



## **CALLOS, CABEZA Y PATA DE TERNERA GUISADOS CON GARBANZOS**

### ***Ingredientes***

- 500gr. callos cocidos
- 200gr. cabeza cocida
- 100gr. pie de ternera precocido
- Fondo blanco de ave
- 150 gr. garbanzo cocidos

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

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

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

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

### ***Elaboración***

Realizamos el sofrito rehogando la cebolla cicelé con el aceite. Añadir el ajo ciselé y el chorizo junto con el jamón cortado en macedonia. Rehogar. Añadir el pimentón dulce y el picante, rehogar fuera del fuego. Desglasar con el vino y evaporar. Añadir el tomate, cocinar hasta evaporación.

Triturar todos los ingredientes de la picada.

Juntar el sofrito con las carnes cortadas en dados de 1.5x1.5 cm y mojar justo a cubrir con el fondo. Cocer a fuego lento tapado una hora aprox. Añadir los garbanzos, cocer 10 min mas. Agregar la picada, salpimentar y cocer de 5 a 10 minutos más. Rectificar y servir.



## SUQUET DE RAPE Y LANGOSTINOS

### *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.
- Pizca de pimentón
- 250 ml de caldo de pescado.
- Sal/pimienta
- Pizca de azúcar.
- Laurel.

### *Elaboración*

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 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, 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.

Pondremos en plato con copa, una base de pescado y patatas y naparemos con la salsa.



## **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 frio.

### ***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.



## **EMPEDRAT CALIENTE DE MORRO Y OREJA DE CERDO CON SETAS**

### ***Ingredientes***

- *1 careta de cerdo*
- *200 gr de setas variadas*
- *1 bote de judías cocidas*
- *½ pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 cebolla*
- *Sal y pimienta*
- *Hierbas aromáticas*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *30 ml de vinagre blanco*
- *Aceite para confitas*
- *Pimentón dulce*
- *3 dientes de ajo*

### ***Elaboración***

Estiramos en una bandeja la careta, salamos y espolvoreamos con pimentón y regamos con un poco de aceite de oliva. Colocar al horno a 160 °C unos 30 minutos por lado.

Retirar y cortar en tiras finas.

Reservar en frío hasta pase.

Confitar las setas en el aceite aromático de la manera habitual. Escurrir las setas y reservar hasta pase.

Limpiar las judías y emulsionar con los ajos del confit y un poco de aceite que incorporamos al hilo.

Reservar en caliente hasta pase.

Limpiar y pelar la cebolla. Cortar en ciselée.

Limpiar los pimientos y cortar en brunoise.

Mezclar y añadir el aceite y el vinagre.

Salpimentar y reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase***

Colocar una base de la crema de judías en plato soperó.

Saltear el morro de cerdo a fuego fuerte hasta que esté crujiente y añadir las setas confitadas en último momento.

Salpimentar y colocar encima de la crema de judías.

Emulsionar las verduras y repartir por encima.

Decorar con perejil picado y servir de inmediato.



## MERLUZA CON PATATAS Y CREMA DE AJO ARRIERO

### *Ingredientes*

- 4 lomos de merluza de ración
- 4 patatas
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 50 gr de queso fresco
- 2 tomates
- 1 c.c. de pimentón
- Guindilla opcional
- 1 c.c. de pimiento choricero

### *Elaboración*

Limpiamos la merluza y desespinaamos.  
Limpiar y reservar en frío hasta pase.

Limpiamos los pimientos de las semillas interiores y asamos al horno con aceite, sal y los ajos unos 30 minutos.  
Retiramos y tapamos.

Dejamos sudar, retiramos la piel y emulsionamos con una batidora con los ajos y el aceite del asado al hilo.  
Cuando obtengamos una crema fina, agregar el queso crema y acabar de emulsionar.  
Servir en caliente hasta pase.

Pelamos las patatas y cortamos en rodajas  
Pelamos y cortamos la cebolla en juliana.  
Rehogamos el conjunto en aceite de oliva con laurel y una guindilla

Escaldamos los tomates y paramos cocción.  
Retiramos la piel y semillas y cortaremos en cuartos.  
Colocamos dentro del rehogado con la pulpa de pimiento choricero

### *Al pase*

Perfumamos con el pimentón, colocamos la merluza, tapamos y cocemos unos 5 minutos hasta que esté al gusto.  
Colocamos en el plato de servicio y napamos con la crema de pimientos.



## **BRAZO DE GITANO DE PERA Y MANZANA**

### ***Ingredientes***

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

- 3 huevos
- 125 gr. azúcar
- 75 gr. harina

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

- ½ litro de leche
- 85 gr de azúcar
- Piel de limón
- 1 rama de canela
- 4 yemas de huevo
- 20 gr de almidón (Maizena)
- 1 vaina de vainilla

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

- 3 manzanas
- 3 peras
- 60 gr de azúcar
- Canela en rama
- Piel de naranja y limón

### ***Elaboración***

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

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporar la harina tamizada, hornear a 200°C 5 minutos.  
Una vez fría la plancha rellenamos con la fruta y enrollamos

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

Infusionar la leche con la canela y los cítricos.  
En un bol aparte, disolvemos con un poco de leche, las yemas, el aroma de vainilla y la maicena.  
Cuando hierva la leche, colamos sobre las yemas y mezclamos  
Llevamos a ebullición hasta que espese sin dejar de mover, reservamos

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

Pelamos la fruta y cortamos en cubos tamaño patata brava  
Espolvoreamos con azúcar y los aromas.  
Horneamos a 180 °C unos 15 minutos hasta que esté blanda.  
Dejamos reposar con los jugos para ser absorbidos de nuevo.



## **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.



## CONEJO AL AJILLO CON MENESTRA DE VERDURAS

### *Ingredientes*

- 1 Conejo
- Harina para rebozar
- 2 cabezas de ajo
- 1 copita de vino rancio
- 100 gr de judía tierna
- 300 gr de habas frescas
- 4 alcachofas
- 3 zanahorias
- 200 gr de Espinacas o acelgas
- 2 cebollas
- 50 gr de panceta curada
- 1 c.s de maizena
- 1 copa de vino blanco

### *Elaboración*

Cortar el conejo a octavos. Salpimentar y rebozar con harina.

Freír en una cazuela ancha con un buen chorro de aceite donde habremos frito previamente los ajos sin pelar.

Doramos por todos los lados.

Retiramos un poco de aceite y añadimos el vino rancio. Dejamos que reduzca y mojamos con un poco de caldo de carne o agua. Dejamos que reduzca mientras volteamos la cazuela ligando los jugos. Añadimos perejil picado.

Preparamos las verduras para la menestra.

Sacamos corazones de alcachofa dejando un trozo de tallo y cortamos por la mitad. Sacamos las pelusillas.

Hervimos con agua un trozo de limón y sal.

Cortamos las judías a trozos regulares y la zanahoria a rodajas. Pelamos las habas.

Pre cocemos todas las verduras por separado dejándolas con un punto al dente. Pueden ser al vapor o hervidas.

Cortamos la panceta curada a tiras y la freímos con un chorro de aceite. Reservamos sobre papel absorbente.

En el mismo aceite pochamos la cebolla. Cuando esté blandita añadimos el vino blanco y reducimos. Añadimos la maizena diluida con un poco de caldo de verduras. Añadimos las verduras dejando que ligue durante 3 min.

Servimos el conejo con la menestra de guarnición.



## **CANUTILLOS RELLENOS DE REQUESON Y NUECES CAMELIZADAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de requeson “Ricotta”
- 100 gr de nueces
- 100 gr de azúcar glas
- 1 c.c. de mantequilla
- 1 granada
- 1 c.s de anís
- 100 gr de azúcar
- Romero o tomillo

### ***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***

En una cazuelita infusionar piel de naranja y aceite hasta que hierva.

