



La mejor formación  
está en la calidad

## **BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE CON SALSA BARBACOA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el relleno de carne***

- 150 g. de cebolla
- 1 diente de ajo
- 200 g. de carne picada de ternera
- 200 g. de carne picada de cerdo
- 80 g. de beicon
- ½ pimiento verde
- 50 g. de ketchup
- 10 g. de mostaza de Dijon
- Cayena
- Sal, pimienta y tabasco
- Aceite de oliva

#### ***Para el puré de patatas***

- 600 g. de patatas viejas
- Huevos
- Pan rallado Panko

#### ***Para la salsa barbacoa***

- 1 cebolla
- 1 dientes de ajo
- 1 c.s de azúcar moreno
- 1 c.c de pimentón ahumado
- 1 c.s de vinagre de sidra
- 2 c.s de salsa Worcestershire
- 6 c.s de ketchup
- Sal y pimienta

#### ***Otros***

- Una bolsa de rucula

### ***Elaboración***

#### ***Para el relleno de carne***

Rehogar el aceite con la cebolla céselé, a media cocción le añadimos el pimiento verde cortado en bruinose y la cayena. Añadir el ajo ciselé y rehogar. Retirar y en la misma grasa dorar el bacón picado y las carnes. Juntar de nuevo, añadir el ketchup y la mostaza. Compotar todo junto, rectificar de condimentación. Enfriar.

#### ***Para la salsa barbacoa***

Rehogar la cebolla ciselé, añadir el ajo ciselé desarrollar aromas, incorporar el azúcar, el pimentón cocinar 10 minutos hasta que la cebolla caramelice, añadir el vinagre y cocinar 2 minutos más. Agregar la salsa Worcestershire y el ketchup, continuar cocción 8 minutos más hasta que la salsa adquiriera una consistencia pastosa. Probar y rectificar la sazón. Retirar del fuego y reservar.

#### ***Para las patatas***

Cocer las patatas en el microondas, pelarlas y chafarlas. Hacer bolitas con un núcleo de relleno empanar y freír en abundante aceite caliente.

Servir las bombas con la salsa barbacoa y la rucula.



La mejor formación  
está en la calidad

## POLLO AL CHILINDRÓN

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

Salpimentar los muslos de pollo, enharinarlos, freírlos en un poco de aceite para que queden dorados y pasarlos a una cazuela. Escurrir el aceite de freír el pollo y en la misma sartén rehogar la cebolla y el jamón cortados a brunoise.  
Rallar los tomates y añadirlos a la cebolla. Cocinar a fuego medio hasta que el tomate se empiece a secar. Cuando esté listo, añadir la pulpa de la ñora y el pimentón. Cocinar durante un par de minutos, incorporar el vino y dejar que se evapore el alcohol. Añadir el agua y el jugo de los pimientos y llevar a ebullición.  
Verter el sofrito sobre los muslos de pollo y cocinar tapado a fuego lento durante 20-30 minutos.  
Ajustar de sal y pimienta.

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **TARTA DE SANTIAGO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa***

- 250 g. de harina.
- 150 g. de mantequilla.
- 90 g. de azúcar glas.
- Sal.
- 1 huevo.
- 1 c.c. de canela.
- 25 ml. de leche.

#### ***Para el relleno***

- 200 g. de harina de almendra.
- 200 g. de azúcar.
- Ralladura de ½ limón.
- 50 g. de mantequilla.
- 4 huevos.

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa***

Con las varillas eléctricas, mezclar la mantequilla pomada con el azúcar glas, la sal y la canela. Cuando esté todo integrado, añadir el huevo y la leche. Batir hasta obtener una crema. Incorporar la harina tamizada de golpe y seguir mezclando hasta que quede una masa suave. Dejar reposar durante 30 minutos en nevera. Estirar la masa dejándola fina y cubrir el molde encamisado.

#### ***Para el relleno***

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la ralladura de limón. Añadir uno a uno los huevos y la mantequilla pomada. Dejar reposar durante 30 minutos en nevera. Verter el relleno sobre la masa y cortar el sobrante de masa con un cuchillo. Hornear a 170°C durante 40 minutos. Dejar enfriar y espolvorear azúcar glas por encima.



## **COCA DE RECAPTE DE SARDINAS, CEBOLLA CONFITADA Y TOMATE CONCASSE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa***

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

#### ***Para el relleno***

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

### ***Elaboración***

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

Dejar reposar unos 30 minutos para que fermente. Una vez haya fermentado, la estiramos y le damos forma de coca.

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

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

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

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **ALBONDIGAS CON PURE DE CALABAZA Y JUGO DE GAMBAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las albóndigas***

- 500gr. Carne picada mixta
- 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.
- Vino blanco.
- 20gr. Cacao en polvo
- Hierbas aromáticas.

#### ***Para el puré de calabaza***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para las albóndigas***

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

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

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

#### ***Para el jugo de gamba y cacao***

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

#### ***Para el puré de calabaza***

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

#### ***Acabado y montaje***

Acabamos las albóndigas en sotè, con parte del jugo, coceremos tapado unos 15 min, después destaparemos y ligaremos la salsa con una nuez de mantequilla. Vamos rociándolas constantemente con el jugo mientras se cocinan hasta glasearlas. Pondremos en la base del plato el pure, encima las albóndigas glaseadas y por ultimo con el resto del jugo napamos. Decoramos con perejil.



La mejor formación  
está en la calidad

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

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la mousse***

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

### ***Para el aire***

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

### ***Elaboración***

Mezclaremos bien las yemas con los huevos con varillas.

En un cazo hacer un almíbar 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 180° al baño maria unos 45 min.

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

### ***Para la mousse***

Calentamos un poco de yogurt en microondas e incorporaremos la gelatina hidratada y el azúcar, mezclar bien con el resto del yogurt. Integrar poco a poco con nata semi-montada y dejar reposar en frío.

### ***Para el aire***

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

Pondremos las hojas escaldadas en un vaso para triturar e iremos añadiendo el agua de su cocción poco a poco mientras turmizamos hasta obtener la cantidad de agua con el color necesario. Colamos fino, y mezclamos con una pizca de lecitina y vamos emulsionando inclinado hasta obtener nuestro aire.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## ALCACHOFAS, BRANDADA DE BACALAO Y VINAGRETA DE QUESO

### ***Ingredientes***

- 4 alcachofas
- 50 gr de harina
- ¼ kg de bacalao
- 1 hoja de laurel
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de crema de leche de 35%
- Sal y pimienta

### ***Para la vinagreta***

- 50 ml de vinagre blanco o de jerez
- 50 gr de queso parmesano
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 c.s. de vinagreta dulce
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiamos las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocemos en inglesa unos 5 minutos y paramos cocción. Escurrir bien y cortar en cuarto u octavos en función del tamaño. Reservar en frío hasta pase.

Para la brandada freiremos los ajos con el laurel unos 10 min. Añadimos el bacalao bien escurrido de agua y freiremos 3 minutos. Cremamos con la nata y llevamos a ebullición. Escurrimos los líquidos y emulsionamos el bacalao con el líquido añadido al hilo. Ajustamos de sazón y reservamos.

### ***Para la vinagreta***

Batiremos el queso con el vinagre y la mostaza y emulsionamos con el aceite al hilo. Salpimentamos y reservamos en frío hasta pase.

### ***Al pase***

Enharinar las alcachofas y freír unos 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes y colocar sobre la brandada. Calentar la brandada y colocar en alrededor de las alcachofas. Batir la vinagreta y regar las alcachofas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **POLLO EN PEPITORIA**

### ***Ingredientes***

- *1 pollo grande troceado*
- *12 avellanas*
- *6 dientes de ajo*
- *2 hígados de pollo*
- *1 galleta maría*
- *1 puñado de hojas de perejil*
- *1 pizca de nuez moscada*
- *1 cebolla roja*
- *3 clavos de olor*
- *1 vaso de vino oloroso*
- *1 c.c. de pulpa de pimiento choricero*
- *2 huevos cocidos*
- *Harina*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### ***Elaboración***

En el fondo de una olla con aceite, dorar primero los ajos pelados y partidos en dos, durante 2 o 3 minutos, a continuación las avellanas y los hígados de pollo, escurrirlos a un mortero.

Salpimentar el pollo y enharinarlo. Añadirlo a la olla y lo rehogaremos suavemente sin que se quemem.

Añadir al mortero la galleta, el perejil, la nuez moscada y majar.

Una vez sofrito el pollo, retirar a una cazuela y en la cazuela, en el fondo de aceite, añadir la cebolla picada, el pimiento choricero, los clavos de olor, la sal y sofreír durante 5 mn.

Añadir el contenido del mortero, el pollo reservado, añadimos el vino oloroso.

Cubrir con agua, o caldo de ave y guisar durante 40 mn.

Espolvorear con el huevo cocido muy picado y rectificar la sazón.





La mejor formación  
está en la calidad

## CAÑAS DE CREMA

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- ¼ l de agua
- 100 gr de azúcar
- 300 gr de harina aprox
- Pizca de canela
- Aceite para freír

### ***Para la Crema pastelera***

- 300 gr de leche
- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- 20 gr de maicena

### ***Elaboración***

Blanquear los huevos con el azúcar y añadir el agua al hilo sobre el blanqueado.  
Tamizar la harina con la levadura e incorporar en tercios, amasando hasta obtener una masa fina y homogénea.  
Tapar y dejar reposar en frío unos 30 min,  
Estirar con rodillo en un grosor de 3 mm y cortar tiras de 7 cm de ancho por 10 cm de largo.  
Enrollarlas sobre canutillos de metal aceitado, pintando con huevo batido para que la masa quede adherida.  
Freír por inmersión unos 2 minutos hasta que la masa esté cocida.  
Escurrir de aceite en papel y rellenar con la crema  
Espolvorear con azúcar y canela

### ***Para la Crema pastelera***

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena.  
Llevar a ebullición la leche y verter al hilo sobre la preparación anterior.  
Volver el conjunto al fuego y llevar a ebullición.  
Mantener 1 minuto y reducir fuego removiendo hasta obtener una crema espesa.  
Enfriar tapando a piel y reservar en frío hasta su utilización.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SOLDADITOS DE PAVÍA CON SOFRITO DE TOMATE Y PIMIENTO ASADO**

### ***Ingredientes***

- *1 kg. de bacalao a punto de sal*
- *2 huevos*
- *200 g de harina de trigo*
- *2 cucharaditas de levadura química o impulsor (tipo Royal)*
- *100 ml de cerveza*
- *Aceite de girasol o oliva para freír.*
- *2 dientes de ajo*
- *Perejil fresco*
- *Sal*
- *400 gr de tomate*
- *2 pimientos rojos*
- *Comino*

### ***Elaboración***

Cortamos el bacalao a trozos que se coman en 2 mordiscos.

Preparar una pasta orly para rebozar el pescado dentro de un bol grande.

Empezamos batiendo los huevos con el ajo picado muy fino o hecho puré.

Después añadimos la cerveza, el perejil y poco a poco añadimos la harina y la levadura mientras seguimos removiendo.

Dejar reposar 15 min en el frigorífico.

Sumergimos el bacalao en la masa y freímos en una paella con aceite abundante.

Asamos los pimientos.

Preparamos un sofrito de ajo con tomate. Cuando el tomate este reducido añadimos un poco de comino y el pimiento asado cortado a tiras finas. Cocemos 5 minutos todo junto.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PATATAS GRATINADAS RELLENAS DE CHORIZO**

### ***Ingredientes***

- *10 patatas medianas*
- *300 gr de chorizo para guisar*
- *2 ajos*
- *3 cebollas*
- *1 c.s. de pimiento choricero*
- *100 ml de vino tinto*
- *Aceite de oliva*
- *Hoja de laurel*
- *200 gr de queso manchego tierno*

### ***Elaboración***

Cocer las patatas al horno envueltas en papel de horno o dentro de una bandeja con tapa. Cuando las patatas estén cocidas cortar la tapa superior y vaciar con un bolero parte de la carne interior dejando las paredes un poco gruesas. Reservamos las patatas vacías en una bandeja de horno. La pulpa la añadiremos al guiso de chorizo.

Preparamos un pochado de cebolla cortada a juliana durante 15 min. J

Juntamos el ajo, el laurel y el chorizo cortado a taquitos. Añadimos un chorro de vino tinto y dejamos reducir. Añadimos caldo o agua y juntamos la patata cocida. Dejamos que ligue.

