



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*

Elaboración

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 dejar de voltearlas las secamos hasta que se arrugue la piel...este proceso dura dos tres minutos

Para 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

MARMITAKO

Ingredientes

- 400 gr. de atún
- 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

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 glassé

ALCACHOFAS RELLENAS DE BRANDADA DE BACALAO, SANFAINA Y ALL I OLI DE MIEL

Ingredientes

- 400gr. de alcachofas.

Para la Brandada

- 200gr. de bacalao.
- 180gr. de aceite de oliva.
- 4 dientes de ajo.
- Sal/pimienta.

Para la Sanfaina

- 200gr. de tomate.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- 1 calabacín.
- 1 berenjena.
- h. aromáticas.

Para el all i oli de miel

- 1 huevo.
- 125gr de aceite de oliva “suave”
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharada de miel.

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas cortando tallos y hojas, coceremos en agua con sal unos 20 min. En frio les cortaremos la parte de arriba y vaciaremos con cuchara para el relleno.

Turmizaremos el huevo, con los ajos, la miel y sal, e iremos emulsionando con aceite hasta obtener el all y oli,

Para la Brandada

Confitamos en el aceite los dientes de ajo a temperatura muy suave, desmigamos el bacalao y lo añadimos también al aceite, lo confitamos 5 min mas. Rectificamos de sabor si fuese necesario, retiramos del fuego y turmizamos al mismo tiempo que emulsionamos añadiendo aceite poco a poco, hasta formar la textura deseada. Reservamos.

Para la Sanfaina

Cortar toda la verdura en brunoise, menos el tomate que lo rallaremos, e iremos rehogando primero la cebolla y el pimiento rojo, unos 10 min, seguimos con el calabacín y la berenjena, cuando esté, le tiraremos el tomate rallado y las hierbas aromáticas, salpimentaremos y dejaremos rehogar lentamente hasta obtener una textura de mermelada.

Montaje

Introduciremos la brandada en las alcachofas, las cubriremos con un poco de all y oli, y coceremos al horno a 190ª hasta gratinar, unos 8 min.

Pondremos en el centro del plato una base de sanfaina, y encima las alcachofas gratinadas.



MERLUZA EN SALSA VERDE DE MANZANA Y ESPÁRRAGOS, PESTO ROJO Y HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 2 lomos de merluza fresca.
- Harina normal
- Aceite de girasol.
- Sal/ pimentita.

Para la salsa

- 2 cabezas de ajos.
- 1 cebolla grande.
- 150gr. de manzana verde (granny Smith)
- 100gr. de espárragos verdes.
- 250gr. de fumet de pescado.
- 4 huevos.
- v. blanco.
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva.

Para el pesto rojo

- 12 tomates secos en aceite de oliva.
- 60gr. de aceite de oliva.
- 15gr. de piñones.
- 1 ajo.
- 4 hojas de albahaca fresca.
- 15gr de parmesano
- Pizca de azúcar.
- Sal/pimentita.

Elaboración

Para la salsa

Rehogamos los ajos laminados en una sotè durante unos segundos, seguimos con la cebolla en brunoise hasta que coja un poco de color, añadimos los espárragos troceados y alargaremos 5 min mas aprox, reservando las puntas.

Mojaremos con el vino hasta que reduzca y tiraremos el fumet hasta cubrir, añadiremos las manzanas cortadas en macedonia con piel y coceremos todo tapado, rectificaremos de sabor.

Una vez cocinado, lo pondremos en un vaso con altura, junto con suficientes hojas de perejil, pasaremos por túrmix y colador chino, reservaremos en caliente.

Para el pesto rojo

Passar todos los ingredientes por túrmix e iremos turmezando y emulsionando con el aceite de oliva, hasta textura deseada. Rectificar de sabor.

Para los huevos pochés

Colocamos los huevos en un pequeño bol con film, los introducimos, salpimentamos con un poco de aceite, cerramos y atamos el film. Cocemos en agua con una pizca de vinagre unos 4-5min, enfriamos en agua/hielo, sacamos del film en el momento de pase.

Acabado

Salpimentamos y enharinamos la merluza para marcarla en sotè 2 min por cada lado. Saltearemos las puntas de espárragos. Pondremos en el plato un lomo de merluza, napado con salsa caliente, cubriremos con el pesto (con pincel), encima el huevo pochè, y los espárragos al lado de guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BIZCOCHO ESTILO " SOBAO PASIEGO", CON COULIS DE FRESONES Y LIMA

Ingredientes

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de harina
- 125 gr de azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo (16 gr)
- 1 cucharada de anís
- la ralladura de medio limón
- 2 huevos
- sal

Para el Coulis de fresones y lima

- 150gr. De fresones.
- 150gr. De agua.
- 150gr. De azúcar.
- Zumo de 1 lima.
- Ralladura de lima.

Elaboración

Blanqueamos los huevos con el azúcar, añadimos la mantequilla pomada, el anís, la ralladura de limón y la sal. Tamizamos la harina con la levadura y lo mezclamos todo hasta obtener una masa sin grumos. Lo pondremos en bandeja de horno y coceremos a 180ª unos 20 min. Reservaremos.

Para el Coulis de fresones y lima

Pondremos a cocer el agua con el azúcar, cuando esté bien disuelta el azúcar, tiraremos el zumo de lima y la ralladura añadiremos los fresones cortados en brunoise y los dejaremos cocer lentamente, cuando estén, lo turmizaremos y colaremos. Reservaremos en frío.

Montaje

Cortaremos el bizcocho en forma de lingote simulando la forma original de un sobao, le tamizaremos azúcar glasse por encima y acompañaremos con el coulis, Decoraremos con hojas de menta fresca.

ALCACHOFAS AL MONTILLA MORILES

Ingredientes

- 50 gr. de panceta salada
- 2 cebollas
- 8 alcachofas
- 1 copa de Montilla Moriles
- 1/4 l. de caldo de verduras o pollo
- 10 Hojas de menta fresca
- 4 dientes de ajo
- 50 gr. de jamón serrano
- Harina para rebozar
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas hasta obtener el corazón y coceremos a la inglesa unos 5 minutos. Retirar, enfriar y cortar a cuartos. Reservar.

Cortaremos la panceta en tiras y freiremos en un poco de aceite a fuego fuerte unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Reducir el fuego y añadir la cebolla cortada en juliana y rehogar alrededor de unos 45 minutos hasta que esté cristalina. Enharinar los cuartos de alcachofa y añadir junto con el ajo laminado a la cebolla. Aumentar el fuego y freír durante unos 5 minutos hasta que el ajo esté dorado y la harina haya tostado. Reducir con el Montilla hasta la mitad y mojar con el caldo justo hasta cubrir las alcachofas. Salpimentar y añadir las hojas de menta. Mantener unos 5 minutos a fuego suave hasta unificar sabores.

Freír aparte unas tiras de jamón añadir en el último minuto. Servir de inmediato decorando con unas hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LENTEJAS A LA RIOJANA

Ingredientes

Para las lentejas

- 200 gr. de lentejas
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo

Para la Riojana

- 2 dientes de ajo
- 2 lonchas de panceta
- 100 gr. de chorizo picante
- 100 ml. de vino blanco
- 4 tomates
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 1 c.c. de pimentón
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Elaboración

Para las lentejas

Lavar, escurrir y hervir las lentejas en agua mineral con la bresa de verduras convenientemente troceada. Conservar las lentejas en su líquido de cocción.

Para la Riojana

En una cazuela con aceite de oliva dorar 2 dientes de ajo, retirar. Añadir la panceta fresca cortada a tiras anchas, dorar y retirar. Añadir el chorizo picante cortado a rodajas y cocinar ligeramente. Retirar. Hacer en el aceite resultante de esta preparación un sofrito de cebolla, pimiento rojo cortados en macedonia y tomate TPM, añadir pimentón dulce y vino blanco seco. Reducir el vino y condimentar.

Añadir al sofrito los ajos, la panceta y el chorizo. Añadir las lenteja y algo de su guarnición de verduras. Mojar con el propio caldo de cocción de las lentejas y cocinar todo junto durante 5 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TORTAS DE CACERES

Ingredientes

Para la masa de pan

- 15 gr de levadura fresca
- 300 gr de harina de fuerza
- 200 ml de agua
- 100 ml de anís
- Anís en grano
- Pizca de sal

Para el Relleno

- 250 gr de azúcar
- 200 gr de harina
- 2 huevos
- 50 gr de manteca de cerdo
- 250 gr de chicharrones frescos
- Canela en polvo

Elaboración

Para la masa de pan

Tostar las semillas de anís y majar en un mortero

Mezclar con la harina tamizada, canela, incorporar el agua y el anís y la levadura previamente. Dejar reposar 20 minutos.

Para el Relleno

Incorporar la manteca de cerdo.

Batir los huevos y añadir.

Trocear los chicharrones con la mitad del azúcar y mezclar con la masa.

Añadir el resto de harina tamizada hasta obtener una masa sólida

Estirar con rodillo y espolvorear con el azúcar restantes y canela.

Hornear a 180 °C de 8 a 15 minutos en función del grosor



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LENTEJAS CON PUERROS

Ingredientes

- 250 gr de lentejas
- 4 puerros
- 100 gr de tocino o costilla de cerdo
- 50 gr de queso rallado
- 2 cebollas
- 1 dientes de ajo
- Perejil, laurel, tomillo y romero
- 20 ml de aceite de oliva
- 100 ml de nata líquida
- Sal y pimienta

Elaboración

Por un lado coceremos las lentejas de la manera habitual con una cebolla, el ajo y las hierbas aromáticas.

Por otro lado, cortaremos la cebolla en ciselée y los puerros en aros finos.

Cortaremos la panceta en macedonia y doraremos en el aceite unos 5 minutos. Reducimos fuego e incorporamos la cebolla. Alargar cocción unos 15 minutos y añadir el puerro. Prolongar cocción otros 10 minutos. Crear con la nata y llevar a ebullición.

Incorporar unos 100 ml del caldo de las lentejas y el queso. Dejar que se deshaga e incorporar las lentejas una vez cocidas. Alargar con más caldo en caso de necesidad y ajustar de sazón. Mantener cocción fuego suave unos 5 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CON CALAMARCITOS Y ALMEJAS

Ingredientes

- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *2 pimientos verdes*
- *Un manojo de perejil*
- *2 hojas de laurel*
- *1/4 gr de calamares*
- *1/4 kg de almejas*
- *1/4 kg de arroz*
- *600 ml de caldo de pescado*

Elaboración

Limpiar los calamares y cortar en rodajas.

Freír e a fuego alto unos 5 minutos en la paella, reducir fuego e incorporar la cebolla cortada ciselée con el laurel. Rehogar unos 30 minutos e incorporar el pimiento verde cortado en brunoise. Alargar cocción unos 3 minutos e incorporar el perejil picado. Añadir el arroz, rehogar unos 5 a 6 minutos y mojar con el fumet hirviendo. Mantener cocción alta 5 minutos y reducir fuego.

Ajustar de sazón.

En los últimos momentos de cocción abrir las almejas aparte y colocar por encima.

Decorar con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

QUESADA PASIEGA

Ingredientes

- *1/2 kg de harina*
- *2 huevos*
- *1/4 l de crema de leche*
- *1/4 l de leche fresca*
- *30 gr. de mantequilla*
- *100 gr. de queso fresco*
- *100 gr. de azúcar*
- *Pizca de sal*
- *Ralladura de 1/2 limón*
- *5 gr. de levadura química*

Elaboración

Batiremos los huevos con el azúcar. Incorporamos la leche, la crema, el queso y la mantequilla fundida. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea. Por último añadimos la harina tamizada con la levadura y la ralladura de limón. Mezclamos hasta obtener una masa sin grumos.

Colocamos en moldes enmantecados y cocer al horno a 160 °C durante unos 30 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Acompañar de miel, mermeladas o cabello de ángel.

HUEVOS FRITOS CON PATATAS CONFITADAS Y BOLETUS EDULIS

Ingredientes

- 7 Yemas de huevo
- 4 láminas muy finas de masa de hojaldre
- 5 Yemas de huevos
- 2 Boletus cortados en dados de 1x1 de lado aproximadamente
- 1 vaina de vainilla
- 2 cucharadas soperas de aceite de girasol
- Sal

Para 1 l de agua de patata

- 1 kg de patatas
- 2 l de agua

Elaboración

En primer lugar, hacemos el agua de patata poniendo a hervir 1 kg de patata con 2 l de agua hasta que reduzca a la mitad y después lo colamos.

Mezclamos el agua de patata con las 7 yemas de huevos. Sazonamos.

Lo ponemos en platos soperos, los cubrimos con papel de aluminio y los cocemos al horno con vapor durante 7 minutos a 100° C o sin vapor durante 4 minutos a 160° C.

Destapamos los platos para asegurarnos de que los huevos han cuajado de manera uniforme y los reservamos en un sitio tibio.

Envolvemos con las 4 láminas de hojaldre las 4 yemas de huevo, sellando los lados con un poco de yema de otro huevo.

Salteamos a fuego vivo unos segundos los boletus edulis cortados en dados. Sazonamos.

Calentamos los platos con el flan de patata con ayuda del grill del horno.

Freímos los envueltos de huevo en aceite de oliva bien caliente para que queden doraditos.

Ponemos los dados de boletus en el centro del plato, haciendo una especie de pedestal para el huevo y acompañamos con las patatas confitadas.

