



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBÓNDIGUILLAS ÁRABES

Ingredientes

- *½ quilo de patatas.*
- *150 g. de carne picada.*
- *30 g. de piñones.*
- *1 cebolla.*
- *8 tomates.*
- *200 ml. de caldo de verduras.*
- *1 pimienta cayena.*
- *Azúcar.*
- *Laurel.*
- *1 huevo.*
- *2 cebollas.*
- *Pan rallado.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*
- *Nuez moscada.*

Elaboración

Cocer las patatas partiendo de agua fría y con piel durante 20-25 minutos. Pelarlas, chafarlas y ligarlas con un poco de aceite de oliva. Ajustar de sal y pimienta y reservar.

Rehogar la cebolla cortada en brunoise durante 20 minutos y añadir la carne picada. Cocinar hasta que la carne coja color e incorporar los piñones y la nuez moscada. Ajustar de sal y pimienta y reservar.

Hacer bolas con el puré de patatas y rellenarlas con la carne. Rebozar con huevo y pan rallado, freír y reservar.

Cortar las cebollas en brunoise y rehogarlas con unas hojas de laurel y una pizca de sal.

Escaldar los tomates, pelarlos, quitarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Añadirlos a la cebolla con el azúcar y la pimienta cayena. Cocinar hasta que queden secos.

Incorporar el caldo de verduras y dejar reducir un poco la salsa.

Servir las albóndiguillas calientes sobre una base de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA A LA SAL CON SETAS Y TOMATE SECO

Ingredientes

- 2 doradas.
- 200 g. de champiñones.
- 75 g. de tomate seco.
- 300 g. de cebolla.
- 1 kg. de sal gruesa.
- Laurel.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas con una pizca de sal y unas hojas de laurel durante 30 minutos. Añadir los champiñones cortados en cuartos y seguir cocinando hasta que queden tiernos.

Cortar los tomates secos en juliana e incorporarlos al sofrito. Cocinar durante 5-6 minutos y ajustar de sal y pimienta.

Limpiar las doradas y sacar los lomos. Cubrir la bandeja de horno con papel sulfurizado y pintarlo con un poco de aceite. Poner los lomos de dorada con la piel hacia arriba y reservar.

Humedecer la sal gruesa con un poco de agua y cubrir las doradas. Hornear a 180°C durante 8-10 minutos.

Retirar la capa de sal y servir los lomos de dorada sobre una cama de verduras.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAKROUD

Ingredientes para la masa:

- 350 g. de sémola de trigo.
- 5 c.s. de aceite de oliva.
- 200 g. de azúcar.
- 1 c.c. de azafrán en polvo.
- 1 c.s. de agua de azahar.
- 200 ml. de agua.
- Sal.

Para el relleno:

- 100 g. de dátiles.
- 1 c.c. de canela en polvo.
- 1 c.s. de aceite de oliva.

Para el almíbar:

- 1 c.s. de agua de azahar.
- 200 g. de azúcar.
- 250 ml. de agua.
- Zumo de medio limón.

Elaboración

En un bol mezclar el agua de azahar con la sémola de trigo, el aceite de oliva, una pizca de sal y el azafrán. Ir echando poco a poco el agua templada mientras se amasa hasta tener una masa consistente. Reposar 15 minutos, amasar unos minutos y volver a reposar durante 20 minutos.

Triturar los dátiles deshuesados y añadir el aceite y la canela en polvo. Reservar.

Extender la masa entre dos hojas de papel sulfurizado hasta que tenga medio centímetro de grosor. Cortarla en cuadrados de 6-7 centímetros.

Cortar los dátiles en el centro de cada cuadrado y cerrarlos apretando los bordes con los dedos. Freírlos hasta que queden dorados y colocarlos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Hacer el almíbar a 110°C. Dejar atemperar un poco y pintar cada trozo para que queden jugosos. Enfriar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTIFLETTE TRADICIONAL DE SABOYA

Ingredientes:

- *1 kg de patatas cortadas en rodajas gruesas*
- *200 g de taquitos de bacón ahumado*
- *3 Cebollas eminces*
- *250 g. de queso reblochon de la Saboya o brie*
- *170 g. de nata*
- *50 g. de vino blanco*
- *Aceite*
- *Mantequilla*
- *Pimenta rosa*
- *romero*

Elaboración:

Limpiamos y pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de 1/2 cm. de grosor aproximadamente. Las ponemos en una olla junto con la rama de romero, un poco de sal y las cubrimos con agua fría. Las calentamos y cuando rompa el agua a hervir, las dejamos que se cuezan durante 5 minutos más, momento en el que las retiramos y las dejamos escurrir.

En una sauter con un poco de aceite de oliva, freímos el bacón. Lo escurrimos y reservamos.

En la misma sauter rehogamos las cebollas eminces.

Untamos una fuente de horno con mantequilla, en el fondo le ponemos el vino blanco, encima ponemos la mitad de las patatas, seguidamente añadimos una capa de cebolla y bacón, añadimos un poco de sal y pimienta, seguidamente añadimos otra capa de patatas y otra de cebolla y bacón. Seguidamente añadimos la nata líquida por encima. Y por último terminamos distribuyendo nuestro queso cortado a láminas, por toda la fuente, cocemos a 200 ° C. durante 30 minutos. Adornamos con unos granos de pimienta rosa y unas hojas de romero.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CAFÉ DE PARÍS CON ZANAHORIAS VICHY

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo bridados
- 50 g. de Fondo oscuro
- 30 g. de nata

Para la mantequilla café de París:

- ½ kg. de mantequilla
- 30 de ketchup de tomate
- 30 g. de mostaza Dijon
- 15 g. de alcaparras
- 60 g. de escalonias ciselé
- 25 g. de perejil picado
- 2 g. de mejorana seca
- 3 g. de eneldo
- 3 g. de romero
- 3 g. de tomillo
- 5 hojas de estragón
- Un diente de ajo pequeño
- 4 filetes de anchoas
- 1 c.c de brandi
- 1 c.c de oporto
- 1 c.c. de salsa Worcestershire
- 1 c.c de pimentón
- 1 c.c de curry
- 3 g. de pimienta negra molida
- El zumo de medio limón
- La piel rallada de ¼ de naranja
- La piel rallada de ¼ de limón
- Una pizca de cayena
- 6 g. de sal

Para las zanahorias vichy:

- 200 gr. de zanahorias
- 4 gr. Azúcar
- 20 gr. mantequilla
- Agua de vichy y sal

Elaboración

Para la mantequilla café de París:

Poner todos los ingredientes, menos la mantequilla, en un recipiente tapado toda la noche a temperatura ambiente para que tenga lugar una ligera fermentación. Triturar todo, mezclarlo con la mantequilla pomada, hacer rulos y guardar en nevera.

Para el solomillo:

En una sauter marcamos los solomillos por ambas caras, y terminamos cocción en el horno tapado con papel de aluminio procurando que no se quemem los jugos que suelte.

Desglaseamos con brandi, evaporar y mojar con el fondo y la nata, reducir a la mitad y añadir fuera del fuego 40 g. de mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SARA

Genovesa:

- 3 huevos
- 90 g. de harina
- 90 g. de azúcar

Crema de mantequilla:

- 225 g. de mantequilla
- 2 yema,
- 150 g. de azúcar
- 6 c.s de agua

Almíbar baño sara:

- 100 g. de agua
- 100 g. de azúcar
- 1 c.s. de ron

Otros:

- Almendra fileteada
- Azúcar glas

Elaboración bizcocho

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la harina tamizada con cuidado envolviendo los huevos. Cocer a 180 ° C. durante 20 -25 minutos.

Elaboración crema

Poner en una reductora el agua y el azúcar calentar hasta obtener un jarabe punto de bola floja, 115°C. Poner las yemas en un bol con varillas incorporar el almíbar y emulsionar hasta enfriamiento. Una vez frío añadir poco a poco la mantequilla, se puede perfumar con algún alcohol o extracto.

Acabados:

Cortar el bizcocho en tres, bañarlo con el almíbar, rellenarlo con la crema de mantequilla y terminarlo cubriéndolo con más crema de mantequilla y almendra fileteada tostada.



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

POLLO AL ESTRAGON CON PASTEL DE PATATA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

Salsa de estragón

- 2 cebolla tierna o puerro
- 2 c.s. de vinagre de estragón
- 100 ml. De vino blanco
- ¼ l. de fondo de ave
- 40 gr se estragón fresco
- 300 ml. De crema de leche de 35%

Patatas Dauffinoise

- 2 patatas
- 150 ml. De crema de elche
- 50 gr de queso rallado
- 1 huevo
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Asaremos las pechugas a la plancha al gusto, al pase

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogaremos con el estragón. Reducimos vino y vinagre 3 minutos y mojamos con caldo. Llevamos a ebullición y cremamos con la nata. Llevamos a ebullición y cocemos 10 minutos a baja temperatura para que reduzca la nata.

Colar y refrescar con estragón fresco. Ajustar de sazón y napar al pase.

Patatas Douffinoise

Pelamos y cortamos las papas por mandolina

Colocamos en un molde individual engrasado y salpimentamos. Mezclamos el resto de ingredientes y cubrimos el molde.

Horneamos a 180 °C unos 20 minutos.

Entibiar y desmoldar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTAS DE CREME BRULÉE

Ingredientes masa

- 150 gr de harina
- 40 gr de azúcar lustre
- 125 gr de mantequilla
- 1 c.s.de agua

Relleno

- 4 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar 400 ml. De nata
- 1 c. de esencia de vainilla
- Azúcar moreno para espolvorear

Elaboración masa

Arear la harina y el azúcar con la mantequilla hasta obtener una textura grumosa. Añadiremos el agua hasta obtener una masa ligada. Dejaremos reposar unos 20 minutos. Estiramos y troquelamos en círculos de unos 10 cm. De diámetro.

Pinchamos con un tenedor y colocamos en molde forrado con papel. Enfriamos unos 10 minutos y horneamos a 19°C unos 15 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar.

Rellenos

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Llevamos a ebullición la nata con la vainilla y vertemos sobre la crema de huevos.

Volvemos a fuego batiendo continuamente hasta que empiece a espesar.

Dejamos entibiar y rellenamos los moldes de tartera.

Espolvoreamos con azúcar moreno y quemamos al grill unos 2 a 3 minutos.

Retirar y dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DOLLY SIN

Ingredientes:

- 250 gr. agua
- 25 gr. de cacao
- 185 gr. mantequilla
- 500 gr. azúcar molasses
- 3 huevos
- 14 gr. de royal
- 250 gr. harina floja
- 265 gr. nata

Helado de especias

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 nata líquida
- 1 rama de canela
- 1 c.c de 4 especias en polvo
- 1 c.c. de cardamomo verde en polvo
- 1 c.c. de cilantro en polvo
- 1 c.c jengibre en polvo

Elaboración helado

Pondremos la leche a infundonar con las especias, el azúcar y la miel.
En cuanto hierva colamos. Enfriamos al abatidor y mezclamos con la nata y el procrema.
Pasamos por la heladora.

Elaboración Dolly

Hervir el agua, la nata, el cacao y el azúcar.
Escaldar la harina y la levadura con la leche caliente.
Mezclar los huevos con la mantequilla fundida pero no caliente y añadir la mezcla anterior.
Rellenar un molde forrado con papel de horno y cocer 17 min a 165°C.
Servimos un trozo de pastel con una bola de helado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LA BOUILLABASSE DE CHEZ FONFON

Ingredientes:

- 1 cola de congrio 400 gr
- 4 lluernas 400 gr
- 1 San pedro o gallo
- 400 gr. Pescado de roca
- Aceite de oliva
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 2 c.s. de concentrado de tomate
- 3 ajo
- Hinojo en grano
- 1 Dl. Vino blanco
- Azafrán
- 2 l de caldo corto de pescado

La rouille

- 1 yema de huevo
- 1 ajo
- 1c.c. de pimentón mezclado dulce y picante
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 c.c. Mostaza
- Aceite de oliva y de girasol
- 1 barra de pan

Elaboración:

Freír en una olla grande la cebolla, los ajos, la mitad de los pescados, las semillas de hinojo los tres tomates cortados, el tomate concentrado. A los 15 min. desglasamos con vino blanco. Añadimos el azafrán. Mojamos con el caldo corto. Añadimos poco a poco, como en el risotto. A los 40 min. Pasamos el caldo por el chino y chafamos las espinas para que salga todo el jugo. Ponemos la otra mitad de pescado entero dentro de la sopa y lo cocemos 15 min. Lo pescamos con la araña.

