



CREMA DE GUISANTES CON ALMEJAS

Ingredientes

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

Elaboración

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en muy poca mantequilla unos 8 minutos evitando que adquiera color. Añadimos la guindilla y el ajo cortado ciselée y alargamos cocción unos 3 minutos a fuego suave. Reducimos con el vino blanco y añadimos las hojas de lechuga sin el tronco central y los guisantes. Tapamos y alargamos cocción unos 6 minutos más. Retiramos del fuego y trituramos con las hojas de perejil escaldadas. Colamos y volvemos a colocar al fuego y alargamos con el caldo vegetal al gusto. Salpimentar y reservar en caliente. Aparte abrimos las almejas al vapor, reservando el líquido de cocción para añadir a la crema. Recortamos los bordes del pan y estiramos con un rodillo. Envolvemos alrededor de un canutillo y tostamos al horno a 180 °C unos 5 minutos. Retirar y reservar para decoración. Colocamos la crema en plato soper, colocamos una bola de queso fresco en el medio y las almejas alrededor. Decorar con el pan tostado apoyado en el queso fresco.

PLATILLO TRADICIONAL DE BACALAO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

Hervir los huevos, poner en agua fría, pelar y reservar cortados a la mitad. Vaciar el bote de garbanzos, lavar y reservar.

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

Reservar el bacalao.

Pelar una capa de los ajos tiernos y dorar, retirar y reservar. Desglasar con un vasito de vino blanco, evaporar.

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

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



FINANCIER CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para el chocolate

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

Para el financier

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

Elaboración

Para el chocolate

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

Para el financier

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

TIMBAL DE SARDINAS MARINADAS Y PIMIENTOS ASADOS CON AJOBLANCO DE MELÓN

Ingredientes

- 500gr de filetes de sardinas
- 200gr de sal
- 200gr de azúcar
- Hierbas provenzales
- Pieles de naranja y limón
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos amarillos
- Melón
- Menta fresca
- Sal /pimienta
- Ron añejo
- 100 gr. de jamón serrano
- 2 huevos duros

Para el Ajo blanco

- 600 gr. de agua
- 200 gr de aceite de oliva
- 16 gr de ajo
- 300 gr de almendras peladas
- 1/2 melón de piel de sapo
- Sal

Elaboración

Cubrir los filetes de sardinas con la mezcla de sal, azúcar, hierbas y pieles de naranja/limón un mínimo de 30 min, una vez transcurrido el tiempo lavar las sardinas en agua fría, secar y reservar.

Asamos los pimientos en el horno a unos 200° hasta que se doren bien, una vez estén los pelamos y despepitamos, Reservamos el aceite de asado.

Realizaremos el ajoblanco escaldando el ajo en agua hirviendo para que no pique.
Triturar el melón junto con el resto de ingredientes. Probamos y rectificamos de sal si es conveniente.

Picamos para la guarnición el jamón serrano y los huevos bien finos.

Montamos el timbal en un molde cortapastas, intercalando capas de sardinas y pimientos, le damos frio al molde en abatidor y retiramos molde.

Decoraremos con una brunoise de melón salpimentada y mojada en ron junto el jamón y los huevos, por ultimo añadiremos el ajoblanco alrededor.

ROLLITOS DE RAPE Y PANCETA CON PESTO DE OREJONES Y COMPOTA DE CEBOLLA

Ingredientes

- 2 lomos de rape
- 1 paquete de lonchas de panceta o bacon

Para el Pesto de orejones

- 100gr de albahaca
- 50gr de piñones
- 3 dientes de ajo
- 25 gr de parmesano en polvo
- 50gr de orejones secos
- Aceite de oliva suave
- Sal, pimienta

Para la Compota de cebolla

- 2 cebollas grandes rojas
- aceite de oliva
- 25gr de mantequilla
- Agua
- 1 cucharada de azúcar
- Sal, pimienta

Elaboración

Cortamos el rape en trozos no muy grandes salpimentamos y los enrollamos con las lonchas de panceta. Doraremos en el horno a 200° unos 5 min.

Para el Pesto de orejones

Doraremos los ajos y los piñones, trocearemos los orejones, retiraremos los tallos de la albahaca. Pondremos a triturar todo con turmix en un vaso alto, trituraremos hasta hacer una pasta, acabaremos emulsionando con aceite de oliva, hasta conseguir la textura deseada.

Para la Compota de cebolla

Pelaremos las cebollas y las doraremos bien al horno a unos 200° aproximadamente, hasta que adquieran un color tostado. Una vez atemperadas haremos una juliana con ellas, las rehogaremos en un poco de aceite y mantequilla, añadiremos el azúcar, alargaremos con un poco de agua, dejaremos cocinar hasta evaporar todo el agua y volvemos a añadir más agua en varias tandas hasta que quede un rehogado tipo compota.

Acabado

Pondremos tres rollos por plato, acompañaremos con la compota en la base y el pesto alrededor.



MOUSSE DE COCO, PIÑA CARAMELIZADA Y GRANIZADO

Ingredientes

- 200 gr. de piña
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml. de ron negro

Para la mousse de coco

- 100 ml. de leche de coco
- 1 yogurt griego
- 1 hoja de gelatina
- Azúcar al gusto

Para el Granizado

- 1/4 l. de zumo de piña
- 2 claras de huevo

Elaboración

Cortaremos la piña en macedonia, rehogamos en un poco de mantequilla y azúcar unos 5 min, caramelizar y flamear con el ron. Retiramos y enfriamos. Colocar en la base de la copa.

Para la mousse de coco

Disolver la gelatina previamente humedecida en un poco de leche de coco y juntar con el yogurt y el resto de leche de coco. Añadir un poco de coco rallado, azúcar al gusto y ralladura de limón. Estabilizar en frío y colocar sobre la copa piña.

Para el Granizado

Semi montar las claras y mezclar con el zumo.

Colocar en la mantecadora hasta que hiele. Reservar en el congelador hasta el pase. Colocar sobre la mousse.



SOPA DE BACALAO CON PATATAS

Ingredientes

- *¼ bacalao desmigado*
- *100 ml de vino blanco*
- *Fumet de pescado*
- *3 patatas*
- *3 dientes de ajo*
- *2 puerros*
- *2 cebollas*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil picado*

Para el Fumet

- *2 zanahorias*
- *1 cebolla*
- *1 rama de apio*
- *½ kg restos de pescado*
- *1 hoja de laurel*
- *1 l de agua*

Elaboración

Picamos puerro y cebolla en ciselée y rehogamos con un poco de aceite unos 20 minutos. Fileteamos los ajos y alargamos cocción 3 minutos. Añadimos las patatas peladas y cascadas, reducimos el vino y mojamos con el fumet, llevamos a ebullición y mantenemos cocción unos 30 minutos.

Cuando las patatas estén tiernas, añadimos el bacalao y dejamos cocer 3 minutos, espolvoreamos con perejil picado. Ajustamos el líquido de sal y pimienta.

Para el Fumet

Limpia las verduras y cortar en trozos.

Rehogar un par de minutos en un poco de aceite. Añadir el pescado desangrado y mojar con agua fría.

Añadir el laurel y dejar cocer 20 minutos a baja temperatura.

Retirar sólidos y desengrasar.

CRUJIENTE DE SALMÓN CON EMULSION DE CALÇOTS Y MOJO ROJO

Ingredientes

Para el crujiente

- 4 lomos de salmón de 160 gr.
- Hojas de pasta filo

Para la Emulsión de calçots

- 300 gr de calçots
- 50 ml de aceite de oliva
- 3 yemas de huevo
- Sal y pimenta

Para el mojo rojo

- 4 Ajos
- Guindillas (opcional)
- 1c.c de Comino en grano
- 1 c.c de Pimentón dulce
- 1 cucharadita de Pimentón Picante
- 1 Pimiento rojo
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- 200 ml de Aceite de Oliva (aprox)
- Sal

Elaboración

Para el crujiente

Limpiar el salmón de piel y espinas y escaldar 1 minuto en agua hirviendo.
Parar cocción, salpimentar y aceitar.
Cerrar en forma de paquete con la pasta filo y reservar en frío hasta pase.

Para la Emulsión de calçots

Limpiar los calçots. Aceitar, salar y asar al horno a 220 °C unos 15 a 20 minutos.
Retirar las pieles excesivamente negras y trocear
Colocar el conjunto en una trituradora con las yemas de huevo y el aceite.
Triturar hasta emulsionar.
Colocar a fuego suave y remover unos 5 minutos hasta obtener una textura cremosa y hayamos pasteurizado el huevo.
Ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase.

Para el mojo rojo

Tostamos el comino y agregamos junto el resto de ingredientes. Emulsionamos añadiendo el aceite al hilo. Debemos obtener una salsa de textura cremosa

Al pase

Pintar el crujiente con mantequilla y hornear a 200 °C unos 8 a 10 minutos.
Colocar una base de crema y colocar el crujiente encima. Acompañar con el mojo frío.



TORTA NAVARRA

Ingredientes

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

Elaboración

Poner las pasas en remojo.

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

Aparte blanqueamos los huevos con el azúcar.

Incorporar la preparación anterior y agregar las pasas.

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

Retirar, dejar enfriar y decorar con azúcar lustre.

PANQUEQUE CON CHUTNEY DE CALABAZA Y BACALAO AHUMADO

Ingredientes

- *Bacalao ahumado*
- *Cebollino*

Para el panqueque

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

Para el chutney de calabaza

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

Elaboración

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

Para el chutney de calabaza

Cortar la cebolla a brunoise y sofreír con un poco de aceite. A los 5 min añadir el jengibre rallado dejar cocer 10 min y añadir el tomate rallado.

Añadir todas las especias más el azúcar y el vinagre. Mientras va Sofriendo cortar la calabaza a daditos pequeños y regulares de 3 a 5 mm de lado. Agregar la calabaza y cocer hasta que esté tierna.

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

Servimos el panqueque con el chutney de calabaza cubierto con un poco de bacalao. Espolvoreamos con cebollino y frutos secos.