Para la patata confitada

Cortamos las patatas en rectángulos de 4 cm por 1 cm, introducimos en reductora con la vaina de vainilla cubrimos de aceite y cocinamos a baja temperatura 1 hora

TRINXAT DE COL Y PATATA CON LOMO DE ATUN SALSA TERIYAKI

Ingredientes

- 400 gramos de lomo atún
- 300 g de patatas
- 250 gramos de col blanca
- 2 ajos
- 100 gramos de bacón
- Rucula

Para la salsa teriyaki

- 6 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de sake japonés
- 2 cucharadas de vino blanco dulce
- 1 cucharada de azúcar
- Jengibre en polvo o rallado en el momento (opcional)

Elaboración

Limpiamos los lomos de atún, marcamos en una plancha muy caliente por todos los lados y reservamos.

En una olla con abundante agua caliente y sal cocemos las patatas y la col blanca unos 20 minutos una vez cocida escurrimos.

En una rehogadora con dos cucharadas hermosas de aceite de oliva echamos el ajo muy picado y el bacón, una vez rehogado añadimos la col y la patata y con ayuda de una espumadera vamos chafándolo hasta obtener una pasta añadimos la rucula. Rectificamos de sal y reservamos

Colocamos el lomo de atún en la salsa teriyaki y calentamos en el horno a 180 grados dos minutos sacamos el atún y reducimos un poco la salsa teriyaki en una reductora

En un aro de cocina colocamos una base de trinxat desmoldamos colocamos el tataki encima y salseamos con la teriyaki

Para la salsa teriyaki

En una olla reductora iremos echando en él la salsa de soja, el vino blanco dulce y el sake.

Cuando se vayan calentando los líquidos, vamos añadiendo el azúcar poco a poco hasta que se disuelva completamente.

Lo dejamos cocer a fuego lento, hasta que quede una salsa teriyaki con el espesor deseado y se deja enfriar. El jengibre lo echaremos a última hora pero con la salsa caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TORRIJAS DE MINISTRO CON CREMA CATALANA QUEMADA

Ingredientes

- 6 bollos suizos o de leche
- 0'5 l. de leche
- 0'5 l. de nata líquida
- 5 cucharadas de azúcar
- Un trozo de piel de limón
- Una astilla de canela
- 2 huevos batidos
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar moreno
- Canela molida

Para la Crema

- 300 ml. De leche
- 3 yemas de huevo
- 120 gr. De azúcar
- 20 gr. De maicena
- Rama de canela
- Piel de naranja
- Vainilla

Elaboración

En un cazo llevamos a ebullición la leche con la nata, canela, limón y azúcar

Preparar los bollos para el remojo, cortarles una tapa al costado.

Colocar los bollos en una fuente amplia y profunda, colar la leche y la nata y dejar que se empapen unos minutos, dándoles vuelta cuidadosamente.

Ojo porque se vuelven muy quebradizos y se rompen sólo con mirarlos.

Batir los huevos.

Ecurrir los bollos del baño y pasarlos por el huevo batido.

Freírlos en abundante aceite de oliva.

Ecurrirlos sobre una hoja de papel. Rebozarlos en azúcar y canela.

Para la Crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas.

Mezclar las yemas, azúcar y la maicena. Verter la leche sobre las yemas y mezclar.

Colocar de nuevo al fuego y llevar a ebullición.

Mezclar y homogeneizar con lengua.

Retirar del fuego y pasar por chino, y enfriamos rápidamente

Al pase

Napar las torrijas con crema catalana, alisamos, incorporamos azúcar y quemamos con pala o soplete



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MARMITAKO

Ingredients

- 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.

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

Para la 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

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*

Para las 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

HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE NIDO DE VERDURAS Y PATATAS CON MIGAS DE SOBRASADA Y RUCULA CRUJIENTE

Ingredientes

Para los huevos

- 4 huevos
- 3 cebollas en juliana
- 1 pimiento rojo en juliana
- 2 pimientos verdes en juliana
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 4 patatas

Para las migas

- 50 g. de panceta grasa
- 100 g. de pan seco
- 1 diente de ajo
- 50 g. de sobrasada

Otros

- Una bolsa de rucula

Elaboración

Para los huevos

En aceite rehogaremos la cebolla junto con el pimiento rojo durante unos 10 minutos añadiremos el verde y continuaremos rehogando hasta que esté todo bien pochado. Rectificaremos de salazón.

En una sartén le ponemos abundante aceite de oliva caliente y freímos los huevos uno a uno, han de quedar cruditos, los salaremos cuando estén hechos. Reservaremos

Pelaremos y cachearemos las patatas, las freiremos a fuego medio, una vez pochados reservaremos y volveremos a freír unos minutos a fuego fuerte antes de servir, salpimentar.

Para las migas

Cortamos la panceta en dados pequeños, la ponemos en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva junto con el diente de ajo aplastado, cuando esté dorada añadimos las migas de pan, lo vamos sofrriendo hasta que las migas queden secas y crujientes le añadimos la sobrasada desmenuzada, le damos un par de vueltas y lo retiramos del fuego.

Freiremos la rúcula en el aceite de freír los huevos hasta que quede crujiente. Salarla

Montaje

En una cazuelita de barro disponer las patatas encima las verduras, encima los huevos, los cuales con ayuda de un tenedor o cuchillo los cortaremos para que se mezclen la clara y la yema, encima las migas y decoraremos con la rucula frita.

MACARRONES RELLENOS DE ROSTIT CON GAMBAS

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 200 g. cebolla emincé
- 60 g. zanahoria emincé
- 2 dientes de ajo pelados y chafados
- 2 tomates TPM
- 50 ml. brandy
- 50 ml. vino rancio
- Fondo de ave
- Laurel
- Tomillo
- Sal y pimienta blanca molida
- Macarrones rizados y gruesos
- 8 gambas
- Fumet de pescado

Elaboración

Salpimentar los muslos de pollo y en una cazuela baja dorarlos con el aceite, añadir la cebolla y la zanahoria, dorar, agregar los ajos, desglasear con el brandy y el vino. Añadir el tomate y cocer hasta total evaporación del agua de vegetación. Ir añadiendo fondo, hasta que los muslos estén bien cocidos.

Colar el jugo resultante por chino, reservar la carne y las verduras.

Picar la carne y verduras con cuchillo, excepto la piel, juntar con la mitad del jugo de rostit. Cocer y reducir hasta que quede meloso, rectificar de condimentación. Poner en manga pastelera.

Cogemos la otra parte del jugo del rostit y la mezclamos con el fumet y dejamos reducir a textura salsa. Rectificar de condimentación.

Cocer los macarrones a la inglesa y al dente. Refrescar, secar y rellenar con el preparador del rostit. Reservar.

Pelar y saltear las gambas. Salpimentarlas

Regenerar los macarrones al horno glasearlos con parte del jugo de rostit.

Emplatar en sopero los macarrones, las gambas encima y salsear con el jugo de rostit. Cortar la salsa con gotas de aceite de oliva virgen extra.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BUÑUELOS DE VIENTO

Ingredientes

Para los buñuelos

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

Para la crema pastelera

- 250 g. de leche
- 40 g. de azúcar
- 50 g. de yemas
- ½ rama de vainilla
- 20 g. de maicena

Elaboración

Poner el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar a hervir. Retirar del fuego y añadir la harina de golpe y batir con una cuchara de madera. Cuando la mezcla este suave y se despegue de las paredes, volverla a colocar al fuego. Batir hasta que este seca y se separe del costado de la reductora.

Fuera del fuego, pasarla a un bol y agregar los huevos de uno en uno. Freír en abundante aceite caliente. Se pueden rellenar con crema pastelera

Para la crema pastelera

Mezclar las yemas con el azúcar. Hervir la leche con la vainilla. Infusionar. Volcar la leche encima de las yemas. Cocer todo junto con varillas hasta ebullición. Hervir y enfriar.

LENTEJAS VERDES ESTOFADAS CON CALABAZA JENGIBRE Y LOMO DE ATUN

Ingredientes

- 500 gr de lentejas verdes de le Puy o pardinas
- 3 cebolletas
- 1 pimiento verde
- 200 g de calabaza
- 1 pizca de jengibre rallado
- 400 g de lomo de atun
- salsa de soja

Elaboración

Juntar las lentejas con lo verde de las cebolletas, el pimiento verde y 2 l de agua. Dejamos que empiece a hervir y bajamos el fuego. Cocemos de 30 a 40 min. Reservamos.

Marcamos el atún sazonado en plancha por los 4 lados, pasamos por pimentón dulce y reservamos.

En una cazuela, con dos cucharadas de aceite de oliva hacemos un sofrito, con lo blanco de la cebolleta cortada en brunoise, cuando haya caído en unos 10 o 12 minutos, agregamos la calabaza cortada en brunoise y sofreímos unos 20 minutos sin que coja color, añadimos jengibre rallado y agregamos 1/2 cucharadita de harina cocinamos 2 minutos y mojamos con un poco de caldo de las lentejas, cocemos unos minutos y agregamos las lentejas escurridas, han de quedar secar pero con su jugo, rectificamos de sal.

Al pase

En un plato soperero colocamos salsa de soja, empapamos el atún y calentamos el atún cortado en laminas finas, con ayuda del horno o de una salamandra.

En un plato trinchante colocamos una columna de lentejas, y sobre ella apoyamos el atún en forma de tataki, regamos con un poco de soja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BACALAO QUEIXALADA A LA LLAUNA CON HUMMUS DE JUDIAS

Ingredientes

- 400 gr de bacalao
- jamon serrano
- 100 gr de harina
- 4 dientes de ajo
- 1 c.c.de pimentón ahumado
- 2 dl de aceite de oliva
- 0,7 dl de vinagre
- 1 lata de judias secas
- ½ ajo
- Comino, sal, ½ limón, perejil.

Elaboración

Cortar los ajos a rodajas y freírlos hasta que queden dorados. Escurrir los sobre papel absorbente. Cortar el bacalao rellenarlo de jamón, pasarlo por harina, huevo batido y dorar en el aceite de oliva perfumado de ajo. El interior debe quedar crudo. Reservamos. Bajamos el fuego añadimos el pimentón e inmediatamente añadimos el vinagre. Removemos 2 min y apagamos. Antes de servir el plato ponemos el bacalao en una bandeja de horno y lo rociamos con la salsa. Ponemos los ajos encima y cocemos al horno 5 min.

Trituramos el ajo con el aceite el zumo de limón un poco de comino y perejil. Escurrimos las judías y las trituramos hasta que quede una pasta lisa.

Ponemos una canelle de hummus, apoyamos el bacalao y salseamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LECHE FRITA

Ingredientes

- *1 l. de leche*
- *75 gr. De maicena*
- *75 gr. De harina*
- *1 pieza de canela en rama*
- *Piel de limón*
- *200 gr. De azúcar*

Elaboración

Llevamos a ebullición ½ litro de leche con el azúcar y los aromas.

En el resto de leche disolvemos los ingredientes restantes.

Cuando llegue a hervir introducimos la segunda mitad de leche y llevamos de nuevo a ebullición removiendo constantemente hasta que espese

Colocamos en molde y dejamos enfriar.

Una vez frío y solido. Desmoldamos y cortamos ración

Pasamos por harina y huevo y freímos

Ecurrimos aceite y rebozamos con azúcar y canela

Puede perfumarse con anís.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

EMPANADA GALLEGA

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina
- 1/2 terrina de margarina tulipán
- Un sobre de levadura royal
- 50 g. de vino blanco
- 50 g. de aceite
- 50 g. de agua
- 1 huevo
- 5 g. de sal
- Azúcar

Para el sofrito

- 4 cebollas eminces
- 4 tomates TPM
- Pimentón de la vera
- 2 pimiento verdes en brunoise
- 1 pimiento rojo en brunoise
- Una hoja de laurel
- 2 dientes de ajo ciselée
- 400 g. de atún
- 3 huevos duros picados

Elaboración

Sofreír la cebolla en aceite junto con una hoja de laurel. A media cocción le añadimos primero el pimiento rojo, al cabo de 5 minutos el pimiento verde, rehogamos y añadimos el ajo, rehogamos de 4 minutos y le añadimos el pimentón y el tomate TPM. Cocer hasta evaporar toda su agua, y se concentre.

Para la masa

En un bol se vierte la harina junto con el impulsor previamente tamizado, el huevo y el vino blanco, el agua, el aceite la sal y un poco de azúcar para que la masa coja color. Se mezcla, se obtiene una masa muy pegajosa y entonces se le añade la margarina previamente derretida y se empieza amasar con las manos. Una vez terminada la partiremos en dos mitades y la estiraremos, con la ayuda de un rodillo embadurnado con aceite, sobre la mesa o la encimera de la cocina que se habrá enharinado para que la masa no se pegue. Colocaremos en la masa previamente pinchada con un tenedor, el sofrito, encima el atún y el huevo picado y taparemos con la otra parte de la masa, que se habrá estirado de igual forma que la primera.

Con la punta de los dedos iremos cerrando los bordes de la masa, doblando el borde de la base sobre la tapa, de forma que queden bien unidas y el relleno quede entre las dos hojas de masa y la pintaremos con un huevo batido.

Hornearla a 190° durante 25 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CALLOS, CABEZA Y PATA DE TERNERA GUISADOS CON GARBANZOS

Ingredientes

- 500gr. callos cocidos cortado en dados de 1.5x1.5 cm
- 200gr. cabeza cortada cortada en dados
- 100gr. pie de ternera precocido cortada en dados
- Fondo blanco de ave
- 150 gr. garbanzo cocidos

Para el Sofrito

- 50ml de aceite de oliva
- 250gr. cebolla ciselé
- 1 ajo ciselé
- 25gr. jamon en macedonia
- 75 gr. chorizo de orza en macedonia
- ½ c.c pimentón dulce
- Una pizca de pimentón picante
- 50ml vino blanco
- 150gr. tomate triturado

Para la Picada

- 1 ajo pequeño
- 1c.s perejil picado
- 5 hebras de azafrán
- 10gr. pan frito
- 5gr. almendras tostadas
- 40ml vino rancio
- 10ml aceite de oliva

Elaboración

Para el Sofrito

Poner a rehogar la cebolla con el aceite. Añadir el ajo, el chorizo y el jamón. Rehogar. Añadir el pimentón dulce y el picante, rehogar fuera del fuego. Desglasar con el vino y evaporar.

