



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BRAZO DE PATATA**

### ***Ingredientes***

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

- 150 g. de jamón.
- 500 g. de carne picada.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cebollas.
- ½ pimiento rojo.
- ½ pimiento verde.
- 1 c.c. de pimentón.
- 6 tomates.
- 150 ml. de vino blanco.

#### ***Para el brazo***

- 500 g. de patatas.
- 1 huevo.

#### ***Para decorar***

- 150 g. de queso de untar.
- 75 g. de nueces.

### ***Elaboración***

Picar los dientes de ajo y dorarlos. Incorporar las cebollas cortadas en brunoise con el jamón picado y rehogar durante 10 minutos. Añadir los pimientos cortados en brunoise y dejar cocinar durante 5 minutos. Agregar la carne picada y cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Añadir el pimentón y el vino blanco y dejar que se evapore el alcohol.

Rallar los tomates y cocinar a fuego medio hasta que reduzca a la mitad. Incorporarlo en el sofrito, cocinar durante un par de minutos y apartar del fuego para que enfríe.

Pelar las patatas y cortarlas en macedonia. Poner agua a hervir y cuando llegue a ebullición incorporarlas con una pizca de sal. Cocinar durante 8-10 minutos y colar. Chafarlas hasta conseguir un puré.

Colocar el puré sobre una bandeja con papel de horno, colocar otro trozo de papel de horno por encima y con un rodillo estirarlo. Pintar con el huevo y hornear a 180°C hasta que se dore. Retirar el papel de arriba, darle la vuelta sobre otro de papel de horno limpio y sacar el papel de horno de arriba. Cubrir con el relleno sin llegar a los bordes y cerrarlo en forma de brazo de gitano con la ayuda del papel de horno.

Batir el queso de untar con unas varillas y añadirle las nueces tostadas y troceadas. Cubrir el brazo y cortar los bordes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BROCHETA DE RAPE CON SALSA DE MELOCOTÓN**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la brocheta***

- 400 g. de rape.
- 1 pimiento verde.
- 8 champiñones.
- 8 tomates cherry.
- 1 cebolla.
- Zumo de un limón.
- Perejil.
- Aceite de oliva.
- 1 diente de ajo.

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

- 1 cebolla.
- 3 melocotones.
- 100 ml. de vino blanco.
- 100 ml. de agua.

### ***Elaboración***

Cortar el rape en dados y ponerlo a marinar con el zumo de limón, el aceite, el perejil picado y el diente de ajo laminado durante 20 minutos.

Poner las brochetas en agua para que humedezcan.

Cortar los champiñones por la mitad y escaldarlos en agua hirviendo durante un minuto.

Cortar el pimiento verde y la cebolla del mismo tamaño que el rape.

Preparar la brocheta colocando un trozo de champiñón, rape, cherry, rape, pimiento, champiñón, rape, cherry y cebolla. Salpimentar las brochetas y pintarlas con aceite. Cocinarlas en una sartén muy caliente hasta que el rape esté hecho.

Para la salsa:

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla en un poco de aceite hasta que coja color. Pelar los melocotones, cortarlos en brunoise y añadirlos a la cebolla. Saltearlos hasta que cojan color y agregar el vino blanco. Cocinar hasta que se haya evaporado el alcohol y añadir el agua. Salpimentar, dejar reducir a la mitad, triturar la salsa y colarla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTA DE QUESO CON COOKIES**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la base***

- 240 g. de cookies.
- 50 g. de mantequilla.

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

- 250 ml. de nata.
- 300 g. de queso de untar.
- 100 ml. de azúcar.
- 4 yemas.
- 15 g. de hojas de gelatina.
- 40 g. de cookies.

### ***Elaboración***

Machacar en el mortero las cookies y añadir la mantequilla pomada. Mezclar hasta que esté todo integrado y colocarlo en la base de un molde. Apretar bien la masa y reservarla en frío para que solidifique.

Batir el queso de untar para que quede cremoso y reservar.

Semimontar la nata con la mitad del azúcar, añadirle el queso y mezclar.

Montar las yemas con la otra mitad del azúcar hasta que doblen de volumen. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y fundidas y mezclar.

Incorporar las yemas a la mezcla de nata con queso con una lengua hasta que quede todo integrado y añadir las cookies troceadas. Rellenar el molde y reservar en frío hasta que cuaje.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TIRAMISÚ DE TARTAR DE TOMATES Y PESTO DE PIÑONES Y PISTACHOS**

### ***Ingredientes***

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

- 250 g. de mascarpone
- 200 g. de creme fraîche
- c/s de cebollino picado

#### ***Para el tartar de tomates***

- 6 tomates TPM
- c/s de pepinillos en vinagre
- hojas de albahaca
- aceite
- sal y pimienta

#### ***Para el pesto de piñones y pistachos***

- 20 g. de piñones tostados
- 50 g. de pistachos
- c/s de aceite
- 50 g. de parmesano
- 150 g. de hojas de albahaca
- Un diente de ajo escaldado

#### ***Otros***

- rebanadas de pan tostado

### ***Elaboración***

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

Mezclar el mascarpone con la creme fraîche y dos cucharadas de pesto de pistachos. Mezclar y rectificar de sazón. Reservar en frío.

#### ***Para el tartar de tomates***

Mezclar todos los ingredientes y rectificar de sazón.

#### ***Para el pesto de piñones y pistachos***

Escaldar el ajo unos 4 minutos. En un bol de la batidora poner los piñones, los pistachos, el diente de ajo, la albahaca y el aceite triturar y al final añadir el queso parmesano. Rectificar de sazón.

#### ***Al pase por ración***

En un vaso ancho, copa o..., poner una base de tartar de tomate, encima crema mascarpone, otra capa de tartar de tomate, encima crema mascarpone y terminar en un bouquet de tarta de tomate en el centro y pesto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SATAY DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES**

### ***Ingredientes***

- *Un solomillo de cerdo*

#### ***Para la marinada***

- *125 ml. de leche de coco*
- *Un trozo de 3 cm de jengibre, pelado y rallado*
- *La ralladura de 2 limas*
- *1 c.c de cúrcuma en polvo*
- *2 c.c de cilantro picado*
- *2 c.c comino en polvo*
- *½ c.c de sal*
- *1-2 c.c de azúcar*
- *Aceite vegetal para untar las brochetas*

#### ***Para la salsa de cacahuets***

- *100 g. de cacahuets tostados*
- *200 ml. de leche de coco*
- *2-3 c.c de pasta de curry rojo*
- *1-2 c.c de azúcar moreno*
- *2-3 c.c de pasta de tamarindo o zumo de lima*

### ***Elaboración***

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas. En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite. Añadir el solomillo, remover bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche. Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

#### ***Para la salsa de cacahuets***

Picar los cacahuets y colocarlos en un bol. Calentar ligeramente una parte de la leche de coco, añadir la pasta de curry y cocer hasta que empiece a oler. Añadir el resto de la leche de coco, los cacahuets triturados, el azúcar, la pasta de tamarindo y cocer a fuego lento hasta que espese. Comprobar de sazón. Verter en un bol y dejarla enfriar.

### ***Acabados***

Calentar una plancha. Ensartar los trozos de carne en las brochetas, untarlos con un poco de aceite y asar de un 1 minuto y medio a 2 por cada lado. Servir calientes con la salsa de cacahuets.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PANNACOTTA DE CHOCOLATE CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y STREUSEL DE CACAO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Pannacotta***

- 2 hojas y media de gelatina
- 500 ml de nata
- 30 gr de azúcar
- 100 gr. de chocolate negro

#### ***Para la mermelada de frutos rojos***

- 250 g. de frutos del bosque
- 200 g. de azúcar
- 60 g. de zumo de limón

#### ***Para el streusel de cacao***

- 50 g. de mantequilla
- 50 g. de harina floja
- 50 g. de azúcar
- 15 g. de cacao en polvo

### ***Elaboración***

#### ***Para la Pannacotta***

Troceamos el chocolate con un cuchillo y lo reservamos. En un cazo ponemos la nata, el azúcar y el chocolate, lo vamos calentando a fuego medio, sin dejar de mover hasta que el chocolate quede fundido y llegue a ebullición.

En este momento, lo apartamos del fuego y le añadimos la gelatina, previamente hidratada. Lo vertemos en la copa, vaso o terrina, encima de la mermelada. Enfriamos.

#### ***Para la mermelada de frutos rojos***

Cocer los frutos del bosque con el azúcar, hasta que empiece a espesar, añadir el zumo de limón y hervir unos minutos más. Colocar la mermelada en el fondo de un vaso, copa o terrina.

#### ***Para el streusel de cacao***

Arenar los secos con la mantequilla muy fría, cocer a 170 ° C. 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MEDALLONES DE ATUN CON ALCAPARRAS**

### ***Ingredientes***

- 4 lomo de atún de 180 gr.
- 40 gr de azúcar
- ¼ l de vino blanco
- 1 rama de romero
- 4 dientes de ajo
- 4 c.s. de miga de pan

### ***Crema de mantequilla de alcaparras***

- 1 cebolla tierna
- 1 c.s. de alcaparras
- 100 gr de mantequilla
- Zumo de ½ limón
- Ralladura de limón

### ***Elaboración***

Pondremos el atún con el vino blanco. El ajo escaldado y majado con el romero, la sal, el azúcar y la pimienta. Dejamos reposar 1 hora en lugar refrigerado.

Escurremos el pescado y reservamos la marinada

Marcaremos al pase en plancha bien caliente entre 1 a 2 minutos. Mojándolos con la marinada.

Desmigamos el pan y tostamos en una sartén.

### ***Elaboración crema***

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos evitando que adquiera color, Añadimos las alcaparras picadas y agregamos el resto de la mantequilla. Añadir la ralladura y el zumo de limón y emulsionar. Ajustar de sazón

### ***Montaje***

Disponer el atún en el plato y napar con la mantequilla de alcaparras. Espolvorear con el pan rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **“FARCELLETS” DE BACALAO Y SETAS CON TOMATE CONFITADO**

### ***Ingredientes***

- *1 col*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cebolla*
- *150 gr de girgolas*
- *150 gr de ceps*
- *50 gr de piñones*
- *200 gr de bacalao*
- *Hojas de albahaca*
- *4 tomates rojos*

### ***Elaboración***

Limpiar la col, deshojar y escaldar 1 minuto. Parar cocción y quitar el nervio central

Limpiar las setas y confitar a baja temperatura en aceite de oliva perfumado con albahaca, dientes de ajo y cebolla.

Mantener unos 15 minutos, añadir en último momento el bacalao y mantener 5 minutos. (Temperatura de 50-60 °C).

Apagar y dejar reposar en el confit.

Escaldar el tomate, retirar y cortar en dados.

Confitar unos 15 minutos a baja temperatura (50-60 °C)

Montaje:

Ecurrir del aceite las setas y el bacalao. Picar la cebolla y el ajo y rellenar en forma de farcellet.

Decorar con el tomate confitado y los piñones tostados





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA FRÍA DE CEREZAS CON BUÑUELOS DE CEREZA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa***

- 100 gr. de cerezas
- 100 gr. de azúcar
- 200 gr. de agua
- Piel de naranja y limón
- Zumo de 1 limón
- 1 rama de canela
- 100 ml. de leche

#### ***Para los Buñuelos***

- Pan de molde
- 100 gr de cerezas
- 20 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- Ralladura de ½ limón
- 2 huevos
- 100 ml de leche

### ***Elaboración***

Deshuesaremos las cerezas.

Prepararemos un almíbar ligero con el agua, el azúcar y los aromas. Cuando esté hirviendo añadimos el zumo de limón y las cerezas. Mantenemos unos 5 minutos a fuego bajo hasta que las cerezas estén tiernas.

Retiraremos del fuego.

Retiraremos la piel de limón, naranja y canela y trituraremos el resto junto con la leche. Colaremos y enfriaremos. Alargaremos con más leche en caso de necesidad.

#### ***Buñuelos***

Deshuesamos las cerezas, y freímos con la mantequilla y el azúcar unos 10 minutos hasta que estén tiernas. Perfumamos con la ralladura de limón y enfriamos.

Untamos el pan con las cerezas y cortamos con ayuda de un aro de 3 o 4 cm. Montamos dos discos como si fueran bocadillo. Sumergimos en leche, pasamos por huevo batido y freímos por inmersión 1 minuto hasta que esté dorado.

#### ***Montaje***

Colocar la sopa en plato sobero y acompañar de dos buñuelos de cerezas.

Decorar con hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SALMOREJO DE REMOLACHA CON HUEVOS DE CODORNIZ Y JAMÓN**

### ***Ingredientes***

- *8 tomates maduros 1kg*
- *1 remolacha cocida*
- *200 gr rebanadas de pan de molde sin corteza*
- *10 gr Sal*
- *Pimienta Comino*
- *2 dl Aceite de oliva*
- *12 huevos de codorniz*
- *100 gr de jamón serrano*

### ***Elaboración***

Lavar las hortalizas. Cortarlas a trozos y ponerlas en un vaso de triturar junto el aceite, comino, sal y pimienta. Dejamos que se macere un rato. Trituramos y pasamos por el chino. Añadimos el pan y volvemos a triturar. Rectificamos de sal. Ponemos una olla con agua a hervir con un chorrito de vinagre y sal. Cocemos los huevos de codorniz durante 8 min y los sumergimos en agua fría.

Cortamos el jamón a taquitos o a tiras. Servimos el salmorejo frío con el huevo y el jamón y un chorrito de aceite de oliva virgen.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESAS DE ATÚN CON NABO Y JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de atún
- 10 panecillos de hamburguesa
- 3 nabos
- 30 gr de jengibre
- Mahonesa de Wasabi
- Lima
- Algas wakame
- Brotes de soja
- Pepino
- Aceite de sésamo
- Salsa de soja

### ***Elaboración***

Picar el atún a cuchillo. Preparar hamburguesas. Conservar en la nevera hasta el momento de utilizarlas.

Rallar los nabos con un rallador fino. Escurrir el jugo sobrante y hacer tantos montoncitos como hamburguesas.

Rallar el jengibre y disponer un poco encima de cada montón de nabo rallado.

Preparar una mayonesa con wasabi emulsionando 1 huevo con zumo de lima, wasabi sal y aceite. Podéis añadir una punta de salsa de soja y aceite de sésamo.

Prepararemos una ensalada de pepino, cortado en bastoncitos, brotes de soja y alga wakame hidratada.

La aliñaremos con una vinagreta de soja aceite de sésamo y vinagre de arroz.

Marcamos las hamburguesas junto con el pan untamos un poco de mayonesa en el pan ponemos el nabo rallado y la hamburguesa. Acompañamos con ensalada de algas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MIL HOJAS DE PLATANO Y MENTA

### *Ingredientes*

- 5 plátanos
- 150 gr de mantequilla
- 1/2 de limón exprimido
- 1 chorro de brandy
- 100 gr de chocolate cortado a pedacitos
- 9 hojas de pasta filo
- 100 gr de frutos secos pequeños ( Piñones, pipsa, almendra granillo)
- Azúcar moreno
- Menta

### *Elaboración*

Pelar los plátanos y saltear con mantequilla. Flambear con brandi y dejar reposar.

Estirar las hojas de pasta filo y pintar la mitad con mantequilla. Espolvorear el azúcar moreno y las pipas. Cerrar la pasta filo. Hacer 6 pisos de pasta filo. Cortar en 12 trozos. Pintar con mantequilla por encima y hornear 15 min 200°C.

Rellenar la masa cocida con plátano, hojas de menta y chocolate.

Der un golpe de calor para que el chocolate se funda.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE MELÓN, BROCHETA DE JAMÓN Y LANGOSTINOS**

### ***Ingredientes***

- 800 g de melón limpio
- 60 g de zumo de naranja
- 10 g de vinagre de módena
- Jamón de pato
- Pimienta negra
- 12 Langostinos

### ***Elaboración***

Pelar y despepitar el melón, hacer dados de pulpa, triturar en la túrmix, junto con el vinagre y el zumo y colar. Reservamos en frío hasta servir.

A la hora de servir bien frío colocar pimienta molida por encima.

Al pase emplatar con unas bolas de melón, unos langostinos cocidos, hojas de menta y preparar una brocheta de jamón de pato y langostinos cocidos intercalados o al gusto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE POLLO CON VINAGRETA DE MIEL**

### ***Ingredientes***

- *2 pechugas de pollo de caserío con su piel*
- *5 patatas medianas cocidas con su piel*
- *aceite de oliva*
- *1 pizca de mostaza de Dijon*
- *1 pizca de miel*
- *Zumo de limón*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal y pimienta*
- *3 cogollos bien limpios sueltos en hojas*
- *8 huevos de codorniz cocidos*
- *Cebollino picado*

### ***Elaboración***

Dorar las pechugas de pollo en una sartén, dejamos reposar y reservamos

Mezclar en un bol la mostaza, la miel, zumo de limón, sal y pimienta y ligamos con el aceite al hilo

Troceamos las patatas en rodajas

Rociar las patatas y los cogollos con la vinagreta, colocar en el fondo de un plato.

Filetear las pechugas sobre una tabla.

Apoyar la pechuga de pollo fileteada encima de la patata y los cogollos y los medios huevos de codorniz.

Rociar con más vinagreta.

Espolvoreamos con el cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MANZANAS EN ALMÍBAR

### *Ingredientes*

- 1 botella de sidra
- 150 g de azúcar
- El zumo de ½ limón
- La cáscara de 1 naranja
- 4 manzanas Golden

### *Elaboración*

Echar la sidra en una cazuela.

Añadir el azúcar y el zumo de limón colado. Calentar a fuego fuerte.

Por otro lado, lavar la naranja y secarla. Sacar tiras de la piel con un pelador y añadirlas a la sidra.

