cerdo en una sartén con un poco de aceite. Pasarlos a una bandeja de horno y cocinar a 175°C durante 5-7 minutos.

Saltear los garbanzos en un poco de aceite y añadir la carne hasta que los garbanzos queden crujientes. Reservar.

Rehogar la cebolla y el pimiento rojo cortados en brunoise con las hojas de laurel y el tomillo. Cuando estén tiernas incorporar los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar.

Incorpora el pimentón y recuperar con el vino blanco.

Cortar las patatas en macedonia, freír y reservarlas.

Incorporar al rehogado los garbanzos con la carne y cocinar unos minutos para que se junten los aromas. Añadir las patatas y rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORTILLA DE CARNAVAL

Ingredientes

- 3 huevos.
- 200 g. de harina.
- 250 ml. de leche.
- 250 g. de azúcar.
- Ralladura de un limón.
- 30 ml. de anís.
- Canela en polvo.

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de volumen.

Incorporar, con una lengua, la harina tamizada, la leche, el anís y la ralladura de limón.

Calentar una sartén con un poco de aceite y verter pequeñas porciones de masa hasta que queden doradas, dar la vuelta y seguir cocinando. Retirar del fuego y cuando estén tibias espolvorear con la canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MARMITAKO

Ingredients

- *1 cebolla.*
- *1 pimiento verde.*
- *1 pimiento rojo.*
- *3 tomates.*
- *2 c.c. de pimentón.*
- *60 ml. de vino blanco.*
- *4 patatas.*
- *1 l. de caldo de pescado.*
- *800 g. de atún.*
- *1 c.s. de azúcar.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Rehogar la cebolla con el pimiento rojo y el pimiento verde cortados en brunoise.

Escaldar los tomates durante un minuto. Pelarlos, quitarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Añadirlos al rehogado con el azúcar cuando las verduras estén tiernas. Cocinar hasta que los tomates queden secos.

Añadir el pimentón, dejar cocinar un minuto y recuperar los jugos con el vino blanco.

Cuando se haya evaporado el alcohol incorporar las patatas cortadas en macedonia. Dorar unos minutos y añadir el caldo de pescado. Cocinar a fuego lento hasta que las patatas estén cocidas y retirar del fuego.

Cortar el atún a dados, añadirlo a la olla y salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao.
- 5 dientes de ajo.
- 1-2 pimienta cayena.
- 300 ml. de aceite de oliva.

Elaboración

Dorar los dientes de ajo laminados con la cayena en los 300 ml. de aceite y retirar.

Freír los lomos de bacalao durante tres minutos por lado y primero con la piel hacia arriba. Retirar e ir reservando el suero que dejen.

Pasar el aceite a un bol y esperar a que atempere.

Poner un poco del aceite con un poco del suero que deje el bacalao en una cazuela y remover con un colador para que ligue. Añadir la mitad del aceite poco a poco mientras se sigue removiendo. Incorporar el resto del suero sin dejar de remover y cuando esté integrado agregar el resto del aceite poco a poco. Remover hasta que el pil pil quede espeso. Salpimentar.

Incorporar los lomos de bacalao y calentar.

Servir los lomos de bacalao napados con el pil pil. Decorar con los ajos dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUSPIROS DE BILBAO

Ingredientes

- 5 huevos.
- 185 g. de harina.
- 75 g. de almendra.
- 125 g. de azúcar.
- 125 g. de mantequilla.
- Canela en polvo.
- 1 huevo batido.

Elaboración

Montar la mantequilla pomada con el azúcar hasta que doble de volumen. Incorporar los huevos uno a uno hasta que queden integrados y seguir montando para que consiga volumen.

Tostar las almendras y trocearlas en el mortero.

Incorporar a la masa la harina tamizada y las almendras con una lengua.

Poner la masa en una manga y hacer bolitas en una bandeja de horno con papel sulfurizado.

Pintar las bolitas con el huevo batido y hornear a 175°C durante 8-10 minutos.

Sacar del horno, enfriar y espolvorear con la canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ZURRUKUTUNA

Ingredientes

- 400 g. de bacalao.
- 250 g. de pimiento verde.
- 4 pimientos choriceros.
- 4 dientes de ajo.
- 150 g. de pan.
- 4 huevos.
- 200 g. de cebolla.
- 100-200 ml. de caldo de verduras.
- Perejil.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Poner los pimientos choriceros en remojo hasta que estén blandos. Retirar la pulpa con la punta de un cuchillo y reservar. Picar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite.

Incorporar la cebolla y el pimiento verde cortados en juliana. Rehogar durante 20 minutos a fuego lento y sin que cojan color.

Añadir el bacalao desmigado, la carne de los pimientos choriceros y el pan tostado y cortado en brunoise.

Cubrir con un poco de caldo e ir removiendo para que se convierta en una masa.

Cuando el plato esté acabado, salpimentar y pasar a cazuelas de barro individuales.

Romper un huevo sobre el centro de cada cazuela y ponerlas unos minutos en el horno a 175°C para que se cocinen los huevos.

Espolvorear los platos con perejil picado y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CHIPIRONES EN SU TINTA

Ingredientes

- 12 chipirones.
- 2 cebollas.
- 1 pimiento verde.
- 2 dientes de ajo.
- 2 tomates.
- 1 c.s. de azúcar.
- 75 ml. de vino blanco.
- 300 ml. de caldo de pescado.
- 2 sobres de tinta de calamar.
- 1 c.s. de harina.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Limpiar los chipirones y reservar las aletas y las patas.

Picar un diente de ajo y dorarlo. Incorporar una cebolla cortada en juliana y rehogarla durante 20 minutos. Añadir las aletas y las patas picadas y cocinarlas junto con la cebolla durante 5 minutos. Salpimentar y rellenar los chipirones. Reservar.

Dorar un diente de ajo picado y añadir una cebolla y el pimiento verde cortados en brunoise. Rehogar durante 20 minutos sin que cojan color. Incorporar los tomates escaldados, pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar.

Cuando el tomate esté seco incorporar la harina. Cocinar durante 3-4 minutos y recuperar con el vino blanco. Dejar que se evapore el alcohol y añadir el caldo de pescado con la tinta. Cocinar unos minutos e incorporar los chipirones. Mantenerlos durante 10 minutos a fuego suave y rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANTXINETA

Ingredients

- 2 láminas de hojaldre.
- 75 g. de almendras fileteadas.
- 1 huevo.
- 500 ml. de leche.
- 100 g. de yemas.
- 40 g. de maicena.
- 75 g. de azúcar.
- 75 g. de almendra granillo.
- Piel de limón.
- Canela en rama.
- Azúcar glas.

Elaboración

Poner la leche a infusionar con la canela en rama y la piel de limón. Atemperar.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena. Incorporar la leche colada y remover para que no queden grumos.

Volver al fuego y cocinar hasta que quede un poco espesa. Tostar la almendra granillo e incorporarla a la crema pastelera.

Taparla con papel film en contacto con la crema y reservarla hasta que atempere.

Cortar las láminas de hojaldre en círculos y con el sobrante cortar tiras para hacer los bordes en la mitad de los círculos.

Pegar los bordes con un poco de agua.

Pinchar los círculos que tengan puestos los bordes y rellenarlos con la crema pastelera. Cerrar las tartas con los círculos restantes y pegarlos sobre los bordes con un poco de agua.

Pintar los pantxinetas con el huevo batido y espolvorear las almendras fileteadas.

Hornear a 180°C durante 15 minutos y luego subir el horno a 200°C durante 10-12 minutos.

Enfriar y espolvorear con el azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ NEGRO DE COSTILLA DE CERDO Y CHIPIRONES

Ingredientes del sofrito:

- 100 g. de cuello de cerdo en dados de 2 cm
- 100 g. de costilla de cerdo
- 100 g. de cebolla ciselé
- 2 ajos ciselé
- 150 g. de puré de tomate
- 1 h. de laurel
- 400 g. de chipirones
- Perejil picado
- 1 diente de ajo ciselé para saltera los chiirones.
- 400 g. de arroz bomba
- ½ l. de fondo oscuro
- ½ l. de fondo de ave
- 2 bolsas de tinta

Elaboración

Para el sofrito: calentar el aceite en una cazuela y dorar el cuello y la costilla de cerdo, añadir la cebolla y bajar el fuego para que se cocine muy lentamente hasta que la cebolla tome un color dorado muy intenso, en ese momento añadir el ajo, rehogar e incorporar el tomate, cocinar hasta evaporación total.

En una paellera anacarar el arroz con el sofrito y mojar con los fondos hirviendo en los cuales se les habrá disuelto las bolsas de tinta. Mientras se cuece el arroz, dorar un diente de ajo en una sauter, añadir los chipirones limpios, añadir el perejil, retirar y añadirlos al arroz cuando falten 5 minutos de cocción. Rectificar de condimentación. Reposar una vez seco. Este arroz es ideal acompañarlo con all i oli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALLOS A LA CATALANA

Ingredientes:

- 1,5 kg. de callos de ternera limpios y cocidos

Para el sofrito:

- 2 chorizos cortados a rodajas de 2 cm o en macedonia
- 1 chorizo picante o una morcilla picante
- 200 g. de cebolla ciselée
- 2 dientes de ajo ciselée
- ½ c.s de pimentón ahumado
- Cayena, opcional
- 150 g. de tomate tamizado
- Agua
- Hoja de laurel

Para la picada:

- 1 diente de ajo
- 10 h. de azafrán
- 10 g. de pan frito
- 30 g. de almendra tostada
- Agua para desleír la picada

Elaboración:

Dorar ligeramente el chorizo, decantar y rehogar la cebolla, añadir los ajos, rehogar y añadir el pimentón y el tomate, cocer a fuego lento hasta secar y haya evaporado todo el jugo de vegetación. Rectificar de acidez y sazonar.

Añadir los callos al sofrito, el laurel y cubrirlos con agua. Cocer todo el conjunto lentamente ½ hora. Añadir la picada y cocer 10 minutos más. Rectificar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTISSET DE TORTOSA

Ingredientes:

- *145 gr. de aceite de oliva suave*
- *30 gr. de miel*
- *35 gr. de moscatel*
- *35 gr. de cazalla o anís*
- *2,5 gr. de impulsor*
- *1,5 gr. de sal*
- *315 de harina*
- *C/S Canela en polvo*
- *Ralladura de medio limón*
- *Un pote de cabello de ángel*

Elaboración:

Pondremos el aceite, la cazalla o anís y el moscatel al fuego y seguidamente disolveremos la miel. Antes que hierba verteremos el resultado caliente sobre el resto de la receta y amasaremos hasta conseguir una masa homogénea.

La masa resultante la dividiremos en porciones iguales y la bolearemos.

Depositaremos la bola entre dos hojas de plástico transparente y con ayuda del rodillo formaremos un círculo de unos 10 cm de diámetro. Levantaremos la hoja de arriba y dosificaremos en el centro una cantidad suficiente de cabello de ángel. Con la hoja de plástico de debajo doblaremos el círculo de masa sobre sí mismo cubriendo el cabello de ángel. Y a continuación cerraremos los bordes de la masa a modo de empanadilla. Pintamos los pastissets con huevo batido y los coceremos en horno flojo 170° C hasta que tengan un bonito color dorado. Recién salidos del horno los rebozaremos de azúcar grano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO

Ingredientes

- 200 gr. de garbanzos
- ¼ l. de fumet de pescado
- 120 gr. de bacalao salado y desalado
- 1 hoja de laurel
- 100 gr. de espinacas
- 6 hebras de azafrán
- 50 ml. De aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- ¼ de pimiento rojo
- 1 huevo
- Perejil picado.