Preparamos la rouille

En un bol grande ponemos la yema, el ajo picado, sal, mostaza y empezamos a emulsionar batiendo con las varillas y añadiendo aceite a chorrito. Mezclar los pimientos el azafrán y seguir emulsionando con aceite. Cortar el pan y tostarlo al horno. Untarlo con la rouille y servir con la bouillabaisse.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GIROS DE CORDERO CON ENSALADA DE QUESO FETA Y OLIVAS DE CALAMATA

Ingredientes:

- 500 gr de palpis de cordero (*bistec del muslo*)
- 1c.c de canela
- 1 c.c. de comino molido
- 1 c.c de pimentón rojo
- 10 panes de shawarma o tortitas de trigo (*tipo taco mejicano*)
- 2 tomates verdes
- 2 cebollas moradas
- 1 lechuga Trocadero

Para la salsa

- 3 c.s de tahina
- 1 yogur griego
- ½ ajo
- ½ sumo de limón

Para la ensalada

- 150 gr Queso feta
- 4 Tomate maduro para ensalada
- 2 c.s. de albahaca picada
- 100 gr de olivas de Calamata
- Aceite de oliva

Elaboración:

Adobamos la carne de cordero sin huesos con las especias y un poco de aceite. Dejamos marinar.

Preparamos la salsa de tahina en un vaso para triturar. Ponemos el ajo, la tahina, el zumo de limón, 3 c.s de agua. Batimos hasta que quede el ajo bien triturado y la salsa quede lisa pero espesa. Removiendo con cuchara o varillas vamos añadiendo yogur para que la salsa quede un poco mas ligera. Rectificamos de sal.

Cortamos el tomate verde a medias lunas finitas, la cebolla morada a juliana y la lechuga a trozos pequeños. Reservamos todo por separado.

Preparamos la ensalada cortando el tomate y el queso feta a a dados. Aliñaremos con albahaca picada, aceite de oliva y olivas de Calamata. Podemos poner un poco de sal para que el tomate se macere un poco.

Pasamos la carne cortadita a juliana por la plancha. Preparamos los giros enrollando en el pan, la carne, las hortalizas, la salsa de tahina cortadas servimos la ensalada al lado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESPAGUETIS A LA PUTANESCA

Ingredientes

- 350 g espaguetis
- 4 tomates
- 2 guindillas rojas
- 2 dientes ajo
- 8 anchoas troceadas
- 12 aceitunas deshuesadas
- queso parmesano
- algunas alcaparras troceadas
- perejil picado
- albahaca
- aceite
- sal

Elaboración

Primero pelamos, vaciamos y troceamos los tomates. Luego picamos el ajo y las guindillas. En una cazuela freímos ligeramente el ajo y las guindillas picadas durante un minuto, y luego añadimos el tomate. Tapamos la cazuela y dejamos a fuego lento durante 10 minutos. Vamos mirando de vez en cuando por si necesitamos agregar agua.

Cuando el tomate se ponga blando echamos el perejil, la albahaca, las anchoas, las aceitunas y las alcaparras, todo bien troceado y picado. Lo cocemos 3 minutos.

Aparte cocinamos los espaguetis en agua con sal y aceite hasta que estén tiernos. Luego los añadimos a la cazuela de la salsa y removemos un minuto más o menos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO CONFITADO CON ESPINACAS, SOBRASADA Y MIEL

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao desalado de 180 gr. cada uno,*
- *4 patatas,*
- *100 g de hojas de Espinaca fresca*
- *4 ajos,*
- *100 gr. de sobrasada,*
- *2 cucharadas de miel,*
- *aceite de oliva y sal.*

Elaboración

Tomamos los trozos de bacalao y los introducimos en un cazo con aceite de oliva y unos dientes de ajo (enteros y sin pelar) y cocínelo a una temperatura constante de 60 °C durante 16 ó 17 minutos, dependiendo del grosor

Las patatas las pelaremos y las cortaremos en rodajas y las cocinaremos en aceite de oliva a fuego suave hasta que estén bien tiernas.

Lavaremos las hojas de Espinacas y las saltearemos un minuto en una Sartén con una cucharada de aceite de oliva. Para la salsa, refríe la sobrasada en una sartén (sin aceite). Cuando la sobrasada esté bien refrita y haya expulsado toda la grasa, cuénela y recoge el aceite resultante. Añade un par de cucharadas de miel a este aceite y caliéntalo en una sartén hasta que la miel quede bien diluida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 500g de Mascarpone
- 50g de Azúcar lustre
- 5 yemas de huevo
- 5 cucharadas de coñac o Amaretto
- 24 bizcochos de soletilla
- 4 tazas de café cargado
- 3 cucharaditas de cacao

Elaboración

Emborrachamos los bizcochos con el Café y reservamos

Para la crema de Mascarpone

Batimos en un cuenco las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa, añadimos el Mascarpone y el Coñac y trabajamos unos minutos más, agregamos las claras montadas y reservamos, ponemos en un molde capas alternas de crema de Mascarpone bizcochos de soletilla y cacao en polvo, acabamos la última capa con Mascarpone espolvoreamos con un poco de azúcar Lustre y cacao Tamizado..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SPAGUETTI A LA BONGOLE

Ingredientes masa

- 400 gr. de harina
- 4 huevos
- Sal
- Harina de arroz

Ingredientes salsa

- 200 gr. de berberechos frescos
- 4 ajos
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- Perejil y Parmesano rallado

Elaboración masa

En un cuenco mezclamos la harina con los huevos y la sal. Amasamos hasta que no se pegue. Estiramos la masa y la cortamos a como spaghetti mas anchos. Cuando los cortemos espolvoreamos con harina de arroz para que no se peguen. Los colgamos de un palo de escoba o los guardamos con harina.

Elaboración salsa

Remojar los berberechos para que saquen la arena. Picar el perejil. Laminar los ajos. Sofreír los ajos y la guindilla hasta que queden dorados. Abrir los berberechos con el ajo y la guinda. Saltear la pasta y espolvorear con perejil picado y parmesano.

Cortamos la zanahoria y el calabacín a daditos mini. Salteamos un minuto y juntamos a la pasta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESCALOPINES AL MARSALA

Ingredientes

- *1 filete de cerdo*
- *100 gr. de champiñones*
- *1 cebolla*
- *200 ml. de vino de marsala u otro vino dulce similar*
- *1/4 l. de fondo de carne*
- *20 gr. de roux negro*
- *40 gr. de pasas*
- *Sal y pimienta*

Ingredientes guarnición

- *2 chalotes*
- *100 gr. de arroz largo*
- *1/4 l de caldo de ave o agua*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

Elaboración

Marcaremos el filete en la parrilla 4 minutos para sellar poro. Retirar, desgrasar y salpimentar. Filetear en eminces bien finos.

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos hasta que esté cristalina. Subiremos fuego para tostarla y añadimos los champiñones cortados en brunoise. Secaremos bien, añadimos el vino y dejamos reducir un 75%. Añadimos el fondo y mantecemos a fuego medio unos 5 minutos. Pasaremos por el chino, colocamos de nuevo en la chatosa y ligamos con el roux. Salpimentamos y añadimos las pasas. En últimos momentos añadimos la carne y mantenemos unos 5 minutos. Servir de inmediato acompañando con el arroz.

Elaboración arroz

Cortaremos la chalote en brunoise, rehogamos hasta que esté cristalina evitando que adquiera color. Añadimos el arroz bien pasado por agua fría y anacamos durante unos 10 minutos. Añadimos el agua caliente, salpimentamos, perfumamos con la nuez moscada y coceremos tapado unos 8 minutos hasta que la agua haya evaporado y el arroz esté cocido y seco. Podemos acabar con un poco más de mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANA COTTA DE QUESO FRESCO CON COULIS DE MANGO

Ingredientes

- 200 gr. de queso fresco
- 400 gr. de crema de leche
- Piel de 1/2 limón
- 150 gr. de azúcar
- 1 c.c. de vainilla líquida
- 3 hojas de gelatina

Ingredientes culis

- 1 mango
- 200 ml. de agua
- 200 gr. de azúcar
- Zumo de 1/2 limón

Elaboración

Hidrataremos las hojas de gelatina y reservar. Pondremos a reducir a la mitad la crema de leche a fuego suave con la piel de limón. En último momento disolvemos el azúcar hasta su total disolución y deshacemos las hojas de gelatina. Retirar la piel de limón.

Añadir el queso fresco triturado con un poco de la crema de leche reducida y mezclar con la preparación anterior. Colocar en molde de flanera y dejar enfriar en refrigerador unas 2 horas. Desmoldar y colocar en plato.

Elaboración culis

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Enfriar y añadir el zumo de limón.

Pelar la fruta y triturar con el almíbar.

Colar repetidamente y reservar.

Decorar la pana cota.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO DE CERDO CON PIMIENTO VERDE RELLENO DE QUESO BRIE EN SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingrediente principal

- *Solomillo de ternera o cerdo*

Ingredientes (para la salsa de frutos rojos)

- *¼ de l. de fondo de cocción*
- *1 bandeja de frutos rojos (Frambuesas ó Moras)*
- *25 gr de azúcar*

Ingredientes:

- *2 Pimientos verdes (italiano)*
- *1 cuña de queso brie*
- *3 huevos*

Elaboración salsa

Elaborar un fondo de cocción, reservar. Caramelizar una parte de las moras con el azúcar a fuego suave. Añadir esta preparación al fondo de cocción, cocinar hasta casi disolver, triturar, colar, reservar.

Preparación:

Asar los pimientos verdes, pelarlos, rellenarlos con un poco de queso brie. Separar yemas y claras. Reservar

Al pase:

Recuperar temperatura de la salsa, marcar carne al punto de cocción deseado y freír el pimiento al momento del pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESPAGUETTIS AL PESTO CON SALMÓN, TOMATE CHERRY, PIÑONES, ESPÁRRAGOS Y ALBAHACA FRITA

(Salsa al pesto)

- *Hojas de albahaca*
- *Hojas de perejil*
- *Piñones*
- *Queso parmesano rallado*
- *Ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Agua*
- *Sal y pimienta*

Ingredientes

- *40 gr. de espaguetis pxp*
- *1 suprema de salmón fresco*
- *3 tomates Sherry*
- *Piñones tostados*
- *Espárragos*
- *Hojas de albahaca*

Elaboración pesto

Mezclar todos los ingredientes en vaso de túrmix y triturar hasta obtener una emulsión ligada. Rectificar y reservar.

Elaboración Pasta

Hervir los espaguetis, cortar la suprema de salmón a dados y marcar, cortar los tomates a la mitad, tostar los piñones, hervir los espárragos a la inglesa y freír las hojas de albahaca en aceite de girasol.