Con el guiso de chorizo rellenamos las patatas y cubrimos con queso rallado y gratinamos antes de servir.



## CASADIELLAS CON ESPUMA DE ARROZ CON LECHE

### ***Ingredientes***

- 100 ml Vino blanco
- 50 g Mantequilla
- 50 g Aceite de oliva
- 30 g Manteca de cerdo
- 1 Yema de huevo
- 1c.c Sal
- 1c.c. Levadura química
- 400 g Harina de trigo
- 200 g Nueces sin cáscara
- 80 g Azúcar
- 40 30 ml Anís dulce
- 20 ml Agua
- Aceite de girasol para freir
- 1 Piel de limón
- 1 Anís estrellado

### ***Para la espuma***

- 175 gr de arroz con leche
- 50 gr de nata
- 1 carga de N20

### ***Elaboración***

Infusionar el aceite de oliva con piel de limón y anís estrellado durante 10 min a fuego medio

#### ***Para la masa***

En un bol grande mezclamos el aceite, el vino y la sal. Batimos con unas varillas para emulsionar ligeramente. Añadimos, la yema de huevo, la mantequilla derretida y la manteca a temperatura ambiente. Batimos de nuevo. Incorporamos la harina y la levadura química poco a poco, removemos hasta obtener una masa que no se pegue.

Extendemos la masa en forma de cuadrado de 1 cm de grosor. Doblamos la masa a la mitad y volvemos a doblar a la mitad de nuevo de forma que nos quede un cuadrado. Estiramos la masa y repetimos la operación tres veces más. Por último doblamos la masa, cubrimos con un paño húmedo y dejamos reposar en la nevera.

#### ***Para el relleno***

Picamos la nuez en un mortero o con un robot de cocina. Añadimos el azúcar, el anís y el agua con precaución para que no se licúe demasiado el relleno.

Extendemos de nuevo y hacemos 12 cuadrados de medio centímetro de grosor. Colocamos una tira del relleno en el centro de cada uno, sin llegar a los bordes. Humedecemos los extremos y los doblamos sobre el relleno. Presionamos los lados estrechos con un tenedor para que no se salga la masa.

Retiramos la estrella de anís y la cáscara de limón del aceite y lo calentamos de nuevo.

Freímos las casadiellas a fuego medio, con la unión hacia abajo inicialmente para que se sellen. Una vez doradas, las colocamos sobre papel absorbente para que escurran el exceso de grasa. Después las rebozamos en azúcar.

#### ***Para la espuma***

Trituramos el arroz con leche con la nata. Pasamos por un colador fino y rellenamos un sifón. Ponemos una carga agitamos y comprobamos que la textura es la deseada.

Servimos las casadiellas con espuma de arroz.



## **EMPANADA DE SOBRASADA Y QUESO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa***

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

#### ***Para el relleno***

- 40 gr de manteca
- 2 cebollas
- 3 ajos
- 150 gr de sobrasada
- 150 gr de queso
- Sal, pimienta y pimentón

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa***

Tamizar la harina y mezclarla con el vino, el aceite, la manteca derretida, el azúcar, la sal y el agua tibia necesaria para ligar. Amasar hasta lograr una masa suave. Dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. Dividir la masa en dos mitades, estirar y rellenar una placa de horno engrasada, procurando que la masa sobresalga ligeramente por el borde superior. Colocar el relleno. Estirar la masa restante y extenderla sobre el relleno. Enrollar el borde saliente con la masa de cobertura. Pintar con yema de huevo y hornear a unos 180° unos 30 minutos hasta que se dore.

#### ***Para el relleno***

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 45 min en la manteca  
Trocear el queso y destripar la sobrasada.  
Mezclar el conjunto y sazonar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BONITO A LA RIOJANA**

### ***Ingredientes***

- *4 lomos de bonito de 100 gr*
- *40 gr de harina*
- *6 dientes de ajo*
- *6 tomates*
- *1 pimiento rojo*
- *50 ml de aceite*
- *100 gr de chorizo*
- *1 guindilla*
- *Fumet (opcional)*

### ***Elaboración***

Limpiamos los pimientos de semillas, salaremos y aceitamos. Asamos al horno unos 15 min.  
Partimos los tomates por la mitad. Retiramos semillas y asamos al horno unos 15 minutos.  
Cortamos el chorizo en rodajas y freiremos con los ajos fileteados unos 5 minutos. Retiramos

Enharinamos el bonito y freiremos 1 minutos por lado. Retiramos y reservamos en frío hasta pase.  
Sacamos el pimiento y el tomate del horno, limpiamos de piel y picamos.  
Colocamos en la cazuela de cocción y acabamos de sudar.  
Añadimos los chorizos y los ajos, mojando con un poco de fumet.  
Tapamos y dejamos cocer unos 15 minutos.  
Destapamos y dejamos evaporar el líquido.  
Añadimos el bonito mantenemos durante 2 minutos hasta acabar cocción.  
Servir de inmediato refrescando con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HUESOS DE SAN EXPÉDITO**

### ***Ingredientes***

- *300 gr. de harina*
- *60 gr. de leche*
- *100 gr. de azúcar*
- *Ralladura de limón*
- *Azúcar glass*
- *30 gr. de aceite*
- *Aceite para freír*

### ***Elaboración***

Se mezclan en un recipiente apropiado ocho cucharadas de aceite, la leche, la ralladura de limón —también puede aromatizarse con menta o vainilla, si gusta—, el azúcar y la harina, amasando los ingredientes hasta conseguir una masa fina.

Una vez en su punto, se toman pequeñas porciones de masa, se forman unas bolitas y se alargan luego hasta obtener unos tubitos. A continuación, se les hace un corte para que abran al freír y se pasan a una sartén con abundante aceite no demasiado caliente.

Cuando estén dorados, se retiran de la sartén y se colocan sobre una fuente para espolvorearlos con azúcar glass antes de servirlos.



La mejor formación  
está en la calidad

## 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





La mejor formación  
está en la calidad

## CALCOTS REBOZADOS Y SALSA TIPO ROMESCO

### *Ingredientes*

- 4/6 calçots por persona (lo más finos posibles)
- 4 huevos
- Maicena

### *Para el romesco*

- 2 ñoras
- 6 tomates
- 1 cabeza ajos
- 1 rebanada de pan
- 200g almendra y avellanas
- Perejil
- Un chorro de vinagre
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Pimenta molida
- Aceite suave

### *Elaboración*

Pasar los calçots por huevo y maicena repetir la operación 2 veces.  
Freír en abundante aceite.

Poner las ñoras en remojo.

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

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

Sacar la pulpa de las ñoras con una cuchara pequeña

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **QUESADA PASIEGA CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de harina.
- 3 huevos.
- 125 gr de crema de leche.
- 125 gr de leche fresca.
- 30 gr de mantequilla.
- 100 gr de queso fresco.
- 100 gr de azúcar.
- Pizca de sal
- Ralladura de 1/2 limón
- 5gr de levadura química.

### ***Para la Compota de frutos rojos***

- 200 gr de frutos rojos.
- 30 gr de mantequilla.
- 30 gr de azúcar.
- c.s de ron.

### ***Elaboración***

Montaremos los huevos con el azúcar, en otro bol mezclaremos la leche, la nata, el queso fresco y la mantequilla fundida. Mezclaremos las dos elaboraciones integrando con lengua pastelera.

Por último añadir la harina tamizada, con la levadura y la ralladura de limón, integramos bien todo.

Encamisamos un molde y coceremos a 160° unos 30 min.

### ***Para la Compota de frutos rojos***

Añadiremos a una sote, los frutos rojos, el azúcar y la mantequilla, dejaremos cocinar a fuego medio, cuando casi esté, añadimos el ron y dejamos evaporar.

Desmoldaremos la quesada y cortaremos en lingote, decoraremos con la compota de frutos rojos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE JUDÍAS CON CRUJIENTE DE PANCETA**

### ***Ingredientes***

- *500 gr. de judías blancas*
- *C/S de agua de remojo*
- *C/S de agua desmineralizada*
- *10 cortes finos de panceta*
- *Bolsas de vacío*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *C/ de perejil picado*

### ***Elaboración***

Poner las judías en remojo durante unes 12 horas, retirar del agua, poner en olla de cocción con su cantidad de agua de botella, hervir a fuego suave el tiempo necesario, colar, reservar agua de cocción, llevar a vaso de túrmix junto con la cantidad ajustada de agua de cocción, mixar bien fino, retirar llevar a bolsa de vacío y retirar aire de la preparación, afinar. Reservar.

Aparte. Cortar la panceta bien fina, poner en bolsa de vacío y cocinar el tiempo necesario.

Picar hojas de perejil y reservar.

Presentar el plato con la crema de judías, dorar la panceta por uno de sus lados, llevar a la crema y decorar con el perejil picado.



## **CALAMARES RELLENOS DE CARNE PICADA, SOBRASADA Y PIÑONES**

### ***Ingredientes***

- 2 calamares de ración
- 300 gr. de carne picada
- 75 gr. sobrasada
- 1 C.S. de miel
- 1 C.S. de Soja
- 1 huevo
- C/S de piñones
- 1 d. de ajo
- Sal y pimienta

### ***Para la Salsa***

- 2 cebollas de Figueras medianas
- 2 tomates
- 150 gr. de tomate triturado
- 1 d. de ajo picado
- 1 c.c. de pimentón rojo dulce
- 1 vasito de vino blanco seco
- C/S perejil picado
- C/S de fumet de pescado
- Picada de ajo almendra y perejil
- Tinta de calamar

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares, retirar las vísceras y la caña interior, retirar los tentáculos y reservarlos, darle la vuelta al calamar y finalizar la limpieza interior.

Hervir el huevo durante 10 minutos, pelar y reservar.

Poner la carne picada en un bol, añadir el ajo picado, añadir el huevo picado, añadir la sobrasada, picar los tentáculos del calamar y añadirlos también, condimentar con sal y pimienta, rellenar los calamares con esta preparación. Cerrar calamares con un palillo y reservar.

Dorar los calamares en una reductora, bajar la temperatura al máximo, añadir el sofrito y cocinar a fuego muy suave tapado. Rectificar líquidos si fuera necesario. Cuando la cocción esté finalizando, añadir picada, añadir reducción de tinta al sofrito una vez finalizada la cocción.

### ***Para la Salsa***

En una reductora cocinar la cebolla cortada en ciselé a fuego suave hasta que esté en su punto, añadir el tomate concasé, añadir el tomate triturado, añadir el ajo picado, añadir el pimentón dulce, cocinar todo a fuego suave, cuando el sofrito esté en su punto desglasar con el vino blanco, reducir y reservar.

Reducir la tinta de calamar junto con un poco de fumet de pescado para añadir al sofrito una vez finalizada la cocción.



La mejor formación  
está en la calidad

## **COCA ANISADA DE LLARDONS CON HELADO DE VAINILLA Y UVAS PASAS**

### ***Ingredientes***

- *2 hojas de hojaldre*
- *2 bandejas de chicharrones*
- *C/S de anís*
- *Azúcar blanco*
- *C/S de uvas pasas*
- *Ron u licor semejante*
- *Piñones*
- *Ralladura de limón*

### ***Elaboración***

Macerar las pasas en el ron para que adquieran jugosidad y volumen. Reservar.

Extender el hojaldre encima del papel de horno, pintar con un poco de anís, poner una base de parte de los chicharrones desmenuzados, plegar, pintar de nuevo con anís y poner de nuevo otra parte de chicharrones, volver a doblar el hojaldre, pintar con anís de nuevo y extender con el rodillo sin romper el hojaldre. Cortar el hojaldre con aro redondo del tamaño adecuado, cerrar bien y reservar.

Desmenuzar los chicharrones restantes, colocarlos en un mortero o recipiente similar, majar procurando que queden relativamente enteros, añadir azúcar blanco y mezclar bien.

Separar yemas y claras de los huevos, montar claras, mezclar de nuevo, pintar con esta preparación el hojaldre ya estirado, añadir los chicharrones mezclados con el azúcar y llevar a horno precalentado a 180°.

Poner helado de vainilla en aro más pequeño creando una capa fina y llevar a congelador. Reservar.

Al pase poner helado sobre coca, añadir piñones tostados, uvas pasas y ralladura de limón, se puede acompañar de un chupito de moscatel.



