



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SPANAKOPITA CON TZATZIKI

Ingredientes

- 200 g. de espinacas.
- 5 láminas de pasta filo.
- 2 cebollas.
- 100 g. de queso feta.
- 2 cebollas.
- 40 g. de pasas.
- 1 pepino.
- 200 g. de yogur griego.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla tierna.
- 3-4 hojas de menta.
- Zumo de medio limón.

Elaboración

Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas a fuego lento durante 25 minutos hasta que empiece a caramelizar. Añadir las pasas y las espinacas limpias. Cocinar a fuego fuerte hasta que las espinacas reduzcan su tamaño. Retirar del fuego y añadir el queso feta troceado. Ajustar de sal y pimienta.

Cortar las láminas de pasta filo en tiras anchas. Rellenar con las espinacas y cerrar en forma de triángulos.

Freír los triángulos en abundante aceite hasta que queden dorados por los dos lados.

Pelar el pepino, sacarle las pepitas y cortarlo en brunoise. Mezclarlo con el yogur griego y la cebolla tierna en brunoise.

Pelar el ajo, escaldarlo durante 3 minutos y picarlo. Añadirlo a la salsa con las hojas de menta picadas y el zumo de limón.

Ajustar de sal y pimienta y servir con los triángulos calientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSAKA

Ingredientes

- 2 cebollas.
- 4 dientes de ajo.
- ½ kg. de carne de ternera picada.
- 4-5 berenjenas.
- 2 tomates.
- 1 c.c. de canela.
- 2-3 hojas de menta.
- Perejil.
- Queso rallado.
- Vino blanco.
- 500 ml. de leche.
- 40 g. de harina.
- 40 g. de mantequilla.
- Sal.
- Pimienta.
- Nuez moscada.

Elaboración

Cortar las berenjenas en rodajas, ponerlas en una bandeja con sal y dejar reposar durante 30 minutos. Pasar las rodajas por agua y secarlas bien. Freír las berenjenas en aceite hasta que queden doradas y ponerlas sobre papel absorbente. Reservar. Picar los dientes de ajo y ponerlos a dorar. Añadir la cebolla cortada en brunoise y rehogar durante 15 minutos. Incorporar la carne picada con la menta, el perejil y la canela. Cocinar la carne durante 5 minutos a fuego lento mientras se va removiendo.

Escaldar los tomates, pelarlos, quitarles las pepitas y cortarlos en macedonia. Añadirlos a la carne con un poco de vino blanco y cocinar durante 15 minutos a fuego lento.

Fundir la mantequilla a fuego lento e incorporar la harina. Cocinar durante 5 minutos a fuego lento y verter la leche caliente mientras se va removiendo. Dejar a fuego lento hasta que la bechamel espese. Ajustar de sal, pimienta y nuez moscada.

Engrasar el fondo de una bandeja de horno con mantequilla y hacer una capa con la berenjena. Cubrir con la mitad de la carne y tapar con bechamel. Hacer otra capa de berenjena, carne y bechamel. Cubrir con el queso rallado. Hornear a 180°C durante 20 minutos y 5 minutos más con el gratinador.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE LECHE GRIEGO

Ingredientes

- 6 huevos.
- 300 g. de azúcar.
- 150 g. de sémola de trigo.
- 2 c.s. de mantequilla.
- Ralladura de un limón.
- Ralladura de una naranja.
- 1 l. de leche.
- 10 láminas de pasta filo.
- 1 vaso de agua.
- 5 c.s. de azúcar.
- 1 c.s. de zumo de limón.

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar hasta que empiecen a espumar. Incorporar poco a poco la sémola, el zumo de limón y las ralladuras de limón y naranja mientras se sigue batiendo. Añadir la leche y la mantequilla pomada. Batir durante 5 minutos hasta que quede una crema ligera.

Poner la crema en una olla y calentarla a fuego lento durante 5 minutos para que espese mientras se va removiendo. Retirar del fuego y dejar que enfríe.

Pintar 5 láminas de pasta filo con mantequilla y poner una sobre otra en un molde rectangular pintado con mantequilla y dejando que los bordes sobresalgan. Rellenar el molde con la crema y cerrar con los bordes que sobresalían. Pintar con mantequilla el resto de las láminas de pasta filo y acabar de cubrir la crema mientras se presiona un poco. Hacer unos cortes en la superficie de las láminas y hornear a 180°C durante 30 minutos.

Calentar el agua y cuando llegue a ebullición añadir el azúcar y el zumo de limón. Cocinar a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que quede meloso.

Sacar el pastel del horno y desmoldarlo. Verter sobre él el almíbar tibio y dejar que enfríe.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEJILLONES EN SALSA MARINERA

Ingredientes

Para los Mejillones

- *1k g. de mejillones limpios y depurados*
- *30 ml. de vino blanco*
- *20 ml. de brandy*
- *De 50 a 100 g. de fumet*

Para el Sofrito

- *200 g. de cebolla ciselé*
- *40 g. de pimiento rojo cortado en brunoise*
- *40 g. de pimiento verde cortado en brunoise*
- *2 ajos ciselé*
- *400 g. de tomate triturado y tamizado*
- *2 c.c de pimentón dulce*
- *1 pizca de cayena*

Para la Picada

- *1 diente de ajo*
- *1 c.s. de perejil picado*
- *hebras de azafrán*
- *Una rebanada de pan tostado*
- *50 g. de agua*
- *1c.s. de aceite de oliva virgen*

Elaboración

Rehogar la cebolla a fuego lento, añadir los pimientos, rehogar y añadir el ajo, rehogar hasta dar más aroma y añadir el pimentón y seguidamente el tomate.

Cocer lentamente hasta dejar bastante concentrado. Rectificar de sazón y añadir una pizca de cayena.

Añadir los alcoholes, evaporar añadir el fumet, la picada y los mejillones. Tapar y cocer a fuego lento un minuto, hasta que empiecen abrirse. Apagar el fuego y reposar un minuto.

Para la Picada

Juntar todo y triturar hasta dejar una pasta fina y reservar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HAMBURGUESAS DE TERNERA CON CEBOLLA CAMELIZADA, GUACAMOLE Y MOZZARELLA CON PAN DE KETCHUP

Ingredientes

Para las cebollas caramelizadas

- 2 cebollas cortadas en juliana
- Azúcar moreno
- Vinagre de moneda

Para las hamburguesas

- 400 g. de carne de ternera picada
- Una yema de huevo
- Sal y pimienta

Para el guacamole

- 2 Aguacates pelados y machacados
- 1 cucharadita de cebolla tierna ciselé
- 1 Chile serrano verdes finamente picados, opcional
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- 1 Lima
- 1 Tomate en TPM y sal al gusto

Para los panes de hamburguesa

- 500 g. de harina de fuerza
- 50 g. de azúcar
- 2 huevos grandes
- 12 g. de sal
- 150 g. de ketchup
- 100 g. de mantequilla pomada
- 50 g. de levadura fresca
- Colorante rojo alimentario
- Agua (si fuera necesario)
- Sésamo tostado para decorar los panecillos

Otros

- Mozzarella
- rucula

Elaboración

Para las cebollas caramelizadas

Limpiar y cortar las cebollas en juliana. Rehogar en aceite unos 45 minutos. Añadir el azúcar y el vinagre y caramelizar.

Para las hamburguesas

En un bol ponemos la carne, incorporamos la yema de huevo y salpimentamos al gusto. Mezclamos bien y hacemos nuestras hamburguesas, de 40 grs. cada una. Reservamos.

Para el guacamole

Rociar los aguacates machacados con el jugo de lima para que no se oxiden. Los mezclamos bien con la cebolla, el chile, el cilantro, el tomate y la sal. Reservamos.

Para los panes de hamburguesa

Mezclamos todos los ingredientes, dejando la mantequilla para el final. Hasta obtener un especie de engrudo. Volcamos sobre la mesa, previamente untada con aceite de oliva, plegamos y dejamos reposar 10 minutos. Esta operación la realizaremos 4 veces. Formaremos bolas de 40 g. bolearemos, rociaremos con agua y los pasaremos por sésamo y coceremos a 190 °C. con vapor durante 9 minutos.

Presentación

Abrimos los panecillos, ponemos el guacamole en el fondo, la hamburguesa, la cebolla caramelizada, una lámina de mozzarella y rucula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOS POSTRES DE RECUIT DE DRAP O MATO

Ingredientes

Para la masa sucré

- 150 g. de mantequilla
- 250 g. de harina
- 100 g. de azúcar glas
- 30 g. de almendra en polvo
- 1 huevo

Para la crema de limón

- Ralladura de un limón
- 50 g. de zumo de limón
- 100 g. de azúcar
- 70 g. de mantequilla fundida
- 100 g. de huevo

Para el toffe ahumado

- 100 gr. de nata
- 50 gr. de glucosa
- 50 gr. de azúcar
- 1,5 gr. de sal ahumada
- 50 gr. de agua
- 1 gr. de sal

Para el relleno tarta

- 1 huevos
- 15 gr. de maicena
- 40 gr. de azúcar
- 35 gr. de nata
- 168 gr. de recuit de drap o mató
- ½ gr. de sal

Otros

- Rúcula
- Ralladura de Limon
- 1 Manzana ácida
- 1 yoghurt

Elaboración

Para la masa sucré

Hacer la masa por el método de cremado. Reposar 30 minutos. Estirlarla y forrar un molde de 20 cm de diámetro. Meter un 1 en el congelador. Precocer al blanco 15 minutos

Para la crema de limón

Batir los huevos, añadir el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Cocer hasta ebullición, textura crema, enfriar.

Para el toffe ahumado

Poner en el fuego el azúcar, la glucosa y el agua y esperar que coja color. en este momento se le añade la nata líquida caliente mezclada con la sal y la sal ahumada. Dejar reducir hasta conseguir la textura deseada.

Para el relleno tarta

Se mezclan todos los ingredientes en el túrmix. Con la mezcla que se obtiene se rellena la pasta brisa. Cocer en el horno a 170 ° C. durante 20 minutos. Cuando esté fría se corta tres raciones de 3 cm. por 3 cm.

Presentación

Se decora la base del plato con tres gotas de crema de naranja. Encima los dados de pastel. Encima el pastel los palitos de manzana verde, se guarnece el plato con unas hojas de rúcula, unas gotas de yogurt y unas líneas de salsa de toffe. Finalmente se ralla un poco de piel de limón por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

STRUDEL DE FRUTAS ESPECIADO

Ingredientes

- 400 gr. de fruta variada
- 30 gr. de higos secos
- 40 gr. de azúcar
- 1/2 c.s. de canela en polvo
- 1/2 c.s. de jengibre en polvo
- 1/1 c.s. de sal
- 50 gr. de restos de galletas
- Hojas de pasta filo
- 60 gr. de mantequilla
- Azúcar lustre para decorar

Elaboración

Limpiaremos y trocearemos la fruta y la mezclaremos en un cuenco grande con los higos, el azúcar, las especias y la mitad de galletas troceados.

Extienda sobre una hoja de papel sulfurizado una lámina de hoja brick, pintaremos con mantequilla fundida y colocaremos unas cuantas migas de galletas.

Cubriremos con otra hoja de pasta brick y repetiremos la operación. Cubriendo con otra hoja de pasta. Pintaremos esta última con mantequilla y colocaremos la fruta troceada en un extremo a un centímetro del lateral. Enrollaremos como si fuera un brazo de gitano.

Colocaremos en una placa de horno con la juntura hacia abajo y los bordes doblados. Hacia dentro Pintaremos con mantequilla y doraremos al horno a unos 180 °C durante unos 20 minutos. Cubriremos con papel de plata en caso de que tome excesivo color



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

VITELLO TONNATO

Ingredientes

Para el asado

- 1 kg de redondo de ternera
- 100 ml. de aceite
- 2 zanahorias
- 2 ramas de apio
- 2 ramitas de perejil
- 1 cebolla
- 1 rama de romero
- 2 hojas de laurel
- 1 ajo
- 125 ml. de vino blanco seco
- Sal y pimienta

Para la salsa

- 100 gr. de pan troceado
- 150 gr. de crema de leche
- 8 filetes de anchoa
- 300 gr. de atún sin escurrir
- 1 c.c. de perejil picado
- 1 c.s. de alcaparras
- 1 c.s. de vinagre blanco
- 200 ml. de mahonesa

Elaboración

En una placa de horno, poner la carne con el aceite, las zanahorias, el apio, la cebolla, el perejil, el romero, el laurel, el ajo, sal y pimienta.

Hornear a 250 ° unos 40 minutos. Cuando haya pasado media hora mojar con el vino blanco.

Cuando la carne esté tierna, retirar del horno y dejar enfriar.

Tirar las hojas de laurel.

Recuperar las verduras del rustido y tritarlas.

Mezclar el puré de verduras con el pan, la crema de leche, las anchoas, el atún desmigado con su aceite, el perejil picado y las alcaparras.

Añadir el vinagre y la mahonesa y seguir triturando hasta obtener una pasta homogénea.

Cuando la carne esté fría, cortarla en rodajas muy finas.

Cubrir el fondo de un plato o de una fuente con una capa de salsa, colocar las rodajas de carne encima y cubrirla con más salsa, repetir la operación hasta que se acabe la carne, la capa superior ha de ser de salsa.

Cuando esté frío, tapar con un paño, papel de aluminio o film y dejarlo en el frigorífico por lo menos 12 horas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS CON CEBOLLA Y QUESO RACLETTE

Ingredientes

- 500 gr de patatas mantecosa
- 120 gr de mantequilla clarificada
- 3 cebollas
- 3 dientes de ajo
- Perejil y cebollino picado
- 100 ml de vino blanco
- 100 gr de raclette

Elaboración

Fundimos la mantequilla a fuego suave y clarificamos.

Colocaremos las patatas en una olla con agua salada y laurel y llevaremos a ebullición a fuego fuerte. Coceremos unos 10-15 minutos hasta que estén tiernas. Retiramos, dejamos enfriar y cortamos en rodajas.

En un cazo derretimos la mantequilla a fuego fuerte y freímos la cebolla juliana unos 5 minutos, añadimos el ajo laminado freímos 3 minutos, reducimos el vino.