Al pase:

Mezclar los espaguetis con la salsa al pesto, los espárragos y los dados de salmón, recuperar temperatura, emplatar y decorar con el resto de ingredientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUS- CUS CON VERDURITAS Y POLLO

Ingredientes

- 400 g de pechuga de pollo
- 250 g de cous cous (1 vaso)
- 250 ml de agua (1 vaso)
- 60 g de uvas pasas
- 200 ml de vino blanco
- 1 limón
- 1 cebolla, 1 pimiento pequeño rojo, 1 pimiento pequeño verde, 2 cebollinos, 2 zanahorias y 1 calabacín, 1 tomate.
- Sal y pimienta negra recién molida
- Hierbas provenzales y estragón (al gusto)

Preparación del acompañamiento:

Colocamos las uvas pasas en un recipiente con el vino y un chorrito de limón para hidratarlas y que cojan aroma. Cortamos las pechugas de pollo a lo largo en tiras que luego cortaremos por la mitad para dejarlas de un tamaño aproximado de medio dedo y las ponemos a temperatura ambiente con las hierbas provenzales, estragón, sal, pimienta y un chorrito de limón el tiempo que tardemos en preparar el resto de ingredientes.

Por otro lado cortamos la cebolla, pimientos, cebollinos, zanahorias, el calabacín y el tomate en trocitos (Macedonia) para que sigan crujientes después de freírlos. Ponemos en una cazuela a fuego lento con aceite de oliva todas las verduras excepto el tomate, que lo echamos un poco más tarde cuando las demás verduras estén pochadas. Dejamos que se cocine a fuego lento durante unos 12 minutos más o menos.

Salpimentamos al gusto y reservamos, en la misma sartén echamos los trozos de pollo y lo freímos hasta que quede dorado subiendo un poco el fuego al final del proceso.

Añadimos a la sartén con el pollo, las pasas junto con el vino que tenemos reservado y dejamos a fuego lento que se evapore un poco el vino blanco unos cinco minutos.

A continuación echamos el resto de verduras que teníamos reservadas y cocemos unos diez minutos.

Para el Cus-Cus

Hervimos 250 ml de agua con una cucharadita de sal y una de aceite de oliva y lo echamos sobre 250 g de cous-coja en un Cazo.

Dejamos reposar 2 minutos y calentamos a fuego lento 3 minutos con una cucharada de mantequilla removiendo con un tenedor para separar los granos.

Servimos en una bandeja honda y removemos el cous-cous con una cuchara de madera para que el grano quede suelto, añadimos las verduras y el pollo por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILET MIGNON DOS SALSAS (MARCHAND DU VIN Y HOLANDESA).

Ingredientes

- *Solomillo de ternera o ibérico*
- *Lonchas de bacón.*

"Salsa marchand du vin"

- *40 gr harina*
- *6 chalota(s)*
- *1/2 Botella vino tinto*
- *50 gr mantequilla*
- *1/2 limón(es)*
- *1 taza(s) caldo*
- *sal y pimienta a gusto*

Holandesa

- *Mantequilla clarificada*
- *Yema de huevo*
- *Limón*
- *Sal*

Elaboración marchand du vin

Pele las chalotas y las picamos lo mas finas posible.

En una cacerola ponemos un buen trozo de mantequilla.

Cuando la mantequilla se derrita, echamos las chalotas y dejamos hasta que se doren suavemente, revolviendo constantemente, luego agregamos el vino. Déjanos que reduzca a fuego lento unos 15 minutos casi sin hervir. Añada entonces el caldo y el jugo de limón.

Dejamos cocer durante unos 10 minutos. Hacemos un roux con el resto de la mantequilla y la harina y agregamos la preparación para que quede ligado.

Elaboración holandesa

Una vez clarificada la mantequilla en un bol al baño María colocamos la yema de huevo, batimos con el batidor hasta emulsionar y agregamos la mantequilla clarificada poco a poco hasta conseguir la textura deseada, añadimos un toque de sal y limón y reservamos.

Envolvemos los medallones de solomillo en la lonchas de bacón nos ayudamos de una brocheta para que no se desmonten y colocaremos dos medallones en cada brocheta, marcaremos en una plancha la carne al gusto y salsearemos los medallones uno con cada salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HELADO GENEVIEVE

Ingredientes

- *4 manzanas Golden*
- *4 cucharadas de mantequilla*
- *4 cucharadas de azúcar blanquilla*
- *2 cucharadas de Ron Oscuro*
- *Helado de Vainilla*

Elaboración

Descorazonamos y pelamos las manzanas, cortamos en Gajos de medio centímetro.

En una Sartén antiadherente ponemos la mantequilla y el azúcar y hacemos un caramelo claro, agregamos las manzanas y las doramos por los dos lados, cuando la manzana esté tierna agregamos el ron y flambeamos.

En un plato ponemos una bola de helado de vainilla y disponemos las manzanas alrededor...



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAKE DE LIMÓN CON FRESITAS Y ALMIBAR

(Ingredientes)

- 2 huevos
- Ralladura de limón
- Sal
- 175 gr de azúcar
- 75 ml de crema de leche
- 140 gr de harina
- Levadura Royal
- 50 gr mantequilla derretida
- Ron
- 4 ó 5 fresas troceadas

(Glaseado)

- 100 gr de azúcar
- 25 gr de agua

Elaboración

En un bol mezclar sin montar ni batir y con cuidado todos los ingredientes en el orden establecido. Tamizar la harina para incorporar. Rellenar un molde con esta preparación, añadir fresas troceadas y hornear (precalentado) a 200 ° durante 5 minutos y 170° el resto del tiempo (aproximadamente 40 min)

Elaboración Glaseado

Mezclar los ingredientes en frío, llevar al fuego para espesar y pintar el cake con este almíbar intenso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BARIGOULE

Ingredientes

- 12 alcachofas.
- 200 g. de zanahoria.
- 300 g. de calabacín.
- 150 g. de cebollas perla.
- 1 bulbo pequeño de hinojo.
- 150 g. de bacon.
- 2 c.s. de hierbas de Provenza.
- 2 dientes de ajo.
- 100 g. de cebolla.
- Caldo de ave.
- Vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Picar el bacon y saltearlo hasta que quede dorado.

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla junto con el bacon y las cebollas perla hasta que estén transparentes. Incorporar la zanahoria cortada en brunoise y el hinojo cortado en juliana.

Cuando las verduras estén tiernas, pelar los dientes de ajo, cortarlos en cuartos y añadirlos a la cebolla. Una vez dorados los ajos, incorporar los champiñones a cuartos y cocinarlos hasta que pierdan toda el agua. Añadir el calabacín cortado en brunoise y rehogarlo durante cinco minutos.

Pelar las alcachofas y cortarlas a gajos. Ponerlas en la sartén con las hierbas de Provenza. Cocinar durante diez minutos y recuperar los jugos con el vino blanco. Cuando se haya evaporado el alcohol, cubrir las verduras con el caldo de ave, cocinar tapado a fuego lento hasta que las alcachofas estén tiernas y ajustar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DAOUD PASHA

Ingredientes

- *1 c.c. de canela en polvo.*
- *1 c.c. de comino en polvo.*
- *1 c.c. de cilantro,*
- *60 g. de piñones.*
- *600 g. de carne picada.*
- *4 escalonias.*
- *4 tomates.*
- *300 ml. de agua.*
- *1 limón.*
- *Azúcar.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Tostar los piñones en una sartén sin aceite y mezclarlos en un bol con la canela, el comino, el cilantro y la carne picada. Salpimentar y darle forma de bolitas un poco alargadas. Reservar.

Cortar las escalonias en juliana y rehogarlas durante 20 minutos a fuego lento. Agregar los trozos de carne y cocinarlos hasta que queden dorados.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacarles las pepitas y trocearlos. Pasarlos por el pasapurés y mezclarlos con el agua, una pizca de azúcar y el zumo de medio limón. Añadir la salsa a la carne y dejar cocinar durante 15-20 minutos a fuego lento y tapado. Ajustar de sal y pimienta y espolvorear con cilantro picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

KÉIK ME BANANA

Ingredients

- 3 plátanos.
- 100 ml. de ron.
- 100 ml. de agua.
- 125 g. de harina.
- 1 c.c. de levadura química.
- 180 g. de mantequilla.
- 250 g. de azúcar.
- 4 huevos.
- 2 c.c. de vainilla.
- 2 yogures griegos.
- Menta.

Elaboración

En una sartén, poner dos plátanos pelados y troceados con el agua y el ron. Cocinar a fuego lento hasta que queden blandos, retirar del fuego y chafar hasta que quede una pasta. Reservar.

Montar la mantequilla pomada con el azúcar hasta que doble de volumen. Incorporar los huevos uno a uno mientras se sigue batiendo. Cuando estén bien integrados, mezclar con una lengua la crema con el plátano y la vainilla. Añadir en tres veces la harina y levadura tamizadas. Encamisar un molde de cake con mantequilla y harina y verter la masa. Hornear a 190°C durante 45-50 minutos.

Escaldar las hojas de menta durante 30 segundos y parar la cocción en agua fría. Secarlas bien, picarlas y mezclarlas con el yogur griego.

Cortar el plátano sobrante en rodajas y marcarlo en una sartén con un poco de aceite hasta que quede dorado.

Cuando el bizcocho esté listo, atemperarlo y desmoldarlo. Cortarlo en rebanadas y servirlo con el yogur y el plátano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAVIOLIS DE PIES DE CERDO CON GAMBAS

Pasta fresca:

- 100 g. de harina
- 2 yemas
- 2 g. de sal
- 1 c.s de agua

Para el relleno:

- 80 g. de champiñones cortados en macedonia
- 3 pies de cerdo
- 20 g. de brandy
- 20 g. de moscatel
- 2 c.s de sofrito de tomate
- 75 g. de demi-glas de carne, fondo oscuro reducido
- 30 g. de demi-glas de gambas
- 80 g. d gambas
- Sal y pimienta

Para el fondo de gambas:

- 10 cabezas de gambas
- 20 g. de escalonias emincé
- 40 g. de champiñones emincé
- Un ajo aplastado
- ½ c.p de tomate concentrado
- 30 g. de brandy
- 300 g. de fumet
- 1 hoja de laurel
- Tomillo

Acabados

- 5 gambas
- Nata reducida

Elaboración

Para la pasta: mezclar todos los ingredientes. Amasar 5 minutos y dejar reposar la masa media hora. Laminar muy fino y troquelar a 8 o 10 cm de diámetro.

Para el relleno: Poner a hervir agua en una olla. Cocer los pies de cerdo hasta que queden blandos y se puedan deshuesar. Saltear los champiñones con aceite, añadir los pies de cerdo cortados en macedonia, rehogar. Añadir los alcoholes y evaporar. Añadir el sofrito y rehogar. Saltear las gambas, brevemente y cortarlas en macedonia y añadirlas al sofrito. Rectificar de condimentación. Cuando este frio rellenar los raviolis.

Para el fondo de gambas: saltear con aceite las cabezas de las gambas, añadir la escalonia, rehogar. Añadir el ajo y el champiñón, rehogar y evaporar toda el agua de vegetación. Añadir el concentrado de tomate, rehogar. Mojar con el fumet, cocer 15 minutos a fuego suave y espumar. Reposar 30 minutos. Colar y desgrasar. Reducir a casi demi-glas

Al pase por ración: cocer los raviolis y escurrir. Poner la demi-glas en el fondo de un plato soper. Asarla gamba, salpimentar. Poner 2 raviolis encima de la demi-glas, añadir un hilo de nata reducida y coronar con las gamba. Refrescar con tomillo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA A LA SAL AL ESTILO MEDITERRANEO

Ingredientes:

- *Una dorada de ración por persona limpia sin escamar*
- *Hierbas frescas, albahaca, perejil*
- *2 limones uno en rodajas y el otro rallado*
- *2 kg de sal gruesa*
- *La ralladura de una naranja*
- *Un huevo*
- *Aceite de oliva*

Elaboración:

Precalienta el horno a 220 ° C. Después rellena el hueco de las tripas con una mezcla de hierbas y rodajas de limón. Mezcla la sal con la ralladura de naranja y limón, el huevo batido. Salpica la sal con un poco de agua y mézclala como si fuera arena mojada. Extiende una capa de 1 cm. sobre la bandeja del horno. Frota la piel del pescado con aceite y cúbrelo con la sal compactándola con unas palmaditas.