Llevar el almíbar a ebullición y remover de vez en cuando. Dejar en infusión unos 10 minutos fuera del fuego.

Mientras, pelar las manzanas, partirlas por la mitad y quitarle los corazones.

Cortar las medias manzanas en 4 trozos bastante gruesos.

Introducir con cuidado las manzanas en el almíbar caliente. Llevar de nuevo a ebullición a fuego medio y deje luego pochar, de 3 a 5 minutos a fuego lento.

Comprobar con la punta de un cuchillo si están cocidas. En cuanto se vean tiernas pero firmes, retirarlas.

Disponer las manzanas pochadas en un plato, bien extendidas y dejar que se enfríen. Servirlas con el almíbar y unas tiras de cáscara de naranja como adorno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ZURRACAPOTE DE SAN FERMÍN**

### ***Ingredientes***

- *0'5 l de helado de nata medio derretido*
- *3 cuajadas de leche de oveja*
- *1 pizca de leche*
- *opcional, 1 chorrotada de Baileys o Frangélico o licor de avellanas*
- *opcional, 1 pizca de miel*

### ***Elaboración***

Batir los ingredientes en la batidora de vaso americana.  
Servir bien frío





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PARFAIT DE HIGADO DE POLLO CON SETAS Y PEDRO XIMENEZ**

### ***Ingredientes***

- 40 gr. de mantequilla
- 3 chalotes
- 10 gr. de tomillo fresco
- 200 gr. de hígado de pollo
- 100 ml. de crema de leche
- 250 gr. de moixernons frescos
- 50 ml. de Pedro Ximenez

### ***Elaboración***

Fundiremos la mantequilla a fuego suave y rehogaremos la cebolla tierna cortada en brunoise alrededor de 4 a 5 minutos hasta que esté tierna pero no adquiera color junto con las hierbas aromáticas.

Subiremos el fuego y añadiremos los hígados dorándolos alrededor de 4 minutos, retiramos el hígado colocándolo en una trituradora y reducimos el licor con la crema de leche, durante 3 minutos. Vertemos en una trituradora.

Salteamos las setas unos 4 minutos a fuego fuerte y añadimos a la trituradora.

Trituramos hasta obtener una masa homogénea y rectificamos de sal y pimienta, tomillo fresco y unas gotas de Pedro Ximenez.

Colocamos en el cuento de servicio y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TOMATES RELLENOS DE BRANDADA DE ATÚN, RÚCOLA, PISTACHOS, CON VINAGRETA DE ALBAHACA Y TEJA DE PARMESANO**

### ***Ingredientes***

- 4 tomates grandes
- Bolsa de rúcola
- Aceite de oliva
- Reducción de vinagre de Módena

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

- Albahaca fresca
- 3 partes de Aceite de oliva
- 1 Parte de vinagre

### ***Para la brandada***

- 300 gr. de atún en aceite
- 40 gr. de pistachos
- 20 gr. de mostaza antigua
- 100 gr. de mahonesa

### ***Para la teja***

- Pasta filo
- Parmesano rallado
- Pipas
- Mantequilla fundida

### ***Elaboración***

Escaldar los tomates pelarlos, vaciarlos y rellenarlos con la brandada de atún.

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

Mezclar los ingredientes de la vinagreta y rectificar de salazón.

### ***Para la brandada***

Desmenuzar el atún escurrido del aceite, añadir mostaza, la mahonesa y los pistachos picados. Salpimentar y rellenar los tomates.

### ***Para la teja***

Cortar la pasta filo en rectángulos y luego en triángulos. Extenderlos sobre papel de horno untarlos con mantequilla fundida y espolvorearlos con el pamesano y las pipas. Cocer en el horno a 190 ° C hasta que estén dorados.

### ***Presentación***

En un plato poner un tomate relleno de brandada con la teja de pamesano, encima ponerle unas hojas de rúcala y aliñarlo con la vinagreta de albahaca y la reducción de vinagre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SABAYÓN DE CEREZAS AL VINO DULCE**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de cerezas
- 1/2 l. de vino tinto
- 100 gr. de azúcar
- 1 Rama de canela
- 2 clavo de olor
- Piel de limón

### ***Para el sabayón***

- 3 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de moscatel
- Azúcar lustre

### ***Elaboración***

Deshuesamos las cerezas y colocaremos en un cazo con el resto de ingredientes y coceremos durante aproximadamente 15 min. Una vez esto dejaremos reposar para que absorba bien los aromas.

### ***Para el sabayón***

En un bol montaremos al baño María las yemas con el azúcar sin dejar de batir cuando tengamos una textura bien blanca y esponjosa le añadiremos el vino sin dejar de remover.

Esta mezcla la colocaremos encima de las peras cortadas a trozos, limpias de pepitas y en un plato soper, volcamos por encima el sabayón, espolvoreamos de azúcar lustre y quemamos. Servimos inmediatamente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE SANDÍA Y TOMATE CON BRUNOISSE DE GELATINA DE MENTA Y ACEITE DE ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Sopa***

- 3 tomates tipo pera
- ¼ de sandía
- Sal y pimienta

#### ***Para el Aceite de albahaca***

- Hojas de albahaca
- Aceite de oliva
- Gelatina
- 10 hojas de menta
- Azúcar
- Agua

#### ***Para la Guarnición***

- 6 dados de sandía
- 6 tomates de cereza
- Hojitas de albahaca
- Pipas de girasol
- Gelatina de menta

### ***Elaboración***

#### ***Para la Sopa***

Escaldar los tomates, pelarlos, retirar semilla y triturar junto con la sandía troceada y sin pepitas. Condimentar. Reservar en nevera.

#### ***Para el Aceite de albahaca***

Picar 5 hojas de menta y reservar. Infundonar las otras 5 hojas de menta enteras en un almíbar, añadir la gelatina en tibio, y reservar, picar en brunoisse cuando estén gelatinizadas.

Triturar hojas de albahaca en aceite de oliva, condimentar y reservar en biberón.

#### ***Para la Guarnición***

Cortar dados de sandía, escaldar, pelar y reservar tomates de cereza y sandía en nevera.

Montar el plato con la sopa de sandía con sus daditos, los tomates de cereza, el aceite y las hojas de albahaca, las pipas de girasol y la gelatina de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITO DE AGUACATE CON SALPICÓN DE MARISCO Y HUEVAS NEGRAS**

### ***Ingredientes***

- *2 aguacates en su punto*
- *Huevas negras*
- *Nachos*
- *4 colas langostino*
- *Palitos de cangrejo*
- *1 cebolla mediana en brunoise*
- *Pimiento rojo en brunoise*
- *Pimiento verde en brunoise*
- *2 pepinillos en vinagre*
- *10 gr de alcaparras*
- *2 huevos duros*
- *Perejil picado*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de trufa*

### ***Elaboración***

Cortar láminas de aguacate y disponer de la manera indicada sobre papel de horno, cubrir con papel film y reservar.

Hervir 3 minutos las colas de langostino en agua con sal. Refrescar y escurrir. Cortar a tamaño adecuado.

Hervir los huevos y picar, cortar los palitos de cangrejo, picar la cebolla, y los pimientos en brunoise, picar los pepinillos en vinagre y el perejil. Poner todos los ingredientes en un bol y condimentar con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Rellenar las láminas de aguacate, enrollar estilo sushi y reservar en nevera.

Montar el plato, decorar con aceite de trufa, las huevas y nachos picados espolvoreados por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MOUSSE DE CHOCOLATE CON CACAO EN POLVO, FRESA CRUJIENTE Y CEREZA CONFITADA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de cobertura de chocolate
- 30 gr. de mantequilla
- ½ litro de crema de leche
- Fresas liofilizadas
- Azúcar
- 75 gr. de cobertura de chocolate
- 2 hojas de gelatina
- Cacao en polvo
- Cerezas confitadas

### ***Elaboración***

Derretir la cobertura de chocolate al baño M<sup>a</sup>. Añadir la nata líquida y ligar una preparación a la que añadiremos trocitos de fresa liofilizada. Añadir azúcar y verter en manga pastelera. Poner en molde circular y reservar en nevera.

Al pase, espolvorear con cacao en polvo, desmoldar, poner en plato, decorar con la nata, un cordón de cobertura de chocolate gelatinizada y la cereza confitada rebozada en azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA FRÍA DE GUI SANTES Y HIERBAS**

### ***Ingredientes***

- *1 cebolleta pequeña picada.*
- *1 puerro pequeño picado.*
- *1 diente de ajo picado.*
- *1 lechuga limpia y troceada.*
- *350 g de guisantes congelados.*
- *1.25 l de caldo de verdura.*
- *6 cucharadas de queso fresco tipo Filadelfia.*
- *2 tazas de brotes de hierbas limpias en agua, escurridas y deshojadas (albahaca, perifollo, perejil, cebollino).*
- *Aceite de oliva virgen.*
- *Sal y pimienta.*

### ***Además***

- *1 limón.*
- *1 yogur griego.*

### ***Elaboración***

Poner el caldo a hervir

Rehogar en una olla amplia la cebolleta, el puerro, ajo, sal.

Al caldo añadimos la lechuga, los guisantes congelados y dejar que hiervan 2 minutos y sazonar.

Pasar el contenido por un colador y separar el caldo de la verdura, dejar que se enfríen ambos en la nevera durante un par de horas.

En la batidora americana o vaso de turmix meter las verduras frías guisadas con el queso fresco, hielo en pile, caldo y las hierbas frescas, batimos hasta obtener una crema

Acabar con un poco de aceite y unas gotas de zumo de limón.

Al pase Guarnición, yogur griego salpimentado y perfumado con cáscara rallada de limón y una pizca de aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARPACCIO DE GAMBAS REBELDE**

### ***Ingredientes***

- 16 gambas grandes
- 20 g de jengibre
- ½ manojo de cilantro
- 100 g de aceite de oliva
- 1 fruta de la pasión
- 100 g de zumo de zanahoria
- 1 pizca de parmesano
- 1 limón o lima verde
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar las gambas quitándoles las cabezas, la cola, la cáscara y la tripa. Salpimentar.

Pelar y rallar el jengibre.

Deshojar y filetear el cilantro.

Cortar la fruta de la pasión por la mitad para obtener su pulpa .

En un bol, mezclar el zumo de zanahoria y la pulpa de la fruta de la pasión.

Agregar el aceite de oliva, el jengibre y el cilantro y pimienta.

Mezclar bien hasta conseguir la consistencia de una vinagreta.

Extender una cucharada de esta salsa en cada plato.

Al Pase se puede emplatar en dos versiones:

#### ***1ª Versión de emplatado***

Sobre un plástico o bolsa de vacío –o papel film- abierta con unas tijeras, y embadurnada de aceite, color unas 5 gambas.

Cerrar y con una espumadera, aplastar ligeramente para hacerlas más finas.

Sobre el fondo con una brocha pintar el fondo del plato con la vinagreta. Depositar el carpaccio encima y volver a rociar con un poco más de vinagreta.

#### ***2ª Versión de emplatado***

Poner unos montoncitos de vinagreta en cada plato y sobre ella cortar las cigalas como si fuera un tartar.

Colocar cada pedazo sobre cada punto de vinagreta.

Embadurnar el carpaccio con la vinagreta por encima.

En ambos casos, esparcir lima rallada por encima y unas lascas de queso. Salpimentar.

Terminar con los germinados.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DULCE DE MELOCOTONES AL MOSCATEL**

### ***Ingredientes***

- *6 melocotones de viña hermosos y pelados.*
- *1 botella pequeña de moscatel*
- *1 l de agua.*
- *1 rama de vainilla.*
- *400 g. de azúcar.*
- *El zumo y piel de 3 naranjas (separados).*
- *El zumo y piel de 2 limones (separados).*
- *Manejo de hierbas (menta o hierbaluisa o albahaca).*

### ***Elaboración***

Abrir y raspar la vainilla.

Hervir el moscatel con el agua, el azúcar, las cáscaras de cítrico, la vainilla abierta y rascada.

Añadir los melocotones, cocerlos a fuego lento 35 minutos.

Al retirar del fuego, añadir las hierbas deshojadas, dejar enfriar en la nevera o en un baño maría con hielos.

Añadir el zumo de limón y naranja.

Servir en un bol el melocotón frío y verter el jugo por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ZURRACAPOTE DE SAN FERMÍN**

### ***Ingredientes***

- *0'5 l de helado de nata medio derretido*
- *3 cuajadas de leche de oveja*
- *1 pizca de leche*
- *opcional, 1 chorrotada de Baileys o Frangélico o licor de avellanas*
- *opcional, 1 pizca de miel*

### ***Elaboración***

Batir los ingredientes en la batidora de vaso americana.  
Servir bien frío



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CANELONES FRIOS DE ATÚN**

### ***Ingredientes***

- *16 láminas de canelones.*
- *200 g. de atún en aceite.*
- *1 cebolla tierna.*
- *1 tomate.*
- *4 pepinillos.*
- *1 huevo.*
- *50 g. de aceitunas negras.*
- *Vinagre de manzana.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

### ***Elaboración***

Poner una olla con agua a hervir con una pizca de sal y aceite. Cuando empiece a hervir, añadir las laminas de canelones una a una y cocinarlas durante 10-12 minutos. Retirar del agua y pasarlas a una bandeja con una capa de aceite.

Poner el huevo en un vaso de túrmix con una pizca de sal. Cubrirlo con aceite y triturarlo sin mover el brazo de la batidora hasta que empiece a ligar. Añadir poco a poco más aceite mientras se va moviendo la batidora hasta que quede ligado.

Picar la cebolla tierna en brunoise y mezclarla con el atún desmigado y la mayonesa. Ajustar de sal y pimienta y rellenar los canelones.

Triturar las aceitunas con un poco de aceite.

Pelar los tomates, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Mezclarlos con los pepinillos en brunoise y las aceitunas trituradas. Aliñarlos con vinagre y aceite, ajustar de sal y pimienta y servir por encima de los canelones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE SALMÓN Y BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 300 g. de salmón.
- 300 g. de bacalao.
- 2 huevos.
- 1 yema.
- 1 clara.
- 1 cebolla.
- 200 g. de queso de untar.
- 1 c.s. de mostaza.
- 2 c.s. de leche.
- Ralladura de ½ naranja.
- Sal.
- Pimienta.

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla en una sartén con una pizca de sal a fuego lento durante 15 minutos. Retirar del fuego y mezclarla con el queso de untar.

Colocar el salmón y el bacalao en una bandeja de horno. Salpimentarlos y regarlos con un poco de aceite. Hornear a 250°C durante 5 minutos. Desmenuzar y reservar.

Mezclar los huevos con la yema y la mostaza. Montar la clara y añadirla a la mezcla con una lengua. Incorporar el queso de untar y el pescado. Ajustar de sal y pimienta.

Encamisar un molde con mantequilla y harina y verter la masa. Hornear al baño maría durante 30 minutos a 180°C. Dejar enfriar y desmoldar.

En un vaso de túrmix poner la leche y salpimentarla. Batir y añadir poco a poco aceite sin mover el brazo de la túrmix. Cuando empiece a espesar añadir la ralladura de naranja y servir con el pastel tibio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **MOUSSE DE LIMA Y HIERBABUENA**

### ***Ingredientes***

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

- 130 g. de harina.
- 1huevo.
- 10 g. de levadura.
- 75 g. de azúcar.
- 40 ml. de aceite.
- 80 ml. de leche.
- 150 ml. de agua.
- 150 g. de azúcar.
- 40 ml. de ron.

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

- 6 yemas.
- 150 g. de azúcar.
- 225 g. de zumo de lima.
- 10 hojas de hierbabuena.
- 200 ml. de nata.
- 3 hojas de gelatina.

### ***Elaboración***

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

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición añadir el ron, dejar un par de minutos a fuego lento y retirar.

Montar el huevo con el azúcar hasta que doble de volumen. Añadir la harina con la levadura tamizadas, el aceite y la leche. Verter la masa en una bandeja de horno con papel sulfurizado y hornear a 195°C durante 10 minutos. Dejar enfriar y cortar la masa a círculos. Pintar el bizcocho con el almíbar y reservar.

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

Batir las yemas hasta que doblen de volumen.

Hacer un almíbar con el zumo de lima, las hojas de hierbabuena y el azúcar. Cocinarlo a fuego medio hasta que llegue a ebullición, bajar el fuego y mantenerlo hasta que empiece a espesar. Verterlo poco a poco sobre las yemas mientras se sigue batiendo

Semimontar la nata y añadirle poco a poco la mezcla anterior con una lengua y la gelatina disuelta. Colocar la mousse en una manga pastelera.

Poner el bizcocho en un molde, rellenarlo con la mousse y reservar en nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE SARDINA CONFITADA, HELADO DE PAN CON TOMATE, OLIVADA Y CUPCAKE DE TOMATE SECO Y HIERBAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las sardinas confitadas***

- 10 filetes de sardina
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomillo y romero fresco
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla

#### ***Para el helado de pan con tomate***

- Un kilo de tomate en conserva de buena calidad
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta blanca
- Pan de buena calidad

#### ***Para la olivada***

- 250 g. de aceitunas de Aragón
- 4 filetes de anchoa
- 38 g. de alcaparras
- Una c. s de mostaza
- c/s de aceite de oliva
- gotas de zumo de limón

#### ***Para el cupcake de tomate seco y hierbas***

- 280 g. de harina
- 10 g. de impulsor
- 1 /2 c.c de sal
- Pimienta
- 2 c.c de hierbas frescas, orégano, tomillo..
- 70 g. de queso parmesano
- 80 g. de tomates secos
- 2 huevos
- 250 g. de leche
- 70 g. de aceite de oliva

### ***Elaboración***

#### ***Para las sardinas confitadas***

Filetear y limpiar de espinas y escamas las sardinas. Ponerlas a confitar con los dientes de ajo las hierbas aromáticas y la guindilla. Unos 10 minutos a 80 ° C.