Cortamos las patatas en rodajas y freímos 5 minutos en abundante aceite hasta que están doradas.

Retiramos parte de la cebolla, cubrimos con las patatas y queso raclette. Repetimos la operación. Añadimos el resto de mantequilla clarificada y queso raclette.

Colocaremos n horno a 200 °C y horneamos de 10 a 15 minutos.

Refrescamos con perejil y cebollino picado y servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE MOZARELLA IN CARROZZA

Ingredientes mozzarella in carrozza

- *Pan inglés*
- *100 gr. de mozzarella en bola*
- *8 tomates deshidratados*
- *8 filetes de anchoa*
- *50 gr de aceitunas negras*
- *1 c.s. de orégano seco*
- *3 huevos*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite para freír*

Ingredientes pesto rojo

- *10 tomates rojos secos*
- *1 diente de ajo*
- *100 ml. de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Tomillo y romero fresco*
- *40 gr. de nueces*
- *Opcional una guindilla o pimentón picante*

Elaboración mozzarella in carrozza

Cortaremos las rebanadas de pan en forma circular. Colocamos encima unas láminas de mozzarella, el tomate seco troceado, los filetes de anchoas troceados y el orégano. Salpimentamos y cubrimos con contra rebanada de pan. Apretamos bien. Batimos los huevos hasta que espumen bien e introducimos los panes adentro. Mantendremos alrededor de ½ hora en el refrigerador. Volteamos de vez en cuando para asegurarnos que queden bien empapados. Freímos a última hora a 180 °C en aceite bien caliente.

Elaboración pesto

Infusionaremos a muy baja temperatura durante unas 3 horas la mitad del aceite con el tomate y las hierbas aromáticas. Turmizar e ir agregando poco a poco el resto de aceite. Salpimentar y añadir las nueces troceadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMÓN ESCALFADO EN CALDO CORTO

Ingredientes

- 4 filetes de salmón limpios de piel y espinas, cortado en daditos
- 1 c de pimienta en grano
- 1 l de agua
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 ramas de apio
- 2 cebollas de figueras
- 300 ml de vino blanco
- 100 ml de vinagre blanco
- 50 ml. de crema de leche de 35%
- 1 c de semillas de anís

Para la guarnición

- 1 zanahoria
- 1 cebolla de figueras
- 1 rama de apio

Elaboración

Pelar la zanahoria y la cebolla. Retirar las hojas del apio y retirar la fibra.

Cortar las verduras en ciselée y el puerro en rodajas finas

En una cazuela rehogar con un poco de mantequilla las verduras, cocer unos 15 minutos y agregar el puerro y la pimienta.

Mojar con el agua y el vino. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 20 minutos. En los últimos 5 minutos añadir le vinagre.

Colar varias veces. Retirar 400 ml de caldo y cremar con 100 ml de crema de leche y 100 gr de mantequilla.

Ajustar de sazón y reservar en frío.

Para la guarnición

Limpiar las verduras y cortar en macedonia pequeña.

Escaldar 2 minutos y parar cocción. Reservar en frío con el salmón y un poco de aceite estragón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GALLETAS DANESAS

Ingredientes

- 250 gr. de harina floja
- 165 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de almendras molidas
- 1 huevo
- Pizca de Sal

Elaboración

Mezclar la harina con la harina de almendras y arenar con la mantequilla hasta obtener una textura migosa. Incorporar el huevo y el azúcar y amasar muy poco hasta conseguir una masa uniforme y compacta. Enfilmar y dejar reposar en nevera unos 30 minutos. Formar bolitas y apretar sobre la bandeja para obtener galletas de 4-5 cm. de diámetro y 1 cm. de grosor. Hornear de inmediato a 200 °C durante 8 a 10 minutos, hasta que adquieran color dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao desalado (1 Kg aproximadamente, para 4 raciones)
- 350 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 Cabeza de ajo

Elaboración

Desalamos los lomos de bacalao en agua durante 24 o 48 horas cambiando el agua cada 8 horas.

Freímos la cabeza de ajo en aceite de oliva a temperatura media y sin retirar el ajo dejamos enfriar el aceite hasta que este templado. Reservamos

En una cazuela de barro colocamos el bacalao con la piel hacia arriba, en cuanto el aceite esté templadito ponemos la cazuela al fuego medio-bajo.

El bacalao tenemos que confitarlo, es decir, cocerlo a baja temperatura (entre 53-60 grados centígrados) mientras movemos la cazuela en círculos (“Gupilada” se llama el rito que define “al pil-pil”) para crear la salsa, nunca se debe freír, ni frío ni caliente.

El secreto de esta salsa es el movimiento constante de la cazuela que hará que el bacalao suelte la gelatina y se espese con el aceite y el ajo formando una fina emulsión.

Emplatado

Colocamos los lomos de bacalao sobre su piel y cubrimos con un poco de pil pil



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

KEBABS DE POLLO MARINADAS EN YOGURT GRIEGO

Ingredientes

- *1 kilo de pechuga de pollo cortadas en cubos grandes*
- *2 limones*
- *2 toques de tabasco*
- *1 taza de yoghurt natural griego*
- *2 cucharadas de pimienta*
- *2 cucharadas de paprika*
- *3 cucharadas de aceite de oliva*
- *2 cucharadas de vinagre balsámico*
- *2 cucharadas de sal*
- *1 cucharada de pimienta*
- *6 dientes de ajo*

Elaboración

En un recipiente hondo mezclar la pimienta, con 1 cucharada de agua caliente.

Agregamos la paprika, removemos y agregamos el yogurt griego, el aceite de oliva, el vinagre, los toques de tabasco, la sal y la pimienta. Incorporar el ajo y el limón en rebanadas y poner a marinar el pollo.

Cubrimos y guardamos en nevera por lo menos 1 hora (o hasta 24 horas si quereis).

Preparamos una plancha, parrilla a un fuego medio-alto.

Colocamos el pollo en palillos de madera o brochetas y sazonar con sal, pimienta y más paprika.

Engrasamos la parrilla o plancha con un poco de aceite y cocinamos los kebabs 10 minutos, volteándolos poco a poco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BORRACHUELOS

Ingredientes

- *1/2 kg de harina*
- *1dl de vino blanco*
- *1 dl de anís*
- *1 dl de aceite de oliva*
- *1 c/c de Ajonjolí*
- *1c/c de canela*
- *Ralladura de Naranja*
- *Aceite para freír*
- *Azúcar glas*

Elaboración

En una sartén calentamos el aceite con la piel de la naranja, retiramos del fuego y ponemos en un cuenco grande, junto con el resto de los ingredientes.

Amasamos hasta formar una masa elástica y homogénea, extendemos en una mesa de mármol y cortamos en forma de cuadros.

Llevamos las puntas hasta el centro y presionamos fuerte.

Freímos los Borrachuelos en abundante aceite muy caliente, escurrimos a un papel absorbente, y servimos en una fuente espolvoreados con azúcar glas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TALLARINES DE TINTA DE CALAMAR CON GULAS AL AJILLO

Ingredientes

- 100 gr de Tallarines de tinta de calamar
- 50 gr de gulas
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 gr de mantequilla

Para los tallarines

- 125 gr de harina floja
- 125 gr de harina de fuerza
- 2 huevos
- 4 paquetes de tinta de calamar

Elaboración

Para los tallarines

Proceder de la forma habitual

Elaboración plato

Cocer la pasta y disponer en la base del plato

Freír en aceite las gulas con la mantequilla, el aceite y el ajo laminado.

Colocar encima, decorar con perejil picado y sal Maldón

Servir de inmediato.



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

Para la 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, les especias, los frutos secos y el bulgur.

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

BAKLAVA DE LECHE

Ingredientes

Para la masa

- *Pasta brick*
- *Mantequilla para unir las capas*

Para el relleno

- *125 gr. de almendras fileteadas*
- *125 gr. de mantequilla*

Para el jarabe

- *1/4 l. de leche*
- *300 gr. de azúcar*
- *10 gr. de maicena*
- *Piel de limón y agua de azahar*

Decoración

- *Pistachos caramelizados y troceados*

Elaboración

Disolver la maicena con la leche y el azúcar. Incorporar la piel de limón y el agua de azahar. Llevar a ebullición y reducir fuego hasta que espese.

Fundir la mantequilla del relleno y dorar las almendras en ella.

Encamisar el molde, forrar con varias capas de masa brick uniendo las diferentes capas pintándolas con mantequilla derretida.

Rellenar con las almendras.

Cubrir con las mismas capas de brick, pintar con huevo, hornear a unos 180° hasta que la masa esté dorada y crujiente. Dejar enfriar.

Decorar o cubrir el baklava con el jarabe, decorar con pistachos troceados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MEJILLONES EN SALSA MARINERA LIGERAMENTE PICANTE

Ingredientes

Para el Sofrito

- 1 kg. de mejillones grandes
- 200 g de cebolla ciselada
- 1 pimiento rojo en brunoise
- 1 pimiento verde en brunoise
- 1 d. de ajo ciselado
- 1 bote de tomate triturado
- 1 c.c pimentón dulce
- Vino blanco seco
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- Fumet de pescado

Para la Picada

- 1 ajo
- 1 C.S de perejil picado
- Hilos de azafrán
- Pan frito
- Aceite de oliva

Elaboración

Para el Sofrito

Limpia los mejillones y reserva.

Dora la cebolla, añade los pimientos, dora, añade el ajo, el tomate y el pimentón dulce, cocina un momento (para que no gane acidez) desglasar con un poco de vino blanco, añade guindilla (sin romper), devuelve mejillones a la preparación, moja con fumet rojo, añade picada y cocina hasta que se abran bien. Deja reposar.

Para la Picada

Freír la rebanada de pan, poner en mortero junto con el resto de ingredientes y añadir a la cocción.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MUSLO DE POLLO A LA GRIEGA CON MACERADO DE LIMÓN Y OLIVAS NEGRAS

Ingredientes

- *2 muslos de pollo*
- *1 limón*
- *4 clavos de olor*
- *Olivas negras*
- *4 cebollas medianas de Figueras*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Poner a macerar el limón con el clavo de olor en aceite de oliva durante 24 h. Retirar el limón y cortar a $\frac{1}{4}$.

Cortar el pollo, condimentar y dorar a fuego medio en una cazuela, retirar, añadir la cebolla y a media cocción añadir los gajos de limón, finalizar la cocción, devolver el pollo y cubrir la preparación con agua y cocinar, añadir olivas y continuar la cocción hasta que el pollo esté en su punto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LIONESA CISNE CON MASCARPONE Y NATA EN CULÍ DE YOGUR CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para la Pasta xou

- 175 gr de agua
- 75 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 3 huevos
- 1 bandeja de queso mascarpone
- Nata para montar
- 1 yogur
- Azúcar glasse
- Frutos rojos
- Azúcar

Elaboración

Hervir la mantequilla en el agua, escaldar la harina tamizada y ligar una masa. Añadir los huevos de 1 en 1, hasta que no haya absorbido un huevo no añadiremos el siguiente.

Separar la masa en dos mangas pasteleras de boquilla ancha una y estrecha la otra. Formar bolas y número 2 en la misma cantidad sobre bandeja con papel de horno. Hornear 180°, retirar y dejar enfriar. Reservar. Espolvorear al pase con azúcar glasse.

Montar la nata, mezclar con el mascarpone procurando que no pierda su textura, poner en manga pastelera con boquilla de estrella.

Cocinar los frutos rojos añadiéndoles algo de azúcar, triturar, colar y enfriar. Licuar ligeramente el yogur añadiéndole un poco de crema de leche y decorar con este el fondo del plato con el culí.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CREPS DE ACELGAS Y BRIE

Ingredientes

Para los Creps

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

Para el Relleno

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

Para la 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

Para los Creps

Mezclar todos los componentes y turmizar 30 segundos.

Reservar en frío 30 minutos.

Hacer las creps

Para el Relleno

Escaldar las acelgas 1 minuto 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.

Para la 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

ESPAGUETIS A LA PUTANESCA

Ingredientes

- 350 g espaguetis
- 4 tomates
- 2 guindillas rojas
- 2 dientes ajo
- 8 anchoas troceadas
- 12 aceitunas deshuesadas
- Queso parmesano
- Alcaparras troceadas
- Perejil picado
- Albahaca
- Aceite
- Sal

Elaboración

Pelamos, vaciamos y troceamos los tomates.

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

BAKLAVAS GRIEGOS CASEROS

Ingredientes

- 150 g de azúcar
- 12 láminas de pasta filo
- 100 g de pistachos
- 250 g de nueces
- 150 g de almendras
- 50 g de piñones
- 300 g de mantequilla
- 5 cucharadas de agua de azáhar
- 1 limón , su jugo y su cáscara
- 1 rama de canela
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 vaso de agua
- 2 clavos de olor

Elaboración

En una picadora picamos las almendras y las nueces. El tamaño debe ser más pequeño que un grano de pimienta. Colocamos todos los frutos secos en un bol grande y añadimos 3 cucharadas de azúcar y la canela molida. Removemos todo muy bien para que se mezclen los sabores. Este será el relleno del baklava,

Derretimos la mantequilla al baño maría o en el micro hasta que quede líquida y preparamos la pasta filo en una superficie cómoda para trabajar. Necesitaremos al menos 12 hojas de pasta filo.

Engrasamos un recipiente ayudados con un pincel de silicona, Una vez engrasado empezamos a colocar las hojas de pasta, untándolas con mantequilla una a una. Colocamos 2 hojas juntas como base y rellenamos con una capa de frutos secos. Seguimos colocando capas de pasta filo, capas de relleno hasta que tan solo nos queden 2 láminas que serán la cubierta del pastel. La última capa también la pincelamos con mantequilla. Presionamos bien para que quede compacto y acto seguido enfriamos en la nevera durante 30 minutos.

Sacamos la fuente y cortamos con cuidado el pastel con un cuchillo bien afilado y largo en forma de rombos o cuadraditos, Pre calentamos el horno a 190° durante 5 minutos e introducimos la fuente en el horno en la bandeja del medio, con calor arriba y abajo durante 30 minutos.

