



## PATATAS A LA RIOJANA

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

Preparar un sofrito de cebolla en juliana, el pimiento rojo en tiras y tomate todo cortado a daditos.  
Cuando el sofrito este concentrado añadimos las patatas cortadas a cachelos, marcando el corte con el cuchillo y arrancando el pedazo con un golpe de la muñeca.  
Añadimos la carne con sus jugos y removemos.  
Añadimos fondo de carne o agua hasta cubrir las patatas.  
Ponemos la hoja de laurel tapamos y dejamos cocer 20 min. a fuego suave.  
Preparamos una picada de ajo y perejil y la dejamos cocer 5 min. mas.



## SEPIA CON ALBÓNDIGAS

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Sofreír la sepia, limpia y cortada a trozos, en una cazuela. Reservar a parte.

En el mismo aceite preparar un sofrito de cebolla cortada a daditos y tomate, bien picado con el cuchillo.

Dejar que el sofrito se concentre. Añadir la sepia que habíamos reservado y cocerlo junto 10 min.

Mojarlo con agua o con fumet y dejarlo cocer a fuego lento.

Aparte amasamos la carne picada, la panceta, dos gajos de ajo, el perejil, - todo picadito-, el pan escurrido de leche, la pimienta y el huevo. Si pensáis que un huevo dejara la masa demasiado blanda poner solo medio. Una vez esté todo amasado preparar las albóndigas, enharinarlas y freírlas en aceite.

Ecurrirlas de aceite sobrante y añadirlas al guiso de sepia. Dejar que cueza 5 min. todo junto

Unos 10 min. antes de terminar añadir una picada con un grano de ajo y las almendras.

Diluir con el vino de jerez y añadirlo a guiso. Poner a punto de sal.



La mejor formación  
está en la calidad

## PASTEL CALIENTE DE CHOCOLATE

### *Ingredientes*

#### *Para la Salsa de frambuesas*

- 150gr. frambuesas
- 35gr. azúcar
- 35gr. agua
- 1 c.c zumo de limón

#### *Para el Pastel*

- 60gr. mantequilla
- 150gr. cobertura de chocolate (64% cacao)
- 135 gr. claras
- 30 gr. azúcar
- 30 gr. yema

### *Elaboración*

Hacer un almibar con el agua y el azúcar. Añadir la fruta y el zumo de limón. Hervir, triturar y colar

Fundir la cobertura con la mantequilla. Añadir la yema

Montar las claras y apretarlas con el azúcar

Camisar los moldes con grasa y llenar moldes de 7 cm de diámetro

Cocer el pastel al horno a 200°C unos 4-5 minutos

Hacer en un plato un cordón de salsa. Colocar el pastel.

Espolvorear con azúcar lustre

Decorar con algún fruto rojo y hojas de menta.



## **REHOGADO DE ALCACHOFAS Y HABAS CON JAMON Y HUEVO ESCALFADO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el caldo***

- 1 patata
- 1 zanahoria
- 3 ajos
- 50 grs de jamón
- Pielas de haba y de alcachofa
- 1 l de agua

### ***Elaboración***

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

Elaborar un caldo dorando la zanahoria, la patata, los ajos y el jamón. Añadir las peladuras, el agua y dejar cocer

Escaldar los guisantes y habitas.  
Cortar el jamón a daditos pequeños y freír hasta que cruja.  
Reservar el aceite de jamón para aliñar el plato.

Acabamos salteando los corazones de alcachofa cortados a ¼ con un poco de ajo picado.  
Añadimos las habas y los guisantes. Juntamos un poco de caldo.  
Hervir el conjunto añadiendo el aceite de jamón y unos crujientes de jamón.  
Casca los huevos de codorniz en un plato y cocerlos en agua hirviendo a fuego suave con sal y vinagre.



La mejor formación  
está en la calidad

## SUQUET DE RAYA O RODABALLO

### *Ingredientes*

- 500 gr de rodaballo o raya
- 500 gr de patatas
- 3 ajos
- 2 tomates
- 1 Pimiento verde
- 1 hoja de laurel
- 1c.s de pimentón dulce
- 20 avellanas
- Perejil.
- 1 l Fumet
- Aceite de oliva

### *Elaboración*

Arrancar el sofrito con aceite y ajo picado. Añadir el pimiento verde, unas hojas de perejil picadas y sofreímos 2 min. A continuación agregamos el tomate rallado, dejamos concentrar dos min. Añadir las patatas cortadas a cachelos. Cocer 3 min y añadir el fumet. Cocinar 20 min y añadir el pescado y la picada de perejil, avellanas y ajo 8 min antes de apagar el fuego.



## **ARROZ CON LECHE Y HELADO DE MANZANA ASADA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el Helado de manzana asada***

- 4 manzanas
- Canela
- 75 gr de azúcar
- 30 gr de mantequilla
- 2 yogures griegos

### ***Elaboración***

Limpia el arroz con agua. Cocer junto con la leche y los aromas.

Añadir el azúcar a los 15 min de cocción.

Acabamos la cocción a fuego suave.

Cuando el arroz esté cocido lo repartimos en cuencos tapamos con film y enfriamos.

### ***Para el Helado de manzana asada***

Limpiamos las manzanas y extraemos el corazón con un saca corazones. Las colocamos en una fuente de horno y las rellenamos con una piel de limón, canela azúcar y una punta de mantequilla.

Las cocemos a 200 °C. 20 min.

Sacamos la pulpa y los jugos de la manzana y los trituramos con 2 yogures griegos.

Ponemos a la mantecadora hasta que el helado esté listo.



## **ROSSEJAT DE FIDEOS CON SEPIA Y MEJILLONES**

### ***Ingredientes***

- 250 g de fideos del 0
- 200 g de cebolla
- 200 g de tomate triturado
- 500 gr. de fumet negro de pescado
- 1 sepia sucia
- 1 bote de tinta de sepia
- ¼ kg de mejillones grandes
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco seco
- Perejil
- Aceite de girasol

### ***Elaboración***

Hacer un fumet añadiendo tinta de calamar para dar color.