Elaboración

Poner a cocer el huevo unos 20 minutos partiendo de agua fría con sal y vinagre

Freír los ajos en el aceite, retirar y majar en el mortero con el azafrán.

Cortar la cebolla ciselée y rehogar en el mismo aceite unos 20 minutos con el laurel, añadir el pimiento rojo cortado en macedonia y mantener cocción unos 6 minutos.

Añadir el caldo y los garbanzos, tapar y dejar cocer a baja temperatura unos 10 minutos.

Agregar las espinacas escaldadas y el bacalao. Dejar cocer a fuego suave hasta que el bacalao esté al punto.

Añadir el huevo cortado a cuartos y la picada. Mantener cocción 2 minutos y servir de inmediato refrescando con perejil fresco picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

OREJAS DE CARNAVAL

Ingredientes

- ½ kg de harina floja
- 50 gr. de manteca de cerdo
- 4 huevos
- 1 c.s. de semillas de anís
- Pizca de sal
- Ralladura de ½ limón
- 50 gr. de leche condensada

- Azúcar y canela para espolvorear

Elaboración

Tamizaremos la harina y la colocamos en un cuenco en forma de volcán
Colocar todos los ingredientes en el centro y amasar hasta obtener una masa homogénea.
Dejar reposar unos 20 minutos.
Estirar con rodillo, y cortar porciones.
Freír en aceite a 180 °C unos 3 minutos.
Retirar, escurrir en papel absorbente y espolvorear con azúcar o miel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCHIFRITO CON BERZA Y SALSA DE MANZANA REINETA A LA SIDRA

Ingredientes

- 800 gr. de costilla de cerdo
- 1 dl. de aceite
- Sal y pimienta
- harina para rebozar

Ingredientes adobo

- 2 dientes de ajo
- 1 c.c. de pimentón dulce
- Perejil y orégano
- 1 dl. de vino blanco

Ingredientes salsa

- 2 cebollas en macedonia
- 2 manzanas reineta o golden
- 250 ml. de sidra
- Aceite de oliva
- 100 gr. de panceta
- 200 gr. de col
- 1 ajo
- Sal y pimienta

Elaboración cochifrito

Cortar la costilla y adobar mezclando bien los ajos machacados, el pimentón, el orégano, el perejil y el vino blanco. Reservar la mezcla en frío al menos 24 horas.

Enharinar la costilla, salpimentar y freír en aceite muy caliente unos 5 minutos. Retirar y reservar.

Elaboración salsa

Cortar los torreznos en macedonia y freír, procurar que queden muy crujientes.

Dorar las cebollas en la misma grasa.

Añadir las manzanas.

Tapar, cocer unos 15 minutos a fuego suave hasta que la manzana se empiece a deshacer.

Mojar con la sidra, evaporar, cocer unos 10 minutos.

Dar un hervor a la berza, cortarla en juliana fina y saltearla con el diente de ajo picado.

Introducir en la preparación anterior junto con la costilla. Salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

XATO DE BACALAO Y ATUN CON ROMESCÚ

Ingredientes:

- 1 escarola
- 100gr. de bacalao "esqueixat"
- 50 gr. de atún en aceite
- 100 gr. de olivas negras muertas
- Tomates cherry

Para el romescú:

- 4 tomates rojos
- 1 cabeza de ajo
- 1 c.s de pasta de ñoras
- 3 carquinyolis o galletas o pan seco
- 50 gr. de almendras tostadas
- 50 gr. de avellanas tostadas
- 3dl de aceite de oliva
- 1 Dl. de vinagre
- Sal

Elaboración:

Escalibar al horno, la cabeza de ajo sin pelar y el tomate todo aliñado con sal y aceite. Poner en remojo las ñoras. Sacar la pulpa cuando esté tierna. En 30min. sacamos las verduras y las trituramos con las ñora y el vinagre. Después añadimos los frutos secos, trituramos bien y añadimos el aceite a hilo.

Limpiamos la escarola la escurrimos y la secamos. Ponemos el bacalao esqueixat el atún las olivas y el romescú por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO DE CORRAL CON RATAFIA Y PATATAS D'OLOT

Ingredientes:

- *3 cuartos traseros de pollo de corral cortados por la mitad.*
- *300 gr de ratafia*
- *Sal pimienta aceite*
- *4 Patatas para freir grandes*
- *1 pie de cerdo cocido*
- *1 butifarra cruda*
- *2 cebollas*
- *2 ajos*
- *Harina y huevo*

Elaboración:

Salpimentar los trozos de pollo. Ponerlos en una olla con aceite y dorarlos a fuego medio por todos los lados. Cuando esté bien rustido desglasar con la ratafia y dejar reducir a fuego suave. Podemos tapar la olla para que el pollo sude. De vez en cuando damos la vuelta a los trozos pollo que se vayan glaseando.

Hacemos un sofrito de cebolla y ajo. Cuando la cebolla esté tierna añadimos el pie de cerdo cortado y deshuesado y el relleno de la butifarra. Rustimos todo junto.

Pelamos y cortamos bien finas las patatas con la mandolina. Ponemos un poco de relleno encima unas lonchas de patata y tapamos con las otras. Pasamos las patatas por harina y después por huevo. Las freímos por los dos lados en una paella con aceite.

Servimos el pollo con ratafia y las patatas d Olot de guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE ALMENDRAS CON RON CREMAT

Ingredientes:

- 250 gr. de almendras molidas
- 150 gr. de azúcar
- 4 huevos
- Limón canela

Para el ron cremat

- 300 gr de ron
- 70 gr de azúcar
- Piel de naranja
- Piel de limón
- Canela 3 granos de café
- 1 café

Elaboración:

Montamos los huevos con el azúcar hasta que queden bien esponjosos. Incorporar la almendra picada, la raspa de un limón y la canela Preparar un molde y cocer al horno durante 20 min. a 180°C.

Ponemos el azúcar, el ron, las pieles, los granos de café en una olla de barro. Encendemos el ron y lo flambearemos hasta que haya reducido 2/3. Juntamos la taza de café para apagar el fuego.

Servimos la tarta con el ron cremat.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LLAVANERAS ANISADA A LA NARANJA

Ingredientes:

(Para la crema catalana)

- *1/2 l de leche*
- *30 gr de almidón (Maizena)*
- *150 gr de azúcar*
- *1 rama de canela*
- *6 huevos*
- *1 trozo de piel de limón*
- *Unas gotas de anís o similar*
- *Ralladura de naranja (Opcional)*

Poner en un cazo todos los ingredientes en frío, cocinar a fuego suave sin dejar de remover, concluir la cocción cuando la crema espese. Retirar del fuego y dejar enfriar.

(Hojaldre)

Estirar dos sábanas de hojaldre (la de abajo un dedo más ancha que la de encima) y poner la grande en una bandeja de horno sobre papel vegetal. Cubrir la sabana inferior con un grueso de crema y tapar con la otra sábana procurando cerrar el envoltorio.

(Para el crujiente)

- *50 gr de piñones*
- *Azúcar*
- *2 huevos*

Separar yemas y claras. Montar claras a punto de nieve y volver a mezclar con las yemas. Extender esta preparación sobre la coca, espolvorear con azúcar y piñones: pinchar y poner la coca al horno a 200°. Cuando esté en su punto retirar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS Y ALCACHOFAS EN SALSA ROMESCO

Ingredientes

- 400 gr. de patatas
- 1 kg de alcachofas
- 4 d. de ajo
- 1 ñora
- 20 gr. de almendras tostadas
- 20 gr. de avellanas tostadas
- Perejil
- 100 ml de jerez seco
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal y pimienta

Preparación

Sofreír en una cazuela con aceite de oliva la pulpa de las ñoras, los ajos y las hojas de perejil (para perfumar el aceite) retirar la preparación y dejar el aceite.

En un vaso de túrmix triturar lo retirado junto con las almendras, las avellanas y el jerez seco, añadir un poco de agua, condimentar. Devolver esta preparación a la cazuela.

Pelar y romper las patatas, agregar a la cazuela, cubrir con agua y hervir. Pelar, cortar, condimentar las alcachofas (cocinar el corazón) y freír en una sartén aparte. Retirar, secar sobre papel absorbente. Al final de la cocción de la patata añadir las alcachofas a la preparación. Rectificar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONFIT DE BACALAO AJOARRIERO

Ingredientes

- *1 lomo de bacalao (200 gr.) Sin piel (Reservar)*

Elaboración

Cocinar en confitado ajos, laurel, y con guindilla el lomo de bacalao sumergido en aceite de oliva. Retirar y secar sobre papel absorbente.

Limpia bien la piel, pasar por harina y freír. Reservar sobre papel.

(Ajoarriero)

- *25 gr. de aceite de oliva*
- *4 d. de ajo*
- *1 pimiento rojo asado*
- *250 gr. de tomate concasé (a cuartos)*
- *1 pizca de cayena*
- *1/2 c.c de pimentón dulce*
- *50 gr. de cebolla emincé*

Dorar ligeramente los ajos en una cazuela, retirar y añadir la cebolla, rehogar, añadir el pimentón y cocinar un instante, añadir el tomate, cocinar tapado y lentamente. Asar el pimiento a la llama, pelar y majar junto con los ajos, añadir al sofrito, rectificar sal, azúcar y cayena.

(Salsa)

- *1 huevo*
- *Aceite del confitado del bacalao*
- *1 diente de ajo del confitado*

Hacer una mayonesa con los ingredientes indicados. Reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSSEJAT DE FIDEOS

Ingredients

- 400g de Fideos
- 8 Gambas
- 2 Cebollas Medianas
- 3 Dientes de ajo
- Fumet Blanco

Elaboración

En una Sartén con dos cucharadas de aceite Salteamos los fideos hasta que cojan un color Dorado, una vez Dorados agregamos los ajos y la cebolla muy Picados rehogamos y escurrimos para quitar el posible exceso de aceite..(Yo Particularmente lo hago así, también se Puede dorar en la misma Paellera los ajos y la cebolla y luego agregar los fideos.) En una paellera con dos cucharadas de aceite, doramos las Gambas unos segundos (peladas o sin pelar al gusto), reservamos agregamos los fideos, añadimos el Fumet de pescado y llevamos a ebullición hasta que el fideo haya absorbido el caldo, rectificamos de Sal y decoramos con las Gambas.