Preparamos el almíbar mientras la baklava se está haciendo. Calentamos en un cazo un vaso de agua junto con el agua de azahar y cuando hierva añadimos una cucharada de zumo de limón



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

VITELLO TONNATO

Ingredientes

- *1 redondo de ternera.*
- *1 cebolla.*
- *1 puerro.*
- *1 rama de apio.*
- *1 zanahoria.*
- *100 ml de vino blanco.*
- *Laurel.*
- *Perejil.*
- *1 huevo.*
- *Aceite de oliva.*
- *120 g. de atún en aceite.*
- *1-2 c.s. de alcaparras.*
- *8-10 anchoas.*
- *1 c.c. de zumo de limón.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Cortar las verduras en brunoise y ponerlas a rehogar juntas durante 10 minutos a fuego lento. Incorporar el vino y cuando se haya evaporado el alcohol introducir la carne. Cubrir con agua, ajustar de sal y pimienta y dejar cocer durante 30 minutos. Retirar del fuego y dejar que atempere dentro del caldo. Sacar la carne del caldo y envolverla en papel de aluminio para que acabe de enfriar en nevera.

Poner el huevo en un vaso de túrmix y cubrirlo con aceite. Triturar sin separar la túrmix del fondo del vaso y cuando haya ligado ir echando aceite a hilo mientras se va moviendo la túrmix hasta que se haga la mayonesa.

Cortar las alcaparras y las anchoas en brunoise y luego majarlas en el mortero con el zumo de limón hasta obtener una pasta. Mezclar con la mayonesa y ajustar de sal y pimienta.

Cortar el redondo en láminas muy finas y napanarlo con la mayonesa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALTIMBOCCA A LA ROMANA CON RISOTTO

Ingredientes

- 8 escalopines de ternera.
- 8 lonchas de jamón dulce.
- 1 c.s. de salvia.
- 200 ml. de vino blanco.
- 200 g. de arroz bomba.
- 5 espárragos trigueros.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 40 g. de parmesano rallado.
- 1 nuez de mantequilla.
- Azafrán.
- 100 ml. de vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Golpear los escalopines con el lateral del cuchillo para que queden lo más finos posibles. Salpimentarlos y espolvorear un poco de salvia por encima de cada uno. Cubrir con el jamón dulce y volver a espolvorear con salvia. Enrollar los escalopines y reservarlos.

Cortar los espárragos en 3-4 trozos y escaldarlos durante 5 minutos. Reservar el agua y los espárragos.

Picar los dientes de ajo y dorarlos. Incorporar la cebolla cortada en brunoise y rehogarla durante 15 minutos a fuego lento. Añadir el vino y dejar que reduzca. Poner el arroz y el azafrán y cocinar todo junto durante un par de minutos. Añadir un poco de agua caliente de escaldar los espárragos mientras se va removiendo. Cuando el arroz haya absorbido todo el agua añadir un poco más y así hasta que el arroz esté cocinado. Cuando el arroz esté hecho retirar del fuego y poner el parmesano y la mantequilla mientras se remueve.

Saltear los espárragos y añadirlos al risotto.

Fundir un poco de mantequilla y poner los escalopines con el pliegue hacia abajo para que no se abran, darles la vuelta y acabar de cocinarlos. Retirar los rollitos y verter el vino blanco en la sartén. Dejar que reduzca el vino y salsear por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 2 claras.
- 4 yemas.
- 100 g. de azúcar.
- 400 g. de mascarpone.
- 175 ml. de agua.
- 2 sobres de café.
- 200 g. de chocolate.
- Cacao en polvo.
- 3 huevos.
- 90 g. de azúcar.
- 90 g. de harina.

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de tamaño. Incorporar con una lengua la harina tamizada y poner la masa en una manga pastera.

Cubrir una bandeja de horno con papel sulfurizado y hacer tiras de masa sobre el papel. Espolvorear con azúcar y hornear a 180°C durante 5-7 minutos.

Calentar el agua e incorporar el café. Dejar enfriar.

Montar las claras a punto de nieve y reservar.

Batir las yemas con el azúcar hasta que doblen de volumen. Añadir poco a poco el mascarpone pomado mientras se sigue batiendo. Dejar de batir e incorporar las claras con una espátula.

En un molde poner una capa de bizcochos empapados en el café. Cubrir con una capa de la crema y rallar el chocolate por encima. Hacer otra capa de bizcochos empapados en el café y la crema. Espolvorear el cacao y reservarlo en nevera.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LASAÑA DE BERENJENA ASADA Y CAVIAR DE BERENJENA

Ingredientes

- 8 placas de lasaña
- 3 berenjenas
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 c.s. de cilantro fresco
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de romero
- Mozzarella
- Sal y pimienta

Vinagreta

- 3 tomates rojos
- 60 ml de aceite de oliva
- 1 c.s. de miel
- 1 c.s. de vinagre balsámico
- Sal y pimienta
- 20 gr de nueces
- Albahaca fresca

Elaboración.

Cortamos dos berenjenas por la mitad a lo largo. Entallamos la carne, aceitamos y salamos. perfumamos con la hoja de laurel y el tomillo y asamos al horno con ventilador a 225 0c durante unos 15 a 20 minutos. a final de cocción añadimos los dientes de ajo para que se asen.

Retiramos la berenjena del horno, con ayuda de una cuchara retiramos la carne y picamos con el ajo, el cilantro fresco. Ajustamos de sazón y consistencia con aceite de oliva, sal y pimienta. reservar en frio hasta pase.

Cortamos rodajas de ½ cm la última berenjena y freímos por inmersión en aceite hasta que adquiera un bonito tono dorado. Retiramos y colocamos en papel absorbente. Salpimentamos.

Cocemos la pasta de lasaña de la forma habitual, paramos cocción en seco, troquelamos en forma circular y aceitamos.

Vinagreta

Escaldamos el tomate, paramos cocción y pelamos. Cortamos en case.

Disponer en un cuenco, aliñar con el vinagre, la miel y la albahaca picada. Añadir el aceite al hilo e ir batiendo con batidor de varillas hasta que emulsione.

Montaje

Colocar un disco de lasaña, una berenjena frita, caviar de berenjena y una rodaja de mozzarella. Repetir operación y acabar con lasaña.

Colocar en el horno unos 8 minutos y retirar.

Salsear con la vinagreta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CERDO ASADO CON MOSTAZA DE DIJON

Ingredientes

- 800 gr. de lomo de cerdo ibérico
- 3 puerros
- 6 patatas pequeñas
- 3 yemas de huevo
- 1 c.s.de mostaza de Dijon
- 100 ml. de vino blanco
- 100 ml. de crema de leche
- 50 gr. de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Cebollino para decorar

Elaboración

Pelaremos las patatas y los nabos y cortamos por la mitad o tercios (según tamaño) Cocemos en agua salada caliente. Asaremos la carne en la cazuela con la mantequilla unos 5 minutos, salpimentamos y reducimos fuego y añadimos los puerros cortados en rodajas y las chalotes enteras. Taparemos y dejaremos cocer unos 10 minutos. Añadimos la mostaza, reducimos el vino blanco y cremamos. Mantenemos cocción otros 5 minutos y miramos cocción de la carne. Alargamos cocción en caso de necesidad o retiramos si está al punto. Porcionamos la carne. Añadimos las yemas de huevo espumadas y batimos bien, incorporamos las patatas y nabos una vez cocidos, mezclamos sabores y damos un último golpe de calor a la carne. Decoramos con cebollino picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADILLAS DE PASTA CON JENJIBRE Y MASCARPONE

Ingredientes

- 125 gr de harina floja
- 125 gr de harina de fuerza
- 2 huevos

Relleno

- 1 bote de mascarpone
- 60 gr de pasas
- Hojas de menta
- Azúcar glass
- 10 gr Jengibre fresco

Elaboración masa

Preparamos pasta de la forma habitual. Dejamos reposar 30 minutos enfilmada en nevera. Estiramos y troquelamos en forma y tamaño de empanadilla.

Relleno

Escaldamos y picamos las hojas de menta muy finas. Mezclamos con el mascarpone, el jengibre fresco rallado y las pasas hidratadas. Dejar reposar en nevera y rellenar las empanadillas.

Cerrar con ayuda de huevo batido y reservar en nevera.

Freír al pase 2 minutos en aceite a 180 °C, hasta que adquieran tono dorado.

Retirar y dejar reposar en papel absorbente.

Espolvorear con azúcar glass al pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y CHIPIRONES CON SU ROUILLE

Ingredientes para 5 personas

Para el Sofrito "marca"

- 3 sepias grandes cortadas en macedonia
- 300 g. de chipirones limpios
- 250 g. de cebolla ciselé
- 75 g. de pimiento rojo en brunoise
- 2 ajos ciselé
- 150 g. de tomate TPM en macedonia
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- 400 g. de arroz bomba

Para el Fumet con tinta

- 1 litro y medio de fumet
- 3 bolsas de tinta de calamar
- 15 g. de perejil
- 250 g. de retales de sepia
- Medio pimiento verde emincé
- Lajo y medio emincé

Para la Picada

- 1 diente de ajo
- 1 una cucharada y media de perejil
- 3 anchoas
- 12 g. de aceite de oliva
- 25 g. de agua
- 1 ñora

Para el Rouille

- dos huevos
- 1 diente de ajo
- 150 g. de aceite de oliva
- 150 g. de aceite de girasol
- 10 h. de azafrán
- Pizca cayena
- Sal

Elaboración

Para el Sofrito "marca"

Saltear a fuego vivo la sepia, retirar y reservar. En la misma sauter dorar muy lentamente la cebolla, añadir el pimiento rojo, añadir la sepia, rehogar e incorporar el ajo y perejil, desarrollar aromas y añadir el tomate, cocer muy despacio hasta que se haya evaporado toda el agua de vegetación, salpimentar y verificar la cocción de la sepia.

Para el Fumet con tinta

Saltear los retales de la sepia, añadir el pimiento, rehogar, añadir el ajo y mojar con el fumet, incorporar la tinta y cocer a fuego suave 20 minutos. Colar y reservar.

Para la Picada

Triturar con túrmix y reservar.

Para el Rouille

Emulsionar todo con túrmix.

Acabados arroz

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar. Cocer el arroz y a media cocción añadir la picada y los chipirones salteados con ajo y perejil.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA A LA SAL CON TARTIFLETTE

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*

Para el tartiflette

- *200 gr. de bacón ahumado*
- *3 cebollas grandes cortadas emince*
- *2 dientes de ajo emince*
- *2 cdas de vino blanco.*
- *700 gr. de patatas*
- *300 gr. de queso reblochon o emmenthal*
- *170 ml. de nata líquida*
- *sal*
- *pimienta negra*
- *aceite de oliva*
- *1 ramita de romero*

Elaboración

Para la Dorada a la sal

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.

Para el tartiflette

En una sartén con aceite doramos el beicon reservamos Cortamos las cebollas en rodajas finas y las freímos en una sartén con aceite de oliva hasta que estén doradas. Cinco minutos antes de terminar de freírlas añadir los ajos cortados en láminas. Añadimos el vino blanco y los dejamos evaporar hasta que se haya consumido por completo. Cortamos las patatas 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. Añadimos el beicon a las cebollas y las mezclamos bien hasta integrarlo, retirar el exceso de aceite si lo hubiese. Cortamos el queso en rodajas finas, En la fuente donde lo vayamos a hornear, ponemos la mitad de las patatas en el fondo, seguidamente añadimos una capa de cebolla, sal, pimienta y el beicon, seguidamente añadimos otra capa de patatas, sal, pimienta y otra de cebolla y beicon. Seguidamente añadimos la nata líquida por encima. Y por último terminamos distribuyendo nuestro queso por toda la fuente.

Lo introducimos en el horno, precalentado a 200°, y lo horneamos durante unos 30 minutos aproximadamente o hasta que el queso adquiera un bonito color dorado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL NAPOLITANO MARMOLEADO CON CREMA DE FRESAS

Ingredientes

Para el 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

Para el glaseado brillante de chocolate

- 200 gr. de chocolate
- 200 ml. de nata líquida
- 65 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de ron
- 2 hojas de gelatina

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

Creumar 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 mezcla 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 el glaseado brillante de chocolate

Calentar la nata y escaldamos el chocolate, añadir el ron y la gelatina derretida un segundo en el microondas. A 45 ° C añadir la mantequilla, remover hasta que todo esté bien mezclado.

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

Glasear el pastel y servirla acompañada de crema de fresas. Decorar con una fresa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA MINESTRONE

Ingredientes:

- 100 gr de habitas baby
- 1 hoja de laurel
- 1 tomate
- 1 patata pequeña, pelada
- sal
- Pimienta recién molida negro
- Aceite de oliva
- 4 lonchas de panceta ahumada o tocino
- 2 pequeñas cebollas rojas, peladas y cortadas en trozos pequeños
- 2 zanahorias, peladas y picadas
- 2 tallos de apio, cortado y picado
- ½ cabeza de hinojo picado
- 3 dientes de ajo, pelado y finamente picado
- 1 pequeño manojo de albahaca fresca, hojas y tallos separados
- 2 latas de 400 gr de tomate pera entero
- Vino tinto 1 vaso
- 2 calabacines pequeños, en cuartos o en rodajas
- 200 gr de acelgas o espinacas, en rodajas
- 565 ml fondo de ave o caldo de verduras
- 55 g de pasta seca
- 150 gr de queso parmesano.

Elaboración:

Cocer las habas en una cacerola con agua, laurel, el tomate y la patata aplastada. Cocinar hasta que estén tiernas. Si las habas son frescas cocer más o menos 20 min. Escurrir (reservando la mitad de un vaso de agua de cocción). Sazonar con sal, pimienta y un chorrito de aceite.

Mientras que las habas se cuecen preparamos el sofrito. Calentar un buen chorro de aceite de oliva en una sartén y añadir la panceta picada o tocino, la cebolla, las zanahorias, el apio, el hinojo, el ajo y los tallos de albahaca finamente cortados. Cocer a fuego lento haciendo sudar el sofrito, con la tapa entreabierta, alrededor de 15 a 20 minutos hasta que se ablanden, pero sin que se doren. Añadir los tomates, los calabacines y el vino tinto y cocinar a fuego lento durante 15 minutos.