Añadir el tomate, cocinar hasta evaporación.

Para la Picada

Juntar todo y triturar bien.

Acabados

Juntar el sofrito con las carnes y mojar justo a cubrir con el fondo. Cocer a fuego lento tapado una hora aprox. Añadir los garbanzos, cocer 10 min mas.

Agregar la picada, salpimentar y cocer de 5 a 10 minutos mas. Rectificar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCA DE VIDRE

Ingredients

- *½ kg. de harina fuerza*
- *15 gr. de sal*
- *15 gr. de azúcar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *30 gr. de levadura de panadero*
- *75 ml. de leche*
- *100 ml de aceite de girasol*
- *100 gr. de piñones*
- *100 ml de anís dulce*

Elaboración

Deshacer la levadura con la leche.

Añadir un poco de anís y un poco de aceite.

Añadir la sal, el azúcar y la mantequilla.

Incorporar harina hasta que la masa quede fina y elástica, que no se rompa al estirarse.

Dejarla tapada 15 minutos en un paño.

Pasado este tiempo hacer 4 bolas con la masa.

Redondearlas bien hasta que queden la más finas posibles y dejarlas reposar unos 10 minutos más.

Estirar las bolas y darles forma alargada de unos 15 a 18 cm.

Con ayuda de un pincel pintar con aceite por encima y colocar piñones por encima, dejarla reposar 10 minutos.

Espolvorearlas con azúcar abundante para que queden crujientes. Marcarlas con los dedos haciendo pequeños hoyos para que el aceite penetre bien en la masa.

Hornear a 220 °C unos 10 minutos hasta que estén crujientes.

Una vez fuera del horno dejar enfriar sobre una reja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MILHOJAS DE SALMON “ESCABECHADO” CON SALTEADO DE ALCACHOFAS Y CEPES

Ingredientes

- 1 lamina de pasta filo.
- 2 lomos de salmón fresco.
- 2 cebollas medianas dulces.
- 1 zanahoria de tamaño grande.
- 1/puerro.
- 3 dientes de ajo.
- 200gr. De aceite de oliva.
- 50gr. De vino blanco.
- 50gr. De vinagre de manzana.
- 1 c/p de pimentón dulce.
- 1c/p de pimienta en grano.
- h. aromáticas (laurel, tomillo, romero).
- Sal/pimienta.

Para el Salteado

- 200gr Alcachofas.
- 200gr. Ceps deshidratados.
- Aceite de oliva.
- 25gr de mantequilla.
- Sal/pimienta.

Elaboración

Extendemos la pasta filo y la cortamos con un cuchillo en rectángulos del mismo tamaño.

Los pintamos con huevo y horneamos a 180° unos minutos hasta que queden crujientes. Reservamos
Hidratamos los ceps y cortamos el salmón a dados medianos. Reservamos

Hacemos un escabeche rehogando la verdura cortada en juliana, con el laurel la pimienta en grano y los ajos en una sotè. A los 15 min aprox, cuando este pochado cubrimos con el aceite y dejamos infusionar todo junto unos 5 min, a temperatura baja.

Una vez infusionado introducimos el salmón cortado en dados y lo retiramos del fuego dejando que este se confite en el aceite.

En un cazo pondremos en vino y el vinagre, junto a el tomillo y el romero, cocemos hasta que se evapore todo el alcohol, una vez esté, juntamos al salmón confitado y meneamos suavemente hasta que se integre bien el escabeche.

Añadiremos sal y una cucharada de pimentón, reservaremos hasta el momento del pase.

Para el Salteado

Pelaremos y cortaremos las alcachofas en trozos más bien pequeños (hasta el salteado las mantendremos en agua /perejil para su oxidación),

Las rehogaremos 10 min, después añadiremos un poco de caldo de ceps y coceremos tapadas hasta que estén bien cocinadas. Reservaremos

Saltearemos los ceps bien escurridos, con aceite de oliva, añadimos las alcachofas y seguimos salteando todo, añadimos una pizca de mantequilla, salpimentamos y lo tendremos un minuto más, reservaremos.

Montaje: colocamos una base de pasta filo, el salteado y otra pasta encima, cubrimos con el escabeche y colocamos otra pasta apoyada de manera que se vea todo el salmón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ALBONDIGAS (MAR Y MONTAÑA), PURE DE CALABAZA Y JUGO DE GAMBA Y CACAO

Ingredientes

Para las albóndigas

- 500gr. Carne picada (cerdo-ternera)
- 50gr. Pan rallado.
- 20gr. de leche.
- 1 huevo.
- 1 diente de ajo.
- Sal/pimienta
- Perejil.
- 20gr de mantequilla.

Para el jugo de gamba y cacao

- 300gr. De langostinos.
- 150gr. De tomate maduro.
- 1 cebolla dulce
- 1 zanahoria.
- v. blanco.
- 20gr. Cacao en polvo
- h. aromáticas.

Para el puré de calabaza

- 100gr. De calabaza.
- 10gr de mantequilla.
- Sal/pimienta.

Elaboración

Para las albóndigas

Juntamos en un bol, el ajo picado, la carne, el pan, la leche, el huevo, perejil y salpimentamos, mezclamos bien y reservamos.

Pelamos los langostinos reservando las cabezas, los picamos muy finamente y salpimentamos.

Hacemos bolas con las albóndigas rellenándolas con el picado de langostinos, enharinamos y freímos bien en aceite hasta dorarlas. Reservar.

Para el jugo de gamba y cacao

Doramos bien las cabezas de las gambas en un cazo, añadimos la verdura en brunoise, la rehogamos 10 min, mojamos con el vino blanco y reducimos, tiramos el tomate rayado y dejamos que pierda el agua, salpimentamos y cubrimos de agua, dejamos que cueza todo unos 30 min, después lo pasamos a un vaso con altura para darle “toques” con el túrmix, colar fino y volver al fuego, añadimos el cacao y mantendremos caliente. Rectificar de sabor.

Para el puré de calabaza

Cortar la calabaza en trozos, envolver en papel de aluminio, hornear a 180° durante 40 min, una vez cocida triturar con la mantequilla y rectificar el sabor.

Acabado y montaje

Acabamos las albóndigas en sotè, con parte del jugo, coceremos tapado unos 15 min, después destaparemos y ligaremos la salsa con una nuez de mantequilla. Vamos rociándolas constantemente con el jugo mientras se cocinan hasta “glasearlas”.

Pondremos en la base del plato el pure, encima las albóndigas glaseadas, y por ultimo con el resto del jugo napamos. Decoramos con perejil.

TOCINOS DE CIELO CON MOUSSE DE YOGURT Y AIRE DE MENTA.

Ingredientes

- 6 huevos.
- 2 huevos.
- 400gr de azúcar.
- 200gr. De agua.
- 100gr. De azúcar para el caramelo.

Para la mousse

- 250gr. De yogurt griego.
- 125gr. De crema de leche.
- 25gr de azúcar.
- 1 hoja de gelatina.

Para el aire

- 200gr. De menta fresca.
- 200gr de agua.
- 25gr de azúcar.
- Sal.
- Lecitina de soja.

Elaboración

Mezclaremos bien las yemas con los huevos con varillas.

En un cazo hacer un almibar con el azúcar y el agua, que no coja mucho color

Añadir el jarabe poco a poco sobre la mezcla de huevos/yemas sin parar de remover.

Hacer un caramelo rubio al fuego y cubrir el fondo de los moldes. Enfriar

Rellenar estos moldes con la mezcla anterior colada, y cocer en el horno 180° al baño maría unos 45 min,

Una vez esté, se enfría y se desmoldan. Reservar.

Para la Mousse

Calentamos un poco de yogurt en microondas e incorporaremos la gelatina hidratada y el azúcar , mezclar bien con el resto del yogurt.

Integrar poco a poco con nata semi-montada y dejar reposar en frío.

Para el aire

Llevamos a ebullición el agua, una pizca de sal y el azúcar, escaldamos las hojas de menta unos 10 segundos, las retiramos y dejamos atemperar el agua.

Pondremos las hojas escaldadas en un vaso para triturar e iremos añadiendo el agua de su cocción poco a poco mientras turmizamos hasta obtener la cantidad de agua con el color necesario.

Colamos fino, y mezclamos con una pizca de lecitina y vamos emulsionando inclinado hasta obtener nuestro aire.

Pondremos un tocino en un lado, una lagrima de yogurt, y decoramos con el aire.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MACARRONES CON BACALAO

Ingredientes

- *¼ kg de macarrones*
- *200 gr de bacalao*
- *2 dientes de ajo*
- *2 hojas de laurel*
- *½ kg de tomate*
- *2 cebollas*
- *200 gr de espinacas*
- *100 ml de fumet de pescado*
- *200 ml de crema de leche*
- *40 gr de pasas*
- *Opcional (queso rallado)*

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y sofreímos unos 45 minutos con el laurel. Añadiremos el tomate troceado sin pepitas y alargamos cocción otros 45 minutos. Rectificaremos de acidez y sazón e iremos mojando si es necesario con pequeñas cantidades de líquido para evitar que se queme.

Escaldamos las espinacas 30 segundos en agua salada hirviendo y paramos cocción. Escurrir bien y reservar.

Pelar y filetear los ajos, dorar en un poco de aceite y añadir el bacalao troceado. Freír a fuego fuerte unos 5 minutos con las pasas hidratadas y mojar con el fumet. Llevar a ebullición y crema con la nata. Llevar a ebullición y dejar reducir a la mitad a fuego suave.

Ajustar de sazón.

Cocer la pasta a la inglesa el tiempo indicado por el proveedor, retirando unos minutos de cocción que acabaremos en la crema de bacalao.

Disponer en la base del plato el sofrito y las espinacas. Cubrir con los macarrones.

Espolvorear con queso sí que se quiere y gratinar un minuto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ A LA EXTREMEÑA

Ingredientes

- 200 gr. de arroz bomba
- 100 gr. de oreja de cerdo
- 100 gr. de panceta
- 1 mano de cerdo
- 50 gr. de jamón
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 c. de pimiento de la Vera
- Hojas de laurel, sal y pimienta

Elaboración

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en manteca de cerdo unos 45 minutos con la hoja de laurel. Añadimos el pimiento rojo cortado en juliana. Freiremos unos 8 minutos. Añadiremos la oreja cortada en juliana, la panceta cortada en dados y deshuesaremos el pie. Freiremos unos 10 minutos, añadimos el ajo cortado en ciselée con el jamón cortado en juliana. Espolvoreamos con pimentón, freímos 30 segundos. Incorporamos el arroz, rehogamos unos 3 minutos e incorporamos unos 600 ml. de caldo de verduras o agua Salpimentar Cocer 4 minutos a fuego fuerte y reducir el fuego. Cocer unos 15 minutos hasta que el arroz esté a punto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAN DE QUESO MANCHEGO

Ingredientes

- 75 gr. de queso manchego
- 2 c.s. de azúcar
- 2 huevos
- 250 ml. de crema de leche
- Azúcar para hacer caramelo

Para la salsa

- 150 gr. de frambuesas
- Zumo de 1/2 limón
- 2 c. de azúcar

Elaboración

Poner el azúcar en un cazo, salpicar con un poco de agua y poner al fuego hasta que caramelize. Bañar los laterales y el fondo del molde con el caramelo.

Batir los huevos con el azúcar, añadir el queso rallado muy fino y la nata. Unir bien todos los ingredientes y verter en los moldes.

Cocer al horno al baño María de unos 20 a 25 minutos a 160 °C, hasta que pinchando en el interior salga el centro limpio. Desmoldar en frío.

Para la salsa

Para la salsa trituraremos las frambuesas con el zumo de limón y el azúcar. Podemos pasar por el colador si no queremos notar el granillo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PULPO A LA GALLEGA CON BLINIS DE PATATA Y ESPUMA DE PIMENTÓN

Ingredientes

- *1 kg de Pulpo*

Para los Blinis de patata

- *700 gr de patata kenebek*
- *4 yemas*
- *4 claras*
- *50 gr de harina*
- *50 gr de mantequilla*

Para la Mahonesa de pimentón

- *1 huevo*
- *1 c.s de pimentón ahumado*
- *Sal*
- *el zumo de 1/2 limón exprimido*
- *Aceite de oliva suave*
- *Flor de Sal*
- *Cebollino*

Elaboración

Si el pulpo está pre cocido cortarlo a rodajas y antes de servir sumergir en agua hirviendo

Si el pulpo está crudo escaldar 3 veces en una olla con abundante agua hirviendo. Después cocer 20 min a fuego medio alto y dejar reposar con el fuego apagado 20 min dentro del agua. Pescarlo y cortarlo a rodajas.

Para los Blinis de patata

Hervir las patatas con piel. Cuando estén tiernas las escurrimos, las pelamos y las pasamos por el pasa purés. Mezclamos la harina y la mantequilla y dejamos enfriar un poco. Añadimos las yemas una a una mientras mezclamos y al final incorporamos las claras montadas a punto de nieve. Antes de servir pondremos una cucharada de masa a la plancha y la doraremos por los dos lados.