Dorar un diente de ajo en una paella, retirar, dorar la sepia cortada a dados durante 3 minutos, retirar y reservar, en ese mismo aceite, hacer un sofrito de cebolla ciselé y tomate triturado, reservar.

En una paella aparte, tostar los fideos, añadir y mezclar con el sofrito de tomate, reservar.

Empezar la cocción añadiendo el fumet necesario, añadir la sepia cocinada, añadir tinta de sepia diluida en un vaso pequeño de vino blanco cocinar todo hasta secar, tapar con un paño y dejar reposar.

Marcar los mejillones en una plancha o sartén gruesa hasta abrirlos. Condimentar y presentar sobre los fideos.

Aliñar con el all y oli cortado, espolvorear con un poco de perejil picado.



## **BACALAO EN SALSA DE PIMIENTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- *1 lomo de bacalao desalado con su piel (200 gr.)*
- *Aceite de girasol*
- *3 ajos*
- *2 hojas de laurel*
- *1 guindilla*
- *1 puerro*
- *Sal*
- *Harina*

### ***Para la Salsa de pimientos***

- *25 gr. de aceite de oliva*
- *4 d. de ajo*
- *1 pimiento rojo grande*
- *250 gr. de tomate*
- *1 pizca de cayena*
- *½ c.c de pimentón dulce*
- *50 gr. de cebolla*
- *1 C.S de azúcar moreno*
- *1 c.p. de vinagre de manzana*

### ***Para la mousselina de ajos***

- *1 huevo o leche*
- *Aceite del confitado*
- *Ajos del confitado*
- *1 diente de ajo del confitado*

### ***Elaboración***

Confitar el bacalao sumergido en aceite de oliva junto con los ajos ecraés, el laurel y la guindilla. Retirar y secar sobre papel absorbente.

Limpiar bien la piel, secar en deshidratadora, reservar para freír al pase. Lavar, cortar el puerro a tiras, pasar por harina y freír.

### ***Para la Salsa de pimientos***

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, añadir el azúcar moreno, cocinar ligeramente, añadir el vinagre, evaporar, rectificar sal, pimienta y cayena.

Ecurrir ligeramente la salsa para evitar excesos de líquido.

### ***Para la mousselina de ajos***

Poner el aceite y los ajos en reductora reduciendo la cantidad de aceite, calentar ligeramente y emulsionar con un colador, reservar para utilizar o hacer una mayonesa con el aceite del confitado y los ingredientes indicados. Reservar.





## PERAS AL VINO TINTO CON CREMA INGLESA Y MASCARPONE

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la crema inglesa***

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

### ***Para el queso mascarpone***

- 1 bric de crema de leche para montar
- 1 terrina de queso mascarpone
- C/S de azúcar glas

### ***Elaboración***

Pelar las peras reservando el tallo y procurando que queden enteras.  
Ponerlas a coger junto con el resto de ingredientes hasta que estén en su punto. Reservar.

### ***Para la crema inglesa***

Mezclar azúcar y maicena en un plato, reservar.

Poner las yemas de huevo en un bol y reservar.

En un cazo infusionar la leche con la vainilla, verter esta preparación sobre las yemas de huevo, mezclar bien, añadir los secos y seguir mezclando, devolver de nuevo esta mezcla al cazo.

Llevar al fuego mediano hasta obtener la textura de crema sin parar de remover lentamente. Reservar.

### ***Para el queso mascarpone***

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

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



## HABAS A LA CATALANA

### *Ingredientes*

- *1 cebolla grande*
- *2 tomates maduros*
- *2 k de habas*
- *1 vaso de caldo*
- *1 vaso pequeño vino rancio*
- *200 g panceta fresca*
- *200 g butifarra negra ancha*
- *1 manojo de hiervas (laurel, menta, perejil)*
- *4 dientes ajo*
- *1 chupito de orujo blanco*
- *Aceite oliva o manteca de cerdo*

### *Elaboración*

Sofreír la cebolla cortada en juliana, cuando coja color añadir el ajo picado y seguidamente el tomate rallado. Cuando esté bien sofrito, añadir el vino rancio y reducir.

Agregar la panceta cortada a tiras pequeñas, seguidamente la butifarra negra en rodajas y sofreír 4 min.

Añadir las habas, el manojo de hierbas y el caldo hasta cubrir, cocer a fuego lento unos 25 min.

Unos 5 min antes añadir el chupito de orujo remover bien tapar y apagar el fuego.



La mejor formación  
está en la calidad

## **EMPANADA GALLEGA DE BERBERECHOS Y MEJILLONES EN ESCABECHE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Masa***

- 500 g harina floja
- 150 ml aceite suave
- 150 ml leche
- 1 huevo
- sal

#### ***Para el Relleno***

- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 1 vaso vino blanco
- 2 latas mejillones
- 1 lata berberechos
- 3 cs tomate triturado
- cc pimentón dulce

### ***Elaboración***

En un bol introducir la harina y la sal hacer un hueco y añadir los líquidos.  
Amasar hasta obtener una bola homogénea, dejar reposar

Ecurrir los berberechos.

En una soute sofreír la cebolla y el pimiento en brunoise, cuando coja color añadir el tomate y sofreír.  
Añadir el vino y evaporar, cuando esté, añadir el pimentón dulce, los mejillones y los berberechos  
Ecurrir el exceso de aceite, reservar

Estirar la masa y formar 2 bases iguales, rellenar y cubrir.  
Pintar la masa con huevo y hornear a 180° 35 min.



La mejor formación  
está en la calidad

## MANTECADOS DE ASTORGA

### *Ingredientes*

- *½ harina*
- *½ azúcar*
- *½ manteca*
- *12 huevos*
- *1 cc canela*
- *10 g levadura royal*

### *Elaboración*

En un bol poner la manteca derretida y mezclar con el azúcar.