#### ***Para el helado de pan con tomate***

Triturar el tomate con aceite sal, pimienta y el pan. Tiene que quedar una textura de sopa espesa. Seguidamente ponerlo en la heladora.

#### ***Para la olivada***

Triturar todos los ingredientes y rectificar de condimentación.

#### ***Para el cupcake de tomate seco y hierbas***

Blanquear el huevo, agregar la leche y el aceite. Añadir el queso parmesano  
El tomate cortado en trocitos pequeños, las hierbas y por último la harina tamizada con el impulsor y la sal. Rectificar de sazón. Rellenar cápsulas de magdalenas a  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad. Cocer a 180° C. unos 15 minutos.

#### ***Al pase por ración***

Hacer una vinagreta con el aceite de confitar las sardinas y un poco de vinagre agridulce. Emulsionarla con las varillas.

#### ***Acabados***

En el plato con un pincel grueso pintar una ancha ralla de olivada. En un lado colocar las sardinas escurridas en forma de reja. Al lado colocar un cupcake de tomate y una quenelle de helado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **POLLO REBOZADO CON PATATAS FRITAS, ENSALADA DE PATATAS Y SALSA BARBACOA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el pollo***

- 2 pechugas de pollo cortadas en tiras gruesas
- Una bolsa de patatas fritas
- 1 c.s de pan rallado
- Huevo
- Sal y pimienta

#### ***Para la ensalada de patata***

- 5 Patatas medianas
- 3 Huevos
- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza antigua
- 1 Cebolleta emince
- Sal
- Pimienta negra
- 100 g de pepinillos
- Eneldo picado

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

- 1 cebolla ciselé
- 1 dientes de ajo ciselé
- Un pote de tomate frito
- 1 c.s de pimentón ahumado
- 1 c.s de vinagre de sidra
- 2 c.s de salsa Worcestershire
- 120 g. de kétchup
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para el pollo***

Cortar el pollo en tiras gruesas, salpimentar y reservar, chafar las patatas con las manos, añadirle la cucharada de pan rallado. Pasar el pollo por huevo batido y después freírlo con abundante aceite caliente.

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

Rehogar la cebolla, añadir el ajo desarrollar aromas, incorporar el pimentón, el tomate frito, el kétchup, el vinagre y la salsa Worcestershire, continuar cocción hasta que la salsa adquiera una consistencia pastosa. Probar y rectificar la sazón. Retirar del fuego y reservar.

#### ***Para la ensalada de patata***

Poner a hervir las patatas en una olla con agua fría y sal durante 15 minutos.

Pasado el tiempo, las pelamos y las cortamos en trozos. Reservamos en un bol. Cocer los huevos en agua con sal. Los pelamos y los cortamos en trozos

En el bol de las patatas, añadimos la cebolleta y los pepinillos picados. Terminamos con el huevo duro troceados y una mezcla de mahonesa, mostaza, eneldo picado, sal y pimienta negra.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTA SELVA NEGRA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el bizcocho genovés de chocolate***

- 3 huevos
- 90 g. de azúcar
- 70 g. de harina
- 20 g. de cacao en polvo
- 1c.c de impulsor
- Pizca sal

#### ***Para la tarta***

- 500 g. de nata montada
- 1 c.s de azúcar glas
- Mermelada de cerezas
- Chocolate de cobertura

#### ***Para las cerezas en almíbar ligero***

- 150 g. de cerezas
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 20 g. de kirsh

### ***Elaboración***

#### ***Para el bizcocho genovés de chocolate***

Blanquear los huevos con el azúcar, hasta duplicar volumen, añadir la harina tamizada con el cacao en polvo el impulsor y pizca sal. Poner en un molde encamisado y cocer a 180 ° C. durante 20 minutos.

#### ***Para la tarta***

Montar la nata y al final endulzarla con azúcar glas. Poner en una manga y reservar en frío.

#### ***Para las cerezas en almíbar ligero***

Hervir el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Macerar durante 1 hora.

#### ***Acabados***

Con la ayuda de un rallador rallar la tableta de chocolate de cobertura.

Cortar la genovesa en tres partes, bañar cada parte con el almíbar de cerezas. Disponer encima una capa de mermelada, nata y cerezas maceradas. Repetir operación y terminar toda la tarta cubierta con nata, disponer por encima el chocolate rallado y adornar con rosetones de nata y cerezas.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **DADOS DE ATÚN CON HIERBAS PROVENZALES**

### ***Ingredientes***

- 400 gr. de atún
- 200 gr. de cebolla perla
- 200 gr de tomate cherry
- 3 escalonias
- Manojos de hierbas aromáticas provenzales frescas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1/2 limón

### ***Elaboración***

Limpiar el atún de piel y espinas. Corar en cubos de 2,5\*2,5 y cubrir con sal durante unas 4 horas. Reservar a 3°C. Pasar por agua para eliminar la sal y escaldar en agua salada y acidulada durante 30 segundos. Retirar y abatir temperatura a 3°C. Reservar.

Picar las escalonias y rehogarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates sin piel, las cebollas perla, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer a baja temperatura esta mezcla durante 15 minutos. Colocar el atún cocer 5 min y añadir el zumo de medio limón.

### ***Servicio***

Servir por ración y refrescar con perejil picado y sal Maldon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SALPICON DE CALAMAR CON JUDIAS VERDES Y ESPARRAGOS**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de calamares*
- *3 dientes de ajo*
- *200 ml de vino blanco*
- *300 gr de patatas nuevas*
- *100 gr de judías verdes*
- *Un Manojó de espárrago verde*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *20 ml de vinagre de jerez*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil picado*

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares y cortar en tiras de 1 cm de ancho.

Salteamos 2 minutos con el ajo ciselé y mojar con el vino, reducir tres minutos y restirar. Salpimentar.

Cocer las patatas partiendo e agua fría unos 20 a 25 minutos. Retirar y parar cocción. Partir por la mitad sin pelar.

Limpiar las judías y los espárragos. Cocer 3 minutos en agua salada hirviendo. Parar cocción.

Juntar las patatas, las judías y los espárragos. Salpimentar.

### ***Al pase***

Saltear las patatas, las judías y los espárragos 3 minutos e incorporar los calamares. Apagar fuego y aderezar con aceite y vinagre y refrescar con perejil fresco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS**

### ***Ingredientes***

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

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de crema de leche
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

#### ***Para las cerezas***

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno

### ***Elaboración***

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

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por parte. Ajustar de gusto con el limón y la ralladura. Reservar en frío.

#### ***Para las cerezas***

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alargar cocción unos 5 minutos más.  
Retirar y enfriar.

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

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TIGRES CON GUACAMOLE Y NACHOS Y CHUPITO DE CALABACIN Y MENTA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de mejillones
- 4 aguacates
- 1 cebolla tierna
- 3 tomates rojos
- Cilantro lima sal tabasco aceite de oliva
- Nachos
- Quicos

### ***Para el chupito***

- 4 cebollas
- 3 calabacines
- Menta
- Sal
- Hielo

### ***Elaboración***

Limpiar los mejillones bajo el agua. Frotarlos con sal marina y escurrirlos bien. Cocerlos en una olla tapada con un poco de laurel y limón.

Cuando empiece a hervir remover y dejar cocer hasta que se abran.

Sacar la concha vacía y colocar la orea en una fuente reservada en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo 15 segundos para facilitar el pelado. Sumergirlos en agua fría. Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos. Picar la cebolla tierna bien fina y juntarla con el tomate. Salpimentar y poner un chorro de lima y tabasco.

Sacar la pulpa de los aguacates. Machacarla con un pie de elefante.

Cuando esté fina le añadimos el tomate y la cebolla aliñada. Rectificamos i guardamos tapado con film a ras de piel.

Picar unos quicos y unos nachos. Para conseguir como un pan de rebozar.

Rellenar los mejillones con guacamole y rebozar los con la picada de quicios y nachos.

Para la crema sofreír la cebolla i el calabacín hasta que este tierno. Enfriar con un poco de hielo y triturar bien fino. Añadir la menta y volver a triturar.

Rectificar de sal y pimienta. Enfriar y servir en chupitos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

- 3 lubinas
- 6 patatas o patato pequeñito
- 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 a chorrito y emulsionar.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTA DE CEREZAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la base***

- 200gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de azúcar
- Raspa de limón

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

- 300gr de cerezas
- ½ limón
- 100gr. de azúcar
- 5c.s. de miel
- 5c.s de kirsh
- 3 huevos
- 50gr. de mantequilla.
- 2dl de nata para montar.

### ***Elaboración***

Para la base de la tarta mezclar la harina con la mantequilla formando migas. Añadir el huevo y el azúcar y la raspa de limón. Amasar hasta que quede una masa fina y elástica. Encamisar un molde de 20 cm de diámetro y forrar con la masa estirada. Pinchamos el fondo con un tenedor. Precocemos al horno 10 min a 180°C.

Para el relleno de la tarta sacamos los huesos de las cerezas. Batimos el azúcar con la mantequilla pomada. Añadimos la miel, el kirsh, zumo de medio limón y los tres huevos. Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas.

Meter al horno a 180° C durante 35 min.

Decorar con nata montada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA TEMPLADA DE JUDÍAS VERDES**

### ***Ingredientes***

- 200 g de judías verdes frescas peronas
- 50 g de panceta ibérica en dados
- 1 loncha de jamón ibérico
- 4 cucharadas de aceite de girasol
- 4 gambas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Vinagre de manzana
- Sal

### ***Elaboración***

Quitar las puntas y trocear las judías verdes en juliana, cocerlas en agua y sal durante dos minutos.  
Hornear la loncha de jamón a 150°C durante 20 minutos hasta que quede crujiente.  
Saltear los dados de panceta a fuego medio en aceite de girasol.  
Saltear a fuego vivo las gambas con aceite de oliva y sal.

### ***Montar el plato***

Colocar las judías en el centro del plato. Rociarlas con los dados de panceta y el aceite de saltearlas, poner las 4 gambas alrededor y terminar con el crujiente de jamón.  
En la sartén donde hemos salteado los langostinos echar el vinagre, dejar que reduzca un poco y volcar sobre la ensalada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATÉ DE MEJILLONES Y BONITO**

### ***Ingredientes***

- *1 Kg de mejillón*
- *50 g de vino blanco*
- *200 g de bonito de conserva en aceite*
- *200 g de langostinos cocidos*
- *100 g de quesitos tipo “El Caserío”*
- *300 g de mahonesa sin sal*

### ***Elaboración***

Hervir el vino blanco en una olla y cuando empiece a hervir agregar los mejillones y tapar.

Una vez abiertos retirarlos de la olla y el líquido restante reducirlo hasta que nos queden unos 60 g.

Separar las mejillones de sus cascaras hasta tener 200 g en limpio.

Colocar los mejillones, los langostinos cocidos, los quesitos, la mayonesa sin sal, el bonito y la reducción de los mejillones una vez esté fría en la batidora hasta que esté todo bien triturado y homogéneo. Colocar en un molde y dejar reposar en nevera dos horas, Servir con unas tostas de pan calientes.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **POTITO DE CHOCOLATE CON GRANIZADO DE WHISKY**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el potito de chocolate***

- 40 g de chocolate negro 66% cacao.
- 500 g de leche entera.
- 120 g de nata líquida.
- 1 vaina de vainilla.
- 80 g de azúcar.
- 120 g de yema de huevo.

#### ***Para el granizado de whisky***

- 0'5 l de agua mineral.
- 100 g de azúcar.
- 70 g de Whisky.

### ***Elaboración***

#### ***Para el potito de chocolate***

Encender el horno a 90-100°C.

Poner a fuego leche, nata y la vainilla rascada.

Retirar la cacerola del fuego y añadir el chocolate al líquido hirviendo.

Por otro lado juntar en un bol las yemas de huevo con el azúcar y batir enérgicamente.

Poner de nuevo al fuego y volver a hervir sin dejar de remover.

Echar ahora sobre la yemas con azúcar removiendo pero sin batir para evitar hacer espuma, retirando después la poca que haya podido formarse.

Rellenar los recipientes y cocer a horno de 20-25 minutos. Dejar un par de horas en la nevera.

Diremos que cuando acabe el horno los dejamos templar e irán a la nevera un par de horas.

#### ***Para el granizado de whisky***

Hervir agua con el azúcar.

Fuera del fuego añadir el whisky, congelar.

al pase rascar el chocolate y colocarlo sobre el chocolate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARPACCIO DE BACALAO CON OREJA DE CERDO Y VINAGRETA DE PAN, AJO Y PIMENTÓN**

### ***Ingredientes***

- *Lomo de bacalao limpio de espinas*
- *100 gr de oreja o morro de cerdo pre cocido*
- *20 gr d manteca de cerdo*

#### ***Para la Mermelada de tomate***

- *200 ml de almíbar ligero*
- *4 tomates rojos*

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

- *100 ml de aceite de oliva*
- *20 ml de vinagre de jerez*
- *1 c. de miel*
- *Sal y pimienta*
- *1 c. de pimentón*
- *2 dientes de ajo*
- *2 rebanadas de pan*

#### ***Para el Caviar de tomate***

- *125 ml de zumo de tomate natural*
- *1 g de agar*
- *100 ml de aceite de girasol*

### ***Elaboración***

#### ***Para la Mermelada de tomate***

Escaldar los tomates, eliminar piel y semillas y cortar en casé.

Calentar el almíbar, introducir el tomate y mantener cocción a fuego suave unos 20 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.

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

Freír el ajo fileteado con el pan y un poco de aceite. Añadir en último momento el pimentón.

Retirar y majar en mano de mortero con la sal, la pimienta, la miel y el vinagre. Añadir el aceite al hilo y emulsionar. Reservar en rio hasta aspe.

#### ***Para el Caviar de tomate***

Colocar el aceite de girasol n un cuenco bajo y refrigerar.

Mezclar el agar y el tomate en frio y llevar a ebullición 1 minuto. Retirar y dejar que pierda un poco de calor.

Colocar en una jeringuilla y escudillar gotas sobre el aceite frio.

#### ***Montaje***

Colocar una base de mermelada de tomate. Filetear el bacalao y cubrir la base del plato.

Al pase, freír el morro/oreja fileteado 2 minutos en la manteca y colocar encima del bacalao.

Regar con la vinagreta y decorar con el caviar de tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **DADOS DE ATÚN CON HIERBAS PROVENZALES**

### ***Ingredientes***

- 400 gr. de atún
- 200 gr. de cebolla perla
- 200 gr de tomate cherry
- 3 escalonias
- Manojos de hierbas aromáticas provenzales frescas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1/2 limón

### ***Elaboración***

Limpiar el atún de piel y espinas. Corar en cubos de 2,5\*2,5 y cubrir con sal durante unas 4 horas. Reservar a 3°C. Pasar por agua para eliminar la sal y escaldar en agua salada y acidulada durante 30 segundos. Retirar y abatir temperatura a 3°C. Reservar.

Picar las escalonias y rehogarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates sin piel, las cebollas perla, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer a baja temperatura esta mezcla durante 15 minutos. Colocar el atún cocer 5 min y añadir el zumo de medio limón.

Colocar por raciones en bolsas de vacío y cocer a 40°C unas 6 horas. Abatir temperatura y reservar hasta pase a 3°C.

### ***Servicio***

Servir por ración y refrescar con perejil picado y sal Maldon



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE MELOCOTON CON ESFERA DE YOGURT**

### ***Ingredientes***

- 4 melocotones
- 400 ml de agua
- 200 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón
- 1 piel de naranja
- 100 ml moscatel
- Hojas de menta para decorar
- Zumo de 1 limón

### ***Para la Esfera***

- 1 yogurt griego
- ¼ l de agua
- 1,5 gr de algin

### ***Elaboración***

#### ***Para la Sopa***

Pelar los melocotones y retirar el hueso. Partir en cuartos.

Preparar el almíbar ligero y aromatizar con el resto de componentes.

Llevar a ebullición, añadir el melocotón y reducir fuego.

Dejar cocer a baja temperatura unos 20 minutos e incorporar el moscatel. Alargar cocción unos 5 minutos más

Retirar y turmizar, añadir el zumo de limón y colar.

Mantener en frío en el refrigerador

#### ***Para la Esfera***

Turmizar bien el agua con el algin. Dejar reposar unos 20 minutos para que se escape el aire.

Con una cucharilla de esfera verter el yogurt en el algin, mover para dar forma circular unos 2 minutos y retirar.

Colocar la esfera en un bol de agua limpia para retirar el exceso de algin.

Colocar en la sopa de melocotón.

Decorar con menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE MELÓN CON PINCHO DE FRUTA Y JAMÓN EN GUARNICIÓN DE SFERIFICACIÓN DE YOGUR GRIEGO**

### ***Ingredientes***

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

- *½ melón*
- *1 yogur griego*
- *Jamón cortado*
- *½ melón cantalup*
- *1 melocotón*
- *2 kiwis*
- *Fresas*
- *Otras frutas al gusto*

#### ***Para la Sferificación***

- *1 yogur griego*
- *Azúcar*
- *Producto sferificante*
- *Agua de botella*
- *Sal negra*

### ***Elaboración***

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

Retirar la pulpa de ½ melón y triturar, junto con el yogur griego, en vaso de túrmix. Reservar en nevera. Picar el jamón en virutas y guardar para el momento del pase. Pelar la fruta, cortar con cuchara de bolitas y reservar en frío. Cortar las tiras de jamón al tamaño adecuado y reservar.

Montar pincho al pase.

#### ***Para la Sferificación***

Añadir azúcar al yogur griego (al gusto) y sferificar en baño de alginato. Limpiar en agua de botella.