La mejor formación  
está en la calidad

## MARMITAKO DE SALMON

### ***Ingredientes***

- *4 tomates triturados*
- *1 pimiento verde*
- *1 cebolla*
- *1 diente de ajo*
- *Pimentón dulce*
- *600g de patatas*
- *300ml caldo de pescado*
- *500g salmón fresco*
- *Perejil*

### ***Elaboración***

Picar la cebolla, el pimiento en cisele y sofreír en aceite a fuego lento 15 min.

Añadir el ajo picado y seguidamente el tomate rallado sofreír 5 min, agregar el pimentón y las patatas cortadas en dados (tipo brava) rehogamos y añadir el caldo de pescado cocer 20 min aprox a fuego medio.

Añadir el salmón y cocer 5 min mas. Rectificar de sal.

Tapar y dejar reposar. Espolvorear perejil por encima.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FRICANDO CON MOIXERNONS Y ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- *600g filetes tapa plana ternera*
- *4 tomates maduros*
- *1 cebolla*
- *2 dientes ajo*
- *4 alcachofas*
- *50g moixernons deshidratados*
- *1 hoja laurel*
- *200 ml vino tinto*
- *agua*
- *Picada (galleta , almendra y avellanas perejil coñac)*
- *Harina*

### ***Elaboración***

Limpia y corta las alcachofas en gajos, cocer 20min escurrir.

Enharinar las alcachofas y freir. Reservar

Poner en remojo las setas 20 min .cortar la cebolla en brunoise y picar el ajo.

Salpimentar y enharinar los filetes de ternera, marcar en aceite. Reservar.

Sofreír la cebolla en la misma cazuela a fuego lento, cuando esté dorada añadir el ajo y seguidamente el tomate rallado, sofreír 15 min añadir las setas y cocer 5 min agregar las alcachofas la carne y el vino y dejar evaporar. Agregar agua hasta cubrir y la hoja de laurel. Cocer a fuego lento 1h, agregar la picada y dejar 5 min mas al fuego, de vez en cuando remover la cazuela para que no se pegue.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PANTXINETA (HOJALDRE Y CREMA)**

### ***Ingredientes***

- 500ml leche
- 4 yemas de huevo
- 125 azúcar
- 1 piel de limón
- 1 rama canela
- 45g maicena
- 2 laminas de hojaldre
- 1 huevo
- Azúcar glass
- Almendras fileteadas

### ***Elaboración***

Precalentar el horno 180°

Infusionar 350ml de leche a fuego lento con el limón y la canela.

Con el resto de leche disolver la maicena.

En un cazo añadir las yemas y el azúcar, batir con las varillas, agregar la leche con la maicena, llevar al fuego sin dejar de remover, introducir la leche infusionada, que habremos colado previamente. Remover hasta espesar. Enfriar.

Extender las láminas de hojaldre y hacer 2 círculos iguales, colocar la crema pastelera en la base y cubrir con la otra base sellar los bordes y pintar el hojaldre con huevo.

Añadir la almendra laminada. bajar el horno a 160° y hornear 40min.

Espolvorear con azúcar glass.





La mejor formación  
está en la calidad

## **ROSSEJAT DE FIDEOS CON ALL I OLI NEGAT**

### ***Ingredients***

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

### ***Para el Fumet***

- 40 ml. Aceite de oliva
- 100gr. cebolla
- 100gr. zanahoria
- 25gr. puerro
- 2 ajos
- 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 el All i oli negat***

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

### ***Elaboración***

Mezclar el aceite con los fideos y colocar en fuego suave hasta que se tuesten.  
Mover sin parar, escurrir y reservar.

### ***Para el Fumet***

Calentar el aceite, añadir la cebolla y la zanahoria eminceé. Dorar lentamente.  
Incorporar el puerro y el ajo eminceé. 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 infusionar.  
Colar y reducir si fuese necesario a 400 ml.

### ***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
- 50ml. Aceite de oliva
- 3gr. azúcar
- 1gr. sal

#### ***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

#### ***Para el Tomate confitado***

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

### ***Elaboración***

Cocer lentamente la cebolla cortada a octavos 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 jugo de cocción para salsear el pescado.



La mejor formación  
está en la calidad

## 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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BERENJENAS RELLENAS DE SETAS Y BACALAO GRATINADAS CON SALSA MUSELINA.**

### ***Ingredientes***

- 3 berenjenas
- 2 cebollas tiernas
- 250 g. de champiñones y gírgolas
- 2 lomos de bacalao al punto de sal
- Un diente de ajo
- Perejil
- Aceite para confitar el bacalao
- Dos dientes de ajo
- Guindilla
- Un huevo

### ***Para la salsa muselina***

- 300 gr. de aceite de confitar el bacalao
- 1 huevo
- 1 diente de ajo de confitar el bacalao
- 2 c.s. de nata líquida montada

### ***Elaboración***

Cortar las berenjenas por la mitad, marcarlas y escalivarlas en el horno a 180 ° C. durante 20 minutos.

En un sartén rehogar lentamente la cebolla ciselée, una vez rehogada, subir el fuego y añadir las setas cortadas en media macedonia y limpias. Salteamos. Añadimos el ajo ciselée y el perejil picado.

Cuando las berenjenas estén hechas, vaciar la carne, picarla y añadirla a las setas.

Confitar el bacalao con los dientes de ajo y la guindilla a temp suave, desmigarlo y añadirlo a la preparación de setas. Rellenar las berenjenas con la preparación de setas, napar con la salsa muselina y gratinar.

### ***Para la salsa muselina***

Triturar el ajo con el aceite, añadir el huevo y emulsionarlo, rectificar de sazón.

Añadir las dos cucharadas de nata montada para convertirla en salsa muselina.

Rectificar de sazón.



La mejor formación  
está en la calidad

## POLLO CON LANGOSTA EN ESCABECHE

### *Ingredientes*

- 2 muslos de pollo
- 2 langostas
- 4 cebollas
- Laurel y tomillo fresco
- 2 zanahorias
- 4 cebollas tiernas
- 1 manojo de espárragos verde
- 1 huevo
- Sal, pimienta, pimentón y clavos de olor
- ¼ l de aceite de oliva
- 125 ml de vinagre de vino tinto
- Perejil
- Agua la necesaria

### *Elaboración*

Cortaremos el pollo en octavos.

En una olla con agua salada hirviendo coceremos la langosta unos 8 minutos. Paramos cocción con agua fría. Retiramos la carne del esqueleto y cortamos la cola en tercios.

Colocaremos en una olla la mitad del aceite y doraremos el pollo enharinado y salpimentado con las cebollas y las zanahorias cortadas en juliana unos 5 minutos. Reducimos fuego, añadimos los aromas y dejamos cocer tapado unos 20 minutos.

Mientras partimos los espárragos y escaldamos 3 minutos en agua salada hirviendo. Paramos cocción y reservamos.

Añadimos el resto de aceite y el vinagre a la cazuela y llevamos a ebullición 3 minutos. Reducimos fuego y rectificamos de sazón el líquido mojando con algo de agua en caso de necesidad.

Comprobamos cocción del pollo y dejamos enfriar. Cuando este tibio añadimos la langosta y los espárragos.

En el momento de pase, montamos una mayonesa de la manera habitual para acompañar el escabeche.



La mejor formación  
está en la calidad

## MERLUZA CON ALCACHOFAS Y CEPS

### *Ingredientes*

- 4 lomos de merluza de 140 gr
- 10 gr de panceta fresca
- 4 lonchas de bacón
- 6 alcachofas
- 20 gr de piñones
- 100 gr de ceps
- 1 lima
- Sal y pimienta
- 30 gr de mantequilla

### *Elaboración*

Pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocemos en inglesa 5 minutos. Paramos cocción y cortamos en cuartos o sextos según tamaño.

Limpiamos y cortamos los ceps en macedonia.

Salteamos 3 minutos, retiramos y salpimentamos. Reservar

Rallamos la piel de lima y salteamos 3 minutos con los piñones. Retiramos y majamos a mano de mortero con un poco de salsa. Reservar

Salpimentamos la merluza y la envolvemos con el bacón.

Cortamos la panceta en macedonia y salteamos unos 4 minutos en una sartén, reducimos fuego y añadimos la merluza. Cuando la merluza este al dente añadimos las alcachofas, los ceps y la picada de piñones.

Mantenemos cocción un par de minutos y servimos de inmediato refrescando con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **ORELLETES**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de harina floja*
- *150 gr de azúcar*
- *3 huevos*
- *50 gr de aceite*
- *Semillas de anís*
- *50 ml de anís*
- *50 ml de moscatel*
- *Aroma de vainilla y ralladura de limón*
- *Pizca de sal*
- *Aceite para freír*

### ***Elaboración***

Tamizamos la harina y la mezclamos con la sal y el azúcar. Añadir el anís tostado y la ralladura de limón. Batimos a mano los huevos y agregamos los líquidos.

Agregamos la mezcla poco a poco a la harina amasando hasta obtener una masa homogénea y lisa. Formar pequeñas bolitas de unos 25 gr y dejar reposar a temperatura ambiente unos 30 minutos.

Estirar la bola con rodillo y con la mano dar forma hueca.

Freír en abundante aceite a 160 °C unos 3 minutos hasta que estén doradas. Retirar y colocar en papel absorbente. Espolvorear con azúcar y canela.



## TAPEO

### ***Ingredientes***

#### ***Para las croquetas de sobrasada y queso mahon***

- 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

#### ***Para los mejillones al a marinera***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para las croquetas de sobrasada y queso mahon***

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

En otra olla, poner a calentar la leche. 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.

#### ***Para los mejillones al a marinera***

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





La mejor formación  
está en la calidad

## **PULPITOS EN SU TINTA CON PATATAS A LO POBRE**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de Pulpitos
- Vino blanco
- 3 bolsas de tinta
- 4 Ajos
- 2 tomates rallados
- 3 cebollas
- 1c.s.de pimentón dulce
- 5 patatas
- 2 cebollas
- 2 pimientos
- 4 ajos
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

En una olla ponemos un chorrito de aceite y añadimos los pulpitos limpios. Dejamos que suelten líquido y se lo vuelvan a beber. Añadimos un chorrito de vino blanco.

Mientras podemos hacer un pochado de ajo y cebolla picada y después concentrarlo hasta que se quede seco. Entonces añadimos el pimentón y el tomate rallado. Volvemos a reducir y añadimos al guiso de los pulpitos.

Añadimos la tinta y dejamos cocer unos minutos más.

Para preparar las patatas a lo pobre, empezamos pochando en aceite suave las cebollas, los ajos, las patatas cortadas en panadera y los pimientos.

Subimos la potencia de fuego y doramos un poco. Para acabar escurrimos todo el aceite. Salpimentamos y a fuego vivo damos un último toque de color. Hay que tener cuidado de no romper demasiado las patatas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE SAN JOSÉ CON CANUTILLOS Y ZUMO DE PERA**

### ***Ingredientes***

- 400 ml. de nata
- 100 ml. de leche
- 20 gr. de maicena
- 4 yemas
- Piel de limón rama de canela
- 2 hojas de gelatina
- Zumo de 4 peras

### ***Para los canutillos***

- 100 gr. de leche
- 100 gr. de aceite de oliva
- 185 gr. de harina
- 1 cáscara de naranja
- 2 dl. aceite para freír

### ***Elaboración***

Infusionar la piel de limón y la rama de canela en un cazo con la nata hasta que hierva. Mezclar en un cuenco metálico las yemas, el azúcar, la maicena y un chorrito de leche. Mezclar la nata con las yemas y calentar hasta que ligue la crema. Tener en remojo las hojas de gelatina que incorporamos a la crema. Poner en flaneras de silicona y enfriar en el congelador.

Decorar la crema con un poco de zumo de pera, pipas y quemamos con azúcar.

### ***Para los canutillos***

Pon una cazuela al fuego con el aceite y la cáscara de naranja hasta que hierva. Entonces vierte el aceite en un bol y retira la cáscara de naranja. Deja enfriar. Cuando esto suceda, añade a este aceite la leche y la harina. Remueve hasta conseguir una masa que se pueda extender.

Estira las porciones de esta masa con la ayuda de un rodillo hasta dejarlas muy finas. Envuélvelas sobre un molde metálico de forma cilíndrica o cónica.

Fríelos en aceite caliente hasta que estén dorados. Escurrir y retirar el cilindro metálico.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HABITAS DE CALAMARES Y BUTIFARRA**

### ***Ingredientes***

- 20 gr de manteca de cerdo
- 1 loncha de panceta
- 400 gr de habitas impías
- 2 cebollas
- 100 gr de butifarra
- 200 gr de calamar
- Caldo de verduras
- Laurel, Tomillo y romero fresco

### ***Para la picada***

- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- 4 hebras de azafrán
- 12 almendras

### ***Elaboración***

Destripamos la butifarra y cortamos la panceta en macedonia.