Acompañados con un buen Alioli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA TXURI-BELTZA

Ingredientes

- 1 Merluza
- 8 Langostinos
- 2 Cebollas
- 2 Ajos
- Tinta de calamar
- Fumet de Pescado

Para el fumet

En una cazuela con agua agregaremos los restos del Pescado (cabeza y espina) unas verduras Blancas y llevaremos a Ebullición durante 40 minutos más o menos, colamos y Reservamos Fumet
Limpiamos la merluza de piel y espinas ,picamos los langostinos muy Finos y hacemos raciones de merluza rellenas de langostinos sal-pimentamos envolvemos en Papel Aluminio y cocemos en Fumet unos 8 o 10 minutos y reservamos

Para la Salsa

En un cazo con una cucharada hermosa de aceite de Oliva añadimos la cebolla y el ajo muy picado,(podemos perfumar con laurel) una vez Pochado agregamos la tinta de Calamar una cucharadita de Harina cocemos cinco o seis minutos y añadimos un Cazo hermoso de Fumet blanco rectificamos de Sal trituramos y Pasamos por un Colador chino..
Para Emplatar colocamos una base de salsa de chipirones y con Cuidado colocamos la merluza sobre ella decoramos con perejil picado...o Rama



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE MASCARPONE SAN VALENTÍN

Ingredientes

- 3 huevos
- 100 g de Azúcar
- 250 g de Mascarpone
- 2 Cucharadas de miel
- 200 g de Fresas zumo de 1/2 naranja

Para las fresas

Cortamos las fresas En Macedonia y en un bol maceramos 20 minutos con la miel y el zumos de naranja Por otro lado separamos las yemas de la claras en un bol Batimos las yemas con el Azúcar hasta obtener una Crema añadimos el queso Mascarpone y batimos y por último agregamos las claras montadas con Cuidado, a esta Crema añadimos las fresas maceradas y reservamos.

Emplatamos en copas decoramos con fresas laminadas y cacao en Polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LLAVANERAS ANISADA A LA NARANJA

Ingredientes crema:

- *½ l de leche*
- *30 gr de almidón (Maizena)*
- *150 gr de azúcar*
- *1 rama de canela*
- *6 huevos*
- *1 trozo de piel de limón*
- *Unas gotas de anís o similar*
- *Ralladura de naranja (Opcional)*

(Para el crujiente)

- *50 gr de piñones*
- *Azúcar*
- *2 huevos*

Elaboración crema

Poner en un cazo todos los ingredientes en frío, cocinar a fuego suave sin dejar de remover, concluir la cocción cuando la crema espese. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Hojaldre

Estirar dos sábanas de hojaldre (la de abajo un dedo más ancha que la de encima) y poner la grande en una bandeja de horno sobre papel vegetal. Cubrir la sabana inferior con un grueso de crema y tapar con la otra sábana procurando cerrar el envoltorio.

Acabado

Separar yemas y claras. Montar claras a punto de nieve y volver a mezclar con las yemas. Extender esta preparación sobre la coca, espolvorear con azúcar y piñones: pinchar y poner la coca al horno a 200°. Cuando esté en su punto retirar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS Y ALCACHOFAS EN SALSA ROMESCO

Ingredientes

- 400 gr. de patatas
- 1 kg de alcachofas
- 4 d. de ajo
- 1 ñora
- 20 gr. de almendras tostadas
- 20 gr. de avellanas tostadas
- Perejil
- 100 ml de jerez seco
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal y pimienta

Preparación

Sofreír en una cazuela con aceite de oliva la pulpa de las ñoras, los ajos y las hojas de perejil (para perfumar el aceite) retirar la preparación y dejar el aceite.

En un vaso de túrmix triturar lo retirado junto con las almendras, las avellanas y el jerez seco, añadir un poco de agua, condimentar. Devolver esta preparación a la cazuela.

Pelar y romper las patatas, agregar a la cazuela, cubrir con agua y hervir. Pelar, cortar, condimentar las alcachofas (cocinar el corazón) y freír en una sartén aparte. Retirar, secar sobre papel absorbente. Al final de la cocción de la patata añadir las alcachofas a la preparación. Rectificar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONFIT DE BACALAO AJOARRIERO

Ingredientes

- *1 lomo de bacalao (200 gr.) Sin piel (Reservar)*

(Ajoarriero)

- *25 gr. de aceite de oliva*
- *4 d. de ajo*
- *1 pimiento rojo asado*
- *250 gr. de tomate concasé (a cuartos)*
- *1 pizca de cayena*
- *½ c.c de pimentón dulce*
- *50 gr. de cebolla emincé*

(Salsa)

- *1 huevo*
- *Aceite del confitado del bacalao*
- *1 diente de ajo del confitado*

Elaboración Bacalao

Cocinar en confitado ajos, laurel, y con guindilla el lomo de bacalao sumergido en aceite de oliva. Retirar y secar sobre papel absorbente.

Limpiar bien la piel, pasar por harina y freír. Reservar sobre papel.

Ajoarriero

Dorar ligeramente los ajos en una cazuela, retirar y añadir la cebolla, rehogar, añadir el pimentón y cocinar un instante, añadir el tomate, cocinar tapado y lentamente. Asar el pimiento a la llama, pelar y majar junto con los ajos, añadir al sofrito, rectificar sal, azúcar y cayena.

Salsa

Hacer una mayonesa con los ingredientes indicados. Reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARQUINYOLIS

Ingredients

- *100 gr. de almendras marcona crudas*
- *2 huevos*
- *Ralladura de un limón*
- *100 gr. de azúcar*
- *175 gr. de harina*
- *6 gr. de levadura química*
- *1/2 c.c. de canela en polvo*
- *Unas gotas de anís*
- *Pizca de sal*
- *25 ml. de aceite*
- *25 ml. de leche*

Elaboración

Disolver el azúcar con la leche, el anís y el aceite.

Mezclar con los huevos, la piel de limón, la levadura, la canela, la harina y las almendras.

Amasar bien hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto.

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180° hasta que estén doradas.

Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún estén blandas.

Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUA

Ingredientes

- 200 gr. de sepia
- 400 gr de fideos del 3 o del 4
- Aceite
- 2 ajos
- 3 tomates
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 c.c. de pimentón
- Unas hebras de azafrán
- 1 l. de fumet de pescado
- Sal y pimienta

Elaboración

En una cazuela o paellera sofreír unos instantes la sepia cortada a trozos sin espinas. Retirar y reservar.

En el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en brunoise unos 10 minutos, añadir el pimiento rojo cortado en brunoise y sofreír unos 4 minutos, añadir el pimiento verde cortado en brunoise y sofreír unos 3 minutos, añadir los ajos picados y sofreír unos 3 minutos. Añadir enseguida el pimentón, el azafrán y los tomates (limpios de piel y pepitas). Dejar concentrar bien.

Mojar con el caldo.

Una vez haya arrancado el hervor añadir los fideos, haciéndolos hervir a fuego bajo unos 10 minutos.

Añadir el pescado y rectificar.

Acabar la cocción en el horno y si se desea se puede terminar con el gratinador con el fin de que se doren los fideos por la parte superior.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TRINXAT DE LA CERDANYA

Ingredients

- *1 col de invierno*
- *1/2 kg de patatas Kenebec*
- *200 gr. de panceta*
- *3 ajos*
- *Aceite de oliva*
- *2 lonchas de jamón*

Elaboración

Retiramos las hojas exteriores de la col y la partimos en cuatro mitades. Desechamos la parte más blanca de la base de la col y troceamos en juliana el resto. Limpiamos y pelemos la patata. Las hacemos hervir en una olla, en abundante agua con sal, por espacio de 20 minutos y agregamos la col. Dejamos hervir 10 minutos mas. Con la ayuda de un colador escurrimos las patatas y la col. Con la ayuda de una pata de elefante o con la mano de un mortero mezclamos y trituramos bien las patatas con la col. Añadimos pimienta.

Cortamos la panceta en tiras. Pelamos el ajo y lo cortamos en cisele. En una sartén con de aceite de oliva doramos los ajos. Retiramos y reservamos. Marcamos la panceta a tiras. Retiramos y reservamos. Añadimos la patata y la col a la sartén y freímos. Cuando la patata y la col adquieran color añadimos la panceta.

Vestimos las lonchas de jamón entre dos papeles de hornear y le colocamos un peso encima. Horneamos a 180° durante 5 minutos.

Decoramos el trinxat con el crujiente de jamón, unas tiras de panceta y los ajos en cisele.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPAS ARRUGAS CON MOJO PICÓN

Ingredientes

- 200 g. de patatas pequeñas.
- 100 g. de sal gorda.
- 1-2 pimienta cayena.
- 4 dientes de ajo.
- 2 rebanadas de pan.
- 200 ml. de aceite de oliva.
- 50 ml. de vinagre de manzana.
- 1 c.c. de semillas de comino.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 c.c. de orégano.
- Sal.

Elaboración

Lavar las patatas y ponerlas en una olla con la mitad de la sal. Añadir agua hasta casi cubrir las patatas y llevarla a ebullición. Bajar el fuego y dejar cocer 20-25 minutos. Retirar el agua y secar las patatas con papel de cocina.

Volver a ponerlas en una olla con el resto de la sal. Remover hasta que queden arrugadas.

Pelar los ajos y majarlos en un mortero con las semillas de comino tostadas, el pimentón, y el orégano. Cuando los ajos estén chafados añadir el vinagre.

Tostar el pan y agregarlo al mortero con la cayena hasta que quede una pasta. Incorporar el pimentón y el aceite a hilo y rectificar de sal. Si queda muy espeso, añadir un poco de agua.

Servir las patatas napadas con el mojo picón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROPA VIEJA

Ingredientes

- 300 g. de garbanzos cocidos.
- 100 g. de costillas de cerdo.
- 100 g. de pollo troceado.
- 300 g. de patata.
- 1 cebolla.
- 2 tomates.
- 1 c.s. de azúcar.
- 70 ml. de vino blanco.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 pimiento rojo.
- 2 hojas de laurel.
- Tomillo.
- Agua.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Dorar el pollo y las costillas de cerdo en una sartén con un poco de aceite. Pasarlos a una bandeja de horno y cocinar a 175°C durante 5-7 minutos.

Saltear los garbanzos en un poco de aceite y añadir la carne hasta que los garbanzos queden crujientes. Reservar.

Rehogar la cebolla y el pimiento rojo cortados en brunoise con las hojas de laurel y el tomillo. Cuando estén tiernas incorporar los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar.

Incorpora el pimentón y recuperar con el vino blanco.

Cortar las patatas en macedonia, freír y reservarlas.

Incorporar al rehogado los garbanzos con la carne y cocinar unos minutos para que se junten los aromas. Añadir las patatas y rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORTILLA DE CARNAVAL

Ingredientes

- 3 huevos.
- 200 g. de harina.
- 250 ml. de leche.
- 250 g. de azúcar.
- Ralladura de un limón.
- 30 ml. de anís.
- Canela en polvo.

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de volumen.

Incorporar, con una lengua, la harina tamizada, la leche, el anís y la ralladura de limón.

Calentar una sartén con un poco de aceite y verter pequeñas porciones de masa hasta que queden doradas, dar la vuelta y seguir cocinando. Retirar del fuego y cuando estén tibias espolvorear con la canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADA

Ingredientes

- 2 láminas de masa de empanada.
- 2 cebollas.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 250 g. de carne picada.
- 3 lonchas de bacon.
- 1 chorizo.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 huevo.
- Vino blanco.
- Laurel.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar el bacon en tiras y freírlo hasta que quede crujiente. Retirar.

Trocear el chorizo y saltearlo. Retirar.

Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas con unas hojas de laurel y una pizca de sal, a fuego lento, durante 20 minutos.

Incorporar el pimiento rojo y el pimiento verde cortados en juliana y cocinarlos durante 5-8 minutos.

Añadir la carne picada y cocinarla a fuego fuerte un par de minutos. Bajar el fuego y dejar que acabe de cocinarse.

Incorporar el pimentón y recuperar con el vino blanco. Dejar que se evapore el alcohol y retirar del fuego.

Añadir el bacon y el chorizo y rectificar de sal y pimienta.