Al pase servir la crema de melón en copa de coctel junto con las virutas de jamón, en cuchara aparte disponer la esfera de yogur con sal negra.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITO DE SALMON AHUMADO EN SALSAS AGRIA**

### ***Ingredientes***

- *1 sobre de salmón ahumado*
- *Cogollo cortado en chiffonade*
- *Cebolla tierna cortada en juliana*
- *¼ de manzana pelada y cortada en macedonia pequeña*
- *1 bote de alcaparras*

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

- *1 brick de crema de leche 30% M.G*
- *1 limón*

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

- *Vinagre de Módena*
- *Miel*
- *Cebollino*

### ***Elaboración***

Mezclar todos los ingredientes y envolverlos con el salmón ahumado. Reservar.

Emulsionar la crema de leche añadiéndole gotas de limón hasta ligar una salsa.

Mezclar los dos ingredientes de la vinagreta en la proporción hasta elaborar una vinagreta agradable.

Decorar la vinagreta con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HELADO DE LECHE DE COCO CON PINCHO DE PIÑA ESPECIADA**

### ***Ingredientes***

- *1 piña natural*
- *200 gr. de azúcar*
- *750 gr. de agua*
- *1 clavo de olor*
- *3 anís estrellado*
- *6 granos de cardamomo*
- *7 de pimienta en grano*
- *1 trozo de canela en rama*
- *Hojas de menta*

### ***Para el Helado de leche de coco***

- *1 bote de leche de coco*
- *Crema de leche para montar*
- *Azúcar*

### ***Elaboración***

Poner los ingredientes del almíbar a hervir durante unos minutos, pelar y cortar la piña, añadirla al almíbar i cocinar durante 15 minutos. Retirar del fuego, sacar la piña y dejar enfriar.  
Colar el almíbar y reducir a textura de salsa. Reservar.

### ***Para el Helado de leche de coco***

En bol mezclar la leche de coco con la mitad de la crema de leche líquida, montar la otra mitad y añadir a la preparación. Añadir el azúcar y llevar a la heladora. Helar y reservar en frío.

Montar el plato sobre una base de salsa de reducción del almíbar, poner una canel de helado de leche de coco y acompañar de un pincho de piña y hoja de menta. Decorar con el anís estrellado utilizado en el almíbar y alguna hoja de la piña.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## AJOBLANCO DE MELÓN

### *Ingredientes*

- *1 puñado de almendras crudas remojadas en agua y secas*
- *1 pizca de miga de pan remojada en agua*
- *1 diente de ajo sin germen*
- *Vinagre de Jerez*
- *1 dl. de aceite de oliva virgen extra*
- *Medio melón bien maduro, sin pepitas ni piel*
- *Hielo pile y sal*
- *1 pizca de vino manzanilla*
- 
- *Grisines de pan*
- *Jamón ibérico fino*
- *6 huevos de codorniz cocidos 2 mn., con las yemas líquidas, pelados*

### *Elaboración*

Triturar almendras en picadora 1-2-3, tan finas que parezcan mazapán.

Meter la pasta de almendra en la batidora americana, con el pan remojado, el ajo, el vinagre, la sal, 1 pizca de agua y hacer una papilla en la batidora.

Añadir el melón y el aceite poco a poco

Triturar perfectamente con el hielo en escamas y agregar un golpe de manzanilla.

Verter a una jarra metida en agua y hielo pilé.

Servir con los medios huevos de codorniz, y jamón enrollado en los grisines.

Rociar con aceite de oliva virgen. rectificar de sal y Pimenta





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE CABRACHO**

### ***Ingredientes***

- 850 g de cabracho limpio, sin escamas
- 1 atado de verdura (zanahoria, puerro, apio, tallos perejil, cebolleta)
- 3 dl. de salsa de tomate
- 2'5 dl. de nata líquida
- 6 huevos
- Vino blanco
- Sal y pimienta recién molida

### ***Elaboración***

Horno 120°C

Meter el pescado y en cuanto vuelva el hervor, apagar y dejar reposar.

Meter el pescado en la batidora americana con el tomate, la nata, los huevos y el vino blanco.

Salpimentar.

Meter en molde y hornear unas 1 h. al baño maría.

Sacarlo y dejarlo enfriar.

Cortar una rodaja y servir con mahonesa, o salsa rosa y pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## VASO CAPUCHINO

### ***Ingredientes***

- 150 g de leche entera
  - 150 g de nata líquida entera
  - 1 cucharilla de café en polvo
  - 3 yemas de huevo
  - 30 g de azúcar granulada
  - 180 g de chocolate de leche picado finamente
- 
- 1 naranja
  - 10 cl. de nata líquida entera
  - 15 gr. de azúcar glass

### ***Elaboración***

Verter la leche y la nata en una cacerola, después agregar la cucharada de café en polvo.

Calentar a fuego medio toda la mezcla.

Agregar las yemas de huevo en un recipiente. Añadir el azúcar granulada y revolver con una varilla.

Cuando empiece a hervir, agregar las yemas con azúcar y batir.

Verter esta mezcla en una olla y cocinar como una crema inglesa, se debe obtener una crema suave y sin grumos (unos 82° C si tenemos termómetro de cocina o si no cuando pasemos el dedo y no gotee estará listo).

Cuando la crema esté cocinada, retirar del fuego y verter un poco sobre el chocolate picado. Comenzar a mezclar desde el centro a manera de que se derrita el chocolate.

Agregar el resto de la crema y terminar de mezclar. Se debe obtener una mezcla lisa y homogénea.

Verter en los frascos un poco de la mezcla y guardar en la nevera 3 horas como mínimo.

En el momento de servir, quitarle la piel a una naranja y cortarla en rodajas de 4 mm de grosor.

Montar la nata líquida e incorporarle el azúcar glass. Añadirle los gajos cortados de naranja.

Con ayuda de una cuchara, verter la crema batida sobre la crema de capuchino y decorar con unas rodajas de la naranja y unas hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **EMPEDRADO CON VINAGRETA DE CACAHUETES**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el empedrado***

- 300 g. de garbanzos cocidos.
- 40 g. de atún en aceite.
- 40 g. de maíz tierno.
- 80 g. de guisantes.
- 3 tomates.
- 1 cebolla tierna.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 40 g. de mozzarella.
- 30 g. de nueces.
- 30 g. de pasas.
- Sal.
- Pimienta.

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

- 50 ml. de aceite.
- 15 ml. de aceite de sésamo.
- 1 c.s. de zumo de limón.
- 1 chalota.
- 10 g. de miel.
- ½ c.c. de wasabi.
- Sal.
- Pimienta.
- 25 g. de cacahuets.

### ***Elaboración***

#### ***Para el empedrado***

Poner una olla con agua a hervir y cuando llegue a ebullición añadir los guisantes con una pizca de sal. Dejar que vuelva a hervir otra vez y pasarlos a un bol con agua fría.

Pelar los tomates, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise.

Cortar en brunoise la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde.

Cortar la mozzarella a dados.

Tostar las nueces y trocearlas.

Poner las pasas a hidratar en un poco de agua fría.

Mezclar todos los ingredientes con los garbanzos, el atún desmigado y el maíz. Ajustar de sal y pimienta.

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

Trocear los cacahuets en el mortero y añadirle la miel, el wasabi y la chalota cortada en brunoise. Emulsionar poco a poco con el aceite, el aceite de sésamo y el zumo de limón. Ajustar de sal y pimienta. Aliñar el empedrado y reservar el plato en nevera para que enfríe.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BACALAO CON SALSA DE NARANJA Y HIERBABUENA**

### ***Ingredientes***

- 75 g. de cebolla.
- 1c.c. de jengibre.
- 1 diente de ajo.
- 300 ml. de zumo de naranja.
- 200 ml. de caldo de ave.
- 35 g. de maicena.
- 50 g. de miel.
- 1 c.s. de salsa de pescado.
- Hierbabuena.
- 30 g. de avellanas.
- 100 g. de guisantes.
- 4 lomos de bacalao.
- Sal.
- Pimienta.

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla a fuego lento durante 10 minutos con una pizca de sal. Hacer una pasta en el mortero con el jengibre y el ajo y añadirsele a la cebolla durante un par de minutos.

Diluir la maicena en el caldo frío y añadir el zumo de naranja. Incorporar la mezcla a la cebolla y dejar que llegue a ebullición. Añadir la miel, la salsa de pescado, las hojas de hierbabuena picadas y salpimentar. Cuando vuelva a hervir, bajar el fuego y remover hasta que la salsa espese. Ajustar de sal y pimienta, triturar, colar y reservar.

Escaldar los guisantes durante 1 minuto en agua hirviendo y reservar.

Marcar el bacalao en una sartén con un poco de aceite por los dos lados y acabar de cocinarlo en el horno a 175°C durante 5-6 minutos.

Tostar las avellanas y trocearlas. Añadir las a la salsa con los guisantes y salsear el bacalao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTA FRÍA DE MANZANA Y PIÑA**

### ***Ingredientes***

- 150 g. de mascarpone.
- 150 g. de yogur griego.
- 1 c.s. de azúcar.
- 8-10 galletas.
- Mantequilla.
- 2 manzanas.
- 150 g. de piña.

### ***Para la compota***

- 4 manzanas.
- Zumo de medio limón.
- 150 ml. de agua.
- ½ c.c. de vainilla.
- ½ c.c. de canela en polvo.
- 1 c.s. de azúcar.

### ***Elaboración***

Pelar y cortar en macedonia las manzanas de la compota. Ponerlas en una cazuela con el zumo de limón, el agua, la canela y el azúcar. Dejar cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Añadir la vainilla, triturar y dejar enfriar.

Triturar las galletas en el mortero.

Pelar las manzanas y la piña y cortarlas macedonia. Saltear cada cosa por separado con la mantequilla durante hasta que cojan un poco de color y añadir una cucharada de azúcar. Saltear hasta que el azúcar caramelice, retirar del fuego y dejar enfriar. Cuando estén fríos juntar y reservar.

Mezclar el mascarpone con el yogur y el azúcar hasta que quede una crema.

Montar la tarta en vasos haciendo capas de la crema de mascarpone, compota y fruta salteada y dejar que enfríe en nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA FRÍA DE TOMATE CON GUACAMOLE Y SALMÓN Y CRAKERS DE TOMATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Sopa***

- 600 g. de tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Vinagre de Jerez

#### ***Para el guacamole***

- 2 aguacates, cortados en media macedonia
- 1 lima
- 1/2 cebolla tierna ciselée
- 2 tomates pelados sin pepitas TPM
- Cilantro picado
- Sal, aceite de oliva y tabasco
- Salmón ahumado cortado en dados.
- Rúcula

#### ***Para los crackers***

- 85 g. de mantequilla
- 100 g. de parmesano rallado
- 10 g. de tomate frito
- 25 g. de harina de almendra
- 2 g. de sal
- 100 g. de harina
- paprika

### ***Elaboración***

#### ***Para la Sopa***

Escaldar los tomates. Refrescarlos con abundante agua fría. Pelarlos y triturarlos con el túrmix con aceite de oliva, sal, pimienta, unas gotas de vinagre y las hojas de cilantro. Pasarlo por un colador fino y volver a rectificar de sal y pimienta.

#### ***Para el guacamole***

En un bol mezclamos, el tomate TPM, la cebolla ciselée, el cilantro picado, el aguacate y el salmón ahumado. Lo mezclamos todo y lo aliñamos con el zumo de lima, el aceite de oliva, el tabasco y la sal.

Al pase por ración: en el centro de un plato soper, con la ayuda de un aro ponemos el guacamole, coronándolo con la rucula. Añadimos la sopa de tomate y unas gotas de aceite de oliva.

#### ***Para los crackers***

arenar los secos con la mantequilla fría, añadir el tomate frito. No trabajar la masa en exceso, solo juntarla. Dejarla reposar 30 minutos en la nevera, estirarla y recortarla con un cortapastas. Espolvorearlos con u poco de queso parmesano y cocer a 180 ° C. de 10 a 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE REVUELTO DE TORTILLA DE BACALAO CON AROS DE CEBOLLA FRITOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el revuelto tortilla***

- 250 g. de bacalao desalado
- Una cebolla cisele
- Un pimiento verde en brunoise
- 1 diente de ajo cisele
- Aceite de oliva
- Sal
- 6 pimientos del piquillo para rellenarlos

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

- 6 pimientos del piquillo
- 1 cebolla ciselé
- 200 ml de nata líquida
- 200 ml de fumet de pescado

#### ***Para los aros de cebolla fritos***

- 2 cebollas grandes cortadas en aros gruesos
- 140 g. de harina
- 140 g. de harina de maíz
- 1 cucharadita pequeña de sal
- Pimienta negra
- Pimienta de cayena al gusto
- 1 huevo
- 180 ml. de cerveza
- Aceite para freir

### ***Elaboración***

#### ***Para el revuelto tortilla***

Rehogar lentamente la cebolla, a media cocción añadir los pimientos y finalmente el ajo. Cuando las verduras estén hechas añadir el bacalao desmigado y cocinar un minuto. En un Bol cascamos los huevos y le añadimos la preparación anterior. Rectificamos de sal y vertemos la mezcla sobre una sartén con un poco de aceite y dejamos que cuaje sin dejar de remover. Rellenamos los pimientos con el revuelto con la ayuda de una manga pastelera o cogiendo pequeñas porciones con una cucharilla.

#### ***Para los aros de cebolla fritos***

Mezclamos en un bol la harina, la sal, la pimienta negra, la cayena, el huevo y la cerveza. Reservamos. Cortamos las cebollas en rodajas gruesas y sacamos los aros. Pasamos los aros por la mezcla anterior y los freímos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados. Reservamos sobre papel de cocina para evitar el exceso de grasa.

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

Rehogar la cebolla, añadir los pimientos rehogamos y añadimos el fumet y la nata hervimos 5 minutos y trituramos. Emplatamos los pimientos encima de la salsa y los aros de cebolla al lado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CUPCAKES DE HORCHATA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el cupcake de horchata***

- 120 g de mantequilla pomada
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 250 g de harina
- 10 g de impulsor
- 3 fartons
- 150 ml de horchata

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

- 200 g de azúcar glass
- 200 g de mantequilla pomada
- 3 fartons
- 60 ml de horchata

### ***Elaboración***

#### ***Para el cupcake de horchata***

Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.

Colocar las cápsulas de los cupcakes dentro de la bandeja de hornear y reservamos.

Crema la mantequilla pomada con el azúcar hasta que este cremosa y a continuación añadimos los huevos uno a uno hasta que queden integrados en la masa.

Añadir la mitad de la harina que previamente habremos tamizado junto con el impulsor, la mitad de la horchata y el farton desmenuzado. Mezclar hasta que se integren.

Añadir el resto de la horchata y de la harina.

Repartir la masa en las cápsulas no llenándolas más de 2/3 de su capacidad y horneamos durante unos 15 minutos.

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

Batir la mantequilla con el azúcar glass hasta que la mezcla blanquee.

Trocear el farton y dejar que se empape en la horchata durante unos minutos. A continuación triturar la mezcla y la añadimos sobre la crema de mantequilla y seguimos batiendo hasta que se integre del todo.

La pasamos a una manga pastelera con boquilla rizada y decoramos al gusto.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARPACCIO DE BACALAO CON OREJA DE CERDO Y VINAGRETA DE PAN, AJO Y PIMENTÓN**

### ***Ingredientes***

- *Lomo de bacalao limpio de espinas*
- *100 gr de oreja o morro de cerdo pre cocido*
- *20 gr d manteca de cerdo*

### ***Para la Mermelada de tomate***

- *200 ml de almíbar ligero*
- *4 tomates rojos*

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

- *100 ml de aceite de oliva*
- *20 ml de vinagre de jerez*
- *1 c. de miel*
- *Sal y pimienta*
- *1 c. de pimentón*
- *2 dientes de ajo*
- *2 rebanadas de pan*

### ***Para el Caviar de tomate***

- *125 ml de zumo de tomate natural*
- *1 g de agar*
- *100 ml de aceite de girasol*

### ***Elaboración***

#### ***Para la Mermelada de tomate***

Escaldar los tomates, eliminar piel y semillas y cortar en casé.

Calentar el almíbar, introducir el tomate y mantener cocción a fuego suave unos 20 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.

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

Freír el ajo fileteado con el pan y un poco de aceite. Añadir en último momento el pimentón.

Retirar y majar en mano de mortero con la sal, la pimienta, la miel y el vinagre. Añadir el aceite al hilo y emulsionar. Reservar en frío hasta usar.

#### ***Para el Caviar de tomate***

Colocar el aceite de girasol en un cuenco bajo y refrigerar.

Mezclar el agar y el tomate en frío y llevar a ebullición 1 minuto. Retirar y dejar que pierda un poco de calor.

Colocar en una jeringuilla y escudillar gotas sobre el aceite frío.

#### ***Montaje***

Colocar una base de mermelada de tomate. Filetear el bacalao y cubrir la base del plato.

Al pase, freír el morro/oreja fileteado 2 minutos en la manteca y colocar encima del bacalao.

Regar con la vinagreta y decorar con el caviar de tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BONITO CON ESCABECHE DE FRUTAS**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de bonito
- 200 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 2 hojas de laurel
- 2 clavos de olor
- 1 pizca de pimentón
- 1 terrón de azúcar
- 100 ml de vinagre blanco
- 100 ml de vino blanco
- 150 gr de melón
- 150 gr de sandia
- Hierbas de escabeche
- 2 dientes de ajo

### ***Elaboración***

Limpiamos los lomos, enharinamos y salpimentamos. Freímos con un poco de aceite en la misma cazuela donde preparamos el escabeche. Retirar

Añadir las verduras cortadas en macedonia y rehogamos unos 15 minutos con las hierbas aromáticas. Añadir el pimentón, freír 30 segundos y reducir el vino y el vinagre unos 3 minutos a fuego bajo. Añadir el pescado y apagar el fuego. Ajustar de sazón y una vez frío añadir la fruta.