Decantar el aceite en un vol y retirar la piel naranja. Dejar enfriar y añadir la leche y la harina. Amasar hasta conseguir una masa que se pueda extender. Estira las porciones de masa con la ayuda de un rodillo hasta dejarlas muy finas. Cortar tiras de masa de 2 cm de ancho. Envolver sobre un molde metálico de forma cilíndrica o cónica. Freír en aceite caliente hasta que estén dorados. Escurrir y retirar el cilindro metálico.

Cortar las nueces a trocitos pequeños. Mezclar el azúcar glas y las nueces en una sartén.

Controlando la potencia del fuego removemos hasta que el azúcar pase a caramelo y embadurne las nueces.

Añadimos una c.c de mantequilla para ayudar a despegar las nueces y las extendemos sobre un papel de horno.

Mezclamos las nueces con la ricotta rellenamos una manga pastelera y llenamos los canutillos.

Desgranamos la granada y tapamos la boca del canutillo con los granos de granada.

Molemos el azúcar con el anís y las hierbas aromáticas.

Espolvoreamos sobre los canutillos.



## **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
- Medio pimiento verde
- 50 g. de kétchup
- 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
- 2 dientes de ajo
- 1 c.c de azúcar moreno
- 2 a 3 c.c de pimentón ahumado
- 2 a 3 c.s de vinagre de modena
- 2 c.s de salsa Worcestershire
- 6 c.s de kétchup
- 2 c.s de tomate frito
- Sal y pimienta negra

#### ***Otros***

- Una bolsa de rucula

### ***Elaboración***

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

Rehogar el aceite con la cebolla ciselé a media cocción le añadimos el pimiento bruinoise 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 kétchup y la mostaza. Comptotar todo junto, rectificar de condimentación. Enfriar.

#### ***Para el puré de patatas***

Cocer las patatas en el microondas, pelarlas y chafarlas.

Hacer bolitas con un núcleo de relleno empanar y freír en abundante aceite caliente.

#### ***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 kétchup, el tomate frito, continuar cocción 8 minutos más hasta que la salsa adquiriera una consistencia pastosa.

Probar y rectificar la sazón. Retirar del fuego y reservar.

Servir las bombas con la salsa barbacoa y la rucula.



## POLLO AL CHILINDRÓN

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Untar los pimientos rojos con aceite y salpimentarlos. Hornearlos a 180°C durante 20-30 minutos.

Pelar los pimientos y cortarlos a tiras. Reservar el jugo que sueltan durante la cocción.

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

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

Rallar los tomates y añadirlos a la cebolla. Cocinar a fuego medio hasta que el tomate se empiece a secar.

Cuando esté listo, añadir la pulpa de la ñora y el pimentón.

Cocinar durante un par de minutos, incorporar el vino y dejar que se evapore el alcohol.

Añadir el agua y el jugo de los pimientos y llevar a ebullición.

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

Ajustar de sal y pimienta.

Majar los dientes de ajo y las avellanas en el mortero y añadirlo, con los pimientos, a la cazuela.

Cocinar durante cinco minutos y ajustar de sal y pimienta.

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



## **TORRIJAS DE MINISTRO CON CREMA CATALANA QUEMADA**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Batir los huevos.

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

Freírlos en abundante aceite de oliva.

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

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

Llevar a ebullición la leche con los aromas.

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

Colocar de nuevo al fuego y llevar a ebullición.

Mezclar y homogeneizar con lengua.

Retirar del fuego y pasar por chino, y enfriamos rápidamente

### ***Al pase***

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



## **PIMIENTOS RELLENOS DE TORTILLA DE PATATAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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



## ARROZ CON CALAMARCITOS Y ALMEJAS

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Limpiar los calamares y cortar en rodajas.

Freír e a fuego alto unos 5 minutos en la paella, reducir fuego e incorporar la cebolla cortada ciselée con el laurel.

Rehogar unos 30 minutos e incorporar el pimiento verde cortado en brunoise.

Alargar cocción unos 3 minutos e incorporar el perejil picado.

Añadir el arroz, rehogar unos 5 a 6 minutos y mojar con el fumet hirviendo.

Mantener cocción alta 5 minutos y reducir fuego. Ajustar de sazón.

En los últimos momentos de cocción abrir las almejas aparte y colocar por encima. Decorar con perejil picado.



## PASTISSETS DE TORTOSA

### ***Ingredients***

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

### ***Para el Cabello de ángel***

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

### ***Elaboración***

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

Incorporar: huevo + yema, integrar bien. Añadir el azúcar, la ralladura y la canela. Mezclar bien.

Añadir 3/4 partes de la harina y amasar. Incorporar el resto de harina y trabajar hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Reposar 15 minutos en nevera. Estirar la masa entre dos hojas de guitarra, troquelar discos de 10 cm. de diámetro.

Poner en el centro una bolita de cabello de ángel.

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

Hornear a 180°C, unos 20 minutos.

Retirar y rebozar en azúcar grano, en caliente.

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



## **FRICANDO DE TERNERA CON ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- *500 gr filetes de tapa plana de ternera*
- *3 tomates maduros*
- *1 cebolla*
- *1 diente de ajo*
- *2 alcachofas*
- *200 g setas*
- *Laurel*
- *1 vaso vino tinto*
- *Harina*
- *Caldo verduras*
- *1 picada*

### ***Elaboración***

Salpimentar y enharinar los filetes de ternera.

Marcas en una sartén con aceite de oliva, poner en una bandeja de horno junto con el vino y tapar bien con papel de aluminio y hornear a 160° 30 min

Limpia las alcachofas cortar en gajos pasar por harina y freír. Reservar.

Saltear las setas, reservar

En la misma sartén hacer un sofrito con la cebolla cortada en juliana cuando empiece a coger color añadir el ajo picado y seguidamente poner el tomate rallado seguir sofriendo 15 min añadir la carne que tenemos en el horno, las alcachofas y las setas y la picada, cubrir con el caldo y cocer 35/40 min a fuego lento moderado remover de vez en cuando



## MARMITAKO DE ATÚN

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Rallar los tomates

Picar la cebolla, el pimiento en ciselle 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 atún y cocer 5 min mas. Rectificar de sal.

Tapar y dejar reposar. Espolvorear perejil por encima.



## TARTA DE QUESO LA VIÑA CON CRUMBLE

### ***Ingredientes***

- 600g de queso tipo philadelphia
- 4 huevos
- 300 ml nata para montar
- 180g azúcar
- 1 cuchara sopera harina

### ***Para el crumble***

- 100 g mantequilla
- 100 g harina floja
- 100 g harina almendra
- 50 g azúcar
- Sal

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 200°

Batir con varillas el queso, añadir el azúcar y seguir mezclando ir añadiendo los huevos de uno en uno hasta que estén bien mezclados.

Agregar la harina y cuando esté bien mezclado echar la nata.

Introducir la mezcla en un molde de 20 cm cubierto de papel de horno y mojado.

Hornear 45 min 190°.

Enfriar dentro del horno con la puerta abierta

### ***Para el crumble***

Agregar todos los ingredientes en un bol con la mantequilla muy fría.

Mezclarlos y después lo vamos desmigando hasta formar migas.

Repartir en una bandeja de horno a 200° hasta que esté dorado vigilando que no se queme.



## **LENTEJAS A LA RIOJANA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las lentejas***

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

#### ***Para la Riojana***

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

### ***Elaboración***

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

#### ***Para la Riojana***

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

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



## SALMÓN CON SALSA DE CABRALES Y SIDRA

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

Pelaremos las manzanas, descorazonamos y cortamos a cuartos.

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

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

Recuperar el fondo con sidra, reducir y añadir el queso troceado.