Para la Mahonesa de pimentón

En un vaso de triturar pondremos huevo, pimentón, zumo de limón, sal y por ultimo vamos añadiendo el aceite mientras va emulsionando.

Decoramos con un poco de flor de sal, cebollino y un chorro de aceite de oliva virgen.



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 y 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.

Lenguas de Gato con Crema de Limón

Ingredientes

- 100 gr de azúcar glase
- 100gr de harina
- 100 gr de mantequilla pomada
- 100 gr de claras de huevo

Para la Crema de limón

- 100 gr de huevos,
- 50 gr de azúcar,
- 100 gr de zumo de limón
- la ralladura de un limón
- 10 grs de mantequilla.

Elaboración

Se mezclan bien todos los ingredientes y se deja reposar la masa. Extendemos la masa con una manga, sobre una placa de horno forrada con papel aceitado, formando bastones.

Precalentamos el horno a 170°C dejamos cocer 5 min y subimos a 190°C.

Sacamos las galletas del horno cuando tomen un poco de color por alrededor. Podemos sacarlas con una espátula.

Para la Crema de limón

Mezclamos todos los ingredientes en un bol que calentaremos al baño María hasta que la crema espese. Cuando haya espesado retiramos enseguida del fuego y el mismo bol lo ponemos en otra olla pero con agua fría. Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera.

Ponemos crema de limón entre dos galletas y las mojamos en chocolate por una punta.

PASTEL DE MORCILLA Y MANZANA

Ingredientes

- *1 Morcilla*
- *2 manzanas golden*
- *600 grs. de cebolla morada*
- *1 rollo de masa quebrada*
- *150 g. de queso Idiazabal*
- *4 huevos*
- *200 ml. de nata para cocinar*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *1 anís estrellado*

Elaboración

En una sartén al fuego con una cucharada de aceite de oliva virgen extra, añadimos la cebolla picada en juliana, dejamos que sude y se poche bien.

Hay dos opciones: o lo tienes 4 horas a fuego lento y remueves de vez en cuando, o lo haces a fuego fuerte durante 2 horas removiendo con frecuencia y estando muy pendiente. Tiene que quedar casi una mermelada, añadiendo unos pellizcos de sal, pimienta negra molida y un anís estrellado

Ponemos otra sartén sin aceite a fuego medio, abrimos la piel de la morcilla y vamos deshaciendo el relleno en la sartén con ayuda de una cuchara de madera. Tenemos que conseguir que se desgrane bien el contenido. Añadimos las manzanas cortadas en dados. Saltemos todo durante unos minutos

Echamos los huevos en un bol y añadimos la nata, una pizca de sal y pimienta negra molida. Batimos la mezcla energicamente, añadimos la cebolla caramelizada y la morcilla con manzana.

Untamos un molde con mantequilla o un poco de aceite y adaptamos la masa quebrada a la forma del molde. Pinchamos con un tenedor y le ponemos un papel de horno y peso para que no suba. Horneamos 8 minutos vigilando que no se dore.

Sacamos el molde con la masa que acabamos de hornear y vertimos en su interior el relleno que guardábamos en el bol.

Distribuimos uniformemente el relleno de masa con morcilla y manzana. Horneamos a 180° durante entre 10/15 minutos, según el tipo de horno. Vigilar que no se queme la masa. Sabremos cuando está cuando pinchemos con un palillo la tarta y salga seco. Si sacáis el palillo húmedo dejar en el horno unos minutos más

MUSLOS DE POLLO A LA CATALANA

Ingredientes

- *4 muslos y contramuslos de pollo*
- *100 grs. de uvas pasas sin pepitas*
- *100 grs. de ciruelas pasas sin hueso*
- *1 copa de oporto*
- *1 cebolla morada de Zalla*
- *3 chalotas*
- *4 tomates maduros de buen tamaño*
- *300 grs. de agua*
- *Pimienta negra molida*
- *Sal*
- *Orégano*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Un puñado de piñones*

Elaboración

Antes de empezar a cocinar, ponemos en un bol las uvas y ciruelas pasas y las cubrimos de oporto para que se hidraten. Mantenemos la hidratación durante 12 horas.

Rallamos los tomates y reservamos el puré resultante, cortamos la cebolla y las chalotas en juliana

Limpiamos los muslos de pollo de piel y grasa y salpimentamos al gusto.

Ponemos al fuego una cazuela con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, a fuego medio y doramos los muslos por ambos lados.

Cuando los muslos estén bien dorados, añadimos la cebolla y las chalotas, y rehogamos hasta que esté todo bien pochado, con un color caramelo, regamos todo con el oporto que hemos usado para hidratar las uvas y ciruelas pasas (sin las uvas y ciruelas pasas, que reservamos) y dejamos caramelizar.

Añadimos el puré de tomate rallado que habíamos reservado con anterioridad y lo cocinamos hasta que caramelice también

Mojamos todo con el agua y bajamos el fuego (2/6) y cocemos durante 30 minutos

Añadimos las ciruelas y uvas pasas y guisamos todo durante otros 60 minutos, manteniendo el fuego lento

Salteamos los piñones en una sartén con un poco de aceite, que añadiremos al guiso repartidos por encima en el momento de servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- *65 gramos de arroz*
- *1 litro de leche*
- *150 grs. de azúcar*
- *1 limón*
- *10 grs de canela en polvo*
- *1 trozo de canela en rama*

Elaboración

Se pone en una cazuela al fuego la leche, la canela en rama y la corteza del limón.

Se dejará que hierva unos minutos (5 o 6 minutos).

Añadimos el arroz y cocemos a fuego bajo hasta que la leche engorde, agregamos el azúcar y cocemos unos minutos mas.

Se saca y se deja enfriar, espolvoreándolo con la canela en polvo

ALUBIAS DE TOLOSA CON SACRAMENTOS

Ingredientes

- *1 kilo de alubias de Tolosa*
- *1 chorrito de aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- *Un puñado de piparras*
- *1 morcilla de cebolla*
- *4 chorizos*

Elaboración

Lavamos bien las alubias de Tolosa y escurrimos (esta alubia es pata negra y no necesita estar a remojo ni un minuto), ponemos en una cazuela el quilo de alubias de Tolosa y cubrimos con cinco litros de agua del grifo, echamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y ponemos la cazuela a fuego fuerte sin tapar hasta que rompa a hervir

Una vez que rompe a hervir con fuerza bajamos el fuego y sin tapar la cazuela cocinamos a fuego bajo de 3 horas y media a 4 horas, sin añadir sal ni remover las alubias, durante la cocción únicamente se debe “menear” la cazuela como si estuvieses preparando un pil pil, meneamos de vez en cuando la cazuela lo cual facilitará que el caldo vaya engordando de un modo natural sin necesidad de añadir nada ni pasar alubias, es parte de la magia de las alubias de Tolosa.

Mientras se cocinan las alubias ponemos a fuego bajo la morcilla y cuatro chorizos en una cazuela y cubrimos con agua, mantenemos la cocción durante una hora sin pinchar ninguno de los ingredientes (si lo haces perderán todo el sabor). Esto es al gusto, puedes añadir tocino, panceta o lo que te de la gana, también se suele acompañar de berza picada fina y blanqueada unos minutos, Después de varias horas cantando en la cazuela: “plop, plop, plop”, una vez transcurrido el tiempo de cocción las alubias de Tolosa deben quedar como el chocolate espeso, pura crema, le damos el punto de sal, servimos los sacramentos en un plato aparte y acompañamos con las guindillas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MANITAS DE CERDO A LA NAVARRA

Ingredientes

- 8 manitas de cerdo.
- sal.
- 3 l. agua.
- 2 puerros.
- 4 granos de pimienta.
- 1 cebolla.
- 2 zanahorias.
- 1 clavo.
- Hoja de laurel.

Para la salsa

- Aceite.
- Cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1 puerro.
- La pulpa de 1 pimiento choricero hidratado.
- Caldo de las manitas.

Además

- Patata cocida con cebollino y granos de sésamo para adornar.

Elaboración

Poner a cocer las manitas, partidas por la mitad, con agua, puerro, zanahoria, cebolla y las especias en una olla a presión durante 45 minutos o en olla normal durante 2 horas.

Cuando estén cocidas, deshuesarlas y enrollarlas en un papel film dándoles forma de manita.

Dejar reposar, a poder ser, de un día para otro.

Cuando estén frías tostarlas en una sartén antiadherente por ambos lados hasta que adquieran un color dorado.

Para la salsa

Poner en una cazuela el aceite, la cebolla, el puerro y el ajo a pochar, añadir el pimiento choricero y el caldo de la cocción de las manitas.

Hervir el conjunto durante 20 minutos, triturar y pasar por un colador.

A la hora de presentar, poner la salsa en la base del plato y las manitas que las tenemos previamente tostadas.

Encima ponemos unos granitos de sésamo y acompañamos con una quenelle de patata cocida con cebollino, un chorrito de aceite.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BOMBAS DE CREMA

Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 50 g de mantequilla
- 2 huevos M
- 200 g de leche
- 150 g de azúcar
- Un pellizco de sal
- 20 g de levadura fresca de panadero
- Aceite de girasol
- Azúcar glas para decorar

Para la crema pastelera

- Medio litro de leche
- 4 Yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de harina tamizada
- 1 Cucharilla de esencia de vainilla

Elaboración

En un bol grande pondremos la harina, la mantequilla, el azúcar, los huevos, la sal, la levadura desmenuzada y la mitad de la leche. Empezaremos a amasar a mano agregando el resto de la leche que nos admita la masa, hasta conseguir que esté blanda y ligeramente pegajosa.

Hacemos una bola con la masa y la dejamos en un lugar templado tapada con un paño fino hasta que doble su volumen. Cuando la veamos que ha fermentado, la vamos cortando en bolitas de aproximadamente 60 gramos. Las vamos colocando encima de una bandeja de horno dada la vuelta y ligeramente engrasada y las volvemos a dejar fermentar durante otros cincuenta minutos aproximadamente.

Las freímos en aceite de girasol a temperatura media, aproximadamente 160 grados durante varios minutos, girándolas para que se hagan por todas partes y las vamos sacando del aceite y colocando sobre papel de cocina. Las abrimos con un cuchillo de sierra y las rellenamos con crema pastelera,. Espolvorearlas con azúcar glas a la hora de servir las.

Para la crema pastelera

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

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



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

Para la masa

- 400 g. de harina
- 14 g. de sal
- 75 ml. de vino blanco
- 100 ml. de aceite de oliva
- 40 g. de levadura fresca
- Orégano seco al gusto
- 200 ml. de agua fría
- Perejil fresco
- 100 gr. de aceitunas negras picadas

Para el relleno

- 800 gr. de cebolla emincé
- 125 gr. de Pedro Ximenez
- 75 gr. de fondo de carne oscuro
- 2 dientes de ajo
- 1 kg. de sardinas
- 8 tomates maduros TPM
- Perejil fresco
- Laurel
- Flor de Sal, cebollino y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

Para la masa

En un bol poner la harina, el orégano, las aceitunas picadas y la sal. Diluir la levadura con el agua tibia y agregarlo al bol de la harina junto con el vino blanco. Ir amasando la coca al tiempo que le vamos añadiendo poco a poco el aceite de oliva.

Dejar reposar uso 30 minutos para que fermente.

Una vez haya fermentado, la estiramos y le damos forma de coca.

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

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

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 fina capa de tomate concasse, seguida de otra capa de cebolla confitada y al final los filetes de sardinas con la piel hacia arriba. Lo meteremos en el horno uno a dos minutos ya que la sardina tiene que quedar poco hecha para poder conservar todo su sabor y brillo plateado.

Servirla con un hilo de reducción de Pedro Jiménez por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CALDOSO CON CONEJO

Ingredientes

- *1/4 de conejo*
- *200 gramos de arroz*
- *2 litros de caldo*
- *1 tira de pimiento rojo*
- *4 ó 5 judías verdes*
- *1 tomatito maduro para rallar*
- *1 tira de pimiento verde*
- *1 diente de ajo*
- *1/2 cebolla pequeña*
- *1/2 zanahoria*
- *1/2 latita de guisantes*
- *10 piñones*
- *Pimentón dulce*
- *Pimienta negra*
- *1/2 vasito de vino blanco*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *Agua*
- *Colorante*

Elaboración

En una cacerola calentamos el aceite de oliva, y sofreímos primero los trozos de conejo.

Mientras tanto cortamos a trocitos pequeños todas las verduras.

Al conejo ya doradito, añadimos todas las verduras, primero la cebolla y después el resto (menos el tomate rallado, los piñones y las pimentas), damos unas vueltas y finalmente incorporamos el tomate y un vasito de agua caliente, para cocer y que se mezclen todos los ingredientes unos 10 minutos.

A continuación verter el 1/2 vasito de vino y dejar que se evapore el alcohol.

Agregar la pimienta negra, el pimentón dulce, los piñones, remover para que se mezcle y añadimos el agua.

Cuando empiece a hervir añadir el colorante y dejamos cocer a fuego fuerte 10 minutos, después a fuego lento, durante 30 minutos más evitando que se quede sin caldo. Para ello ir añadiendo si hace falta algo de agua caliente, Rectificar de sal y poner el arroz. Para cocer el arroz son 3 o 4 minutos a fuego fuerte y unos 15min.a fuego bajo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAÓ

Ingredientes

Para la masa

- 150 gr. de manteca de cerdo
- 75 gr. de agua
- 3 c.s. de anises
- 250 gr. de harina de trigo
- 75 gr. de maizena

Para el relleno

- 300 gr. de requesón
- 3 huevos
- 100 gr. de azúcar
- Manojos de menta fresca

Elaboración

Para la masa

Disolver la manteca de cerdo con el agua y el anís.