Ahora agregue las acelgas o las espinacas, caldo y las habas cocidas. Añadir la pasta Revuelva y continuar a fuego lento hasta que la pasta esté cocida.

Si la sopa está demasiado espesa, agregar un poco más de caldo. Rectificar de sal y pimienta. Servir espolvoreado las hojas de albahaca cortadas groseramente y con un poco de aceite de oliva virgen. Rallar el parmesano por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA CON CREMA DE AJOS TIERNOS CON VERDURAS AL VAPOR

Ingredientes:

- 600 gr de merluza
- 2 manojos de ajo tierno
- ½ l de crema de leche
- 1 Dl de vino blanco
- 1 rama de romero
- 4 patatas
- 8 alcachofas
- 1 brócoli

Elaboración:

Pelar los ajos tiernos y cortarlos a rodajitas. Sofreír con un chorro de aceite durante 3 min. añadir el vino blanco y reducir. Añadir la crema de leche el romero y reducir. Rectificar de sal y pimienta. Se puede colar por el chino o no.

Filetear la merluza y cortarla en supremas.

Sacar los corazones de las alcachofas, hacer bolas de patata con un bolero, cortar los brócolis en arbolitos y cocer al vapor cada verdura por separado.

Servir la merluza marcada a la plancha (primero por el lado de la piel) salseamos con la crema de ajos tiernos y disponemos las verduras con un chorro de oliva virgen por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ILE FLOTANTE

Ingredientes:

- 75gr. de azúcar
- 4 huevos
- 1/2 l de leche
- 1/3 vaina de vainilla.
- 75 gr. de azúcar
- 100gr. de azúcar

Elaboración:

Batir juntos dentro de una bol metálica las yemas de huevo, el azúcar. Cuando la mezcla haya blanqueado, agregar la leche infusionada con vainilla. Poner el bol al baño María y remover continuamente. La crema estará lista cuando pasando un dedo por la espátula quede una ralla permanente. También podemos cocer hasta que la temperatura llegue a 85°C. Cambiar a otro cuenco para que la crema enfríe más rápido.

Batir a punto de nieve las claras con 75 gr. de azúcar. Ponerlas dentro de una flamera de silicona y cocerlas al baño María dentro del horno durante 20 min. Dejar enfriar y cortar a dados. Servir sobre la crema inglesa con un poco de caramelo encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ZARZUELA DE PESCADO COSTA BRAVA

Ingredientes

- 9 trozos de pescado de 3 clases (merluza, rape y algún otro pescado de consistencia dura)
- 1 calamar grande
- 3 gambas
- 6 mejillones
- 9 almejas
- Vino blanco
- Caldo de pescado
- 1 cebolla
- 1 tomate
- Harina
- Aceite de oliva

Para la picada

- Ajo
- Almendras
- Perejil
- Chocolate
- Azafrán

Elaboración

Enharinamos el pescado y lo freímos en aceite bien caliente, vuelta y vuelta solamente para que coja consistencia.

El pescado se hará posteriormente. Retiramos y reservamos.

Añadimos los crustáceos y mariscos y lo flambeamos todo con el vino blanco Reservamos.

Mientras tanto haremos la picada con los ingredientes.

En una cazuela haremos el sofrito de cebolla y tomate y cuando esté a punto pondremos el pescado y el marisco y lo cubriremos con el caldo de pescado, el fuego procuraremos que sea vivo y una vez que hierva le agregamos la picada y lo dejamos cocer unos 5 minutos, rectificamos de sal y servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIES DE CERDO EN SALSA DE ALMENDRAS

Ingredientes

- *4 patas de cerdo abiertas por la mitad*
- *24 almendras peladas*
- *2 cucharadas de pan rallado*
- *3 dientes de ajo*
- *Perejil*
- *Agua o caldo*
- *Sal*

Elaboración

Poner a cocer las patas en agua con sal (se puede añadir una pastilla de caldo) durante una hora y media, más o menos. Cuando las patas estén tiernas se cuele el caldo y se reserva.

En un mortero se pican los ajos, el perejil y las almendras.

Cuando esté todo bien picado se añade el pan rallado y se mezcla todo el bien.

Poner el caldo en un recipiente al fuego. Cuando empiece a hervir se añade el picado de ajos, perejil, almendras y pan rallado y se deja cocer hasta que empiece a espesar un poco el caldo (5 ó 10 minutos).

Se añaden las patas cocidas y se cuece todo junto a fuego suave durante 10 minutos más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE NARANJA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 1 taza de aceite de girasol
- 6 huevos
- 1 taza de zumo de naranja
- Ralladura de naranja y limón a gusto
- 2 tazas de azúcar
- 3 tazas de harina
- 1 sobre y 1/2 de levadura Royal

Para las naranjas confitadas

- 150 ml. de agua
- 300 gr. azúcar
- 3 naranjas

Elaboración

Para el bizcocho

Colocamos en un recipiente el azúcar, los huevos, la ralladura de limón y naranja, el aceite, el zumo de naranja y mezclamos enérgicamente durante unos minutos.

Incorporamos la harina y la levadura tamizada a la preparación. Añadimos poco para que no se formen grumos.

Enmantecar y enharinar un molde.

Colocar la preparación y llevar a horno precalentado a 180° durante unos 30 a 40 minutos.

Cuando esté cocido, desmoldar y dejar enfriar.

Para las naranjas confitadas

Lavamos bien las naranjas y cortarlas en rodajas finas.

Cogemos una cacerola, y ponemos a hervir allí las rodajas de naranja durante 5 minutos. Una vez que el agua alcance su punto de hervor, escurrimos en un colador; y volvemos a repetir el mismo procedimiento dos veces más.

Cuando finalizamos este paso, volvemos a llenar la cacerola con 150 ml. de agua y vertemos 300 gr. de azúcar. Revolvemos levemente, y colocamos la cacerola a fuego lento. Una vez que la preparación llegue a su punto de hervor, mantenemos al fuego durante 90 minutos.

Retiramos las rodajas de naranja, y las depositamos sobre una rejilla, hasta que se sequen (12 hs, aproximadamente).



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FALAFEL

Ingredientes

- 250 gr. de harina de garbanzos
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 2 c.c. de comino
- 2 c.c. de cilantro molido
- 2 c.s. de perejil picado
- 2 c.s. de cilantro fresco picado
- Aceite para freír
- Sal y pimienta

Elaboración

Mezclaremos la harina de garbanzos con unas cucharadas de agua hasta obtener una pasta densa. Cortaremos el ajo y la cebolla en brunoise, juntaremos con el resto de los ingredientes y mezclaremos con la masa anterior. Dejaremos reposar en la nevera unas 2 horas.

Nos mojaremos las manos con agua y haremos bolas del tamaño de una nuez. Chafaremos como si fuera una hamburguesa y refrigeramos o congelamos.

Freiremos en aceite bien caliente unos 2 minutos hasta que estén dorados y dejamos en papel absorbente. Acompañaremos de una raita preparada con yoghurt, 2 c.s. de pepino picado, unas hojas de menta y una cucharada de café de comino, sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUMUS

Ingredientes

- *350 gr. de garbanzos cocidos*
- *1 guindilla*
- *1 c.c.de comino*
- *1/2 diente de ajo blanqueado*
- *1 c.s.de tahina*
- *4 c.s. de aceite de oliva*
- *Zumo de limón al gusto*
- *Sal, pimienta y pimentón*

Elaboración

En un mortero picar la guindilla, con una cucharadita de sal. Con una picadora eléctrica trituramos el ajo, los garbanzos, el comino y la guindilla y la tahina, y batir hasta que se forme una pasta suave.

Rectificamos de sal y pimienta.

Añadimos el zumo de limón, al gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI

Ingredientes

Para los kebabs

- 1/2 kg de carne de cordero picada
- 1 c. de menta picada
- 1 diente de ajo
- Ralladura de 1 limón
- 100 gr. de pistachos
- 1 huevo batido
- 1 guindilla fresca
- 1 c. de comino
- Sal y pimienta
- Ensalada variada
- Brochetas

Para el tzatziki

- 1 pepino
- 300 gr. de yoghurt griego natural
- 1 diente de ajo
- Menta fresca
- 1c. de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Para los kebabs

En un bol mezclar la carne picada con las especias, el diente de ajo picado, los pistachos picados y ligarlo todo con el huevo batido. Dividir la carne en cuatro partes y colocar la carne alrededor de los pinchos, apretando la carne con las manos húmedas. Cocer los kebabs a la parrilla con un poco de aceite de oliva.

Para el tzatziki

Cortar los pepinos por la mitad a lo largo y extraer las semillas. Pelarlos y rallarlos groseramente. Cubrir un colador fino con un paño filtrante y colocar el pepino en su interior. Prensar el pepino con firmeza para que suelte todo el líquido. Colocar este en un cuenco y añadir el yoghurt, los ajos, el aceite y la menta y mezclarlo bien. Sazonar al gusto.

Presentación

Servir los kebabs con la ensalada y el tzatziki.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRIOUATES

Ingredientes

- 300 gr. de almendra molida
- 100 gr. de almendra
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de miel
- Agua
- Agua de azahar y canela en polvo s/c
- 3 huevos
- Miel para bañar los briouates
- Aceite de girasol
- 1 Paquete de pasta filo
- Pistachos para decorar
- Infusión de té rojo

Elaboración

Cortamos las almendras en macedonia y las salteamos en una sartén, con dos gotas de aceite oliva, a fuego fuerte hasta que doren. Reservamos en papel absorbente de cocina.

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada. Añadimos el azúcar y el agua de azahar. Mezclamos bien con espátula. Incorporamos los huevos batidos y la almendra cortada en macedonia, los 50gr de miel y homogeneizamos la preparación hasta obtener una masa moldeable.

Extendemos las hojas filo. Cortamos las hojas filo en rectángulos de 15cm x 5cm Colocamos una bola con el relleno en el extremo inferior del rectángulo de hoja filo. La plegamos en triangulo a derecha e izquierda, alternativamente, hasta el final de la hoja. Batimos un huevo y sellamos la Briouate.

Opción 1: Le damos frio a la Briouate en el congelador durante 15 minutos y freímos en abundante aceite de girasol. Reservamos en papel absorbente. Derretimos la miel con el agua al microondas o en el horno hasta obtener una consistencia liquida. Bañamos en miel las Briotes. Espolvoreamos con la canela y decoramos con el pistacho y la almendra cortada en macedonia.

Opción 2: Pintamos las Briouates con huevo batido y horneamos a 180° durante 4 minutos. Retiramos la bandeja del horno y volteamos las Briouates. Pintamos con huevo esta cara y horneamos durante 3 minutos. Acabamos la Briouate siguiendo las indicaciones de la opción 1. Derretimos la miel con el agua.....

Presentamos las Briouates con unas hojas de menta y un té rojo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TERRINA DE MUSSAKA A LA GRIEGA

Ingredientes

Para el relleno

- 5 berenjenas
- ¼ kg de carne picada de cerdo
- ¼ kg de carne picada de ternera
- Miga de pan
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 1 bote de tomate triturado
- 2 lonchas de jamón dulce
- Parmesano rallado Kraft

Para la bechamel

- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de harina
- ½ l de leche
- Nuez moscada
- Sal y pimienta blanca

Elaboración

Pelar y cortar lonchas de las berenjenas. Poner a “degorger” en agua y sal.

Con el resto de los ingredientes hacer una bolognesa: sofreír la carne, desglasar con la cebolla y la zanahoria en brunoise y sofreír, añadir el tomate y cocer todo junto, añadir la miga de pan. Reservar.

Para la bechamel

Desleír la mantequilla, añadir la harina, ligar y añadir la leche. Hervir hasta que espese. Rectificar con la cayena, la sal y la pimienta.

Presentación

Forrar un molde rectangular con lonchas de berenjena, añadir una parte de la boloñesa, una capa de jamón dulce, otra parte de bolognesa y cubrir con la berenjena. Verter encima la bechamel y espolvorear parmesano. Gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON SUS VERDURITAS DEL TIEMPO Y SETAS

Ingredientes

- 80 gr. de arroz bomba p.p
- 60 gr. de ceps congelados
- 2 alcachofas
- 4 espárragos
- Guisantes
- 4 champiñones
- Ajos tiernos
- 1 cebolla de Figueras
- 200 gr. de tomate triturado
- Ajo y perejil picado
- Sal y pimienta
- Fondo de cocción

Elaboración

Poner en remojo los ceps, reservar.

Rehogar las verduras (alcachofas, espárragos, champiñones y guisantes) en la paella y retirar.

Hacer, en esa misma paella, un sofrito de cebolla y tomate, añadir el arroz y rehogar, añadir el fondo de cocción caliente y empezar a cocinar, añadir las verduritas. Añadir los ceps remojados a media cocción, añadir una picada de ajo y perejil, decorar bien el arroz, incluyendo los ajos tiernos, hacia el final.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MASSINI EN RULO DE BRIK AZUCARADO CON GELATINA DE FRESA Y SU HOJITA DE MENTA

Ingredientes

- *Helado de vainilla*
- *100 gr. de cobertura de chocolate*
- *1 C.S de crema de leche*
- *200 gr. de nata para montar*
- *Azúcar glasee*
- *3 hojas de gelatina*
- *200 gr. de fresas*
- *100 gr. de azúcar*
- *Vino moscatel*
- *Pasta brik*
- *Mantequilla*
- *Hojas de menta*

Elaboración

Hacer un culí de fresas, pasar por el fino, añadir moscatel, llevar al fuego a entibiar, añadir gelatina hidratada, verter sobre bandeja equilibrada y dejar gelatinizar.

Cortar tiras de brik, pintar con mantequilla y azucarar hasta el punto de enganche, hornear 180° hasta que adquiera color. Retirar y dejar enfriar.

Mezclar ingredientes de la crema en frío en un cazo, llevar al fuego, cocinar hasta espesar sin dejar de remover, bajar temperatura y reservar en manga pastelera.

Derretir la cobertura de chocolate al baño M^a. Dejar enfriar un poco, añadir la nata líquida, montar nata y ligar, reservar en manga pastelera.

Montar nata, reservar en manga pastelera. Azucarar al momento del montaje.