Batir bien e ir agregando los huevos, cuando esté todo bien homogéneo añadir la harina y la canela en polvo y amasar.  
Dejar reposar 15 min.

Rellenar con moldes de magdalenas o con papel de horno cortado a 15x15  
Introducir al horno 180° unos 15 min aprox



## XATONADA DE SITGES

### ***Ingredientes***

- 2 escarolas blancas
- 250 g bacalao desmigado
- 250 g atún
- 100 g aceitunas arbequinas

### ***Para la salsa xato***

- 100 g almendras tostadas
- 60 g avellanas tostadas
- 2 anchoas
- 2 dientes ajo
- 4 ñoras
- 1 trocito guindilla
- 2 rebanadas pan frito
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

### ***Elaboración***

Ponemos aceite a calentar en una sartén. Después añadimos el pan y freímos con cuidado sin que se queme y reservamos. En el mismo aceite u otro limpio freímos los ajos y reservamos.

Ponemos el ajo, guindilla, el pan y sal en un mortero y lo picamos con la mano del mortero, añadimos las almendras y picamos bien hasta que quede una pasta muy fina.

Incorporamos la pulpa de las ñoras y las anchoas y continuamos picándolo hasta obtener una pasta fina, añadir un poco del agua de las ñoras y aceite al hilo mientras vamos ligando la salsa.

Disponemos en un plato profundo la escarola limpia, añadimos el bacalao desalado, el atún y las aceitunas encima. Finalmente añadimos la salsa xato.

Para terminar el plato, incorporamos un par de anchoas.



## CAP I POTA CON GARBANZOS Y GAMBAS

### ***Ingredientes***

- 500 g. de garbanzos
- 200g. de cabeza de ternera cocida
- 250 g. de pata de ternera cocida
- 1 cebolla
- 1 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
- 1 diente de ajo
- 1 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
- 6 gambas
- Brandi

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

- 1 diente de ajo
- 2 c.s de perejil
- Azafrán
- 50 g. de almendra tostada
- 25 g. de aceite de oliva
- 25 g. de agua

### ***Elaboración***

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

Comenzaremos con el sofrito cortando la cebolla y el ajo el ciselé y el jamón y el chorizo en macedonia. Lo confeccionaremos utilizando los ingredientes por orden de la receta. Evaporar todo el vino. Reservar.

Triturar todos los ingredientes de la picada y reservar.

Pelar las gambas y saltear 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



## COCA DE LLAVANERAS

### *Ingredientes*

- 2 planchas de hojaldre rectangulares
- 500 g. de crema pastelera
- 50 g. de piñones
- Azúcar

### *Para la crema*

- 500 g. de leche
- 4 yemas
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena remojados 20 minutos en agua
- Piel de limón
- Canela en rama.

### *Elaboración*

Extenderemos la masa de hojaldre y la aplanaremos un poco con el rodillo.

La pincharemos con un tenedor y encima le pondremos la crema pastelera que la repartiremos por toda la base de la masa, dejando sin poner crema, un centímetro por cada lado de la masa.

Extenderemos la otra masa de hojaldre y la aplanaremos también, procurando que quede de la misma medida que la primera. Con esta masa taparemos la crema y apretaremos suavemente para que quede pegada.

Con un cuchillo sin punta, cerraremos todos los bordes, dándole una forma ondulada, para que no salga la crema.

Pintaremos la coca con mantequilla fundida, esparciremos los piñones por encima procurando que queden bien repartidos y les añadiremos cantidad suficiente de azúcar por toda la superficie.

Coceremos la coca en el horno precalentado a 200° C. durante 20 minutos.

### *Para la crema*

Hervir la leche con el azúcar y los aromas. Cuando hierva dejar infusionar 10 min. Mezclar las yemas con la maicena y colar. Verter la leche infusionada sobre las yemas y colar. Devolver la mezcla al fuego y cocer, a fuego suave, sin dejar de remover hasta que espese Dejamos enfriar



## **ENSALADILLA RUSA Y MEJILLONES A LA MARINERA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la ensaladilla***

- 7 Patatas
- 2 zanahorias
- 50 gr de guisantes
- 50 gr de judías tiernas
- 200 gr de colas de gambita congelada

#### ***Para la mahonesa***

- 1 huevo
- 2 c.s. de zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 250 ml de aceite de oliva suave

#### ***Para los mejillones***

- 500 gr de mejillones
- 1 ajo
- 2 cebollas
- 3 tomates rallados
- 1 c.c de pimentón rojo
- 2 c.s de harina
- 1 copa de vino blanco
- Perejil

### ***Elaboración***

#### ***Para la ensaladilla***

Si disponemos de tiempo es mejor cocer las patatas enteras con piel.  
Limpiamos las judías y las cortamos pequeñas. Las cocemos al vapor junto con la zanahoria cortada a daditos.  
También cocemos los guisantes.  
Enfriamos las verduras sumergiéndolas en agua helada. Escurrimos bien.

Cocemos las gambitas en agua salada con una hoja de laurel. Sumergir en agua fría y escurrir.

Preparamos una mahonesa triturando en un vaso el huevo la sal y el zumo de limón.  
Añadimos el aceite de oliva a chorrito mientras seguimos turbinando.

Mezclar las patatas cocidas cortadas con las verduras y las gambitas. Aliñar con la mitad de la mahonesa.  
Reservamos la otra mitad de la mahonesa para aliñar por encima la ensaladilla una vez emplataada.

#### ***Para los mejillones***

Limpiar los mejillones de barbas e impurezas en las cascaras. Enjuagar bien bajo el grifo.  
Cocer al vapor en una olla tapada y una hoja de laurel.  
Reservar el caldo restante. Sacar la concha vacía.

Preparar un sofrito de ajo. Añadimos la cebolla picada. Cuando esté doradita añadimos el pimentón y el tomate rallado.  
Dejamos reducir unos minutos y juntamos el vino blanco. Cocemos hasta que se evapore el alcohol. Ponemos 2 c.s. de harina y añadimos el caldo de los mejillones. Si la salsa queda muy espesa podemos añadir un poco de agua.  
Juntamos los mejillones, el perejil picado y calentamos.