Una vez obtenida una mezcla homogénea, agregar la sal y las harinas, todo a la vez. Trabajar hasta obtener una masa homogénea y algo dura. Estirar hasta que tenga un grosor de unos 3 a 5 mm.

Forrar un molde encamisado con la masa.

Para el relleno

Triturar todos los ingredientes hasta conseguir una crema de consistencia líquida.

La menta se puede triturar o poner picada.

Rellenar el molde con la mezcla de requesón y hornear a unos 180° unos 30 minutos.

Dejar enfriar, espolvorear con azúcar lustre



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TORRIJA DE JAMON CON ALUBIAS DE VERDURAS Y CHAMPIÑONES.

Ingredientes

Para la Torrija

- 500gr. De leche.
- 300gr. Jamón en dados o lonchas.
- 2 yemas de huevo.
- 1 pan de molde “sin cortar”

Para el Caldo de jamón

- 3 huesos de jamón.
- 1 cebolla
- 1 zanahoria.

Para las Alubias

- 1 bote de alubias.
- 1 cebolla
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- 200gr. De champiñones.
- Vino blanco.
- 125gr de caldo de jamón.(elaboración anterior)
- 125gr de caldo de ave.
- Sal/pimienta.
- H . aromáticas.(tomillo, romero. Etc.)

Elaboración

Para la Torrija

Rehogamos el jamón en un poquito de aceite de girasol, cuando esté dorado añadimos la leche y dejamos infusionar 10 min a fuego suave.

Cortamos rectángulos con el pan el forma de “lingote” y mojamos con la leche de jamón, bien empapados, los pasamos por las yemas y marcamos en sartén por todos sus lados. Reservar

Para el Caldo de jamón

Rehogamos bien en un cazo los huesos de jamón, hasta que cojan color, cuando estén añadimos la verdura cortada en brunoise, seguimos rehogando y cubrimos con agua, dejamos cocer a fuego suave, sin que llegue a hervir. Rectificamos de sabor.

Para las Alubias

Escurremos las alubias y las reservamos.

Rehogamos toda la verdura cortada en brunoise con la hierbas aromáticas, dejamos que se pochen bien, cuando estén subimos el fuego y añadimos los champiñones también en brunoise y cocinamos hasta que pierdan el agua, mojamos con el vino blanco y dejamos que reduzca, tiramos las alubias escurridas, cocinamos todo junto 2 min, y cubrimos con el caldo de jamón y el de ave, probamos de sabor y dejamos que reduzca a fuego suave.

Acabado

Pondremos en un plato hondo las alubias y colocaremos encima la torrija de jamón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ MELOSO DE PULPO, OREJA DE CERDO Y GUISANTES.

Ingredientes

- 300gr. de arroz bomba.
- 250gr. De pulpo cocido.
- 1 paquete de oreja de cerdo cocida.
- Vino blanco.
- 150gr de guisantes.
- 1 cebolla grande.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 2 tomates rallados.
- 1 cucharada de pimentón de la vera.
- 2 dientes de ajo.

Para el Caldo

- 1 cebolla
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- 100gr de oreja de cerdo cocida.
- 1 litro de fondo de ave.
- 1 hoja de laurel..

Elaboración

Sofriremos la cebolla cortada en brunoise en cazuela con suficiente aceite, unos 5 min, seguimos con el ajo ciselee, el pimiento rojo en brunoise otros 5 min mas, añadimos el pimiento verde también en brunoise, dejamos sofreír todo.

Una vez esté, añadimos el tomate rallado y sofreímos hasta que pierda el agua y adquiera una textura de sofrito, añadimos la oreja y el pulpo cortados en dados dejando que se integre todo cocinándolo unos 2 min, tiramos una cucharadita de pimentón, lo rehogamos unos segundos.

Tiramos el arroz y lo marcamos removiendo 2 min, para después cubrir con el caldo, salpimentar e ir removiendo de vez en cuando y rectificando de sabor si fuese necesario Cocinarlo unos 18 min aproximadamente.

Para el Caldo

Rehogamos en un cazo la verdura cortada en brunoise junto con el laurel, que coja un poco de color, cuando este añadimos la oreja de cerdo y la seguimos rehogando junto con la verdura 5 min más.

Mojamos con el vino, dejamos evaporar y cubrimos con el caldo.

Cocemos a fuego suave unos 40 min.

Reservamos unos trozos de oreja y de pulpo para la presentación.

Acabado

Saltearemos los trozos de pulpo y oreja, salpimentar

Pondremos en la base de un plato hondo el arroz, y coloraremos los trozos de pulpo y oreja decorando el plato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PROFITEROLES CON SABAYÓN DE CAFÉ

Ingredientes

- 250gr. De agua.
- 100gr. De mantequilla
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar.
- 150gr. De harina.
- 4 huevos.

Para el Sabayón

- 2 yemas de huevo.
- 100gr de nata montada.
- 2 cucharadas de café soluble.
- 50gr de azúcar.

Elaboración

Para la pasta choux

Pondremos a hervir el agua y la mantequilla, la sal y el azúcar, retiramos del fuego y agregamos la harina. Batimos enérgicamente con cuchara de madera.

Cuando la mezcla tenga textura suave volvemos al fuego y batimos hasta que este seca y que se separen de las paredes de la olla.

Fuera del fuego agregamos los huevos uno a uno removiendo hasta que la masa quede brillante y se desprenda de la cuchara de madera cuando se levanta de la olla.

Una vez atemperada la masa, la pondremos en una manga pastelera y vamos haciendo bolitas, las pintaremos con yema de huevo, y los pondremos en una placa de horno encamisada.

Coceremos a 180° unos 15 min aproximadamente.

Para el Sabayón

Blanquearemos las yemas de huevo con el azúcar, añadiremos el café soluble y mezclaremos con la nata montada amalgamando.

Mezclaremos todo enérgicamente hasta obtener una crema untuosa.

Acabado

Haremos una incisión con una puntilla a los profiteroles para el relleno.

Pondremos el sabayón en manga y rellenaremos los profiteroles.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FIDEUA DE BOGAVANTE

Ingredientes

Para el Fumet

- 40 ml. Aceite de oliva
- 100gr. cebolla emincé
- 100gr. zanahoria emincé
- 25gr. puerro emincé
- 2 ajos emincé
- 1 c.c pimentón dulce
- 4 tomates
- Cabeza de bogavante
- 1/2, 1 fumet

Para los fideos

- 200gr. fideos de cabello de angel (num. 0)
- 50 ml. Aceite de girasol
- 2 cebollas
- Cuerpo del bogavante

Para el All i oli negat

- 1 ajo escaldado
- 50ml. Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Para el Fumet

Calentar el aceite, añadir la cebolla y la zanahoria. Dorar lentamente.

Incorporar el puerro y el ajo. Rehogar.

Añadir el pimentón y el tomate. Dejar evaporar toda el agua de vegetación

Añadir la cabeza de bogavante, freir unos 5 minutos y mojar con fumet. Llevar a hervor y cocer 40 minutos a fuego bajo.

Colar.

Para el All i oli negat

Majar en un mortero el ajo con un poco de sal, añadir el aceite. Reservar

Para los fideos

Dorar los fideos en fuego suave hasta que se tuesten. Mover sin parar, escurrir y reservar.

Dorar el cuerpo del bogavante. Retirar

Cortar la cebolla ciselée y sofreír unos 45 minutos añadir los fideos y el fondo hirviendo. Sazonar y añadir el all i oli necesario

Cocer a fuego fuerte dos o tres minutos. Cuando empiecen a secarse los fideos acabar en horno o gratinadora

ROMESCADA DE BACALAO

Ingredientes

- 3 ñoras
- 4 ajos
- 4 tomates maduros
- 2 rebanadas de pan
- 40 gr. de almendras y avellanas
- Manojos de perejil
- 100 ml. de vino blanco
- Sal y pimienta
- 4 lomos de bacalao
- Harina para enharinar
- 4 patatas medianas
- Aceite de oliva
- Fumet de pescado

Elaboración

Enharinamos el bacalao, sacudimos exceso de harina y freímos en el aceite unos minutos hasta que estén dorados. Retirar.

Freiremos en aceite de oliva caliente las ñoras con cuidado de que no se quemen. Retiraremos y freiremos el pan y los ajos en el mismo aceite. Escalibamos el tomate al horno unos 30 minutos. Retiraremos la piel y las pepitas.

Trituraremos los tres ingredientes junto con los ajos y la fruta seca.

Pelaremos las patatas y arrancaremos trozos. (¡No las cortaremos!). Doramos unos 5 minutos en el mismo aceite. Retirar.

En una cazuela, sofreiremos el romesco en aceite, añadiremos las patatas y removeremos unos 3 minutos para mezclar los ingredientes, reducimos el vino y mojamos con el fondo. Dejaremos cocer tapado sin hervir unos 20 minutos hasta que las patatas estén cocidas. Añadimos el bacalao al final de cocción
Salpimentaremos y serviremos bien caliente

ROSQUILLAS DE NARANJA

Ingredientes

- *Zumo de 2 naranjas*
- *Ralladura de 1 naranja*
- *6 yemas de huevo*
- *3 c. de aceite*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 ml. de licor de naranja*
- *20 gr. de levadura*
- *Harina la que admita*

Elaboración

En un bol mezclaremos las yemas de huevo, el azúcar, el zumo y ralladura de naranja, el licor y el aceite, batiéndolo hasta que quede espumoso.

Añadiremos la levadura y harina tamizada hasta obtener una masa compacta que no se nos pegue en las manos. Dejaremos reposar unos 20 minutos.

Separaremos la masa en varias bolas y haremos pequeños cilindros que enrollaremos en forma de espiral. Freiremos en abundante aceite, a 160 °C pondremos sobre papel absorbente y cubriremos con azúcar y canela.

CALDILLO O CACHUELA CON CRACKER DE SEMILLAS

Ingredientes

- 300 gr *hígado de cerdo*
- 160 gr *de manteca de cerdo*
- *Sal, Pimienta negra, canela, nuez moscada, laurel, 1 clavo, 1 ajo, 1 cucharada de pimentón agridulce*
- 1 c.s *de zumo de naranja*
- 3 o 4 *nueces*

Para los Crackers de semillas

- 90 gr *de semillas variadas (lino, calabaza, girasol, chia, amapola...)*
- 90 gr *de harina de cebada integral o harina integral*
- 80 ml *de agua*
- 1 *cucharadita de sal*
- 1 c.c. *de levadura royal*
- 25 ml *de aceite*

Para la Guarnición

- *Pepinillos en vinagre*

Elaboración

Cortamos el hígado finito.

Lo aliñamos con sal, pimienta, canela, nuez moscada, laurel, nueces partidas, cascara y zumo de naranja.

Molemos los cominos, los clavos, el ajo y lo añadimos a la masa anterior.

Dejamos marinar 4 horas

Ponemos la mitad de la manteca en una cazuela y calentamos. Añadimos el hígado y lo cocinamos 10 min. Removemos constantemente para ir deshaciendo la carne.

Retiramos el laurel y las pieles de naranja.

Añadimos el resto de la manteca y cocemos 10 min mas. Añadimos el pimentón

Se rectifica de sal, lo ponemos en remiquines.

Dejamos enfriar

Servimos con pepinillo cortado

Para los Crackers de semillas

Mezclar todos los ingredientes y extender sobre una bandeja con papel de horno untado en aceite. Cuanto más fino mejor.

Marcar la masa con un cuchillo formando barritas por donde después de cocer cortaremos. Hornear a 200° durante 10-15 minutos. Sacar del horno, cortar en porciones y dejar enfriar.

ROMESQUET DE RAPE CON MANITAS DE CERDO

Ingredientes

- 2 colitas de rape
- 2 Pies de cerdo cortados por la mitad y cocidos
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 1 c.c de pulpa de pimiento choricero o ñora.
- 2 ajos
- Perejil
- 1 hoja de laurel
- 10 almendras
- 10 avellanas
- 2 dl de vino blanco
- Aceite de oliva
- 4 alcachofas

Elaboración

Cortamos en medallones las colitas de rape. Las marcamos a la cazuela. Las reservamos aparte y preparamos un sofrito de ajo, cebolla todo picadito. Añadimos el tomate rallado y dejamos reducir. Añadimos el vino blanco, los pies de cerdo y el rape tapamos y dejamos reducir. Con un poco de agua trituramos los frutos secos el perejil y la pulpa de ñora. Añadimos la picada al guiso y controlamos que no se pegue. Removiendo de vez en cuando. Hervimos los corazones de alcachofa, los cortamos a $\frac{1}{4}$ y los añadimos al romesquet.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PESTIÑOS

Ingredientes

- *1 dl aceite de oliva*
- *1 dl vino blanco seco,*
- *15 gr. Anís matalahúga*
- *Piel de naranja*
- *300 gr. Harina*
- *250 gr. miel,*
- *aceite de oliva, para freír.*

Elaboración

Calentamos el aceite en una sartén con un trozo de cáscara de naranja. Cuando este perfumado se aparta y se añaden los anises. Dejamos que se enfríe a temperatura ambiente y quitamos la cáscara frita.

En un cuenco grande se ponen 250 gr. de harina y se mezcla con el aceite frío mezclado con el vino blanco. Remueve hasta que quede una masa fina que se desprenda de las paredes del recipiente.

Dejemos reposar media hora tapado con un trapo.

Extender con el rodillo, espolvoreando con un poco de harina. Cuando tenga el grosor de una moneda, se corta con un cuchillo o cortapastas a cuadrados de 5 cm. de lado

Calienta una sartén con abundante aceite y fríe los pestiños, no muchos cada vez, dando la vuelta para que se doren por igual. Cuando estén dorados y crujientes, escurre sobre papel de cocina y pasa por una mezcla de miel con unas cucharadas de agua, calentada brevemente al fuego.