COSTILLAS DE CERDO RINGO STAR CON POLENTA

Ingredientes

- *4 Costillas de cerdo cortadas de dos en dos.*
- *Sal/Pimienta/Romero*
- *2 c.c. de mostaza*
- *2c.s. de miel*
- *100gr. de polenta*
- *3 peras*
- *1 manojo de Perejil*
- *1 hojas de menta*
- *2 c.s. Mantequilla*
- *100 gr de parmesano rallado*
- *2dl. Aceite de oliva*

Elaboración

Poner las costillas en una fuente con sal, pimienta, aceite y romero.

Rustir al horno a 200° C durante 20 min. Rustir por el otro lado 10 min. más.

Sacamos las costillas del horno y las pintamos con miel y mostaza. Tapamos las costillas con papel de aluminio y cocemos al horno 40 min más. Cuando las costillas estén listas desglasamos con coñac y colamos el jugo en una ollita pequeña. Añadimos el perejil picado muy fino. Si la salsa está muy clara se puede ligar con un poco de maizena.

En una olla hervir agua para escaldar la menta. Con esta misma agua hirviendo cocer la polenta, añadiendo la polenta en forma de lluvia hasta que quede en textura de puré. Incorporar el parmesano rallado y la mantequilla. Rellenar con la polenta unos moldes de silicona y dejar enfriar.

Preparar una compota de pera.

CANUTILLO RELLENO DE MOUSE DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes

Para el cremoso

- 300 gr de chocolate con leche
- 300 gr de nata montada
- 200 gr de Crema inglesa

Para la crema inglesa

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de yemas

Para la Pasta de cigarrillos de cacao

- 100 gr de azúcar lustre
- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de harina
- 20 gr de cacao
- 100 gr de claras

Elaboración

Preparar una crema inglesa. Añadir 200 gr de crema caliente sobre el chocolate y fundirlo. Cuando la mezcla llegue a 40 °C incorporar la nata montada. Rellenar una manga pastelera y enfriar.

Para la Pasta de cigarrillos de cacao

Fundir la mantequilla, añadir el azúcar lustre y la harina previamente tamizada junto al cacao. Poco a poco añadir las yemas. Estirar la masa con paletina sobre silicona. Cocer a 200°- 210° y enrollar sobre cilindros metálicos. Rellenar los cilindros con cremoso de chocolate. Decorar con frutos secos.

HUEVOS EN COCOTTE CON PIPERADA

Ingredientes

- *Aceite*
- *1 cda. Sopera de jamón serrano taquitos (Opcional)*
- *200 gr. cebolla*
- *3 dientes ajo*
- *200 gr. pimiento verde italiano*
- *200 gr. pimiento rojo*
- *80 gr. vino blanco*
- *300 gr. tomate nat. Troceado*
- *1 cta. Azúcar*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *4-6 huevos*

Elaboración

Picar la cebolla, ajos, pimiento verde y rojo en brunoise y pochar en un poco de aceite unos 10 minutos, hasta que esté la verdura blanda.

Añadir el vino blanco, dejar que evapore 2-3 minutos destapado, para favorecer la evaporación del alcohol.

Agregar el tomate concasse, sal, pimienta y azúcar y sofreír unos 15 minutos a fuego medio.

Mientras haremos los huevos poché cascándolos en agua hirviendo con un chorrito de vinagre, subiendo con una espumadera la clara para arriba, o en una taza forrada con film engrasado, salpimentar poner trocitos de jamón y enrollar haciendo paquetitos y cocer en agua, justo 4 minutos.

Desenvolver los huevos y servir con la piperada en cazuelitas, espolvoreado de perejil picadito, bien caliente.

Podéis triturar un poco más la salsa, con el tourmix, si os gusta que no se noten los trozos



SUPREMA DE MERLUZA CON MEJILLONES Y ALMEJAS

Ingredientes

- *4 supremas de merluza de 200 g aprox*
- *Mejillones*
- *Almejas*
- *1 ajo*
- *1 guindilla*
- *1 c/s de harina*
- *200 ml de cava*
- *100 ml de agua*
- *15 g de perejil picado*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Poner a calentar el aceite de oliva en una cazuela, agregamos el ajo laminado y la guindilla en finas rodajas y lo bailamos en el aceite caliente sin que cojan color

Agregar la harina, rehogar un poco sin que llegue a dorar y añadimos el cava

Dejar reducir un poco y agregar el agua, dejar reducir otros 2 minutos aprox. y añadir los mejillones.

Cuando se empiecen a abrir, sacamos a una bandeja y separamos la carne de las conchas. Reservamos

Apoyamos la merluza con la piel para arriba, las almejas dentro de la salsa y echar un poco de perejil.

Dejar cocinar unos 3 o 4 minutos (dependiendo del grosor de la merluza) y darle la vuelta.

A su vez las almejas se irán abriendo, cuando estén todas abiertas le daremos la vuelta a la merluza, cocemos 1 minuto más y agregar las carnes de los mejillones, el perejil picado y un chorrito del aceite de oliva.

Mover todo bien y rectificar de sal.



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.

Para la 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

CALLOS A LA VIZCAÍNA CON GARBANZOS

Ingredientes

- *1kg de callos de ternera*
- *1/2 kg de cap i pota*
- *2 cebollas moradas grandes*
- *2 pimientos rojos medianos*
- *3 dientes de ajo*
- *8 pimientos choriceros*
- *50 g de chorizo*
- *Agua*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *250 g de tomate Frito*
- *1 bote de Garbanzos cocidos*
- *250 ml de vino blanco*

Elaboración

En una cazuela amplia ponemos un poco de aceite de oliva, rehogamos las cebollas picadas brunoise. Cuando estén transparentes echamos el pimiento picado y los dientes de ajo picados y el chorizo.

Una vez que esté dorado agregamos la carne del pimiento choricero, damos unas vueltas, añadimos los callos cortados (previamente lavados) y rehogamos un par de minutos.

Añadimos el vino blanco, cuando reduzca añadimos agua, unos dos vasos, un poco de sal y cocemos 40 minutos más o menos

Pasado este tiempo agregamos la cap i pota, añadimos el tomate frito los garbanzos cocidos y cocemos 10 minutos a fuego bajo.



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

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

CRISPELLS DE BACALAO CON SALSA TÁRTARA Y CHIPS DE PATATA O BONIATO

Ingredientes

Para los Crispells

- 100 gr. de patatas
- 100 gr. de bacalao desmigado
- 50 gr. de agua
- 20 gr. de mantequilla
- 30 gr. de harina
- 1 huevo
- Ajo y perejil

Para la Salsa tártara

- 1 lactonesa apretada
- ½ cebolla de Figueras
- Pepinillos en vinagre
- Alcaparras
- 2 huevos duros (Clara)
- Anchoa

Para el Crujiente de boniato

- 2 patatas blancas
- 1 boniato
- Aceite de girasol

Elaboración

Realizaremos la salsa tártara picando los ingredientes al mismo tamaño, mezclar con la lactonesa, triturar bien para obtener una emulsión fina. Reservar en nevera.

Cortar chips de patata o boniato y freír en aceite de girasol y reservar sobre papel absorbente.

Para los Crispells

Hervir las patatas, añadir al final el bacalao al punto de sal, cuando las patatas estén en su punto, retirar y reservar el agua de cocción.

Chafar las patatas y el bacalao. Reservar.

Con los 50 gr del agua de cocción, la masa de patatas con bacalao y el ajo y perejil picados elaborar una pasta xou.

Hacer bolas y freír. Estos buñuelos no se han de inflan

GUISO DE LENTEJAS A LA RIOJANA

Ingredientes

- 500 gr. de lentejas
- 4 d. de ajo
- 2 costillas de cerdo troceadas
- 3 tiras de panceta fresca
- Chorizo tierno en rodajas
- 2 cebollas medianas
- 300 gr. de tomate triturado o rallado
- ½ c.c de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- 1 pimiento choricero

Elaboración

Poner las lentejas en remojo durante, al menos, ½ hora, lavar bien, retirar impurezas y reservar.

Dorar en una cazuela, los dientes de ajo ecrasé, retirar, añadir y dorar las costillas, la panceta y el chorizo, retirar y reservar. En ese mismo aceite dorar la cebolla ciselé, cuando esté en su punto añadir el tomate y sofreír, añadir el pimentón dulce y sofreír un momento, devolver las carnes al guiso, mojar con agua hasta cubrir, añadir pimiento choricero, laurel y lentejas previamente hervidas.

Cocinar todo junto 8 o 10 minutos. Rectificar, dejar reposar.

PERAS AL VINO TINTO CON CREMA INGLESA Y QUESO MASCARPONE

Ingredientes

Para las peras al vino tinto

- 4 peras que no estén muy maduras
- 1 botella de vino tinto de mesa
- 150 gr de azúcar
- 1 limón
- 1 naranja
- Canela en rama
- 1 clavo de olor
- Esencia de vainilla

Para la crema inglesa

- 400 ml de leche entera
- 1 rama de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- 30 gr de maizena

Para el queso

- 500 gr de crema de leche para montar
- 125 gr de queso mascarpone
- Cobertura de chocolate negro
- C/S de azúcar glas

Elaboración

Pelar las peras reservando el tallo y procurando que queden enteras, sumergir en el baño de cocción y cocinar hasta que estén en su punto. Reservar.

Haremos la crema mezclando azúcar y maizena en un plato, reservar. Poner las yemas de huevo en un bol y reservar. En un cazo infusionar la leche con la vainilla, verter esta preparación sobre las yemas de huevo, mezclar bien, añadir los secos, mezclar bien, devolver de nuevo esta mezcla al cazo y llevar al fuego mediano hasta obtener la textura de crema deseada sin parar de remover lentamente. Reservar en plato de presentación.

Montar la nata, añadir al mascarpone ligeramente pomado y mezclar, reservar en nevera.

Cortar las peras para darles una base y poder presentarlas ligeramente inclinadas en el plato, presentar sobre una base de crema inglesa, añadir puntos de la reducción del baño de cocción, acompañar de flores de queso mascarpone y decorar la presentación con unas hojitas de menta, o ramitas de otras hiervas aromáticas.



SEPIA CON GUI SANTES

Ingredientes

- *1 /2kg. de sepia no muy grande*
- *1/2 kg. de guisantes (ya desgranados)*
- *4 ó 5 tomates maduros*
- *1 cebolla mediana picada*
- *2 dientes de ajo*
- *1 vasito de aceite*
- *1 chorrito de vino blanco*
- *1 l. de caldo suave de pescado*
- *1 cucharadita de semillas de hinojo*
- *Sal Pimienta*

Elaboración

Limpiar la sepia y trocear en tajadas.