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

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

Mantener a fuego suave unos 5 minutos más y servir



## **CREMA QUEMADA DE MATO CON MANZANA SALTEADA**

### ***Ingredientes***

- 2 manzanas golden o reineta
- Zumo y piel de 1/2 limón
- 1 rama de canela
- 20 gr. de mantequilla
- 80 gr. de azúcar moreno

### ***Para la crema quemada***

- 2 yemas de huevo
- 60 gr. de azúcar
- Zumo de 1/2 limón
- 200 gr. de mató

### ***Elaboración***

Pelamos y descorazonamos la manzana.

Cortamos en cubos de 1 cm. y regamos con zumo de limón.

Fundimos la mantequilla en una sartén y salteamos un par de minutos la manzana con la canela y la piel de limón.

Añadimos el azúcar y dejamos que funda a fuego suave. Mantener unos 5 minutos más a fuego suave.

Retirar y colocar en el plato hondo de postre donde lo vayamos a servir. Reservar en frío.

### ***Para la crema quemada***

Espumamos al baño maría el azúcar con las yemas de huevo y el zumo de limón.

Cuando hayan adquirido consistencia cremosa añadimos el queso fresco triturado con un poco de crema de leche y seguimos mezclando a baño maría.

Retiramos y cubrimos la fruta con la crema. Dejar enfriar en nevera.

En momento de pase, cubrir con azúcar y quemar con pala o soplete.



## **BACALO CON GARBANZOS Y ESPINACAS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de garbanzos cocidos
- 50 gr de panceta
- 2 dientes de ajo
- Perejil fresco

### ***Para el bacalao***

- ¼ de bacalao salado y desalado
- 3 dientes de ajo
- Aceite para confitar
- 1 hojas de laurel
- 1 guindilla
- Sal y pimienta
- Crema de leche opcional

### ***Para las espinacas***

- ¼ kg de espinacas
- Caldo de verduras
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cortar la panceta en macedonia y saltear con los garbanzos unos 5 minutos.  
Añadir el ajo ciselée y el perejil picado.  
Colocar alrededor de la brandada

### ***Para el bacalao***

Llevar el aceite con los aromas a 80 °C e introducir el bacalao. Apagar el fuego y mantener unos 5 minutos.  
Ecurrir de aceite y retirar el laurel  
Mixar añadiendo el aceite al hilo hasta que adquiera consistencia.  
Podemos ayudarnos a emulsionar con la crema de leche hervida.  
Reservar en caliente hasta pase.

### ***Para las espinacas***

Retirar los tallos de las espinacas y escaldar 30 segundos en agua hirviendo  
Triturar con caldo de verduras hasta obtener una crema fina.  
Pasar por chino y colador hasta obtener una textura fina y brillante.  
Ajustar de sazón y mantener en caliente

Al pase colocar en el centro del plato sopero la brandada.  
Rodear del salteado de garbanzos y regar con la sopa de espinacas delante del cliente.



## DORADA CON SALSA DE ALMENDRAS Y AJOS TIERNOS

### *Ingredientes*

- 2 doradas
- 2 cebollas
- 1 manojo de ajos tiernos
- 2 ajos
- 50 gr de almendras
- 1 huevo
- Caldo de verduras

### *Otros*

- Patatas

### *Elaboración*

Limpiamos las doradas de espinas y separamos en lomos.  
Reservar en frío hasta pase.

Ponemos a cocer los huevos en agua de la manera habitual

Pelamos y torneamos las patatas.  
Cocemos inglesa y reservamos

Pelamos y cortamos la cebolla en ciselée  
Rehogamos en un poco de aceite.

A los 15 minutos incorporamos la mitad de los ajos tiernos cortados en trozos de 1 cm, sin la parte verde.  
Alargamos cocción 10 minutos y mojamos con caldo de verduras hasta cubrir.  
Tapar y seguir cocción a fuego bajo 10 minutos.

Tostamos las almendras con los dientes de ajo  
Majamos a mortero con la yema de huevo e incorporamos a la salsa.  
Ajustamos de sazón y caldo en caso de necesidad.  
Picamos la clara en brunoise y reservamos hasta pase

### *Al pase.*

Marcamos las doradas a la plancha por la piel aceitada y volteamos en último momento para dorar la carne  
Colocamos en el plato y salseamos  
Decoramos con la clara picada  
Saltear 2 minutos los ajos tiernos abiertos con las patatas inglesa.  
Acompañar como guarnición.



## **CORAZON DE SAN VALENTIN CON CREMA DE NARANJA Y RON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los Melindros***

- 4 huevos
- 4 claras de huevo
- 160 gr. de azúcar glas
- 190 gr. de harina floja

#### ***Para la crema de naranja***

- 2 huevos
- 25 /50 gr de azúcar
- Zumo de 1 naranja
- 25 gr de ron
- Ralla dura de ½ naranja
- 1 c de ralladura de jengibre
- 20 gr de mantequilla

### ***Elaboración***

#### ***Para los Melindros***

Blanquear los huevos con 100 gr de azúcar, una vez montado añadir la harina  
Montar a punto de nieve el resto de claras y a medio montar ir incorporando el resto de azúcar glas sin dejar de montar.  
Añadir la segunda preparación a la primera de manera cuidadosa y con movimientos envolventes.  
Llevar a manga pastelera con boquilla redonda, poner papel de horno en bandeja y formar piezas en forma de corazón.  
Hornear a 180° durante 12 minutos aproximadamente.  
Espolvorear con azúcar glas por encima una vez saquemos la masa del horno.

#### ***Para la crema de naranja***

Mezclamos todos los ingredientes y calentaremos al baño María hasta que la crema espese a 83 °C.  
Cuando haya espesado retiramos del fuego y lo ponemos en baño inverso.  
Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera.  
Rellenamos los corazones con la crema una vez fría



## TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS VERDES ALBONDIGUILLAS DE CALAMAR

### *Ingredientes*

- 4 huevos
- 3 patatas Kennebec o gallegas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 dl. Aceite de oliva

### *Para las chips*

- 1 yuca
- 1 Dl. de aceite de girasol

### *Para las Albóndigas de calamares*

- 500 gr de calamares
- 75 gr de harina
- 3 cebollas
- 50 gr de pan rallado
- 1 pimiento grande
- 6 tomates rojos
- 2 dl de aceite de oliva
- 1 copa de jerez
- 1 hoja de laurel
- Perejil y sal
- 1 sobre Tinta de calamar

### *Elaboración*

Pelar las patatas y las cebollas. Cortar las cebollas y el pimiento verde a juliana. Las patatas las cortamos a láminas. Poner a freír a temperatura moderada con aceite abundante. Cuando la patata esté tierna sacar el conjunto y escurrir bien. Batir los huevos en un bol y añadir el sofrito de patata, cebolla y pimiento. En una paella antiadherente semicuajar la tortilla como si hiciéramos un revoltillo y triturar bien fino. Con una cuchara sopera coger porciones de masa y cocerlas a la plancha dorándolas por los dos lados.

Pelar la yuca, cortar la a lonchas finas con la mandolina y freír en aceite a temperatura moderada para que vaya perdiendo el agua lentamente y no coja color tostado. Escurrir sobre un papel secante. Aliñar con sal, pimienta y hierbas aromáticas. Servir las tortillas dentro de un sandwich de yuca.

Preparar una mayonesa con ajo y tinta de calamar.