Se puede montar otra versión con helado en vez de crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON COSTRA

Ingredientes

- *1/2 kg de arroz bomba*
- *200 g de pechugas de pollo*
- *1 morcilla de arroz*
- *100 g de tocino entrevenado*
- *250 g de garbanzos cocidos*
- *3 huevos*
- *3 dientes de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *Azafrán*
- *1 dl de aceite de oliva*
- *Pan rallado y sal*

Elaboración

En una olla con abundante agua y sal, cocemos los garbanzos, con los dientes de ajo machacados, el laurel, la morcilla, el pollo y el tocino.

Cuando los garbanzos estén cocidos, retiramos del fuego y reservamos junto a la carne y reservamos el caldo solo. Ponemos el aceite en una cazuela de barro, cuando este muy caliente añadimos el tocino troceado, el pollo y rehogamos a fuego lento, incorporamos el arroz poco a poco y rehogamos unos minutos, añadimos un litro del caldo reservado, salpimentamos y añadimos la hebras de azafrán, removemos e incorporamos los garbanzos, la morcilla de arroz, y cocemos aproximadamente 15 minutos.

Batimos los huevos y los extendemos sobre el arroz, de forma que la parte superior este bien untada, espolvoreamos pan rallado y cocemos en el horno hasta que el huevo se cuaje, retiramos del horno y reposamos un par de minutos antes de comer.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAPE CON PASAS

Ingredientes

- 8 lomos de rape
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 40 g de pasas de corintio
- 40 g de piñones
- 1/4 litro de caldo de pescado
- 1 copa de brandy
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

En una cazuela de barro, con aceite muy caliente rehogamos la cebolla cortada en brunoise, y la zanahoria limpia y cortada en láminas muy finas.

En una sartén con aceite doramos los lomos de rape salpimentados, cuando estén dorados, volcamos a la cazuela de barro. Incorporamos pasas y piñones, y flambeamos con el brandy, cubrimos con fumet de pescado, y cocemos 10 minutos aproximadamente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS RELLENOS DE CONFITURA

Ingredientes

- 300 g de harina
- 3 huevos
- 100 g de mantequilla
- Levadura
- Anís estrellado molido
- Azúcar glas
- 30 g de azúcar
- Mermelada de frutos rojos
- Aceite

Elaboración

En un cuenco grande mezclamos la harina con el azúcar, la sal, los huevos batidos, una pizca de anís y levadura, amasamos todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea y elástica
Agregamos la mantequilla ligeramente derretida y amasamos de nuevo, reposamos 40 minutos.

Extendemos la masa sobre el mármol, y cortamos a cuadritos, con una cuchara colocamos en el centro la confitura, cerramos, sellamos y reposamos 30 minutos.

En una sartén con abundante aceite caliente freímos los buñuelos, escurrimos en papel absorbente y espolvoreamos azúcar glas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MANTI

Ingredientes

- 500 g. de harina.
- 500 g. de carne picada de ternera.
- 2 huevos.
- 6 yogures.
- 4 dientes de ajo.
- Perejil.
- Menta.
- 1 c.s. de pimentón.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla durante 20 minutos. Añadir la carne picada y cocinar 5 minutos a fuego medio. Retirar del fuego e incorporar el pimentón, el perejil y la menta picados. Enfriar y reservar.

Picar los dientes de ajo y mezclarlos con los yogures. Salpimentar y reservar.

Mezclar la harina con los huevos y una pizca de sal. Añadir agua poco a poco hasta que quede una masa consistente y que no se pegue. Partir la masa en cuatro porciones y dejar reposar durante 10 minutos.

Extender cada parte hasta que quede lo más fina posible y cortarlas en cuadrados de 4x4.

En el centro de cada cuadrado poner un poco de la carne y cerrarlos juntando cada esquina como si fuera un paquete. Hornear a 180°C durante 15 minutos para que la masa se seque. Sacarlos del horno y hervirlos en abundante agua con sal durante 15 minutos. Escurrirlos y salsearlos con el yogur.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO A LA MIEL CON ALMENDRAS Y CUSCÚS

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo.
- 3 cebollas tiernas.
- 100 g. de tomate cherry.
- 100 ml. de agua.
- 2 c.s. de miel.
- 80 g. de almendras.
- ½ c.c. de canela.
- 150 g. de cuscús.
- 150 ml. de agua.
- 1 zanahoria.
- ½ calabacín.
- ½ pimiento rojo.
- Menta.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar la pechuga en macedonia y saltearla a fuego fuerte hasta que quede dorada. Retirar.

Cortar la cebolla tierna en brunoise y rehogarla durante 10 minutos a fuego lento. Poner los tomates cherry y cocinar cinco minutos más. Añadir el pollo salteado, la miel y la canela. Cocinar dos minutos y poner las almendras tostadas y troceadas con el agua. Cocinar durante diez minutos a fuego lento. Salpimentar.

Cortar la zanahoria, el calabacín y el pimiento rojo en brunoise muy pequeño.

Calentar el agua y verter sobre el cuscús poco a poco mientras se va removiendo hasta que esté tierno. Juntar con las verduras, salpimentar y añadir la menta picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BAKLAVA

Ingredientes

- 3 láminas de hojaldre.
- 100 g. de azúcar.
- 100 g. de piñones.
- 150 g. de nueces.
- 150 g. de almendras.
- 150 g. de avellanas.
- 60 g. de miel.
- 200 ml. de agua.
- 100 g. de azúcar.
- 1 rama de canela.
- 1 c.c. de vainilla.
- 1 clavo de olor.
- 1 limón.
- Canela en polvo.
- Aceite.

Elaboración

En una olla poner el azúcar, el agua, el zumo de limón, la piel de limón, la canela en rama, la vainilla y el clavo de olor. Llevar a ebullición y cuando el azúcar se haya disuelto añadir la miel, remover hasta que se disuelva y cocer a fuego bajo durante 15 minutos. Retirar del fuego, colar y reservar.

Estirar un poco el hojaldre, pincharlo y reservar.

Tostar las almendras y las avellanas y trocearlas en el mortero con las nueces.

Mezclar con el azúcar, una pizca de canela en polvo y $\frac{3}{4}$ partes de los piñones.

Cubrir una bandeja de horno con papel sulfurizado, pintarlo con un poco de aceite y alternar capas de hojaldre pintadas con aceite, la mezcla de los frutos secos y el almíbar. Acabar con una capa de hojaldre pintada con aceite y decorar con el resto de los frutos secos y los piñones.

Cuadrar los bordes para que queden rectos, hornear a 175°C durante 30 minutos y luego gratinar durante un par de minutos. Retirar del horno y rápidamente regarlo con el resto del almíbar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAMICHE DE PUERROS

Ingredientes

Para la masa brisa

- 200 g. de harina
- 4 g. de sal
- 100 g. de mantequilla
- 50 g. de agua, aprox.

Para la bechamel

- 200 g. de leche
- 25 g. de mantequilla
- 25 g. de harina
- Nuez moscada

Para el relleno

- 250 g. de puerro emincé
- 100 g. de cebolla emincé
- 30 g. d mantequilla
- Sal, pimienta
- 70 g. de queso emental rallado
- 1 yema
- 1 huevo

Elaboración

Para la masa brisa

En un bol, introducir la harina, la sal, la mantequilla fría cortada en dados pequeños y mezclar con los dedos hasta obtener una masa arenosa. Incorporar los líquidos y juntar la masa sin trabajarla. Dejar enfriar 30 minutos.

Forrar un molde de 20 cm de diámetro con la masa y guardar los retales de masa para luego, hacer un enrejado encima de la tarta. Cocer al blanco. Rellenar y espolvorear con el resto del queso rallado.

Para la bechamel

Practicar un roux rubio y añadirle la leche, cocer unos minutos.

Para el relleno

Rehogar los puerros y la cebolla en la mantequilla, salpimentados. Una vez cocinado retirar del fuego e incorporar la bechamel, la yema y el huevo y la mitad del queso.

Poner un enrejado de tiras de masa, cortadas de 5 mm. de ancho, cruzadas a rombos. Pintar con huevo.

Hornear a 180 ° C. hasta que dore, desmoldarla encima de una reja y servir tibio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO DE CUARESMA DE LA “IAIA MARÍA”

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao desalado*
- *40 g. de pasas*
- *50 g. de ciruelas*
- *50 g. de piñones*
- *4 Patatas*
- *150 g. de setas cortadas en trozos grandes*
- *Harina*
- *Aceite*
- *3 huevos duros*
- *Sal*
- *Fumet de pescado*

Para la picada

- *Azafrán*
- *Un diente de ajo*
- *Unas ramas de perejil*

Elaboración

Enharinar el bacalao, espolvorearlos de la harina sobrante y freírlos en aceite muy caliente. Escurrirlos y reservar.

Limpiar las setas y saltearlas en una sartén con ajo y perejil. Reservar

Pelar las patatas y cortarlas en trozos, freírlas en aceite, a media cocción sacarlas y dejar que se escurran. Reservar.

Coger una cazuela de barro, poner aceite de sofreír el bacalao y sofreír las pasas, los piñones y las ciruelas. Una vez sofrido todo, añadir las patatas y rehogar un par de minutos para que cojan todos los sabores. Cubrirlo con el fumet y cocer las patatas, añadir el bacalao, las setas y los huevos duros. Dejar cocer a fuego suave unos minutos. Rectificar de sazón.

Antes de terminar la cocción echar la picada, diluida con un poco de salsa de la cazuela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TIRAMISÚ

Ingredientes

Para los melindros

- 3 claras de huevo
- 3 yemas de huevo
- 90 g. de azúcar
- 90 g. de harina

Para la Crema mascarpone

- 250 g. de mascarpone
- 3 yemas
- 60 g. de azúcar
- 1 hoja de gelatina

Para el Jarabe

- 50 g. de azúcar
- 50 g. de agua
- 100 g. de café expreso
- 8 g. de amaretto

Elaboración

Para los melindros

Montar las claras y apretarlas con el azúcar, mezclar ligeramente las yemas y añadir con mucha suavidad la harina. Cocer en plancha a 180° C. espolvoreadas con azúcar glas, 10 minutos

Si hacemos melindros escudillamos con boquilla del número 10, mas le agregamos aromas a la masa, ralladura de limón, canela.

Se espolvorean con azúcar glas y se cuecen a 190° C. de 5 a 6 minutos.

Para la Crema mascarpone

Mezclar las yemas con el azúcar, cocer al baño maría hasta que empiece a cuajar ligeramente, la yema cuaja a 65° C. emulsionar y enfriar. Añadir el mascarpone con suavidad con la ayuda de una lengua.

Para el Jarabe

Hervir el agua con el azúcar. Añadir el café y el amaretto

Para el Acabado

En aros de 6 cm. con acetato. Poner una capa de bizcocho emborrachado, crema mascarpone, bizcocho emborrachado, crema mascarpone, alisar y congelar. Terminar con cacao espolvoreado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RISOTTO DE GUIANTES CON MENTA

Ingredientes

- 250 gr de arroz *carneroli*
- 2 cebollas de *figueras*
- 100 gr de *guisantes frescos*
- 50 gr de *parmesano*
- 8 hojas de *menta*
- 60 gr de *mantequilla*
- 700 ml de *caldo de ave o verduras*
- 100 ml. De *vino blanco*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Picar la cebolla en ciselée y rehogar en la olla donde preparaos el risotto, con 20 gr de mantequilla

Mientras escaldar los guisantes 5 minutos en agua salada. Parar cocción y reservar.

Cuando la cebolla este blanda incorporar el arroz, rehogar 2 minutos y mojar con el vino, reducir y mojar con 1/3 del caldo, añadir los guisantes. Mover continuamente hasta que evapore el caldo. Repetir la operación 2 veces más.

En la última fase, añadir el resto de mantequilla, parmesano y las hojas de menta escaladas y picadas. Ajustar de sazón y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIERNA DE CONEJO CON COSTRA DE OLIVAS NEGRAS SOBRE COL DE INVIERNO

Ingredientes

- 4 piernas de conejo
- Aceite para confitar
- Hojas de laurel, bayas de enebro, tomillo y romero fresco

Costra de olivas

- 80 gr de aceitunas sin hueso
- 80 gr de pan rallado
- 2 yemas de huevo
- 2 c.s. de azúcar moreno

Para la col

- ½ col
- 2 c.s. de aceite
- 1 c.c. de comino
- Sal y pimienta

Salsa de vino

- 200 ml. de vino tinto
- 10 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración

Confitar a unos 65 ° C el conejo con el aceite y los elementos aromáticos. Mantener unos 30 minutos. Retirar salpimentar y cubrir con la crosta. Reservar en frío.

Para la col

Cortar la col en juliana y saltear al pase con el comino unos 5 minutos.

Crosta de olivas

Turmezar todos los ingredientes

Salsa de vino.

Reducir el vino un 50% y emulsionar con la mantequilla. Ajustar de sazón.

Al pase.

Colocar las piernas de conejo al horno a 225 °C unos 10 minutos.

Colocar una base de col y apoyar la pierna encima.

Decorar con un cordón de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOUFLE DE BIZCOCHUELOS CON SABAYON DE MOSCATEL

Ingredientes

Para el suflé

- 90 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 6 huevos
- 100 gr de bizcochuelos
- 50 gr de granillo de almendra
- 2 c.c. de ron
- 2 .cc. de cacao en polvo

Para el sabayón

- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- 200 ml de moscatel

Elaboración

Para el suflé

Cremamos la mantequilla con la mitad del azúcar. Desclarar los huevos y añadir las yemas una a una. Con ayuda de una espátula añadir los bizcochuelos rotos, la almendra molida y el ron

Forrar con la otra mitad de la mantequilla y azúcar los moldes de cocción.

Rellenar 2/3 y hornear 1 hora a 160 °C.

Volcar del molde directo sobre el plato

Para el Sabayón

Blanquear al baño maria las yemas con el azúcar hasta que adquiera rigidez. Añadir al hilo el moscatel y seguir batiendo hasta que adquiera consistencia.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 12 langostinos
- 8 tomates cherry
- 1 calabacín pequeño
- 400 gr de cebolla cortada a juliana
- 150 gr de pimiento verde cortado a juliana
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la base de la coca

- 250 gr de harina fuerte
- 60 gr de aceite de oliva
- 5 gr de levadura fresca
- 110 gr de agua
- Una pizca de sal y de pimentón rojo.