## POLLO AL CHILINDRÓN

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Se sazona el pollo con sal y pimienta. En una cazuela, se calienta el aceite y se fríe el diente de ajo hasta que esté ligeramente dorado. Se añade el pollo cortado y se dora por todas partes.

Después se agrega la cebolla picada para que vaya haciendo y a continuación el jamón cortado a daditos.

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

También incorporamos los tomates picados o rallados.

Se rehoga todo el conjunto a fuego lento hasta que el pollo esté hecho.

Hay que tener en cuenta que la salsa debe quedar mas bien seca, aunque se le puede añadir 1 Dl. de vino blanco durante la cocción.



## CANUTILLOS RELLENOS DE MIEL Y REQUESÓN

### *Ingredientes*

- 400 gr de requesón (ricotta)
- 100 gr de miel
- Romero
- Tomillo
- Hinojo
- 100 gr de azúcar

### *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*

Pon una cazuela al fuego con el aceite y la cáscara de naranja hasta que hierva.

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.

Mezclar el requesón con 3 partes de miel. Poner dentro de una manga pastelera para rellenar los canutillos.

Ponemos 5 hojas de romero, un par de briznas de tomillo y 4 semillas de hinojo junto con el azúcar dentro de la thermomix y turbinamos hasta que nos quede un azúcar glas perfumado.

Servimos los canutillos rellenos espolvoreados de azúcar glas de hierbas.

Acabamos de repartir la miel por encima.



## **CREMA DE GUIANTES CON CALCOTS Y RAVIOLIS DE BUTIFARRA NEGRA**

### ***Ingredientes***

- *1 kg. de guisantes*
- *2 cebollas de Figueras*
- *1 patata pequeña*
- *1 calabacín*
- *1 d. de ajo*
- *Caldo de ave*
- *1 docena de calçots*

### ***Para los Raviolis***

- *Pasta wanton*
- *1 butifarra negra*
- *1 cebolla*
- *1 d. de ajo picado*
- *1 bandeja de rossinyols de pino*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Reservar unos cuantos guisantes para hervirlos aparte y añadirlos a la crema como presentación.

Cortar y rehogar cebolla, patata, ajo y calabacín cortados, añadir guisantes, cocinar, mojar con caldo. Hervir hasta que todo esté en su punto, condimentar, triturar, colar, reservar.

Lavar, pelar, volver a lavar los calçots, poner sobre papel de aluminio, regar con aceite de oliva, condimentar, cerrar el papel y cocinar como en papillote.

Reservar para añadir a la crema cuando recuperamos temperatura.

Dorar la cebolla ciselé, añadir los rossinyols y cocinar levemente, añadir el ajo picado y cocinar poco, repelar, esparracar y cocinar junto con los anteriores ingredientes.

Rellenar la pasta wanton, cocinarla junto con la crema

Decorar el plato con un añadido de rúcula



## **DORADA EN ESCABECHE DE CÍTRICOS CON MERMELADA DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

- 2 doradas
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 1 Rama de apio
- 2 Zanahorias
- 2 Dientes de ajo
- 1/2 Manzana Golden
- Zumo y piel de 1/2 Limón
- Zumo y piel de 1/2 Naranja
- 1 medida de Vino Blanco
- 1/2 medida de Vinagre Manzana
- Clavo /Laurel/Pimienta Negra

### ***Para la Mermelada de Naranja***

- 2 Naranjas sin la parte blanca
- Azúcar C/S
- Canela

### ***Elaboración***

Rehogar las verduras con suficiente aceite para el escabeche hasta quedar al punto junto con los granos de pimienta negra, el clavo y laurel, entonces añadir piel rallada de naranja y limón para aromatizar, incorporar manzana cortada en láminas no muy gruesas, dejar 2 minutos a fuego bajo.

Añadir zumo de limón y naranja, dejar cocinar 1 minuto, añadir el vino blanco, dejar reducir e incorporar vinagre de manzana.

Dejar que el escabeche se cocine 20 minutos, si es necesario tapar para no reducir en exceso el líquido.

Cocinar la dorada al pase en bolsa de vacío durante 12 minutos a 50°.

Pasar ligeramente por sartén y emplatar directo.

### ***Para la Mermelada de Naranja***

Verter los ingredientes en un cazo y dejar cocinar hasta textura adecuada.

Triturar, pasar por el chino y reducir si es necesario. Reservar para dibujar lágrimas junto al escabeche.



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*
- *100 gr. de Arroz redondo*
- *75 gr. de chocolate negro rallado*
- *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, 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 la crema de 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.



## **PATATAS CON PULPO Y ALL I OLI NEGADO**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de patatas*
- *1 kg pulpos de roca*
- *1 cabeza de ajos*
- *aceite*
- *1 huevo*

### ***Elaboración***

#### ***Versión tradicional***

Hervir los pulpos en agua y laurel aproximadamente 1 h 15 min. No añadir sal hasta el final de la cocción.  
Pelar y cortar las patatas en cubos tipo bravas y añadir al pulpo 15 min antes de que este el pulpo.  
Escalibar la cabeza de ajos. Reservar.

Hacer el all i oli en un vaso de la túrmix, añadir el huevo y los ajos escalibados, sal y el aceite suave, cuando esté ligado añadir un poco de caldo de las patatas

#### ***Versión moderna***

Confitar las patatas a 80° hasta que estén tiernas escurrir y reservar.

Hervir el pulpo 1h15 min con agua y laurel

Hacer el all i oli pero sin añadir el agua del pulpo.

Emplatar poniendo un dado de patata , una rodaja de pulpo y acabar con el all i oli unas escamas de sal y aceite de oliva.



