



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, 2c.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

## **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

## **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

## **BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE CON SALSA BARBACOA**

### ***Ingredientes***

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

- 150 g. de cebolla cisele
- 1 diente de ajo ciselé
- 200 g. de carne picada de ternera
- 200 g. de carne picada de cerdo
- 80 g. de beicon picado
- Medio pimiento verde cortado en brunoise
- 50 g. de kétchup
- 10 g. de mostaza de Dijon
- cayena
- Sal, pimienta y tabasco
- Aceite de oliva

#### ***Para el puré de patatas***

- 600 g. de patatas viejas
- Huevos
- Pan rallado Panko

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

- 1 cebolla ciselé
- 2 dientes de ajo ciselé
- 1 c.c de azúcar moreno
- 2 a 3 c.c de pimentón ahumado
- 2 a 3 c.s de vinagre de modena
- 2 c.s de salsa Worcestershire
- 6 c.s de kétchup
- 2 c.s de tomate frito
- Sal y pimienta negra

#### ***Otros***

- Una bolsa de rucula

### ***Elaboración***

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

Rehogar el aceite con la cebolla a media cocción le añadimos el pimiento y la cayena. Añadir el ajo y rehogar. Retirar y en la misma grasa dorar el bacón y las carnes. Juntar de nuevo, añadir el kétchup y la mostaza. Compotar todo junto, rectificar de condimentación. Enfriar.

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

Rehogar la cebolla, añadir el ajo desarrollar aromas, incorporar el azúcar, el pimentón cocinar 10 minutos hasta que la cebolla caramelice, añadir el vinagre y cocinar 2 minutos más. Agregar la salsa Worcestershire y el kétchup, el tomate frito, continuar cocción 8 minutos más hasta que la salsa adquiera una consistencia pastosa. Probar y rectificar la sazón. Retirar del fuego y reservar.

#### ***Para el puré de patatas***

Cocer las patatas en el microondas, pelarlas y chafarlas. Hacer bolitas con un núcleo de relleno empanar y freír en abundante aceite caliente.

Servir las bombas con la salsa barbacoa y la rucula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **DORADA A LA SAL AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON SALSA DE ESPINACAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la dorada***

- Una dorada de ración por persona limpia sin escamar
- Hierbas frescas, albaca, 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 la salsa***

- 30 g de mantequilla
- 3 dientes de ajo asados
- 6 chalotas ciselée
- 2 cucharillas de mostaza de Dijón
- 200 g de espinacas
- 140 g de nata
- Sal y pimienta

#### ***Otros***

- Una bolsa de brotes de berro
- Sal, ralladura y zumo de limón

### ***Elaboración***

#### ***Para la dorada***

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 la salsa***

Fundir la mantequilla dentro de un cazo, añadir la chalota con una pizca de sal y sudarla hasta que este tierna y translúcida. Añadir la mostaza y las espinacas, revolver y cocer durante 3 minutos o hasta que las espinacas pierdan el agua de vegetación y reduzcan su volumen.

Añadir los ajos asados.

Incorporar la nata y cocer durante un par de minutos pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego y triturar con un túrmix. Poner a punto de sal y pimienta.

Servir la dorada con la salsa y los brotes de berro aliñados con aceite ralladura y zumo de limón sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BIZCOCHO DE ALMENDRA CON SIROPE DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

- 200 g. de mantequilla pomada
- 300 g. de azúcar
- Ralladura de dos naranjas
- 200 g. de harina de almendra
- 4 huevos
- 100 g. de harina
- 8 g. de impulsor
- Pizca sal

#### ***Para el sirope***

- El zumo de dos naranjas
- 100 g. de azúcar
- 2 c.s de cointrau

#### ***Para el glaseado***

- 75g. de mantequilla
- 100 g. de chocolate negro

### ***Elaboración***

#### ***Elaboración bizcocho***

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar añadir los huevos de uno en uno, la ralladura de naranja, la harina de almendra y la harina tamizada con el impulsor y la sal. Poner en un molde redondo y cocer a 170 ° C. durante 30 minutos.