Dejar reposar unas 24 horas en frigorífico a unos 8 °C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA FRIA DE CARAJILLO DE RON CON CHOCOLATE Y MOUSSE DE COCO**

### ***Ingredientes***

- 125 gr de crema de coco
- 100 gr. de cacao amargo
- 300 gr. de azúcar moreno
- 100 ml. de miel
- 1/2 vaina de vainilla, piel de naranja y limón y una rama de canela
- 125 ml. de crema de leche
- 100 ml de ron
- 200 ml de café descafeinado
- hielo picado
- coco rallado

### ***Elaboración***

Fundiremos el azúcar, la vainilla, la canela y las pieles de fruta, 300 ml de agua hasta llevar a ebullición. Mantendremos la cocción suave unos 5 minutos.

Retiramos del fuego y verteremos poco a poco sobre el cacao en polvo hasta obtener una crema fina. Una vez fría colaremos para obtener una sopa limpia.

Mezclaremos la nata con la leche de coco y ajustamos de azúcar. Colocamos en un sifón

Preparemos un café descafeinado y mezclaremos el ron.

Llenaremos un vaso de tubo con hielo picado. Pondremos el carajillo, rellenamos con la sopa de chocolate y acabamos con la crema de coco. Y las virutas de coco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## SELECCIÓN DE ENSALADAS

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Apionabo en rémoulade***

- 1 yema de huevo
- 1 c.c. de mostaza
- 1 c.c. de vinagre de vino tinto
- 150 gr de aceite de girasol
- 1 ½ c.c. de zumo de limón
- 1 c.c. de sal
- 200 gr. de apionabo, “celeri”, bulbo de apio.

#### ***Para la ensalada de zanahoria***

- 250gr de zanahoria
- 2c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de zumo de naranja
- 30 gr. de almendras peladas y picadas
- Perejil picado

#### ***Para la Ensalada de remolacha***

- 250 gr de remolacha
- 1 cucharada de cilantro
- 2 c.s. de vinagreta.
- Pan de baguete y mantequilla

### ***Elaboración***

#### ***Para el Apionabo en rémoulade***

Batir con una batidora la yema de huevo, la mostaza y el vinagre. Añadir el aceite a chorrito sin dejar de batir. Cortar el apionabo a juliana bien fina y ponerlo en remojo en agua sal y sumo de limón. Escurrir y mezclar con la salsa remulade. Dejar reposar 20 min.

#### ***Para la ensalada de zanahoria***

Cortar la zanahoria a juliana bien fina. Mezclarla con el aceite y el zumo de naranja. Salpimentar al gusto y dejar reposar en frío. Antes de servir esparcir por encima la almendra picada y el perejil.

#### ***Para la Ensalada de remolacha***

Cortar la remolacha a dados de 5 mm. Ponerlos en un cuenco, aderezar los con vinagreta y mezclar bien. Poner un poco de cada ensalada en el plato y acompañar con pan y mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TATAKI DE TERNERA MARINADO**

### ***Ingredientes***

- 350 gr de entrecot
- 1 dl de salsa de soja
- 3 c.s de azúcar
- 1 dl de sake dulce
- 1 c.s. de aceite de sésamo
- 1 c.s. Ajo y jengibre rallado
- Cebollino
- Arroz glutinoso
- 3 puerros
- Aceite de girasol

### ***Elaboración***

Limpiar el entrecot de grasas y tendones.

Cortarlo en lingotes.

Marinar con la mezcla de salsa de soja, azúcar, sake dulce, aceite de sesmo, jengibre y ajo.

Retirar de la marinada y pasar por la plancha bien caliente. Marcar por los 4 costados 10 segundos. Enfriar en agua con hielo. Secar y guardar en frío.

Confitar los puerros cubiertos con aceite de girasol sin que llegue a hervir.

Cortar el tataki a rodajas bien finas y aliñarlo con un poco de marinada. Disponer un poco de puerro confitado y arroz glutinoso



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE CHOCOLATE BLANCO Y ARÁNDANOS**

### ***Ingredientes***

- 4 huevos
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- La piel de un limón rallado
- Zumo de 1 limón
- 200 gr de harina
- 15 gr de levadura royal
- 100 gr de almendra rallada
- 100 gr de chocolate blanco
- 200 gr de arándanos

### ***Elaboración***

Montar los huevos con el azúcar hasta que este espumoso. Añadir la mantequilla fundida, la piel y el zumo de limón. Incorporar la harina tamizada la levadura y después las almendras.

Poner la mezcla dentro de un molde encamisado y disponer encima trocitos de chocolate blanco y los arándanos. Cocer al horno precalentado a 180°C durante 30 min. Decorar con chocolate blanco rallado por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## ALITAS DE POLLO EN ESCABECHE

### ***Ingredientes***

- 1,5kg. de alitas de pollo
- 150 g de cebolleta
- 10 cebollitas francesas
- 225 g de apio
- 400 g de puerro
- 150 g de zanahoria
- 10 zanahorias mini
- 20 dientes ajo
- 1 ramas de tomillo
- 100 g de aceite virgen extra

### ***Además***

- 150 g de aceite de oliva suave
- 200 g de vinagre de Jerez
- 150 g de vino blanco
- 1 l. de agua
- 10 bolas de pimienta

### ***Elaboración***

Cortar las zanahorias en láminas, picar el puerro, el apio, las cebolletas y pelar los ajos.

Dorar las alitas a fuego vivo, en una cazuela con una parte el aceite de oliva (deben coger color y quedar crudas por dentro), retirar, salarlas y reservar.

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

Añadir las alitas reservadas y agregar el vino blanco, el vinagre, el aceite de oliva suave, las bolas de pimienta, las cebollitas, las zanahorias mini y las ramas de tomillo.

Cubrir con el litro de agua y cocer tapado a fuego suave, durante 25 a 30 minutos.

Rectificar de sal, retirar del fuego y dejarlas reposar al menos un día.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTARE DE SALMÓN**

### ***Ingredientes***

- 1 centro de salmón ahumado grueso.
- 400 g de salmón crudo en dados.
- 200 g de salmón ahumado en dados.
- 1 huevo duro picado.
- 1 aguacate en dados.
- 1 cucharada sopera de pulpa de limón picada.
- 1 cucharada de mahonesa.
- Cebollino picado.
- Aceite de oliva virgen.
- Zumo limón.
- 2 cucharadas de café de mostaza.
- 10 Pepinillos picados.
- Salsa de soja.
- Sal y pimienta recién molida.

### ***Para el Granizado de tomate***

- 1 kg de tomates maduros lavados.
- 1 hoja de gelatina remojada.
- Tabasco.
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra.
- Zumo de limón.
- Salsa de soja.
- Sal y pimienta.

### ***Elaboración***

Mezclar en un bol la mostaza, la pulpa del limón, mahonesa, salsa de soja, pimienta, zumo de limón, la clara y yema de huevo cocido, aguacate, pepinillos, cebollino, salmónes y aceite de oliva.

Dar unas vueltas, mezclar bien, rectificar de sazón.

Cortar el centro de salmón ahumado en escalopes y montar en un plato el tartare de salmón con los escalopes y el granizado de tomate

### ***Para el Granizado de tomate***

Licuar los tomates y añadirle el zumo de limón.

Templar un poco de jugo de tomate y disolver la gelatina. Incorporarlo el resto del tomate.

Salpimentar, añadir tabasco, soja, aceite, congelar en placa con bordes.

Congelar.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GALLETAS SALADAS DE JAMON**

### ***Ingredientes***

- 80g de harina integral
- 30g de harina de quinoa
- 25 g de harina de tapioca
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharadita de cafe de tomillo picado
- 50g de jamón
- 25g de mantequilla pomada
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de leche
- pimienta rosa
- sal

### ***Elaboración***

En una sartén, freír el jamón hasta que este crujiente, enfriar y cortar en tiras finas .

En un bol, mezclar harinas, sal, tomillo, jamón en tiras, añadir la mantequilla, y amasar hasta conseguir una mezcla harinosa pero no demasiado fina, debe quedar algunos trocitos de mantequilla del tamaño de guisantes.

Batir huevo con la leche, añadirlos a la base de harina y mezclar hasta conseguir una masa, no trabajarla demasiado, solo hasta que se forme una bola.

Formatearlo en rectángulo de unos 7-10 mm de grosor.

Dejamos enfriar en la nevera 2 horas

Sacar la masa del frigorífico y con una brocha pintar con clara de huevo, añadir una pizca de sal y pimienta molida.

Cortar la masa en galletas alargadas y cocerlas a 180°C durante 15 o 20 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HELADO DE NUTELLA**

### ***Ingredientes***

- 250g de nutella
- 200g de leche condensada
- 300g de nata líquida para montar

### ***Elaboración***

Batimos todos los ingredientes en un recipiente hasta obtener una crema homogénea, lo tapamos con papel film y reservamos en el congelador, pasado una hora removemos bien y rompemos los posibles cristales de hielo, repetimos el paso anterior una hora después.

5 minutos antes de servir, calentamos un poco de nutella al micro y la echamos sobre el helado

## **NUTELLA CASERA**

### ***Ingredientes***

- 300 g de avellanas tostadas
- 1 tableta de 100 g de chocolate 70%
- 1 tableta de 150 g de chocolate con leche
- 200 ml de leche condensada
- 1 cucharada de esencia de vainilla

### ***Elaboración***

#### ***Para la Crema de avellanas***

Usaremos avellanas ya tostadas, si las que habéis comprado son crudas podéis tostarlas bien en el horno o en una sartén.

**Horno:** precalentadlo a 160°, calor arriba y abajo. Extendemos las avellanas en una bandeja y horneamos durante 20 minutos moviéndolas de vez en cuando para que se tuesten por todos los lados.

**Sartén:** aunque no quedan igual de tostadas el proceso es más rápido, las ponemos sobre la sartén en frío y calentamos a temperatura media, las movemos continuamente para que no se quemem y cuando veamos que desprenden ese olor de avellana y están ligeramente tostadas las retiramos.

Quitamos la piel que les quede. Picar las avellanas con una picadora unos 5 minutos, hasta hacer una pasta.

#### ***Para la Crema de cacao y avellanas:***

Usamos chocolate al 70% de cacao, Troceamos los dos tipos de chocolate, 70% y chocolate con leche, cuanto más fino quede mejor se fundirá. Calentamos el chocolate troceado al baño María a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave. No debemos calentar el chocolate más de lo necesario, 3-4 minutos será suficiente. Retiramos del fuego y dejamos que se temple.

Añadimos la leche condensada y la cucharada de esencia de vainilla. Removemos hasta que tengamos una crema homogénea y añadimos la pasta de avellana, le damos unos toques de picadora para mezclar bien toda la crema hasta que veamos que este bien integrada, enfriar y ya esta



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LOMO DE BUEY ADOBADO CON PURÉ DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

### ***Ingredientes***

- 600 gr. de lomo de buey
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre blanco
- 1 diente de ajo
- 1 c.s. de semillas de comino
- 1 c.s. de pimentón

### ***Para el puré de pimientos***

- 1 Bote de pimientos de piquillo
- 1 guindilla
- 100 gr. de nueces
- 2 c.s. de azúcar moreno
- 2 c.s. de miel
- 1 c.s. de comino molido
- 2 c.s. de aceite de oliva
- Pizca de sal
- Zumo de 1/2 limón

### ***Elaboración***

#### ***Para la brocheta***

Cortar la carne de dados de 2cm (mínimo) Ensartar en las brochetas previamente humedecidas y dejar marinar en refrigeración durante unas 6-8 horas con el comino, el ajo escaldado y picado en brunoise, el vinagre, el pimentón, el comino y el aceite.

Asar a la parrilla 1 minuto por lado y abatir temperatura. Envasar al vacío y cocer a 40 °C unos 15 minutos. Abatir temperatura y mantener a 3 °C. Recuperar plancha 2 minutos por lado.

#### ***Para el puré de pimientos***

Colocar en una trituradora los pimientos escurridos, la guindilla, las nueces, la miel y el comino. Debemos obtener una consistencia cremosa.

Retirar, colocar en un bol y añadir el azúcar, la sal, el aceite y el zumo de limón. Reservar.

#### ***Servicio***

Colocar en la base el puré de pimientos y encima dos brochetas con el lomo. Decorar con unos ajos tiernos a la parrilla y sal Maldon.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE MANZANA Y FLAN**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa***

- 1/2 l. de agua
- 1/4 kg de azúcar
- 2 manzanas golden o reineta
- 20 gr. de mantequilla
- 40 gr. de azúcar moreno
- Zumo de 1/2 limón

#### ***Para el flan***

- 2 manzanas golden o reineta
- 20 gr. de azúcar moreno
- 30 gr. de mantequilla
- 1 c.s. de canela
- 1 c.s. de nuez moscada
- 1 c.s. de pectina neutros (opcional)
- 1 c.s. de pectina (opcional)

### ***Elaboración***

#### ***Para la sopa***

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar. Retirar, dejar enfriar y añadir el zumo de limón. Pelamos las manzanas, troceamos y rehogamos unos 8 minutos en un poco de mantequilla hasta que estén tiernas. Añadir el azúcar moreno, dejar fundir y retirar.

Turmizamos añadiendo pequeñas cantidades de almíbar hasta que adquiera consistencia de sopa. Refrigerar.

#### ***Para el flan***

Pelamos las manzanas y cortamos en dados de 1 cm.

Fundimos la mantequilla con la pectina, añadimos la manzana y las especias. Mantenemos unos 3 minutos a fuego medio y agregamos el azúcar. Reducimos fuego y mantenemos 2 minutos más.

Retiramos del fuego y colocamos en moldes. Dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LA CLÁSICA ESQUEIXADA DE BACALAO CON SU CRUJIENTE DE PAN**

### ***Ingredientes***

- *Bacalao laminado*
- *Cebolla tierna rallada*
- *Olivada negra*
- *Tomate rallado*
- *Pimiento morrón*
- *Pulpa de tomate*
- *Oliva negra sin hueso*
- *Cebolla tierna picada*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta blanca*
- *1 chapata cortada en rodajas y tostada*
- *Leche + aceite + ajo + wasabi + albahaca picada*

### ***Elaboración***

Si disponemos de corta fiambres: congelar el bacalao al punto de sal, dejar descongelar para poder cortar láminas del mismo con el corta fiambres.

Si no, Afilar bien un cuchillo de hoja fina y cortar láminas de bacalao al punto de sal.

A continuación: rallar la cebolla tierna y el tomate, cortar a dados el pimiento morrón y empezar a montar el plato en un molde de aro. Capa de bacalao, añadir cebolla y tomate rallado, capa de bacalao, añadir pimiento morrón y un poco de olivada negra, regar con unas gotitas de aceite de oliva entre capa y capa y así sucesivamente. Reservar para el final la pulpa de un tomate, un poco de cebolla picada y otro poco de olivada negra.

Presentar el aro de esqueixada en un plato redondo decorado con gotitas de olivada aligerada en aceite de oliva y el crujiente de pan con una gota gruesa de lactonesa y albahaca picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **DOS PLATILLOS FRÍOS DE VERANO PARA UNTAR**

### ***Ingredientes***

- *1 huevo*
- *Aceite de oliva*
- *1 c.c de mostaza Louit al estragón*
- *1. c.c de concentrado de tomate*
- *Un poco de azúcar*
- *Pimiento rojo asado*
- *1 diente de ajo*
- *Hojas de albahaca*
- *Sal y pimienta*
- *Tortitas mexicanas*

### ***Elaboración***

Hacer una mayonesa con el huevo y el aceite, añadir la mostaza, el concentrado de tomate, el pimiento asado pelado y despepitado, el resto de ingredientes, poner al punto de sal y pimienta. Reservar en nevera.

### ***Ingredientes***

- *1 aguacate al punto*
- *100 gr. de queso fresco tipo Philadelphia*
- *1 lima*
- *1 diente de ajo*
- *Pimentón rojo picante*
- *Sal y pimienta*
- *Tortitas mexicanas*

### ***Elaboración***

Pelar, deshuesar y verter el aguacate troceado en un vaso de turmix, añadir el queso mixar, añadir zumo de lima hasta la cantidad necesaria y mixar, añadir el resto de ingredientes y poner en su punto de condimentación. (Ojo, el queso puede ser un poco salado).

Cortar las tortitas en triángulos y dorar ligeramente en una sartén con muy poco aceite.

Presentar los dips en sendos cuencos para poder ser untados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CRUSTILLANT DE POLENTA AZUCARADO CON HELADO DE VAINILLA Y GRANIZADO DE FRUTA**

### ***Ingredientes***

- 25 gr. de polenta precocida
- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar glasé
- 1 limón
- 1 rama de vainilla
- Aceite de oliva y sal
- Helado de vainilla
- Fresas
- Azúcar
- Un trozo de sandía congelada

### ***Elaboración***

Cocer la polenta en agua con un poquito de sal y dejar entibiar. En un bol, mezclar la polenta con el polvo de vainilla, una parte del azúcar glasé y la piel del limón rallada, añadir la harina y ligar una masa. Estirar bien fino y freír en aceite de oliva, dejar enfriar y espolvorear con el resto de azúcar glasé.

Lavar y cortar a la mitad las fresas, ponerlas en un bol, añadirles azúcar y dejar en nevera tapadas con papel film. Al tiempo, retirar de la nevera, añadir al plato y reservar el jugo que mezclaremos con algún licor.