Hornea el pescado en el horno entre 15 o 20 minutos. No obstante es difícil precisar el tiempo de cocción, ya que dependerá del grosor de la sal y del tamaño del pescado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL NAPOLITANO MARMOLEADO CON CREMA DE FRESAS

Ingredientes bizcocho:

- 250 g. de mantequilla pomada
- 250 g. de azúcar
- 7 huevos pequeños
- Esencia de vainilla
- 250 g. de harina
- Pizca sal
- 10 g. de impulsor
- 20 g. de cacao en polvo
- 25 g. de leche
- Colorante alimentario rosa
- Azúcar glas para espolvorear.

Para el almíbar:

- 100 g. de agua
- 100 g. de azúcar

Para la crema de fresas:

- 250 g. de pulpa de fresas
- 250 g. de nata
- 120 g. de yemas
- 91 g. de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Elaboración:

Para el bizcocho: cremar la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos uno a uno y la esencia de vainilla. Tamizar la harina con la sal y el impulsor. Añadirlo en tres veces a la mezclar anterior con la ayuda de una espátula.

Dividir la masa en tres partes. Una la mezclamos con colorante rosa y si queremos esencia de fresas. La otra con el cacao y la leche y la tercera la dejamos al natural.

En un molde en forma de corona ponemos primero la masa rosa, luego la de chocolate y finalmente la neutra. Lo marmoleamos con ayuda de un tenedor. Cocemos en el horno a 175 ° C. de 30 a 40 minutos. Al salir del horno lo bañamos con el almíbar TPT.

Para la crema de fresas: hervir la nata con la pulpa de fresas, mezclar las yemas con el azúcar. Verter la nata con la pulpa de fresas encima las yemas y cocer a 85 ° C. añadir la gelatina previamente hidratada.

Acabados: espolvorear la tarta con azúcar glas y servirla acompañada de crema de fresas. Decorar con una fresa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GOULASH A LA HUNGARA

Ingredientes

- 2 c. de aceite
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 15 gr. de Paprika húngara
- 1/2 kg de ternera a dados
- 250 gr. de chucrut
- 4 tomates
- 1/4 l. de fondo de carne
- Sal y pimienta
- 150 gr. de crema agría
- Tomillo, romero y clavo de olor

Elaboración

Freiremos la carne con la cebolla cortada en brunoise a fuego medio unos 5 minutos para cerrar el poro, reduciremos el fuego y rehogaremos en una olla durante unos 10 minutos junto con las hierbas y las especias. Añadiremos el ajo picado finamente y rehogaremos tres minutos más.

Agregaremos el paprika y rehogaremos otro minuto.

Después agregaremos, el tomate (limpio de piel y pepitas), el chucrut y el caldo. Subiremos a fuego alto y llevaremos a ebullición.

Taparemos y dejaremos cocer a fuego bajo durante unos 30 a 35 minutos hasta que la carne esté tierna. Añadiremos más caldo en caso de necesidad.

Puede añadirse también vino blanco pero siempre que sea ácido.

Una vez cocida la carne, retiraremos del fuego y añadiremos la crema agría y mezclaremos, volveremos a fuego moderado evitando que vuelva a hervir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RISOTTO DE SALMON FRESCO Y AHUMADO

Ingredientes

- 200 gr de arroz arborio
- 700-800 ml. De caldo de verduras
- 50 gr de creme freche acidulada
- 50 gr de salmón fresco
- 50 gr de salmón ahumado
- Ralladura de limón
- 50 Gr de rúcola opcional
- 100 ml. De vino blanco ácido
- Eneldo fresco.
- 100 gr de chalota

Elaboración

Prepararemos un caldo de verduras con cebolla, zanahoria e hinojo. Cocer unos 30 minutos

Cortaremos la chalota en ciselée y rehogamos en un poco de aceite hasta que esté cristalina. Añadimos unas hojas d eneldo y el arroz previamente humedecido. Rehogamos unos minutos y mojamos con el vino. Reduciremos y agregamos 1/3 de caldo. Salpimentamos. Removemos continuamente hasta que caldo evapore y arroz “chille”, repetimos operación con el segundo 1/3 de caldo.

Esperamos que vuelva a “chillar” y añadimos el último tercio.

Cuando el arroz esté al dente añadir el salmón y la crema acidulada. Remover a ajustar de sazón.

Justo antes del pase, perfumar con ralladura de limón y eneldo fresco.

Puede decorarse con rúcola fresca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA JEAN-FRANÇOIS

Ingredientes

- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de chocolate
- 250 gr de azúcar
- 6 huevos

Elaboración

Fundir al baño maría el chocolate troceado con la mantequilla troceada
Blanquear las yemas de huevo con el azúcar y mezclar ambos preparados, añadiendo las yemas sobre el chocolate.
Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la preparación anterior
Forrar un molde circular alto con papel de horno y rellenar con la masa.

Hornear 20 minutos a 180 °C. Vigilar en la última etapa de cocción y reducir temperatura a 160° C si es necesario.
Retirar y dejar entibiar.
Servir entera clavando las cucharas en el pastel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARPADELE LA BONGOLE

Ingredientes:

Para la pasta

- 400gr de harina
- 4 huevos
- Sal
- Harina de arroz

Para la salsa

- 200gr de berberechos frescos
- 4 ajos
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- Perejil
- Parmesano rallado

Elaboración:

En un cuenco mezclamos la harina con los huevos y la sal. Amasamos hasta que no se pegue. Estiramos la masa y la cortamos a como spaghetti mas anchos. Cuando los cortemos espolvoreamos con harina de arroz para que no se peguen. Los colgamos de un palo de escoba o los guardamos con harina.

Remojar los berberechos para que saquen la arena. Picar el perejil. Laminar los ajos. Sofreír los ajos y la guindilla hasta que queden dorados. Abrir los berberechos con el ajo y la guinda. Saltear la pasta y espolvorear con perejil picado y parmesano. Cortamos la zanahoria y el calabacín a daditos mini. Salteamos un minuto y juntamos a la pasta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA A LA AMPURDANESA

Ingredientes:

- *2 doradas de 300 gr - 400 gr*
- *5 patatas monalisa grandes*
- *5 cebollas de Figueres*
- *5 tomates rojos*
- *2 Dl de vino blanco*
- *Sal, pimienta, tomillo, romero.*
- *1 l de aceite de oliva.*

Elaboración:

Pelar las patatas y cortarla a rodajas de un dedo de grosor. Perfumar con ajos, laurel y pimienta en grano. Ponerlas en una bandeja de horno y cubrirlas de aceite de oliva. Ponerlas al horno a 180°C 50 min.

Pelar la cebolla y cortarla a gajos. Ponerla en una fuente de horno y cubrir de aceite. Cocer al horno 180°C 30 min.

Escaldar el tomate y sacar pétalos de tomate que estiraremos en una placa de horno con un poco de sal, azúcar, pimienta, tomillo y romero.

Cuando todo esté cocido escurrimos los aceites y juntamos todo en la misma placa. Añadimos el vino y las doradas.

Las cocemos 15 min. y acabamos con cebollino por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARIS BREST

Ingredientes:

Pasta choux

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de harina
- 8 huevos

Para el relleno

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata líquida
- 70 gr de azúcar
- 200 chocolate de cobertura
- 200 de praline de avellanas o almendras
- 4 yemas
- 100 gr de almendras laminadas
- 3 hojas de gelatina

Elaboración:

Para la pasta choux .

Calentamos la leche, el agua, la mantequilla y la sal. Cuando arranque a hervir juntamos toda la harina de golpe. Removemos sin sacar la olla del fuego hasta que la masa se desprege de las paredes de la olla. Apartar del fuego y añadir los huevos de uno en uno. Sin agregar el siguiente hasta que el primero no se haya integrado en la masa. Poner la masa dentro de una manga con boquilla estrellada. Sobre una placa de horno forrada con papel de cocción hacer dos círculos concéntricos y uno mas montado entre los dos primeros. Por los lados del círculo haremos 4/4 de círculo del mismo arco que el primero.

Pintamos con yema mezclada con nata y colocamos por encima las láminas de almendra.

Cocemos al horno a 180°C 20-30 min. Que quede bien doradita.

Para el relleno

Hervimos nata, leche y azúcar. Cuando la leche hierva escaldamos las yemas batidas. Comprobamos si la temperatura llega a 82 °C. Si no volvemos a poner la mezcla al fuego hasta que la consigamos. Integrar la gelatina hidratada y echar la crema sobre el chocolate en 2 tandas. Trabajamos el chocolate con una lengua de gato para que se funda. Después incorporar el praliné de almendra o avellana. Cuando la crema este homogénea rellenar una manga con boquilla estrellada. Cuando la masa este fría rellenamos con la crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE PUERRO

Ingredientes

- 600 g de vieiras cortada en dados de 1x1cm
- 300 g de blanco de puerro cortado en medias lunas
- 6 huevos
- 500 g de nata
- 40 g de mantequilla
- Sal y pimienta
- Láminas de pan de 2 mm
- Cebollino picado

Elaboración

Tener el horno precalentado a 150°C.

Pintar un molde de tartas de 24 cm, una bandeja de porcelana alta, o unas cocottes individuales con la mantequilla y enfundar con las láminas de pan.

Pochar en una sartén con la mantequilla el puerro durante unos 25-25 minutos.

Mezclar el puerro ya frío con los dados de vieiras hasta que se integre todo perfectamente.

Esparcir esta mezcla de puerro y vieiras por toda la base del molde.

Mezclar con varillas los huevos y la nata.

Salpimentar y verter en el molde, o en las cocottes para raciones individuales, encima del puerro y las vieiras.

Hornear a 150° durante 25 -35 minutos.

Transcurridos, dejar entibiar 15 min. En el propio molde o cocottes para que se acabe de cuajar.

Esparcir por encima cebollino picado o la hierba que más nos apetezca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FALSA MOUSAKA GRIEGA

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 100 g de Champiñones
- 4 tomates triturados
- 400 g de Carne picada
- 1 vaso de vino blanco
- Bechamel
- Mozzarella
- Orégano

Para la bechamel

- 50g Mantequilla
- 65g de harina
- 500 ml de leche
- sal y pimienta al gusto
- nuez moscada al gusto

Elaboración moussaka

Lavar y cortar las berenjenas y los calabacines, con la piel, en rodajas de 1 cm. de grosor. Echarle sal y reservar

Picar la cebolla, zanahorias, y los champiñones, en trozos muy pequeños.

En una rehogadora poner a calentar tres cucharadas hermosas de aceite y doramos las verduras junto con los condimentos (orégano, sal, pimienta y nuez moscada) y el tomate triturado a fuego lento.

Incorporamos la carne, agregamos el vino blanco removemos, tapamos y dejamos que se vaya cocinando poco a poco, removiendo de vez en cuando unos 20 minutos y reservamos

Elaboración bechamel

Llevamos la leche a ebullición .mientras en un cazo hacemos un roux con la Mantequilla y la harina, agregamos la leche poco a poco removiendo para evitar Grumos hasta espesar y rectificamos de sal

Con las berenjenas y el calabacín fritas o a la plancha disponer en un molde de horno por capas de verdura y carne alternativamente...napamos con la bechamel agregamos queso Mozzarella y gratinamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes:

- 250gramos de chocolate
- 200 gramos de nata
- 200 gramos de leche
- 200 gramos de azúcar
- 1 toque de canela Molida
- Toque de Baileys, cognac, ron al gusto

Tartar de fresas

- 250g. Fresas
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 1 cucharada de vinagre

Helado de Mascarpone

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

Elaboración sopa:

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir. En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos.

Elaboración tartar

Picamos las fresas, las colocamos en un bol con el azúcar y el vinagre y las reservamos hasta la hora de emplatar

Elaboración helado.

Separar las yemas de las claras.

En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso Incorporamos el Mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien.