Marcaremos 5 minutos a fuego fuerte en la cazuela y retiramos.

Añadimos la cebolla ciselée y rehogamos unos 20 minutos.

Añadimos los calamares limpios y troceados y sofreiremos a fuego medio unos 5 minutos. Mojamos con caldo de verduras, llevamos a ebullición y agregamos las habitas.

Mantenemos cocción alta 5 minutos y reduciremos fuego, prolongando cocción a fuego bajo tapado unos 20 minutos hasta que las habas estén tiernas.

Cuando estén tiernas añadimos la picada y la butifarra y alargamos cocción hasta que el caldo adquiera consistencia.

Utilizar la clara como decoración.

Ajustar de sazón y servir de inmediato refrescando con perejil picado.

### ***Para la picada***

Cocer el huevo de la manera habitual

Freír las almendras y el ajo unos 3 minutos en un poco de aceite y majar con la yema de huevo y el azafrán.



La mejor formación  
está en la calidad

## **LOMO DE CERDO A LA JARDINERA**

### ***Ingredientes***

- *1 pieza de ½ kg de lomo de cerdo*
- *3 cebollas*
- *6 tomates*
- *Pimentón dulce*
- *Vino tinto*
- *200 gr. de guisantes*
- *12 champiñones medianos*
- *2 zanahorias medianas*

### ***Para la picada***

- *Ajo, almendras y perejil*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Marcaremos la carne a fuego alto unos 5 minutos, salpimentamos y espolvoreamos con hierbas aromáticas.

Colocamos en el horno 20 minutos a 160 °C. Entibiar y filetear.

Cortar la cebolla en ciselée y la zanahoria en macedonia sofreír unos 45 minutos en una cazuela.

Añadir el tomate casée y prologar cocción 20 minutos hasta obtener una mermelada.

Espolvorear con harina y pimentón, cocer 3 minutos y recuperar el fondo con vino y reducir.

Mojar con el caldo, llevar a ebullición.

Añadir los guisantes y los champiñones escaldados 5 minutos.

Dejar cocer el conjunto tapado unos 30 minutos.

Destapar y añadir la picada.

Añadir la carne fileteada y calentar.

Servir de inmediato.



La mejor formación  
está en la calidad

## **REQUESON TOSTADO**

### ***Ingredientes***

- *500 gr. de requesón*
- *125 gr. de azúcar*
- *3 huevos*
- *8 gr de impulsor químico*
- *1 c de canela en polvo*
- *40 gr de pasas*
- *Ralladura de limón*

### ***Elaboración***

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta doblar su volumen. Añadir el requesón desmenuzado, el impulsor, las pasas hidratadas y la canela. Montar las claras con el resto del azúcar hasta hacer un merengue, juntar con la mezcla anterior con mucho cuidado.

Engrasar un molde con mantequilla y azúcar y verter la mezcla. Hornear a 160° hasta que esté cuajado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el mojo***

- 6 Ajos
- 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
- 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 arrugue la piel, este proceso dura dos tres minutos

### ***Para el mojo***

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

### ***Para el mojo verde***

Triturar con el minipimer la patata cocida, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite al hilo y emulsionar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SUQUET DE RAPE Y LANGOSTINOS CON TROMPETAS DE LA MUERTE**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de rape fresco.
- 200 gr de patatas.
- 8 langostinos
- 100 gr de mejillones.
- 2 cebollas rojas
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo.
- 1 rebanada de pan.
- 100 gr de trompetas de la muerte deshidratadas.
- Pizca de pimentón
- 250 ml de caldo de pescado.
- Sal/pimienta
- Pizca de azúcar.
- Laurel.

### ***Elaboración***

Hidratar las trompetas, cortarlas en brunoise, dejaremos algunas enteras para decorar. Reservaremos el agua.

Haremos una picada dorando los ajos y el pan cortado en dados, lo machacaremos con un poco de caldo de pescado. Pelaremos los langostinos, los trocearemos y reservaremos sus cabezas.

Abriremos los mejillones al vapor, reservando su agua.

Cortaremos el rape en dados un poco grandes. Reservaremos.

Pelaremos las patatas y las cortaremos en trozos no muy grandes. Reservar.

En un cazo con altura doraremos las cabezas de los langostinos, añadiremos el agua de los mejillones el agua de las trompetas y caldo de pescado, lo dejaremos cocer a fuego lento, unos 30-40 min. Reservar en caliente.

En cazuela rehogaremos la cebolla en brunoise, seguiremos con el tomate t,p,m, añadiremos el azúcar, el laurel y dejaremos cocinar bien hasta que el tomate pierda todo el agua. Añadiremos las trompetas en brunoise y les daremos 5 min, alargaremos con el vino, dejaremos evaporar. Añadiremos las patatas y las doraremos 2 min, cubriremos con el caldo, dejaremos cocinar las patatas lentamente. Una vez las patatas estén casi hechas, tiraremos el rape, los trozos de langostinos y los mejillones, dejaremos cocinar todo unos minutos más, rectificamos de sabor y retiraremos del fuego. Añadiremos la picada, removeremos la cazuela para integrar.

Saltearemos las trompetas enteras reservadas.

Pondremos en plato con copa, una base de suquet, decoraremos con alguna trompeta salteada.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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





La mejor formación  
está en la calidad

## OLLA GITANA TRADICIONAL

### *Ingredientes*

- 200 g de garbanzos
- 200 g de judías blancas
- 100g de judías verdes
- 200 g de calabaza
- 1 manojo de acelgas
- 1 butifarra negra (opcional)
- 1 ajo
- 20 g almendras tostadas
- 2 rodajas de pan
- 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 y la picada de ajo, pan y almendras diluidas en un poco de vinagre. Opcionalmente, se puede añadir la butifarra negra al finalizar la cocción para que confite.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **BACALAO AL ESTILO DE BILBAO CON SU PIL-PIL**

### ***Ingredientes***

- *1 lomo de bacalao con piel (200 gr.)*
- *25 gr. de aceite de oliva*
- *4 d. de ajo*
- *1 pimiento rojo*
- *250 gr. de tomate*
- *1 pizca de cayena*
- *½ c.c de pimentón dulce*
- *50 gr. de cebolla*

### ***Para el pil-pil***

- *Aceite de oliva*
- *2 d. de ajo laminados*
- *1 guindilla.*

### ***Para el Glaseado***

- *1 huevo*
- *Aceite de girasol*
- *Una parte del pilpil*
- *Una parte de los ajos del pilpil*

### ***Elaboración***

Quitar la piel al bacalao, limpiarla, pasar por harina y freír. Reservar sobre papel.

Dorar ligeramente los ajos en una cazuela, retirar y añadir la cebolla emincé, rehogar, añadir el pimentón y cocinar un instante, añadir el tomate concasé, cocinar tapado y lentamente.

Asar el pimiento a la llama, pelar y majar junto con los ajos, añadir al sofrito y sazonar

Cocinar el bacalao en el aceite junto con el ajo y la guindilla emulsionando la preparación hasta obtener un pilpil ligado. Reservar.

Para el glaseado hacer una mayonesa, añadir el resto de ingredientes y glasear el bacalao. Reservar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PASTISSETS DE RASQUERA CON CABELLO DE ÁNGEL**

### ***Ingredientes***

- 500 gr. de harina
- 60 gr. de vino dulce
- 40 gr. de anís
- 1 huevo
- 1 C.S. de azúcar glasé
- 180 gr. de aceite de oliva
- Azúcar blanquilla
- Canela en polvo
- 1 bote de cabello de Ángel

### ***Elaboración***

Poner todos los ingredientes en un bol y amasar bien, hasta obtener una masa homogénea.  
Cortar y formar bolas de 60 gr. Reposar la masa filmada y en nevera.

Estirar la masa entre 2 papeles de horno, rellenar con cabello de Ángel, doblar por la mitad y cerrar a mano con repulgo o con tenedor. Hornear a 190° durante el tiempo necesario (aproximadamente 20/30 minutos) dependiendo del horno.

Mezclar azúcar blanquilla con canela en polvo (5 C.S. por una c.c de canela) pasar la empanadilla recién horneada por esta mezcla para que se empape y cubra bien.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BERENJENAS DE CADAQUES**

### ***Ingredientes***

- 2 berenjenas medianas
- Aceite para freír
- Harina y sal

### ***Para el Sofrito***

- 3 cebollas
- ½ docena de tomates
- 100 ml de jerez seco
- ¼ l de caldo de verduras elaborado con leche
- 50 gr de queso rallado
- 2 huevos

### ***Para la picada***

- 4 ajos
- 25 gr de almendras
- Perejil

### ***Elaboración***

Cortaremos las berenjenas en rodajas de ½ cm. Salamos y enharinamos.

Freímos por inmersión unos 5 minutos y retiramos para desgrasar.

Freiremos los ajos con las almendras 3 minutos y majamos a mano de mortero.

Preparamos un caldo de verduras elaborado con leche. Colamos.

Cortamos la cebolla ciselée y sofreímos unos 45 minutos. Añadimos los tomates casée y prolongamos cocción 15 minutos hasta que esté seco. Añadimos la picada y reducimos el jerez.

Incorporamos las berenjenas y mojamos con el caldo.

Tapamos y dejamos cocer 15 minutos hasta que las berenjenas estén tiernas.

Batimos los huevos, salpimentamos y añadimos el queso rallado.

Cubrimos las berenjenas y gratinamos 2 minutos hasta que estén doradas.

Servir de inmediato



La mejor formación  
está en la calidad

## **ARROZ CON CONEJO Y ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de conejo*
- *300 gr de arroz*
- *4 alcachofas*
- *200 gr de guisantes*
- *2 cebollas*
- *2 tomates*
- *100 ml de aceite*
- *Azafrán*
- *1 l de caldo de verduras o ave*

### ***Elaboración***

Limpiar el conejo y confitar en aceite aromatizado a 70 °C unos 20 minutos.

Apagar fuego y mantener en el propio aceite.

Cocer las alcachofas inglesas unos 5 minutos y cortar a cuartos o sextos según tamaño.

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír unos 45 minutos, añadir el tomate casé, alargar cocción unos 15 minutos hasta que haya perdido agua y añadir los ajos fileteados. Freír unos 3 minutos.

Añadir el caldo de verduras y llevar a ebullición.

Mantener unos 10 minutos tapado y agregar el arroz, las alcachofas, los guisantes y el azafrán.

Salpimentar y dejar cocer 5 minutos a fuego alto.

Reducir fuego y mantener cocción media unos 12 minutos.

Cuando el arroz esté al dente, añadir el conejo y decorar con perejil picado.

Dejar reposar 5 minutos y servir



La mejor formación  
está en la calidad

## NARANJAS EN ARROZ

### ***Ingredientes***

- 100 gr de arroz
- 20 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 3 huevos
- 3 naranjas
- ½ l de leche
- Pizca de canela
- 1 c.c. de aroma de vainilla

### ***Para el Caramelo***

- ½ limón
- 20 gr de azúcar
- 100 ml de agua

### ***Elaboración***

Desclarar los huevos.

Exprimir el zumo de dos naranjas y cortar en gajos la tercera. Reservar

Llevar a ebullición la leche con la canela, el azúcar, la mantequilla, piel de naranja y el aroma de vainilla

Hervir el arroz en agua caliente unos 5 minutos, retirar sin parar cocción y añadir en la leche. Dejar cocer lentamente removiendo de forma habitual.

Cuando el arroz esté cocinado, añadir el zumo de naranja colado y las yemas de huevo batidas, mezclar bien y dejar reposar 15 minutos.

Preparar un caramelo y pintar el molde de cocción.

Colocar el arroz en el molde de cocción y cocer al baño maria a 160 °C unos 20 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Decorar con los gajos de naranja y hojas de menta.



La mejor formación  
está en la calidad

## ATASCABURRAS

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

Reservar una taza del caldo de bacalao.

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

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

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

Si quedase muy espeso, añadir un poco de agua del bacalao hasta conseguir una consistencia de puré.

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **LUBINA CON PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE**

### ***Ingredientes***

- 3 lubinas
- 6 patatas o patato pequeño
- Sal de mar
- Sal, pimienta, tomillo

### ***Para el mojo verde***

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

### ***Elaboración***

Cortar la cabeza y la cola de las lubinas. Escamar y limpiar con agua.