### *Para las Albóndigas de calamares*

Pelar y picar las cebollas  
Limpiar y trocear los calamares; seguidamente, triturarlos con ayuda de un robot.  
Picar unas ramitas de perejil y mezclar con los calamares triturados.  
Añadir las yemas, el pan rallado, un chorrito de jerez y sazonar con sal y pimienta.  
Mezclar bien todos los ingredientes y formar las albóndigas y pasarlas por harina.  
Calentar el aceite en una sartén, freírlas. Escurrir y colocarlas en una cazuela de barro.  
En la misma sartén hacer un sofrito con la cebolla y el pimiento picados, la hoja de laurel y tomate rallado.  
Reducir el sofrito y añadir el resto de jerez. Cuando el sofrito este hecho ponerlo en la cazuela con las albóndigas, a fuego suave. Añadir un poco de fumet de pescado o agua. Reducir hasta que espese la salsa.



## CORVINA CON MOJO PICON Y PAPAS ARRUGÁS

### ***Ingredientes***

- *1 Corvina de 1 kg*
- *6 patatas pequeñas o patató*
- *Sal de mar*
- *Sal, pimienta, tomillo,*

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

- *2 dientes de ajo*
- *1c.c de comino*
- *1c.s. de cilantro picado*
- *1c.s. de perejil*
- *1 patata cocida*
- *el zumo de 1 limón exprimido*
- *sal*
- *2 Dl de aceite de oliva suave*

### ***Elaboración***

Cortar la cabeza y la cola de la corvina. Escamar y limpiar con agua. Filetear y cortar a supremas.

Reservar en frío hasta el momento cocinar.

Preparar un aliño con sal, zumo de medio limón, aceite y perejil picado.

Embadurnar las supremas con el aliño y marcar las a la plancha.

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

Removemos por las asas para que las patatas se embadurnen de sal.

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

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

Machacar haciendo una pasta en un mortero los ajos, comino, ajos, perejil, cilantro patata cocida, sal y limón.

Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

Servir la corvina con las papas arrugas y el mojo verde



## **BIZCOCHO DE REMOLACHA CON SORBETE DE MANDARINA**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de remolacha cocida y su jugo
- 50 gr de almendra granillo o almendra cruda
- 120 gr de claras
- 80 gr de yema
- 50 gr de azúcar
- 65 gr de harina
- 12 gr de almíbar jugo de remolacha al 10%

### ***Para el Sorbete de mandarina***

- 1 kg de mandarinas para 500 gr zumo de mandarina
- 50 gr Base pro sorbet sosa
- 150 gr Maltodextrina sosa

### ***Elaboración***

Para el bizcocho trituramos 1 min con la termomix a máxima velocidad todos los ingredientes. Pasamos por un colador fino y rellenamos un sifón de ½ l. Cargamos con dos cargas y guardamos a la nevera. Hacemos 3 cortes de 1 cm en el fondo de 4 vasos de plástico y los rellenamos con 3.5 cm de bizcocho. Cocemos dentro del microondas 40 seg. a 900 W de potencia. Desenmoldamos .

### ***Para el Sorbete de mandarina***

Pelamos las mandarinas y las trituramos con el pro sorbet y la malto dextrina. Pasamos a la mantecadora. Cuando el sorbete esté listo lo retiramos en un recipiente metálico y lo guardamos en el congelador. Servimos el sorbete con un pedazo de bizcocho.



## GAZPACHUELO DE MALAGA

### *Ingredientes*

- 500 gr Patata
- 1.5 kg. Merluza
- 1 hoja laurel
- 1 manojo Perejil fresco
- 3 l Agua
- 8 ud. Gambones
- 1 Huevo
- 1 Limón
- 100 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. Aceite de girasol

### *Elaboración*

Limpiaremos la merluza de piel y espinas.

Pelamos y cortamos las patatas en trozos de igual tamaño. Pelamos los gambones o langostinos y reservamos los cuerpos. Colocamos la espina y cabeza de la merluza en una cacerola amplia junto con las cáscaras de los gambones, el laurel y el perejil. Agregamos el agua y llevamos a ebullición.

Hervimos a fuego suave al tiempo que espumamos, durante 30 minutos.

Cortamos la merluza en trozos pequeños y la reservamos junto con los cuerpos de los gambones o langostinos.

Una vez listo el caldo, lo colamos y pasamos a otra cacerola limpia junto con las patatas y cocemos durante 10-12 minutos

Preparamos una mayonesa con el huevo, los aceites, el zumo de limón y un poco de sal.

Retiramos la cacerola del fuego y separamos un par de cacitos del caldo. Pasamos la mayonesa a un cuenco y le añadimos una pequeña cantidad de caldo caliente. Esto hay que hacerlo poco a poco y removiendo con suavidad para evitar que la mahonesa se corte. Repetimos la operación cuantas veces sea necesario hasta incorporar todo el caldo que hemos reservado.

Agregamos la merluza y los gambones a la cacerola. Esperamos un par de minutos antes de incorporar la mezcla de la mayonesa a la cacerola. Lo haremos lentamente y mezclando con suavidad evitando que se corte la mayonesa.

Servimos inmediatamente y decoramos con un poco de perejil fresco picado.



## **ANDRAJOS DE JAEN DE CONEJO Y ALCACHOFA**

### ***Ingredientes***

- *1 conejo troceado pequeño*
- *8 alcachofas*
- *2 cabezas de ajos*
- *200 g de tocino ibérico veteadado*
- *200 g de habas*
- *Tomillo y romero fresco*
- *2 berenjenas*
- *Aceite de oliva*
- *Hígado de conejo*
- *Clavo*
- *2 pimientos choriceros o pulpa de pimiento choricero*

### ***Para los Andrajos.***

- *250gr de harina de trigo.*
- *120 de agua tibia.*
- *Pizca de sal.*

### ***Elaboración***

#### ***Para los Andrajos.***

Realizamos una masa con la harina y añadiendo poco a poco el agua, acabamos con la sal.

Mezclar hasta conseguir una masa que se pueda trabajar, amasamos 5 min y dejamos reposar 10 min en un bol a temperatura ambiente. Haremos tortas finas con la ayuda de un rodillo.

Dorar el conejo en trozos pequeños junto con la panceta en dados sin piel, los ajos encamisados, los trozos de hígado y un poco de aceite de oliva.

Añadir las alcachofas limpias y las berenjenas en trozos grandes, aromatizamos con tomillo y romero y dar una vuelta de unos 3 minutos.

Añadir la carne de pimientos choriceros, las habas y mojar con agua o caldo

Añadir algo de sal, pimienta, clavo

Cuando está a punto de sabor y de cantidad de líquido, poner en trozos los andrajos.

Cocer durante unos 20 minutos



## CREMA DE CAFÉ CON MOUSSE DE TIRAMISU

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema de café***

- 6 gr de azúcar
- 60 gr de nata
- 175 ml de leche
- 20 gr de maizena
- 2 yemas de huevo
- 5 gr de Nescafé
- 50 gr de nata montada
- Rama de vainilla

#### ***Para el Mousse de Tiramisú***

- 65 gr de azúcar
- 2 c.s.de agua
- 3 yemas de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 250 gr de mascarpone
- 175 gr de crema de leche
- Cacao en polvo

### ***Elaboración***

#### ***Para el Mousse de Tiramisú***

Llevar a ebullición el agua con el azúcar

Agregar sobre las yemas mientras se blanquean.

Montar en batidora el mascarpone con la crema de leche y agregar la preparación de las yemas blanqueadas a la mezcla de mascarpone y nata.

Colocar en la copa de servicio y enfriar.

#### ***Para la crema de café***

Llevar a ebullición la leche, la crema de leche y la mitad del azúcar con la rama de vainilla.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maizena.

Añadir el líquido sobre la segunda preparación y remover hasta homogenizar.

Volver al fuego y llevar ebullición, reducir fuego y remover hasta que espese.

Retirar y abatir temperatura.

Una vez fría, añadir el café disuelto en un poco de ron o agua y añadir la nata cortando.

Colocar en la copa de servicio, estabilizar en frío.