Por último, añadir la nata montada (despacio y con movimientos envolventes) para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar y removemos cada 1/2 hora

Montaje plato

En un plato hondo colocamos un aro de cocina dentro del aro colocamos una base de galleta molida introducimos una bola de helado de Mascarpone rellenamos el aro con las fresas, vertemos la sopa de chocolate en el plato y desmoldamos decoramos con menta fresca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BREWAST DE POLLO

Ingredientes

- *Pasta brick*
- *1 pechuga de pollo con hueso*
- *Un manojo de cilantro*
- *Curry*
- *1 Pimiento rojo*
- *1 Pimient verde*
- *3 cebollas medianas*
- *Champiñones*
- *Sal y pimienta*
- *Ajo*
- *Aceite*

Elaboración

Rehogar u hornear la pechuga de pollo, deshilarla y reservar, Rehogar la cebolla, el pimiento rojo, verde, los champiñones y el ajo laminado. Devolver a la cocción el pollo deshilachado y condimentar. Reservar.

Rellenar triángulos de pasta brick con la preparación anterior y cocinar al horno sobre papel vegetal. Acompañar de un mezclum de lechugas con vinagreta de miel, aceite y vinagre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREME BRULÉE DE FRESAS

Ingredientes

- 300 gr. de crema de leche
- 200 gr. de fresas o fresones
- 100 gr. de azúcar + 50 para caramelizar
- 6 yemas de huevo
- Piel de 1/2 limón

Elaboración

Infusionaremos la crema de leche con la piel de limón durante unos 15 minutos.

Mezclaremos las yemas de huevo con el azúcar.

Limpiaremos las fresas y trituráramos, con ayuda de un poco de leche.

Llevamos de nuevo a ebullición la nata, vertemos sobre los huevos con el azúcar, mezclamos y volvemos a colocar al fuego, manteniendo hasta los 80 °C. Retiramos, mezclaremos con la pulpa de frutas rojas, colamos y colocamos en los moldes de cocción.

Horneamos al baño maría (con agua fría) durante unos 15 a 20 minutos a 170 °C.

Retirar y dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HOJALDRE EN CONTRASTE DE QUESO CON MOZZARELA Y HOJAS VERDES

Ingredientes

- *2 hojas de hojaldre*
- *4 tomates cherry*
- *1 bola de queso mozzarella*
- *6 uvas dulces*
- *6 lomos de anchoa salada*
- *Hojas: albahaca, rúcula y espinacas tiernas*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación:

Estirar en redondo, pinchar, untar con tomate o si se desea, cortar rectángulos de hojaldre, marcar, pintar los bordes con huevo y hornear. Reservar

Escaldar y pelar los tomates, cortar a cuartos. Reservar. Pelar las uvas y despepitar, reservar. Poner las anchoas en aceite de oliva para que pierdan parte de la sal. Reservar. Desmenuzar (solo un poco) la mozzarella y reservar. Preparar las hojas y reservar.

Al pase: montar una base de queso sobre el hojaldre, quemar, disponer encima los cuartos de tomate, la uva y la anchoa, cubrir con las hojas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HOJALDRE CON CEBOLLA TIERNA, BRIE Y OLIVADA

Ingredientes:

- *1 placa de hojaldre*
- *1 cuña de queso brie*
- *1 cebolla tierna*
- *Olivada negra*
- *1 huevo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación:

Cortar (estirar si conviene) y marcar el hojaldre, pintar con huevo sus bordes. Hornear a 250° los primeros minutos (hasta que haya alcanzado su punto de alzada máximo). Bajar temperatura de horno a 180° y finalizar la cocción del hojaldre. (Cocción seca: ventilador)

Escaldar en agua las cebollas tierna y reservar. Cortar una lámina de queso brie y reserva. Desleír la olivada en un poco de aceite de oliva y reservar.

Montar el plato: colocar la cebolla tierna en el interior del hojaldre, cubrir con la lámina de queso y devolver la preparación al horno hasta que el queso esté ligeramente fundido. Sacar del horno y decorar por encima con la olivada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PECHUGA DE POLLO CON VINAGRETA DE OLIVADA

Ingredientes (para 2 personas)

- 2 pechugas de pollo
- 2 patatas medianas
- 1 manojo de espárragos
- 1 manojo de cilantro
- 1 Manojito de perejil
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo

Ingredientes para la salsa (vinagreta)

- Salsa de soja
- Curri
- 1 bote de olivada negra
- 1 bote de olivas verdes sin hueso
- 1 bote de olivas negras (sin hueso)
- Pimientos del piquillo
- Aceite de oliva y sal

Preparación:

Abriremos las pechugas, las sazonaremos, espolvorearemos con el curri y añadiremos las hierbas aromáticas picadas. Las ataremos con hilo de bridar

En una sartén pondremos las pechugas a dorar a fuego suave.

Para la salsa (vinagreta)

En un cuenco mezclaremos la olivada, con el curri, la salsa de soja, pimientos del piquillo cortados, las olivas verdes y negras cortadas por la mitad y el aceite de oliva. Rectificaremos de sal.

Para las patatas

Cortar las patatas emincé y sofreírlas en aceite, rallar la cebolla y el diente de ajo y poner a cocer suavemente encima de las patatas.

Emplatado

Pondremos una base de patatas como base de los cortes en biax de las pechugas, añadiremos la vinagreta alrededor de la presentación. Decorar con una rama de romero o similar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE DULCE DE LECHE CON NATA ALMENDRADA Y GRANIZADO DE CAFÉ

(Mouse de dulce de leche)

- *1 bote de leche condensada*
- *200 gr. de nata montada*

(Almendra)

- *Almendra crocante*
- *Azúcar*

(Granizado de café)

- *2 cafés largos*

Elaboración

Hervir el bote sumergido en agua durante 3 horas, enfriar y reservar.

Montar la nata en su punto y mezclar con el dulce de leche, reservar en manga pastelera.

En una sartén. Pasar la almendra con el azúcar hasta mezclar, reservar.

Hacer dos cafés largos y congelar. Reservar y retirar del congelador en el momento del pase, raspar y colocar con cuidado sobre las preparaciones anteriores.

Montar en una copa una base de la mousse de dulce de leche, encima poner la nata montada mezclada con la almendra crocante y encima, al pase, pondremos el granizado de café



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETAS DE JAMÓN DEL BUENO

Ingredientes

- 100 g. de Mantequilla
- 160 g de harina
- 1 L de leche
- 250 g de jamón de Bueno

Elaboración

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

En otro Cazo precalentado colocamos la Mantequilla a dados y la deshacemos una vez deshecha añadimos la harina y hacemos un Roux, una vez tengamos el roux agravamos la leche poco a poco para que no salgan grumos, y terminamos como si fuera una bechamel muy espesa una vez rectificada de sal, añadimos el Jamón del Bueno muy picado cocemos un par de minutos y reservamos en un Molde o bandeja. una vez fría la masa las moldeamos en redondo o a lo largo y pasamos por harina, huevo y pan rallado.

Freímos en Abundante Aceite caliente a unos 170 grados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETAS DE BACALAO Y PUERRO.

Ingredientes

- *100g de Mantequilla*
- *160 harina*
- *1 L leche*
- *1 Puerro hermoso*
- *200g Bacalo Desmigado*

Elaboración

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

En otro Cazo precalentado colocamos la Mantequilla a dados y la deshacemos una vez deshecha añadimos la harina y hacemos un Roux, una vez tengamos el roux agravamos la leche poco a poco para que no salgan grumos, y terminamos como si fuera una bechamel muy espesa una vez rectificada de sal, añadimos el Puerro y el bacalao muy, muy, muy picado en crudo cocemos un par de minutos y reservamos en un Molde o bandeja. una vez fría la masa las moldeamos en redondo o a lo largo y pasamos por harina, huevo y pan rallado..

Fréimos en Abundante Aceite caliente a unos 170 grados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO IBÉRICO A LA MOSTAZA ANTIGUA EN PAPILOTE

Ingredientes

- *1 solomillo ibérico*
- *2 Cebollas hermosas*
- *2 Cucharadas de mostaza Antigua*
- *1 Toque de coñac*

Elaboración

Abrimos el solomillo por la mitad hacemos unos cortes en cruz Salpimentamos al gusto y marcamos en una plancha dos o tres minutos por cada Kara y reservamos,

En una Rehogadora precalentada y con dos Cucharadas hermosas de aceite de oliva echaremos la cebolla Cortada en Juliana muy fina, y la dejaremos Pochar a baja temperatura unos 20 minutos sin que se queme una vez pochada flambearemos con coñac y agregaremos la Mostaza antigua cocemos un par de minutos y reservamos

En un Papel Albal colocamos una base de la cebolla de mostaza, sobre esta colocáremos el Solomillo ibérico y encima de este colocaremos el resto de la cebolla, cerraremos como un Regalo e introducimos en el horno precalentado a 180 grados unos 5 minutos ...!

Abrir con cuidado y comer



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TUMBET MALLORQUÍN

Ingredientes

- 500 g. de patatas.
- 500 g. de tomates.
- 2 pimientos verdes.
- 2 pimientos rojos.
- 1 calabacín.
- 1 berenjena.
- 3 dientes de ajo.
- 1 hoja de laurel.
- 1 c.c. de azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Freír y reservarlas.

Pelar la berenjena y cortarla en rodajas. Poner las rodajas en una bandeja con un poco de sal y dejar reposar durante 20 minutos para extraer el amargor. Secarlas con papel de cocina y marcarlas en la sartén.

Cortar el calabacín en rodajas y marcarlo en la sartén.

Cortar el pimiento verde y el rojo en juliana un poco ancha y cocinarlos en la sartén a fuego lento hasta que estén tiernos.

Picar los dientes de ajo y dorarlos en una sartén con un poco de aceite. Incorporar los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar y la hoja de laurel. Cocinarlo a fuego lento durante 20 minutos. Si queda muy seco, añadir un poco de agua para que adquiera una textura de salsa.

Salpimentar todos los ingredientes por separado y emplatarlos haciendo capas de patata, berenjena, pimientos y calabacín. Acabar el montaje napando el tumbet con la salsa de tomate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRIWAT DE POLLO

Ingredients

- *2 pechugas de pollo.*
- *4 cebollas.*
- *2 huevos.*
- *Cilantro.*
- *Canela en rama.*
- *Jengibre.*
- *Cúrcuma.*
- *Pasta filo.*
- *Semillas de sésamo.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas durante 30 minutos. Añadir las pechugas de pollo cortadas en tiras muy finas con el cilantro, la canela en rama, el jengibre rallado y la cúrcuma. Mojar con un poco de agua y dejar cocinar durante 10 minutos. Retirar y ajustar de sal y pimienta.

Poner a cocer los huevos partiendo de agua fría con un poco de vinagre durante 15 minutos. Pelarlos, cortarlos a tiras y mezclar con la cebolla.

Cortar la pasta de filo en rectángulos y rellenarla dándole forma de triángulo. Pintar con huevo y espolvorear con las semillas de sésamo. Hornear a 175°C durante 5 minutos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PARÍS BREST

Ingredientes

Para la pasta choux:

- 250 ml. de agua.
- 100 g. de mantequilla.
- 1 c.c. de sal.
- 1 c.c. de azúcar.
- 150 g. de harina.
- 3-4 huevos.

Para el relleno:

- 150 g. de avellanas.
- 100 g. de azúcar glas.
- 500 ml. de leche.
- 100 g. de yemas.
- 40 g. de maicena.
- 75 g. de azúcar.
- Piel de limón.
- Canela en rama.

Elaboración

Para la pasta choux:

Hervir el agua con la mantequilla. Agregar la harina de golpe y remover hasta que la harina se cocine. Retirar del fuego y dejar atemperar. Incorporar los huevos uno a uno hasta que la masa forme un pico al removerla.

Colocar la masa en una manga pastelera y hacer círculos un poco grandes. Hacer otro círculo sobre los que ya estaban y hornear a 180°C durante 30 minutos.