En una cazuela de barro blanquear a fuego medio la cebolla y el ajo picados, removemos constantemente hasta que la cebolla esté transparente, incorporar el tomate pelado, despepitado y troceado, subir el fuego un instante para dejar que ligue, al sofrito añadimos la sepia, subir el fuego, rehogar unos instantes, echar el vino e incorporar el caldo de pescado hasta cubrir, hervimos muy suavemente durante unos 10 ó 12 minutos, añadimos por encima los guisantes previamente escaldados.

A los 5 ó 10 minutos espolvorear la superficie del guiso con las semillas de hinojo y cocer a fuego suave 20 minutos más.

GALTAS DE CERDO AL VINO TINTO CON JUDIAS

Ingredientes

- *4 carrilleras de cerdo*
- *1 Dl. de aceite*
- *2 cebollas*
- *2 puerros*
- *2 zanahorias*
- *1 copa de brandy*
- *¾ l de vino tinto*
- *1 l de caldo de carne o agua*
- *Agua y sal*
- *1 bote de judías blancas*

Elaboración

Sazona las carrilleras y dóralas a fuego vivo

Limpia y corta las verduras a juliana. Póchalas a fuego lento en ese mismo aceite. Una vez dorada, flambea con brandy.

Agrega a continuación el oporto y el vino tinto.

Deja reducir, una vez reducido agrega caldo hasta cubrir las carrilleras. Dejar cocer a fuego lento hasta que la carrillera estén blanda (45 minutos aprox)

Deja enfriar fuera del caldo de cocción y deshuésala. Mientras pon a hervir la salsa, cuele yazona.

Reducir la salsa a fuego lento añadimos las galdas y las judías, rectificamos de sal



TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- *1 nuez de mantequilla*
- *1 c/s de azúcar moreno*
- *200 g. de manzana reineta rallada con piel*
- *1 rama de vainilla*
- *1 Chorro de Ron*
- *250 g. de harina*
- *10 g. de levadura en polvo*

Elaboración

Calentar el horno a 170°C.

Untar un molde con mantequilla y harina.

En una sartén derretir la nuez de mantequilla con azúcar y caramelizamos, añadimos la manzana rallada en ese fondo con la vainilla rascada y el ron y salteamos a fuego fuerte.

Escurremos y reservamos la manzana.

Mezclar azúcar con mantequilla y doblar volumen e incorporar los huevos batidos uno a uno.

Incorporar la harina tamizada, la levadura, la sal y la ralladura.

Añadir la harina a la masa anterior con la manzana salteada y remover.

Meter la masa en el molde sin sobrepasar los $\frac{3}{4}$.

Con una mandolina laminar las manzanas reinetas muy finas.

Colocar las manzanas sobre la masa del bizcocho cruda y echarle azúcar y mantequilla.

Hornear 35 minutos.

Espolvorear azúcar glas por encima.



TRINXAT DE COL Y PATATA

Ingredientes

- *1 col blanca*
- *1/2 kg. de patatas*
- *4 lonchas de panceta o tocino veteadado*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *2 cabezas de ajos*

Elaboración

Limpiamos la col y le quitamos la parte central dejando sólo las hojas.

Se pelan las patatas y se ponen a hervir junto con la col, en agua y sal, durante 30 minutos.

Mientras tanto, se pelan los ajos, se trocean en láminas no demasiado finas, para que no se quemem enseguida, y se ponen a dorar en una sartén con aceite, a fuego lento.

Cuando empiecen a dorarse se reservan. Se escurren la col y la patata y se echan en una sartén grande.

Se trincha con un tenedor y se mezcla bien.

En el mismo aceite de los ajos, se fríe el tocino.

Se mezclan los ajos y la mitad de ese aceite, al trinchado y se fríe bien todo junto.

Cuando ya está, se le da forma redonda y se decora con el tocino.

BACALAO A LA LLAUNA CON HUMMUS DE JUDIAS

Ingredientes

- 400 gr de bacalao
- 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 judías secas
- ½ ajo
- Comino, sal, ½ limón, perejil.

Elaboración

Cortar los ajos a rodajas y freírlos hasta que queden dorados. Escurrirlos sobre papel absorbente.
Cortar el bacalao, pasarlo por harina 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 cucharada de hummus, el bacalao y salseamos.

TORRIJAS CASERAS

Ingredientes

- *1 barra de pan (mejor especial o del día anterior)*
- *1 litro de leche*
- *200 gr azúcar*
- *1 rama de canela y/o canela en polvo*
- *1 corteza de limón*
- *2 huevos para rebozar*
- *Aceite de oliva*
- *2 “chupitos” de brandy*

Elaboración

Se pone a cocer la leche con la canela (una rama o una cucharadita de en polvo) y la corteza de limón durante unos 5 o 10 minutos, se añaden un “chupito” de brandy y 200g de azúcar y se disuelve bien.

Se corta la barra de pan en rodajas de unos 2 a 4 cm de grosor y se colocan ordenadas en una fuente un poco honda.

Cuando la leche esté templada, se cubren con ella las rebanadas hasta que se empapan bien y absorban la mayoría del líquido.

Después, con cuidado, se rebozan en harina y huevo batido y se fríen en aceite bastante caliente en una sartén honda.

Se sacan cuando estén doradas y se ponen a escurrir sobre papel de cocina.

Se rebozan o espolvorean con una mezcla de azúcar (2 cucharadas) y canela en polvo (2 cucharaditas).

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
- 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, 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

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 en aceite hasta dorarlas. Reservar.

Para el jugo de gamba y cacao

Doramos 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

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.

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
- 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 glase por encima y acompañaremos con el coulis, Decoraremos con hojas de menta fresca.

SEPIA CON MEJILLONES A LA MARINERA

Ingredientes

- *½ k g. de mejillones limpios*
- *2 Sepias*
- *100 ml. de vino blanco*
- *200 ml. de fumet*

Para el sofrito

- *1 cebolla*
- *100 g. de pimiento rojo*
- *100 g. de pimiento verde*
- *4 ajos*
- *1/2. Kg de tomate triturado*
- *2 c.c. de pimentón dulce*
- *1 pizca de cayena*

Para la picada

- *1 diente de ajo*
- *1 c.s. de perejil picado*
- *hebras de azafrán*
- *Una rebanada de pan tostado*
- *50 g. de fondo de cocción*
- *1c.s. de aceite de oliva*

Elaboración

Limpiar la sepia y escaldar 5 minutos en agua salada hirviendo con bicarbonato.

Freír en el aceite 2 minutos todos los ingredientes salvo el fondo. Retirar y majar en el mortero.

Mojar con el fondo caliente y reserva

Sofreír la cebolla en ciselée a fuego lento unos 45 minutos, añadir los pimientos cortados en brunoise alagar cocción unos 8 minutos añadir el ajo, rehogar 3 minutos espolvorear el pimentón y seguidamente el tomate. Cocer lentamente hasta dejar bastante concentrado unos 30 minutos. Rectificar de sazón y añadir una pizca de cayena.

Añadir el vino, evaporar y mojar con el fumet, la picada y los mejillones limpios con la sepia troceada

Tapar y cocer a fuego lento un minuto, hasta que empiecen abrirse. Apagar el fuego y reposar un minuto.

CARQUINYOLI DE CEBOLLA CON TORTILLA DE PATATA

Ingredientes

Para el helado

- 340 gr de tortilla de patatas preparada
- 300 ml de Agua
- 21 gr de leche polvo
- 5 gr de Glucosa
- 80 gr de Dextrosa.
- 70 gr Maltodextrina
- 40 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 40 gr de cebolla crujiente

Para el carquinyoli

- 100 gr. de almendras marcona laminada
- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 175 gr. de harina
- 6 gr. de levadura química
- 30 gr de cebolla crujiente
- 30 gr de tomate seco
- Pizca de sal
- 25 ml. de aceite
- 25 ml. de leche

Elaboración

Para el helado

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en la nevera 12 horas.

Mantecar al día siguiente

Para el carquinyoli

Disolver el azúcar con la leche y el aceite.

Mezclar con los huevos, la cebolla crujiente, el tomate seco picado, la levadura, la canela, la harina y las almendras.

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

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180° hasta que estén doradas. Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún estén blandas.

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

PASTELITOS DE CHOCOLATE Y PIMENTON DE LA VERA

Ingredientes

- 200 gr de chocolate
- 120 gr de mantequilla salada
- 8 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 3 claras de huevo
- 1 c.de pimentón de la vera dulce o picante

Para la Salsa de chocolate

- 100 gr de chocolate
- 60 gr de aceite de oliva virgen l.c.c de pimentón de la vera
- Fresas para acompañar

Elaboración

Encamisamos moldes de ramequin y colocamos en el congelador

Fundimos chocolate y mantequilla al baño maria. Removemos hasta obtener mezcla homogénea Retirar y dejar entibiar

Blanqueamos las yemas de huevo con la mitad del azúcar y realizamos la misma operación con las claras.

Incorporamos cortando a la preparación de chocolate y mantequilla y espolvoreamos el pimentón.

Incorporamos las claras cortando en tercios

Colocamos en moldes y dejaremos reposar en frio unos 30 minutos.

Horneamos al vapor a 180 °C unos 12 minutos.

Retirar y dejar reposar unos 2 minutos. Desmoldar y servir

Para la Salsa de chocolate

Fundir el chocolate con el aceite y el pimentón al baño maria. Homogenizar bien y servir en caliente.

Colocar en la base y servir el pastelito encima. Espolvorear con sal Maldón y acompañar de unas fresas.

ENSALADA DE BERENJENA ASADA CON PESCADITO FRITO

Ingredientes

- *Boquerones o sonsos*
- *Harina de arroz*
- *Sal*
- *3 berenjenas*
- *½ cebolla tierna*
- *1 tomate maduro*
- *1 pimiento verde*
- *4 rabanitos*
- *2 c.s. Menta*
- *Aceite*
- *Tahina*
- *Limón*

Elaboración

Cocinar las berenjenas en 3 diferentes tipos de cocción. 1 escalibada, 1 pelada y hervida y 1 pelada y pochada en aceite de oliva.