Estirar un poco la masa de empanada y poner la carne sobre una de ellas. Cerrar con la otra masa y hacer un agujero en el centro. Pintar con el huevo y hornear a 180°C durante 15-20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONEJO CON GURULLOS

Ingredientes

- 250 g. de conejo troceado.
- 3 hojas de laurel.
- 2 cebollas.
- 2 tomates.
- 1 c.s. de tomillo.
- 500 g. de harina.
- 250 ml. de agua.
- 30 ml. de aceite.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Para los gurullos:

Poner la harina tamizada en un bol y añadir el agua, el aceite y una pizca de sal. Amasar hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.

Hacer los gurullos dándoles forma de un grano de arroz algo más grandes y ponerlos en un colador para rebozarlos en harina. Retirar el exceso de harina y reservar.

Enharinar el conejo y dorarlo en un poco de aceite. Retirar.

En el mismo aceite rehogar las cebollas cortadas en juliana con las hojas de laurel, el tomillo y una pizca de sal durante 20 minutos.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Incorporarlos a la cebolla con el azúcar y cocinar hasta que queden secos.

Añadir el conejo, cubrir con agua y dejar cocinar a fuego suave durante 5 minutos. Poner los gurullos y cocinar durante 7-10 minutos. Rectificar de sal y pimienta y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Ingredientes

- 250 g. de harina.
- 100 ml. de aceite.
- 4 huevos.
- 10 g. de azúcar.
- 1 c.s. de anís.
- 1 clara.
- 500 g. de azúcar.
- 250 ml. de agua.

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar hasta que empiecen a espumar. Agregar el anís y el aceite y mezclar con una espátula.

Poner la harina tamizada en un bol y hacer un agujero en el centro. Incorporar la mezcla anterior en el centro y trabajar la masa hasta que no se pegue. Poner más harina si es necesario.

Poner un poco de aceite en el mármol y dejar reposar la masa durante 15 minutos.

Dividir la masa en cuatro partes y amasarlas con las manos untadas en aceite. Hacer porciones y darles formas de cilindro.

Cerrar la masa dando forma de rosquilla y ponerlas en una bandeja de horno con papel sulfurizado.

Hornear a 225°C durante 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar.

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua hasta que llegue a 110°C.

Batir la clara de huevo hasta que empiece a espesar y añadir el almíbar a hilo mientras se sigue batiendo para que tenga consistencia.

Pintar las rosquillas con el baño y hornear a 150°C hasta que quede seco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PUDING DE CALÇOTS Y GAMBAS CON SALSA DE ROMESCO

Ingredientes

- 600 gr. de calçots
- 150 gr. de gambas
- 6 huevos grandes
- 250 ml. de nata líquida
- Aceite de oliva
- mantequilla para forrar el molde
- Escarola
- Sal, pimienta y nuez moscada

Ingredientes salsa

- 3 dientes de ajos escalivados
- 50 gr. de avellanas tostadas
- 50 gr. de almendras tostadas
- 5 tomates maduros
- Pulpa de 2 ñoras
- 1 c c. de pimentón
- aceite de oliva
- vinagre

Elaboración

Pelar y lavar los calçots, cortarlos en trozos pequeños y cocerlos en una sartén con un poco aceite de oliva hasta que estén tiernos. Reservarlos en un escurridor para sacar el exceso de aceite. En la misma sartén con el aceite de los calçots saltear las gambas cortadas a trozos pequeños. Añadir los calçots y rehogar el conjunto un par de minutos. Incorporar la nata líquida y condimentarla con sal, pimienta y nuez moscada. En un bol batir los huevos e incorporar la mezcla de calçots y gambas. Mezclarlo bien y ponerlo en un molde previamente encamisado. Cocerlo al baño maría en el horno precalentado a 180 ° C. unos 20 minutos

Elaboración salsa romesco:

Cocer en el horno los tomates y el ajo. Una vez cocidos pelarlos. Escaldamos las ñoras. Las abrimos, les quitamos las semillas y sacamos la pulpa con la ayuda de un cuchillo. A continuación en el vaso del túrmix, ponemos los tomates, el ajo escalibado y el ajo crudo, la pulpa de las ñoras, el pimentón, las avellanas y las almendras peladas, el aceite, el vinagre y la sal, lo trituramos todo hasta conseguir una salsa espesa y bien emulsionada. Probarla y rectificarla de sal, si es preciso.

Presentación

En un plato poner el puding, acompañarlo de la escarola y la salsa de calçots.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO CON PATATAS, PASAS, CIRUELAS, PIÑONES Y SETAS

Ingredientes:

- *4 lomos de bacalao desalado*
- *100 g. de pasas*
- *100 g. de ciruelas*
- *50 g. de piñones*
- *4 Patatas*
- *150 g. de setas*
- *Harina*
- *Aceite*
- *3 huevos duros*
- *Sal*
- *Fumet de pescado*
- *Azafrán*

Elaboración:

Enharinar el bacalao, espolvorearlos de la harina sobrante y freírlos en aceite muy caliente. Escurrirlos y reservar.
Pelar las patatas y cortarlas en trozos, freírlas en aceite, a media cocción sacarlas y dejar que se escurran. Reservar.
Coger una cazuela de barro, poner aceite de sofreír el bacalao y sofreír las pasas, los piñones y las ciruelas. Una vez sofrido todo, añadir las patatas y rehogar un par de minutos para que cojan todos los sabores. Cubrirlo con el fumet y rehogar 15 minutos añadir las setas el bacalao y los huevos duros. Dejar cocer a fuego suave unos minutos.
Antes de terminar la cocción echar una picada de azafrán, diluida con un poco de salsa de la cazuela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRAZO DE GITANO RELLENO DE NATA

Para la plancha del bizcocho:

- 3 yemas
- 1 huevo entero
- 3 claras
- 75 g. de harina
- 125 g. de azúcar
- Ralladura de limón

Para la crema chantilly:

- 300 g. de nata
- azúcar glas

Para la yema:

- 100 g. de leche (70g. + 30g.)
- 2 huevos
- 150 g. de azúcar
- 20 g. de maicena

Elaboración:

Para la plancha del bizcocho: blanquear las yemas, el huevo con el azúcar, añadir la ralladura de limón y la canela. Mezclar con la harina y al final las claras.
Cocer a 230 ° C 4 minutos

Para la yema: mezclar los 30 g. de leche con la maicena. Añadir los huevos y batir. Hervir el azúcar con los 70 g. de leche. Incorporar a los huevos, devolver al fuego y cocer hasta ebullición. Enfriar.

Para la crema chantilly: Montar la nata, añadir el azúcar

Acabados: encima de las planchas poner la nata, y enrollar. Acabar con la yema y caramelizar con azúcar glas.



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 y añadimos la picada.

Mantenemos cocción 5 minutos y servimos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POTAJE DE LENTEJAS CON MORRO Y OREJA DE CERDO

Ingredientes

- 100 gr. de lentejas
- 50 gr. de tocino vetado
- 150 gr de oreja y morro de cerdo precocido
- 30 gr. de manteca de cerdo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 tomates
- ¼ kg de patatas
- Perejil fresco,
- 100 ml. De vino blanco
- Laurel

Elaboración

Cortar la panceta en macedonia y freír 5 minutos a fuego alto, cortar la cebolla ciselée y sofreír en la grasa de la panceta unos 45 minutos, mientras escalibar al horno el tomate despepitado y partidos por la mitad con los ajos. Una vez asados, retirar la piel de tomate e introducir el conjunto y secamos. Añadimos el morro, la oreja y la patata pelada y tajada, freímos unos 5 minutos y recuperamos fondo de cocción con el vino. Mojamos con el caldo, añadimos las lentejas y llevamos a ebullición 5 minutos. Reducir fuego y terminar cocción a baja temperatura unos 20 minutos. Ajustar de sazón y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE MANZANA Y SIDRA

Ingredientes

- 225 gr de harina
- 6 gr. de levadura química
- 75 gr. de mantequilla
- 125 gr. de azúcar lustre
- 50 gr de pasas
- 2 manzanas
- 150 ml. de sidra
- 2 huevos

Elaboración

Encamisamos los moldes y los colocamos en frío.

Pelamos y cortamos la manzana en macedonia. Saltemos unos 5 minutos para que pierdan agua

Arenamos la harina y la levadura con la mantequilla hasta obtener una masa migosa. Añadimos el azúcar lustre, la manzana y las pasas.

Añadimos al sidra y los huevo batidos. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.

Vertemos en el molde y cocemos a 190 °C unos 25 a 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MENJAR BLANC

Ingredientes:

- 200 gr de harina de almendras
- 1/2 l de agua o 1 l. de leche de almendras
- La piel de un limón rallada
- Rama de canela
- 40 gr. de maizena
- 1 pizca de sal
- Aceite de almendra o de sésamo
- Sal
- 100 gr de almendras marcona
- 50 de azúcar lustre
- 100 gr de fresas

Elaboración:

Preparar una leche de almendras hirviendo la harina de almendras con agua durante 10 min. Pasar por un chino fino y prensar.

Infusionar la canela, la raspa de piel de limón y un pellizco de sal con la leche de almendras hervida.

Añadimos la maizena diluida con leche y cocemos. No paramos de remover con una espátula de madera.

Untamos los moldes de flan con aceite de almendras o de sésamo y las rellenamos con la crema de almendras. Enfriamos y desmoldamos.

Hacemos un garrapiñado rápido de almendras. Ponemos el azúcar glass en una paella y cuando funda añadimos las almendras marcona. Las impregnamos de caramelo removiendo con una espátula de madera. Cuando estén tostadas ponemos una cucharada de mantequilla para separarla y las estiramos sobre una hoja de papel de cocina.

Cortamos las fresas para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO AL CHILINDRÓN

Ingredientes:

- *1 pollo cortado a octavos*
- *1 Dl de aceite*
- *1 diente de ajo*
- *100 gr. de jamón serrano*
- *1 cebolla*
- *3 pimientos verdes*
- *3 pimientos rojos*
- *3 pimientos choriceros*
- *2 tomates*
- *Sal y pimienta*
- *6 patatas gallegas*

Elaboración:

Se sazona el pollo con sal y pimienta. En una cazuela, se calienta el aceite y se fríe el diente de ajo hasta que esté ligeramente dorado. Se añade el pollo cortado y se dora por todas partes. Después se agrega la cebolla picada para que vaya haciendo y a continuación el jamón cortado a daditos.

Se remueve constantemente y cuando la cebolla empiece a dorarse, se incorporan los pimientos previamente asados, pelados, despepitados y troceados groseramente. La pulpa de los pimientos choriceros se añade una vez remojados. También incorporamos los tomates picados o rallados.

Se rehoga todo el conjunto a fuego lento hasta que el pollo esté hecho. Hay que tener en cuenta que la salsa debe quedar mas bien seca, aunque se le puede añadir 1 Dl. de vino blanco durante la cocción.

Rösti de patata

Cortamos las patatas con la mandolina a bastoncillos lo mas delgados posibles. Salamos y ponemos pimienta a la patata. Después la ponemos en una paella antiadherente con un chorito de aceite. Cocemos a fuego moderado y vamos girando como si fuera una tortilla sin huevos, cada 5 min, hasta que los lados estén bien dorados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROS “D’OROS I BASTOS”

Ingredients

- 300 gr de Arroz bomba
- 200 gr de judías secas Cocidas
- 3 nabos
- 8 salchichas frescas
- Azafrán,
- 15 almendras,
- 1 ajo
- c.s. perejil
- 1 l de caldo de pollo
- Aceite oliva

Elaboración:

Pelar y cortar el nabo a rodajas, aquí tendremos los oros.