Para el relleno:

Pelar las avellanas y trocearlas un poco. Ponerlas en una sartén con el azúcar y caramelizar a fuego lento. Colocar las avellanas sobre una hoja de papel sulfurizado y dejar que enfríen. Machacar las avellanas en el mortero hasta que tengan una textura cremosa. Echar un poco de aceite si es necesario.

Calentar la leche con la piel de limón y la canela en rama hasta que llegue a ebullición. Retirar del fuego y atemperar. Mezclar las yemas con la maicena y el azúcar y verter poco a poco la leche. Volver al fuego y remover hasta que la crema espese. Incorporar la crema de avellanas y reservarla en una manga pastelera.

Cortar la pasta choux por la mitad y quitar el exceso de miga. Rellenar con la crema de avellanas y tapar con la otra mitad de pasta choux. Espolvorear azúcar glas y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA CON HUMUS DE BACALAO Y CONFITURA DE PIMIENTOS ASADOS

Ingredientes para el humus de bacalao:

- 300 gr. de bacalao desalado
- 200 gr. de aceite de oliva
- Un bote de garbanzos
- Un diente de ajo
- Una guindilla
- Un poco de zumo de limón
- Comino

Para la confitura de pimientos asados:

- 500 gr. de pimientos verdes y rojos asados
- 250 gr. de azúcar
- Ralladura de medio limón
- c/s de pimienta de Jamaica

Para la ensalada:

- Pan de molde
- Una bolsa de hojas tiernas de ensalada
- Pimentón y aceite de oliva
- Semillas de sésamo

Elaboración:

Para el humus de bacalao: poner el aceite, el ajo, la guindilla y el bacalao a confitar a 80 ° C, durante 10 minutos. Colar y reservar el aceite. Triturar el bacalao con los garbanzos escurridos, el ajo y el comino mientras vais añadiendo poco a poco el aceite de confitar el bacalao.

Para la confitura de pimientos: trocear en juliana los pimientos asados y colocarlos en una reductora junto con el azúcar y cocerlos hasta que alcance la textura de mermelada. Añadir el zumo de limón, hervir un minuto y añadir la pimienta.

Para los picatostes de pan: tostar el pan de molde untado con un poco de aceite de pimentón hasta que se dore.

Al pase por ración: presentar el humus de bacalao sobre una cama de lechuga, la confitura de pimiento por encima. El pan y espolvorear con sésamo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAGINE DE POLLO CON ALMENDRAS Y CIRUELAS PASAS

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 2 cebollas
- 2 ajos
- Perejil y cilantro fresco picado
- 1 c.c. de jengibre en polvo
- 50 ml. de aceite
- 1 rama de canela
- 1c.c de canela en polvo
- 1 c.c de raz el hanout
- ½ c.c. de azafrán
- Sal y pimienta
- Fondo de pollo
- 500 g. de cous cous

Ingredientes guarnición

- 150 gr. de ciruelas pasas sin hueso
- 50 gr. de azúcar o miel
- 50 gr. de almendras
- 50 ml. de aceite
- 2 ramas de canela y perejil fresco

Elaboración

Calentaremos el aceite en una cazuela y doraremos el pollo por todos los lados.

Cortaremos la cebolla en juliana y el ajo en ciselée y la introducimos en la cazuela cuando el pollo esté dorado. Añadimos el perejil y el cilantro picado fino. Mezclaremos bien e introducimos el jengibre, el azafrán, las canelas, el raz hanout y la sal y la pimienta.

Cubriremos con caldo el pollo, taparemos y dejaremos cocer unos 40 minutos hasta que la carne esté tierna.

Elaboración guarnición

Para la guarnición prepararemos un almíbar con 100 ml de agua, el azúcar, las ciruelas y dos ramas de canela. Dejaremos a fuego medio hasta que el agua empiece a evaporar. Retirar.

Pelaremos y freiremos las almendras en un poco de aceite.

Colocaremos el pollo en un plato y acompañaremos con las almendras fritas y las ciruelas con el almíbar. Servir acompañado de cous-cous.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA FINANCIÈRE DE MANZANA AL ESTILO MARROQUÍ

Para la masa:

- 75 g. de mantequilla pomada
- 75 g. de azúcar lustre
- 75 g. de harina de almendra
- ½ a 1 c.c de canela
- 2 yemas de huevos
- 200 g. de harina
- Una pizca de sal
- 2-3 c.s de agua fría
- Almendras fileteadas para decorar

Ingredientes para el relleno:

- 250 g. de manzanas
- 35 g. de mantequilla
- 10 g. de miel
- ½ c.c de canela
- 10 g. de agua de azahar
- Ralladura de una naranja

Para el financierè:

- 20 g. de mantequilla
- 30 g. de harina de almendra
- 25 g. de azúcar lustre
- 2 claras
- 10 g. de miel
- 25 g. de harina
- 10 maicena
- Una pizca de sal
- 30 g. de nata

Elaboración:

Cremar la mantequilla con el azúcar lustre, la harina de almendra, la harina tamizada con la sal y la canela, las yemas y el agua, no trabajar demasiado. Dejar reposar media hora

Para el relleno: pelar y descorazonar la manzana. Cortarla en dados en una reductora calentar la mantequilla hasta que tome un color avellana. Añadir las manzanas, incorporar la miel y la canela. Cocinar 3 a 5 minutos. Y añadir el agua de azahar y la ralladura de naranja. Cocinar 1 minuto. Reservar.

Para el financierè: mezclar la mantequilla pomada con la harina de almendras y el azúcar lustre. Incorporar, sin batir, las claras, la miel y la harina tamizada con la maicena y la sal. Homogeneizar e integrar la crema. Rellenar la masa con las manzanas y cubrir con el financierè. Esparcir por encima la almendra fileteada y hornear a 175 ° C durante 45 -50 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA CON RELLENO DE ACEITUNAS EN SALSA DE MANTEQUILLA DE HINOJO

Ingredientes salsa

- 1 puerro
- 1 hinojo fresco
- 10 gr. de semillas de hinojo
- 100 ml. De vermut dulce
- 100 gr. de mantequilla

Relleno

- 40 gr. de aceitunas rellenas de anchoa
- 40 gr. de pepinillo
- 40 gr. de alcaparras
- 1 c.s. de aceite
- 2 doradas

Elaboración relleno

Limpiaremos la dorada de espinas y escamamos.

Marcamos plancha por la piel 1 minuto. Retirar y salpimentar.

Picamos los ingredientes del relleno, y rellenamos la dorada montando en forma de bocadillo. Reservar.

Elaboración salsa

Picar el hinojo en ciselée y el puerro en rodajas finas. Rehogar en la mantequilla con las semillas de hinojo tostadas hasta que estén tiernas y cristalinas. Reducir el vermut, añadir la dorada, tapar y estofar unos 5 minutos por lado, revisando la cocción interior.

Refrescar al pase con los tallos de hinojo picados y un poco de ralladura de limón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MALTAGLIATTI CON CALAMARES Y GAMBAS CON SALSA DE MODENA

Ingredientes

- 100 gr de pasta rota
- 8 gambas
- ½ kg de calamares
- 50 ml. De aceite de oliva
- 50 gr d mantequilla
- 50 ml. De agua
- 100 ml. De vinagre de Módena
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 10 hojas de albahaca
- Zumo de 1 limón

Elaboración

Escaldar el ajo y picar. Mezclar con el vinagre, el aceite, las hojas de albahaca y la guindilla.

Limpiar los calamares y asar plancha 3 minutos por lado. Retirar y corar en trozos de 2 cm. Reservar.

Cocer la pasta a la inglesa. Retirar y colocar directamente en una sartén con la mantequilla fundida y dorar, añadir los calamares, mantener 2 minutos y añadir las gambas. Mantener 1 minuto y mojar con el aliño. Subir fuego al máximo y reducir 1 minuto. Ajustar de sazón y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ACELGAS CON HUEVO POCHE Y TOSTA DE PAN CON PARMESANO

Ingredientes:

- *1 manojo de acelgas*
- *1 barra de pan*
- *100 gr de parmesano*
- *3 ajos*
- *1 .c..s. Pimentón*
- *1 c.c. de comino molido*
- *3 c.s de sésamo tostado*
- *Tomate triturado*
- *4 huevos frescos*

Elaboración:

Trocear las acelgas y sumergirlas en agua fría. Limpiarlas bien. Cocerlas 5 min con un poco de agua y sal.

En una sartén freír los ajos pelados con abundante aceite. Cuando estén doraditos retirar y freír el pan cortado a rebanadas finas. Retiramos el pan una vez dorado por ambas partes y lo escurrimos de aceite sobre papel de cocina. Dejamos un poco de aceite en la sartén y freímos el pimentón y el comino. Añadimos rápidamente el tomate y los ajos y sofreímos el tomate hasta que quede bien concentrado. Cuando el sofrito este listo añadimos 4 tostas de pan y el jugo de cocer las acelgas. Trituramos. Debe quedar como una sopa ligada. Añadimos las acelgas y conservamos caliente.

Para los huevos poché, ponemos una olla con 2 dedos de agua y un chorrito de vinagre blanco. Cuando el agua empiece a hervir ponemos los i apagamos el fuego. Dejamos cocer 3 minutos Pescamos los huevos y los enfiamos con agua.

Servimos las acelgas con una rebanada de pan frita el huego poché y el parmesano. Por encima decoramos con un poco de sésamo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COSTOLETTE A LA MILANESE CON PATATAS DE LUXE

Ingredientes:

- Chuletas de cerdo
- Harina
- Pan rallado
- Perejil
- 2 huevos
- 200 gr de mantequilla

Para las patatas

- 500 g de patatas pequeñas
- 1,5 l de agua
- 50 g de harina
- 1/2 c.c de pimentón dulce
- g de ajo en polvo
- 1 c.c. de orégano seco
- 1 c.c. de estragón seco
- 1 c.c. de tomillo seco
- 1 c.c. de sal
- Aceite de oliva para freír

Para la crema

- 50 g de queso crema
- 75 g de mayonesa
- 25 g de cebolleta fresca
- 1 c.c. de albahaca fresca
- 1 c.c. de orégano seco
- 1 c.c. de mostaza

Elaboración:

Deshuesar las chuletas dejando solo el palo de la costilla y retirando el espinazo.

Salpimentar las chuletas y pasarlas por harina, huevo batido con perejil picado. Escurrir bien el huevo y pasar por pan rallado.

Fundimos la mantequilla en una sartén y freímos las chuletas cuidando de no quemar la mantequilla.

Poner todos los ingredientes de la salsa en el vaso de la batidora y triturar hasta conseguir una masa homogénea. Retirar y reservar en el frigorífico en un recipiente hermético hasta el momento de servir.

Poner en una olla con agua las patatas cortadas en gajosa. Llevar a ebullición. Cocer durante 5 minutos. Escurrir y reservar.

En un bol mezclar la harina, el pimentón, el orégano, el tomillo, el estragón y la sal. Añadir las patatas y mezclar bien hasta que queden bien impregnadas.

Freír las patatas en abundante aceite a fuego medio hasta que estén bien dorados.

Retirar y escurrir encima de papel absorbente.

Servir con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA TATÍN DE PLÁTANO

Ingredientes:

- *1 plancha de hojaldre*
- *5 plátanos*
- *120 gr. de azúcar moreno*
- *120 gr. de mantequilla*
- *100 gr. de mermelada de albaricoque*

Salsa de limón y canela

- *150 gr. de azúcar*
- *2 yemas de huevo*
- *la ralladura y el zumo de un limón*
- *1 rama de canela*
- *50 gr. de nata líquida*

Elaboración:

Untar con la mitad de la mantequilla un molde de tarta rectangular. Espolvorear con azúcar. Cortar a laminas el plátano y mezclarlos con la mermelada de albaricoque antes de colocarlos en el molde. Espolvorear el resto de azúcar y repartir la mantequilla uniformemente. Poner la bandeja al horno 10 min. a 180 a.C. para caramelizar los plátanos.