Elaboración

Para la base

Amasar todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y dejar 30 min.

Estirar la masa finamente y cortar la en rectángulos regulares. Poner las en una bandeja de horno forrada con papel. Doblar un poco los lados de las cocas y pinchar las con un tenedor. Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y encima ponemos garbanzos secos para evitar que las cocas se deformen o salgan burbujas. Poner las al horno precalentado a 190° durante 7 min.

Para el relleno

En una paella sofreír la cebolla durante 10 min., añadir el pimiento verde 5 min más.

Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico.

Cortar las cabezas y sofreírlas con 4 c.s. de aceite de oliva. Salpimentar y colar.

Rellenar la coca con el sofrito el tomate cherry cortado en cuartos y rodajas finas de calabacín. Cocer las al horno 9 min mas a 190°. Saltear los langostinos y disponer sobre la coca. Aliñar con un chorrito de aceite de langostino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALAMARES RELLENOS CON RATATUILLE

Ingredientes

- 8 calamares de 10 a 12 cm
- 2 pimientos
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 1dl de vino blanco
- 100 gr. de olivada

Elaboración

Abrir los calamares con un corte longitudinal. Limpiarlos bien. Hacer cortes en rejilla en la parte interior sin llegar a sobrepasar el calamar.

Cortar la cebolla, el pimiento y la berenjena a daditos regulares. Sofreír las hortalizas empezando por la cebolla, el pimiento, el tomate triturado. La berenjena la sofreímos aparte. Añadimos el vino blanco y dejamos la ratatuille bien reducida.

Loncheamos los dos calabacines restantes y también aplicamos un corte de rejilla. Los marcamos en una plancha.

Antes de emplatar, marcar el calamar que se arrugara formando un canelón. Entonces lo rellenamos de ratatuille y lo cortamos por la mitad. Ponemos una loncha de calabacín

Y encima el calamar cortado salseamos con un poco de olivada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CARROT CAKE

Ingredientes

- 350 gr. de azúcar
- 250 gr. de aceite de oliva
- 4 huevos
- 225 gr. de zanahoria
- 225 gr. de harina
- 175 gr. de nueces
- 1 ½ c.c. de levadura
- 1 ½ c.c. de bicarbonato
- 1 c.s. de especias molidas. 1 Clavo de olor, canela en polvo, 1 anís 1 cardamomo.
- 300 gr. de mascarpone.
- 1c.s de coñac
- 2 c.s de azúcar
- 300 gr chocolate blanco de cobertura

Elaboración

Calentar el horno a 190° C.

Pelar y rallar la zanahoria finamente.

En un bol mezclar el azúcar, el aceite, los huevos, las zanahorias y las nueces.

En otro bol depositar el bicarbonato, la levadura, las especias y la harina. Remover bien y mezclar el contenido de los dos bols. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Verter la masa y hornear a 45 min.

Cuando el pastel esté frío cortarlo por la mitad y rellenar con mascarpone batido con azúcar y coñac.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAZUELITA DE FIDEUA DE RAPE

Ingredientes

- 250 g de fideos *cabello de angel*
- 1 l. de *fumet de pescado*
- 1 *puerro*
- 1 *cebolla grande*
- 1/2 *cabeza de ajos*
- 400 gr de *rape perejil*

Elaboración

En una cazuela cubrimos las espinas de rape, el puerro cortado en trozos pequeños, y el perejil con el agua, cocemos 30 minutos, sazonomos, colamos y reservamos el caldo.

Picamos la cebolla y el ajo brunoise y reservamos.

En una sartén a fuego moderado con aceite de oliva tostamos los fideos ligeramente, cuando estén tostados agregamos la cebolla y el ajo brunoise, salteamos un minutos escurrimos y reservamos.

En una cocotte o cazuelita rehogamos la carne del rape salpimentada y cortada al gusto, agregamos los fideos, mojamos con el fumet y cocemos unos 8 minutos a fuego moderado, retiramos y tostamos en el horno a 200 grados un par de minutos para que se levanten las puntas

Acompañamos con allioli



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALABACIN A LA MENORQUINA

Ingredientes

- *1 calabacín grande*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento verde*
- *2 dientes de ajo*
- *2 tomates*
- *4 huevos de codorniz*
- *Pan rallado*
- *Perejil*
- *Sal*

Elaboración

Lavar el calabacín y lo cortamos en laminas muy finas, las hervimos en un cazo con agua hirviendo 30 segundos, enfriar y reservar.

En una sartén preparamos el sofrito con la cebolla, el pimiento, el tomate concasse, y el ajo laminado. Reservamos.

Con ayuda de un aro formamos unos vasitos, enrollando el calabacín sobre si mismos, rellenamos el interior, espolvoreamos con pan rallado y horneamos a 180 grados hasta que la parte superior esté dorada.

Servimos individualmente colocando un huevo de codorniz escalfado en agua hirviendo con un poco de sal 1 minuto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la sopa

- 250 gr. de chocolate
- 200 gr. de nata
- 200 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 1 toque de canela molida
- Toque de Baileys, cognac, ron al gusto

Para el tartar de fresas

- 250 gr. 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

Para la 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.

Para el tartar de fresas

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

Helado de Mascarpone

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 con el tartar de fresas, y vertemos la sopa de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PIZZA

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina
- 15 gr. de levadura
- 7 c.s. de aceite
- Pizca de sal
- Agua la que admita

Para el sofrito

- 2 c.s. de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 8 tomates
- 1 c. de tomillo
- 1 c. de orégano
- Hojas de laurel
- Azúcar, sal y pimienta

Para el relleno

- 125 gr. de mozzarella
- 25 gr. de aceitunas negras
- Pesto

Elaboración

Para la masa

Desmenuzaremos la levadura en una cazuela de barro, añadiremos un poco de agua y harina y mezclaremos hasta obtener una masa blanda. Cubrimos y dejaremos reposar unas dos horas.

Colocaremos sobre el mármol el resto de la harina, dejando un hueco central donde colocaremos la masa fermentada, junto con el aceite y la sal disuelta.

Amasaremos un buen rato todos los ingredientes. Si la masa es demasiado compacta añadiremos un poco de agua. Y seguiremos trabajando hasta obtener una masa suave y flexible.

Formaremos una pieza con la masa y dejaremos reposar alrededor de una hora.

Cuando haya doblado su volumen, trabajaremos la masa de nuevo y la dividiremos en cuatro porciones redondas, que dejaremos fermentar unos 10 minutos más.

Extenderemos la masa con ayuda de un rodillo y posteriormente con las manos, dejando los bordes más gruesos para evitar que sobresalgan los ingredientes de la pizza.

Coceremos alrededor de 15 minutos.

Para la salsa

Calentaremos el aceite en una cazuela, y rehogaremos la cebolla cortada en brunoise, cuando esté tierna añadiremos el diente de ajo picado bien fino y mantendremos unos 3 minutos hasta que esté dorado. Añadiremos los tomates troceados y limpios de piel y pepitas con las especias. Rectificaremos con un poco de azúcar y mantendremos a fuego suave hasta que el tomate pierda el agua. Salpimentaremos y retiraremos la hoja de laurel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SPAGUETTI A LA BONGOLE

Ingredientes

Para la masa

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

Para la salsa

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

Elaboración

Para la 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 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.

Para la 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

CROQUETAS DE TIRAMISU

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla
- 800 ml. de leche
- 30 gr. de Maicena
- 110 gr. de harina
- 30 gr. de descafeinado
- 100 gr cucharadas de azúcar
- Terrina de mascarpone

Elaboración

Ponemos la mantequilla en el cazo y cuando se funda añadimos la leche tibia, donde hemos disuelto la maicena, el azúcar y el café, y vamos incorporando todo despacio y sin dejar de remover al Roux que tenemos ya hecho y dejamos al fuego removiendo hasta que veamos que espesa Volcamos en una fuente y esperamos a que se enfríe.

Formamos las croquetas, las rebozamos con galletas molidas y freímos pasándolas después por una mezcla de azúcar, cacao en polvo y canela cuando aún estén calientes.

Acompañamos con un poco de mascarpone aligerado con crema de leche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBONDIGAS A LA JARDINERA LACADAS CON GÁSTRICA DE NARANJA

Ingredientes

Para las Albóndigas

- 300 gr. de carne picada
- 1 cebolla mediana de Figueras
- 1 d. de ajo
- Perejil
- 1 huevo (entero)
- 1 rebanada de pan
- Leche
- Sal y pimienta

Para la Salsa

- 2 cebollas medianas
- 200 gr. de tomate triturado
- Pimentón dulce
- 200 gr. de guisantes
- ½ bandeja de champiñones
- 2 zanahorias
- Picada: ajo, almendras, perejil y vino blanco
- Sal y pimienta

Para la Gástrica

- El zumo de una naranja
- 1 C.S de miel
- 1 ½ C.S de vinagre de manzana
- 1 ½ C.S de azúcar

Elaboración

Para las Albóndigas

Mezclar los ingredientes en un bol, formar bolas y pasar por harina.

Para la Salsa

En una sartén (que no enganche): Dorar las albóndigas, retirar y añadir a una cazuela. En esa misma sartén hacer un sofrito de cebolla y tomate, añadir a la cazuela, condimentar y añadir a cazuela la zanahoria, los guisantes y los champiñones cortados a cuartos. Desglasar la sartén del sofrito con agua (cantidad ajustada a lo necesario), mojar con esta la preparación anterior. Cocinar durante 10 minutos, añadir la picada y finalizar la cocción (10 minutos más).

Para la Gástrica

Mezclar todos los recipientes en un cazo y llevar al fuego. Reducir hasta obtener una textura de salsa de sabor agradable.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ NEGRO CON VERDURITAS Y CALAMARES SALTEADOS CON MEJILLONES

Ingredientes

- *1 cebolla grande ciselé*
- *Tomate triturado*
- *Vino blanco seco*
- *200 gr. de arroz bomba*
- *Tinta de sepia o clamar*
- *1 calabacín*
- *2 zanahorias*
- *2 litros de fumet de pescado*
- *1 calamar grande (20 cm aprox.)*
- *10 mejillones*
- *Aceite de oliva*
- *Perejil picado*
- *Cebollino*

Elaboración

Cortar la verdura y cocinar en una sartén a fuego medio, condimenta y reservar.

Poner el fumet de pescado al fuego, añadir un par de bolsas de tinta y cocinar durante unos minutos. Reservar caliente. En una pañoleta rehogar la cebolla, añadir el tomate triturado y desglasar con el vino blanco seco. Añadir el arroz, cocinar un minuto y mojar con el fumet negro bien caliente, remover, dejar cocinar y añadir fumet cada vez que sea necesario. Añadir tinta a media cocción para que el arroz tome color.

Limpiar el calamar, cocinar en sartén gruesa (plancha) y cortar en diagonal por la mitad para poner en el plato. Picar perejil y espolvorear por encima.

Limpiar y lavar mejillones y cocinar justo para abrir. Sacar carne del mejillón y utilizar para el plato.

Base de arroz en aro, calamar cortado en diagonal, línea interior de verduritas y dos mejillones encima del calamar. Se puede acompañar con una Demi glace del fumet negro.

Decorar con dos ramas de cebollino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSE DE MANGO CON CRUMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

Para la Mousse

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada

Para el Crumble de especias

- 100 r de almendra en polvo
- 80 gr. de mantequilla fría
- 85 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 6 gr. de canela molida
- 2 gr. de nuez moscada
- 1 g de clavo de olor
- 1 gr. de cardamomo
- 1 gr. de pimienta molida (blanca)
- 2 gr. de jengibre en polvo

Decoración

- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Elaboración

Para la Mousse

Pelar, cortar y triturar el mango, añadir azúcar y triturar más. Montar la nata y mezclar con el culí de mango, verter en copa y reservar en nevera hasta el servicio.

Para el Crumble de especias

Mezclar todos los ingredientes y amasar mediante arenado un poco grueso, romper los trozos más grandes. Poner en bandeja de horno, 160° durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Presentación

Dependiendo de la textura de la mousse (gelatina) presentaremos en copa o en canel acompañada del crumble de especias, las fresitas y las hojas de menta sirven como acompañamiento y decoración.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL DE CARNE MURCIANO O PASTEL DE CIERVA

Ingredientes

Para la masa

- 200 gr de manteca de cerdo
- 120 gr de azúcar
- 1 huevo
- 300 gr. de harina

Para el relleno

- 3 Huevos duros
- 300 gr de carne de pollo cocida
- 120 ml. de caldo de pollo
- 2 cucharadas de manteca
- Sal

Elaboración

La masa la preparamos uniendo la manteca (que puede sustituirse por margarina u otra grasa en caso de no encontrar manteca de cerdo), el azúcar y la sal. Cuando estén a punto de pomada añadimos el huevo y por último la harina tamizada. Dejamos reposar la masa durante una hora en el frigorífico envuelta en plástico de cocina

Para el relleno

En una sartén ponemos las dos cucharadas de manteca y cuando estén calientes ponemos el pollo cortado en trocitos pequeños. Pasados dos minutos añadimos el caldo de pollo y sin dejar de mover añadimos el huevo picado y apagamos el fuego dejando enfriar.

Sacamos la masa del frigorífico, la partimos en dos partes iguales y la estiramos. Con una de las partes forramos el molde y sobre ella echamos la carne de pollo con el huevo. Tapamos con la otra parte de la masa, pintamos con huevo batido y cocemos a horno precalentado a 170°C durante 25 minutos o hasta que esté dorada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESGARRAETS VALENCIANOS

Ingredientes

- *2kg de Pimiento rojo*
- *5 dientes de ajo*
- *100 g de Bacalao seco o mojama de atún*
- *Aceite*

Elaboración

Desmenuzar el bacalao seco, crudo y sin desalar a mano ya trozos pequeños. Asar los pimientos a la brasa o al horno, cuando la piel se tueste damos vuelta y dejamos que se hagan poco a poco

Pelamos y retiramos las semillas de los pimientos, troceamos a tiras longitudinales
Pelamos los ajos y picamos muy finos

En una fuente con un poco de aceite de oliva colocamos las tiras de pimiento, el ajo y el bacalao desmenuzado, retiramos del fuego y servimos caliente, se puede acompañar de aceitunas negras o huevo cocido.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la sopa

- 250 gr. de chocolate
- 200 gr. de nata
- 200 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 1 toque de canela molida
- Toque de Baileys, cognac, ron al gusto

Para el tartar de fresas

- 250 gr. 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

Para la 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.