Dorar la salchicha en la cazuela donde haremos el arroz. Añadir el caldo de pollo. Cuando empiece a hervir agregar nabo cortado y el azafrán tostado cocer 5 min. y añadir las judías cocidas. Preparar una picada con almendras, ajo, perejil. Desliar con un poco de caldo y regar el arroz. A los 18 min de cocción del arroz estará listo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLO DE POLLO EN SANFAINA

Ingredientes: (Para 2 personas)

- 2 muslos de pollo
- 2 cebollas medias
- 2 pimientos de 2 colores tamaño mediano
- 1 berenjena
- 1 d. de ajo laminado
- 1 bote de tomate triturado de 400 gr.

Preparación:

Sofreír en una cazuela por este orden:

Los muslos de pollo cortados a la mitad. Cocinar hasta que esté ligeramente dorado. Retirar y reservar.

En esa misma cazuela a fuego medio: las cebollas cortadas a cuadros, los pimientos y el ajo laminado. Cuando estén en su punto añadir el tomate triturado y sazonar. Devolver los muslos de pollo a la cazuela, cocinar todo junto.

Antes de finalizar añadir la berenjena cocinada aparte y sazonada al conjunto de la preparación. Cocinar todo junto durante un instante.

Rectificar y dejar reposar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE ESPINACAS A LA CATALANA

(Relleno)

- *1 bote de pimientos del piquillo*
- *½ kg de hojas de espinacas*
- *½ butifarra negra*
- *Piñones*
- *Sal y pimienta*

(Salsa)

- *1 pimiento rojo*
- *1 nuez de mantequilla*
- *1 pizca de pimentón rojo dulce*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración relleno

En una sartén rehogar las hojas de espinacas, añadir la butifarra y cocinar hasta romper, añadir piñones y tostar. Condimentar. Rellenar los pimientos del piquillo con esta preparación. Reservar.

Elaboración salsa

Asar un pimiento rojo a la llama, pelarlo, retirar las semillas y triturarlo en un vaso de túrmix con un poquito de agua. En una sartén poner un poco de mantequilla y derretir, añadir el pimiento triturado, una punta de pimentón dulce y cocinar, ligar con crema de leche. Poner en bandeja de horno y glasear.

Recuperar temperatura de los piquillos pintados con aceite, recuperar temperatura de la salsa y emplatar en cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COPA LICOR DE FRESAS GELATINIZADO CON CULÍ DE MANGO Y MOUSSE DE YOGUR

Ingredientes

- *½ kg de fresas*
- *Azúcar (abundante)*
- *2 hojas de gelatina*
- *1 mango de tres colores*
- *Azúcar*
- *Agua*
- *4 yogures griegos*
- *Queso mascarpone*
- *½ litro crema de leche para montar*

Preparación

Cortar las fresas, ponerlas en un bol, espolvorear con azúcar y dejar que hagan líquido. Reservar ese líquido colado y gelatinizar, reservar en copa.

Triturar una buena parte de las fresas restantes junto con su porción de azúcar, reservar.

Pelar, cortar y triturar el mango junto con su porción de azúcar hasta obtener un culí, añadir agua para obtener textura deseada. Reservar.

Mezclar yogur griego con queso mascarpone, montar nata y mezclar para elaborar mousse.

Disponer, en la copa donde guardamos el licor de fresa, una segunda base de culí de fresa, una tercera de culí de mango, finalizarla copa con la mousse (en manga pastelera con boquilla estrellada).



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUESADA PASIEGA CON COULIS DE FRESA

Ingredientes

- 500 g. de queso fresco.
- 150 g. de azúcar.
- 50 g. de harina.
- 50 g. de mantequilla.
- 3 huevos.
- 100 g. de fresas.
- 50 ml. de agua.
- 50 g. de azúcar.
- Canela.
- Sal.

Elaboración

Triturar el queso fresco con los huevos y la mantequilla pomada hasta que quede una crema fina.

Incorporar, con una espátula, la harina tamizada, el azúcar, una pizca de sal y la canela.

Encamisar el molde con mantequilla y harina y verter la masa.

Hornear a 180°C durante 45 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

Lavar y trocear las fresas. Reservar.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición verter sobre las fresas. Triturar y colar varias veces para que quede fino. Servirlo sobre la quesada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADA DE CARNE

Ingredientes para la masa

- 500 gr. de harina
- 1 c.s. de vino blanco u orujo
- 1 c.s.d e aceite de oliva
- 20 gr. de manteca de cerdo
- Pizca de azúcar
- Pizca de sal
- Agua tibia la que necesite

Ingredientes para el relleno

- 25 cl de aceite de oliva
- 500 gr. de lomo de cerdo
- 2 cebollas
- 3 ajos
- 2 pimientos verdes
- 150 gr. de jamón
- 2 tomates
- Sal, pimienta y pimentón

Elaboración masa

Tamizar la harina y mezclarla con el vino, el aceite, la manteca derretida, el azúcar y la sal y el agua tibia necesaria para ligar.

Amasar hasta lograr una masa suave. Dejar reposar en la nevera unos 30 minutos.

Dividir la masa en dos mitades, estirar y rellenar una placa de horno engrasada, procurando que la masa sobresalga ligeramente por el borde superior.

Colocar el relleno.

Estirar la masa restante y extenderla sobre el relleno. Enrollar el borde saliente con la masa de cobertura. Pintar con yema de huevo y hornear a unos 180° unos 30 minutos hasta que se dore.

Elaboración relleno

Calentar el aceite de oliva en una sartén grande.

Sofreír en él las tiras de lomo, reservar.

En el mismo aceite hacer un sofrito con las cebollas, el pimiento, el jamón, los ajos y el tomate, todo junto.

Añadir la carne, el pimentón, salpimentar.

Extender sobre la empanada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA A LA SIDRA

Ingredientes

- 750 gr. de filetes de merluza
- Harina
- 100 gr. de aceite
- 400 gr. de patata
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 manzanas
- 1/2 l. de sidra
- 1/4 kg de almejas
- Sal, pimienta y perejil picado

Elaboración

Enharinaremos la merluza. Retiraremos la harina sobrante y freiremos un minuto por cada lado. Retiraremos y reservaremos en caliente.

Haremos unas bolas con las patatas y doraremos en la sartén. Añadiremos la cebolla cortada en juliana y mantendremos unos 10 minutos más. Pondremos el ajo cortado en laminas y unas bolas de manzana y freiremos unos 3 minutos. Añadiremos la sidra y coceremos tapado unos 10 minutos.

Mientras abriremos las almejas aparte al vapor.

Destaparemos la cocción de la salsa, añadiremos las almejas y el pescado. Salpiemntaremos. Coceremos en el horno un par de minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORTA A LA NAVARRA

Ingredientes

- 4 huevos
- 100 gr. de miga de pan
- 100 gr. de pasas
- 125 ml. de leche
- 125 ml. de yoghurt
- 50 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- Canela en polvo
- Ralladura de limón y naranja

Elaboración

Poner las pasas en remojo.

En un cuenco mezclar la miga de pan con la leche, el yogurt, las ralladuras y la canela.

Mezclar bien.

Aparte blanqueamos los huevos con el azúcar.

Incorporar la preparación anterior y agregar las pasas.

Colocar en un molde encamisado y recubierto de azúcar y hornear unos 20 minutos a 180 °C.

Retirar, dejar enfriar y decorar con azúcar lustre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS JAMÓN Y QUESO PARMA

Ingredientes

- 16 láminas de pasta
- 16 lonchas de jamón ibérico
- 100 g de parmesano rallado
- ½ l. de salsa de tomate espesa
- 8 hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen arbequina
- Pimienta negra
- Cebollino picado

Elaboración

Mezclar la salsa de tomate con la albahaca fresca y dejar 5' al fuego que se mezclen bien los sabores. Hacer unos rollitos con el jamón, introduciendo tomate y parmesano en el centro y reservar.

Cocer la pasta durante 40 segundos y pasarla a un bol con agua con hielos para cortarle la cocción. Rellenar las hojas de pasta con los rollitos de jamón dándole la forma del ravioli.

Por ultimo calentar los raviolis al horno a baja temperatura, unos 120°C hasta que se infiltre bien el calor dentro durante unos 3-4 minutos.

Sacar y antes de servir añadir por encima el aceite de arbequina, la pimienta y el cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO EN SALSA

Ingredientes

- *1 Pollo grande troceado*
- *2 hígados de pollo*
- *12 avellanas o almendras*
- *1 cebolla Hermosa*
- *3 Cucharada de carne de pimiento choricero*
- *4 o 6 ajos*
- *Unas hojas de perejil*
- *Pan duro*
- *1 pizca de nuez moscada*
- *2 huevos*

Elaboración

En una cazuela con cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva, freímos los ajos los ajos partidos y sin el nervio, reservamos en mortero,

Rehogamos las avellanas o almendras con los hígados de pollo y el perejil y reservamos en el mortero, añadimos el pan duro y majamos bien hasta obtener una pasta.

De la cazuela retiramos el exceso de aceite si lo hubiera y rehogamos a fuego medio el pollo troceado, salpimentado y enharinado una vez bien rehogado lo reservamos en una fuente. en ese mismo aceite rehogamos la cebolla bien pikada, podemos perfumar con laurel, una vez pochada añadimos la carne de pimiento choricero, agregamos pollo recuperamos fondo con un toque de vino blanco, echamos la pikada cubrimos de agua o caldo no en exceso y llevamos a cocción que el pollo nos vaya pidiendo más caldo, rectificamos de sal y decoramos con huevo duro picado o a cuartos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAMIA (CUAJADA VASCA) CON MENTA FRESCA

Ingredientes

- *1 litro de leche de Oveja*
- *Menta fresca*
- *Unas gotas de cuajo (se compra en farmacias)*

Elaboración

Infusionamos las hojas de menta fresca en la leche de oveja 3 o 4 minutos sin que hierva colamos y reservamos. Dejamos enfriar hasta los 45 grados más o menos.

En los moldes echamos 3 o 4 gotas de cuajo añadimos la leche y dejamos enfriar, podemos terminarla con Miel, Azúcar etc.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GOMINOLAS DE PATXARAN

Ingredientes

- *300 ml. de patxaran*
- *75 grs. de azúcar*
- *7 hojas de gelatina*
- *aceite de girasol*
- *Un puñado de azúcar para decorar*

Elaboración

Remojamos la gelatina en agua

En un cazo ponemos la mitad del Patxaran y el azúcar a calentar sin que hierva mezclamos con el resto de Patxaran y la gelatina colocamos en moldes previamente untados con aceite y enfriamos al desmoldar rebozamos por azúcar..! cuidao que Suben Navegantes



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUÀ

Ingredients

- 400 g. de fideos.
- 200 g. de rape.
- 1 sepia.
- 8 gambas.
- 2 dientes de ajo.
- 4 tomates.
- 1 l. de caldo de pescado.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- Azafrán.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar el rape en macedonia y saltearlo. Retirar.

Saltear las gambas y retirar.

Escaldar un minuto la sepia con una pizca de bicarbonato, cortarla en macedonia y saltearla. Retirar.