Montar el plato poniendo una porción de helado sobre el crustillant, acompañado de las fresas. En un vasito aparte, verter un poquito del zumo de las fresas y añadir sandía rallada por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE PUERROS Y JAMÓN**

### ***Ingredientes***

- *6 puerros medianos.*
- *Agua y sal.*
- *16 lonchas finas de jamón ibérico.*
- *8 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.*
- *2 cucharadas soperas de vinagre.*
- *1 cucharada soperas de perejil picado.*
- *2 cucharadas soperas de avellanas tostadas.*
- *Pimienta recién molida.*
- *Sal.*
- *Perejil picado.*

### ***Elaboración***

Limpian los puerros, explican lo del callo para que no se suelten las hojas.

Los vamos añadiendo al agua, han de cocer 15 minutos, o hasta que se atraviesen bien con la punta de un cuchillo.

Mientras, hacemos la vinagreta en un mortero, majar las avellanas + sal, añadir vinagre, aceite, pimienta molida y perejil.

Ecurrirlos, secarlos y montar la ensalada aliñando con la vinagreta y el jamón.

Presentar la ensalada en un bol o recipiente bajo.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **AGUACATES RELLENOS**

### ***Ingredientes***

- 3 aguacates partidos en dos
- 500 g. de langostinos cocidos, pelados y picados
- 1 limón
- 2 puerros picados, limpios y cocidos en agua, fríos
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 2 manzana , sin pelar, limpias y en dados pequeños
- 3 soperas de mahonesa
- 3 soperas de yogur griego o similar
- 1 pizca de mostaza de Dijon
- 1 pizca de pimentón de la vera dulce
- Aceite de oliva
- 3 puñados de germinados verdes
- 2 chalotas crudas en tiras muy finas

### ***Elaboración***

Meter la carne del aguacate sacada a bocados en un bol.

Colocar las cáscaras vacías en una fuente, sobre hielo pilé.

Añadir al bol ralladura de limón, zumo de limón, langostinos, puerro, tomate, manzana ,mahonesa, yogur, mostaza, pimentón ,sal y pimienta, aceite de oliva.

Rectificar el sazón, rellenar las conchas de aguacate.

Aliñar los germinados con aceite, sal y chalota.

Colocar sobre el relleno.

Espolvorear con pimentón de la vera



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TOCINO DE CIELO DE CAFÉ**

### ***Ingredientes***

- 20 ud de yema de huevo
- 500 g de azúcar
- 640 ml. de café solo

### ***Elaboración***

Hacer un almíbar de hebra floja con el café y el azúcar durante 10-15 min aprox. Entibiar.

Batir las yemas.

Verter en hilo el almíbar sobre las yemas ya batidas. Cocer al baño maría durante 40 min. en un molde tipo pudding forrado de papel celofán o film y tapado con papel de aluminio a 170°C.

Sacar del plástico, volver a introducirlo en el molde y en la cámara para coja forma.

Una vez bien enfriado, desmoldar y emplatar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TOMATES RELLENOS**

### ***Ingredientes***

- 8 tomates.
- 150 g. de arroz basmati.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cebollas tiernas.
- 150 g. de atún en aceite.
- 1 huevo.
- ½ aguacate.
- Aceite.
- 1 c.s. de zumo de limón.
- Sal.
- Pimienta.

### ***Elaboración***

Cortar la parte superior de los tomates y vaciarlos. Reservar la pulpa y poner los tomates hacia abajo para que escurran.

Cocer el arroz durante 10-12 minutos en abundante agua con sal. Escurrir y reservar.

Cortar las cebollas tiernas y el ajo en brunoise y saltearlo hasta que coja color. Añadir la pulpa de los tomates troceada y cuando haya perdido el agua, incorporar el arroz y el atún desmigado. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Hacer una mayonesa con el huevo y el aceite y añadir el zumo de limón y el aguacate triturado. Mezclarla con el arroz, ajustar de sal y pimienta y rellenar los tomates.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **POLLO CON CUSCÚS DE CIRUELAS Y MANZANAS**

### ***Ingredientes***

- *2 pechugas de pollo.*
- *1 cabeza de ajos.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*
- *Tomillo.*
- *Laurel.*
- *Romero.*
- *3 clavos de olor.*
- *200 ml. de caldo de ave.*
- *200 g. de cuscús.*
- *1 cebolla.*
- *70 g. de ciruelas.*
- *150 g. de manzana.*
- *15 ml. de zumo de limón.*
- *1c.s. de salsa inglesa.*
- *Menta.*

### ***Elaboración***

Limpiar las pechugas, cubrirlas con el aceite e incorporar los ajos, la sal, la pimienta, el romero, el tomillo, el laurel y los clavos de olor. Confitarlo durante 35 minutos a fuego lento.

Calentar el caldo y verterlo poco a poco sobre el cuscús. Tapar con papel film y dejar reposar durante 5 minutos.

Cortar la cebolla, las ciruelas y la manzana en brunoise y mezclarlas con el cuscús. Añadir el zumo de limón, la menta picada y la salsa perrins. Ajustar de sal y pimienta.

Laminar las pechugas y servir las con el cuscús.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOUFFLE DE VAINILLA**

### ***Ingredientes***

- 120 g. de azúcar.
- 30 g. de harina.
- 250 ml. de leche.
- 1 c.s. de mantequilla.
- 4 yemas.
- 5 claras.
- 2 c.c. de vainilla.

### ***Elaboración***

Mezclar el azúcar con la harina y 60 ml. de leche hasta obtener una masa homogénea.

Calentar el resto de la leche hasta que llegue a ebullición, retirarla del fuego y añadirla poco a poco la mezcla anterior sin dejar de remover. Volver al fuego y cocinar a fuego lento mientras se remueve hasta que empiece a espesar. Retirar del fuego y añadir la mantequilla. Incorporar una a una las yemas removiendo siempre y al final ponerle la vainilla.

Montar las claras a punto nieve e incorporarlas a la mezcla.

Untar los moldes con mantequilla y rellenarlos. Hornear a 180°C durante 35 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GALLETAS SABLES DE PARMESANO CON QUESO A LAS HIERBAS, SARDINA EN VINAGRE, ACEITUNAS Y MERMELADA DE TOMATE.**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sable de parmesano***

- 150 g. de harina
- 30g. de queso parmesano rallado
- 90 g. de mantequilla
- De 2 a 3 c.s de agua fría

#### ***Para la confitura de tomate***

- 600 g. de tomate rojo
- 200 g. de azúcar
- 2 c.s. de zumo de limón

#### ***Para las sardinas en vinagre de manzana***

- 10 sardinas frescas
- 400 g. de vinagre de manzana
- Sal y pimienta
- 100 g. de aceite de oliva

#### ***Para el queso a las hierbas***

- Un ramillete de hierbas frescas, tomillo, romero, perejil, eneldo..
- 250 g. de mato
- Sal y pimienta

#### ***Otros***

- Aceitunas negras picadas
- cebollino

### ***Elaboración***

#### ***Para la sable de parmesano***

En un bol poner la harina, el queso y los dados de mantequilla bien fríos. Trabajar por el método de arenado añadir el agua juntar sin trabajar demasiado la masa. Dejar reposar 30 minutos en nevera estirar la masa y cortar las sables. Reposar y cocer a 180 ° C. unos 12 minutos.

#### ***Para la confitura de tomate***

En un cazo poner el tomate con el azúcar, la dejar cocer unos 20 minutos hasta que tenga la textura de confitura. Añadir el zumo de limón.

#### ***Para las sardinas en vinagre de manzana***

Sacar los lomos a las sardinas y lavarlos para sacar las escamas. Secarlos, salpimentarlos y cubrirlos con el vinagre. Dejar marinar durante 4 horas. Después escurrirlas y cubrirlas con el aceite de oliva.

#### ***Para el queso a las hierbas***

Picar las hierbas y mezclarlas con la ayuda de una espátula con el mato. Sazonar y guardar en frío.

#### ***Acabado***

En un plato alargado disponer de las sables, encima un cucharada de queso, encima confitura de tomate. Cubrir con el lomo de sardina y coronar con las aceitunas picadas y el cebollino



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredients***

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

- 40 g. de aceite de oliva
- 100 g. de cebolla emincé
- 100 g de zanahoria emincé
- 50 g. de puerros emincé
- 25 g. de apio emincé
- 25 g. de champiñones emincé
- 2 ajos emincé
- 1 c.c de pimentón dulce
- 25 g. de vino blanco
- 100 g. de tomate triturado y tamizado
- 800 g. de retales de pescado de roca, cabeza de rape...
- 1,5 l. de agua.
- 100 g. de cabezas de gambas

#### ***Para los fideos***

- 400 g. de fideos del numero 2
- 200 g. de aceite de girasol
- 500 g. de mejillones
- 12 gambas enteras

#### ***Para el all i oli negat***

- 1 ajo crudo
- 70 g. de aceite de oliva

#### ***Acabados***

- 400 g. de fideos fritos
- All i oli negat
- 800 g. de fumet

### ***Elaboración***

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

Limpiar el pescado, trocear, desangrar y lavar.

Calentar el aceite, añadir la mirepoix, rehogar e incorporar el puerro, el apio, el champiñón y el ajo. Rehogar, añadir el pimentón, el tomate, dejar evaporar toda el agua de vegetación. Añadir el pescado de roca, rehogar y mojar con agua o fondo blanco de pescado, llevar a hervor suave y dejar cocer de 15 a 20 minutos sin tapar. A media cocción añadir las cabezas de las gambas salteadas. Infusionar, colar y reducir si fuera necesario.

#### ***Para los fideos***

Mezclar todo y colocar en fuego suave hasta que tuesten. Mover muy seguidamente, escurrir y reservar sobre papel absorbente.

#### ***Acabados***

Calentar el fondo. Calentar una paella, añadir los fideos y el fondo caliente, añadir el all i oli negat necesario, rectificar de salazón y cocer a fuego fuerte dos o tres minutos. Cuando empiece a secarse terminar los fideos en el horno a 190 ° C. 5 minutos antes añadir las



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LOAF CAKE DE CHOCOLATE CON CEREZAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los loaf cake***

- 90 g. de azúcar moreno
- 88 g. de yogurt natural
- Pizca sal
- 15 g. de cacao en polvo
- 7 g. de impulsor
- 120 g. de harina
- 25 g. de harina de almendra
- 120 g. de huevos
- 55 g. de cobertura
- 38 g. de azúcar invertido
- 100 g. de mantequilla
- 120 g. de cerezas confitadas en almíbar

#### ***Para las cerezas en almíbar***

- 150 g. de cerezas
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 20 g. de kirsh

#### ***Glaseado de chocolate negro***

- 100 g. de chocolate
- 80 g. de nata
- 40 ml. de leche
- 20 g. de azúcar
- 20 g. de mantequilla
- Una hoja de gelatina

#### ***Decoración***

- Cerezas en almíbar
- Nata montada

### ***Elaboración***

#### ***Para los loaf cake***

Creumar la mantequilla pomada con el azúcar moreno y el azúcar invertido, añadir los huevos de unos en uno. Añadir a 40° C la cobertura negra fundida el yogurt y la harina tamizada con el cacao, la sal y el impulsor. Por último las cerezas. Cocer a 170° C. de 35 a 40 minutos

#### ***Para las cerezas en almíbar***

Hervir el agua con el azúcar, las cerezas descorazonadas y el licor. Macerar durante 1 hora.

#### ***Glaseado de chocolate negro***

Llevar a ebullición la nata, la leche y el azúcar, añadir la hoja de gelatina previamente hidratada, verterlo sobre el chocolate picado e incorporar la mantequilla y remover hasta homogeniza la mezcla. Usar a 40/45 ° C. Glasear el plumcake y decorar al gusto.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOMBAS DE PATATA Y CARNE**

### ***Ingredientes***

- 2 cebollas grandes
- 4 bichos picantes
- 400 g de carne picada
- 600g de Puré de patata
- 3 litros de leche

### ***Elaboración***

En una cazuela rehogamos la cebolla muy picada, con los bichos también muy picados.

Una vez pochados agregamos la carne salpimentada y rehogamos unos minutos, cuando este hecha agregamos la leche y llevamos a ebullición.

Cuando hierva agregamos el puré de patata cocemos hasta espesar y rectificamos de sal, enfriamos.

Una vez frío haremos bolas al gusto y pasaremos por harina huevo y pan rallado

Freiremos en abundante aceite caliente y servimos con salsa brava.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMA DE AGUACATE CON NATA HELADA Y NUEZ CARMELIZADA**

### ***Ingredientes***

- *2 aguacates hermosos*
- *1 brick de 200 ml. de nata para montar*
- *1 cucharada de zumo de limón*
- *3 cucharadas soperas de azúcar (si os gusta dulzón podéis poner otra)*

### ***Elaboración***

Quitamos la cáscara y el hueso del aguacate, lo ponemos en un vaso de triturar.

Añadimos la cucharada de zumo de limón (así, evitaremos que se oxide y se nos ponga oscuro).

Montamos la nata: Ponemos las varillas y el cuenco donde voy a montarla, un rato en el congelador, para que esté todo bien frío. Batimos un poco, hasta que coge la nata algo de consistencia y, entonces, vamos añadiendo el azúcar, poco a poco.

Terminamos de montar.

Añadimos la mitad de la nata al triturado de aguacate.

El resto de la nata la ponemos al congelador.

La crema de aguacate la ponemos en copas y llevamos a la nevera.

Cuando la nata está congelada, ponemos una cucharada en cada copa.

Para terminar de decorar, ponemos unas nueces caramelizadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PINCHO DE SALMÓN CON YOGUR Y ALGA NORI**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la farsa de salmón con yogur***

- 200 g de salmón ahumado en daditos
- 40 g de mahonesa
- 25 g de yogurt natural de leche entera
- 40 g de cebolletas finamente picadas
- 1 g de ralladura limón
- 5 g de diente ajo picado sin el germen
- 2 g de perejil picado o cebollino picado
- Pepinillos picados
- Sal marina
- Pimienta negra recién molida

#### ***Para el salmón con alga nori***

- Salmón
- 2 hojas de alga nori
- Agua

#### ***Para las tostadas de pan***

- Pan de baguetina
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

#### ***Para el salmón con alga nori***

Sacar la piel del salmón y limpiar el lomo de cualquier espina o resto de sangre coagulada que tenga. Cortaremos los lomos en trozos de 18 cm. de largo.

Pegaremos 2 hojas de alga nori seca con la parte rugosa hacia dentro. Pondremos el lomo e iremos enrollando en el alga nori a la vez que hidratamos (en forma de lluvia) con un poco de agua si es necesario.

Lo prensamos bien y lo envasamos al vacío a máxima presión y congelamos para poder cortar en finas láminas.

#### ***Para la farsa de salmón con yogur***

En un bol echar la mahonesa con el yogur y mezclar con varilla.

Añadir el resto de los ingredientes como el pepinillo, el salmón, la cebolleta, la cáscara de limón y el cebollino.

Remover bien y reservar.

#### ***Para las tostadas de pan***

Cortar finas láminas de pan de una baguetina y colocarlas en una bandeja.

Echar un chorrito fino de aceite de oliva virgen y hornearlas a 160°C hasta que queden ligeramente tostadas, por ambas caras girándolas cuando sea necesario.

Sobre una tostada colocar una cucharadita de farsa de salmón con yogur.

Colocar encima una lámina fina de salmón con alga nori.

Acabar con perifollo o brotes frescos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## TIRAMISÚ DE ASTIGARRAGA

### *Ingredientes*

#### *Para el tiramisú*

- 2 huevos enteros.
- 160 g. de azúcar.
- 2 dl de nata montada.
- 450 g. de queso mascarpone.
- Galletas.
- Café expresso.
- Sagardo.

#### *Para el puré de manzana asada (manzana en mermelada)*

- 300 g de manzana.
- 90 g de azúcar.
- 1/2 vaina de vainilla.

### *Elaboración*

#### *Para el tiramisú*

Montar nata (mezclar huevos con el azúcar y batirlos enérgicamente).

Añadir mascarpone.

Incorporar la nata montada.

Meter en la nevera.

#### *Para el puré de manzana asada (manzana en mermelada)*

Pelar manzanas y vaciarlas enteras.

Cortar en láminas gruesas para cortar en bastones y luego en dados. Poner los dados en una cazuela a fuego medio.

Agregar azúcar y mezclar.

Añadir la vainilla rascada en su interior y remover de vez en cuando. Tapar el recipiente y compotar a fuego lento, durante unos 8 minutos. Cuando las manzanas estén bien tiernas, dejar enfriar.

Aplastar toscamente con un tenedor.

#### *Montaje*

1°. Montaje de crema mascarpone en un bol y encima dos manzanas asadas normal.

2°. El tiramisú: Montaje por capas de crema mascarpone y las manzanas trituradas en puré. Tener galletas a mano y café expresso para intercalar capas de galleta empapada en café, crema y puré; lo montaremos en un vaso y terminaremos con crema mascarpone y cacao en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PAPERINA CRUJIENTE DE ENSALADILLA RUSA Y SALMÓN AHUMADO**

### ***Ingredientes***

- 8 hojas de pasta brik
- 100 gr de mantequilla
- 4 patatas
- 2 zanahorias
- 200 gr de judías
- 100 gr de guisantes
- 100 gr de salmón ahumado
- 3 huevos
- Perejil

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

- 1 huevo
- ½ limón
- 3 dl de aceite de oliva
- Sal

### ***Elaboración***

Cortar con mucho esmero las verduras a daditos regulares de no más de 0,5 cm de lado.

Cocer las patatas al vapor controlando el punto de cocción. Hervir las judías la zanahoria y los guisantes. Cuando estén tiernas escurrir y refrescar con agua tibia. También cocer los huevos con agua hirviendo durante 12 o 13 minutos. Enfriar con agua. Cortar el salmón a tiras. Preparar la mayonesa con un huevo, sal y sumo de medio limón exprimido. Trituramos con el robot y añadimos el aceite hasta que monte.