Poner en una fuente del horno con sal, pimienta y tomillo. Cocer al horno 20 min.

Poner las patatas en una olla con poca agua y un buen puñado de sal. Tapar y cocer hasta que se evapore el agua.

Cocer 10 min más al seco para que la piel se arrugue.

### ***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.

Servir la lubina con las papas arrugas y el mojo verde.





La mejor formación  
está en la calidad

## **LICUADO DE FRESAS CON VINAGRE BALSÁMICO Y NATA**

### ***Ingredientes***

- 300 gr. de fresas
- 100 gr. de azúcar
- 2 C.S. de vinagre de Módena
- Agua
- Nata para montar
- Azúcar glasé
- Hojitas de menta

### ***Elaboración***

Lavar, retirar pedúnculo de las fresas, cortar, poner en vaso de túrmix y triturar.

Añadir azúcar y triturar de nuevo, añadir vinagre y triturar, añadir una pizca de pimienta negra en polvo rectificar y reservar en nevera.

Montar nata, añadir azúcar glasé y reservar en nevera.

Montar el plato y decorar con hojita de menta.



## **RAVIOLIS RELLENOS DE PATO CON PERAS AL OPORTO**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de pasta wonton.*
- *1 confit de pato.*
- *1 cebolla dulce.*
- *1 zanahoria.*
- *1 paquete de panceta.*
- *50gr de caldo de ave.*
- *Hierbas aromáticas.*

### ***Para la Salsa oporto.***

- *Huesos del confit*
- *1 cebolla*
- *100gr de champiñones.*
- *Mantequilla.*
- *Aceite de oliva.*
- *500gr de caldo de ave.*
- *150gr de oporto*
- *Sal/pimienta.*
- *Hierbas aromáticas.*
- *Xantana.*

### ***Para las Peras al vino.***

- *100gr de peras*
- *50gr de mantequilla*
- *50gr de azúcar.*

### ***Elaboración***

Coceremos la pasta wonton de tres en tres, en una cazuela de agua con sal, los tendremos 40 seg y enfriaremos en agua con hielo, reservaremos en papel.

Calentamos el confit para desmenuzarlo mucho mejor, lo picaremos a cuchillo y reservaremos el hueso. En una sote, rehogaremos la cebolla y la zanahoria, seguiremos con la panceta en brunoise, alargaremos con un poco de caldo, tiramos el pato desmenuzado y las hierbas, le damos 10 min para que reduzca y se integre todo.

Rellenamos los raviolis y los reservamos en bandeja con papel de horno.

### ***Para la Salsa oporto.***

Doramos el hueso en un cazo con aceite de oliva, cuando esté tiramos una pizca de mantequilla y seguimos con la cebolla y los champiñones brunoise, alargamos con el oporto dejamos reducir a la mitad y añadimos el caldo de ave, rectificamos de sabor y le daremos 40min aprox, colaremos y espesaremos con xantana.

### ***Para las Peras al vino.***

Pelamos y descorazonamos las peras, las cortamos a octavos.

En sote, añadimos el azúcar, esperamos a que haga caramelo, le tiramos la mantequilla y cuando esté integrado añadimos las peras para que caramelicen, cuando estén cocinadas las reservamos.

### ***Acabado***

Calentar la bandeja de raviolis al horno a 160°.

Emplatarlos junto a las peras caramelizadas y napados en salsa de oporto.



La mejor formación  
está en la calidad

## ZARZUELA DE PESCADO

### *Ingredientes*

- 300 gr de calamar
- 200gr de rape.
- 200 gr de merluza
- 16 mejillones
- 200 gr de almejas
- 8 gambas
- 4 tomates
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 100 ml de aceite
- 400 ml de fumet de pescado
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de brandi
- 2 rebanadas de pan duro
- 12 almendras o avellanas
- 4 remitas de perejil
- Sal, pimienta y pizca de pimentón

### *Elaboración*

Abrir las almejas y los mejillones en un poco de agua con laurel unos 5 minutos.  
Retirar y reservar. Guardar el líquido de cocción colado.

Limpiar de espinas los pescados. Enharinar y sacudir el exceso de harina. Freír en aceite 1 minuto, retirar y reservar.  
Limpiar y trocear los calamares. Enharinar y freír 4 minutos. Retirar y reservar.  
Freír las gambas 1 minutos y reservar.

En el mismo aceite si está limpio sofreír la cebolla cortada ciselée unos 45 minutos. Incorporar los tomates asados al horno y cortados en casé eliminando piel y pepitas. Alargar cocción hasta obtener una mermelada.

Freír el pan, el ajo y el perejil en aceite 3 minutos. Majar en la mano de mortero y reservar.

Recuperar el fondo con el brandi y el vino. Reducir a la mitad y mojar con el fumet.

Añadir la picada y ajustar de sazón

Llevar a ebullición y añadir los calamares, mantener 4 minutos e incorporar el resto de pescado y marisco.  
Cocer 2 minutos y servir de inmediato.



La mejor formación  
está en la calidad

## **SORBETE DE MANZANA ASADA, ESPUMA DE YOGURT Y GRANIZADO DE VINO TINTO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Sorbete de manzana asada***

- 500 gr puré de manzana asada (sin piel, ni pepitas )
- 15 gr de zumo de limón
- 120 gr azúcar
- 50 gr glucosa
- 120 gr agua

#### ***Para la Espuma de yogur***

- 250 gr de yogur natural griego
- 100 gr de nata doble
- 75 gr de azúcar glass
- el zumo de ½ limón colado
- ½ hoja de gelatina

#### ***Para el Granizado de vino tinto***

- 1 rama de vainilla abierta
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar
- 325 gr de vino tinto.
- 1 naranja en zumo
- 1 limón en zumo

### ***Elaboración***

#### ***Para el Sorbete de manzana asada***

Asaremos las manzanas reinetas, descorazonadas previamente, en el horno a 150° durante 30 minutos aproximadamente. A continuación, trituraremos la pulpa de la manzana y lo colaremos.

En un cazo al fuego, pondremos el azúcar, la glucosa y el agua, lo calentaremos hasta disolver los azúcares. Mezclaremos esto con el puré de manzana cuando atempere un poco y le añadiremos antes de turbinar el zumo de limón

#### ***Para la Espuma de yogur***

Disolver la gelatina en un poco de yogur y a continuación mezclar todos los ingredientes siendo el zumo de limón el último en añadir. Llenar el sifón y cargarlo con 2 cargas de nitrógeno.

#### ***Para el Granizado de vino tinto***

Templar a 60° C el azúcar y el agua con la vainilla abierta y rascada. Añadimos los zumos de naranja, de limón y el vino tinto. Retirar la rama de vainilla. Lo dejamos que coja en el congelador y rascaremos cuando esté con un tenedor.

#### ***Montaje***

Colocamos una base de granizado, encima una bola de sorbete y la espuma al lado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FARRO DE TARRAGONA**

### ***Ingredientes***

- *1 hueso de jamón*
- *200 gr de patatas*
- *100 gr de guisantes*
- *100 gr de habas*
- *150 gr de judía blanca en remojo*
- *Manojo de acelgas*
- *100 gr de fideos*
- *30 gr de harina*
- *1 butifarra blanca*

### ***Elaboración***

Fundir un poco de manteca de cerdo y freír unos 3 minutos el hueso de jamón con la butifarra troceada.

Mojar con 1 litro de agua y llevar a ebullición.

Añadir las judías mantener unos 5 minutos y mojar de nuevo con ½ l de agua fría y llevar de nuevo a ebullición.

Reducir fuego y dejar cocer unos 30 min las judías. Posteriormente añadir las patatas tajadas.

Mientras en una olla aparte escaldar 5 minutos las habas y los guisantes. Parar cocción y reservar.

Cuando las judías empiecen a estar tiernas añadir las habas y los guisantes con los fideos.

Amasar la manteca con la harina, formar pequeñas bolitas y añadir a la preparación.

Ajustar de sazón.

Cortar las acelgas en chifonade retirando la parte rígida de la penca y colocar sobre el plato de servicio,

Verter el farro encima



La mejor formación  
está en la calidad

## SUQUET DE SEPIA Y CALAMAR CON ALCACHOFAS

### *Ingredientes*

- 300 gr. de sepia
- ½ kg de calamar
- 200 gr. de patatas
- 4 alcachofas
- 3 tomates maduros
- 2 cebolla
- 4 ajos
- Azafrán
- 20 gr. de almendras tostadas
- Perejil
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

### *Elaboración*

En una cazuela freiremos los ajos y las almendras. Retiramos y majamos a mortero. Reservar

En el mismo aceite rehogaremos la cebolla, después el tomate casée y sofreímos.

Añadimos los calamares limpios y la sepia escaldada y partida en trozos grandes y sofreímos 5 minutos.

Mojamos con el fumet y cuando hierva unos minutos añadimos la patata troceada y la alcachofa cocida inglesa y cortada en cuartos. Dejaremos cocer hasta que las patatas estén tiernas

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

Servir en cazuela de barro.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PERRUNILLAS EXTREMEÑAS**

### ***Ingredientes***

- *¼ kg Harina floja*
- *3 huevos*
- *300 gr de azúcar*
- *200 gr de manteca*
- *50 ml de anís o aguardiente*
- *1 c.s.de canela en polvo*
- *1 c de semillas de anís*
- *Ralladura de ½ limón*

### ***Elaboración***

Batir la manteca de cerdo con varillas hasta obtener textura cremosa y añadir las yemas huevo uno a uno.

Seguir añadiendo con varillas el resto de ingredientes salvo la harina

Añadir la harina tamizada en tercios y amasar con la mano hasta obtener una masa lisa, suave y blanca.

Montar las claras a punto de nieve

Formar las perrunillas de 20 gr con las manos y colocar sobre la bandeja de horno.

Escudillar el merengue encima de las perrunillas y hornear a 180 °C unos 15 minutos hasta que estén doradas.

Retirar y enfriar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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 pre cocido cortarlo a rodajas y antes de servir sumergir en agua hirviendo

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

#### ***Para los Blinis de patata***

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

#### ***Para la Mahonesa de pimentón***

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

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





La mejor formación  
está en la calidad

## **BACALAO AL PIL PIL CON PIPERRADA**

### ***Ingredientes***

- 500gr de bacalao desalado
- 2 cabezas de ajo
- 500 ml Aceite de oliva
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos
- 2 cebollas
- 400 gr de tomate rojo rallado
- Guindilla

### ***Elaboración***

#### ***Para la piperrada***

Pochamos la cebolla cortada a juliana.

Escalibamos el pimiento rojo sobre la llama de los fogones. Cuando la piel este ennegrecida por todos los lados los reservamos tapados para que suden y sean más fáciles de pelar.

Añadimos el pimiento verde cortado a juliana a la cebolla. Dejamos que se poche 10 min.

Añadimos el pimiento asado cortado a juliana. Cocemos 5 min mas.

A parte vamos marchando un sofrito de ajos con aceite de oliva al que añadimos el tomate rallado. Dejamos concentrar.

Acabamos la piperrata juntando el tomate con los pimientos. Rectificamos de sal y pimienta.

#### ***Para el pip pil***

Confitamos los ajos con aceite de oliva y una guindilla seca cortada a rodajas. Retiramos los ajos cuando estén tiernos.

Disponemos el bacalao en la cazuela sin los ajos y dejamos que se cocine lentamente y suelte sus jugos.

Retiramos el bacalao y parte del aceite (dejando los jugos en la cazuela).

Con unas varillas o un colador montamos el pilpil añadiendo aceite a cucharadas.

En una cuchara de servir ponemos un lecho de piperrada un trozo de bacalao y napamos con pil pil.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CREMA DE LIMA CON FRESAS, PAPAYA Y JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

- 300 gr Papaya
- 300 gr Fresas
- Menta
- Jengibre
- 2 huevos
- 2 limas
- 500 gr de agua mineral
- 150 gr azúcar
- 40 gr de maicena

### ***Para la Pasta chou***

- 300 gr de leche
- 50 mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 25 granitos de Anís
- Sal
- 160 gr de harina
- 2 huevos

### ***Elaboración***

Raspar la piel de los limones bien fina y exprimir el jugo de los limones. Reservar.

Mezclar la maicena, el azúcar, los huevos hasta que quede una crema fina. Agregar el zumo de limón, infusionar la ralladura con el agua. Colar el agua con el limón sobre la mezcla de huevo.