En la misma paellera dorar los dientes de ajo picados. Añadir la cebolla cortada en brunoise y dejar rehogar durante 20 minutos. Incorporar el pimiento rojo en brunoise y rehogarlo a fuego lento.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Añadirlos con el azúcar al rehogado y dejar que evapore toda el agua. Incorporar las hebras de azafrán y cocinar unos minutos.

Tostar los fideos en una sartén sin aceite y añadirlos al sofrito. Poner el caldo de pescado caliente y cocinar a fuego suave durante 10-12 minutos. Cuando quede un poco de caldo añadir el rape, la sepia y las gambas y rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUESADA PASIEGA CON COULIS DE FRESA

Ingredientes

- 500 g. de queso fresco.
- 150 g. de azúcar.
- 50 g. de harina.
- 50 g. de mantequilla.
- 3 huevos.
- 100 g. de fresas.
- 50 ml. de agua.
- 50 g. de azúcar.
- Canela.
- Sal.

Elaboración

Triturar el queso fresco con los huevos y la mantequilla pomada hasta que quede una crema fina.

Incorporar, con una espátula, la harina tamizada, el azúcar, una pizca de sal y la canela.

Encamisar el molde con mantequilla y harina y verter la masa.

Hornear a 180°C durante 45 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

Lavar y trocear las fresas. Reservar.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición verter sobre las fresas. Triturar y colar varias veces para que quede fino. Servirlo sobre la quesada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MIGAS CON JAMÓN Y HUEVO ESCALFADO

Ingredientes

- 1 barra de pan duro.
- 2 chorizos.
- 100 g. de panceta.
- 1 pimiento rojo.
- 2 cebollas tiernas.
- 1 diente de ajo.
- 4 huevos.
- 4 lonchas de jamón.
- Laurel.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar el pan a dados y humedecerlos con unas gotas de agua. Reservar.

Trocear el chorizo y saltearlo hasta que quede dorado. Retirar.

Cortar la panceta a tiras y saltearla para que quede crujiente. Retirar.

En la misma cazuela, dorar el diente de ajo picado y rehogar las cebollas tiernas cortadas en brunoise con el laurel y una pizca de sal. Incorporar el pimiento rojo en brunoise.

Cuando las verduras estén tiernas, añadir el chorizo, el bacon y el pan. Cocinar a fuego lento y sin dejar de remover hasta que el pan quede dorado. Salpimentar y reservar.

Cascar cada huevo sobre un pequeño bol cubierto de papel film engrasado. Ponerle una pizca de sal y cerrar el papel film con un nudo. Cocinar los huevos en agua hirviendo durante 3-4 minutos. Parar la cocción con agua fría y retirar los huevos del papel.

Trocear el jamón y saltearlo hasta que quede crujiente. Pasarlo por el mortero hasta que tenga textura arenosa.

Calentar las migas, servir las con el huevo escalfado por encima y espolvorear con el jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA A LA VIZCAÍNA

Ingredientes

- 2 lomos de merluza.
- 3 dientes de ajo.
- 500 g. de cebolla.
- 4-5 tomates.
- 2 pimientos rojos.
- 5 g. de pulpa de pimientos choriceros.
- 2 rebanadas de pan.
- 250 ml. de caldo de pescado.
- Vino blanco.
- Azúcar.
- Laurel.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar los lomos de merluza en 4-6 raciones y reservar.

Laminar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite. Incorporar las cebollas cortadas en juliana y rehogarlas durante 10 minutos. Añadir los pimientos rojos en juliana y seguir rehogando hasta que las verduras queden tiernas.

Escaldar los tomates, pelarlos, quitarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Incorporarlos al sofrito con el azúcar y cocinar a fuego lento hasta que estén secos. Recuperar los jugos con el vino blanco.

Cuando se haya evaporado el alcohol del vino, añadir la pulpa de pimiento choricero y el pan tostado y troceado. Cocinar un par de minutos y mojar con el caldo de pescado. Llevar a ebullición y pasar por el pasapurés. Rectificar de sal y pimienta y reservar.

Enharinar la merluza y freírla durante un minuto. Escurrir bien el exceso de aceite con papel absorbente y poner la merluza en la salsa para que acabe de cocinarse.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PONCHE SEGOVIANO

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 75 g. de harina.
- 3 huevos.
- 30 g. de azúcar.

Para el almíbar:

- 100 g. de azúcar.
- 100 ml. de agua.

Para la crema pastelera:

- 500 ml. de leche.
- 100 g. de yemas.
- 40 g. de maicena.
- 75 g. de azúcar.
- Piel de limón.
- Canela en rama.

Para el mazapán:

- 150 g. de harina de almendra.
- 150 g. de azúcar glas.
- 2-3 c.s. de agua.

- Azúcar glas.

Elaboración

Para el bizcocho:

Montar los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de volumen. Añadir la harina tamizada con una lengua y verter la masa en un molde. Hornear a 180°C durante 20 minutos.

Para el almíbar:

Llevar el agua y el azúcar a ebullición y reservar.

Para la crema pastelera:

Llevar la leche a ebullición con la piel de limón y la canela en rama. Retirar del fuego y dejar que infusione con los aromas hasta que atempere.

Mezclar las yemas con la maicena y el azúcar e ir añadiendo la leche colada poco a poco. Volver al fuego y cocinar a fuego lento hasta que espese. Retirar del fuego y atemperar.

Para el mazapán:

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa. Mantener en nevera hasta que endurezca.

Montaje:

Cortar el bizcocho en tres partes y pintar cada una de ellas con el almíbar.

Cubrir una parte del bizcocho con la crema y poner encima otra parte del bizcocho. Hacer otra capa con la crema pastelera y taparla con la última parte del bizcocho.

Extender el mazapán para que quede fino y cubrir el bizcocho. Espolvorear con azúcar glas y quemarlo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ DEL SENYORET

Ingredientes:

Fondo de coción mixto paella:

- 600 g. de fondo de ave
- 600 g. de fondo moreno
- 600 g. de fondo rojo

Sofrito paella:

- 150 g. de cuello de cerdo cortado en macedonia
- 150 g. de pollo cortado en macedonia
- 200 g. de sepia en macedonia
- 250 g. de cebolla ciselée
- 40 g. de pimiento verde en brunoise
- 2 ajos ciselée
- 150 g. de tomate TPM
- Aceite de oliva

Picada:

- 2 ajos
- 2 ñoras remojadas y peladas
- 20 hebras de azafrán
- 50 g. de aceite de oliva
- 200 ml. de agua

Guarnición servicio:

- 3 alcachofas cocidas a la inglesa
- 60 g. de guisantes cocidos a la inglesa
- 1/2 pimiento rojo escalibado cortado en macedonia
- 60 g. de judía verde cocida a la inglesa
- 10 colas de gamba peladas
- 10 mejillones abiertos al vapor
- 1 medallón de rape, opcional

Al pase por ración:

- 80 g. de arroz bomba por persona
- 1 G.S
- 4 c.s de sofrito
- 250 g. de fondo mixto de paella
- 2 c.s de picada

Elaboración:

Fondo de coción mixto paella: poner a hervir todo junto para homogeneizarlo.

Sofrito paella: dorar las carnes y la sepia por separado y decantar, dorar lentamente la cebolla y el pimiento, añadir el ajo y dejar desarrollar el aroma, incorporar el tomate TPM y dejar cocer lentamente hasta evaporar toda el agua y se seque.

Al pase por ración: anacarar el arroz con el sofrito y mojar con el fondo caliente, añadir la picada y a los 5 minutos añadir las hortalizas de la G.S, rectificar de sal y acabar la coción en el horno. 2 minutos antes de terminar coción, disponer el pescado y el marisco por encima. Dejar reposar 3 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEJILLONES EN SALSA MARINERA

Ingredientes mejillones:

- 800 g. de mejillones limpios y depurados
- 3 c.s. de vino blanco
- 1c.s. de brandy
- De 50 a 100 g. de fumet

Sofrito:

- 200 g. de cebolla ciselé
- 15 g. de pimiento rojo cortado en brunoise
- 15 g. de pimiento verde cortado en brunoise
- 1 ajo ciselé
- 300 g. de tomate triturado y tamizado
- 1c.c de pimentón dulce
- 1 pizca de cayena

Picada:

- 1 diente de ajo
- 1 c.s. de perejil picado
- 2 hebras de azafrán
- 5 g. de pan tostado
- 50 g. de agua
- 1c.s. de aceite de oliva virgen

Juntar todo y triturar hasta dejar una pasta fina y reservar.

Elaboración:

Rehogar la cebolla a fuego lento, añadir los pimientos, rehogar y añadir el ajo, rehogar hasta dar más aroma y añadir el pimentón y seguidamente el tomate. Cocer lentamente hasta dejar bastante concentrado. Rectificar de sazón y añadir una pizca de cayena. Añadir los alcoholes, evaporar añadir el fumet, la picada y los mejillones. Tapar y cocer a fuego lento un minuto, hasta que empiecen abrirse. Pagar el fuego y reposar un minuto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOS POSTRES DE RECUIT DE DRAP O MATO

Ingredientes masa sucré:

- 150 g. de mantequilla
- 250 g. de harina
- 100 g. de azúcar glas
- 30 g. de almendra en polvo
- 1 huevo

Ingredientes crema de limón:

- Ralladura de un limón
- 50 g. de zumo de limón
- 100 g. de azúcar
- 70 g. de mantequilla fundida
- 100 g. de huevo

Ingredientes toffe ahumado:

- 100 gr. de nata
- 50 gr. de glucosa
- 50 gr. de azúcar
- 1,5 gr. de sal ahumada
- 50 gr. de agua
- 1 gr. de sal

Ingredientes relleno tarta:

- 1 huevos
- 15 gr. de maicena
- 40 gr. de azúcar
- 35 gr. de nata
- 168 gr. de recuit de drap o mató
- ½ gr. de sal

Otros Ingredientes

- Rúcula
- Ralladura de Limon
- 1 Manzana ácida
- 1 yoghurt

Elaboracion

Para la masa sucré: Hacer la masa por el método de cremado. Reposar 30 minutos. Estirlarla y forrar un molde de 20 cm de diámetro. Meter un 1 en el congelador. Precocer al blanco 15 minutos

Para la crema de limón: Batir los huevos, añadir el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Cocer hasta ebullición, textura crema, enfriar.

Para el toffe ahumado: Poner en el fuego el azúcar, la glucosa y el agua y esperar que coja color. en este momento se le añade la nata líquida caliente mezclada con la sal y la sal ahumada. Dejar reducir hasta conseguir la textura deseada.

Para el relleno tarta: Se mezclan todos los ingredientes en el túrmix. Con la mezcla que se obtiene se rellena la pasta brisa. Cocer en el horno a 170 ° C. durante 20 minutos. Cuando esté fría se corta tres raciones de 3 cm. por 3 cm.

Presentación

Se decora la base del plato con tres gotas de crema de naranja. Encima los dados de pastel. Encima el pastel los palitos de manzana verde, se guarnece el plato con unas hojas de rúcula, unas gotas de yogurt y unas líneas de salsa de toffe. Finalmente se ralla un poco de piel de limón por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SUQUET DE PESCADORES

Ingredients

- *600 gr. de rape*
- *1 sepia*
- *300 gr. de patatas*
- *3 tomates maduros*
- *1 cebolla*
- *4 ajos*
- *Azafrán*
- *20 gr. de almendras tostadas*
- *Perejil*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

En una cazuela freiremos los ajos y los reservaremos, en el mismo aceite rehogaremos la cebolla, después el tomate pelado y troceado y sofreímos.