Extender la plancha de hojaldre a 3 mm. de grosor y colocar sobre los plátanos, recortando la masa sobrante. Cocer al horno 20 min. a 200gr. hasta que la masa quede dorada. Dar la vuelta a la tarta antes de servir.

Para la salsa de limón:

Batir las yemas con el zumo, la ralladura de limón y el azúcar. Hornear esta mezcla a 180 °C durante 12 min.

Infusionar la canela con la nata y dejar enfriar. Sacar la rama de canela y triturar con la mezcla horneada con la nata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANQUEQUE CON QUESO DE CASAR Y PESTO DE RUCULA

Ingredientes

- *Queso de Casar*
- *Pesto de Rucula*
- *Panqueque*

Pesto de Rucula

- *2 tazas de rúcula*
- *1/3 taza de aceite de oliva*
- *1/4 taza de pistachos pelados tostados ligeramente*
- *1 diente de ajo picado en trozos grandes*
- *2 bichos*
- *Sal y pimienta (al gusto)*

Panqueque

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

Preparación Pesto:

Coloca la rúcula en un vaso Triturador, Añade el aceite de oliva, los pistachos, el ajo y los bichos y tritura hasta que la crema adquiera una consistencia suave (30 segundos aproximadamente)

Elaboración panqueque

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

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

Servimos el Panqueque con el Queso de Casar y terminamos con el Pesto de Rucula



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESPÁRRAGOS RELLENOS DE GAMBAS GRATINADOS CON HOLANDESA

Ingredientes

- 8 hojas de Lechuga
- 2 cebolla tierna hermosa
- 8 Gambas
- 8 espárragos 13/16
- 1 toque de coñac
- 2 huevos
- Harina

Holandesa

- Mantequilla clarificada
- Yema de huevo
- Limón
- Sal

Elaboración

En un cazo con agua hirviendo introducimos las hojas de lechuga, 30 segundos las sacamos enfriamos en un bol con agua fría escurrimos y reservamos

En una Rehogadora con dos cucharadas hermosas de aceite de oliva echamos la cebolla picada en Ciselée (muy picada) mientras sofreímos la cebolla picamos las gambas muy finas, una vez este la cebolla casi terminada añadimos la Gamba picada, salpimentamos, flambeamos y dejamos cocer unos minutillos y reservamos.

Introducimos la farsa de gambas en una manga pastelera con la Boquilla pequeña pintamos el espárrago de arriba abajo si llegar a cortarlo lo rellenamos, una vez rellenó lo envolvemos en la hoja de lechuga y lo pasamos por harina, huevo y lo freímos en aceite. Unos 170grados y reservamos, napamos con la holandesa y lo Gratinamos

Elaboración holandesa

Una vez clarificada la Mantequilla en un bol al baño María colocamos la yema de huevo, batimos con el batidor hasta emulsionar y agregamos la mantequilla clarificada poco a poco hasta conseguir la textura deseada, añadimos un toque de sal y limón y reservamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PANACOTTA DE NARANJA

Ingredientes

- 700 ml. de nata
- 250 ml. de zumo de naranja
- 150 gr. de azúcar
- 25g de gelatina
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 15 g de Azúcar de Vainilla

Elaboración

Hidratamos la gelatina, en unas cucharadas del zumo de naranja.

Mientras, ponemos en un cazo al fuego, la nata junto el azúcar, la ralladura y el Azúcar de vainilla. Removemos constantemente hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.

Justo antes de que Hierva, retiramos del fuego y añadimos el zumo de naranja. Vamos incorporando la mezcla de la gelatina hidratada y mezclando para que se disuelva perfectamente.

Echamos la mezcla, previamente colada, en los moldes o en las copas donde las queramos poner, Dejamos que enfríe y llevamos a la nevera para que solidifique completamente, antes de desmoldar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBÓNDIGAS DE TERNERA LIBANESAS

Ingredientes

- 300 gr. de carne picada de ternera
- 2 cebollas
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de pasas
- 100 gr. de bulgur
- Menta fresca y comino molido
- 2 dl. de aceite de girasol
- Sal y pimienta

Ingredientes guarnición

- 1 manojo de espinacas frescas
- 100 gr. de queso feta
- 1 ajo
- Sal y pimienta

Elaboración

Cocer el bulgur en agua hirviendo. Picar bien fina la menta, la cebolla y mezclar con la carne, las especias, los frutos secos y el boughur. Hacer albóndigas con ayuda de dos cucharas. Freír en aceite bien caliente. Salteamos las espinacas con un poco de sal, pimienta y mantequilla y ajo. Ponemos queso feta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MINISTRONE A LA MILANESA CON SALSA PESTO

Ingredientes minestrone

- 250 gr. de pistón
- 250 gr. de alubias cocidas
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 1 calabacín
- 2 tomates maduros
- Perejil, albahaca, tomillo y laurel
- Queso de parma rallado
- Sal y pimienta
- Fondo vegetal o de ave

Ingredientes pesto

- 1/2 manojo de albahaca fresca
- 30 gr. de piñones tostados
- 2 dientes de ajo escaldados
- 30 gr. de parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración minestrone

En una cazuela sofreír la cebolla, el puerro, la zanahoria, el apio, el calabacín, el ajo, los tomates.

Añadir las hierbas, mojar con el fondo, llevar a ebullición e incorporar los pistones, cuando falten un par de minutos para su cocción añadir las alubias.

Elaboración salsa

Juntar todos los ingredientes en un bol y triturar, ha de quedar espeso.

Montaje

Servir el minestrone en plato sopero, colocar una cucharada de pesto en el centro y acabar espolvoreando con el parma rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BAKLAVA

Ingredientes

- 300 gr. de nueces o pistachos troceados
- 1/2 c. de canela
- 3 c. de azúcar
- 60 gr. de mantequilla
- Láminas de pasta filo

Ingredientes jarabe

- 150 gr. de agua
- 200 gr. de miel
- Piel de limón
- 5 vainas de cardamomo
- Unas gotas de agua de azahar
- 200 gr. de azúcar

Elaboración

Precalentamos el horno a 180° C. Derretimos la mantequilla en un cazo y dejamos un poco para engrasar el molde. Colocamos en el molde tres o cuatro láminas de pasta filo una por una, pincelando cada una con mantequilla antes de colocar la siguiente y se espolvorea con los frutos secos mezclados con el azúcar y la canela molida. Se cubre con otras, tres o cuatro láminas de pasta filo, pintadas con mantequilla derretida. Se repite la operación de la masa de frutos secos y mantequilla hasta conseguir varias capas. La última capa debería ser de filo. Incorporamos la mantequilla que nos quede por encima de la pasta filo y ponemos la baklava en la nevera 30 minutos para poderla cortarla mejor. Cortamos la masa en forma de rombos o rectángulos pequeños y cocemos en el horno durante 20-30 minutos hasta que esté dorada.

Elaboración jarabe

En otro recipiente, hervimos el agua con el azúcar, el cardamomo, el jugo de limón y la cáscara de limón sin dejar de mover. Se deja a fuego lento durante unos 10 minutos. Se incorpora la miel y se deja otros dos minutos a fuego lento hasta formar un almíbar y que la miel espese. Sacar del fuego y agregar el agua de azahar o de rosas y dejar enfriar. Se saca la baklava del horno y se baña con el almíbar. Se deja enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAGRET DE PATO CON SALSA DE NARANJA Y VERDURITAS

(Gástrica)

- 2 naranjas (para 4 p)
- Unas gotas de zumo de limón
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre de manzana

(Verduras)

- 4 Espárragos
- ¼ de brócoli
- 1 zanahoria
- Champiñones

Elaboración Gastrica

Hacer un zumo con las naranjas y verter en un cazo, añadir el resto de los ingredientes y mezclar. Llevar al fuego y cocinar hasta reducir a textura de salsa.

Reservar la piel de la naranja, limpiar de blanco, hervir en un cazo con agua abundante y azúcar hasta que pierda el amargor.

Elaboración verduras

Hervir en agua las verduras condimentadas y envasadas al vacío durante 15 / 17 minutos. Saltar los champiñones cortados a cuartos.

Marcar el magret retirando parte de su grasa en una sartén sin apenas aceite. Cuando este en su punto cortar en sentido diagonal. Poner sobre una base de salsa, decorar con la piel de la naranja y las verduritas.

(Opcional)

A la gástrica o rallado sobre el magret de pato puede añadirse un poco de gengibre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA CON PATATAS, CEBOLLA CAMELIZADA Y AJO TIERNO

Ingredientes

- 2 lubinas
- 2 patatas medianas
- 400 gr de cebolla en juliana
- Pimentón dulce
- Caldo de pescado
- 2 ajos
- Perejil
- 4 ajos tiernos
- 4 tomates cherry
- Albahaca
- Sal y pimienta

Preparación

Escamar las lubinas, retirar cabezas y espinas reservando los lomos.

Con los retales de pescado y un poco de apio hacer un caldo corto. Cortar las patatas en panadera y cocinar al horno, hasta que estén en su punto, en una parte del caldo corto, debidamente condimentadas.

En una sartén con aceite rehogar la cebolla en juliana a fuego suave. Cuando esté en su punto añadir el pimentón y cocinarlo, añadir el caldo de pescado y reducir. Condimentar y reservar.

Escaldar el tomate, pelar y macerar en una preparación de perejil, albahaca, ajo, sal y pimienta.

Pelar el ajo, cortar por la mitad y rehogar a fuego suave.

Marcar las lubinas (por la piel) en el momento del pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ÉCLAIRS RELLENOS DE CHANTILLY CON TROCITOS DE FRESA Y AZÚCAR GLASS

Ingredientes

- 175 gr. de agua
- 75 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 3 huevos

Chantilly

- 300 gr. de crema de leche
- Azúcar galce
- Vainilla (esencia)

Elaboración

Hervir la mantequilla troceada con el agua, añadir , fuera del fuego, la harina tamizada de un golpe, ligar una masa homogénea, añadir los huevos de 1 en 1. Y reservar en manga pastelera con boquilla ancha.

Poner papel vegetal sobre un bandeja de horno y formar tiras con la masa reservada. Pintar con huevo y hornear (180°) según el horno que utilicemos.

Montar la nata (a mano) y a su punto añadiendo el azúcar glass, aromatizar con vainilla o esencia de vainilla.

Cortar lo éclairs por la mitad en sentido longitudinal, rellenar con la chantilly disponiendo en su interior los trocitos de fresa. Espolvorear con azúcar glass.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PENCAS DE ACELGAS CON LANGOSTINOS EN SALSA VERDE

Ingredientes

- *1 manojo de acelga*
- *8 Langostinos*
- *200 ml fumet de pescado*
- *Ajo*
- *Cebolla*
- *Perejil*

Elaboración

Pelamos las pencas de las acelgas, las cortamos en tamaños de cinco Cm y las blanqueamos en agua hirviendo tres minutos, enfriamos y reservamos

Una vez frías y secas las pasamos por harina y huevo y las freímos en abundante Aceite de girasol a unos 170 grados y reservamos

En un Cazo con dos cucharadas hermosas de aceite de oliva rehogamos el ajo y la cebolla muy picados, una vez pochados los ingredientes, añadimos toque de vino blanco, cuando reduzca una cucharada de harina cocemos un par de minutos y agregamos el fumet. Una vez tengamos la salsa ligada añadimos los Langostinos pelados, las pencas de acelga cocemos un par de minutos o tres y emplatamos, terminamos con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPÉS RELLENOS DE SALMÓN Y SETAS AL CAVA

Ingredientes

- *Crepés*
- *250g de salmón*
- *1 cebolla*
- *200 ml de Cava*

Masa de creps

- *Harina: 250 gr.*
- *Leche: 250 ml.*
- *Huevos: 2*
- *Sal*
- *1 nuez de Mantequilla*

Elaboración

Con la Mantequilla un poco derretida introducimos los ingredientes en un bol y trituramos con la Túrmix

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

En una Rehogadora con dos cucharadas hermosas de aceite de oliva, rehogamos la cebolla muy picada una vez pochada, agregamos la setas muy picadas y cocinamos unos cinco minutos añadimos el salmón troceado y cocemos otros tres o cuatro minutos, agregamos el cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más...hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Simplemente queda rellenar las crepes y Calentar en el horno unos cinco minutos a 170 grados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA DE MELOCOTÓN CON MASCARPONE

Ingredientes

- *Una lata grande de melocotón en almíbar (ocho mitades)*
- *Tres láminas de gelatina neutra*
- *Azúcar*
- *Una terrina de queso Mascarpone*
- *Tres cucharadas de leche*
- *Unas nueces picadas (a gusto)*
- *Unos 6 dátiles*

Preparación

Ponemos la gelatina, en un bol, a remojar con agua fría durante unos minutos, hasta que se hidrate.