Una vez cocidas ponerlas en un chino a escurrir.

Picar bien finas la menta, el tomate, la cebolla, el pimiento y el rabanito.

Mezclar la berenjena con la picada y rectificar de sal, pimienta, tahina, zumo de limón y opcional de naranja. Reservar hasta la hora del emplatado en un recipiente tapado.

En una sartén honda freír con el aceite bien caliente los pescaditos pasados por sal y harina de arroz.

Rellenar un timbal con la berenjena y cubrir con una fogata el pescadito frito.

GUISO DE ALCACHOFAS CON TRIPA DE BACALAO GARBANZOS Y MANITAS DE CERDO

Ingredientes

- 12 Alcachofas
- 2 pies cerdo cocidos
- 200 gr de tripa de bacalao
- 200 gr de garbanzos cocidos
- 4 ajos
- 4 ramas de perejil
- 10 cl de vino rancio
- 250 cl de caldo de pollo

Para la Picada

- 1 ajo
- perejil
- 2 galletas María

Elaboración

Sacamos los corazones de la alcachofa y los cortamos en 6 trozos. Los freímos en una cazuela.

Remojamos la tripa de bacalao para desalarla. Cuando esté al punto, la hervimos durante 15 min junto con los pies de cerdo. Después le quitamos las partes negras. La cortamos a trozos regulares y reservamos.

Deshuesamos los pies de cerdo. Los cortamos a trozos, los pasamos por harina y los salteamos con un poco de ajo laminado y perejil picado. Desglasamos con el vino rancio. Añadimos 1 c.s. de harina desleída con caldo y removemos 2 min.

Incorporamos las alcachofas, los garbanzos y el caldo de ave. Cuando arranque a hervir añadimos la tripa de bacalao. Dejamos que cueza a fuego suave 5 min. Añadimos la picada y dejamos cocer 5 min mas.

TORRIJAS CON MANZANA ASADA Y ESPUMA DE TOFFE DE CANELA

Ingredientes

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

Para la espuma

- 100 gr de azúcar
- 3 dl nata líquida
- 6 c.s de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N2O

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas. Infundir la leche con anís estrellado. Empapar el pan en la leche. Pasarlo por el huevo y freírlo en aceite caliente y abundante. Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente. Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar. Pelamos y cortamos a 1/4 las manzanas. Las cocemos en una olla tapada con un poco de vainilla y mantequilla.

Para la espuma

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que quede bien oscuro. Añadir con cuidado la nata y la leche infusionadas con canela.

Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee. Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría.

Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C. Pasar por el chino y rellenar el sifón.

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

ENSALADA DE VAINAS, MANZANA Y CEBOLLETA

Ingredientes

- *½ kg. de vainas*
- *2 cebolletas picadas*
- *1 puñado de perejil*
- *2 yemas de huevo*
- *150 g de vinagre de Jerez*
- *2/3 cucharada sopera de yogur natural*
- *10/12 pepinillos en vinagre*
- *sal maldom*
- *Pimienta recién molida*
- *Foie gras*
- *Manzana*
- *Almendras tostada o frita*

Elaboración

Limpiar las vainas y cocerlas 10 minutos en agua con sal, 30 g de sal por litro de agua.
Escurrir y colocarlas en una ensaladera, sin refrescarlas.

Para la vinagreta

Picar la cebolleta y colocarla en una cazuela junto con el vinagre de Jerez. Reducir a la mitad y fuera del fuego mezclar, cuando la mezcla esté tibia, las yemas de huevo y el yogur. Salpimentar y volver a llevar al fuego sin que llegue a hervir.

Mezclamos los pepinillos con las vainas, Cortamos unos bastones de manzana con piel y los añadimos a las vainas, con las almendras.

Agregar la vinagreta caliente, el perejil picado, unos tacos de foie gras, mezclar bien, rectificar de sal

PIES DE CERDO EN SALSA

Ingredientes

- 8 patas de cerdo bien blancas
- 12 dientes de ajo sin pelar
- 1 puerro picado
- 1 cebolleta picada
- Medio litro de vino tinto
- Caldo caliente
- Aceite de oliva
- Pizca de mantequilla
- Armagnac

Para las patatas

- 2 patatas en dados muy pequeños, lavadas y escurridas
- 1 chalota picada
- 4 cucharadas de tocino fresco en lardones muy finos
- Nata líquida
- Mantequilla
- Sal
- Hojas de perejil y perifollo
- Chalota en tiras finas
- 1 limón

Elaboración

En una olla dorar todas las manitas por todas sus caras.

Sacarlas, retirar el exceso de grasa y pochar unos 15 minutos los ajos, puerro y la cebolleta, añadimos las manitas junto con el armagnac y el vino, reducimos alcohol.

Añadimos agua caliente o caldo, sazonomos y hervimos 3 horas a fuego medio, una vez cocidas separamos, por un lado las manos escurridas tibias y por otro el jugo colado hirviendo.

Deshuesamos las manos enteras, intentando dejarlas limpias de cartílagos y enteras.

Las metemos en el jugo y dejamos reducir durante unos 20 minutos más

Caramelizamos la salsa añadiendo un poco de mantequilla y Armagnac

Para las patatas

Hacemos mantequilla avellana, añadimos la chalota y 1 minuto después la patata, doramos 2 minutos y añadimos la panceta fresca, salsa de las manitas de cerdo y suavizamos con unas gotas de nata líquida

Colocamos en el fondo de un plato las patatas estofadas.

Sobre ellas una pata guisada, apoyamos una ensalada de hojas de perejil, perifollo, chalota en juliana, limón rallado, aceite.

PANTXINETA

Ingredientes

- *2 masas de hojaldre*
- *500 ml de leche*
- *5 yemas*
- *100 gr de azúcar*
- *50 gr de maicena*
- *Piel de limón*
- *Canela en rama*
- *Vainilla en rama o azúcar avainillado*
- *Azúcar glasé*
- *Almendra laminada*

Elaboración

Precalentar horno a 160°

Haremos una crema pastelera en un cazo infundiendo la leche con los cítricos, la canela, la vainilla, y el azúcar.

En un bol aparte diluimos en un poco de leche la maicena junto con las yemas de huevo.

Una vez la leche haya infundido, la colamos sobre las yemas.

Mezclamos bien y llevamos a ebullición de nuevo.

Tiene que espesar si llegar a hervir. Reservamos

Una de las masas de hojaldre la cortamos 1 cm alrededor, para luego sellarlas bien

En una placa de horno y sobre papel sulfurizado, apoyamos la placa de hojaldre, la más corta y la rellenamos con la crema pastelera dejando 1 cm alrededor sin crema, esa parte sin crema la pintamos con huevo, apoyamos la otra base de hojaldre encima y nos aseguramos de sellarla bien.

Pintamos el hojaldre con almendra laminada y espolvoreamos azúcar glass.

Introducimos en horno a 160° 4° minutos. Espolvoreamos al sacarla azúcar glass. Se ha de comer tibia

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



GREIXONERA

Ingredientes

- *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.

OLLA GITANA

Ingredientes

- 200 g de garbanzos
- 200 g de judías blancas
- 200g de judías verdes
- 200 g de calabaza
- 1 manojo de acelgas
- 1 ajo
- 20 g almendras tostadas
- 2 rodajas de pan (baguet)
- Azafrán
- 1 c.c de pimentón rojo dulce
- 1 cebolla mediana
- Tomate triturado
- Vinagre
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Cocer por separado garbanzos y judías blancas. Reservar el líquido de cocción de las legumbres y reservar los garbanzos y las judías en su propio jugo de cocción para que no se sequen.

En una sartén con un poco de aceite freír las rebanadas de pan y el ajo, que haremos servir para la picada. Reservar.

En esa misma sartén hacer un sofrito de cebolla, tomate triturado y pimentón rojo dulce. Condimentar y reservar.

Cortar la calabaza y las judías verdes, ponerlas en una olla, añadir el sofrito de tomate, el caldo de la cocción de las legumbres, las acelgas y la picada de ajo, pan y almendras diluidas en un poco de vinagre.

Cocer todo junto durante 15 minutos, los últimos 5 minutos añadir las legumbres y cocinar todo junto. Rectificar y dejar reposar.

MAGRET O CONFIT DE PATO CON PERAS EN SALSA AL VINO TINTO Y QUESO CON NUECES

Ingredientes

- *1 Magret o confit de pato*
- *1 pera p.p.*

Para la salsa

- *1 litro de vino tinto de mesa*
- *Piel de limón*
- *Piel de naranja*
- *¼ de naranja con pulpa y piel*
- *1 rama de canela*
- *150 gr de azúcar*

Para el queso con nueces

- *1 bandeja de queso cremoso*
- *1 cp. de cebollino picado*
- *2 cp. de perejil picado*
- *25 gr. de nueces picadas pero enteras*
- *Unas gotas de zumo de limón*
- *Sal*

Elaboración

Poner las peras peladas junto con todos los ingredientes de la salsa en un cazo. Llevar al fuego y hervir el tiempo necesario para que las peras se impregnen del vino y se reduzca la preparación. Reservar peras y reducción.

Poner el queso cremoso en un bol, añadir las hierbas y las nueces picadas, mezclar bien, añadir unas gotas de limón, condimentar si lo requiere.

Emplatar el confit o magret con su guarnición de pera y queso de manera agradable.



XUIXOS FLAMBEADOS AL RON RELLENOS DE CREMA CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- *Bollitos tiernos de leche*
- *Azúcar*

Para la crema

- *90 gr. de azúcar*
- *50 gr de Maizena*
- *½ litro de leche*
- *3 huevos*
- *1 trozo de canela en rama*
- *Corteza de limón*
- *Esencia de vainilla*

Para el helado de vainilla

- *5 yemas de huevo*
- *90 gr de azúcar*
- *1 vaina o esencia de vainilla*
- *500 gr de nata para montar*

Elaboración

Infusionar la leche con la canela, la corteza de limón y la esencia de vainilla. En un bol, blanquear yemas con el azúcar, añadir maizena y mezclar bien, escaldar esta preparación con la leche infusionada, llevar al fuego en un cazo y espesar, dejar reposar y enfriar tapada a la piel.

Hacer un sabayón con las yemas de huevo, el azúcar y la vainilla, agregar la nata montada y llevar a congelador.