## CALLOS A LA CATALANA

### ***Ingredientes***

- *1,5 kg. de callos de ternera limpios y cocidos*
- *2 chorizos*
- *1 chorizo picante o una morcilla picante*
- *200 g. de cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *½ c.s de pimentón ahumado*
- *Cayena*
- *150 g. de tomate triturado*
- *Agua*
- *Hoja de laurel*
- *Un bote de garbanzos*

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

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

### ***Elaboración***

Dorar ligeramente el chorizo cortado en rodajas de 2 cm, decantar y rehogar la cebolla ciselée, añadir los ajos ciselée, rehogar y añadir el pimentón y el tomate, cocer a fuego lento hasta secar y haya evaporado todo el jugo de vegetación. Rectificar de acidez y sazonar.

Añadir los callos al sofrito, el laurel, los garbanzos escurridos y cubrirlos con agua.

Cocer todo el conjunto lentamente ½ hora.

Añadir la picada y cocer 10 minutos más.

Rectificar de sazón.



## MERLUZA A LA VASCA

### ***Ingredientes***

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

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

- 20 almendras tostadas
- 2 yemas de huevo cocidas

### ***Elaboración***

Limpiaremos los troncos de merluza

Poner a cocer los huevos.

En una cazuela de barro rehogaremos la chalota cortada en brunoise con las hojas de laurel unos 8 minutos, evitando que adquieran color. Reducimos el vino blanco y mojaremos con el fumet.

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

Preparar la picada con las almendras y las yemas de huevo.

Sacar la cazuela del horno y retirar el pescado. Añadir la picada y la mantequilla fundida con el zumo de ½ limón.

Salpimentar y añadir el perejil picado.

Batir hasta obtener una salsa emulsionada.

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

Calentar a temperatura de pase y servir.



## **INTXAURSALTZA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para las nueces caramelizadas***

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

### ***Elaboración***

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

En una rehogadora colocamos las nueces y el azúcar.

Mantenemos cocción sin tocas hasta que el azúcar empieza a caramelizar.

Removemos unos 3 minutos, adicionamos una pizca de sal y retiramos sobre papel sulfurizado.

Dejar enfriar separando las nueces. Acompañar de guarnición



## 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.



## **BACALAO AJOARRIERO**

### ***Ingredientes***

- 500 g Lomo bacalao
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cc pulpa pimiento choricero
- 4 tomates maduros
- 2 patatas
- 1 cayena
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

Asar el pimiento rojo en el horno.

Escaldar, pelar y quitar pepitas a los tomates, cortar en dados, reservar

En una sartén con abundante aceite poner los ajos laminados y la cayen, cuando empiecen a coger color agregar los lomos de bacalao con la piel hacia arrib.

Cocer a fuego suave 6/8 min. tapado.

Retirar el bacalao, quitar las pieles y añadir estas otra vez al aceite a fuego lento y moviendo la cazuela hasta ligar el aceite con la gelatina del bacalao(pil pil ). reservar.

Picar la cebolla y el pimiento verde y sofreír.

Cuando coja color añadir la pulpa del pimiento choricero y el tomate escaldado, remover y añadir la patata cortada en dados cubrir ligeramente de caldo de verduras.

Cuando las patatas estén tiernas agregar el bacalao desmigado y el pip pil.

Cocer 4 o 5 min. y servir



## **ROSQUILLAS TRADICIONALES**

### ***Ingredientes***

- 450 g de harina floja
- 100 g azúcar
- 1 huevo
- 1 naranja
- 1 limón
- 50 ml cointreau
- 50 g mantequilla
- 8 g levadura
- aceite freir
- 200 g azúcar para rebozar
- Canela

### ***Elaboración***

En un bol poner el zumo de naranja al cointreau, la mantequilla, el huevo, 100 g de azúcar y la ralladura de naranja y limón.

En otro bol añadir la harina tamizada y la levadura y agregar al resto de ingredientes.

Integrar bien y acabar de amasar en el mármol, dejar reposar 30 min tapada con un paño.

Estirar la masa y hacer bolas; con la ayuda de los dedos haremos un agujero en el centro.

Freír las rosquillas en abundante aceite y quitar el exceso de aceite, rebozar con azúcar y canela en polvo



## **SEPIA ESTOFADA CON FIDEOS**

### ***Ingredientes***

- *2 sepias grandes*
- *200 gr de fideos gruesos*
- *Laurel*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *3 tomates*
- *100 ml de coñac o vino rancio*
- *100 ml de vino blanco*
- *50 ml de aceite*
- *Perejil*
- *Pimentón dulce*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Limpiamos y escaldamos la sepia 4 minutos en agua salada con bicarbonato.

Paramos cocción y cortamos en trozos de 2 cm.

Freír en la cazuela unos 4 minutos a fuego fuerte, reducir fuego a añadir la cebolla cortada en juliana.

Añadir el componente aromático.

Rehogar unos 15 minutos, añadir el ajo, rehogar 3 minutos y tapar y pochar otros 15 minutos.

Destapar y añadir el tomate cortado en casée, secar unos 10 minutos.

Añadir el pimentón, recuperar el fondo con el alcohol, reducir y añadir los fideos.

Mojar con el caldo hasta cubrir y un poco más, salpimentar y tapar.

Dejar cocer tapado baja temperatura hasta que los fideos estén cocidos.

Refrescar con perejil al pase.



## **BACALAO A LA VIZCAÍNA**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de bacalao
- 200 ml. de aceite
- 2 c.s. de pulpa de ñora
- 8 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 50 g. de jamón
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos
- 8 tomates
- 100 ml. de agua
- 3-4 patatas
- Romero
- Sal
- Pimienta

### ***Elaboración***

Laminar los dientes de ajo y ponerlos con el aceite en un cazo. Cuando el aceite esté tibio, incorporar los lomos de bacalao y confitarlos a fuego lento durante 3-4 minutos. Retirar el bacalao y reservarlo.

Pasar el aceite a una cazuela y añadir la cebolla cortada en juliana y el jamón picado. Rehogarlo a fuego medio durante 20 minutos. Añadir la pulpa de la ñora y cocinar durante 10 minutos a fuego lento. Ajustar de sal y pimienta y triturar. Colar la salsa y reservar.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Ponerlas a confitar con una rama de romero a fuego lento durante 15-20 minutos. Reservar en el aceite.

Cortar los pimientos en brunoise y rehogarlos durante 15 minutos a fuego lento. Añadir el tomate pelado, sin pepitas y cortado en brunoise. Cocinarlo a fuego medio durante 10 minutos e incorporar el agua. Llevar a ebullición y dejar que reduzca un poco el agua.

Calentar la salsa y cuando llegue a ebullición incorporar el bacalao. Cocinar durante un par de minutos.

Servir el bacalao con las patatas confitadas, los pimientos y la salsa.



## **TARTA DE ZANAHORIAS CON CREMA Y COCO**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 200 g. de azúcar
- 140 g. de harina
- 1 g. de sal
- 10 g. de impulsor
- 100 g. de aceite
- 40 g. de nueces picadas
- 80 g. de piña triturada
- 200 g. de zanahoria rallada
- 1 c.c de 4 especias

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

- 200 g. de mantequilla pomada
- 200 g. de azúcar glas
- 250 g. de queso philadelphia
- 80 g. de pulpa de piña
- 40 g. de coco rallado tostado
- Nueces

### ***Decoración***

- 50 g. de coco rallado tostado

### ***Elaboración***

Blanqueamos los huevos con azúcar. Añadir el aceite y la harina tamizada con el impulsor, la sal. Añadir la piña triturada, las nueces picadas y las zanahorias ralladas y finalmente las cuatro especias. Verter la masa en un molde de 18 cm. de diámetro y cocer a 170 ° C alrededor de 25 a30 minutos.