Añadiremos agua y cuando hierva unos minutos añadimos la patata troceada, después el pescado y dejaremos cocer.

Echamos en la cazuela la picada hecha con azafrán, ajos, almendras y perejil. Poner al punto de sal y pimienta y servir.

Servir en cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIES DE CERDO ENCEBOLLADOS EN ESCABECHE DE JEREZ

Ingredientes

- *4 manitas de cerdo cocidas*
- *1 kg. cebolla*
- *4 dientes de ajo*
- *100 ml. De aceite de oliva*
- *50 ml. De vinagre de jerez*
- *10 gr. de azúcar*
- *100 gr. de jamón o panceta*
- *Clavo de olor, laurel, tomillo y romero*
- *100 ml. de vino de jerez*
- *Sal, pimienta y pimentón*
- *Harina para rebozar*

Elaboración

Coceremos los pies de cerdo de la manera habitual hasta que estén suficientemente tiernos para poder deshuesar. Cortaremos la cebolla en juliana y rehogamos en una cazuela durante 2 horas a fuego muy suave. Iremos mojando con un poco caldo de verduras en caso de necesidad. Freímos un poco de pimentón y añadimos el vino de jerez y el vinagre y reducimos 3 minutos. Salpimentamos y añadimos el aceite

Aparte salteamos 5 minutos los pies de cerdo enharinados, con el jamón o la panceta cortada a dados y el ajo en ciselée. Retiramos y colocamos en la cazuela. Dejamos cocer tapado unos 30 minutos más. Destapar, ajustar de sal y pimienta y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUESADILLA

Ingredientes

- 3 huevos
- 100 gr. de queso fresco
- 200 gr. de azúcar
- Piel de 1/2 limón
- 1 yoghurt
- 100 ml. de leche
- 200 ml. de nata
- 80 gr. de maicena
- 25 gr. de mantequilla

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar, la maicena y la ralladura de limón.

Disolveremos el queso fresco con el yoghurt, incorporaremos la leche y la crema de leche montada.

Mezclaremos el contenido de los dos boles hasta obtener una masa homogénea.

Pintaremos los moldes con mantequilla y rellenaremos con la masa.

Hornaremos al baño María a unos 180 °C, alrededor e 15 a 20 minutos. (Dependiendo del molde). Hasta que pinchemos la masa y nos salga limpia

Dejaremos enfriar y desmoldaremos. Acompañaremos de miel o azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAPEO

Ingredientes:

Para las croquetas de sobrasada y queso mahon

- 100 gr de sobrasada
- 75 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 75 g de queso de Mahón
- 400 ml de leche entera
- Pimienta
- Harina, pan rallado, 1 huevo + un poco de leche
- Aceite de girasol

Para los mejillones al a marinera

- 400 gr de mejillones
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 2 c.s. de pimentón
- 1 copa de vino blanco
- Perejil y pimienta

Elaboración:

Empezar elaborando un roux. Calentar una cazuela amplia. Poner la mantequilla a fuego lento, que se deshaga y agregar la harina. Remover constantemente, sin parar, hasta que tenga un punto dorado.

En otra olla, poner a calentar la leche con el queso ralado. Cuando arranque el hervor, apartar del fuego.

Agregar la leche poco a poco en el roux, sin dejar de remover para evitar que se hagan grumos. Cuando la masa esté compacta pero flexible, agregar la sobrasada rota a trozos pequeños con las manos. Continuar cociendo la masa, sin dejar de remover, hasta que esta se desenganche de las paredes. Este hecho indicará que la harina ha quedado perfectamente cocida.

Poner la masa en un recipiente y cubrir con papel film por contacto, para que no se haga una costra. Dejar enfriar a temperatura ambiente y una vez frío introducir en la nevera.

Estirar la masa encima de una superficie haciendo churros gordos y largos. Cortar en porciones pequeñas y con la ayuda de la mano darles forma redonda. Pasar primero por harina, después por huevo batido con un chorrito de leche y después por el pan rallado. Reservar.

Para freír las croquetas, lo mejor es utilizar una buena cantidad de aceite, ya que si no cubre bien se quemarán por algunos lados. Ir friendo por tandas para que la temperatura del aceite no baje y cuando estén doradas, colocar encima de un papel absorbente para que absorban el aceite.

Para los mejillones a la marinera

Empezamos haciendo un sofrito de cebolla y ajo. Cuando la cebolla esté blandita añadimos el pimentón y una hoja de laurel. Impregnamos todo el sofrito de pimentón y agregamos el vino blanco. Dejamos reducir y añadimos los mejillones previamente desbarbados y limpios. Tapamos y dejamos que los mejillones hiervan de 2 a 3 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PULPITOS GUIADOS CON CHOCOLATE

Ingredientes:

- 800 gr de pulpitos
- 800gr de patatas
- 1 cebolla
- 4 tomates rojos
- 3 ajos
- 2,5 dl. de aceite
- 1 rama de laurel
- Rama de tomillo
- 25 gr. de chocolate negra
- 25 gr. de almendras tostadas
- 2 dl. De vino blanco
- 1 dl de anís
- Azafrán
- Sal y pimienta

Elaboración:

Limpiar los pulpitos en agua. Escaldarlos en agua hirviendo y enfriarlos con agua fría.

Freír los ajos pelados en una cazuela de barro y reservarlos.

Picar la cebolla, pelar y cortar las patatas a cachelos y pelar y picar los tomates.

En la misma cazuela que freímos los ajos, sofreímos primero la cebolla, añadimos los pulpitos. Esperamos un par de minutos y añadimos el laurel el tomillo, las patatas y el tomate. Pasados 3 minutos añadimos el vino y el anís. Rectificamos de sal y pimienta Tapamos y dejamos cocer suavemente.

Picamos los ajos, las almendras, el chocolate, el azafrán en un mortero. Añadimos agua y lo juntamos a la cazuela. Cocemos hasta que el pulpo esté tierno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANUTILLOS FRITOS RELLENOS DE CREMA

Ingredientes:

- *1/4 de l de leche*
- *1 dl de aceite*
- *Unas gotas de vinagre*
- *Una pizca de sal*
- *1/2 kg de harina*
- *1/2 l de crema pastelera.*

Elaboración:

Se ponen en un bol la leche, el aceite, el vinagre y la sal. Se añade la harina y se mezcla, hasta que la masa quede lisa pero no dura. Se deja reposar en el frigorífico envuelta en papel de film, durante media hora. Se estira la masa con el rodillo, utilizando aceite en lugar de la harina que se suele usar par estirar.

Se deja la masa lo mas fina pasible. Se cortan tiras de 2 cm. de ancho por 20 de largo y se van enrollando sobre los moldes, empezando por la punta del cono.

Se fríen los canutillos en abundante aceite bien caliente, y se sacan bien doraditos en un paño, para que escurran toda la grasa.

Se rellenan, con una manga con boquilla, de la crema pastelera que se habrá hecho previamente.

Se espolvorean de azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SEMITOMBA DE TOSSA

Ingredientes:

- Rape
- Patatas
- Aceite
- 2 Cebollas medianas

Elaboración

Hacer un all-i-oli bien espeso. En un mortero machacar los ajos con la mano del mortero y un pelín de sal hasta obtener una pasta y añadir el aceite poco a poco sin dejar de remover con la mano del mortero hasta ligarlo con la misma velocidad y en el mismo sentido

Para la Semitomba

Cortar el rape en rodajas y sacarles la espina central.

Hervir las espinas con verduras blancas unos 15 minutos y guardar el fumet.

Pelar las patatas y cortarlas a rodajas.

Freír las patatas y cuando estén doradas reservamos

En una cazuela se pone la cebolla y la mitad de los ajos, todo picado muy fino cuando este la cebolla Pochada agregamos las patatas y reservamos

Salpimentar y Enharinar el rape, freírlo un poco y pasarlo a la cazuela de barro (encima de las patatas).

Agregamos el Fumet y llevamos a Ebullición Por ultimo añadimos el all-i-oli y removemos dando sacudidas en redondo

Tapar la cazuela cocemos 5 minutos servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS A LA IMPORTANCIA

Ingredientes

- *800 gr de patata,*
- *huevos*
- *harina*
- *1 cebolla pequeña,*
- *2 dientes de ajo,*
- *3 cucharadas de aceite de oliva,*
- *Perejil,*
- *Hebras de azafrán,*
- *Agua o caldo y sal.*
- *Si se quiere se puede añadir un poco de vino blanco al gusto.*

Elaboración

Pelar, lavar y cortar las patatas en rodajas de 1 cm. aproximadamente; sazonarlas. Poner harina en un plato, y batir los huevos en otro. Pasar las patatas por harina y a continuación por los huevos batidos. Freír en abundante aceite caliente.

Hacer una picada con el ajo, el azafrán, perejil y sal.

En una Cazuela Calentar unas 3 cucharadas de aceite y rehogar la cebolla, picada, hasta que comience a dorarse. Agregar 1 cucharada de harina, damos un meneo rápido y añadimos la picada sin dejar de mover. Colocar las patatas en una cazuela, regar con el preparado anterior y añadir 2 tazas de agua o caldo de ave

Llevamos a ebullición a fuego medio unos 20 minutos, moviendo con cuidado de vez en cuando. Las pincharemos para probar que estén tiernas,

Opcional añadir al final unas virutas de jamón crujiente o queso y gratinamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPARAJOTES MURCIANOS

Ingredientes

- *1/2 litro de leche*
- *1/2 litro de agua*
- *6 huevos*
- *700 gramos de harina*
- *Una raspadura de limón*
- *Canela molida*
- *100 gramos de azúcar*
- *Azúcar lustre*
- *Hojas de limonero*
- *Aceite*

Elaboración

Cocer la leche y enfriar

Poner la leche cocida y ya fría para mezclarla con el agua y las yemas de los huevos. Se bate bien todo y se va incorporando la harina poco a poco, y sin dejar de batir. Se continúa agregando la raspadura de limón, el azúcar, la canela y las 4 claras de huevo a punto de nieve. Mezclar todo bien y dejar reposar unos 30 minutos.

Se prepara una sartén con abundante aceite caliente. Se van mojando las hojas del limonero en la masa y friendo. Se colocan los paparajotes en una fuente con una servilleta debajo para absorber el aceite. Espolvorear con azúcar lustre y un poco de canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FALAFEL

Ingredientes

- 250 gr. de harina de garbanzos
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 2 c.c. de comino
- 2 c.c. de cilantro molido
- 2 c.s. de perejil picado
- 2 c.s. de cilantro fresco picado
- Aceite para freír
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclaremos la harina de garbanzos con unas cucharadas de agua hasta obtener una pasta densa. Cortaremos el ajo y la cebolla en brunoise, juntaremos con el resto de los ingredientes y mezclaremos con la masa anterior. Dejaremos reposar en la nevera unas 2 horas.

Nos mojaremos las manos con agua y haremos bolas del tamaño de una nuez. Chafaremos como si fuera una hamburguesa y refrigeramos o congelamos.