## ARROZ CON BUTIFARRA Y CALCOTS

### *Ingredientes*

- 400 g arroz bomba
- 1 manojo calçots finos
- 1.2 l caldo de calçots y verduras (zanahoria)
- 4 butifarras
- 2 pimientos rojos
- 1 vaso vino blanco
- 1 ajo
- 5 tomates maduros
- 1 hígado conejo
- 1 picada
- 1 cc pimentón dulce

### *Elaboración*

Limpiar los calçots, guardar las hojas verdes para hacer un caldo  
La mitad de los calçots cortarlos en rodajas finas y la otra mitad escalibar al horno.

Cortar el pimiento en brunoise y la butifarra en rodajas, picar el ajo y rallar los tomates.

En una paella sofreír la butifarra, el hígado y reservar.

En la misma paella hacer un sofrito con los calçots en rodajas y el pimiento rojo, cuando esté sofrito añadir el tomate, hidratar con el vino y cuando esté añadimos la butifarra, el pimentón y el arroz.

Marcar 2 minutos y agregar el caldo y picada.

Cocer 12 min a fuego medio, agregar los calçots escalibados y hornear 3 min más a 210°.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BRAZO GITANO DE TRUFA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la plancha***

- 3 yemas de huevo
- 1 huevo
- 3 claras
- 125 g azúcar
- 75 g harina
- Ralladura naranja

#### ***Para la trufa***

- 500 g nata
- Azúcar glass
- 100 g cobertura chocolate

### ***Elaboración***

Montar las claras a punto de nieve. Reservar  
En un bol poner las yemas, el huevo, el azúcar y blanquear.  
Agregar la harina tamizada y la ralladura de naranja.  
Mezclar con suavidad e incorporar las claras.  
Extender la masa y hornear 5 min a 210°

Fundir la cobertura al baño maría, montar la nata y mezclar la cobertura con la nata para obtener la nata trufada.  
Extender la trufa por la masa y enrollar para formar el brazo.

Acabar con azúcar glas por encima o con yema quemada.





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 (consistencia de puré).

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



## POLLO AL CHILINDRÓN

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

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

## **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 en reservar en nevera.

Montar el plato y decorar con hojita de menta



## **ENSALADA DE NARANJA CON BACALAO Y ACEITUNAS**

### **POTAJE DE VIGILIA**

#### ***Ingredientes***

##### ***Para el Potaje de vigilia***

- 200 gr de bacalao
- 300 gr de garbanzos cocidos
- 12 huevos de codorniz
- 400 gr de espinacas frescas
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 2 tomates rallados
- 1.c.c. pimentón de la vera
- 1.c.c. comino
- 1 rebanada de pan

##### ***Para la Ensalada de naranja con bacalao y aceituna***

- 3 naranjas
- 1 cebolla tierna
- 100 gr de aceitunas negras
- 100 gr de bacalao ahumado
- Aceite de oliva

#### ***Elaboración***

##### ***Para el Potaje de vigilia***

Preparamos un sofrito de ajo y cebolla picada. Añadimos el comino y el pimentón de la vera. Damos un par de vueltas y añadimos el tomate rallado. Dejamos reducir.

En un cazo tapado cocemos las espinacas limpias y troceadas con un poco de agua y sal.

Escurrimos las espinacas y reservamos el agua de cocción.

Juntamos el agua de cocción de las espinacas con el sofrito. Trituramos con el pan tostado o frito.

Cocemos el bacalao cortado a daditos en el caldo resultante.

Calentamos los garbanzos y los trituramos.

Cocemos los huevos escaldándolos en agua hirviendo con sal y vinagre.

Servimos en un recipiente hondo. Rellenamos un cilindro metálico de puré de garbanzos, después un piso de espinacas y coronamos con un huevo. Rellenamos de caldo de bacalao.

##### ***Para la Ensalada de naranja con bacalao y aceituna***

Pelar y cortar la naranja a daditos ponerla en un cuenco junto con la cebolla tierna cortada a juliana y las aceitunas deshuesadas. Aliñar con sal y aceite.

Servir en cuchara con unas tiras de bacalao ahumado encima.



La mejor formación  
está en la calidad

## ZARZUELA DE RAPE Y LANGONSTINOS

### *Ingredientes*

- 400 gr de rape
- 400 gr de dorada
- 8 langostinos
- 12 mejillones
- 12 almejas
- 300 g de calamar limpio y cortado en rodajas
- 4 tomates picados
- 2 cebollas picadas
- 1 hoja de laurel
- 1 copa de vino blanco
- 0,5 l de fumet de pescado
- Harina, aceite, sal, pimienta

### *Para la picada*

- 2 dientes de ajo
- Unas hebras de azafrán
- Perejil
- 10 avellanas

### *Elaboración*

Cortamos el rape y la dorada a medallones y el calamar a rodajas.  
Pasamos por harina, también langostinos y freímos en una cazuela con aceite. Reservamos.  
En este mismo aceite preparamos un sofrito con la cebolla, añadimos el tomate y reducimos.  
Añadimos la hoja de laurel, la copa de vino y dejamos reducir.  
Añadimos el fumet, la picada de ajo, perejil, avellanas y el azafrán previamente tostado  
Añadimos los pescados y los moluscos. Cocinamos 10 min.



## GATÓ MALLORQUIN

### *Ingredientes*

#### *Para la trufa*

- 35 gr de mantequilla
- 185 gr de nata líquida
- 20 gr de miel
- 150 gr de chocolate de cobertura negra
- 4 gr de piel de naranja rallada

#### *Para el gató mallorquin*

- 100 gr de huevo
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina de almendra

#### *Para la sablé*

- 1 gr de sal
- 125 gr de mantequilla
- 200 gr de harina floja
- 30 gr de huevo
- 65 gr de harina de almendra
- 50 gr de azúcar lustre

### *Elaboración*

#### *Para la trufa*

Hervir la nata con la miel. Cuando empiece a hervir apagamos el fuego y le añadimos la piel de naranja rallada. Dejamos infusionar 5 min. Colamos. Añadimos la mantequilla pomada y el chocolate cortado a trocitos. Pasamos por el túrmix hasta que quede emulsionado y brillante. Rellenar una manga pastelera. Dejamos cristalizar a temperatura ambiente.