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

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar glas, añadir el queso la pulpa de piña y el coco rallado tostado.

### ***Decoración***

Espolvorear toda la tarta con coco rallado tostado y decorar con rosetones de crema y decorar con zanahorias de fondant.



## CALAMARES “ENCALCOTADOS”

### ***Ingredientes***

#### ***Para el flan de calçots***

- 300 gr de calçots
- 2 yemas de huevo
- 2 huevos enteros
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de leche
- Sal y pimienta

#### ***Para los calamares***

- 4 calamares de ración
- 100 gr. de harina
- un pellizco de sal
- 175 gr. de agua
- 8 gr de impulsor químico
- ½ cucharada de azúcar
- 15 gr. de mantequilla derretida.

### ***Elaboración***

#### ***Para el flan de calçots***

Retiramos la raíz y los tallos verdes de los calçots.  
Colocamos en bandeja de horno con el aceite y la sal.  
Asamos a 220 °C unos 20 minutos hasta que estén asados.

Trocear y triturar con los huevos, las yemas, la leche y el aceite.  
Ajustar de sazón y colocar en los moldes de cocción.

Hornear a baño maria unos 20 minutos a 160 °C hasta que semi cuajen.  
Reservar en frío hasta pase.

#### ***Para los calamares***

Limpiamos los calamares y abrimos en forma de libro.  
Cortamos en trozos de unos 4 cm y entallamos.  
Reservar en frío

Se tamiza la harina con la levadura y se va añadiendo agua tibia hasta que se obtenga una masa suave. Se tapa y se deja reposar durante 20 minutos en un sitio templado. Cuando aparezcan burbujas en la superficie se añade la mantequilla fundida.

#### ***Al pase.***

Rebozar los calamares y freír por inmersión un par de minutos.  
Retirar, desgrasar y salpimentar  
Colocar sobre el flan.



## RAPE CON SANFAINA

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de rape de 120 gr de cada uno
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 1 calabacín
- 4 dientes de ajo
- 200 ml de aceite de oliva
- 1 huevo
- Laurel, Tomillo y romero fresco.

### ***Elaboración***

Colocamos el rape en una salmuera del 10% durante 30 minutos.  
Retiramos y escaldamos 1 minuto en agua hirviendo.  
Paramos cocción y reservamos aceitado en frío hasta pase.

#### ***Para la sanfaina***

Cortaremos las verduras en macedonia y saltearemos por tiempos en un poco de aceite.  
Tal como las retiramos del salteado las colocamos a sofreír en una rehogadora con el aceite.  
Iremos salpimentando a medida de incorporar nuevas verduras.  
Mantendremos alrededor de 1 hora en el sofrito.

Retiramos los ajos y montaremos una ajonesa con el aceite del sofrito y el huevo.  
Reservamos en frío hasta pase

#### ***Al pase***

Freiremos el rape en un poco de aceite de la sanfaina 2 minutos.  
Colocamos en plato y cubrimos con la sanfaina.  
Napar con la ajonesa y glasear 1 minutos.

Decorar con perejil picado y servir de inmediato.



## MELINDRES

### ***Ingredientes***

- 11 yemas de huevo
- 1 huevo
- 30 gr de mantequilla
- 60 gr de orujo
- 1 c.c. de semillas de anís
- 500 gr de harina floja
- 8 gr de impulsor químico

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

- ¼ kg de azúcar
- 80 gr de agua

### ***Elaboración***

Derretimos la mantequilla sin clarificar.

Batimos las yemas de huevo y el huevo entero hasta blanquear.

Añadimos la mantequilla derretida y el anís poco a poco e integramos al blanqueado.

Iremos incorporando la harina tamizada con el impulsor químico hasta obtener una masa manejable y nada dura.

Dividiremos la masa en 12 piezas y formamos un rulo de unos 10 cm de largo.

Lo enrollamos hasta formar un melindre. (Un nudo)

Dejaremos fermentar unos 30 minutos.

Colocamos en placa y horneamos unos 8 a 10 min a 200 °C.

Colocamos en rejilla y dejamos enfriar.

### ***Para el almíbar***

Preparamos un almíbar y llevamos a 110 °C. Debe formar una hebra gruesa

Colocamos los melindres en el almíbar hasta que se empapen bien



## **POTAJE DE BACALAO Y MORRO CON GARBANZOS Y ESPINACAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de bacalao
- 300 gr de morro de cerdo cocido o pies de cerdo cocidos
- 300 gr de garbanzos cocidos
- 2 manojos de espinacas frescas
- 2 cebollas
- 3 ajos
- 2 tomates rallados
- Perejil
- 1 c.c de pimentón
- ½ c.c. comino
- 2 rebanadas de pan

### ***Elaboración***

Picar la cebolla y el ajo y sofreírlos con un chorrito de aceite.

Cuando la cebolla esté añadir el tomate y dejar reducir.

Cortar el morro de cerdo a taquitos salpimentar y juntar con el sofrito.

Dar un par de vueltas y añadir el pimentón y el comino.

Cubrir con agua y dejar cocer 20 min.

Añadir los garbanzos cocidos.

Cocer 10 min más y añadir las espinacas limpias y cortadas.

Rectificamos la densidad del jugo con una picada de perejil, ajo y un poco de pan frito o unos garbanzos.

Ligamos con la picada.

Añadimos el bacalao a trozos y dejamos que cueza 5 min más



## ATUN ENCEBOLLADO CON ALCACHOFAS

### *Ingredientes*

- 600 gr de Atún
- 10 cebollas
- 3 ajos
- Laurel
- Tomillo
- Copa de vino blanco
- 3 c.s de alcaparras
- Aceitunas
- 6 alcachofas
- Ajo

### *Elaboración*

Cortamos el atún a dados. Los salamos y pasamos por harina.

Los freímos en una cazuela con aceite de oliva. Reservamos y escurrimos sobre papel secante.

En el mismo aceite doramos los corazones de alcachofa cortados en 6 partes.

Reservamos y en el mismo recipiente pochamos la cebolla cortada a juliana junto con el laurel ajo picado y el tomillo .

Cuando la cebolla esté bien pochada añadimos aceitunas, alcaparras, alcachofas y una copa de vino .

Dejamos reducir 5 min. Añadimos el atún y dejamos cocer todo junto 3 min.

Apagamos el fuego y dejamos reposar.



## **TARTA DE SANTIAGO CON PERAS EN ALMIBAR DE QUEIMADA**

### ***Ingredientes***

- *La ralladura de piel de 1 limón*
- *375 gr. almendra rallada*
- *300 gr. de azúcar*
- *6 huevos*
- *1c.s. de canela*
- *100 gr. de azúcar glasé*
- *4 peras*
- *100 gr de azúcar*
- *200 ml de aguardiente o ron*
- *5 granos de café*
- *¼ de limón y naranja*

### ***Elaboración***

Blanquear los huevos con el azúcar. Incorporar la piel de limón rallada y la harina de almendra.  
Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.  
Desamoldar y espolvorear azúcar lustre.

Pelar y cortar la pera a ¼ . cocer a fuego suave en una cazuela con tapa con el azúcar y medio vaso de agua.  
Cuando la pera este tierna añadir los granos de café y rodajas de limón y naranja.  
Reducir el almíbar y añadir el aguardiente. Flambear hasta que se apague la llama.  
Servir la tarta con un par de trozos de pera.



## **MIGAS DEL PASTOR CON HUEVOS FRITOS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. *Pan de hogaza*
- *Agua*
- 100 gr. *Chorizo fresco*
- 100 gr. *Panceta*
- 3 *Dientes de ajo*
- ½ c.c. *Pimentón dulce*
- 4 *Huevos*
- *Sal*

### ***Elaboración***

Troceamos el pan y mojamos ligeramente con agua y sin llegar a empapar.  
Tapar con un paño húmedo y reservar.