Deja enfriar, espolvorea de azúcar en polvo y sirve.

TARTA DE PUERROS Y VIEIRAS

Ingredientes

- 600 g de vieiras cortada en dados de 1x1cm
- 300 g de blanco de puerro cortado en medias lunas
- 6 huevos
- 500 g de nata
- 40 g de mantequilla
- Sal y pimienta
- Láminas de pan de 2 mm
- Cebollino picado

Elaboración

Tener el horno precalentado a 150°C.

Pintar un molde de tartas de 24 cm, una bandeja de porcelana alta, o unas cocottes individuales con la mantequilla y enfundar con las láminas de pan.

Pochar en una sartén con la mantequilla el puerro durante unos 25 minutos.

Mezclar el puerro ya frío con los dados de vieiras hasta que se integre todo perfectamente.

Esparcir esta mezcla de puerro y vieiras por toda la base del molde.

Mezclar con varillas los huevos y la nata.

Salpimentar y verter en el molde, o en las cocottes para raciones individuales, encima del puerro y las vieiras.

Hornear a 150° durante 25-35 minutos.

Dejar entibiar 15 mn. en el propio molde o cocottes para que se acabe de cuajar.

Esparcir por encima cebollino picado o la hierba que más nos apetezca



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATAS CON CHORIZO A LA RIOJANA

Ingredientes

- *1,3 kg. de patata*
- *175 g de puerro picado*
- *175 g de cebolleta picada*
- *25 g de pimiento verde picado*
- *25 g de pimiento rojo picado*
- *25 g de aceite de oliva virgen extra*
- *1 punta de cayena fresca*
- *2 chorizos frescos de puchero*
- *50 g de pulpa de pimiento choricero*
- *50 g de tomate frito*
- *1 hoja de laurel pequeña*
- *2 dientes de ajo picados*
- *1,5 l. de caldo de ave*
- *Sal*

Elaboración

Cortar el chorizo en rodajas de 1cm y pelar las patatas.

Saltear el chorizo en una cazuela con el aceite de oliva durante un minuto, justo para que el aceite coja el sabor, retirar y reservar.

En ese mismo aceite rehogar el puerro, los pimientos, la cebolla, los ajos y la cayena con una pizca de sal durante 7-8 minutos, sin que cojan color.

Cascar las patatas sobre el sofrito.

Añadir la pulpa de pimiento choricero y rehogar todo junto otros 2 minutos más. Añadir el tomate frito, el chorizo reservado y el laurel, mezclar.

Mojar con el caldo caliente y cocer a fuego suave durante 45 minutos o hasta que la patata este bien hecha. Poner a punto de sal y servir bien caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE MANZANA

Ingredientes

Para el aparejo

- 150 g de nata
- 150 g de leche
- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- Media vaina de vainilla

Para la base de galletas

- 200 g de galletas
- 150 g de mantequilla

Para las manzanas

- Base de tarta de galletas
- 4 manzanas Golden (500 g)
- Azúcar moreno

Elaboración

Para el aparejo

Romper los huevos en un bol.

Agregar la leche, la nata y el azúcar, raspar la media vaina de vainilla y mezclar bien todo junto, pasar la mezcla por un colador y verterlo con cuidado sobre las manzanas.

Para la base de galletas

Precalentar el horno a 160°C.

Triturar las galletas en un vaso americano, hasta formar una arenilla.

Derretir la mantequilla y mezclar junto con las galletas trituradas, debe quedar una masa compacta.

Forrar con ayuda de las manos, un molde de tarta de 24 cm de unos 3 mm de espesor aproximadamente, tanto en la base como alrededor del molde el cual lo llevaremos a unos 2 cm de altura.

Enfriar y hornear en blanco durante 12 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Para las manzanas

Subir el horno a 180°C.

Pelar las manzanas, quitarles el corazón y las pepitas, cortarlas en cuartos y cada cuarto en láminas de 5 mm de grosor.

Colocar las láminas de manzana en forma de espiral encima de la base de galletas. Rellenar con el aparejo vertiéndolo con mucho cuidado.

Hornear la tarta a 180°C durante 30 minutos, espolvorear la tarta con azúcar moreno y seguir horneado otros 10 minutos hasta que caramelice el azúcar moreno sobre las manzanas.

Retirar del horno dejar entibiar y servir tibio. Acompañar con helado de vainilla, nata o canela.



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. de 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.

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 del arroz.



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.

CALABACINES CON AJOARRIERO Y SALSA DE PIMIENTOS VERDES

Ingredientes

- 2 calabacines
- Aceite de oliva
- 1 c. de tomillo
- 100 gr. de bechamel
- 3 c. de queso rallado
- Agua y sal

Para el sofrito ajoarriero

- 200 gr. de bacalao desalado
- 1 patata cortada en daditos pequeños
- 3 cebolletas frescas ciselée
- 1/2 pimiento verde cortado en brunoise
- 2 diente de ajo ciselée
- 2 tomates rallados
- Pulpa de pimiento choricero
- Aceite de oliva

Para la bechamel

- 500 g. de leche
- 60 g. de harina
- 60 g. de mantequilla
- Sal, pimienta, nuez moscada
- Queso rallado para gratinar

Para la salsa de pimiento verde

- 1 cebolla ciselée
- 3 pimiento verdes cortados en trozos
- Nata líquida

Elaboración

Cortar los calabacines en trozos de unos 5 cm. hervirlos a la inglesa, unos 5 minutos. Sacarlos y refrescarlos con agua fría, escurrirlos y ponerlos en una bandeja de horno. Untarlos con aceite de oliva y salarlos. Después aderezar con el tomillo y un diente de ajo picado. Meterlo en el horno fuerte unos 5 minutos. Una vez fuera, dejar enfriar y con la ayuda de un cuchillo vaciarlos, dejando la piel.

Pelar las patatas y cortarlas en dados pequeños, lavarlas y freírlas con abundante aceite caliente, escurrirlas y reservarlas.

Para el sofrito ajoarriero

Rehogar lentamente las cebollas, añadir, el pimiento verde, rehogar y añadir los ajos, dejar desarrollar aromas y añadir el tomate rallado, cocer hasta confitar, añadir la pulpa del pimiento choricero y las patatas. Agregar el bacalao desmigado y rehogar unos segundos.

Para la bechamel

En una reductora derretir la mantequilla, agregar la harina y dejar que cueza bien sin dejar de remover con la ayuda de unas barrillas manuales. Incorporar la leche, y sin dejar de remover cocer hasta que tengamos una textura espesa.

Para la salsa de pimiento verde

Rehogar la cebolla, añadir los pimientos y rehogar. Añadimos la nata y dejamos cocer hasta reducir. Trituramos y colamos reservamos en caliente.

Al pase por ración

Rellenar los calabacines, con el ajoarriero, naparlos con la bechamel y terminar con el queso rallado, gratinarlos y servirlos acompañados de la salsa de pimientos verdes.



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

ROSQUILLAS DE LECHE, ANIS Y NARANJA CON GLASEADO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 3 huevos
- 8 cucharadas de leche
- 8 cucharadas de azúcar
- 8 cucharadas de aceite virgen extra
- Ralladura de una naranja
- 3 cucharadas de anís
- 2 cucharadas de royal
- 600 a 700 gr. de harina
- Azúcar glass para espolvorear rosquillas
- Aceite de girasol para freír

Para el glaseado de chocolate

- 50 g. de chocolate con leche
- 5 g. de cacao en polvo
- 250 g. de azúcar glas tamizado
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 c.s de agua, 45 g.

Elaboración

Separar las yemas de las claras y montar estas últimas a punto de nieve y reservar. Poner en el vaso el aceite, la leche, el azúcar, el anís, la ralladura, levadura, las yemas y mezclar con barrillas manuales. Añadir las claras montadas con ayuda de una lengua y la harina poco a poco mezclar.

Trabajar la masa encima del mármol un poco con las manos para que quede una masa homogénea. Dejar reposar la masa unos 15 minutos. Formar las rosquillas. Freír las rosquillas a fuego medio en una sartén con abundante aceite. Escurrirlas sobre un plato con papel absorbente. Servir espolvoreadas de azúcar glass. Es importante a la hora de freír las rosquillas que el aceite no esté muy caliente para que se hagan bien por dentro.

Para el glaseado de chocolate

Mezclamos el azúcar glas con el agua, la vainilla, el chocolate fundido y el cacao en polvo. Glaseamos las rosquillas. Decoramos al gusto.

JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA DULCE DE AJILO

Ingredientes

- *Jamoncitos de pollo*
- *Sal y pimienta negra recién molida*
- *3 cucharadas de mantequilla*
- *4 dientes de ajo picados bien finos*
- *40g de azúcar moreno*
- *1 cucharada de miel*
- *1/2 cucharadita de orégano seco*
- *1/2 cucharadita de albahaca seca*
- *1/4 cucharadita de tomillo seco*
- *2 cucharadas de hojas de perejil fresco picado*

Elaboración

Precalentar el horno a 180g.

Salpimentar el pollo.

Fundir dos cucharadas de mantequilla en una cazuela grande que pueda ir al horno y añadir el pollo con la piel hacia abajo. Lo doramos por todos lados, unos 2-3 minutos por cada lado con el fuego medio-alto, una vez el pollo bien dorado lo reservamos.

Ahora fundimos en la misma cazuela la cucharada de mantequilla que nos quedaba y añadimos el ajo picado, lo dejamos bailar unos segundos y ya veremos que enseguida empieza a acoger colorcito dorado, entonces apartamos la sartén del fuego y añadimos el azúcar moreno, la miel, el orégano, el tomillo y la albahaca, damos unas vueltas para que quede bien mezclado y volvemos a añadir el pollo a la cazuela y la ponemos en el horno para que se termine de hacer.

Cocemos el pollo al horno unos 25-30 minutos, hasta que esté bien tierno y al pinchar con un palillo el líquido que salga sea claro.

Servir inmediatamente, adornado con perejil picado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BANDERILLA “GILDA”

Ingredientes

- 20 guindillas encurtidas medianas
- 4 anchoas en salazón hermosas
- 4 aceitunas manzanilla
- 1 chorrete de aceite virgen extra Hojiblanca
- 4 palillos mondadientes

Elaboración

Quitar el tallo a las guindillas, ayudados de un cuchillo.

Atravesarlas de a cinco con un palillo mondadientes , anchoa, clavar en el extremo una aceituna.

Colocarlas sobre una bandeja y regarlas con aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SALPICON DE PULPO

Ingredientes

- *1 pulpo mediano*
- *1 cebolleta*
- *½ pimiento verde,*
- *½ pimiento rojo*
- *1 diente de ajo,*
- *1 rama de perejil*
- *½ cucharadita de pimentón de la Vera*
- *6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra,*
- *2 cucharadas de vinagre*
- *sal*

Elaboración

En una ensaladera grande disponemos el pulpo cortado a tijera, le añadimos el diente de ajo picado y la cebolleta bien picada en macedonia. Además vamos picando en trozos pequeños los dos tipos de pimientos y añadiéndolos también al pulpo y la cebolleta.

Mezclamos finalmente el aceite de oliva virgen extra, el vinagre, el perejil picado y el pimentón (opcional), revolvemos y aliñamos con esto la ensalada. Salamos y dejamos en reposo en el frigorífico durante media hora antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PULPO A LA GALLEGA

Ingredientes

- *1 pulpo de 1kg y 1/2*
- *4 patatas medianas*
- *Unas hojas de laurel*
- *Sal Maldom*
- *Pimentón dulce y picante mezclado*
- *Aceite de oliva virgen extra.*

Elaboración

Ponemos un cazo con agua y llevamos a ebullición.

En el momento de echar el pulpo al agua lo asustamos 3 veces, esto es, lo metemos y lo sacamos 3 veces, de esa forma veremos como se encoje (se asusta). Lo dejamos cocer ya dependiendo el tamaño. En el caso de un pulpo mediano unos 30 minutos son suficientes.

Sacamos a bandeja y dejamos enfriar

En el mismo agua de cocer el pulpo, agregamos patatas y cocemos unos 20 minutos y reservamos.

Al pase en una bandeja de madera, colocamos una base de patatas, sazonamos con sal y pimentón, apoyamos el pulpo cortado a tijeras, aliñamos con sal y pimentón y regamos con aceite de oliva

CHOCOPLÁTANOS CON PETAZETAS

Ingredientes

- 4 plátanos
- 1 tableta de chocolate 70% cacao
- Palitos para brochetas
- Petazetas

Elaboración

Pelamos y cortamos por la mitad los plátanos. Lo ideal es que no estén verdes pero tampoco demasiado maduros, un término medio, colocamos las mitades de plátano en una bandeja o fuente plana cubierta con papel de aluminio.

Fundimos a baño maría poco a poco el chocolate en un bol

Una vez fundido el chocolate, con ayuda de una lengua de goma, vamos bañando los plátanos que hemos atravesado previamente con un palillo de brocheta. Hay que cubrir los plátanos hasta cubrirlos totalmente

Introducimos los chocoplátanos en la nevera, 60 minutos para que el chocolate endurezca totalmente y tenga una mordida crujiente.

Antes de que solidifique del todo el chocolate, espolvoreamos petazetas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ATASCABURRAS

Ingredientes

- 8 patatas
- 300 g de bacalao desalado
- 3 dientes de ajo
- 4 huevos duros
- 8 o 10 cucharadas aceite de oliva
- 50 g nueces
- Sal

Elaboración

Cocer las patatas con piel (30 minutos) y, por separado, el bacalao (5 minutos).