#### ***Para el sirope***

Hervir el azúcar con el zumo de la naranja durante un minuto y verter encima del bizcocho caliente

#### ***Para las pieles de naranja***

Con un pelador quitar la piel de una naranja. Cortarlas en juliana y hervir con agua durante un minuto, colar. Elaborar un almíbar TPT añadir las pieles blanqueadas y cocer de una a dos minutos. Colarlas y pasarlas por azúcar grano para que no se peguen y dejar secar.

#### ***Para el glaseado***

Fundir el chocolate. Añadir la mantequilla pomada a 40 ° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## TALLARINES CON SALMON Y ALBAHACA

### ***Ingredientes***

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

- 125 gr de harina de fuerza
- 125 gr de harina normal
- 2 huevos
- Pizca de sal

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

- 6 tomates
- 2 cebollas
- 100 ml de vino blanco
- Manojos e hojas de albahaca
- 20 gr de harina
- ¼ l de fumet rojo
- 100 gr de salmón fresco
- 100 gr de salmón ahumada

### ***Elaboración***

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

Tamizar las harinas con la sal, hacer un volcán central y colocar el huevo batido. Mezclar sin amasar hasta obtener una masa homogénea.

Enfilmar y dejar en frigorífico 30 minutos.

Estirar la masa y cortar en la forma deseada,

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

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír en una poco de aceite alrededor de 45 minutos, añadir el tomate despepitado y cortado en dados, sofreír unos 20 minutos hasta que pierda el agua. Espolvorear la harina, cocer 3 minutos y reducir el vino blanco, mojar con el fumet. Tapar y dejar cocer 1 hora a fuego suave con las hojas de albahaca escaldadas y picadas.

Pasar por el chino y colar.

Ajustar de consistencia y sazón.

#### ***Montaje***

Cocer la pasta a la inglesa y añadir a la salsa. Mezclar 3 minutos y servir en el plato

Saetear 1 minuto el salmón limpio de piel y espinas y colocar sobre el plato de servicio con unas tiras de salmón ahumado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LOMO DE CERDO CON LECHE Y LIMÓN**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de lomo de cerdo
- ½ l de leche
- Zumo de 2 limones
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 2 clavos de olor.
- Sal y pimienta

### ***Guarnición***

- Patatas de guarnición

### ***Elaboración***

Limpiamos el lomo de cerdo de grasa.  
Cortaremos las verduras en macedonia y colocaremos con la carne  
Cubrimos con leche y el zumo de limón.  
Dejaremos reposar toda la noche.

Al día siguiente escurrimos las verduras y sofreiremos.  
Añadimos el lomo fileteado y enharinado. Sofreiremos 2 minutos. Mojamos con la leche y el limón y dejamos cocer alrededor de 2 horas a fuego suave tapado.  
Ajustamos de sazón y añadimos las patatas

### ***Para las patatas***

Limpiamos las patatas y ponemos a cocer partiendo de agua fría.  
Mantenemos cocción a unos 70- 80°C hasta que estén cocidas.  
Retiramos, y acabamos cocción en la salsa  
Ajustar de sazón.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARDALETAS DE MANZANA AL HORNO**

### ***Ingredientes***

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

- 250 gr de harina floja
- Pizca de sal
- 125 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 40 gr de azúcar
- 2-3 c.s. de agua

#### ***Para la crema de almendras***

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de almendra polvo
- 2 huevos
- Pizca de vainilla
- 1 c.s. de ron

#### ***Otros***

- 4 manzanas

### ***Elaboración***

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

Tamizamos la harina con la sal. Añadimos la mantequilla en dados y arenamos hasta obtener una textura granulada. Incorporamos la yema de huevo batida, el azúcar y el agua. Formamos una bola amasando rápidamente los ingredientes. Enfilmamos y refrigeramos unos 20 minutos. Estiramos la masa con un grosor máximo de ½ cm y forramos los moldes de la tartaleta previamente encamisados.