Trituramos los melocotones, escurridos del almíbar, con ayuda de una batidora. Reservamos.

En un cazo, ponemos a hervir cuatro cucharadas del almíbar de los melocotones y 3 cucharadas de azúcar. Una vez hierva, le añadimos la gelatina que teníamos en remojo y movemos hasta que se disuelva.

Apartamos del fuego una vez esté bien diluida y dejamos enfriar un poco.

La agregamos a los melocotones triturados que tenemos reservados y movemos hasta que todo esté bien mezclado.

Ponemos en cuatro copas y llevamos al frigorífico durante un par de horas, o hasta que haya cuajado.

Mientras ponemos en el vaso de la batidora, el queso, la leche y dos cucharadas de azúcar y batimos durante unos minutos, hasta que se mezclen todos los ingredientes.

Le añadimos las nueces y los dátiles finamente picados, con ayuda de robot de cocina o con un cuchillo y una poquita de "santa paciencia". Reservamos en el frigorífico hasta el momento de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTA A LA PIZZAIOLA

Ingredientes

- 125 g. de harina.
- 125 g. de harina de fuerza.
- 2 huevos.
- 1 c.s. de aceite.
- 1 kilo de tomates.
- 1 cebolla.
- 3 dientes de ajo.
- 75 g. de aceitunas.
- Azúcar.
- 1 c.s. de orégano.
- Laurel.
- Sal.
- Pimienta.

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. Salsear y servir.

Para la salsa:

Picar los dientes de ajo y dorarlos en un poco de aceite. Cortar la cebolla en brunoise e incorporarla a los ajos. Rehogar durante 20 minutos a fuego lento con una hoja de laurel.

Escaldar los tomates en agua hirviendo durante un minuto y parar la cocción en agua fría. Pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Añadirlos a la cebolla con una pizca de azúcar y el orégano. Dejar reducir un poco e incorporar las aceitunas laminadas. Retirar del fuego y ajustar de sal y pimienta. Reservar hasta que se tenga que salsear la pasta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO AL PROSCIUTTO

Ingredientes

- 4 muslos de pollo.
- 4 lonchas de jamón.
- 2 zanahorias.
- 1 tallo de apio.
- 2 cebollas.
- 5 tomates.
- 2 dientes de ajo.
- Hierbas de Provenza.
- Caldo de ave.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta.
- Albahaca.

Elaboración

Cortar las cebollas, las zanahorias y el apio en brunoise y rehogarlos a fuego lento durante 20 minutos.

Escaldar los tomates, pelarlos y rallarlos. Colarlos y añadirlos al rehogado con una pizca de azúcar. Dejar cocinar a fuego lento durante 10 minutos.

En un bol mezclar una pizca de sal, pimienta, los dientes de ajo picados y las hierbas de Provenza. Quitar la piel de los muslos y rebozarlos.

Envolver cada trozo de pollo en una loncha de jamón e incorporarlos a la cazuela. Dejar que se doren durante un par de minutos por lado y añadir el caldo de ave hasta que cubra el pollo por la mitad.

Cocinar durante 15 minutos a fuego lento tapado, dar la vuelta a los muslos de pollo y dejar cocinar durante 10 minutos más tapado. Retirar del fuego y ajustar la salsa de sal y pimienta. Picar unas hojas de albahaca y espolvorear sobre el plato al servirlo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GUYEZA CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para el guyeza:

- 150 g. de azúcar.
- 150 g. de coco rallado.
- 2 claras.
- 1 c.c. de vainilla.

Para la salsa de chocolate:

- 120 g. de chocolate negro.
- 200 ml. de agua.
- 1 c.s. de azúcar.
- Canela en polvo.

Elaboración

Para el guyeza:

Batir las claras a punto de nieve y añadir, con una lengua, el coco rallado, el azúcar y la vainilla. Encamisar un molde con mantequilla y harina y verter la crema. Hornear a 150°C durante 20 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

Para la salsa de chocolate:

Poner el chocolate, el agua, el azúcar y la canela en polvo en un bol y deshacerlo al baño maría. Servir el guyeza sobre una base de salsa de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETE STROGANOFF

Ingredients

- *1 solomillo de cerdo*
- *1 cebolla*
- *1 ajo*
- *100 gr. champiñones*
- *1 copa de vino tinto*
- *1 c.c. de mostaza a la antigua*
- *1 yogurt*
- *Mantequilla*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *8 pepinillos*

Elaboración

Cortar el solomillo a tiras o dados y dorar en sartén. Reservar.

En la misma sartén: sofreír la cebolla en juliana, añadir el ajo laminado y rehogar. Añadir los champiñones cortados en láminas, cocer todo junto hasta que las setas estén en su punto. Añadir las tiras de carne reservadas, el vino y una cucharada de mostaza- Reducir el vino a la mitad y añadir el yogurt. Ligar la salsa.

Decorar con el pepinillo laminado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BABA AL RON CON COCO Y CHOCOLATE

Ingredientes para el baba

- 200 de harina tamizada
- 50 gr de coco rallado
- 25 gr de pepitas de chocolate
- 20 gr. de levadura química
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos

Ingredientes almibar

- 80 gr. de azúcar
- 100 ml. De leche de coco
- 100 ml. de ron

Elaboración babá

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, el coco y las pepitas y el azúcar. Mezclaremos por otro lado los componentes líquidos: la leche tibia, los huevos y la mantequilla fundida.

Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea. Unos 4 a 5 minutos.

Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera y dejaremos fermentar a unos 30 °C unos 20 minutos.

Introduciremos en horno fuerte a 200 °C. Alrededor de 10 a 15 minutos. Hasta que al asma esté cocida.

Elaboración almibar

Preparemos el almíbar introduciendo la leche de coco, el azúcar y el ron. Dejaremos hervir unos 5 minutos y retiramos.

Dejaremos con el almíbar los babas una vez horneados. Dejaremos enfriar en la nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPS DE ACELGAS Y BRIE

Ingredientes creps

- 125 gr. de harina
- 2 huevos
- 200 cl de leche
- 25 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

Relleno

- Manojos de hojas de acelgas
- 100 gr de queso brie
- 4 tomates

Salsa

- 20 gr de mantequilla
- 100 gr. de brie
- 100 l. de vino blanco
- 150 ml. De caldo fondo de ave, vegetal o setas
- 150 ml. De crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración creps

Mezclar todos los componentes y turmizar 30 segundos.

Reservar en frío 30 minutos.

Hacer las creps

Relleno

Escaldar las acelgas 1 minutos en agua salada. Parar cocción y reservar.

Trocear el queso. Y juntar con las acelgas

Escaldar el tomate, retirar piel y pepitas y cortar en 6 gajos. Confitar al horno a 140 °C con aceite, sal unos 45 minutos.

Rellenar las creps con la farsa.

Salsa

Fundir la mantequilla y agregar el queso cortado en brunoise. Mantener cocción hasta que funda y reducir el vino. Mojar con el caldo, llevar a ebullición y cremar con la nata.

Ajustar cocción y consistencia.

Calentar las creps al horno y salsear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MONA DE PASCUA

Ingredientes bizcocho genovesa

- 4 huevos
- 120 g. de azúcar
- 120 g. de harina
- Esencia de vainilla

Ingredientes crema de mantequilla

- 300 g. de mantequilla pomada
- 200 g. de almíbar tpt
- c/s de brandi

Ingredientes yema

- 100 g. de leche (70g. + 30g.)
- 2 huevos
- 150 g. de azúcar
- 20 g. de maicena

Otros

- Almendra fileteada
- Huevo de Pascua. Almíbar TPT para bañar el bizcocho

Elaboración bizcocho

Blanquear los huevos junto con el azúcar. Hasta duplicar volumen. Añadir la esencia de vainilla.
A continuación añadir la harina tamizada y la mezclamos bien con la ayuda de una espátula de madera.
Cocer en el horno precalentado a 180 ° C unos 30 minutos.

Elaboración crema: Poner en una reductora el agua y el azúcar y elaborar un almíbar tpt, perfumar con el brandi y enfriar.
Cremar la mantequilla e ir añadiendo poco a poco el almíbar tpt frío.

Elaboración yema: mezclar los 30 g. de leche con la maicena. Añadir los huevos y batir. Hervir el azúcar con los 70 g. de leche. Incorporar a los huevos, devolver al fuego y cocer hasta ebullición. Enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESCALOPINES DE POLLO AL BRIE

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 100 gr. de queso brie

Ingredientes salsa

- 100 ml. de nata líquida
- 125 ml. de vino blanco seco
- 125 ml. de coñac
- 50 gr. de mermelada de frutas rojas
- 2 puerros

Elaboración

Cortar el puerro en rodajas finas y rehogar unos 15 minutos en mantequilla, reducir el vino blanco y el coñac, añadir la mermelada y cremar. Llevar a ebullición y mantener a fuego bajo unos 10 minutos y colar.

Filetear las pechugas de pollo y rellenar con el queso brie y un poco de mermelada. Enrollar y atar..

Freír los escalopines en un poco de aceite un par de minutos. Retirar el hilo y colocarlos en el plato de servicio.

Naparlos con la salsa, colocar un poco de brie y gratinar.

Servir con una guarnición de broquil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

WELLINGTON DE BUTIFARRA

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*
- *4 butifarras*
- *50 gr de ciruelas*
- *100 gr de champiñones*
- *100 gr de puerros*
- *100 gr .de crema de leche*
- *2 huevos*
- *100 ml. De crema de leche, sal y pimienta*

Salsa

- *100 l. de oporto*
- *50 ml. De vinagre de Módena*
- *50 gr .de azúcar.*

Elaboración

Abrir la butifarra y rellenarla con las ciruelas partidas por la mitad. Freír en la sartén un par de minutos hasta que estén doradas.

Preparar una duxelle con los champiñones, la cebolla y la crema de leche. Enfriar.

Preparar una tortilla francesa con los huevos y la crema de leche. Enfriar

Estirar el hojaldre, colocar la tortilla francesa encima y colocar la duxelle. Poner la butifarra y cerrar el hojaldre.

Pintar con mantequilla o huevo batido y hornear 6 minutos a 200 °C, reducir a 180 °C y finalizar cocción al horno unos 10 minutos más, hasta que esté dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREMA TOSTADA DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 100 gr. de bizcochuelo
- 60 gr. de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 600 ml. de crema de leche
- 125 gr. de cobertura de chocolate
- 1 café descafeinado
- 100 gr. de azúcar para caramelizar

Elaboración

Fundiremos el chocolate al baño maría y dejar enfriar ligeramente.

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar hasta que espumen. Sin dejar de batir incorporar el chocolate y posteriormente la nata.

Romper los bizcochuelos y mojarlos con el café.

Colocar en la base del molde de crema y cubrir con la preparación anterior.

Hornear a 140 °C unos 30 minutos.

Retirar y dejar enfriar.

Espolvorear con azúcar y tostar al grill unos 5 minutos.