Reservar una taza del caldo de bacalao.

Picar los ajos, pelar las patatas y desmigalar el bacalao.

En un mortero, machacar los ajos, incorporar la patata y mezclar

Añadir el bacalao y mezclar bien, añadir el aceite sin dejar de remover.

Si quedase muy espeso, añadir un poco de agua del bacalao (consistencia de puré).

Traspasar a los platos y adornar con rodajas de huevo duro, nueces y un chorro de aceite.

POLLO AL CHILINDRÓN

Ingredientes

- 600 g. de muslos de pollo.
- 1 cebolla.
- 200 g. de jamón.
- 2 pimientos rojos.
- 700 ml. de agua.
- 200 ml. de vino blanco.
- 1 c.s. de pulpa de ñora.
- 2 dientes de ajo.
- 4 tomates.
- 80 g. de avellanas.
- 300 g. de champiñones.
- 1 c.c. de pimentón.
- Harina.
- Sal
- Pimienta.

Elaboración

Untar los pimientos rojos con aceite y salpimentarlos. Hornearlos a 180°C durante 20-30 minutos. Pelar los pimientos y cortarlos a tiras. Reservar el jugo que sueltan durante la cocción.

Salpimentar los muslos de pollo, enharinarlos, freírlos en un poco de aceite para que queden dorados y pasarlos a una cazuela.

Ecurrir el aceite de freír el pollo y en la misma sartén rehogar la cebolla y el jamón cortados a brunoise.

Rallar los tomates y añadirlos a la cebolla. Cocinar a fuego medio hasta que el tomate se empiece a secar. Cuando esté listo, añadir la pulpa de la ñora y el pimentón. Cocinar durante un par de minutos, incorporar el vino y dejar que se evapore el alcohol. Añadir el agua y el jugo de los pimientos y llevar a ebullición.

Verter el sofrito sobre los muslos de pollo y cocinar tapado a fuego lento durante 20-30 minutos. Ajustar de sal y pimienta.

Majar los dientes de ajo y las avellanas en el mortero y añadirlo, con los pimientos, a la cazuela. Cocinar durante cinco minutos y ajustar de sal y pimienta.

Cortar los champiñones a cuartos y saltearlos a fuego fuerte. Servirlos con el pollo.

CANELONES DE “CONFIT” DE PATO CON BECHAMEL Y MANDARINA

Ingredientes

- *1 paquete de canelones.*
- *1 muslo confit de pato.*
- *1 zanahoria.*
- *1 cebolla grande.*
- *50gr. De mantequilla.*
- *100gr. De crema de leche.*
- *100gr. De panceta en dados.*
- *Vino de oporto.*
- *Sal pimienta*
- *125gr. Queso emmental rallado*

Para la bechamel

- *300de leche entera.*
- *50gr. De harina.*
- *50gr. De mantequilla.*
- *Pizca de sal.*
- *Nuez moscada.*
- *Huesos de cofit(anterior)*

Para el puré de mandarina

- *500gr. de mandarinas.*
- *10 gr de azúcar.*
- *50gr de aceite de oliva(arbequina)*
- *Espesante (goma xantana.)*

Elaboración

Cocer la pasta de los canelones según fabricante. Enfriar y reservar

Rehogaremos la cebolla cortada en brunoise en mantequilla unos minutos, continuaremos con la zanahoria bruonise y los dados de panceta, desgrasaremos con el oporto.

Seguido añadiremos el confit sin grasa y finamente picado, le daremos 5 minutos más.

Cremaremos con la nata y rectificaremos de sabor. Una vez frío colocaremos en manga,

Montaremos los canelones y los pondremos en bandeja para hornear.

Para la bechamel

Realizaremos un roux, fundiremos la mantequilla en un sotè, le tiraremos la harina y la iremos removiendo dejando que se cocine unos minutos, reservaremos pasta obtenida.

Doraremos un poco en sartén los huesos del confit de pato, que cojan un poco de color, para ponerlos en un cazo con la leche, dejaremos infusionar a fuego lento unos 20 min, después dejaremos tapado fuera del fuego. Una vez infusionado retiraremos los huesos llevaremos a ebullición la leche, salpimentaremos y espesaremos con el roux poco a poco, añadiremos la nuez moscada, removeremos lentamente hasta obtener la bechamel, reservar.

Para el puré de mandarina

Haremos un zumo con la mandarina, obteniendo 250gr. Dejaremos en un cazo junto con el azúcar, que reduzca a 125gr. Una vez esté lo turmizaremos emulsionando con el aceite de oliva poco a poco, añadiremos una pizca de sal y un pizca de espesante, seguiremos turmizando hasta que espese completamente. Reservar en manga.

Hornearemos los canelones con la bechamel y el queso, acompañaremos con el puré de mandarina.

“RAGUT” DE DORADA, MEJILLONES Y TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- 2 filetes de dorada.
- 250gr. De mejillones.
- 200gr. De trompetas de la muerte (deshidratadas)
- 500gr. De fumet de pescado.
- 200gr. De patatas.
- 2 tomates rallados.
- 1 cebolla dulce.
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- 2 dientes de ajo.
- 25gr. De mantequilla.
- 1 vaso pequeño de brandy.
- Aceite de oliva
- Sal pimienta.

Elaboración

Cortar con el cuchillo cada filete de dorada en 4 trozos aprox. Salpimentar y reservar.

Limpiar y abrir los mejillones con vino blanco y laurel en cazuela tapada. En cuanto se abran sacamos de la cascara y reservaremos junto con el caldo aparte.

Hidrataremos las trompetas reservando el agua

Pelaremos las patatas y las cortaremos chascándolas o rompiéndolas con una puntilla, para que nos puedan generar el almidón.

Cortaremos toda la verdura brunoise, e iremos rehogando en aceite con la mantequilla, la cebolla, el ajo en ciseler, la zanahoria y el puerro, cuando esté todo pochado tiramos las trompetas y les damos un rehogado suave de 2 min, salpimentamos y seguidamente tiraremos el brandy. Dejaremos que reduzca, una vez evaporado el alcohol añadiremos el tomate rallado y dejaremos cocinar hasta que pierda el agua.

Tiraremos las patatas y las rehogaremos todo junto unos dos minutos removiendo.

Lo cubriremos todo con fumet de pescado, un poco de agua de las setas y otro poco de caldo de mejillones, rectificaremos de sabor y dejaremos cocer tapado.

Una vez esté cocinada la patata y fuera del fuego, le añadiremos los mejillones y los trozos de dorada, dejaremos que se cocinen removiendo la cazuela de vez en cuando, pasados unos minutos cuando esté la dorada, serviremos en plato.

Emplatar y decorar con perejil finamente picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LASAÑA DE CHOCOLATE Y CANELA CON MOUSSE DE ARROZ CON LECHE

Ingredientes

Para la Plancha de chocolate y canela.

- 4 huevos
- 90gr. De harina.
- 30gr. De cacao en polvo.
- 120 de azúcar.
- 1 cucharada de café de canela/polvo

Para la Mousse de arroz.

- 200gr de arroz.
- 500ml de leche
- 125gr. De azúcar.
- 1 rama de canela
- Cascara de limón.
- 2 hojas de gelatina.
- 300gr. De crema de leche.

Elaboración

Para la Plancha de chocolate y canela.

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Añadimos la harina la canela y el cacao en polvo tamizados, escudillamos en manga. Pondremos en una placa y hornearemos a 230° a unos 5 min. Reservaremos.

Para la Mousse de arroz.

Pondremos en un cazo a hervir la leche, el azúcar, la canela y la cascara de limón, cuando rompa el hervor, añadimos el arroz y coceremos a fuego medio hasta que esté blando.

Dejaremos entibiar un poco y turmizaremos bien junto con las hojas de gelatina hidratadas.

Colar y Reservar a temperatura ambiente.

Semi-montaremos la nata. Una vez que las temperatura de las dos elaboraciones sea similar mezclaremos amalgamando con lengua las dos elaboraciones. Introduciremos en manga y reservaremos en frio.

Montaje

Troquelaremos con un molde de emplatar la plancha de chocolate, en el mismo molde montaremos una capa de bizcocho y otra de mousse, sucesivamente, reservaremos en frio para que estabilice.

En el momento de emplatar sacaremos con cuidado la lasaña del molde con ayuda de una puntilla o espátulina.

Decoraremos con azúcar glassé por encima y menta fresca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FIDEOS A LA CAZUELA

Ingredientes

- 400 gr. de fideos gruesos
- 1/4 kg de costilla de cerdo
- 150 gr. de salchicha
- 100 gr. de butifarra
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 50 gr. de queso rallado
- 1 diente de ajo
- 1 brizna de azafrán
- Perejil fresco, sal y pimienta
- 20 gr. de avellanas
- 800 ml. de caldo de verduras

Elaboración

En una cazuela rehogaremos la costilla partida con manteca de cerdo, cuando esté dorada añadimos la cebolla cortada en brunoise y alargamos cocción unos 40 minutos a fuego suave. Incorporamos el ajo cortado en ciselée. Freímos 3 minutos y cuando esté dorado añadimos el tomate en casé. Añadimos un poco de azúcar y dejamos que pierda agua durante unos 15 minutos. Añadimos la butifarra y la salchicha., Doramos unos 5 minutos y añadimos el caldo hirviendo, sal, pimienta, perejil picado y el azafrán. Añadimos los fideos y dejamos cocer a fuego suave unos 15 minutos. En último momento añadimos la picada de avellanas tostadas y el queso rallado. Alargamos cocción unos 5 minutos y servimos.

SALMÓN CON SALSA DE CABRALES Y SIDRA

Ingredientes

- *4 lomos de salmón de 180 gr*
- *2 manzanas*
- *2 cebollas tiernas*
- *80 gr. de cabrales*
- *100 ml. de sidra*
- *100 ml. de fumet*
- *2 tomates*
- *2 c.s. de miel*
- *Sal, pimienta y perejil*

Elaboración

Limpiaremos el salmón y dejaremos desgrasar cubierto de sal y azúcar alrededor de 1 hora.

Pelaremos las manzanas, descorazonamos y cortamos a cuartos. Doramos en la cazuela con un poco de azúcar unos 6 minutos. Retirar.

Incorporar la cebolla cortada en brunoise y rehogar unos 45 minutos hasta que esté tierna, añadir el tomate cortado en casé y secar unos 15 minutos. Añadir azúcar para rectificar acidez. Recuperar el fondo con sidra, reducir y añadir el queso troceado. Remover hasta que se deshaga y mojar con el fumet. Dejar cocer tapado unos 10 minutos y pasar por el chino. Colocar de nuevo en la cazuela, introducir las manzanas, y añadir el salmón asado en una sartén aparte o en el horno. Mantener a fuego suave unos 5 minutos más y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FREIXÓS DE CALABAZA

Ingredients

- *½ kg de calabaza*
- *4 huevos*
- *125 gr de harina floja*
- *100 gr de pasas*
- *100 gr de azúcar*
- *Canela en polvo*
- *Pizca de sal*
- *Azúcar lustre*
- *Aceite para freír*

Elaboración

Limpiar la calabaza eliminando piel y semillas y cocer en un poco de agua y sal hasta que esté blanda.

Retirar y escurrir bien. Chafar.

Mezclar con la harina tamizada, los huevos batidos, el azúcar y las pasas hidratadas en alcohol.

Formar tortas alargadas de 1 cm de ancho

Freír en abundante aceite de 2 a 3 minutos.

Retirar y escurrir en papel.

Espolvorear azúcar lustre y canela.



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

Para las croquetas de sobrasada y queso mahon

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 rallado. 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 cocinando 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 al a marinera

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

SEPIA CON ALBÓNDIGAS

Ingredientes

- *½ Kg. de sepia*
- *200gr. de picada de cerdo*
- *70gr. de panceta cruda*
- *1 huevo*
- *2 dl. de aceite*
- *3 dientes de ajo*
- *Un poco de perejil*
- *1 rebanada de pan mojada con leche*
- *1 cebolla*
- *3 tomates maduros*
- *15 almendras tostadas*
- *½ copita de vino de jerez seco*
- *Sal, pimienta*
- *Harina*
- *Fumet de pescado o agua*

Elaboración

Sofreír la sepia, limpia y cortada a trozos, en una cazuela. Reservar a parte. En el mismo aceite preparar un sofrito de cebolla cortada a daditos y tomate, bien picado con el cuchillo. Dejar que el sofrito se concentre. Añadir la sepia que habíamos reservado y cocerlo junto 10 min. Mojarlo con agua o con fumet y dejarlo cocer a fuego lento.

Aparte amasamos la carne picada, la panceta, dos gajos de ajo, el perejil, - todo picadito-, el pan escurrido de leche, la pimienta y el huevo. Si pensáis que un huevo dejara la masa demasiado blanda poner solo medio.

Una vez esté todo amasado preparar las albóndigas, enharinarlas y freírlas en aceite. Escurrirlas de aceite sobrante y añadirlas al guiso de sepia. Dejar que cueza 5 min. Todo junto; 10 min. antes de terminar añadir una picada con un grano de ajo y las almendras. Diluir con el vino de jerez y añadirlo a guiso. Poner a punto de sal.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ CON LECHE Y ESPUMA DE CAFÉ

Ingredientes

- 150 gr de arroz
- 125 gr de azúcar
- 1 l de leche
- Piel de limón y naranja sin la parte blanca
- Un bastoncillo de canela

Para la espuma de café

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 4 sobres de café soluble
- 5 yemas
- 75 gr de azúcar
- 2 cargas de sifón

Elaboración

Limpiar el arroz con agua. Cocer junto con la leche y los aromas. Añadir el azúcar a los 15 min de cocción. Cuando el arroz esté cocido lo repartimos en cuencos tapamos con film y enfriamos.