#### *Para el gató mallorquin*

Calentar los huevos y el azúcar al baño maría hasta que llegue a 45-50° C. Semimontar con las varillas. Incorporar la harina de almendras. Rellenar una manga pastelera y repartir por las tartaletas de sable cocidas. Cocer al horno a 170 gr durante 15 min. Desmoldar y dejar enfriar. Cubrir de chocolate.

#### *Para la sablé*

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes. Enfriar unos minutos. Estirar la masa con el rodillo y harina. Cortar círculos de 9 de diámetro y forrar moldes de 6 cm de diámetro. Pinchar la base con un tenedor. Cubrir la con papel de horno y garbanzos. Cocer al horno a 160° C durante 17 min.



## COCA DE HOJALDRE CON CALÇOTS EN SALSA ROMESCO

### ***Ingredientes***

- *1 lámina de hojaldre sin estirar*
- *1 huevo*
- *6 calçots*
- *C/S de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta negra molida*
- *1 sobre de jamón curado de pato*
- *1 bandeja de rossinyols de pi*
- *C/S de rúcula*

### ***Para la salsa Romesco***

- *100 gr. de sofrito de tomate*
- *2 C.P. de pulpa de ñora*
- *1 d. de ajo cocinado*
- *10 almendras tostadas*
- *8 avellanas tostadas*
- *Perejil*
- *Vinagre de manzana*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Estirar ligeramente el hojaldre y recortar de forma rectangular, marcar y pintar con huevo  
Hornear a 180° durante el tiempo indicado.

Lavar, pelar, cortar y hornear los calçots al papillote condimentado con aceite de oliva, sal y pimienta molida.

Confitar o rehogar los rossinyols una vez limpios, condimentar y reservar para el pase.

Elaborar un romesco fino con todos os ingredientes. Reservar.

Presentar la coca con el resto de ingredientes por encima añadiendo puntos de salsa romesco y decorándola con brotes de rúcula.



La mejor formación  
está en la calidad

## **JUDIAS BLANCAS CON COSTILLA DE CERDO Y CHORIZO PICANTE**

### ***Ingredientes***

- *100 gr de judías blancas*
- *3 Salchichas p.p.*
- *Un trozo de chorizo dulce*
- *Un trozo de chorizo picante*
- *C/S de costillas de cerdo troceadas*
- *1 cebolla grande de Figueras*
- *200 gr de tomate triturado*
- *1 hoja de laurel*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Poner las judías en remojo en agua mineral de un día para otro.

Dorar las costillas troceadas en la cazuela de cocción, retirar, en esa misma cazuela hacer un sofrito de cebolla y tomate, devolver costilla al sofrito, añadir el chorizo sin piel cortado en rodajas, condimentar todo y las judías, añadir la hoja de laurel, cubrir un poco más con agua mineral, cocinar tapado a fuego muy suave durante el tiempo necesario.

Dejar reposar de un día para otro, servir en plato hondo junto con su caldo.





La mejor formación  
está en la calidad

## MELOCOTÓN CON MOUSSE DE VAINILLA Y YOGUR

### *Ingredientes*

- *1 lata de melocotón en almíbar*
- *3 yemas de huevo*
- *50 gr. de azúcar*
- *Esencia de vainilla*
- *1 bric de crema de leche para montar*
- *1 yogur griego*
- *Hojaldre*
- *Azúcar blanco*
- *Cacao en polvo*

### *Elaboración*

Elaborar una mousse de vainilla haciendo un sabayón con los huevos y el azúcar blanco, añadir la esencia de vainilla, montar y añadir nata hasta texturizar, llevar a congelador y reservar.

Cortar, enrollar y espolvorear el hojaldre con azúcar, llevar al horno y hornear. Reservar.

Montar en plato rectangular. Melocotón, mousse, yogur y palito de hojaldre para dar volumen, se puede añadir cacao en polvo o algún tipo de elemento terroso para contrastar texturas.



## TERRINA DE CARNE Y SETAS

### *Ingredientes*

- 2 puerros en brunoise
- 2 dientes de ajo ciselé
- 1 c.c de pimentón dulce y picante
- 60 g. de jamón picado
- 40 g. de almendras tostadas picadas
- 100 g. de brandi
- 2 huevos
- 400 g. de carne picada de cerdo y ternera
- 50 g. de hígados de pollo
- 150 g. de setas troceadas
- 2 tiras de panceta picada
- 2 paquetes de bacón ahumado cortado a laminas
- Tomillo picado
- Hojas de laurel

### *Elaboración*

Sumergir los hígados de pollo en agua y vinagre durante 30 minutos. Lavar y limpiarlos bien.

Rehogar lentamente el puerro cortado en aros uno 10 minutos y agregar el ajo ciselé. Una vez rehogado y con cuidado para que no se queme, añadir el pimentón, las almendras picadas, el tomillo y las setas, rehogar. Añadir el brandi y reducir.

En un bol, mezclaremos la carne picada, los huevos batidos, el jamón picado, la panceta, el hígado picado y el sofrito anterior. Salpimentaremos.

Forraremos un molde de cake con las laminas de bacón introduciremos la farsa, acabaremos con hojas de laurel, taparemos con el bacón y coceremos al baño maría a 180 ° C. durante 45 minutos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **CARRILLERAS DE CERDO CON SALSA TOMATE**

### ***Ingredientes***

- 8 carrilleras de cerdo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- cc orégano
- 1 ramita romero
- 650 g tomate rallado
- 150 ml vino tinto
- 500 ml fondo de carne
- 4 patatas
- Zanahorias baby

### ***Elaboración***

Salpimentar las carrilleras y marcar en la cazuela 2 min por lado. Reservar

En la misma sofreír la cebolla y el pimiento cortado en brunoise, cuando esté añadir el ajo picado sofreír 2 min y añadir el tomate rallado, el orégano y el tomillo.

Sofreír 10 min aprox y agregar el vino, dejar reducir 2 min, introducir las carrilleras y cubrir con el fondo de carne, cocer 1h30min a fuego lento y tapado.