Calentar al fuego suave y sin dejar de remover hasta el primer hervor. Reservarla en frío tapada a piel con papel de film

Cortar las fresas a cuartos. Ponerlos a marinar con azúcar y jengibre.

Hacer bolas con la papaya.

Servir la crema en un bol transparente. Encima poner las fresas y la papaya.

### ***Para la Pasta chou***

Llevamos a hervir, la leche, la mantequilla, el anís y el azúcar. Añadimos la harina de golpe y hacemos una masa homogénea. Incorporamos los huevos de uno en uno removiendo con una cuchara.

Freímos con aceite y rebozamos con azúcar y canela.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FRITANGA DE PIMIENTOS**

### ***Ingredientes***

- *2 pimientos rojos*
- *2 latas de atún en aceite*
- *200 gr de calabaza*
- *2 cebollas*
- *4 tomates*
- *1 berenjena pequeña*
- *100 ml de aceite*
- *Sal y pimienta*
- *Pizca de pimentón*
- *Caldo de verduras*
- *Anchoas opcional*

### ***Elaboración***

Partir los tomates por la mitad, retirar las semillas y asar al horno con los pimientos y la cabeza de ajos partida por la mitad. Salar y aceitar.

Mientras cortamos la cebolla ciselée y sofreímos unos 20 minutos con el laurel. Añadir la berenjena cortada en macedonia y sofreír 10 minutos. Añadir la calabaza cortada en trozos grandes y por último los pimientos asados cortados a tiras y la pulpa de los tomates. Mezclar el conjunto y espolvorear el pimentón.

Añadir la cabeza de ajos asada y mojar con el caldo de verduras. Salpimentar y cocer tapado unos 15 minutos.

Destapar y dejar evaporar un poco el líquido.

Ecurrir bien el atún de aceite y añadir.

Mezclar el conjunto hasta calentar el atún.

Decorar con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **ROMESCADA DE BACALAO CON MAYONESA DE AJO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la mayonesa***

- 1 huevo
- 1 cabeza de ajos
- Vinagre de manzana
- Aceite de girasol
- sal y pimienta

#### ***Para el Romesco***

- 8 almendras tostadas
- 6 avellanas tostadas
- 1 d. de ajo
- 2 ñoras
- 6 tomates
- 1 rebanada de pan
- Vinagre de manzana y aceite de oliva
- Perejil
- ¼ Fumet de pescado
- Agua de las ñoras
- Sal y pimienta

#### ***Para el confitado***

- 4 lomos de bacalao de ración
- aceite de girasol
- 2 d. de ajo
- Pimienta en grano
- 2 hojas de laurel

### ***Elaboración***

#### ***Para la mayonesa***

Asar la cabeza de ajos al horno, pelar los dientes de ajo y reservar. Hacer una mayonesa y añadir todos los dientes de la cabeza de ajos. Reservar en nevera.

#### ***Para el Romesco***

Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo.  
Dorar ajos, la rebanada de pan y los frutos secos, retirar y majar al mortero  
Añadir el tomate escalibado con las ñoras a la cazuela y sofreír unos 20 minutos.  
Añadir la picada y mojar con el vinagre y el fumet.  
Tapar y dejar cocer el conjunto unos 20 minutos.

Al momento de pase introducir el bacalao y sobre el bacalao un poco de mayonesa.  
Regenerar temperatura y servir

#### ***Para el confitado***

Confitar el bacalao en esta preparación durante unos 5 minutos. Reservar en el mismo aceite



La mejor formación  
está en la calidad

## MOÑITAS DE BADAJOZ

### ***Ingredientes***

- 15 gr de impulsor químico
- 100 gr de azúcar
- 51 c de semillas de anís
- Ralladura de ½ limón
- 2 huevos
- 50 ml de anís
- 50 ml de leche
- 50 ml de aceite de oliva
- ½ kg aprox de harina floja

### ***Otros***

- 100 gr de miel
- 200 ml de agua
- Piel de limón

### ***Elaboración***

Blanqueamos los huevos con el azúcar.  
Añadimos los líquidos al hilo mientras batimos una vez blanqueados.  
Incorporamos las ralladuras y las especias.

Tamizar la harina con la levadura y añadir a la preparación anterior amasando con la mano hasta obtener una masa lisa y elástica.

Estirar con rodillo con un grosor de 1 cm y cortar en piezas de 5 cm de largo por 2 cm de ancho.

Freír por inmersión en aceite unos 3 minutos a 160 °C.

Ecurrir de aceite y bañar con un almíbar de miel.

Dejar enfriar



La mejor formación  
está en la calidad

## **FIDEOS AL ESTILO DE LLEIDA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Cortaremos la carne a tiras y freiremos unos 2 minutos hasta que cambie de color. Retirar.

En el mismo aceite iniciar el sofrito de cebolla cortada en brunoise. Cuando esté dorada añadimos el ajo laminado y doraremos unos 4 minutos. Añadimos la butifarra cortada a dados.

Doraremos unos 5 minutos, perfumamos con el pimentón y añadimos el tomate, limpio de piel y pepitas cortado a dados. Coceremos a fuego suave hasta que pierda el agua.

Mojaremos con el caldo, llevaremos a ebullición y reducimos fuego dejando que reduzca unos 5 minutos.

Añadimos los fideos, salpimentamos y nos aseguramos que todo quede cubierto con líquido.

Cocemos a fuego suave hasta los fideos están tiernos.

En último momento añadimos la carne y dejamos un par de minutos para mezclar sabores.

Servir en la cazuela de barro.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PASTISSET DE TORTOSA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

Depositaremos la bola entre dos hojas de plástico transparente y con ayuda del rodillo formaremos un círculo de unos 10 cm de diámetro. Levantaremos la hoja de arriba y dosificaremos en el centro una cantidad suficiente de cabello de ángel.

Con la hoja de plástico de debajo doblaremos el círculo de masa sobre sí mismo cubriendo el cabello de ángel. Y a continuación cerraremos los bordes de la masa a modo de empanadilla.

Pintamos los pastissets con huevo batido y los coceremos en horno flojo 170° C hasta que tengan un bonito color dorado. Recién salidos del horno los rebozaremos de azúcar grano.



## **BRANDADA DE BACALAO CON XATÓ Y AIRE DE CERVEZA-LIMÓN**

### ***Ingredientes***

- 1 escarola
- Olivas negras deshuesadas
- Anchoas
- Tomate cherry
- Aceite de oliva

### ***Para la Brandada***

- 2 lomos de bacalao desalado
- 3 d de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta en grano
- Aceite de girasol

### ***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 el Aire de cerveza y limón***

- 1 cerveza
- 1 limonada
- C/S de lecite

### ***Elaboración***

Lavar y cortar a mano las hojas de escarola, refrescar en nevera.  
Desalar las anchoas en aceite de oliva y reservar las olivas.  
Montar una ensalada.

### ***Para la Brandada***

Confitar los lomos de bacalao en la preparación de aceite de girasol durante 6 minutos. Retirar y reservar sobre papel absorbente. En un vaso de túrmix. Triturar el bacalao desmigado con una parte del aceite de confitar, el ajo pelado y dos granos de pimienta. Reservar.

Con el aceite restante elaborar un falso pilpil en vaso de túrmix. Reservar

### ***Para la Salsa Romesco***

Poner 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.

### ***Para el Aire de cerveza y limón***

Mezclar la cerveza y la limonada para hacer una clara, llevar a recipiente, añadir el lecite, mixar y reservar, levantar al momento del pase para obtener un aire de cerveza limón.





La mejor formación  
está en la calidad

## **PAELLA MIXTA CON ESPÁRRAGOS VERDES Y PIMIENTO ASADO**

### ***Ingredientes***

- *Arroz Bomba de Calasparra*
- *4 trozos de costillas de cerdo*
- *1 contramuslo de pollo deshuesado*
- *4 gambas rojas*
- *1 calamar*
- *1 sepia*
- *½ kg Mejillones*
- *½ kg de cebolla*
- *Tomate triturado*
- *Azafrán*
- *1 pimiento rojo*
- *Espárragos verdes*
- *1 d. de ajo*
- *Perejil*
- *Vino blanco seco*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Cortar y dorar las carnes en una paella con aceite de oliva abundante. Retirar y reservar.

En ese mismo aceite marcaremos la sepia, el calamar, los langostinos y la gamba roja (por este orden).

Retirar y reserván.

En ese mismo aceite. Rehogar la cebolla rallada y el tomate triturado. Condimentar.

Devolver todos los ingredientes de la paella al sofrito y cocinar juntos durante unos minutos.

Añadir el arroz, nacarar y reservar.

En una olla cocer ligeramente los mejillones limpios. Colar el caldo y mojar el arroz con el caldo resultante.

Asar el pimiento rojo a la llama y reservar cortado a tiras para decorar.

Hacer una picada de ajo y perejil, añadir un poco de vino blanco.

Añadir la picada y el azafrán tostado. Cocinar al fuego.

Colocar bien todos los ingredientes del arroz , incluidos los espárragos y finalizar la cocción en el horno.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BIZCOCHO DE MÚSICO CON FRUTOS SECOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el bizcocho***

- 150 gr. de mantequilla
- 40 gr. de yema de huevo
- 10 gr. de levadura Royal
- Esencia de vainilla al gusto
- 100 gr. de harina tamizada
- 100 gr. de almendra en polvo
- 150 gr. de azúcar
- 100 gr. de clara de huevo

#### ***Para el Músico***

- Ciruelas secas sin hueso
- Dátiles sin hueso
- Higos secos
- Orejones
- Agua
- Oporto
- Moscatel
- Licor de naranja
- Azúcar moscabado
- Azúcar blanco
- Ralladura de naranja
- Almendra crocante

### ***Elaboración***

#### ***Para el bizcocho***

En un bol, mezclar ingredientes secos y tamizar pasándolos por un colador. para tamizar, añadir ingredientes húmedos a la preparación anterior, derretir la mantequilla en un cazo y añadir también,

Verter en molde de cocción forrado con papel de horno, Hornear 15 minutos a 180°.

#### ***Para el Músico***

Poner la fruta seca a macerar en agua, oporto o moscatel unas horas antes.

Pesar las frutas secas y preparar la mitad de su peso en líquido, reservar una parte del líquido de maceración, (llevar el líquido a hervor), escaldar, poner, cada fruta por separado, en vaso americano y mixar fino procurando que quede una textura ligera pero consistente. Rectificar y guardar en manga pastelera.

Poner en el plato una base de bizcocho, añadir tiras de músico, decorar con ralladura de naranja y azúcar en su punto crujiente moreno y blanco y almendra crocante.

Acompañar con un chupito de moscatel



La mejor formación  
está en la calidad

## **HABAS Y GUISANTES CON SEPIA**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de guisantes
- 200 gr de habas
- 2 sepias
- 100 gr de panceta fresca
- 3 cebollas tiernas
- 6 ajos tiernos
- 50 ml de anís
- 50 ml de moscatel
- Menta fresca
- Sal y pimienta
- Caldo de verduras o fumet e pescado.

### ***Elaboración***

Escaldar la sepia entera 5 minutos en agua salada con bicarbonato. Paramos cocción y troceamos en cortes de 2 cm

Cortar la panceta en macedonia y salteamos en un poco de manteca unos 5 minutos.  
Reducimos fuego y añadimos la cebolla ciselée. Rehogamos unos 20 minutos.

Salteamos la sepia fuego fuerte 5 minutos, reducimos fuego y agregamos los ajos tiernos cortados en trozos de 1 cm..  
Mantenemos cocción a baja temperatura.

Mientras cocemos en agua salada hirviendo las habas y los guisantes unos 5 minutos.  
Retiramos y añadimos a la cazuela. Reducimos el alcohol, añadimos las hojas de menta y mojamos con el fumet.  
Tapamos y prolongamos cocción hasta que los guisantes y habas estén tiernas.  
Destapamos y dejamos reducir al gusto. Ajustar de sazón



## **POLLO CON GALERAS**

### ***Ingredientes***

- *4 muslos de pollo*
- *250 gr. de galeras*
- *1 cebollas*
- *Ramillete de hierbas aromáticas*
- *3 tomates*
- *200 ml. de vino rancio*
- *1/4 l de caldo de pollo*
- *50 gr. de harina*
- *1 diente de ajo*
- *Pizca de azafrán*
- *50 gr. de almendras y avellanas*
- *20 gr. de chocolate*
- *Sal y pimienta*
- *Manteca de cerdo*
- *Canela en polvo o rama de canela*

### ***Elaboración***

Trocearemos el pollo, enharinamos y en una cazuela con manteca de cerdo (o aceite) freiremos el pollo a fuego medio hasta que esté dorado. Retiraremos y reservamos. Salpimentar.