Para la espuma de café

Prepararemos una crema inglesa aromatizada con café.

Blanqueamos las yemas con el azúcar mientras calentamos la leche, la nata y el café soluble. Juntamos los líquidos con las yemas y cocemos al baño maría hasta que la crema llegue a 85° C. Rápidamente colar con un tamiz y rellenar un sifón. Enfriar poner las dos cargas de gas y agitar antes de servir encima del arroz.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PIMIENTOS RELLENOS DE ATÚN

Ingredientes

- 200 gr. de bonito del norte en aceite de oliva
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 1 cebolla morada
- Mahonesa
- Perejil picado
- Huevos cocidos

Elaboración

Sacamos los pimientos de la lata y los confitamos a fuego lento, con poco aceite (el de la lata) y una pizca de sal y la misma pizca de azúcar (para quitar acidez), unos 10 minutos por cada lado

Troceamos txiki-txiki la cebolla roja y escurrimos bien el aceite de las latas de atún, mezclamos todo en un tuper, desmigamos el atún y añadimos 4 cucharadas de mahonesa.

Removemos bien los ingredientes para obtener una mezcla homogénea

Una vez terminado el relleno de los pimientos, cogemos una cucharilla y con paciencia y buen pulso, vamos rellenando uno a uno los piquillos.

Opción Fría

Se puede presentar en un plato en frío alineado normal con bouquet de ensaladas, con un tomate cherry en el centro y perejil picado espolvoreado, o en plan pincho de barra, sobre una rebanada de pan con un poco de aceite y un poco de queso Idiazabal rallado por encima o huevos duros rallados.

Opción Caliente

Pasaremos los pimientos por harina huevo freiremos en abundante aceite a 180°



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MERLUZA CON REFRITO VASCO A LA ONDARRESA

Ingredientes

- *2 troncos gordos de Merluza de unos 4 dedos*
- *3 dientes de ajo*
- *El zumo de medio limón*
- *Un manojo de perejil*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *20 grs. de mantequilla*
- *Pimienta negra molida*
- *Sal de Añana*

Elaboración

Limpiamos la merluza der escamas y lavamos muy bien.

A las rodajas de merluza les daremos un buen golpe de pimienta negra molida y unos pellizcos de sal antes de cocinarlos. Después con la ayuda de una puntilla o un cuchillo con filo estrecho, ahuecamos la espina central y untamos bien en aceite de oliva virgen los tacos de merluza

Colocamos las rodajas en la plancha previamente calentada, apoyada sobre la parte más ancha del taco, seguimos metiendo la puntilla sobre el contorno de la espina central, para ayudar a que se separe la carne del hueso y rellenamos el agujero con aceite de oliva virgen

La parte inferior y superior del taco, deben de quedar tostadas y el interior tierno, pero bien hecho. Cuando esté tostado un lado, damos la vuelta al taco y seguimos perfilando la espina con la puntilla y echamos al hueco aceite de oliva virgen, que hidratará el interior del taco

Mientras se acaba de hacer por el otro lado, empezamos a preparar el refrito que rematará el plato. Ponemos a bailar los tres dientes de ajo laminados, en una sartén con aceite de oliva virgen extra, cuando estén dorados, añadimos la mantequilla y el zumo de medio limón y el perejil bien picado

Sabremos que el taco de merluza está listo, cuando el hueso salga del taco. Colocamos el taco en el plato y retiramos con mucha delicadeza, la espina central y rellenamos el hueco con el refrito.

FILLOAS CAMELIZADAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA

Ingredientes

Para la Crema Pastelera

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

Para las filloas

- 4 huevos grandes
- 750 ml de leche entera
- 1 pellizco de sal
- 400 g de harina de trigo
- 50 g de mantequilla derretida
- Azúcar glas (en polvo) y un toque de canela (para el caramelizado final)

Elaboración

Para la Crema Pastelera

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia. En la otra mitad de la leche disolvemos la maicena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos y congelamos

Para las filloas

Batimos los huevos junto con la leche y mezclamos bien la harina, ayudándonos de una batidora para que no nos queden grumos.

Engrasamos ligeramente una sartén antiadherente y con ayuda de un cucharón, vamos echando la mezcla sobre la sartén dejándola lo más fina posible, cubriendo únicamente la base de la sartén.

Cuando veamos que empieza a cuajarse, le damos la vuelta y dejamos que se haga por el otro lado.

Las vamos depositando según estén hechas en un plato y vamos colocando una sobre otra

Al pase

Rellenamos la filloas de crema, espolvoreamos el azúcar glass y quemamos con soplete



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON SEPIA Y GUI SANTES DEL MARESME

Ingredientes

Para las albóndigas

- 150 gr. de merluza en suprema
- 150 gr. de lomo de bacalao al punto de sal
- 1 huevo
- 1 diente de ajo picado
- 3 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de leche
- Sal y pimienta
- Harina

Para la picada

- 1 diente de ajo pequeño
- 10 avellanas o almendras tostadas
- Perejil fresco picado
- 1 pizca de chocolate negro
- 1/2 c.c. de canela molida

Otros

- 1 Sepia grande
- Aceite de oliva
- 50 gr. de guisantes frescos o congelados
- 1 cebolla mediana
- 2 tomates pequeños y maduros
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 vaso de fumet de pescado

Elaboración

Mezclar en un bol, todos los ingredientes para la masa de las albóndigas, condimentar y formar las bolas. Dorar ligeramente en una sartén. Reservar.

Poner los ingredientes de la picada en mortero, añadir sal y picar.

Trocear las sepias en trozos medianos, dorar en una cazuela con aceite de oliva, hasta que tome color.

Retirar y reservar.

Picar la cebolla y rehogar en el aceite de la sepia, añadir el tomate rallado, cocinar 3 minutos y añadir el vasito de vino blanco, desglasar el fondo y evaporar. Añadir las albóndigas y la sepia a la preparación, cubrir con fumet de pescado, iniciar la cocción, añadir la picada y cocinar hasta su punto. Rectificar

ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes

- *1/4 kg de almejas*
- *1/2 kg de mejillones*
- *1 sepia*
- *4 gambas*
- *4 langostinos*
- *300 gr. de pescado variado*
- *1 cebolla*
- *6 tomates*
- *100 ml. de vino blanco*
- *1/4 l. de fumet rojo*
- *1 cebolla*
- *6 tomates*
- *Sal, pimienta, perejil fresco y pimentón*
- *Harina para rebozar*

Elaboración

Limpiamos el pescado de piel y espinas. Salpimentamos, enharinamos y freímos en un poco de aceite 1 minutos. Retirar.

Limpia las gambas y los langostinos y freír 2 minutos. Retirar.

Escaldar la sepia en agua hirviendo con sal y bicarbonato 5 minutos. Parar cocción y trocear.

En la cazuela de preparación freír la sepia a fuego alto 5 minutos, bajar fuego y añadir la cebolla cortada en brunoise.

Alargar cocción unos 45 minutos a fuego suave, mojando con fumet en caso de necesidad. Añadir el tomate cortado en case, rectificar la acidez y dejar que pierda agua durante 20 minutos. Reducimos el vino blanco, añadimos el fumet, tapamos y dejamos cocer alrededor de 1 hora a fuego suave. Destapar, salpimentar, añadir el pescado y el marisco junto con las almejas y los mejillones abiertos al vapor aparte. Dejar cocer unos 5 minutos y refrescar con perejil picado.

Servir de inmediato.



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

TRINXAT DE LA CERDANYA CON SALSA DE SETAS, HUEVO POCHE Y BUTIFARRA NEGRA

Ingredientes

Para el trinxat

- Una col blanca o col de invierno
- 600 gr. de patatas
- 3 butifarras negras
- 2 dientes de ajo cisele

Para el huevo poché

- 4 huevos
- vinagre de vino blanco

Para la salsa de setas

- 400 gr. de setas emincé
- 1 cebolla ciselée
- 200 ml. de caldo de verduras
- Sal, pimienta
- Nata líquida

Elaboración

Para el trinxat

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 pelamos las patatas. Las hervimos en una olla, con abundante agua con sal, por espacio de 20 minutos y agregamos la col. Dejamos hervir 10 minutos más. 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.

Quitamos la tripa a dos butifarras negras, y las cortamos en trozos pequeños. Pelamos los ajos y lo cortamos en cisele. En una sartén con de aceite de oliva doramos los ajos, añadimos la butifarra y la doramos. Añadimos la patata y la col a la sartén y freímos, hasta que la patata y la col adquieran un color dorado.

Para el huevo poché

Preparar un recipiente con poca profundidad a 93% de agua y el 7% de vinagre. Llevar a ebullición. Partir el huevo en un recipiente. Añadirlo al agua y recoger la clara envolviendo la yema. Retirar del fuego cuando la clara esté cocida y la yema semilíquida. Depositar en un baño con agua y hielo, enfriar y secar. Recortar las puntas sobrantes, reservar en frío. Cuando se vaya a utilizar se regenera en un baño de agua caliente ligeramente salada.

Para la salsa de setas

Rehogar cebolla con mantequilla y un poco de aceite de oliva. Añadir las setas troceadas. Incorporar el caldo, y cocer durante 10 minutos. Triturar y pasarlo por el chino. Volver a poner la salsa en el fuego y añadir la nata líquida, reducir hasta textura salsa, rectificar de sal y pimienta.

Acabados

Cortar la butifarra en rodajas y dorarla en aceite, reservar. En un plato soper y con la ayuda de un aro poner el trinxat, en un lado la salsa y encima la butifarra con el huevo poche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BACALAO DE CUARESMA DE LA “IAIA MARÍA”

Ingredientes

- *5 lomos de bacalao desalado*
- *40 g. de pasas*
- *60 g. de ciruelas*
- *60 g. de piñones*
- *4 Patatas*
- *150 g. de setas cortadas en trozos grandes*
- *Harina*
- *Aceite*
- *3 huevos duros*
- *Sal*
- *Fumet de pescado*
- *agua*

Para la picada

- *Azafrán*
- *Un diente de ajo*
- *Unas hojas de perejil*

Elaboración

Enharinar el bacalao, espolvorearlos de la harina sobrante y freírlos en aceite muy caliente. Escurrirlos y reservar.
Limpiar las setas y saltearlas en una sartén con ajo y perejil. 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 rebajado con la mitad de agua y cocer las patatas, añadir el bacalao, las setas y los huevos duros. Dejar cocer a fuego suave unos minutos. Rectificar de sazón.

Antes de terminar la cocción echar la picada, diluida con un poco de salsa de la cazuela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTISSETS DE TORTOSA

Ingredients

- 235 ml. aceite girasol + 70 ml. Mistela + 45 ml. Anís dulce
- 12 gr. huevo entero + 7 gr. yema
- 60 gr. azúcar + ralladura de 1/2 limón + 1 c.c. canela en polvo
- 550 gr. harina 1/2 fuerza (Brisa casa Ylla)

Para el Cabello de ángel

- 125 g. de cabello de ángel
- 20 g. de azúcar en grano
- Piel de limón
- c/s de canela en polvo y vainilla azucarada

Elaboración

Poner el aceite en la amasadora y añadir los licores. Mezclar.

Incorporar: huevo + yema, integrar bien.

Añadir el azúcar, la ralladura y la canela. Mezclar bien.

Añadir 3/4 partes de la harina y amasar.

Incorporar el resto de harina y trabajar hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Reposar 15 minutos en nevera.

Estirar la masa entre dos hojas de guitarra, troquelar discos de 10 cm. de diámetro.

Poner en el centro una bolita de cabello de ángel.

Doblar con ayuda de las hojas de guitarra y cerrar sellando.

Hornear a 180°C, unos 20 minutos.

Retirar y rebozar en azúcar grano, en caliente.

Poner a calentar el cabello de ángel con el resto de ingredientes unos 5 minutos sin parar de remover



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PIMIENTOS RELLENOS DE TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes

- *1 kilo de patatas*
- *2 Cebollas*
- *8 Pimientos verdes*
- *8 huevos*
- *Aceite*

Elaboración

Pelamos y cortamos las patatas al gusto y las pochamos en aceite suave unos 10 minutos.
Agregamos la cebolla cortada a media juliana y terminamos de pochar junto con la patata.
Escurrimos, salpimentamos y mezclamos con los huevos
Hacemos la tortilla la cuajamos y la reservamos.
Freímos los pimientos verdes al dente
Pelamos y rellenamos con la tortilla, volvemos a freír el pimiento hasta cuajar la tortilla
Como base del plato colocamos un cordón de tomate frito



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

GOXUA

Ingredientes

- 200 ml de Crema de leche
- 1/2 litro de Leche
- Piel de limón
- 4 Yemas de huevo
- 25 g de Maicena
- 1 nuez Mantequilla
- Azúcar
- Ron
- Bizcochos duros

Elaboración

Montamos la nata y reservamos.

Para la crema

Llevamos un tercio de la leche a hervir con la piel de limón.

Con el otro tercio y el resto de ingredientes, mezclar y llevar a ebullición. Retirar cuando hayamos obtenido una mezcla homogénea. Al final de cocción agregamos un poco de mantequilla.

Base de bizcochos

Preparamos un almíbar con agua y azúcar, cuando se haya disuelto el azúcar, añadimos el ron, llevamos a ebullición colocamos sobre los bizcochos

Montaje

Colocamos en una copa de tulipa el bizcocho escurrido.

Cubrimos con la crema y enfriamos

Espolvoreamos con azúcar y quemamos con soplete

Decoramos con menta y fresas