Forramos de pasta de brik pintada con mantequilla los moldes cónicos, procurando no apretar demasiado la pasta contra el molde. Los cocemos al horno durante 10 min a 190°C. Cuando estén dorados retirar del horno. Dejar enfriar antes de sacar los moldes. Juntamos todas las verduras en un bol y las aliñamos con mayonesa. Añadimos el salmón y un poco de perejil picado. Rellenamos los conos. Decoramos con un poco de escarola, tomate y el huevo duro rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BACALAO CON BERENJENA Y TOMATE CONFITADO**

### ***Ingredientes***

- 400 gr. de bacalao
- 4 berenjenas
- 4 tomates rojos
- 8 filetes de anchoa
- 50 gr. de alcaparras
- 4 ajos
- 100 gr. de mantequilla
- 200 ml de nata

### ***Elaboración***

Escalibar la berenjena, pelarla y picarla. Cortar las alcaparras y las anchoas. Juntar con la berenjena.

Escaldar, pelar y despepitar el tomate. Cortar el tomate a pétalos y disponerlos en una placa de horno con sal, azúcar, tomillo y pimienta. Cocer al horno 20 min. a 180°C.

Freír los ajos enteros con la mantequilla. Poner el bacalao en una bandeja de horno y juntar la mantequilla. Cocer al horno 10 min. Retirar el jugo y ligarlo con nata. Volver a poner la salsa con el bacalao.

Montamos en plato soperó. El trozo de bacalao con su salsa y una quenel de berenjena tapada con tomate confitado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COULANT DE CHOCOLATE CON PAPILOTE DE ALBARICOQUES CON HELADO DE VAINILLA**

### ***Ingredientes***

- 6 Huevos
- 200 gr. de azúcar
- 190 gr. de mantequilla
- 190 gr. de cobertura de chocolate
- 90 gr. de harina
- 10 albaricoques
- 100gr de azúcar
- 50 gr de pasas
- Canela
- Helado de vainilla

### ***Elaboración***

Deshacemos la mantequilla en un bol al microondas. Mezclamos el chocolate con la mantequilla hasta que quede bien desecha. Por otro lado batimos los huevos con el azúcar y la harina hasta que no queden grumos. Mezclamos con el chocolate fundido y lo repartimos en flaneras previamente encamisadas.

Coceremos al horno a 200° durante 6 min.

Envolver con papel de plata los albaricoques con azúcar, las pasas y un trocito de canela de tres en tres. Los cocemos al horno 15 min. a 180° C. Servimos sin hueso en su almíbar con una bola de helado de vainilla y el courant.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTA CON SALTEADO DE CALAMARES**

### ***Ingredientes***

- 125 g. de harina.
- 125 g. de harina de fuerza.
- 2 huevos.
- 2 dientes de ajos
- 2 Cebolletas
- 400 g de calamares cortados longitudinalmente
- 200 ml de salsa de tomate

### ***Elaboración***

#### ***Para la pasta***

Juntar las dos harinas con la sal y hacer un volcán. Añadir los huevos y amasar. Incorporar el aceite y seguir mezclando. Si la masa queda muy seca, mojarse las manos en un poco de agua y seguir amasando. Tapar la masa con papel film y dejar reposar en nevera durante 20 minutos.

Cortar la masa en varios trozos y estirarlos con un rodillo para que quepan por la ranura de la máquina de estirar la pasta. Estirar la masa con la máquina y cortarla. Reservar la pasta rebozada en maicena hasta que se tenga que cocinar.

Hervir la pasta en abundante agua con sal y aceite durante tres minutos.

#### ***Para el salteado***

En una sartén, añadir el aceite de oliva y 1 guindilla, subimos el fuego y añadimos el ajo laminado y la cebolleta Dejar dorar 2 minutos.

Agregamos los calamares y los salteamos 2 minutos con la verdura, rectificamos de sal, añadimos la salsa de tomate y dejamos reducir 2 minutos.

Una vez cocida la pasta escurrimos y añadimos al sofrito marinero.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PATEL DE PATATA RELLENO DE ATUN**

### ***Ingredientes***

- *1 litro de leche*
- *200 g de puré de patatas en copos*
- *2 o 3 latas de atún en conserva*
- *3 huevos duros*
- *1 lata de aceitunas verdes sin hueso*
- *1 lata de pimiento morrón o piquillo*
- *Lechuga*
- *Mayonesa*
- *Sal*

### ***Elaboración***

En un cazo ponemos la leche a hervir con una nuez de mantequilla sal y pimienta y llevamos a ebullición, una vez a hervido fuera del fuego agregamos el puré de patata y mezclamos hasta obtener el puré, arrimamos al fuego y sin dejar de remover volvemos a llevar a ebullición y reservamos.

Extender en capa de un centímetro sobre un trapo de cocina limpio y húmedo, un tapete de silicona o film transparente.

Pelar y trocear los huevos y añadir al atún que hemos desmigado un poco y muy bien escurrido, trocear parte del pimiento morrón y reservar unas tiras para decorar. Picar las aceitunas y mezclarlo todo. Colocar la mezcla sobre la capa de patata. Si quieres puedes poner un poco de ketchup, mayonesa o unas cucharadas de tomate frito pero el relleno debe quedar espeso y compacto.

Con ayuda del trapo o se enrolla como “un brazo gitano” cuidando de cerrar bien rollo. Lo colocamos con el ‘cierre’ hacia abajo.

Se coloca en una fuente, se cubre de mayonesa, se adorna con aceitunas y morrones.

Llevamos a la nevera para que coja cuerpo y se endurezca durante unas horas. Se sirve frío con lechuga picadita en juliana.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARACOLAS DE PASAS**

### ***Ingredientes***

- *plancha de hojaldre congelado (que no tenga una anchura de más de 15 cm porque quedaría demasiado grande)*
- *2 cucharadas de mantequilla derretida*
- *Canela molida*
- *Azúcar moreno*
- *Pasas remojadas (remojarlas en algún licor o en vino dulce )*

### ***Elaboración***

Pintamos la superficie del hojaldre con la mantequilla derretida, espolvoreamos el azúcar moreno y la canela y ponemos las pasas esparcidas por igual por toda la superficie. Después vamos enrollando el hojaldre como un brazo de gitano sin apretarlo mucho y formamos un cilindro. Cortamos en rodajas de 1,5 cm. y colocamos un poquito separadas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Se aplastan un poquito con la mano para que no se abran y se pintan con huevo batido. Horneamos a 190° entre 15 y 20 min. o hasta que doren por la superficie

En lugar de la mantequilla derretida podemos poner una capa finita de crema pastelera o crema de vainilla o simplemente miel, Con crema quedan más jugosas. Para enrollar es mejor dejar el hojaldre sobre el papel que trae el envase porque nos ayuda a manejarlo. En lugar de pintar con huevo puedes hornear y después cubrir con algún glaseado de repostería



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE MEJILLONES Y GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- *1 pimiento rojo*
- *2 dientes de ajo*
- *2 yoghurt natural*
- *50 ml. de nata*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml. de jerez*
- *2 aguacates*
- *Zumo de 1 limón*
- *100 gr. de gambas*
- *1/4 kg de mejillones*

### ***Elaboración***

Limpiaremos el pimiento rojo, cortaremos en dados y trituraremos con el diente de ajo escaldado y el yoghurt. Añadimos la crema de leche, el jerez y salpimentamos. Reservar en frío.

Pelaremos el aguacate, retiramos el hueso y cortaremos en láminas. Verter el zumo de limón encima para evitar que ennegrezca.

Limpiar los mejillones y abrir al vapor unos 5 minutos. Retirar una de las vainas.

Pelar las gambas, retirar el hilo intestinal y cocer en agua salada hirviendo de 2 a 3 minutos. Parar cocción con agua fría.

Colocar en la base del plato la salsa de pimiento, en el centro disponer el aguacate y decorar con los mejillones y las gambas. Refrescar con unas hojas de lechuga.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **XATO DE FRUTAS CON ROMESCO DE FRUTOS ROJAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Xató***

- 100 gr. de escarola
- 1 manzana
- 1 pera
- 100 gr. de bacalao esqueixat
- Tomates cherry

#### ***Para el romesco de frutas rojas***

- 100 gr. de fresas
- 2 ñores
- 40 gr. de almendras
- 50 ml. de cava
- Sal y pimienta
- 3 dientes de ajo
- 100 ml. de aceite de oliva
- 1 melocotón

### ***Elaboración***

Triturar las fresas con los melocotones Confitar los ajos con el bacalao en el aceite de oliva unos 5 minutos.  
Mezclar el ajo confitado, con la pulpa de las frutas, las ñores, las almendras y el cava. Triturar, añadir un poco de miel y emulsionar con el aceite de oliva. Salpimentar y reservar en la nevera.  
Cortar la manzana y la pera en juliana.  
Colocar la escarola cortada en un bol con la fruta y el bacalao, mezclarlo con la salsa.  
Montar en un plato y decorar con los tomates.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TORTA DULCE CON CEREZAS AL VINO TINTO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la torta***

- 4 huevos
- 50 ml. de crema de leche
- 80 gr. de harina
- 50 gr. de miel
- 80 gr. de pasas
- 20 gr. de mantequilla

#### ***Para las cerezas al vino tinto***

- Piel de naranja y limón
- 1/4 l. de vino tinto
- 1 ramas de canela
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de cerezas

### ***Elaboración***

#### ***Para la torta***

Desclaremos los huevos.

Blanqueamos las yemas de huevo con la miel y la crema de leche.

Incorporamos las pasas hidratadas y la harina tamizada en movimientos envolventes.

Montamos las claras a punto de nieve e incorporamos con movimientos envolventes a la preparación anterior en 3 partes.

En una sartén de creps, fundimos un poco de mantequilla y vertemos la preparación anterior. Coceremos a fuego suave unos 6 minutos. Retiramos y repetimos operación por el otro lado. Mantener cocción hasta que el interior esté cuajado.

#### ***Para las cerezas al vino tinto***

Preparamos un almibar con todos los componentes menos las cerezas.

Cuando esté caliente añadimos las cerezas deshuesadas y prolongamos cocción unos 10 minutos.

Parar cocción y dejar reposar unas 12 horas. Servir acompañado la torta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA EN CROQUE A LA GRIEGA CON VINAGRETA AL LIMÓN**

### ***Ingredientes***

- 6 panecillos
- 3 tomates de ensalada
- ½ pepino pelado
- 1 pimiento rojo
- Olivas negras sin hueso
- 1 d. de ajo
- 1 cebolla de Figueras mediana
- 1 bote de queso feta
- Orégano
- 2 C. S de vinagre de Módena
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

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

- 10 cl de aceite de oliva
- 3 C.S de zumo de limón
- 2 C.S de nata líquida
- (Opcional) Nueces peladas

### ***Elaboración***

Cortar una tapa del panecillo y vaciar su interior, escaldar, retirar semillas y cortar los tomates concasé, pelar y cortar el pepino, (condimentar y purgar), lavar y cortar el pimiento en brunoise, cortar olivas negras a la mitad o en rodajas. Cortar el diente de ajo en broisse, envolver la cebolla pelada en un trapo y golpear con el puño, reservar en aceite y vinagre. Añadir todo (incluido el queso feta) al bol donde tenemos la cebolla y mezclar bien, condimentar.

Rellenar los panecillos con esta preparación, si se desea; rallar por encima un pocote queso parmesano.

Juntar todos los ingredientes de la vinagreta y mezclar todo en un bol, condimentar con sal y pimienta. Si se dispone, también podemos añadir un poquito de salsa Worcestershire.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOMBA FRÍA DE ATÚN O SALMÓN AHUMADO CON LECHUGA**

### ***Ingredientes***

- *1 bolsa grande de pan inglés*
- *Lonchas de jamón dulce*
- *2 sobres de salmón ahumado*
- *1 pack de 3 latas de atún en aceite de oliva*
- *2 huevos duros picados*
- *Palitos de cangrejo picados*
- *Olivas verdes picadas*
- *Mayonesa*
- *Mezclum*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Papel film*
- *Un cuenco grande*

### ***Elaboración***

Prepararemos la bomba por capas: primero forraremos, por dentro, un bol esférico con papel film, sobre el papel pondremos lonchas de jamón dulce o salmón ahumado, sobre estas lonchas pondremos rebanadas de pan inglés, que untaremos, por dentro con un poco de mayonesa, en el fondo de esta preparación pondremos un picadillo de los ingredientes que cubriremos de nuevo con rebanadas de pan inglés y así sucesivamente hasta fabricar una bomba semi esférica. Dejar en nevera por unas horas para enfriar bien.

Montar una mayonesa o lactonesa para acompañar el plato.

### ***Acabado***

Cortar la bomba, acompañar con la mayonesa y el mezclum.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TRUFAS HELADAS CON NATA MONTADA**

### ***Ingredientes***

- 3 yemas de huevo
- 2 c.p. azúcar glace
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de cobertura de chocolate
- 1 sobre de café soluble
- Ron o Coñac
- Fideos de chocolate
- Cacao en polvo
- 400 gr. de nata para montar

### ***Para la nata***

- 400 gr de nata para montar
- Azúcar glace

### ***Elaboración***

Blanquear las yemas con el azúcar, añadir la mantequilla y seguir batiendo, fundir la cobertura de chocolate y añadir junto con el café soluble en el coñac.

Abatir temperatura, poner al congelador y reservar.

Formar bolitas con las manos, pasar por fideos e chocolate y congelar.

Montar la nata y utilizar como complemento o decoración de las trufas.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ENSALADA DE RAPE CON MAYONESA DE GAZPACHO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la mayonesa de gazpacho***

- 1/2 kg de tomate rojo
- 50 gr. de tomates secos
- 1 cebolla tierna
- 1/2 pimiento rojo
- 1 c.s. de comino
- 50 gr. de pan seco hidratado
- 1 c.c. de pimentón
- 200 ml. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- 50 ml. de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

#### ***Para la ensalada***

- 1 colita de rape
- 2 patatas

### ***Elaboración***

#### ***Para la ensalada***

Limpiaremos el rape y escaldamos 3 minutos en agua salada hirviendo con vinagre. Retirar y parar cocción.

Cortar en medallones y reservar en frío.

Limpiamos las patatas y cocemos partiendo de agua fría unos 25 minutos.

Parar cocción, y reservar en frío.

#### ***Para la mayonesa de gazpacho***

Poner a hidratar los tomates secos en el aceite.

En el mortero majar el ajo con los cominos, añadir el pimentón.

En la batidora triturar por tandas las verduras poniendo un poco de aceite, vinagre, sal y pan remojado.

Preparar una mayonesa de la forma habitual y una vez emulsionada ir incorporando la pulpa de las verduras trituradas.

Ajustar de sal y pimienta y reservar en frío hasta el momento de pase.

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

Pelar las patatas si se quiere y cortar en rodajas de 1 centímetro. Colocar de forma circular en la base del plato. Regar con aceite y sal. Colocar el rape encima de las patatas y cubrir con el gazpacho.

Decorar con huevo duro picado y perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CARPACCIO DE SOLOMILLO DE CERDO CON MERMELADA DE TOMATE Y CHUTNEY DE PIÑA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Carpaccio***

- 1 Solomillo de cerdo

#### ***Para la Mermelada de tomate***

- 4 tomates
- 100 gr de azúcar
- 200 ml de agua
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

#### ***Para el Chutney de piña***

- 2 clavos de olor
- 1 c.c.de semilla de cilantro
- 1c.c.de semillas de comino
- 1 guindilla
- Zumo de 1 lima
- 100 ml de zumo de piña natural
- ¼ kg de piña natural
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 c.s. de miel
- 1 c.s.de azúcar moreno
- 

### ***Elaboración***

Filetear el solomillo de 1 mm y escaldar 1 minuto en 1 litro agua salada hirviendo con 4 clavos de olor y 50 ml de vinagre blanco. Retirar, parar cocción en agua helada y reservar en frio hasta pase.

#### ***Para la Mermelada de tomate***

Escaldar y retirar piel y pepitas. Cortar en macedonia y cocer dentro del almíbar unos 15 minutos. Retirar y reservar en frio Hasta pase.

#### ***Para el Chutney de piña***

Tostar y majar las especias, con el azúcar, la miel, la sal y la pimienta Juntar con los líquidos y mezclar.

Limpiar y cortar la piña en macedonia.

Juntar con el resto de componentes y dejar macerar unas 2 horas.

### ***Montaje***

Disponer una capa de mermelada de tomate y colocar el solomillo fileteada encima.

Regar con aceite y sal Maldón. Acompañar con el Chutney.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CUS-CUS DE FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de cus-cus
- 400 ml de almíbar ligero
- Piel de naranja y limón
- 100 gr. de mermelada de frutas rojas
- 50 ml de aceite de oliva
- 200 gr. de frutos rojos variados
- 1 yoghurt griego
- hojas de menta

### ***Elaboración***

Pondremos el cus-cus en un bol.

Prepararemos el almíbar ligero e incorporaremos 100 gr. de mermelada de frutos rojos, y la piel de naranja y limón cortada en juliana, dejaremos cocer unos 5 minutos y disolveremos bien la mermelada. Pasaremos por un colador hasta obtener un almíbar bien limpio.

Verteremos encima del cus-cus y taparemos. Mantendremos tapado hasta que haya absorbido todo el líquido. Refrescaremos con unas hojas de menta y un poco de ralladura de piel de naranja y limón.

Acompañaremos el cus-cus de un poco de yoghurt rebajado con crema de leche.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MAZAMORRA CORDOBESA CON MELOCOTÓN

### *Ingredientes*

- 190 g. de almendra.
- 1 diente de ajo.
- 125 ml. de aceite.
- 1 clara.
- 500 ml. de agua.
- 25 ml. de leche.
- Vinagre manzana.
- 60-100 g. de pan.
- 2 melocotones.
- 200 g. de melocotón.
- 200 g. de azúcar.
- Zumo de medio limón.
- 1 c.s. de mantequilla.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

### *Elaboración*

Triturar la almendra pelada con el ajo escaldado durante tres minutos, el aceite, la clara, el agua y la leche. Salpimentar y añadir el vinagre y el pan troceado. Seguir triturando hasta que quede una crema fina. Dejar reposar en nevera para que coja consistencia y se enfríe.