Cocemos las patatas y las zanahorias 20min y las añadimos al guiso los últimos 10 min.



La mejor formación  
está en la calidad

## **COULANT DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 200 g chocolate fundir
- 160 g mantequilla
- 5 huevos
- 150 g azúcar
- 85 g harina
- Nata para montar o helado

### ***Elaboración***

En un bol fundir el chocolate con la mantequilla  
En otro bol blanquear las yemas con el azúcar.  
Montar las claras a punto de nieve.

Añadir el chocolate en el bol de las yemas blanqueadas y seguidamente agregar la harina tamizada y las claras mezclando con movimientos suaves.

Untar los moldes con mantequilla y rellenar por la mitad.  
Congelar mínimo 2h.  
Precalentar el horno a 220° y cocer los coulant entre 14/16 min.

Emplatar inmediatamente después de salir del horno.

Acompañar con nata montada o un helado.



## SEPIA CON GUI SANTES

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Limpiar la sepia y trocear en tajadas.

En una cazuela de barro blanquear a fuego medio la cebolla y el ajo picados, removemos constantemente hasta que la cebolla esté transparente, incorporar el tomate pelado, despepitado y troceado, subir el fuego un instante para dejar que ligue.

Añadimos la sepia, subir el fuego, rehogar unos instantes, echar el vino e incorporar el caldo de pescado hasta cubrir, hervimos muy suavemente durante unos 10 ó 12 minutos.

Añadimos por encima los guisantes previamente escaldados.

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



## **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
- Ssal
- 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

## 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 maicena
- 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 maicena.

Mezclar la 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.



## **BROCHETAS DE CALÇOTS ALCACHOFAS Y LANGOSTINOS CON GABARDINA**

### ***Ingredientes***

- 12 brochetas
- 12 calçots
- 6 alcachofas
- 12 langostinos

### ***Pasta orly para rebozar***

- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 200 g de harina de trigo
- 2 cucharaditas de levadura química
- 100 ml de cerveza
- Aceite de girasol o oliva para freír.

### ***Para la salsa Romesco***

- 2 tomates
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 c.s de pulpa de ñora
- 10 almendras peladas tostadas
- 10 avellanas peladas tostadas
- 1 rebanada de pan tostado o 2 galletas
- 3 c.s. de vinagre
- 6 c.s de aceite de oliva
- Sal

### ***Elaboración***

Limpian los calçots de arena y raíces. Ponerlos sobre una placa de horno. Cocerlos 7 min por cada lado. Dejarlos enfriar. Los cortamos a tronquitos.

Sacamos los corazones de la alcachofa. Cocemos a la inglesa. Cortamos cocción sumergiendo en agua fría. Dividimos los corazones en 4 partes. Sacamos las pelusillas y reservamos.

Pelamos los langostinos y los cortamos en 2.

Preparamos las brochetas intercalando calçots alcachofas y langostinos.

Preparar una pasta orly par a rebozar 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

Para el romesco asamos los tomates junto con la cabeza de ajos en una cazuela de barro. Cuando el tomate esté tierno añadimos el vinagre y dejamos evaporar 2 min. Trituramos el tomate, ajos, ñoras, almendras, avellanas y pan tostado.

Mojamos las brochetas en pasta orly y las freímos en aceite de girasol abundante.





## **FIDEOS A LA CAZUELA CON SEPIA Y COSTILLA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de fideos gordos. Si pueden ser agujereados mejor.
- 300 gr de costilla cortada
- 1 sepia
- 2 cebollas
- 10 mejillones
- 2 ajos
- 1 pimiento
- 3 tomates rallados
- 300 gr de habas frescas
- 2 nabos
- Tintas de sepia
- 1 l Fumet de pascado o caldo de ave
- Perejil

### ***Elaboración***

En una cazuela ancha doramos las costillas. Reservamos.

En la misma cazuela añadiremos la sepia cortada a dados.

Añadimos la cebolla, el ajo el pimiento y rehogamos. Añadimos el tomate y las costillas y concentramos el sofrito.

Cortamos el nabo a cuartos y pelamos las habas.

Freír los fideos con aceite.

Añadir el sofrito, las hortalizas, agregar el caldo hirviendo con la tinta de sepia disuelta y cocer hasta que la pasta esté al punto. Añadir los mejillones 5 min antes de acabar la cocción.

Acabar con una picada de perejil.

Se puede acompañar con un alioli.



## **BUÑUELOS DE VIENTO Y SORBETE DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de leche
- 250 gr de agua
- 35 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 4 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 3 c.s. de canela molida
- 1l. de aceite de girasol

### ***Para el Sorbete de fresas***

- 500 gr Fresas
- Zumo de 2 naranjas
- 1.c.s. de jengibre rallado
- 1 c.c. de hinojo molido
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de prosorbet

### ***Elaboración***

Hervir la leche, agua el azúcar la ralladura de limón. Añadir harina de golpe. Remover-amasar hasta que la masa se despegue de la olla. Dejamos templar y añadimos los huevos uno detrás de otro. Usaremos un bol pequeño de helado para coger la forma de los buñuelos.

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

### ***Para el Sorbete de fresas***

Trituramos las fresas con el jengibre, el azúcar, el hinojo y el prosorbet. Pasamos a la mantecadora. Guardamos el sorbete en el congelador hasta su servicio.



## **BUÑUELOS DE ALCACHOFAS CON MAYONESA PICANTE**

### ***Ingredientes***

- 4 alcachofas
- Aceite de oliva
- Grasa de cerdo
- 1 cabeza de ajos enteros
- La piel de un limón

### ***Para la Pasta orly***

- 140 gr de harina
- 1 C.S de pimentón dulce
- Sal y pimienta
- C/S de ralladura de piel de limón
- Sidra

### ***Para la Mayonesa picante***

- 150 gr. de queso curado rallado
- 100 gr. de tomate triturado
- 1 C.P. concentrado de tomate
- 2 d. de ajo
- Unas gotas de tabasco
- 2 rebanadas de pan tostado
- 1 C.S. de agua
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

Poner a confitar las alcachofas junto con los ajos y la piel de limón a 80° de temperatura durante 20 o 30 minutos, según grosor de las alcachofas.