Freiremos en aceite bien caliente unos 2 minutos hasta que estén dorados y dejamos en papel absorbente. Acompañaremos de una raita preparada con yoghurt, 2 c.s. de pepino picado, unas hojas de menta y una cucharada de café de comino, sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI

Ingredientes kebabs

- 1/2 kg de carne de cordero picada
- 1 c. de menta picada
- 1 diente de ajo
- Ralladura de 1 limón
- 100 gr. de pistachos
- 1 huevo batido
- 1 guindilla fresca
- 1 c. de comino
- Sal y pimienta
- Ensalada variada
- Brochetas

Ingredientes tzatziki

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

Elaboración kebabs

En un bol mezclar la carne picada con las especias, el diente de ajo picado, los pistachos picados y ligarlo todo con el huevo batido. Dividir la carne en cuatro partes y colocar la carne alrededor de los pinchos, apretando la carne con las manos húmedas. Cocer los kebabs a la parrilla con un poco de aceite de oliva.

Elaboración tzatziki

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

Presentación

Servir los kebabs con la ensalada y el tzatziki.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUMUS CON SABLÉES DE ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes humus

- 350 gr. de garbanzos cocidos
- 1 guindilla
- 1 c.c. de comino
- 1/2 diente de ajo blanqueado
- 1 c.s. de tahina
- 4 c.s. de aceite de oliva
- Zumo de limón al gusto
- Sal, pimienta y pimentón

Ingredientes sablés

- 1/4 kg de harina tamizada
- 125 gr. de mantequilla fría
- 4 gr. de sal
- 3 gr. de azúcar
- 75 gr. de tapenade

Elaboración

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

Elaboración sablés

Arenar los secos con la mantequilla fría cortada en dados pequeños, añadir la tapenade y juntar la masa sin amasar. Formar una bola y enfriar.

Estirar la masa cortar las galletas y cocer a 180 ° C. 10 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRIOUATES

Ingredientes

- 300 gr. de almendra molida
- 100 gr. de almendra
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de miel
- Agua
- Agua de azahar y canela en polvo s/c
- 3 huevos
- Miel para bañar los briouates
- Aceite de girasol
- 1 Paquete de pasta filo
- Pistachos para decorar
- Infusión de té rojo

Elaboración

Cortamos las almendras en macedonia y las salteamos en una sartén, con dos gotas de aceite oliva, a fuego fuerte hasta que doren. Reservamos en papel absorbente de cocina.

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada. Añadimos el azúcar y el agua de azahar. Mezclamos bien con espátula. Incorporamos los huevos batidos y la almendra cortada en macedonia, los 50gr de miel y homogeneizamos la preparación hasta obtener una masa moldeable.

Extendemos las hojas filo. Cortamos las hojas filo en rectángulos de 15cm x 5cm Colocamos una bola con el relleno en el extremo inferior del rectángulo de hoja filo. La plegamos en triangulo a derecha e izquierda, alternativamente, hasta el final de la hoja. Batimos un huevo y sellamos la Briouate.

Opción 1: Le damos frio a la Briouate en el congelador durante 15 minutos y freímos en abundante aceite de girasol. Reservamos en papel absorbente. Derretimos la miel con el agua al microondas o en el horno hasta obtener una consistencia liquida. Bañamos en miel las Briotes. Espolvoreamos con la canela y decoramos con el pistacho y la almendra cortada en macedonia.

Opción 2: Pintamos las Briouates con huevo batido y horneamos a 180° durante 4 minutos. Retiramos la bandeja del horno y volteamos las Briouates. Pintamos con huevo esta cara y horneamos durante 3 minutos. Acabamos la Briouate siguiendo las indicaciones de la opción 1. Derretimos la miel con el agua

Presentamos las Briouates con unas hojas de menta y un té rojo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETES DE POLLO GRATINADOS

(Pechugas)

- *1 pechuga*
- *1 huevo*
- *Pan rallado*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

(Sofrito)

- *Tomate triturado*

(Bechamel)

- *300 gr de leche*
- *30 gr de mantequilla*
- *30 gr de harina*
- *1/2 cebolla ciselé*
- *Sal y pimienta*

(Otros)

- *1 lonchas de queso emmental*
- *100 gr de queso emmental rallado*

Elaboracion

Escalopar la pechuga, condimentar, pasar por huevo y pan rallado, freír hasta que tome algo de color y reservar.

En una sartén con poco aceite sofreír tomate rallado hasta que esté en su punto, condimentar con azúcar y sal. Reservar

En un cazo con mantequilla, rehogar la cebolla ciselé hasta que este en su punto, retirar del fuego y añadir la harina, ligar un roux y añadir la leche, devolver al fuego y cocinar hasta que la preparación espese.

Presentación:

En una cazuela de barro pondremos la pechuga de pollo, encima pondremos una cucharada de sofrito de tomate, encima un trozo de queso laminado emmental, cubriremos todo con la bechamel y queso rallado emmental. Gratinar en el horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA EN PAPILOTE DE VERDURAS Y MARISCO CON ALL I OLI CORTADO

(Dorada)

- *1 dorada de ración*
- *Orégano*
- *Harina*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de girasol*

(Verduras y marisco)

- *3 gambas*
- *4 mejillones*
- *1 tomate rojo fuerte*
- *1 calabacín*
- *1 zanahoria*
- *Pimiento rojo y pimiento verde*
- *Cebolla*
- *1 d. de ajo*
- *1/2 vaso de vino blanco seco*

(All i oli)

- *2 dientes de ajo*
- *Vino blanco seco*

Elaboración

Eviscerar, desespinar, salpimentar, condimentar con orégano y pasar por harina el pescado. (No retirar cabeza ni espina del pescado).

Enharinar el pescado y dorar en una sartén con aceite de girasol durante 3 minutos. Reservar.

Cortar el tomate concasé, las hortalizas en brunoise y el ajo ciselé. Pelar las gambas y cortarlas pequeñas. Abrir los mejillones al vapor y cortar pequeños. Pasar los ingredientes por una sartén y cocinar durante 5 minutos, regar con el vino blanco, reducir y reservar.

Hace un all i oli y cortarlo con un poco de vino blanco.

(Papillote)

Pintar con huevo el papel de horno de la papillote, poner el pescado y cubrirlo con el picadillo anterior, cerrar hermético y hornear a 180° (precalentado) durante 30 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BREWUAST DE CREME BRULÈ Y AZÚCAR GLACE

(Para la crema pastelera)

- 300 ml de leche
- 3 huevos
- 100 gr de azúcar
- 35 gr de maizena
- Piel de limón
- Canela en rama
- Vainilla en rama o azúcar avainillado

(Relleno)

- Brik
- Azúcar glace
- Canela en polvo

Elaboración crema

Mezclar todos los ingredientes en frío (primero mezclar azúcar y almidón). Cocinar al fuego hasta que espese. Retirar y abatir temperatura. Reservar.

Brewast

Rellenar los triángulos con la preparación anterior. Freír en aceite abundante y espolvorear por encima con azúcar glace y canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TALLARINES CON PESTO TRAPANESE

Ingredientes

- 125 g. de harina.
- 125 g. de harina de fuerza.
- 2 huevos.
- 1 c.s. de aceite.
- 6 tomates.
- 1 diente de ajo.
- 40 g. de almendras.
- 40 g. de pan rallado.
- Albahaca.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Para la pasta:

Juntar las dos harinas con la sal y hacer un volcán. Añadir los huevos batidos y mezclar. Incorporar el aceite y seguir mezclando. Agregar un poco de agua si la masa queda muy seca. Tapar la masa con papel film y dejar reposar en nevera durante 20 minutos.

Cortar la masa en varios trozos y estirarlos un poco con un rodillo. Estirar la masa con la máquina para hacer la pasta y cortarla en forma de tallarines. Reservar la pasta enharinada con maicena hasta que se tenga que cocinar.

Para el pesto:

Tostar las almendras y trocearlas en el mortero hasta que queden con textura harinosa. Reservar.

Escaldar el diente de ajo durante tres minutos y las hojas de albahaca durante 30 segundos. Parar la cocción con agua fría y reservar.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Aplastarlos en el mortero con el diente de ajo, las hojas de albahaca, la sal y la pimienta. Trabajar todo hasta que quede una pasta ligada. Añadir las almendras y seguir mezclando. Poner el aceite a hilo hasta que quede una salsa ligada.

Tostar el pan rallado en una sartén sin aceite y reservar.

Cocer la pasta en agua hirviendo con un poco de aceite y sal durante 3-4 minutos. Escurrir y reservar en caliente.

Emplatar la pasta y cubrirla con el pesto y el pan rallado espolvoreado por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSAKA

Ingredientes

- 2 cebollas.
- 4 dientes de ajo.
- 500 g. de carne picada.
- 5 berenjenas.
- 2 tomates.
- Azúcar.
- 1 c.c. de canela.
- Menta.
- Perejil.
- Vino blanco.
- 100 g. de queso rallado.
- 250 ml. de leche.
- 20 g. de mantequilla.
- 20 g. de harina.
- Nuez moscada.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar las berenjenas en lonchas y ponerles sal. Dejar que reposen durante 30 minutos. Sacarles el exceso de sal, secarlas y marcarlas hasta que queden doradas. Reservar.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacarles las pepitas y trocearlos. Reservar.

Picar los ajos y dorarlos en un poco de aceite. Añadir las cebollas cortadas en brunoise con una pizca de sal y rehogarlas durante 20 minutos. Incorporar el tomate con el azúcar y cocinar hasta que quede seco.

Agregar la carne picada y cocinarla durante 7-8 minutos. Incorporar la canela y el perejil y la menta picados.

Recuperar los jugos con el vino blanco y cuando se haya evaporado el alcohol, rectificar de sal y pimienta. Retirar del fuego y reservar.

Poner la mantequilla en una olla a fuego suave. Cuando haya fundido, incorporar la harina y cocinar durante 5-6 minutos.

Calentar la leche y añadirla poco a poco a la mantequilla sin dejar de remover. Cuando haya espesado, retirar del fuego y ajustar de nuez moscada, sal y pimienta. Reservar.

Engrasar una bandeja de horno con un poco de aceite y poner las rodajas de berenjena. Hacer una capa de carne y taparla con berenjena. Crear otro piso de carne y berenjena y terminar con una capa de bechamel y queso rallado. Gratinar a 190°C durante 5 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA CON CREMA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 3 huevos.
- 150 g. de azúcar.
- 180 g. de harina.
- 100 ml. de leche.
- 125 ml. de aceite de oliva.
- 1 c.c. de levadura química.

Para la crema:

- 200 ml. de leche evaporada.
- 200 g. de frutos rojos.
- 100 g. de azúcar.
- 200 g. de nata.
- 2 hojas de gelatina.

Elaboración

Para el bizcocho:

Montar los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de volumen.

Mezclar la harina con la levadura y tamizarlas. Incorporarla a los huevos con una lengua. Añadir la leche mientras se va alternando con el aceite.

Encamisar un molde con mantequilla y harina y verter la masa. Hornear a 180°C durante 15-20 minutos.

Para la crema:

Triturar los frutos rojos con la leche evaporada y el azúcar. Colar varias veces hasta que quede una salsa fina.

Disolver la gelatina hidratada con un poco de agua y añadirla a la salsa.

Montar la nata e incorporarla con una lengua a la salsa.

Poner la crema en una manga y dejarla en la nevera un par de horas hasta que tenga consistencia cremosa.

Cortar el bizcocho en dos partes y cubrir una parte con la crema. Tapar con la otra parte del bizcocho y decorar la parte superior con el resto de la crema.