Para el tartar de fresas

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

Helado de Mascarpone

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 con el tartar de fresas, y vertemos la sopa de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUICHE DE SETAS Y ROQUEFORT

Ingredientes

Para la masa

- 200 g. de harina
- 100 g. de mantequilla
- 1 huevo
- Sal
- Azúcar

Para el relleno

- 300 g. de champiñones
- 50 g. de moixernons
- 2 cebollas
- 3 huevos
- 250 ml. de nata
- 100 g. de roquefort
- 50 g. de nueces
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Tamizar la harina y hacer un volcán. Añadir la mantequilla pomada cortada a trozos y mezclar con las yemas de los dedos hasta que quede con textura arenosa. Incorporar la sal y el azúcar con el huevo batido. Mezclar hasta que esté todo integrado, bolear la masa y filmarla. Reposar en nevera durante 20 minutos.

Extender la masa con un rodillo y colocarla sobre un molde de quiche encamisado con mantequilla y harina. Pinchar la base de la masa con un tenedor y hornear a 180°C durante 10 minutos.

Cortar la cebolla en juliana y rehogarla a fuego lento durante 20 minutos. Incorporar los champiñones cortados en brunoise y cocinarlos durante 5 minutos. Retirar del fuego y reservar.

Trocear un poco las nueces y saltearlas. Añadir los moixernons hidratados y saltear todo durante un par de minutos. Mezclar con los champiñones y ponerlo sobre la base del quiche.

En un bol mezclar la nata con los huevos y el roquefort troceado. Salpimentar y rellenar la quiche. Hornear a 180°C durante 20-25 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes

- 800 g. de solomillo.
- 2 láminas de hojaldre.
- 1 huevo.
- 150 g. de puerro.
- 150 g. de champiñones.
- 150 ml. de nata.
- 100 g. de harina.
- 25 g. de mantequilla.
- 1 huevo.
- 200 ml. de leche.
- 150 g. de mantequilla.
- Ralladura de ½ limón.
- Ralladura de ½ naranja.
- ½ c.c. de salsa perrins.
- ½ c.c. de coñac.
- 1 c.c. de zumo de limón.
- 1 c.c. de mostaza.
- ½ c.c. de curry.
- 1 c.c. de romero.
- 1 c.c. de pimienta.
- 1 c.c. de perejil.
- 1 c.c. de tomillo.
- 1 diente de ajo.
- 1 c.c. de alcaparras.
- 100-200 ml. de nata.

Elaboración

Triturar la ralladura de limón y naranja, la salsa perrins, el coñac, el zumo de limón, la mostaza, el curry, el romero, la pimienta, el tomillo, el ajo y las alcaparras. Incorporar la mantequilla pomada y reservar en nevera.

Cortar el puerro en brunoise y rehogarlo, añadir los champiñones en brunoise y seguir cocinando. Incorporar la nata, llevar a ebullición y bajar el fuego para que reduzca.

Mezclar la leche con la mantequilla pomada, el huevo y la harina. Reposar 10 minutos y hacer las creps.

Racionar el solomillo y marcarlo por todos los lados. Reservar.

Cortar el hojaldre en cuatro trozos y poner una crep encima de cada trozo. Colocar una base de los champiñones y encima el solomillo. Cerrar el hojaldre y hornearlo a 180°C durante 15 minutos.

Calentar la mantequilla con los aromas y añadir poco a poco la nata hasta que tenga textura de salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUATRO CUARTOS DE COCO Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el cuatro cuartos

- 300 g. de huevo.
- 300 g. de harina.
- 300 g. de mantequilla.
- 300 g. de azúcar.

Para la crema de coco

- 6 c.s. de queso de untar.
- 600 ml. de nata.
- 4 c.s. de azúcar.
- 1 c.c. de vainilla.
- 50 g. de coco rallado.

Para el coulis de frutos rojos

- 300 g. de frutos rojos.
- 70 g. de azúcar.
- 50 ml. de agua.
- Zumo de un limón.

Elaboración

Para el cuatro cuartos

Montar la mantequilla pomada con la mitad del azúcar hasta que doble de volumen.

Montar las claras a punto de nieve.

Montar las yemas con la otra mitad del azúcar e incorporarlas a la mantequilla. Tamizar la harina y añadirla a la mezcla. Incorporar las claras poco a poco y verter la masa en un molde encamisado con mantequilla y harina. Hornear a 180°C durante 35-40 minutos.

Para la crema de coco

Mezclar la nata con el queso pomado y el azúcar. Montar la mezcla y añadir el coco rallado y la vainilla. Reservar en nevera.

Para el coulis de frutos rojos

Calentar el agua con el azúcar y cuando empiece a hervir retirarlo del fuego y atemperarlo. Triturarlo con los frutos rojos y el zumo de limón. Colar varias veces y enfriar.

Cortar el bizcocho por la mitad y cubrir cada mitad con la crema de coco y el coulis de frutos rojos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MOUSSAKA GRIEGA

Ingredientes

- 4 berenjenas medianas
- 500 g. de patatas
- 250 g. de champiñones picados
- 500 g. de carne picada de cordero o de ternera
- Una cebolla ciselée
- 1 diente de ajo ciselée
- Medio vaso de Vino negro
- 400 g. de tomate triturado de pote
- Una cucharada de orégano
- Una cucharada de menta fresca
- 1 cucharadita de café de canela molida
- Pimienta blanca

Para la Salsa de queso

- 90 gr. de mantequilla
- 80 gr. de harina
- 500 gr. de leche
- 2 huevos un poco batidos
- Nuez moscada
- 75 gr. de queso rallado

Elaboración

Pelar y cortar la berenjena en rodajas de 1 cm, salarlas por ambos lados y dejarlas en un colador durante una hora. Aclararlas en agua fría, secarlas con papel absorbente. En una sartén de fondo pesado freír las rodajas de berenjena en tandas, retirarlas y dejarlas escurrir sobre papel absorbente.

Pelar y cortar las patatas y freírlas en abundante aceite caliente. Escurrimos y reservamos. Limpiamos y picamos en trozos finos los champiñones. Reservamos.

En una cazuela con aceite de oliva sofreír lentamente la cebolla. Añadir el ajo, desarrollar aromas, incorporar los champiñones, rehogar y añadir la carne, las especias, la sal y la pimienta. Cocinar a fuego fuerte durante 5 minutos, removiendo continuamente. Verter el vino negro y dejar evaporar. Agregar el tomate y la menta fresca y dejar cocinar, sin tapar unos 20 minutos.

Para la Salsa de queso

Calentar en una cazuela la mantequilla junto con un poco de aceite para que no se queme, agregar la harina y remover a fuego lento durante 2 minutos. Verter la leche gradualmente mientras removemos para que no se formen grumos y seguir cocinando otros 10 minutos sin dejar de remover, hasta que la salsa hierva y espese. Rectificar de sal, agregar el queso, la nuez moscada y los huevos y batirlo con unas barrillas hasta que quede bien fino.

En una fuente encamisada con mantequilla, disponer de una primera capa de patatas seguida de una de berenjenas sobre ellas una capa de carne, seguida de una de berenjenas y de carne cubrimos con la salsa de queso. Hornear la moussaka en el horno precalentado a 180° C durante 30 minutos. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAGINE DE POLLO CON ALMENDRAS, CIRUELAS PASAS Y CUSCÚS

Ingredientes

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

Para la guarnición

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

Elaboración

Calentaremos el aceite con mantequilla en una cazuela y doraremos el pollo, previamente salpimentado, por todos los lados. Reservaremos

Cortaremos la cebolla en juliana y el ajo e 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.

Para la 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. Espolvorearemos con sésamo y Serviremos acompañado de cous-cous.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA SARA

Ingredientes

Para la Genovesa

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

Para la Crema de mantequilla

- 338 g. de mantequilla
- 3 yema
- 225 g. de azúcar
- 9 c.s de agua

Para el Almíbar baño sara

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

Otros

- Almendra fileteada
- Azúcar glas

Elaboración

Para la Genovesa

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

Para la Crema de mantequilla

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

MALTAGLIATI CON SALSICCE

Ingredientes

Para la pasta

- 125 gr de harina floja
- 125 gr de harina de fuerza
- 2 huevos
- Pizca de sal
- 1 c.s. de aceite

Para la salsa

- 200 gr de salchichas frescas
- 1 cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- 1 c. de concentrado de tomate
- 2 tomates secos
- 100 ml de vino tinto
- Romero, sal y pimienta
- 400 ml de fondo oscuro
- ¼ de col
- 2 tomate rojos
- Hojas de albahaca

Elaboración

Para la pasta

Juntamos todos los componentes y amasamos hasta obtener una masa compacta. Dejar reposar en nevera enfilmado 30 minutos. Estirar y mal cortar. Reservar hasta momento de cocción.

Para la salsa

Trocear la salchicha y saltear en el aceite unos 5 minutos. Reducir fuego e incorporar la cebolla ciselée, Rehogar hasta que la cebolla este tierna y añadir el ajo ciselée. Cocinar 3 minutos y añadir el tomate seco picado y el concentrado de tomate. Reducir el vino tinto y mojar con el fondo, añadir el romero y dejar cocer a baja temperatura 1 hora. Lavar y cortar la col en juliana. Escaldar 1 minuto en agua hirviendo. Parar cocción y reservar Escaldar los tomates, parar cocción y quitar piel y semillas. Cortar en cuartos. Reservar

Al pase

Cocer la pasta a la inglesa 2 minutos e incorporar en la salsa junto con la col y los tomates. Terminar cocción 2 minutos más y servir de inmediato con el parmesano rallado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BRUSCHETA DE CEBOLLITAS; PANCETA SALADA Y ALCACHOFAS

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*

Para las Cebollitas en vinagre

- *150 gr de cebollitas enanas*
- *1 c.s. de aceite de oliva*
- *30 gr de azúcar*
- *Pizca de sal*
- *60 ml de vinagre de Módena*

Para las Alcachofas

- *50 gr de tocino ahumado o salado*
- *Tomillo fresco*
- *4 alcachofas*
- *Zumo de limón*
- *50 ml de aceite*
- *100 ml de caldo de carne*

Elaboración

Estiramos el hojaldre de 1 mm de grosor. Cortar en piezas de 10* 4 y pinchamos. Pintamos con aceite y sal y horneamos uno 8 minutos a 200 °C hasta que esté dorado. Retirar y reservar.

Para las Cebollitas en vinagre

Pelar las cebollitas y rehogar unos 10 minutos con el aceite y el azúcar. Apagar, añadir sal y el vinagre de Módena. Dejar marinar alrededor de 1 hora-

Para las Alcachofas

Limpiar las alcachofas y obtener el corazón. Proteger con el zumo de limón.

Cortar el tocino en macedonia y freír en aceite unos 3 a 5 minutos. Retirar y añadir los corazones de alcachofa. Freír 5 minutos y mojar con el caldo. Tapar y dejar cocer unos 5 minutos, Apagar y ajustar de sazón.

Cortar en cuartos los corazones de alcachofa

Montaje

Distribuir todo sobre el hojaldre y regar con la salsa de las cebollitas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BABA AL RON CON ALMIBAR DE NARANJA

Ingredientes

Para el baba

- 225 de harina tamizada
- 20 gr. de levadura química
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos

Para el Almíbar de naranja

- 100 gr. de azúcar
- Corteza y zumo de una naranja
- 100 ml. de ron

Para las Perlas de ron

- 100 gr. de ron negro
- 100 gr. zumo de naranja
- 1 gr. de agar

Elaboración

Para el baba

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, 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.

Para el Almíbar de naranja

Preparemos el almíbar introduciendo el zumo de naranja, la naranja rallada y unos 200 ml de agua en un cazo. Dejaremos hervir unos 5 minutos y agregaremos el ron. Dejaremos que evapore el alcohol.

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

Para las Perlas de ron

Mezclamos el ron y el agar en frío y llevamos a ebullición. Añadimos lentamente el zumo de naranja colado y seguimos batiendo hasta que espese.

Tiramos en gotas sobre un cuenco de aceite de girasol frío.



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 dl de vino blanco
- 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 pasando la por la maquina empezando por la anchura máxima y reduciendo a cada pasada el grosor. Estirar las placas sobre harina abundante. 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.

Cocemos la pasta en agua hirviendo 2 min. Mejor no enfriar la pasta y cocerla al momento.

Cubrir con agua y sal 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 guindilla un chorrito de vino blanco. Saltear la pasta. Se puede añadir un poco de agua de cocción de la pasta para que quede mas jugosa y espolvorear con perejil picado y parmesano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BONITO A LA PROVENZAL

Ingredientes

- 400 gr. de bonito
- 3 cebollas
- 3 tomates
- 3 escalonias
- 1 c.s. de hierbas de Provenza (tomillo, laurel, romero, mejorana, estragón, lavanda, ajedrea)
- 2 dientes de ajo
- Sal, pimienta.
- 1dl. de caldo de pescado
- 100 gr. de olivas negras
- Perejil
- 2dl. Aceite de oliva
- ½ limón

Elaboración

Picar las cebollas y dorarlas en una cazuela con abundante aceite. Añadir los tomates chafados, las escalonias enteras, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer esta mezcla durante 15 minutos. Añadir 1dl. de fumet de pescado. Colocar el bonito cortado a rodajas o a cubos de 2 cm. de anchura y cocer 7 min. tapado. Añadir las aceitunas y el zumo de medio limón. Cocer 2 min. mas y espolvorear con perejil picado antes de servir. De guarnición podemos poner dados de patatas fritas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE MIL HOJAS CON MEMBRILLO Y MORAS

Ingredientes

- *1 placa de hojaldre*
- *30 moras*
- *30 dados de membrillo 1cm2*
- *2 huevos*
- *2 limones*
- *500 gr de agua mineral*
- *150 gr azúcar*
- *40 gr de maizena*
- *1 yema de huevo*
- *1 manojo de tomillo limonero en flor*

Elaboración

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

Mezclar la maizena, el azúcar, los huevos hasta que quede una crema fina. Agregar el zumo de limón, la ralladura y el agua muy caliente.