POCHAS CON ALMEJAS EN SALSA VERDE

Ingredientes

- 800 g de pochas blancas
- 1 tomate maduro pequeño
- 1 pimiento verde pequeño y limpio
- 1 cebolleta pequeña partida en dos
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 3 dientes de ajo
- Agua y sal
- 1 bote de guindillas encurtidas

Para las almejas

- 450 g de almejas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pizca de cayena
- Aceite de oliva
- 1 pizca de vino blanco
- 1 pizca de agua
- Perejil

Elaboración

Poner las pochas en una cazuela, cubrirlas con dos dedos de agua.

Añadir aceite, sal y la verduras enteras, tapar la olla y ponerla a fuego muy suave, hasta que aparezcan los primeros borbotones unos 25/30 minutos y cocerlas muy suave 20/30 minutos más. Ir retirando espuma e impurezas.

Pasado el tiempo, sacamos todas las verduras y las trituramos junto con un poco del caldo de cocción, a máxima potencia, pasamos por colador y las añadimos a las pochas ya cocidas.

Cocer a fuego suave otros 5 minutos más, de manera que se ligue el conjunto, rectificar de sal.

Para las almejas

En una cazuela dorar el ajo y la cayena en aceite de oliva, añadimos las almejas junto con el vino blanco, perejil picado y sal. Una vez abiertas incorporar a las pochas. Hervir un segundo, rectificar de sal y emplatamos

CODORNICES ESCABECHADAS

Ingredientes

- 8 codornices limpias
- 150 g de cebolleta
- 10 perlas de cebolla
- 225 g de apio
- 400 g de puerro
- 150 g de zanahoria
- 10 zanahorias torneadas
- 20 dientes de ajo
- 1 ramas de tomillo
- 100 g de aceite virgen extra
- 150 g de aceite de oliva suave
- 200 g de vinagre de Jerez
- 150 g de vino blanco
- 1 l. de agua
- 10 bolas de pimienta

Elaboración

Cortar las zanahorias en rodajas, picar el puerro, el apio y las cebolletas.

Pelar los ajos.

Salar las codornices por dentro y por fuera y dorarlas a fuego vivo en una cazuela con una parte del aceite de oliva, deben quedar doradas, retiramos y reservamos

En la misma cazuela pochar todas las verduras con el resto del aceite y una pizca de sal durante 10 minutos.

Escaldar las zanahorias torneadas, ponerlas en agua con hielo y enfriar

Añadimos las codornices reservadas, agregamos el vino blanco, el vinagre, el aceite de oliva a las verduras, cubrimos con el 1 litro de agua y cocer tapado a fuego medio, durante 12/15 minutos.

Añadimos las zanahorias torneadas. Rectificamos de sal.

Retiramos del fuego y dejamos reposar de un día para otro



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 solidado. Desmoldamos y cortamos ración

Pasamos por harina y huevo y freímos

Escurremos aceite y rebozamos con azúcar y canela

Puede perfumarse con anís

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN

Ingredientes

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

Para el mojo

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

Para el mojo verde

- 1 diente de ajo
- 1c.c de comino
- 1c.s. de cilantro picado
- 1c.s. de perejil
- 1 patata cocida
- El zumo de 1 limón exprimido
- Sal
- 2 dl de aceite de oliva suave

Elaboración

En una cazuela colocamos las patatas previamente lavadas, echamos 3/4 de su contenido en agua que no las cubra, añadimos un puñado de sal gorda, el limón y tapamos con un paño húmedo, 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 arruga la piel, este proceso dura dos tres minutos

Para el mojo

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

Para el mojo verde

Para el mojo verde triturar con el minipimer la patata cocida, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

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



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

TRINXAT DE LA CERDANYA CON SALSA DE SETAS Y HUEVO POCHE

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

Para el huevo poché

Preparar un recipiente con poca profundidad con agua y un poco 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 sopero y con la ayuda de un aro poner el trinxat, en un lado la salsa y encima la butifarra con el huevo poché



ROMESQUET DE RAPE CON MANITAS DE CERDO Y ALCACHOFAS

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 en 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 ¼ y los añadimos al romesquet.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y VINO TINTO CON CREMA CHANTILLY DE CARAMELO Y SALSA DE VINO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla pomada
- 3 c.s de cacao en polvo
- 110 gr. de vino tinto
- 200 gr de harina
- 8 g. de impulsor

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

- 145 g de azúcar
- 6 g de jarabe de glucosa
- 70 g de nata

Para la crema chantilly de caramelo

- La base de caramelo
- 3 hojas y media de gelatina
- 420 g de nata montada

Para la salsa de vino

- 500 g. de vino tinto
- 100 g. de azúcar

Elaboración

Para el bizcocho

Fundir la mantequilla y mezclarla con el vino tinto.

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla fundida con el vino. Tamizar la harina con el cacao en polvo y el impulsor y añadirlo a la mezcla anterior en dos veces. Encamisar un molde. Verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 180° C. unos 25 a 30 minutos.

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

Calentar la nata y el jarabe. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y luego, desglasar con la mezcla de nata caliente y jarabe de glucosa.

Para la crema chantilly de caramelo

Añadir la gelatina en la base del caramelo caliente. Dejar enfriar antes de agregar la nata previamente montada en otro recipiente.

Para la salsa de vino

En un cazo poner el vino y el azúcar y dejar reducir a textura salsa

Acabados

En un plato poner un poco de salsa de vino, encima un rectángulo de bizcocho y encima rosetones de nata

JUDIAS BLANCAS CON CHIPIRONES

Ingredientes

- *¼ kg de judía blanca cocida*
- *Agua de cocción de la judía o caldo de verduras*
- *80 ml de aceite de oliva*
- *1 puerro*
- *1 zanahoria*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *2 tomates*
- *Pizca de pimentón de la Vera*
- *100 ml de vinco blanco*
- *300 gr de chipirones*
- *Perejil fresco*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortar la cebolla y la zanahoria en brunoise y rehogar con el laurel unos 30 minutos. Añadiremos el puerro cortado en rodajas y alargamos cocción unos 10 minutos. Incorporamos el tomate TPM y corregimos acidez. Sudamos el tomate hasta que quede como compota y añadiremos el ajo fileteado, freiremos 3 minutos y espolvoreamos con pimentón.

Añadiremos las judías y reducimos el vino. Mojamos con el caldo hasta cubrir.

Dejar cocer el conjunto tapado unos 10 minutos.

Mientras limpiamos los chipirones y salteamos unos 5 minutos.

Añadimos los chipirones escurridos de aceite con la judías y acabamos cocción en 5 minutos.

Ajustamos de sazón y líquido y refrescamos con perejil picado.

Servir de inmediato.

LOMO DE BUEY CON OLOSOSO Y PIMIENTOS

Ingredientes

- 4 lomos de buey de 160 gr
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite de oliva
- 3 cebollas
- 2 ramas de romero
- 3 dientes de ajo
- 40 gr de aceitunas verdes aliñadas
- 2 pimientos pequeños
- Pizca de pimentón
- 1c. de harina
- 100 ml de jerez oloroso
- Perejil y menta

Elaboración

Limpian los pimientos, aceitan y salan. Asan al horno a 200 °C unos 15 a 20 minutos.

Retiran y tapan para que suden. Cuando estén fríos retiran la piel y cortan en tiras. Reservan

Limpian los lomos de exceso de grasa y los marcan a la parrilla 1 minutos por lado.

Retiran y salpimentan.

Filetean y aceitan. Reservan en frío hasta pase

Cortan la cebolla en juliana y sofrén unos 45 minutos con el romero. Añaden los ajos fileteados y freén 3 minutos.

Espolvorean con harina y pimentón, freén 2 minutos.

Añaden los pimientos y las aceitunas deshuesadas. Mezclan el conjunto

Añaden la carne y reducen el oloroso dos minutos.

Refrescan con perejil y menta picada y sazonan.

Servir de inmediato.

BIEN ME SABE

Ingredientes

Para el Bizcocho

- 3 huevos
- 25 gr de harina de almendra
- 115 gr de harina
- 75 gr de azúcar

Para la Crema

- 5 yemas de huevo
- 300 ml de leche de coco
- 200 ml de almíbar TPT
- 15 gr de maizena
- 1 rama de canela
- Piel de limón
- Coco rallado

Elaboración

Para el Bizcocho

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta que espumen. Añadimos cortando la harina y la almendra molida en tercios. Colocar en molde de cocción engrasado y hornear a 180° C 20 minutos. Dejar enfriar.

Para la crema

Colocamos en reductora las yemas de huevo batidas con el almíbar, la piel de limón y la canela. Mantenemos a fuego suave removiendo unos 8 minutos hasta que espese. Disolvemos la maizena con la leche de coco e incorporamos poco a poco removiendo continuamente. Mantener en cocción unos 5 minutos hasta que adquiera consistencia de crema. Verter sobre el bizcocho y dejar enfriar. Al pase espolvorear con coco rallado tostado.

PULPO A LA GALLEGA CON BLINIS DE PATATA

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 precocido, 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.

POLLO AL CHILINDRÓN

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

Limpiamos las patatas y las cortamos a lonchas dejándolas unida por la parte inferior. Las aliñamos con sal, pimienta, alguna hierba aromática y aceite. Las cocemos tapadas al horno a 200°C. Pasados 40 min. las destapamos ponemos un poco de queso entre cada loncha de patata y fundimos al horno.

CARROT CAKE

Ingredientes

- 200 gr. de azúcar moreno
- 250 gr. de aceite de oliva
- 4 huevos
- 225 gr. de zanahoria
- 225 gr. de harina
- 150 gr. de nueces
- 1 ½ c.c. de levadura
- 1 ½ c.c. de bicarbonato
- 1 c.s. de especias molidas. 1 Clavo de olor, canela en polvo, 1 anís 1 cardamomo.
- 300 gr. de mascarpone.
- 1c.s de coñac
- 2 c.s de azúcar
- 300 gr chocolate blanco de cobertura

Elaboración

Calentar el horno a 190° C.

Pelar y rallar la zanahoria finamente.

En un bol mezclar el azúcar, el aceite, los huevos, las zanahorias y las nueces.

En otro bol depositar el bicarbonato, la levadura, las especias y la harina. Remover bien y mezclar el contenido de los dos bols. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Verter la masa y hornear a 45 min.