Rehogaremos a fuego medio la cebolla cortada en brunoise, las galeras y el ramillete de hierbas. Cuando la cebolla haya cogido color, reduciremos el fuego y añadiremos el tomate pelado y despepitado y cortado en brunoise. Añadiremos un poco de azúcar y dejaremos que pierda líquido. Mojaremos con el vino rancio, reduciremos, mojaremos con el caldo y dejaremos cocer con la cacerola tapada unos 30 minutos.

Pasaremos por el chino y volveremos a la cazuela.

Preparemos una picada con el azafrán ligeramente tostado, el ajo frito, las almendras, unas hojitas de perejil y el chocolate. Incorporaremos esta picada en la cazuela, añadiremos el pollo y continuaremos guisando a fuego suave hasta que esté cocido.

Aparte saltearemos las galeras y se las incorporaremos a la cazuela.

Freiremos unas patatas cortadas a dados aparte y en último momento de cocción las incorporaremos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HOJUELAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de harina
- 2 huevos
- 100 gr de azúcar
- 50 ml de anís
- 10 gr de levadura natural
- Ralladura de limón
- Semilla de anís
- Aceite para freír

### ***Elaboración***

Tamizar la harina y colocar en un cuenco. Adiar la levadura, una pizca de sal, el anís tostado y majado y la ralladura. Mezclar bien.

Blanquear los huevos con el azúcar y añadir a la preparación anterior.

Amasar hasta obtener una masa lisa y elástica. Mojar con un poco de leche en caso de necesidad.

Bolear y dejar fermentar en un lugar cálido unos 30 min.

Estirar la masa con rodillo y cortar en triangulo.

Freír en aceite a unos 160 °C hasta que estén doradas.

Retirar y escurrir en papel.

Espolvorear con azúcar o regar con miel.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.

Se pelan los ajos, se trocean en láminas no demasiado finas, para que no se quemen 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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **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.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CANUTILLOS FRITOS RELLENOS DE CREMA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

En una olla calentamos la leche, el aceite y la sal.

Se añade la harina y se mezcla, hasta que la masa quede lisa pero no dura.

Se deja reposar en el frigorífico envuelta en papel de film, durante media hora.

Se estira la masa con el rodillo, utilizando aceite en lugar de la harina, dejando la masa lo más fina posible.

Se cortan tiras de 2 cm. de ancho por 20 de largo y se van enrollando sobre los moldes, empezando por la punta del cono. Se fríen los canutillos en abundante aceite bien caliente, se sacan bien doraditos en un paño para que escurran toda la grasa.

Se rellenan, de crema pastelera con una manga con boquilla. Se espolvorean de azúcar glas.





La mejor formación  
está en la calidad

## **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 pochén 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



## CAP I POTA CON GARBANZOS Y GAMBAS

### ***Ingredientes***

- 500 g. de garbanzos
- 200g. de cabeza de ternera cocida
- 250 g. de pata de ternera
- 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
- Un diente de ajo
- Una hoja de laurel
- 40 g. de jamón
- 40 g. de chorizo
- ½ c.c de pimentón dulce
- 100 g. de tomate tamizado
- 100 ml. de vino blanco
- Fondo de ave

### ***Para la Picada.***

- 1 diente de ajo.
- Perejil.
- Azafrán.
- 50gr almendra tostada.
- 25gr aceite oliva.
- 25gr agua.

### ***Otros.***

- 6 gambas.
- Brandy.

### ***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 la pata y la cabeza. Reservar las carnes en la cocción previamente colada.

Confeccionar el sofrito según costumbre, cortando la cebolla y el ajo en ciselé y el jamón y el chorizo en macedona. Utilizar los ingredientes por orden de la receta. Evaporar todo el vino. Reservar.

Triturar los ingredientes de la picada y reservar.

Pelar las gambas, salteamos las cabezas, 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.

Salteamos las colas de las gambas y reservamos.

En un 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



La mejor formación  
está en la calidad

## **ARROZ CON LECHE Y HELADO DE CANELA**

### ***Ingredientes***

- *1l de leche fresca.*
- *70gr de azúcar*
- *Corteza de naranja y limón.*
- *Vaina de vainilla*
- *100gr de arroz redondo.*
- *1 rama de canela.*
- *Canela en polvo.*

### ***Para el Helado***

- *300gr de leche.*
- *100gr de nata.*
- *80gr de azúcar*
- *1. vaina de vainilla*
- *2 c.c de canela.*

### ***Elaboración***

Poner a infundir la leche, el arroz, la rama de canela, la vainilla y las cortezas.  
Remover y cocinar a fuego suave 45 min aprox, ir removiendo de vez en cuando.  
Cuando el arroz adquiera una textura melosa añadir el azúcar y cocinar unos 10 min más.  
Retirar vaina, la rama de canela y las cortezas, atemperar e introducir en copas, reservar.

### ***Para el Helado***

Infundir la leche, la nata y el azúcar con la vainilla. Aparte batir los huevos e integrar los líquidos, volver al fuego hasta espesar lentamente, añadir la canela en polvo y dejar infundir en frío. Introducir en la heladora.

Acabar con una bola de helado en cada copa de arroz con leche.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TORTILLA DE GAMBAS Y MEJILLONES**

### ***Ingredientes***

- 8 huevos
- 80 gr de mantequilla
- 8 escalonias
- 4 ajos
- Manojos de perejil
- 12 gambas o langostinos
- ¼ kg de mejillones
- 100 ml de brandi
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Pelar las gambas y trocear  
Abrir los mejillones al vapor y trocear.  
Pelar y cortar los chalotes en ciselée.

Rehogar unos 20 min. en la mantequilla.

Subir el fuego y agregar las gambas, los mejillones y los ajos fileteados, mantener 3 minutos. Flamear con el brandy, reducir fuego, agregar el pimentón y cremar con la nata. Llevar a ebullición y reducir a fuego suave unos 5 minutos, hasta conseguir una consistencia cremosa. Reducir del fuego, salpimentar y enfriar.

### ***Elaboración tortilla***

Batir los huevos con varillas, añadir perejil picado y salpimentar.

Verter el contenido en una sartén antiadherente con un poco de mantequilla y dejar que cuaje un poco. Rellenar con la farsa fría y doblar la tortilla. Voltar y alargar cocción 1 minutos.

Servir de inmediato



La mejor formación  
está en la calidad

## CONEJO GUISADO CON CHOCOLATE

### ***Ingredientes***

- 8 paletillas de conejo
- ¼ kg de setas de cardo
- 100 gr de panceta fresca
- 100 ml de vino de jerez
- ¼ l de fondo de ave
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 1c.s.de concentrado de tomate
- 20 gr de chocolate negro de piedra

### ***Para el Adobo***

- 3 dientes de ajo
- Zumo de 1 limón
- Canela en rama
- Sal, pimienta y perejil
- 100 ml de aceite

### ***Elaboración***

#### ***Para el Adobo***

Mezclaremos todos los ingredientes y dejaremos el conejo dentro un mínimo de 8 horas en frío. Posteriormente calentaremos el adobo y colocaremos el conejo a confitar unos 45 min a 70 °C. Reservar en el mismo aceite para su posterior utilización

#### ***Para el conejo***

Cortaremos la cebolla ciselée y sofreiremos en un poco de aceite unos 30 minutos. Añadir el pimiento verde en brunoise y prolongamos cocción otros 30 min a fuego bajo. Añadimos la pulpa de tomate, sofreiremos 1 minuto y agregamos el conejo. Subiremos fuego y doramos unos 3 minutos, con un poco de harina. Reducimos el vino recuperando el fondo de cocción y mojamos con el fondo de ave. Llevamos a ebullición y dejamos cocer el conjunto unos 30 min. Tapado a fuego bajo con la picada del ajo confitado y la pieza de chocolate.

En último momento salteamos la panceta en macedonia con las setas unos 5 minutos. Añadimos a la preparación y ajustamos de sazón.

Servir decorando con perejil picado



La mejor formación  
está en la calidad

## CANUTILLOS DE ALMENDRAS

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa de canutillo***

- 300 gr de harina floja
- 1 yema de huevo
- 8 gr de levadura química
- Pizca de sal
- 100 ml de agua
- 100 ml de aceite de girasol

#### ***Para la pasta de almendras***

- 200 gr de almendra en polvo
- 200 gr de azúcar
- 1 clara de huevo
- Ralladura de ½ limón
- 1 cs.de cointreau
- Harina para el amasado

### ***Elaboración***

#### ***Para la pasta de almendras***

Batiremos la clara de huevo hasta semi montar.

Añadiremos la ralladura de limón e incorporamos el azúcar y la harina de almendra.

Amasamos hasta obtener una masa y formamos unos cigarrillos de 1 cm de diámetro por unos 5 cm de largo.

Refrigerar hasta pase.

#### ***Para la masa de canutillo***

Tamizamos la harina con la levadura.

Batimos la yema de huevo y agregamos la mitad de los líquidos

Iremos agregando los líquidos a la harina hasta obtener una masa homogénea y elástica.

Haremos pequeñas bolas de unos 20 gr y estiramos en forma de círculo.

Colocamos la pasta de almendras y enrollamos cerrando los laterales

Reservamos en frío unos 15 minutos y freímos por inmersión unos 2 minutos hasta que estén dorados

Retirar en papel y dejar enfriar.

Decorar con azúcar lustre o un poco de miel.



La mejor formación  
está en la calidad

## CALCOTS Y ALCACHOFAS ASADAS CON TRES SALSAS

### ***Ingredientes***

- 20 calçots
- 6 alcachofas

#### ***Para el Romesco***

- 4 tomates
- 2 c.s de pulpa de ñora
- 25 gr. de avellanas
- 25 gr. de almendras
- 1 cabeza de ajos
- Vinagre de jerez o manzana
- 3dl de aceite de oliva
- 1 rebanada de pan tostado
- Sal y pimienta

#### ***Para la salsa de gorgonzola y nueces***

- 100 gr de gorgonzola
- 150 gr de nata
- 50 gr de nueces cortadas a trocitos

#### ***Para la Vinagreta oriental***

- 2 c.s de tahina
- 1 c.c. de jengibre rallado
- 1 dl de agua
- 1 c.s de miso rojo
- 2 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de aceite de sésamo
- 2 c.s de aceite de girasol

### ***Elaboración***

Limpiar de arena y pelar los calçots. Distribuir en una bandeja de horno y asar a 200°C.

Sacar las hojas exteriores de la alcachofa. Pelar el pie.

Sumergir las alcachofas en agua y vinagre.

Poner dentro de una bandeja de horno, aliñar con sal y aceite, colocar el pie pelado dentro de la alcachofa.

Asar 25 min. hasta que pinchando el corazón con un cuchillo esté tierno.

Realizamos el romesco escalibando el tomate y el ajo al horno. Aliñar con vinagre y deja evaporar.

Tostar el pan.

Triturar los ajos pelados, el tomate la pulpa de la ñora, el pan tostado, las almendras y avellanas peladas.

Añadir el aceite mientras vamos triturando. Rectificar de sal.

Calentamos la nata y deshacemos el queso gorgonzola rectificamos de sal y pimienta. Mantenemos caliente, disponemos encima unos trocitos de nuez.

Trituramos todos los ingredientes de la vinagreta. Reservar

Servimos los calçots con las alcachofas y disponemos las salsas en un bol para poder mojar las hortalizas asadas



La mejor formación  
está en la calidad

## **PLATILLO DE BUTIFARRA CON LANGOSTINOS**

### ***Ingredientes***

- 2 butifarras
- 2 pies de cerdo
- 10 langostinos
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 3 ajos
- Almendras
- Perejil
- Aceite, sal, pimienta,
- Brandy
- Vino rancio

### ***Elaboración***

Dorar las butifarras cortadas en una cazuela con aceite bien caliente. Retirar y reservar.  
Dorar los langostinos y flambear con brandy, reservar.

En la misma cazuela preparar un sofrito con la cebolla cortada brunoise. Cuando la cebolla esté transparente añadiremos el ajo picado, esperaremos 3 minutos y pondremos el tomate rallado. Dejamos que reduzca.  
Juntamos las butifarras los pies de cerdo cocidos y cortados a trozos y los jugos de los langostinos.  
Añadir un chorro de vino rancio. Dejamos reducir y añadimos agua a cubrir. Cocemos a fuego lento

Preparamos una picada con un ajo, almendras y perejil. Diluimos con agua y juntamos al platillo, lo dejamos cocer.  
Los langostinos los añadiremos 5 min. antes de apagar el fuego.