Calentar al fuego suave y sin dejar de remover hasta el primer hervor. Pasar la crema por el chino y reservarla en frío tapada a piel con papel de film. Rellenar con la crema una manga pastelera con boquilla cilíndrica. Mantener en frío.

Estirar el hojaldre bien fino. Cortar en rectángulos de 3x6cm Ponerlos sobre una placa de horno con papel sulfurizado. Pinchar y pintar con huevo diluido en agua.

Hornear a 220°C durante 8 min. Darles la vuelta y cocer las por el otro lado 4 min mas hasta que estén crujientes y rubias.

Distribuir una fina capa de crema de limón encima de las cocas. Encima poner los dados de membrillo y las moras como si fuera un ajedrez. Decorar con flores de tomillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FALSA MOUSAKA GRIEGA

Ingredientes

Para la Mousaka

- 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

Para la Bechamel

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

Elaboración

Para la Mousaka

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 de aceite y dorar 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

Para la 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

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 lo cocinamos 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

Refreír la sobrasada en una sartén (sin aceite). Cuando la sobrasada esté bien refrita y haya expulsado toda la grasa, colar y recoger el aceite resultante.

Añadir un par de cucharadas de miel a este aceite y calentar en una sartén hasta que la miel quede bien diluida.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE VIENTO Y MANZANA

Ingredientes

- 250 ml. De leche
- 100 gr. De harina
- 50 gr. de mantequilla
- Pizca de sal y azúcar
- 1 manzana
- 4-5 huevos

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche. Retiramos del fuego y añadimos la harina tamizada de golpe, una pizca de sal y azúcar.

Removemos para obtener una masa cremosa y homogénea

Añadimos la manzana rallada y dejamos enfriar unos 5 minutos.

Agregamos posteriormente los huevos uno a uno, sin agregar otro hasta que el primero haya sido absorbido completamente. Dejamos reposar unos 30 minutos.

Con ayuda de dos cucharas damos forma de buñuelo y freímos en abundante aceite a temperatura media. (160 °c)
Escurremos y rebozamos en azúcar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CABALLA A LA PROVENZAL

Ingredientes

- 3 caballas
- 3 cebollas
- 3 tomates
- Hierbas aromáticas
- 3 escalonias
- 2 dientes de ajo
- 1 dl de caldo de pescado
- 100 gr. de aceitunas negras
- 1/2 limón
- 2 dl. de aceite de oliva
- Sal, pimienta y perejil

Elaboración

Picar las cebollas y dorarlas en una cazuela con abundante aceite.

Añadir los tomates chafados, las escalonias enteras, un manojo de hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta, dejar cocer esta mezcla durante 15 minutos.

Añadir 1dl. de fumet de pescado.

Fileteamos la caballa y la pasamos por harina. Freímos por los dos lados dejando el centro crudo.

Poner la caballa a la salsa.

Añadir las aceitunas y el zumo de medio limón.

Cocer 2 min. mas y espolvorear con perejil picado antes de servir.



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

Para la 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 emincees 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 manteemos 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.

Para la guarnición

Cortaremos la chalote en brunoise, rehogamos hasta que esté cristalina evitando que adquiera color. Añadimos el arroz bien pasado por agua fría y anacaramos 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

Para el Pannacotta

- 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

Para el Culis

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

Elaboración

Para el Pannacotta

Hidratamos 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.

Para el 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

BOCADITOS DE BRIK CON QUESO PARMESANO, OLIVADA Y TOMATE CHERRY

Ingredientes

Para los Tomates

- 6 tomates cherry de tipo pera
- 1 c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- 1 C.S de aceite de oliva
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero

Para los Bocaditos

- Pasta brik
- 1 cuña de queso parmesano
- 80 gr. queso burrata
- Aceite de oliva
- Orégano en polvo
- 6 hojas de albahaca
- Aceite picante de guindilla
- Olivada negra

Elaboración

Escaldar los tomates pera, pelar, añadir los ingredientes indicados, remover y confitar en horno 150° . Reservar.

Cortar ojos alargados de pasta brik, poner en madera de corte, pintar con aceite de oliva y cubrir con parmesano rallado, poner una segunda hoja cortada de brik pintada también con aceite de oliva y volver a cubrir con parmesano rallado, poner en bandeja de horno sobre papel sulfurizado, hornear a 170° durante 10 minutos aproximadamente.

Una vez retiramos los bocaditos del horno y recortamos hilos de parmesano, abrir la burrata en un recipiente, retirar los hilos interiores que podamos y ponerlos en otro recipiente cubiertos con aceite de oliva.

Para poner en el plato, volver a rallar una capa final parmesano encima de los bocaditos, poner 3 mitades de tomate confitado, unos hilos de burrata, condimentar con polvo de orégano, unas gotas de olivada y el aceite picante.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMONETE CON ESPAGUETIS DE TINTA AL VINO BLANCO CON HOJITAS DE ALBAHACA

Ingredientes

Para el Fumet

- *Bresa de verduras*
- *Retales de pescado (+Salmonetes)*
- *Tinta de sepia o calamar*

Para los Espaguetis

- *250 g espaguetis de tinta*
- *2 chalotas*
- *150 cl de vino blanco seco*
- *100 g de salmón ahumado*
- *Hojas de albahaca*
- *Mantequilla*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de girasol*

Elaboración

Elaborar un fumet negro, espumar, colar y confitar. Reservar para hervir los espaguetis en esta preparación.

Pochar la chalota picada a fuego suave en una paella con mantequilla. Añadir el vino blanco y reducir, añadir el salmón ahumado cortado a cuadritos y un poco del fumet de pescado, cocinar, añadir los espaguetis y mezclar todo.

Escamar el salmonete, deslomar y retirar espinas. Marcar por la piel al pase.

Al pase

Teñir con tinta una parte del fumet y hacer una Demi glace. Freír ligeramente las hojas de albahaca y reservar.

En plato blanco disponer los espaguetis, el salmonete, la reducción del fumet y las hojas de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HELADO DE VAINILLA CON ESPUMA DE FRUTOS ROJOS, SALSA DE CHOCOLATE Y TRIÁNGULO DE PASTA FILO

Ingredientes

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- Almendra crocante
- 250 gr. de nata montada
- 1 rama de vainilla
- 200 gr. de cobertura de chocolate negro
- 200 gr. de frutos rojos
- 50 gr. de azúcar
- Pasta filo
- Mantequilla

Elaboración

Separar yemas de claras. Batir las yemas con el azúcar y el polvo de vainilla en un baño María, dejar enfriar. Montar la nata a su punto, mezclar con la preparación anterior y verter en molde de helado. Guardar en congelador.

Derretir la cobertura de chocolate junto con el agua hasta con la finalidad de obtener un culí. Reservar en cazo para servir caliente.

En cazo aparte cocinar los frutos rojos junto con el azúcar hasta obtener una preparación ligada, triturar, pasar por el colador fino y reservar en sifón.

Cortar triángulo de pasta brik, pintar con mantequilla derretida, espolvorear con azúcar y hornear 170° hasta que tome color ligeramente moreno.

Podemos cortar el helado con aro, pasar los laterales por almendra crocante, poner en el plato una base de chocolate caliente, decorar con el triángulo de filo y la espuma de frutos rojos,



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROLLITOS DE BERENJENA CON QUESO FETA

Ingredientes

- 200 gramos de queso feta
- 1 berenjena grande
- 1 taza de tomate picado
- Aceite de oliva
- Orégano seco
- Menta fresca
- Albahaca fresca picada
- Sal y pimienta

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados. Cortamos la berenjena en láminas muy finas y reservamos. Cortamos el queso en cubos rectangulares.

En una olla con agua y sal blanqueamos las berenjenas, unos 15 o 20 minutos, enfriamos, escurrimos bien y las ponemos sobre papel de cocina. Ponemos la berenjena en un plato y agregamos un poco de aceite de oliva, orégano y menta. Pasar las berenjenas por una sartén o plancha unos segundos, una vez asadas envolvemos el queso con las mismas y las aseguramos con un palillo.

En un bol agregar los tomates concasse, la albahaca, la sal y pimienta y el aceite y mezclamos bien.

En una bandeja de horno colocamos los rollitos de berenjena, cubrimos con la mezcla de tomates y horneamos unos 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FILETE DE TILAPIA EN MANTEQUILLA, SOBRE UNA CAMA DE CEBOLLA Y PORTOBELLO AL HORNO

Ingredientes

- *2 filetes de Tilapia 200 gramos cada uno*
- *150 gramos de cebolla en juliana*
- *150 gramos de hongo Portobello*
- *Miel*
- *Mantequilla*
- *Menta fresca*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En una bandeja de horno disponemos las cebollas y los portobello bañándolos con aceite de oliva, miel, sal y pimienta. Metemos la bandeja al horno y horneamos 20 o 30 minutos

En un sartén caliente derretir buena cantidad de mantequilla y ponemos los filetes de tilapia, salpimentados, y pasados por harina, mientras se va cocinando vamos tomando la mantequilla sobrante y se le va poniendo encima para que dore, en unos 4 minutos por cada lado estará listo el filete.

En un cacito mezclamos hojas de menta picadas, mantequilla, sal y pimienta, llevamos a fuego bajo unos diez minutos.

Al pase colocamos en un plato, una cama con la cebolla y el hongo portobello, y colocamos el filete de tilapia y napamos con la mantequilla de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSQUILLAS DE ANÍS CASERAS

Ingredientes

- *Dos huevos*
- *30 g de levadura*
- *500 g de harina*
- *125 g de azúcar*
- *70 ml de Anís*
- *70 ml de aceite de oliva*
- *Ralladura de un limón*

Elaboración

Separamos las yemas de las claras, montamos las claras y reservamos

En el bol con las yemas, ponemos el azúcar, el anís, el aceite, la ralladura del limón y la levadura. Batimos bien e incorporamos con cuidado claras montadas. Lo mezclamos bien con movimientos envolventes hasta conseguir que todo esté bien homogéneo.

Ahora, vamos incorporando la harina y mezclando con una cuchara de madera, hasta conseguir una masa consistente. La sacamos del bol y la amasamos con las manos sobre la mesa, sobre la que habremos esparcido un poco de harina para que no se pegue.

La dejamos reposar 15 minutos tapada con un paño húmedo

Una vez reposada hacemos bolas con las palmas de las manos, le hacemos el agujero con el dedo o con un cuchillo, las colocamos en una bandeja untada con harina y las vamos friendo poco a poco en aceite de girasol caliente, y las colocamos en un papel absorbente

Luego las rebozamos por azúcar y canela al gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAQLUBA

Ingredientes

- 2 berenjenas.
- 1/2 quilo de pollo troceado.
- 500 g. de arroz basmati.
- 1 rama de canela.
- 7-8 granos de pimienta negra.
- 6 clavos de olor.
- 2 granos de cardamomo.
- 50 g. de piñones.
- 50 g. de almendras.
- 100 g. de mantequilla.
- 6. de tomates.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar las berenjenas y ponerlas en una bandeja con sal durante 10 minutos. Retirar el exceso de sal, secar las rodajas y freírlas.

Poner el pollo en una cazuela y cubrirlo con agua. Añadir la sal, la canela, la pimienta, los clavos y el cardamomo. Cocinar a fuego medio durante 10 minutos. Sacar la carne del caldo y reservar el pollo y el caldo colado.

Lavar el arroz y ponerlo en remojo en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirlo y reservar.

Cubrir el fondo de una cazuela con los tomates cortados en rodajas. Añadir el pollo y encima colocar las berenjenas. Cubrir con el arroz y verter el caldo. Tapar la cazuela y llevarlo a ebullición. Bajar el fuego al mínimo y cocinar durante 25-30 minutos.

Retirar del fuego y dejar que repose durante un par de minutos aún tapado.

Volcar la cazuela en una bandeja y colocar por encima los piñones y las almendras tostados y troceados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BASTILA DE POLLO

Ingredientes

- 400 g. de pechugas de pollo
- 2 Cebollas.
- 5 Huevos.
- 2 c.c. de canela
- 1 c.s. de azúcar moreno
- 30 g. de pasas.
- 6 hojas de pasta filo.
- Azúcar glas.
- Canela.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Rehogar la cebolla cortada en brunoise durante 20 minutos e incorporar las pechugas en brunoise, la sal, la pimienta, el azúcar moreno y la canela cocinar a fuego lento durante 5 minutos.

Calentar una sartén con un poco de aceite, añadir los huevos batidos y remover hasta que queden cuajados. Salpimentar e incorporar las pasas.

Mezclar el pollo con el revuelto y ajustar de sal y pimienta.

Engrasar un molde con mantequilla y poner tres hojas de pasta filo pintadas con aceite. Colocar el relleno y cubrir con las otras tres hojas también pintadas con aceite. Hornear a 180°C durante 10-15 minutos.

Retirar del horno y espolvorear con azúcar glas y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BROWNIE DE DOS CHOCOLATES

Ingredientes

- 120 g. de mantequilla.
- 150 g. de chocolate blanco.
- 75 g. de chocolate negro.
- 75 g. de avellanas.
- 2 huevos.
- 120 g. de azúcar.
- 120 g. de harina.
- 1 c.c. de levadura química.
- 1 yogur griego.
- 125 ml. de leche.
- 1 c.c. de vainilla.
- 75 g. de chocolate blanco.

Elaboración

Fundir, al baño maría, la mantequilla con 25 g. de chocolate blanco y 25 g. de chocolate negro. Atemperar.

Montar los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de volumen. Añadir poco a poco la mezcla de mantequilla y chocolates mientras se sigue batiendo. Incorporar la harina tamizada, la levadura, el chocolate blanco y negro y las avellanas tostadas y troceadas. Verter la masa en un molde encamisado y hornear a 180°C durante 30 minutos.

Hervir la leche con la vainilla y retirar del fuego. Añadir el chocolate y el yogur.

Reservar en nevera hasta que el brownie esté listo.