Cuando el pastel esté frío cortarlo por la mitad y rellenar con mascarpone batido con azúcar y coñac.

Cubrimos con chocolate blanco.

ALCACHOFAS RELLENAS DE SETAS

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 400 gr. De setas variadas
- 2 cebollas medianas
- ½ copa de brandy
- 1 c. de harina
- 125 ml. De caldo de setas
- 8 láminas de foie

Elaboración

Pelamos y descorazonamos las alcachofas. Cocemos a la inglesa unos 20 minutos hasta que estén tiernas.

Retirar, escurrir y reservar.

Picamos la cebolla en ciselée y sofreímos, añadimos las setas picadas en brunoise y cocinamos unos 15 minutos a fuego bajo. Recuperamos fondo con el brandy y reducimos. Espolvoreamos con harina, cocemos y mojamos con el caldo. Salpimentar y dejamos reducir hasta que adquiera consistencia de relleno.

Rellenamos con la farsa y colocamos una lámina de foie como visera. Hornear unos 5 minutos.

Puede acompañarse de una salsa de oporto o demiglaçe.



CACHOPO CON CECINA Y CABRALES

Ingredientes

- *4 filetes de cadera de ternera cortados dobles, tipo librillo*
- *8 lonchas de cecina de León*
- *8 lonchas de queso Cabrales*
- *3 huevos*
- *Pan rallado*
- *Perejil picado*

Elaboración

Tener los filetes abiertos sobre la mesa, salpimentarlos.

Rellenarlos con cecina, queso cabrales y cecina, cerrando con la otra mitad del filete.

Si es necesario, cerrarlos con palillos.

Apretar para uniformizar el cachopo.

Empanarlos, pasándolos por pan rallado, huevo batido y pan rallado

Freírlos a fuego moderado, no muy fuerte para que se hagan por dentro y funda el queso.

Escurrirlos sobre papel absorbente

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes

- 6-8 patatas.
- 2 chorizos.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- 1 c.s. de pulpa de ñora.
- 3 dientes de ajo.
- Laurel.
- 2-3 guindillas cayena.
- 1 c.c. de pimentón.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Picar los ajos y dorarlos con las guindillas.

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla durante 15 minutos con las hojas de laurel. Añadir el pimiento verde y rojo cortados en brunoise y seguir cocinando durante 10 minutos más. Incorporar los chorizos en rodajas y dejar cocinar un par de minutos.

Pelar las patatas y añadirlas chascadas al sofrito con el pimentón. Cocinar removiendo durante un par de minutos y poner la pulpa de la ñora. Cubrir con agua y llevar a ebullición. Bajar el fuego y cocinar las patatas.

Retirar un poco de patata y caldo. Triturar y volver a ponerlo en la olla. Ajustar de sal y pimienta y servir.



CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes

- *1 Kilo y 1/2 de calamares con su tinta*
- *200 g tomate*
- *1 vaso de vino blanco*
- *1 cucharada de maicena*
- *3 cebollas*
- *1 rebanada de pan*
- *Pimienta blanca*
- *Sal*
- *1 diente de ajo*

Elaboración

Limpiar muy bien los calamares, recoger la tinta y reservar.

Cortar en trozos, incluidos los tentáculos, poner en un colador y lavar, dejando escurrir.

En una cazuela, sofreír la cebolla bien picada, cuando empiece a tomar color, añadir el tomate, también picado, rehogar unos minutos más.

Añadir los calamares y dejar rehogar unos minutos, mientras, en una sartén aparte, freír el pan.

En un mortero, machacar los ajos y mezclar con el pan frito, que también se machaca. Una vez bien machacado, añadir la tinta, sal, la pimienta y el vino.

Agregar el preparado a la cazuela de los calamares, cubrir y dejar cocinarse 20 minutos, Si la salsa queda muy líquida, añadir la cucharadita de maicena, disuelta en un poco de agua y dejar cocer 5 minutos más



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.

TÍPICO TRINXAT DE LA CERDAÑA CON SU VARIACIÓN DE COSTRA DE PANCETA

Ingredientes

- *5 patatas*
- *1 col de la Cerdaña*
- *6 d. de ajo*
- *C/S de judías blancas hervidas*
- *1 corte de panceta*
- *1 butifarra negra*
- *1 arenque*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil*

Elaboración

Hervir las patatas, escurrir y llevar a un bol, chafar con tenedor, añadir el resto de ingredientes necesarios, mezclar bien, condimentar y reservar para el pase.

Cocinar la preparación anterior y presentar en el plato.

Aparte, cocinar la panceta, la butifarra y el arenque par poder degustar diferentes versiones de una misma receta original.

Decorar el plato con un poco de perejil picado.

TRADICIONAL CALDERETA DE PESCADO

Ingredientes

- *1 cola de rape de ración*
- *4 mejillones p.p.*
- *3 gambas p.p.*
- *1 araña*
- *2 cebollas d Figueras*
- *200 r de tomate triturado*
- *Pulpa de ñora al gusto*
- *Un vasito de vin blanco seco de mesa*
- *2 patatas blancas medianas*
- *1 fumet rojo de pescado*
- *1 rebanada de pan tostado*

Elaboración

Elaborar un fumet, colar y reservar líquido resultante. Hervir patatas en fumet y reservar.
Dorar los pescados según el orden de cocción en una olla o cazuela, retirar i reservar.

En esa misma olla, en el mismo aceite que hemos utilizado, rehogar la cebolla cortada en ciselé, añadir la pulpa de ñora, cocinar un instante, añadir el vino blanco, evaporar, añadir el tomate triturado y sofreir hasta su punto, condimentar, rectificar si es necesario.

Tostar una rebanada de pan, reservar.
Montar el plato con una base de caldo, el pescado y la tostada de pan.



TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de almendra cruda en polvo
- Una pizca de canela
- Ralladura de piel de ½ limón
- 5 gr. de mantequilla
- 1 C.S de harina
- 15 gr. de azúcar glasé

Elaboración

En un bol, mezclar y batir en frío los huevos con el azúcar.

En otro bol mezclar la almendra cruda en polvo con la raspadura de limón y la canela en polvo, añadir esta preparación a la anterior, verter la masa en un molde cubierto con papel de horno y untadas las paredes con mantequilla y harina.

Cocer la masa en el horno a 180° durante 18 minutos aproximadamente. Sacar del horno y dejar atemperar sobre rejilla, espolvorear con azúcar glasé con un colador.

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.



CORDERO ASADO CON VINAGRETA DE AJOS

Ingredientes

Para el cordero

- *Cordero lechal*
- *1 cabeza ajo*
- *250 ml agua.*
- *Sal*

Para la vinagreta

- *La pulpa de los ajos asados.*
- *20 g de vinagre de Jerez.*
- *100 g de aceite oliva virgen.*
- *5 g de hojas de perejil.*
- *Sal fina.*

Elaboración

Precalentar horno a 180°C

Sazonar el cordero con sal.

Metemos el cordero en el horno con la piel contra la bandeja y con el agua a 180°C durante 60 minutos aprox. Rociamos el cordero con su propio jugo cada 15 minutos aproximadamente.

Cuando demos la vuelta al cordero, añadimos la cabeza de ajos y dejar hasta terminar la cocción, hasta que la piel esté bien dorada, unos 45-60 minutos más.

Para la vinagreta

En un vaso triturador echamos los dientes de ajo con los que hemos asado el cordero y las hojas de perejil. Añadir el vinagre de sidra y triturar a la vez que añadimos el aceite de oliva virgen al hilo para emulsionar. Poner punto de sal. Aliñar con esta vinagreta la ensalada de lechuga para el cordero o servir con patata panadera



PERAS AL VINO TRADICIONAL

Ingredientes

- *6 peras conference*
- *1 vaina de vainilla*
- *1 clavo de olor*
- *La peladura de 1 limón*
- *100 g de azúcar*
- *1 botella de vino tinto*
- *1 copa de Oporto tinto*

Además

- *0'4 l. de nata muy fría*
- *1 pizca de ron*
- *1 pizca de azúcar*

Elaboración

Pelar las peras sin quitarles el rabo y colocarlas en una olla en la que quepan justas apoyadas sobre el fondo, sin amontonar. Cubrirlas con los vinos, la vaina de vainilla abierta, el clavo de olor, la peladura del limón y el azúcar, hervimos a fuego lento, hasta que las peras estén bien tiernas.

Retirar la olla del fuego y reservar hasta que las peras se enfríen.

Añadir a la nata el azúcar y el ron, batir hasta casi montar

Cubrir las peras con el sirope.

Acompañar con el chantilly frío

ROSSEJAT DE FIDEOS CON ALL I OLI NEGAT

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
- 150gr. tomate triturado
- 800gr. pescado de roca o cabeza de rape
- 1,5 l agua
- 100gr. retales de marisco

Para los fideos

- 200gr. fideos de cabello de angel (num. 0)
- 100 ml. Aceite de girasol

Para el All i oli negat

- 1 ajo
- 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 el pescado de roca, rehogar y mojar con agua. Llevar a hervor y cocer 20 minutos
Añadir los retales de marisco salteados. Cocer 10 minutos más y dejar infundonar
Colar y reducir si fuese necesario a 400 ml.

Para los fideos

Mezclar todo y colocar en fuego suave hasta que se tuesten. Mover sin parar, escurrir y reservar.

Para el All i oli negat

Majar en un mortero el ajo con un poco de sal, añadir el aceite. Reservar
Calentar el fumet. En una paella 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

DORADA AL ESTILO TRADICIONAL DEL AMPURDAN

Ingredientes

- 2 ud. Doradas de 500-600 gr escamadas, evisceradas y lavadas

Para la Cebolla glaseada

- 1ud. Cebolla cortada a octavos
- 50ml. Aceite de oliva
- 3gr. azúcar
- 1gr. sal

Para el Tomate confitado

- 2 ud. Tomates pelados
- Sal, pimienta
- Azúcar
- Tomillo fresco

Para la Patata confitada

- 10 láminas de patata confitada de 3mm de grosor
- Sal
- 125 ml. Aceite de oliva

Para los Ajos confitados

- 6 dientes de ajo grandes
- 50ml. Aceite de oliva

Para la Picada

- 1 ajo frito
- 1 c.s perejil cisele
- 2 hebras de azafrán
- 25 ml. Aceite de oliva
- 25 ml. Agua

Elaboración

Cocer lentamente la cebolla hasta que empiece a dorar. Reservar

Salar las patatas, dejar reposar unos minutos. Poner a cocer en el aceite a 120°C Guardar en el aceite

Confitar los ajos a 80°C. Guardar en el aceite

Juntar todos los ingredientes de la picada, triturar hasta conseguir una pasta fina

Hacer unos cortes en el pescado e insertar las rodajas de limón.