Cortar los melocotones en macedonia.

Calentar una sartén con la mantequilla y cuando se haya desecho añadir los melocotones y saltearlos durante un par de minutos. Cubrir la superficie con el azúcar y seguir salteando hasta que caramelice. Retirar del fuego y reservar.

Trocear el melocotón y ponerlo a macerar con el azúcar y el zumo de limón durante 20 minutos. Cocinar a temperatura baja durante 20-30 sin dejar de remover hasta que tenga textura de mermelada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SALMÓN CON ENSALADA DE AGUACATE**

### ***Ingredientes***

- *4 lomos de salmón.*
- *2 aguacates.*
- *2 tomates.*
- *1 cebolla tierna.*
- *1huevo.*
- *Zumo de medio limón.*
- *Cilantro.*
- *1 huevo.*
- *Aceite.*
- *1 c.c. de aceite de sésamo.*
- *150 ml. de zumo de naranja.*
- *60 ml. de salsa de soja.*
- *3 c.s. de miel.*
- *1 diente de ajo.*
- *150 ml. de aceite.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

### ***Elaboración***

Mezclar el zumo de naranja con la salsa de soja, la miel, el diente de ajo picado, el aceite, sal y pimienta. Cubrir los lomos de salmón y dejarlos marinar durante 20 minutos en nevera.

Cocer el huevo durante 10 minutos, pelarlo y picarlo.

Cortar el aguacate, los tomates y la cebolla tierna en brunoise. Añadir el cilantro picado, el huevo duro y el zumo de limón. Hacer una mayonesa con el huevo y el aceite. Salpimentar y añadirle el aceite de sésamo. Mezclar con la ensalada y reservar en nevera.

Sacar el salmón del marinado y cocinarlo a la plancha



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTA DE LIMÓN**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la base***

- 250 g. de harina.
- 25 g. de azúcar glas.
- 125 g. de mantequilla.
- 8-9 c.s. de agua.

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

- 3 huevos.
- 1 yema.
- 450 ml. de nata.
- 100 g. de azúcar.
- 150 ml. de zumo de limón.

### ***Elaboración***

#### ***Para la base***

Poner la harina y el azúcar glas tamizados en un bol y añadirle la mantequilla pomada cortada a dados. Mezclar suavemente hasta que tenga textura arenosa. Añadir el agua y seguir mezclando hasta que quede homogénea. Tapar la masa con film y dejar reposar durante 15 minutos en nevera.

Cubrir la base del molde encamisado con la masa, pinchar la superficie con un tenedor y hornear a 190°C durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar.

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

Mezclar todos los ingredientes y rellenar el molde. Hornear a 150°C durante 20-25 minutos. Retirar la tarta del horno, dejar atemperar y desmoldar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **AJO BLANCO DE PERA CON TARTAR DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el ajo blanco***

- 150 g. almendra tierna sin piel
- 500 g. pera madura pelada y sin semillas
- 10 g. ajo blanqueado y sin germen
- 60 g. de miga de pan blanco
- 80 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 30 ml. de vinagre de manzana
- 600 ml. de agua mineral

#### ***Para el tartar***

- 350 g. de salmón fresco
- 200 g. de salmón ahumado
- 1 cebolleta cisele
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de jerez seco
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 huevo duro
- 1 cucharada de alcaparras
- 3 pepinillos en vinagre
- 1 rama de perejil
- Eneldo fresco picado
- Sal y pimienta

#### ***Acabados***

- Una bolsa de germinados pequeños

### ***Elaboración***

#### ***Para el ajo blanco***

Poner a remojar las almendras con agua 24 horas en la nevera. Juntar todos los ingredientes en un recipiente alto. Triturar bien y dejar madurar 30 minutos.

Pasar por chino y colador. Rectificar de textura y sazón.

#### ***Para el tartar***

Picar finamente con el cuchillo los dos tipos de salmón; picar de igual modo las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta. En un bol grande mezcla bien la cebolleta picada, el aceite, el jerez, la salsa de soja, la mostaza, las yemas de huevo y una pizca de pimienta. Cinco minutos antes de servir agrega a esta mezcla el huevo duro picado, las alcaparras y pepinillos, así como las hierbas ya picadas. Por último, un par de minutos antes de servirlo, añade el pescado, también picado, y da el punto de sal.

**Acabados:** en medio de un plato soper y con ayuda de un aro disponer el tartar de salmón y el ajo blanco por los lados y encima del tartar los germinados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ATÚN SOASADO, PIMIENTO DEL PIQUILLO, CALABACÍN Y VINAGRETA DE CEREZAS.**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el atún soasado***

- 1 taco de atún de 100 gr.
- Una lata de pimientos del piquillo
- Medio calabacín cortado en laminas finas
- Cebollino picado

#### ***Para la maceración del atún***

- 1 ajo emincé
- 10 g. jengibre fresco emincé
- 1/2 c.c pimienta negra
- 1 hoja de laurel roto
- 10 ml. salsa de soja
- 10 ml. vinagre chardonnay
- 5 g. azúcar
- 15 ml. aceite de oliva
- 10 ml. aceite de sésamo

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

- 9 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 70 g.de cerezas
- perejil picado
- sal

### ***Elaboración***

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

Picar el ajo finamente y depositarlo en un bol. Añadir el vinagre, el zumo de naranja y el aceite. Batir todo ligeramente. Dar el punto de sal; por último, agregar el perejil picado y las cerezas picadas (dejar en maceración una media hora).

#### ***Para el atún***

Mezclar el aceite de oliva con el vinagre y las especias.

Bañar con este preparado el atún y dejar madurar un par de horas. Pasado este tiempo, retirar el atún y secar. Soasar, hacerlo por los 4 lados por igual.

Sumergir en agua con hielo para cortar la cocción.

Decantar, secar y pintar con aceite de sésamo.

Asar en una plancha o en una parrilla el calabacín dejándolo crujiente. Sazonar.

#### ***Acabado***

Cortar todos los ingredientes en forma rectangular y montarlo por capas, piquillo, calabacín, atún y terminando por una de piquillos y calabacín. Alrededor depositar unas cucharadas de la vinagreta de cerezas y por encima agregar el cebollino picado.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **VASOS DE MOUSSE DE CAVA Y FRUTOS ROJOS CREUMBLE DE PISTACHOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el mousse de cava***

- 200 ml. de cava semi seco
- 10 g. de zumo de limón
- 60 g. de azúcar
- 3 yemas
- 320 de nata semi montada
- 3 hojas de gelatina
- 150 g. de merengue italiano

#### ***Para el merengue italiano***

- 100 g. de azúcar
- 30 g. de agua
- 50 g. de claras

#### ***Para la gelatina de frutos rojos***

- 150 g. de pulpa de frutos rojos
- 50 g. de azúcar
- 50 g. de cava
- 3 hojas de gelatina

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

- 60 g. de mantequilla fría
- 60 g. de harina
- 60 g. de pistachos caramelizados
- 60 g. de azúcar

### ***Elaboración***

#### ***Para el mousse de cava***

Poner a calentar el cava con el zumo de limón, sin que llegue a hervir. Mezclar las yemas con el azúcar en un bol. Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría. Cuando el cava, esté caliente, verterlo sobre las yemas y el azúcar poco a poco y mezclar bien. Cocer la crema de cava a la inglesa, a 85 ° C. y añadirle la gelatina escurrida. Dejarla enfriar a 30° C y el merengue italiano y la nata semi montada.

#### ***Para el merengue italiano***

Cocer el agua con el azúcar a 120° C. a 114° C. empezar a montar las claras, volcar el almíbar y batir hasta enfriamiento.

#### ***Para la gelatina de frutos rojos***

Calentar la pulpa con el cava y el azúcar, incorporar la gelatina y verter en un molde, previamente forrado con film y dejar enfriar en el frigorífico.

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

Caramelizar los pistachos con 40 g. de azúcar glas, dejar enfriar sobre papel de cocina, triturarlos y arenar todo junto y cocer a 170 ° C, durante 15 minutos.

#### ***Acabados***

En el fondo de unos vasos poner la gelatina de naranja, congelar y encima la mousse de cava, terminar con el crumble



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARTAR DE MELOCOTONES, PERA Y CALAMARES A LA MENTA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de calamares
- 1 melocotón blanco maduro
- 2 peras
- 2 melocotones amarillos
- Zumo de 2 limón o lima
- Manojos de menta
- Manojos de albahaca
- 3c. se de azúcar moreno
- 1 docena de tomate cherry
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla tierna

### ***Elaboración***

Limpiamos los calamares, pasamos por agua y cortamos en brunoise.

Colocamos en un cuenco con el zumo de ½ limón, menta y albahaca pica, la mitad del azúcar, sal y pimienta.

Dejamos marinar en frío unas 2 horas.

Pelamos las frutas y cortamos en macedonia, rociando que los cortes sean regulares.

Ponemos a macerar con el zumo de limón, 2 c.s.de azúcar moreno. Añadir la menta y la albahaca escaldada y picada el aceite y la cebolla tierna. Colocamos en refrigerador hasta el pase.

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

Ecurrir el marinado del calamar y juntamos con la frutas.

Colocar en copa de coctel y decoramos con ¼ de tomate cherry.

Refrescar con unas hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **WHIP DE AGUACATE AL KIWI CON MOUSSE DE SALMON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el whip***

- 1 aguacate
- Zumo de 1 lima
- 3 kiwi
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 c.s. de cilantro fresco

#### ***Para la Mousse de salmón***

- 150 gr de salmón fresco
- 6 quesitos
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta
- 1 cebolla tierna
- 100 gr de salmón ahumado
- 20 gr de cacahuets

### ***Elaboración***

#### ***Para el whip***

Pelar el aguacate y el kiwi. Cortar en macedonia y colocar en una vaso triturador con el resto de ingredientes menos el aceite. Turmizar añadiendo el aceite al hilo. Ajustar de sazón y reservar en frío.

#### ***Para la Mousse de salmón***

Turmizar el salmón fresco con los quesitos, el limón, sal y pimienta.  
Añadir la cebolla tierna cortada ciselle y la mitad de salmón ahumado en tiras.

#### ***Montaje***

Colocar una base de mousse de salmón, decorado con tiras de salmón y los cacahuets tostados y picados.  
Al pase verter el whip encima.  
Espolvorear con sal Maldón y pimienta recién molida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SMOOTHIE DE FRUTAS ROJAS CON MANZANA Y CREMA DE CHOCOLATE BLANCO**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de frutas rojas
- 100 ml de agua
- 4 c.s.de azúcar blanco
- 2 manzanas
- 2 c.s.de azúcar moreno

### ***Para la Crema de chocolate***

- 100 gr de chocolate blanco
- 2 c.s.de crema de leche
- 1 yogurt griego

### ***Elaboración***

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y añadir las frutas rojas. Perfumar con canela, piel de naranja y limón y cocer 10 minutos a fuego suave.

Apagar y reservar en frío.

Pelar la manzana y cortar en macedonia.

Saltear con un poco de mantequilla 5 minutos y espolvorear con el azúcar moreno. Alagar cocción 3 minutos y retornar. Reservar en frío.

### ***Para la Crema de chocolate***

Calentar al baño maría la crema de leche y añadir el chocolate troceado hasta que funda.

Dejar entibiar y añadir el yogurt. Reservar en frío.

### ***Montaje***

Colocar la manzana salteado y luego las frutas rojas. Al pase servir la crema de chocolate blanco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PIRULETAS DE CALAMAR CON BUTIFARRA DE PEROL**

### ***Ingredientes***

- 4 calamares
- 400 gr de butifarra de perol
- Palillos de brocheta
- 30 gr de piñones
- 100 gr de leche
- Perejil, ajo

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares. Pelarlos y quitarles las alas y las patas y el “plástico”.

Sacar la piel de la butifarra de perol y rellenar los calamares con la carne de las butifarras apretar y pinchar con un palillo para que la carne no se escape.

Semi-congelar para que sea más fácil cortar a rodajas finas de 0’5 a 1 cm. Pinchar cada piruleta con un palillo o brocheta.

Marcaremos las piruletas en una plancha anti-adherente.

Trituramos los piñones con la leche y un punto de sal para hacer un “praliné”.

Servimos una fogata de chips rodeada de piruletas con aceite de piñones por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## ENSALADA MURCIANA

### *Ingredientes*

- 300 gr. Bacalao desmigado
- 4 tomates rojos
- 2 pimientos rojos
- Olivas negras
- 4 patatas monalisa
- 4 cebolla tierna
- Perejil, tomillo,

### *Elaboración*

Cocer las patatas con piel. Cuando estén frías pelar y cortar a rodajas.

Preparar pétalos de tomate y cocerlos al horno con un poco de aceite, sal, pimienta, azúcar y tomillo.

Escalibar el pimiento. Pelarlo y despepararlo.

Cortar las cebollas tiernas en cuartos. Estirar en una bandeja de horno con sal y aceite. Tapar con papel de plata y cocer 20 min. a 200° C.

Disponer los ingredientes por pisos dentro de un timbal. Decorar con una vinagreta de perejil y las olivas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE MANZANA CON NUECES Y MIEL**

### ***Ingredientes***

- 300 gr.de hojaldre
- 4 manzanas
- 50 gr. de nueces
- 30 gr. de pasas
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de miel
- 100 gr. de azúcar lustre
- 50 gr. de azúcar
- 1 yema de huevo

### ***Elaboración***

Hidratar las pasas con mitad de ron mitad de agua.

Pelar las manzanas y cortarlas a láminas. Cocerlas con mantequilla. A los 5 min. añadir miel y nueces. Cocer 5 min. mas.

Añadir las pasas escurridas.

Estirar el hojaldre, rellenarlo con la manzana y enrollar. Pintar el hojaldre con huevo. Cocer a horno a 180° durante 20 min.

Cuando saquemos el pastel del horno lo espolvoreamos con azúcar glasé.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESA CAJUN**

### ***Ingredientes***

- 400 gramos de carne picada mixta
- 50 gr de Cheddar rallado
- 6 gr. de Gel Burguer
- 1 c.s. de cebolla crujiente
- 1 c.s. de azúcar moreno
- 1 pizca de sal
- 1 c. de Ajo en polvo
- 1c.c. de Chili en polvo
- 1c.c. de Pimentón dulce
- 1c c. de Cayena
- 1 c de semilla de Cilantro
- 1 c.c. de semilla de Mostaza
- 2 c.s de Perejil picado
- 1 Tomate seco
- 1 c.s. de Albahaca picada
- 1c.s de Orégano
- 1 c.s. de cilantro fresco picado
- 2 c.s. de salsa barbacoa

### ***Para la Guarnición***

- 4 Cebollas
- Pan de hamburguesa

### ***Elaboración***

#### ***Para la hamburguesa***

Tostar las especias y majar en un mortero.

Mezclar todos los ingredientes y dar forma de hamburguesa con ayuda de un aro pequeño. Dar 1, 5 cm de altura y reservar en frio.

#### ***Para la Guarnición***

Cortar en juliana y sofreír alrededor de 90 minutos hasta que esté tierna y dorada.

Ajustar de sazón

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

Marcar la hamburguesa 1 minuto por lado, colocar en el plato y disponer encima un poco de cebolla caramelizada.

Acompañar del pan





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TABOULÉ DE QUINOA CON FRUTAS Y BACALAO**

### ***Ingredientes***

- 80 gr. de quinoa
- 4 tomates rojos fuertes
- 1 pepino pequeño
- 3 chalotes
- 1 ramillete grande de cilantro
- 2 melocotones
- 1/2 ramillete de menta fresca
- Pizca de pimienta de cayena
- Zumo de 1 limón
- 2 c.s.de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 100 gr de bacalao

### ***Elaboración***

Confitar el bacalao a baja temperatura (40 °C) unos 8 minutos  
Coceremos la quinoa unos 15 minutos en agua salada. Parar cocción con agua fría y colocar en una bandeja  
Limpiaremos el pepino, partimos por la mitad retirando las semillas y rallamos. Colocar en un cuenco junto con el tomate limpio de piel y pepitas cortado en dados muy pequeños, los melocotones en macedonia y la chalota cortada en ciselée.  
Juntar con la quinoa, añadir la menta y el cebollino picado muy fino, el zumo de limón y el aceite. Mezclar bien y salpimentar.

Tapar y dejar reposar en nevera un mínimo de 30 minutos.

Remover bien, rectificar de sazón y servir.

Decorar con el bacalao abierto en láminas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PERAS CON QUESO**

### ***Ingredientes***

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

- 250 gr de queso fresco
- 100 ml de crema de leche
- Pizca de sal
- Semillas de sésamo.

#### ***Para las peras***

- 2 peras
- 100 ml de agua
- 50 gr de azúcar
- Piel de limón
- Zumo de ½ limón
- 1 rama de canela

#### ***Para el merengue***

- 3 claras de huevo
- 60 gr de azúcar
- Azúcar avainillado para decorar

### ***Elaboración***

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

Mezclar todos los ingredientes y turmizar. Añadir el sésamo y mezclar Reservar en frio hasta pase.

#### ***Para las peras***

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Añadir las especias y los aromas. Incorporar la pera pelada y cocer unos 15 minutos. Retirar las especias y la piel. Añadir el zumo de limón y turmizar.

#### ***Para el merengue***

Montar las claras y el azúcar al baño maría hasta obtener un merengue firme.

Montaje

Colocar una base de queso, encima la mermelada y acabar con el merengue. Espolvorear con azúcar avainillado.