Retirar del confitado, colar aceite, poner sobre rejilla para escurrir.

Realizar la pasta orly añadiendo uno a uno los ingredientes mezclándolos en un bol, reservar filmado en nevera.

Verter los ingredientes de la mayonesa en vaso de túrmix y misar hasta conseguir textura de mayonesa.

Al pase, pasar por harina las alcachofas, cortar a cuartos

Rebozar en la pasta orly y freírlas aprovechando el aceite del confitado.

Dejar sobre papel absorbente durante un momento y llevar a plato junto con la mayonesa



## **LENTEJAS Y CALAMARES CON PANCETA DE CERDO CONFITADA**

### ***Ingredientes***

- 2 calamares de ración
- 2 d. de ajo picados
- 250 gr. de lentejas cocidas
- 2 cebollas grandes
- 200 gr de tomate triturado
- 1 rama de perejil
- 1 bote de tinta de calamar o de sepia
- 1 corte de panceta de cerdo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Lavar, poner en remojo durante ½ hora y cocinar las lentejas a fuego suave, reservar en su propio caldo de cocción.

Confitar la panceta en un cazo con aceite de girasol, cuando esté en su punto, retirar y planchar. Reservar.

En una cazuela, con aceite de oliva, sofreír los calamares cortados a rodajas, retirar y añadir la cebolla, cocinar a fuego suave, hacia el final de la cocción añadir los dientes de ajo picados bien finos, cocinar y añadir el tomate triturado, sofreír, añadir la rama de perejil y cocinar todo, añadir la tinta de sepia y cocinar un momento, rectificar y reservar.

Devolver los calamares a la cazuela, añadir las lentejas cocinadas, mojar con caldo de cocción y cocinar. Al finalizar añadir la panceta confitada para decorar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BREWAST DE CREMA PASTELERA Y COULÍS DE FRESA**

### ***Ingredientes***

- *1 litro de leche*
- *175 gr de azúcar*
- *Piel de limón*
- *1 rama de canela*
- *6 yemas de huevo*
- *65 gr de Maicena*
- *Pasta bric*

### ***Para el Coulís de fresa***

- *Fresas del tiempo*
- *Azúcar blanco*

### ***Elaboración***

Hacer una crema pastelera mezclando en frío todos los ingredientes.

Poner al fuego suave y espesar sin dejar de remover.

Enfriar la crema y envolverla con la pasta bric. Congelar.

Lavar, retirar pedúnculo y pesar fresas, cortar y llevar a vaso de túrmix, añadir azúcar y triturar bien fino, reservar.

Sacar del congelador los brewast y freír, espolvorear con azúcar glas.

Presentar junto con el coulís de fresa



## SOPA DE PESCADO

### ***Ingredientes***

- 800 gr pescado de roca
- 1 cola de rape
- 16 almejas
- 8 gambas o langostinos
- 150 gr arroz
- 3 tomates maduros
- Apio zanahoria
- 2 dientes ajo
- 2 cebollas
- Picada de (avellana perejil ajo )
- chorro de absenta

### ***Elaboración***

Limpia el pescado, pela las gambas reservando las cáscaras.

Pela las verduras, corta en rodajas.

Pica el ajo y ralla el tomate.

En una olla alta sofré la cebolla y el ajo, cuando coja color añaadir las cáscaras de las gambas. Dorar y añaadir el tomate.

Agrega un chorro de brandy, reducir.

Seguidamente añaadir el pescado y cubrir de agua, cocer 45 min. a los 20 min retirar el rape y reservar.

Hacer la picada y reservar.

Abrir las almejas al vapor, reservar

Triturar la sopa y pasar por el chino, poner en una olla a hervir y añaadir las gambas el rape desmigado, la picada, un chorro de absenta, el arroz y cocer durante 11 min.

Al emplatar poner las almejas.



La mejor formación  
está en la calidad

## POLLO AL CHILINDRÓN

### *Ingredientes*

- *1 pollo troceado*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 cebolla*
- *3 dientes de ajo*
- *4 tomates maduros*
- *200 ml vino blanco*
- *200 ml caldo de ave*
- *150 g jamón*

### *Elaboración*

En una cazuela con aceite, dorar los ajos enteros sin que se quemen, retirar y reservar.  
En la misma sofreír el pollo sin piel y sazonado, cuando esté dorado reservar.

Cortar las verduras en juliana

Sofreír la cebolla cortada y los ajos picados, añadir los pimientos y pochar.

Cuando esté, agregar el jamón troceado, rehogar 2 min y añadir los tomates a dados sin piel ni pepitas, cocer 7 min.

Añadir el pollo y el vino, remover y cocer 3 min y seguidamente añadir el caldo.

Dejamos en el fuego 6 min más, reducir si está muy caldoso o agregar caldo según necesidad.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TORTA DE CHICHARRONES EXTREMEÑA**

### ***Ingredientes***

- 400 g harina
- 250 g chicharrones
- 100 g manteca de cerdo
- 60 g uvas pasas
- 20 g levadura fresca
- 150 g azúcar
- 2 huevo
- 200 ml agua
- 1 cc canela en polvo
- 1 chupito de anís

### ***Elaboración***

En un bol con agua tibia diluir la levadura y dejar reposar 15 min  
Tamizar la harina y añadir los huevos, la canela y una pizca de sal, mezclar.  
Seguidamente añadir el agua con la levadura y amasar hacer una bola y reposar 30 min  
Precalentar el horno a 170°

Extender la masa  
Poner los chicharrones, las uvas pasas y la manteca de cerdo.  
Integrar con la masa haciendo pliegues y volver a estirar.  
Espolvorear el azúcar, la canela y el anís por encima  
Hornear 30 min aprox.