Colocar en una bandeja de horno un lecho de patatas, la cebolla y salpimentar.

Añadir 150 ml de fumet y la picada diluida. Cocer en el horno a 180°C durante 10 minutos

Añadir la dorada y el tomate confitado y cocer en el horno tapado unos 6-8 minutos

Añadir las aceitunas y más fumet si es necesario. Cocer hasta acabar la cocción en el horno destapado

Al pase, añadir el perejil picado. Debe quedar jugode cocción para salsear el pescado



NATILLAS CASERAS CON GALLETA

Ingredientes

- 8 yemas de huevo
- 1 l. de leche
- La corteza de 1 limón
- 1 rama de canela
- 1 rama de vainilla
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de maizena
- Galletas tipo María

Elaboración

Hervir en una olla la leche, con la corteza de limón, la canela y la rama de vainilla abierta con 4 cucharadas de azúcar.

En un bol batir las yemas, con 2 cucharadas de azúcar, los granos de vainilla y la maizena.

Mezclar leche hervida y colada sobre las yemas y cocerla a fuego suave sin que hierva nunca, hasta que desaparezca la espuma de la superficie y coja cuerpo.

Colocar la natilla en tarros individuales y cubrir con una galleta.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.

FIDEUA DE SEPIA

Ingredientes

- 350 g de pasta seca fideo cabello de ángel (fideo fino del número 0)
- 1 cebolleta
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 100 g de sepia sucia (con el coral o mesla pero sin la tinta)
- 300 g de colas de gamba o langostinos
- 1 cucharada de pimentón ahumado de la Vera
- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- 2 l de fumé de pescado

Para el fumet

- 2 l de agua
- 1/2 Kg de espinas de pescado blanco (rape, merluza, lenguado...)
- 50 g de zanahorias
- 50 g de puerros
- 20 g de apio
- 50 g de cebolla
- 1 hoja de laurel
- Un ramo de perejil
- 70 g de vino blanco

Elaboración

Realizaremos el fumet poniendo en agua, las raspas, la verdura entera, el laurel, el perejil y el vino blanco. Hervir todo durante 45 minutos. Colamos y reservamos para mojar la fideua.

Echamos el aceite de girasol en una sartén espaciosa, cuando esté caliente agregamos los fideos secos, directos del paquete. Los doramos hasta que cojan un bonito color y los echamos en un escurridor para separarlos del aceite. Los reservamos. Con un par de cucharadas de ese aceite, empezamos a hacer el sofrito en una paella, o una cazuela ancha y baja (al menos 50 cm de diámetro), primero echamos las gambas, previamente sazonadas con sal, le damos dos vueltas. Sacamos las gambas semi crudas y echamos el ajo, la cebolla y el pimiento rojo.

A los 10 minutos echamos la sepia picada a cuadrados de 2x2cm y la rehogamos hasta que coja color. Seguido echamos 1 cucharada de pimentón y al segundo siguiente el tomate frito. Lo dejamos que se reparta todo y echamos el fumet.

Cuando el conjunto hierva echamos el fideo. Cocemos el conjunto unos cinco minutos. Echamos las gambas y acabamos en el horno a 190 grados. Presentamos en el mismo recipiente y acompañamos de un mortero con alioli.

CAP I POTA CON GARBANZOS Y GAMBAS

Ingredientes

- 500 g. de garbanzos
- 200g. de cabeza de ternera cocida cortada en dados de 2 cm.
- 250 g. de pata de ternera cocida cortada en dados
- Una cebolla
- Una zanahoria
- 3 dientes de ajo
- ½ tronco de apio
- ½ puerro
- Sal
- Clavo, laurel y tomillo

Para el sofrito

- Aceite de oliva
- 250 g. de cebolla ciselé
- Un diente de ajo ciselé
- Una hoja de laurel
- 40 g. de jamón cortado en macedonia
- 40 g. de chorizo en macedonia
- ½ c.c de pimentón dulce
- 100 g. de tomate tamizado
- 100 ml. de vino blanco
- Fondo de ave

Para la picada

- Un diente de ajo
- 2 c.s de perejil
- Azafrán
- 50 g. de almendra tostada
- 25 g. de aceite de oliva
- 25 g. de agua
- Otros
- 6 gambas
- Brandi

Elaboración

Blanquear las carnes por separado, lavar y luego colocar en una marmita la pata de ternera con las hortalizas, la sal y las especias. Cocer durante dos horas y añadir la cabeza de ternera, cocer ½ hora más y retirar del fuego. Dejar entibiar, decantar las carnes. Deshuesar la pata y cortar en dados de 2 cm. de grueso. Reservar las carnes en la cocción previamente colada.

Confeccionar el sofrito según costumbre, utilizando los ingredientes por orden de la receta. Evaporar todo el vino. Reservar.

Triturar todos los ingredientes de la picada y reservar.

Pelar las gambas, salteamos las cabezas de las gambas, añadimos un chorrito de brandi, encendemos y dejamos evaporar el alcohol, lo aligeramos con un poco de fondo de ave y lo colamos por chino.

Por otro lado salteamos las colas de las gambas y reservamos. Acabados En una sauter, juntar el sofrito con las carnes, los garbanzos y un poco de líquido de cocer el cap i pota, o fondo de ave. Cocer todo el conjunto ½ hora.

Añadir la picada y el jugo de las gambas. Cocer 10 minutos más. Emplatar con plato hondo y coronarlo con las gambas.

TOCINOS DE CIELO CON MOUSSE DE YOGURT

Ingredientes

- 6 yemas
- 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

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, cocer en el horno 170° al baño maria unos 45 min, enfriar y desmoldar. 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 con nata semi-montada y dejar reposar en frío.

CHISTORRAS A LA SIDRA CON CABRALES

Ingredientes

- 2 ristras de chistorra
- 4 cebollas
- 1/4 kg de manteca de cerdo
- 2 manzanas
- 20 gr de harina
- 1/4 l de sidra
- 1/4 l de caldo de ave
- 100 gr de cabrales

Para el Caldo de ave

- 1/4 kg de verduras (cebolla, zanahoria y apio)
- 1 hoja de laurel
- 1/2 kg de carcasa de ave
- 1 l de agua

Elaboración

Para el Caldo de ave

Blanquear las carcasas partiendo de agua fría.

Cortar las verduras en macedonia y rehogar 5 minutos. Incorporar las carcasas y mojar con agua fría.

Cocer a 70 °C 45 minutos.

Colar y refrigerar. Desgrasar y mantener en frío hasta pase.

Para las chistorras

Cortar la cebolla en juliana y sofreír en un poco de manteca y laurel unos 45 minutos. En los últimos minutos de cocción añadir la manzana pelada y cortada en macedonia.

Fundir el resto de manteca y cortar la chistorra por ración. Confitar en la manteca unos 30 minutos.

Retirar y colocar en la cebolla. Espolvorear con la harina y cocer 5 minutos. Reducir la sidra a la mitad y mojar con el caldo.

Llevar a ebullición y reducir fuego. Cocer a baja temperatura 5 minutos y añadir unos dados de cabrales.

Mantener 5 minutos más y ajustar de sabor y consistencia.

Servir de inmediato con unas rebanadas de pan tostado.

KOKOTXAS DE MERLUZA Y ALMEJAS AL JEREZ

Ingredientes

- 300 gr de kokotxas de merluza
- 300 gr de almejas
- 80 ml de aceite de oliva
- 1 guindilla 2 hojas de laurel
- 6 chalotes
- 4 dientes de ajo
- ¼ l de vino de jerez
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- Un buen manojo de perejil picado
- 150 gr de jamón
- 50 gr de panceta

Elaboración

Cortar la panceta en macedonia y dorar en el aceite unos 5 minutos, reducir fuego e incorporar las chalotas ciselée, con el tomillo, romero y laurel. Alargar cocción 15 minutos e incorporar el ajo y la guindilla. Freír 3 minutos y espolvorear la harina. Cocer 3 minutos y añadir la kokotxas. Mantener 10 minutos con la base de cocción a fuego bajo y mojar con el jerez. Reducir 2 minutos, bajar fuego y tapar. Dejar cocer a fuego bajo 10 minutos.

Mientras abrir en una paella con un poco de aceite las almejas y el jamón a fuego fuerte.

Verter el contenido en la preparación de las kokotxas y ajustar de sazón y consistencia.

Mantener 2 minutos a fuego bajo, espolvorear con perejil y servir de inmediato.

LENGUAS DE GATO CON CREMA QUEMADA

Ingredientes

Para las lenguas de gato

- 100 gr de harina floja
- 100 gr de azúcar lustre
- 100 gr de mantequilla
- 2 claras de huevo
- Pizca de vainilla en polvo

Para la crema

- 400 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 15 gr de maizena
- 100 gr de azúcar
- Piel de naranja y vainilla

Elaboración

Para las lenguas de gato

Mezclamos la harina tamizada con el azúcar lustre, incorporamos la vainilla y la mantequilla derretida pero no clarificada. Mezclamos con legua evitando exceso de batido.

Montamos las claras a punto de nieve rígida e incorporamos cortando en tercios.

Colocamos en manga con boquilla y escudillamos en papel sulfurizado en forma de ensaimadas de 6 cm de diámetro.

Dejar un espacio de 6 cm entre cada dibujo.

Horneamos a 200° C unos 4 a 5 minutos, cuando apenas hayan adquirido color. Dejar enfriar y rellenar con la crema.

Acabar con un disco de masa espolvoreado con azúcar lustre.

Elaboración crema

Mezclar la maicena, el azúcar y las yemas de huevo.

Llevar a ebullición la leche con los aromas y verter al hilo sobre la a mezcla anterior. Mezclar bien y volver al fuego. Llevar a ebullición y reducir fuego removiendo continuamente con espátula hasta que espese.