Cortamos la panceta en tiras y el chorizo en rodajas. Sofreír ambos en un poco de aceite. Retiramos y reservamos.

En el mismo aceite rehogamos los ajos sin pelar y el pan  
Vamos removiendo hasta secar el pan, añadimos la panceta, el chorizo y el pimentón.  
Mezclamos y reservamos fuera del fuego

Freímos los huevos y acompañamos con las migas.



## CONEJO EN SALMOREJO

### *Ingredientes*

- 1 kg conejo troceado
- 5 dientes de ajo
- 2 ud. cayenas
- 1 c.s. de pimentón dulce
- 250 ml de vino blanco
- 200 ml de vinagre de vino
- 400 ml. Aceite de oliva
- 1 c.s. Comino en polvo
- Sal gorda
- 1 c.s. Orégano
- 1 c.s. Tomillo

### *Elaboración*

Majaremos los dientes de ajo junto con la cayena, un poco de sal y pimentón.

Emulsionar la mezcla con el vinagre.

Añadir el comino junto con un poco de aceite y la sal e iremos incorporando el vino.

Introducir el conejo en el marinado hasta cubrir e incorporar orégano y tomillo. Reposar en frío 24 horas.

Sacar el conejo del marinado

En una cazuela con aceite de oliva marcar el conejo ya escurrido.

Añadir el marinado y cocinar 10 min sin tapar.

Tapar el conejo y seguir cocinando aprox 30min.



## **TERESITAS DE HOJALDRE RELLENAS DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

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

- 200 g harina
- 1 c.c. de levadura
- 1 yema de huevo
- 50 ml de vino blanco
- 25 gr de mantequilla
- 25 ml de aceite
- 15 gr de manteca de cerdo
- 50 ml de agua
- Una pizca de sal

#### ***Para la crema de chocolate***

- ½ l de leche
- 2 huevos
- 100 gr de azúcar
- 25 g de harina
- 25 g de maicena
- 100 gr de chocolate

#### ***Otros***

- 1 c.s. canela
- 1 c.s. azúcar

### ***Elaboración***

En un bol poner la harina tamizada. Hacer un agujero en el centro e incorporar el resto de ingredientes. Amasar hasta integrar y conseguir una masa homogénea.

Estirar con rodillo y doblar tres veces. Reservar

Estiramos la masa lo más fina posible y cortamos rectángulos de 10\*6.

Añadimos una tira de crema en uno de los laterales. Enrollamos y sellamos para que no se salga la crema

Freir por inmersión y decorar con azúcar y canela.

#### ***Para la crema de chocolate***

Hervir la leche con el azúcar.

Mezclamos los huevos, la harina y maicena en un bol, integramos la leche con la base de huevos lentamente, volvemos al fuego y vamos espesando lentamente, una vez tenemos la crema, fundimos el chocolate e integramos.

Enfriamos y reservamos en manga



## PATATAS AMB SUC

### *Ingredients*

- 200 gr de costilla de cerdo
- 200 gr de butifarra
- ½ kg de patatas rojas
- 50 ml de aceite
- 1 sepia
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 2 pimientos verdes
- 4 ajos
- 1 hoja de laurel
- 1 huevo
- Pimentón rojo
- Azafrán, semillas de anís o hinojo y perejil
- 100 ml de vino blanco
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Ponemos a cocer el huevo de la forma habitual

Limpiamos sepia, escaldamos 3 minutos en agua salada con bicarbonato y paramos cocción.

Troceamos a tamaño de cuchara.

Doraremos en la cazuela la sepia, la butifarra y la costilla a fuego alto.

Reduciremos fuego y añadimos la cebolla ciselée.

Mantendremos unos 20 minutos, añadimos el pimiento verde cortado en juliana, alargamos cocción 5 minutos e incorporamos el tomate TPM y sofreímos unos 10 minutos.

Añadimos los ajos ecrasée, freímos 3 minutos, añadimos las patatas tajadas, doramos 5 minutos.

Recuperamos fondo con vino blanco y reduciremos.

Cubrimos con agua o fondo caliente.

Tapamos y mantenemos cocción hasta que las patatas estén cocidas.

Pelar el huevo y majar la yema con el azafrán y las semillas de anís o hinojo.

Incorporar en la cazuela y ajustar de sazón.



## CALAMARES EN SU TINTA

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

Limpia muy bien los calamares, recoge la tinta y reserva.

Corta en trozos, incluidos los tentáculos, pon en un colador y lava, dejando escurrir.

En una cazuela, sofré la cebolla bien picada, cuando empieza a tomar color, añade el tomate, también picado, rehoga unos minutos más.

Añade los calamares y deja rehoga unos minutos, mientras, en una sartén aparte, frí el pan.

En un mortero, machaca los ajos y mezcla con el pan frito, que también se machaca.

Una vez bien machacado, añade la tinta, sal, la pimienta y el vino.

Agrega el preparado a la cazuela de los calamares, cubre y deja cocinarse 20 minutos

Si la salsa queda muy líquida, añade la cucharadita de maicena, disuelta en un poco de agua y deja cocer 5 minutos más



## **PASTEL VASCO**

### ***Ingredientes***

- *Huevo*
- *2 yemas de huevo*
- *200 grs. de azúcar*
- *250 grs. de harina*
- *200 grs. de mantequilla*
- *Ralladura de limón*
- *Cointreau*
- *Pasas*
- *Orejones*

### ***Para la crema pastelera***

- *½ l. de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 gr. de harina tamizada*
- *1 cucharilla de esencia de vainilla*

### ***Elaboración***

Con una batidora de varillas conseguir una mezcla esponjosa con el azúcar y la mantequilla, la harina y las yemas de huevo, la ralladura de medio limón y un chorro de cointreau, añadidos en este orden.

Cubrir de mantequilla y harina un molde redondo y desmontable.

Luego cubrirlo con una capa fina de masa y dejar que se enfríe.

Por otro lado mezclar un puñado de orejones picados y otro de pasas con la crema pastelera.

Verter la mezcla resultante sobre el molde preparado previamente y cubrirlo con más masa.

Usar un pincel para cubrir el pastel con huevo batido y hornear a temperatura alta durante 45 minutos.

### ***Para la crema pastelera***

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

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



## HUEVOS A LA FLAMENCA

### *Ingredientes*

- 8 huevos
- 4 lonchas jamón salado
- 1 chorizo
- 150 gr guisantes
- 150 gr judías verdes
- 1 zanahoria
- 2 alcachofas
- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- salsa tomate o tomate frito

### *Elaboración*

Cortar las verduras en brunoise.

En una sartén sofreír la cebolla, cuando empiece a coger color añadir el ajo y el resto de verduras.

Añadir sal y rehogar durante 10 min.

Agregar la salsa de tomate y sofreír 15 min más, rectificar de sal y pimienta.

Colocar en cazuelas individuales de barro y añadir 1 loncha de jamón y unas rodajas de chorizo.

Acabar con 1 huevo o 2 por encima, hornear 5 min. y servir



## CALDERETA MANCHEGA

### *Ingredientes*

- 2 cebollas
- 4 dientes ajo
- 2 tomates
- 1 hígado
- 1 pimiento verde
- ½ l vino blanco
- ½ caldo verduras
- Tomillo
- Romero
- Laurel
- Pimienta
- Pimentón dulce
- 1 kg pierna de cordero deshuesada
- 25 g almendra

### *Elaboración*

Cortar las verduras en juliana

En una cazuela sofreír la cebolla, el ajo, el pimiento verde y los tomates pelados y sin pepitas.

Enharinar los trozos de cordero y marcar

Añadir el cordero al sofrito junto con el vino y el resto de ingredientes excepto el hígado y las almendras.