De guarnición se puede acompañar de patatas fritas.





La mejor formación  
está en la calidad

## MANZANAS ASADAS CON MIEL Y MANTEQUILLA

### ***Ingredientes***

- 6 manzanas golden o rojas
- 1 limón con su piel
- 50 gr de mantequilla
- 1 rama de canela
- 6 c.s de miel
- Espuma de requesón

### ***Para la galleta de pistacho***

- 100 gr de pistacho triturado
- 90 gr de mantequilla
- 90 gr azúcar
- 90 gr de harina
- 1 huevo
- 1 gr de bicarbonato

### ***Para la espuma de requesón***

- 200 gr de requesón o mato
- 100 gr de leche
- 1 hoja de gelatina
- 2 cargas de N<sub>2</sub>O sifón

### ***Elaboración***

Sacamos el corazón de las manzanas. Reservamos como tapón la parte inferior del cilindro del corazón. Rellenamos con peladura de limón, trozo de canela, miel y mantequilla. Horneamos hasta que las manzanas estén tiernas.

### ***Para la galleta de pistacho***

Mezclamos todos los ingredientes menos el huevo que lo añadimos al final. Estiramos la masa sobre papel de cocina unos 3 mm y cocemos a 180 durante 10 min.

### ***Para la espuma de requesón***

Fundimos la gelatina previamente hidratada en la leche a 80°C. Trituramos el requesón con la nata y añadimos la leche. Pasamos por un colador fino. Rellenamos un sifón y enfriamos. Ponemos 2 cargas de gas y agitamos boca abajo antes de servir.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BLINIS DE CHISTORRA Y MOJO PICON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Blinis***

- 4 claras de huevo
- 100 gr de harina
- 50 gr de miel
- 2 yemas de huevo
- 6 gr de levadura química
- Pizca de sal y pimenton
- 50 ml de leche

#### ***Para el mojo***

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

#### ***Otros***

- Chistorra
- Manteca de cerdo

### ***Elaboración***

#### ***Para el Blinis***

Triturar todos los ingredientes y reservar en frío 1 hora

Cocer en sartén antiadherente un par de minutos por lado. Retirar y reservar

#### ***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 la chistorra***

Calentar la manteca a unos 80 °C e introducir la chistorra cortada en trozos de 5 cm.

Mantener a fuego suave unos 15 minutos. Apagar y reservar la chistorra dentro del confit.

Al pase marcar 1 minuto.



La mejor formación  
está en la calidad

## SALMON AL CABRALES

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

Pelaremos las manzanas, descorazonamos y cortamos a cuartos.

Doramos en la cazuela con un poco de azúcar unos 6 minutos. Retirar.

Incorporar la cebolla cortada en brunoise y rehogar unos 45 minutos hasta que esté tierna, añadir el tomate cortado en casé y secar unos 15 minutos. Añadir azúcar para rectificar acidez. Recuperar el fondo con sidra, reducir y añadir el queso troceado.

Remover hasta que se deshaga y mojar con el fumet. Dejar cocer tapado unos 10 minutos y pasar por el chino.

Colocar de nuevo en la cazuela, introducir las manzanas y añadir el salmón asado en una sartén aparte o en el horno.

Mantener a fuego suave unos 5 minutos más y servir.



La mejor formación  
está en la calidad

## **MOSTACHONES DE UTRERA**

### ***Ingredientes***

- *100 gr de almendra en polvo*
- *50 gr de almendra granillo*
- *100 gr de maizena*
- *125 gr de azúcar*
- *3 huevos*
- *4 yemas*
- *Ralladura de ½ limón*
- *150 ml de leche*
- *Azúcar glas para decorar*
- *Mantequilla para encamisar*

### ***Elaboración***

Blanqueamos las yemas de huevo y los huevos con el azúcar. Incorporamos la harina de almendras, la ralladura y mezclamos sin batir.

Colocaremos en una reductora y añadimos la maizena disuelta en 50 ml de leche y removemos hasta obtener una crema espesa.

Retiramos del fuego y agregamos el resto de la leche batiendo con fuerza hasta obtener una masa homogénea

Colocamos la masa en moldes individuales encamisados, decoramos con la almendra granillo y espolvoreamos con azúcar lustre.

Horneamos a 180 °C unos 18 minutos.

Retirar y dejar reposar



La mejor formación  
está en la calidad

## **PORRUSALDA CON BERBERECHOS**

### ***Ingredientes***

- *2 ajos*
- *1 puerro grande*
- *500 g de patatas*
- *300 g de bacalao desmigado y desalado*
- *Agua o fumet de pescado*
- *Berberechos*
- *Perejil picado*

### ***Elaboración***

En unas cazuelitas ponemos tres cucharadas de aceite de oliva, agregamos el ajo muy picado y el puerro cortado en media luna muy fino.

Rehogamos y agregamos las patatas cacheadas, mantenemos unos dos o tres minutos.

Cubrimos con agua o fumet de pescado y cocemos unos doce minutos, agregamos el bacalao y cocemos cinco minutos más.

Una vez terminado añadimos los berberechos previamente abiertos. Decoramos con perejil picado.



La mejor formación  
está en la calidad

## **POLLO CON PIES DE CERDO Y CIGALAS, MAR Y MONTAÑA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la picada:***

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

### ***Elaboración***

Cortar el pollo a cuartos, salpimentar y enharinar el pollo y los pies de cerdo.

Freírlo a fuego medio hasta que esté dorado. Decantarlo y reservarlo.

Marcar las cigalas y reservar.

En este aceite rehogar la cebolla ciselée junto con la zanahoria brunoise, añadir el ajo ciselée, rehogar 3 minutos y añadir el tomate, sofreír hasta secar, añadir el brandi y el vino rancio, evaporar el alcohol.

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

En el último minuto añadimos las cigalas. Rectificar de sazón.



La mejor formación  
está en la calidad

## CARQUINYOLIS

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180° hasta que estén doradas.

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

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



La mejor formación  
está en la calidad

## **MIGAS DE PAN A LA ANDALUZA CON EMBUTIDO Y HUEVO ROTO**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de pan redondo seco y cortado*
- *200 gr. de chorizo*
- *1 cabeza de ajo*
- *6 lonchas de panceta*
- *200 gr. de chistorra*
- *Aceite de oliva*
- *1 huevo p.p.*
- *Agua*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Recortar el pan con tijeras o a mano, calentar la sartén o paellera, dorar en ella los dientes de ajo cortados a la mitad, añadir los embutidos cortados a rodajas o trozos, rehogar en aceite de oliva, retirar y reservar.

Añadir a la sartén un poco de agua y después, añadir el pan troceado, remover para que se empape y empiece a cocinarse, continuar con la cocción sin parar de remover hasta que el pan esté en su punto, devolver los embutidos a las migas, cocinar un minuto y reservar para el pase.

Servir las migas en un plato junto con los embutidos y el huevo frito roto.





La mejor formación  
está en la calidad

## **CALDERETA DE CABRITO MANCHEGA CON PATATAS**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de cabrito deshuesado*
- *3 rebanadas de pan*
- *2 ajos pelados*
- *Vino blanco seco*
- *2 cebollas medianas*
- *½ kg de tomate*
- *Pimentón dulce*
- *2 clavos de olor*
- *Perejil / Laurel*
- *1 guindilla*
- *3 patatas medianas troceadas*
- *Fondo oscuro*

### ***Elaboración***

Cortar la carne del cabrito a trozos y rostirlo a fuego vivo en cazuela con un poco de aceite. Reservar.

En el mismo aceite freír las rebanadas de pan, el diente de ajo, las almendras, el perejil y el vino blanco. Hacer una picada. Reservar.

En la misma cazuela hacer un sofrito de cebolla ciselé y tomate concasé junto con el clavo y el laurel. Añadir el pimentón y cocinar brevemente. Cuando esté en su punto añadir la picada, la guindilla, el cabrito y las patatas, cubrir con fondo y cocer hasta que el cabrito este meloso y la salsa reducida,



La mejor formación  
está en la calidad

## **ARROZ CON LECHE AL CHOCOLATE NEGRO Y CREMA DE GALLETAS OREO**

### ***Ingredientes***

- *½ litro de leche entera*
- *1 C.S. de cacao en polvo*
- *50 gr. de azúcar (moreno o blanquilla)*
- *Unas gotas de esencia de vainilla (Opcional)*
- *100 gr. de Arroz redondo*
- *75 gr. de chocolate negro*
- *3 galletas oreo*
- *C/S de pistachos*
- *Ralladura de naranja*

### ***Elaboración***

Hervir la leche en un cazo junto con el cacao en polvo, al iniciar el hervor, añadir el arroz y cocinar durante 18 minutos removiendo de tanto en tanto la preparación para evitar que se pegue, retirar del fuego.

Añadir el azúcar y el chocolate rallado, añadir las galletas oreo, mezclar para conseguir una textura cremosa.

Llevar la preparación a recipiente de servicio individual y dejar entibiar.

Decorar por encima con una parte de las galletas oreo troceadas, pistachos picados y ralladura de naranja.



La mejor formación  
está en la calidad

## CACHELADA DE BACALAO (BIERZO)

### *Ingredientes*

- 4 cachelos( patatas)
- ½ kg de bacalao
- 100ml aceite oliva
- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- 1 puerro
- 2 pimientos
- Laurel
- 1 pizca Pimentón picante y dulce de la vera
- Agua o fondo de verduras

### *Elaboración*

Escalibar los pimientos en el horno y reservar

En una cazuela sofreír la cebolla y el puerro cortado en bronuisse, cuando empiece a dorar agregar el ajo picado.

Añadir el laurel y los pimentones, añadir agua o caldo de verduras hasta cubrir y dejar cocer a fuego medio durante 15min. Agregar los pimientos pelados y cortados en tiras y el bacalao en trozos, pasamos a fuego lento y dejamos 15min o hasta que los cachelos estén hechos. Tapar y dejar reposar 5min. Debe quedar algo caldoso.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CALDERETA DE CORDERO( EXTREMADURA)**

### ***Ingredientes***

- *1kg de cordero troceado (cuello o falda)*
- *8 patatas pequeñas redondas*
- *60g mantequilla*
- *40g azúcar*
- *1 cebolla*
- *Laurel romero y tomillo*
- *2 tomates*
- *1 Pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *125 ml vino blanco*
- *Agua o fondo*
- *2 dientes ajos*
- *Pimentón de la vera*

### ***Elaboración***

Sofreír los ajos y reservar, en el mismo aceite marcar el cordero y reservar.

Cortar la cebolla y los pimientos en brunoise y sofreír en la cazuela, cuando esté agregar el tomate a dados y pelado, los ajos reservados, el pimentón y las hiervas aromáticas.

Seguidamente el vino, reducir un poco, agregar los trozos de cordero y añadir el agua o fondo, lo dejamos a fuego lento durante 60min aprox

Cocer las patatas bien lavadas sin pelar 15min, enfriar y pelar

En una sartén fundir la mantequilla junto el azúcar, agregar las patatas y no dejar de remover hasta que queden brillantes.



La mejor formación  
está en la calidad

## **LECHE FRITA**

### ***Ingredientes***

- 750ml leche
- 2 yemas de huevo
- 75g maizena
- 75g azúcar
- 30g mantequilla
- 1 piel de limón y naranja
- 1 rama canela
- 1cc vainilla
- Aceite
- Harina
- Azúcar glas
- Canela en polvo

### ***Elaboración***

Infusionar 500ml de leche a fuego lento con las pieles y la rama de canela, la mantequilla y la vainilla. Cuando hierva sacar del fuego y tapar 15min.

Con unas varillas batir las yemas y el azúcar hasta blanquear, disolver la maizena con el resto de leche y agregar a las yemas, poner esta mezcla en un cazo al fuego y sin dejar de remover añadir la leche infusionada previamente colada. No dejaremos de remover durante 12 o 15min a fuego lento para que espese de forma homogénea. Introducir la masa en un molde de máximo 1cm de grosor y cubrir con film. Dejar enfriar 12h

Una vez fría, cortar en cuadros y rebozar por harina y huevo batido.  
Freír en abundante aceite, quitar el exceso de aceite con papel absorbente.  
Espolvorear con azúcar glas y canela en polvo