Retirar sólidos y extender en una placa enfilmada a piel hasta que enfríe.

Colocar en manga y rellenar las lenguas. Espolvorear con azúcar y quemar con soplete

TAPEO

CROQUETAS DE SOBRASADA Y QUESO MAHON

Ingredientes

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

Elaboración

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

En otra olla, poner a calentar la leche. 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 y el queso rallado. 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 freyendo 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.

MEJILLONES A LA MARINERA

Ingredientes

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

Elaboración

Haciendo un sofrito de cebolla y ajo. Cuando la cebolla esté blandita añadimos el pimentón y una hoja de laurel. 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.



MARMITACO DE ATÚN

Ingredientes

- 400 gr de atún o bonito
- 1 cebollas
- 4 pimientos verdes italianos
- 4 patatas
- 1 c.s. de pulpa de pimiento choricero
- Copita de vino blanco
- 1l de caldo de pescado
- Laurel
- Perejil

Elaboración

Cortar la cebolla y el pimiento a juliana. Empezar sofriendo la cebolla con poco aceite. A los 10 min añadir el pimiento. Sofreír 5 min más y poner la cucharada de pulpa de pimiento choricero.
Pelar las patatas y cortarlas a cachelos. Poner en la olla dar un par de vueltas y agregar el vino blanco.
Dejar reducir 2 minutos y añadir el fumet de pescado y la hoja de laurel.
Cocer hasta que las patatas estén tiernas.
Cortar el atún a tacos pasar lo por harina y freír a fuego fuerte. Tiene que quedar crudo por dentro.
Poner a la olla y cocer 3 min. más.



BUÑUELOS DE CUARESMA

Ingredientes

- 440 gr. de leche
- 35 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 90, gr de anís seco
- 4 huevos y 1/2
- Ralladura de 1 limón
- 3 c.s. de canela molida
- Vainilla en polvo
- 1l. de aceite de girasol

Elaboración

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

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



BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao*
- *1 cabeza de ajos por litro de aceite*
- *1 guindilla*
- *2 dl de aceite*

Elaboración

Confitamos las cabezas de ajo en entero con el aceite a fuego suave junto con la guindilla. Cuando estén tiernos y el aceite se haya perfumado los retiramos. Atemperamos aceite en una cazuela de barro.

Ponemos el bacalao a confitar en el aceite durante 5 min, con la piel hacia arriba, poco a poco emanaran los jugos gelatinosos del bacalao que ligaran la salsa, moveremos el bacalao en movimientos circulares (Gupilar), no la cazuela, hasta emulsionar la salsa, ha de quedar como un allioli semimontado, rectificamos de sal.

Apoyamos en cada lomo de bacalao un crujiente de ajo y una guindilla.

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

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, coloraremos los trozos de pulpo y oreja decorando el plato.

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

GLASEADO DE BRANDADA DE BACALAO EN ROMESCO LIGERO CON CEBOLLITAS BABY

Ingredientes

Para la Brandada

- 3 d de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta en grano
- Aceite de oliva
- 2 bacalao desmigado
- 1 patata blanca

Para la Mayonesa

- Aceite de girasol
- 1 huevo
- Ajo
- ½ limón
- Sal y pimienta

Para la Salsa Romesco

- 8 almendras tostadas
- 6 avellanas tostadas
- 1 d. ajo
- 2 ñoras
- 150 gr de tomate triturado
- Vinagre de manzana
- Perejil
- Aceite de oliva
- Agua de las ñoras
- Sal y pimienta

Para las cebollitas glaseadas

- 8 cebollitas baby
- Una nuez de mantequilla
- 2 C.S rasas de azúcar
- C/S de agua

Elaboración

Comenzaremos con la brandada hirviendo las patatas sin piel. Reservar.

Confitar el lomo de bacalao junto con las patatas troceadas en la preparación de aceite, ajo, laurel y pimienta durante 5 minutos. Retirar y desmigar. Reservar.

En un vaso de túrmix. Triturar el bacalao desmigado con aceite de confitar. Añadir patata y ajo hasta obtener el sabor y la textura adecuados. Reservar.

Hacer una mayonesa con los ingredientes indicados. Reservar en nevera.

Realizaremos la salsa romesco poniendo las ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo. Dorar ajos, retirar y hacer sofrito, reservar. Llevar todos los ingredientes a vaso de túrmix y triturar, rectificar.

Poner las cebollitas en una sartén, rehogar brevemente con la mantequilla hasta que funda, añadir agua y azúcar. Cocinar tapado durante 10 minutos aproximadamente.

TÍPICO ARROZ LEVANTINO DE PESCADO EN CALDERO AROMATIZADO CON AJOACEITE Y VINO

Ingredientes

- 80/100 gr de arroz p.p.
- Retales de pescado
- Verduras para la bresa
- Agua
- 1 cebolla grande bien picada
- 1 C.S. de pulpa de ñora
- C/S de tomate triturado
- Caldo de pescado
- Pescado de roca: araña, escórpora, etc.

Para el Ajoaceite

- 2 d. de ajo laminados
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Sal

Elaboración

Realizaremos un fumet rehogando la bresa de verduras, añadir los retales de pescado, cocinar ligeramente, añadir el agua y hervir durante 20 minutos. Reservar

Filetear el pescado de roca, marcarlo en el caldero, retirar y reservar, sofreír la cebolla, cuando la cebolla esté en su punto, añadir la pulpa de ñora, cocinar un minuto, añadir el tomate y cocinar, añadir el caldo de pescado y llevar a ebullición, añadir el arroz, que quede cubierto con dos dedos de caldo y cocinar hasta su punto procurando que quede medio caldoso. Rectificar y servir en caldero.

Devolver el pescado, cortado a tamaño y forma adecuada, al arroz un momento antes de finalizar la cocción.

Machacar los ajos laminados con la sal hasta obtener una pasta, añadir aceite de oliva al hilo, emulsionar para que absorba bien, para que quede más suave, si se desea, cortarlo con un poquito de vino blanco.

ROSCÓN DE NATA CHANTILLY CON MACEDONIA DE FRUTAS Y COULÍS DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- *1 lámina de masa de hojaldre*
- *1 huevo*
- *Azúcar glasé*
- *3 kiwis*
- *8 fresas*
- *1 latita pequeña de piña en almíbar*
- *1 latita pequeña de melocotón en almíbar*

Para la Nata chantilly

- *400 gr de crema de leche para montar*
- *Azúcar glas*
- *Esencia de vainilla*

Para el coulis de frutos rojos

- *C/S de frutos rojos*
- *C/S de agua*
- *Un vasito de ron*
- *Azúcar al gusto*

Elaboración

Cortar, pintar y llevar el hojaldre al horno, primero a temperatura alta y luego a temperatura suave. Abrir el hojaldre como si fuera un bocadillo espolvorear con azúcar glasé. Reservar para rellenar al pase.

Montar la nata a su punto, al pase, añadir la vainilla y el azúcar glas

Llevar todos los ingredientes del coulis a un cazo, cocinar a fuego suave, retirar del fuego y triturar bien fino. Se puede reservar una parte de los frutos rojos para decorar la presentación del palto.

EMPANADA GALLEGA

Ingredientes

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

Para el relleno

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

Elaboración

Precaentamos horno a 180°

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

En una reductora partiendo de agua fría ponemos los huevos con sal, desde que hierva cocemos 8 minutos y enfriamos con agua fría, pelamos, cortamos o desmenuzamos con las manos, reservar

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

Escaldar los tomates durante un minuto, pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise.

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

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

ESTOFADO DE CARNE CARBONADA (ESTOFADO DE CARNE CON CERVEZA NEGRA)

Ingredientes

- 800 g de carne de ternera para guisar -espaldilla-
- 100 g de tocino de cerdo en lardones gruesos
- 2 cebolletas picadas
- 2 puerros troceados
- 1 pizca de harina
- 1 hoja de laurel
- 2 botellines de cerveza negra Guinness
- Agua o caldo

Elaboración

Sobre la tabla de corte salpimentar la carne, en una fuerte enharinar y dorar en aceite, la carne pasada por harina y reservar. En la misma grasa rehogar los lardones de tocino, cuando hayan cogido color agregar, cebolletas y puerros cortados en juliana fina, salpimentar y pochar perfectamente. Dejar que la verdura oscurezca bastante. Añadir la carne a la verdura, rehogar un minuto, añadir harina, aromatizar con laurel, rehogar. Verter la cerveza, hervir hasta reducir un poco y añadir agua o caldo, hasta cubrir, salpimentar. Guisamos unos 50 mn. aprox., tapado y otros 10 mn., destapado. Podemos acompañar con patata panadera o pure de patata

BROWNIE DE CHOCOLATE, HELADO DE MASCARPONE Y SALSA DE ALBARICOQUES

Ingredientes

Para el brownie

- 210 gr. de huevo.
- 280 gr. de azúcar.
- 250 gr. de mantequilla.
- 170 gr. de chocolate.
- 125 gr. de harina.
- 175 gr. de nueces
- 2 gr. de sal.

Para el Helado de Mascarpone

- 2 huevos
- 100 gramos de azúcar glas
- 250 gramos de queso Mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

Para la salsa de albaricoque

- 500 gr de albaricoque
- 200 ml de agua
- 200 gr de azúcar

Elaboración

Para el brownie

Romper las nueces un poco en el mortero.

Montar los huevos con el azúcar hasta que triplique el volumen.

Fundir el chocolate y cuando llegue a 40°C añadir la mantequilla pomada. Incorporar el chocolate a los huevos y añadir la sal, las nueces y la harina tamizada.

Encamisar el molde con mantequilla y harina y rellenarlo. Hornear a 180°C durante 20 minutos.

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras.

En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso, incorporamos el mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada (despacio y con movimientos envolventes) para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar removiendo cada 1/2 hora

Para la salsa de albaricoque

Ponemos el agua y el azúcar en un cazo a hervir. Pelamos y cortamos los albaricoques y los añadimos al cazo. Hervimos durante 20 minutos y trituramos. Colar la salsa para que quede fina.

Montaje

Calentamos brownie 20 segundos al micro, en el centro del plato hacemos un círculo con la salsa de albaricoque, colocamos el brownie en el centro y le ponemos una quenelle de helado de mascarpone encima.