Cocer a fuego lento 30/35 min

Sofreír el hígado y las almendras.

Triturar, agregar un poco de líquido para suavizar, añadir al guiso y cocer 10 min más.



## ARROZ CON LECHE

### ***Ingredientes***

- 1l de leche
- 200 gr arroz
- 100 gr azúcar
- Piel de limón
- Canela en rama

### ***Para las galletas de canela***

- 300 g harina
- 130 g mantequilla
- 1 huevo
- 150 g azúcar moreno
- 2 cucharadas canela
- 8 g levadura polvo
- Pizca de sal
- Azúcar y canela para rebozar.

### ***Elaboración***

Infusionar la leche con el limón y la canela.

Cocer el arroz 5 min justos y escurrir.

Seguidamente añadir la leche y volver al fuego, cocer hasta que el arroz esté al punto, retirar la canela y la piel del limón.

Servir en vasos individuales. Enfriar.

Servir espolvoreando canela en polvo por encima.

### ***Para las galletas de canela***

Blanquear el huevo con el azúcar.

Tamizar la canela, la harina y la levadura

Añadir, mezclar y seguidamente agregar la mantequilla, amasar lo menos posible, reposar 30 min

Hacer bolas de 30 gr aprox y aplanar.

Poner en bandeja en papel de horno 180° 15 min aprox.

Rebozar en azúcar y canela.



## MACARRONES A LA CREMA CON BACALAO Y SETAS

### *Ingredientes*

- 500gr de macarrones
- 100 ml de nata líquida
- 300 gr de setas variadas
- 300 gr. de bacalao desalado
- 20 gr de pasas
- 20 gr de piñones
- 1 Manojos de espinacas frescas
- 3 ajos
- Perejil
- Aceite de oliva
- Queso de Emmental rallado
- Sal
- ¼ l de bechamel

### *Elaboración*

Limpiar las espinacas, retirar los tallos y escaldar 1 minuto en agua salada. Parar cocción y saltear 3 minutos hasta que pierdan agua con las pasas y los piñones. Ajustar de sazón y reservar.

Freír los ajos laminados y cuando empiecen a dorarse agregar el bacalao cortado en trozos pequeños. Saltearlo todo y agregar el perejil picado.

Cremar con la nata líquida y dejar reducir. Rectificar de sal.  
Hervir los macarrones inglesa y mezclamos con la salsa.

Colocamos las espinacas en el plato de servicio, agregamos la crema de bacalao.  
Napamos con bechamel, queso rallado y los ponemos a gratinar.



## **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
- el zumo de 1 limón exprimido
- 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 al hilo y emulsionar.

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



## **BORRACHO**

### ***Ingredientes***

- 4 huevos
- 200 gr de azúcar
- 75 gr de harina
- 30 gr de maizena
- 35 gr de harina de almendra

#### ***Para el Almíbar***

- 100 ml de almíbar tpt.
- 100 ml de brandy
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

#### ***Para el Ganache de chocolate***

- 200 gr de chocolate
- 100 gr de crema de leche

### ***Elaboración***

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar

Incorporamos la harina y la maizena tamizada y por último la harina de almendra.

Montamos las claras blandas con la otra mitad de azúcar e incorporamos cortando en tres partes al batido anterior. Colocamos en moldes individuales y horneamos unos 12 minutos a 180 °C.

#### ***Para el Almíbar***

Llevamos a ebullición el brandy con la canela y la piel de naranja.

Apagamos y agregamos el almíbar. Dejar enfriar.

#### ***Para el Ganache de chocolate***

Llevamos a ebullición la nata y vertemos sobre el chocolate troceado.

Remover hasta que se disuelva y reservar en frío.

#### ***Montaje***

Empapar bien el bizcocho con el almíbar. Escurrir y rebozar en azúcar.

Quemar con paleta o soplete.

Decorar por encima con una punta de ganache de chocolate.



## **FIDEOS CON BUTIFARRA Y ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de fideos del 4
- 20 gr de manteca de cerdo
- 100 gr de longaniza
- 100 gr de costilla cortada
- 2 cebollas
- 100 gr de judía verde
- 2 alcachofas
- 2 ajos
- 4 tomates
- 20 gr de almendras
- Caldo vegetal
- Perejil

### ***Elaboración***

En una cazuela ancha doramos la butifarra y retiramos. Reservamos.  
En la misma cazuela añadiremos las costillas y doramos.  
Añadimos la cebolla ciselée y sofreímos unos 45 min, el ajo el pimiento y rehogamos.  
Añadimos el tomate asado sin piel ni pepitas y el sofrito.

Preparamos una picada con el ajo y las almendras  
Retiramos el hilo de las judías y escaldamos 1 minuto.  
Paramos cocción y cortamos en trozos de 2 cm.

Deshojamos las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocemos inglesa 4 minutos  
Paramos cocción y cortamos a cuartos.  
Introducimos en el sofrito y doramos unos 4 minutos con los fideos.

Cubrimos con el caldo y ajustamos de sazón.  
Dejamos cocer unos 5 minutos y añadimos la butifarra y la picada.  
Removemos y cocemos a fuego medio hasta que los fideos estén al dente.  
Apagamos y dejamos reposar 2 minutos.  
Refrescar con perejil picado y servir de inmediato.



## ROMESCADA DE TERNERA Y SEPIA

### *Ingredientes*

- 400 gr de tapa plana de ternera
- 1 sepia grande
- 1 cebolla
- 8 almendras tostadas
- 8 avellanas tostadas
- 4 d. de ajo
- 2 ñoras
- 6 tomates
- 1 rebanada de pan
- Vinagre de manzana y aceite de oliva
- Perejil
- ¼ Fumet de pescado o fondo de ave
- Agua de las ñoras
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo.

Pelar y cortar la cebolla ciselée.

Sofreír con la carne unos 45 minutos.

Mientras dorar ajos, la rebanada de pan y los frutos secos, retirar y majar al mortero.

Asar al horno el tomate partido por la mitad con piel pero sin pepitas con un poco de sal, azúcar y aceite

Añadir el tomate asado y las ñoras a la cazuela y sofreír unos 20 minutos.

Añadir la picada y mojar con el vinagre y el caldo

Tapar y dejar cocer el conjunto unos 20 minutos.

Escaldar la sepia entera 5 minutos en agua salada hirviendo con bicarbonato.

Parar cocción y cortar en trozos.

Aceitar y marcar a fuego alto 2 minutos.

Introducir en la romescada cuando la salsa esté a punto y servir de inmediato.



## **HOJUELAS DE COCO CON MIEL DE CITRICOS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar moreno
- 100 gr de azúcar blanco
- 2 cs.de miel
- 275 gr de copos de avena
- 100 gr de coco rallado
- 75 gr de cerezas confitadas o arándanos deshidratados

### ***Para la Miel de cítricos***

- 100 gr de miel
- 100 ml de zumo de naranja
- Piel de naranja
- 50 ml de licor de naranja (opcional)

### ***Elaboración***

Fundimos la mantequilla con el azúcar y la miel, hasta obtener una crema homogénea  
Retiramos del fuego y agregamos los copos de avena, el coco rallado y las cerezas o arándanos troceados

Estiramos sobre una bandeja con un grosor de ½ cm

Horneamos a 170 °C durante unos 30 minutos  
Retiramos del horno y dejamos enfriar unos 10 minutos

Cortamos del tamaño que queramos y dejaremos enfriar por completo

### ***Para la Miel de cítricos***

Blanquear las pieles de naranja y cortar en juliana fina  
Llevar a ebullición el zumo de naranja, reducir fuego y agregar la miel  
Añadir las pieles y dejar cocer a fuego suave unos 10 minutos.  
Retirar y enfriar

Bañar las hojuelas