#### ***Para la crema de almendras***

Cremamos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa homogénea. Añadimos las almendras en polvo, los aromas y el ron. Rellenamos las tartaletas. Horneamos 180 °C unos 20-25 minutos. Descorazonamos las manzanas y colocamos un poco de azúcar y mantequilla en el interior y horneamos hasta que esté tierna.

Mientras se enfría la tartaleta retiramos la piel de la manzana y rellenamos con la pulpa de la manzana. Podemos espolvorear azúcar y quemar por encima al pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LA BOUILLABASSE DE CHEZ FONFON**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la Rouille***

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

### ***Elaboración***

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

### ***Para la Rouille***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## COQ AU VIN

### *Ingredientes*

- *½ Pollo de corral*
- *200 gr de panceta,*
- *250 gr de champis,*
- *200 gr de chalota*
- *Aceite,*
- *1 dl de coñac,*
- *750 ml de buen vino tinto*
- *2 ajos,*
- *Laurel y tomillo.*
- *4 patatas*

### *Elaboración*

Limpiamos el pollo y lo cortamos a octavos. En una cazuela con un poco de aceite lo doramos bien por todos los lados. A continuación añadimos la panceta y las chalotas. Rehogamos todo junto y cuando la panceta haya cogido color flameamos con el brandy.

Añadimos el vino tinto, los champiñones, el laurel y el tomillo. Estofamos a fuego medio unos 30 min.

Retiramos el pollo y la guarnición y seguimos reduciendo hasta que la salsa espese.

Devolvemos la guarnición y el pollo a la cazuela y lo impregnamos de salsa.

Podemos acompañar con patatas peladas escaldadas en agua hirviendo. Después las ponemos al horno con mantequilla y las doramos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LIONESAS RELLENAS**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de harina
- 8 huevos
- ½ l de nata para montar
- 100 gr. de chocolate de cobertura.
- 75 gr. de azúcar

### ***Elaboración***

Hervir la leche y el agua con mantequilla y sal. Mezclar la harina y trabajarla vivamente durante 2 min. con una espátula a fuego suave. Retiramos del fuego y agregamos los huevos de dos en dos sin dejar de remover. Dejamos enfriar la masa en una maga pastelera con una boquilla estrellada. Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 180° C 20 min.

Dividimos la nata en dos partes iguales. Una la montamos y a medio montar añadimos el azúcar. Con la otra parte fundimos el chocolate de cobertura Enfriamos rápidamente y montamos.

Rellenamos las lionesas con nata y trufa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## LASAÑA DE ANCHOAS Y VERDURA

### ***Ingredientes***

#### ***Para la marinada de las anchoas***

- 2 kg. de anchoas enteras
- 0'5 l. de agua
- 30 g. de sal gorda
- 0'5 l. de vinagre de sidra

#### ***Para el relleno de verdura***

- 2 cebollas en juliana
- 2 pimientos rojos
- 5 pimientos verdes
- 2 calabacines
- 2 berenjenas
- Opcionalmente, dos o tres cucharadas de salsa mayonesa

#### ***Para la pasta de lasaña***

- 8 láminas de pasta para lasaña (20 g por hoja)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharilla de curry
- Sal

#### ***Para la salsa de la lasaña***

- 2 cebolletas blanqueadas en agua y refrescadas
- 6 tomates maduros
- 3 pepinillos en vinagre
- 3 cucharadas de vinagre de Jerez
- 4 cucharadas soperas de mayonesa
- 2 pimientos del piquillo de Lodosa bien limpios de pepitas
- 50 g de aceite de oliva virgen
- Sal

### ***Elaboración***

#### ***Para la marinada de las anchoas***

Hervir el agua y disolver bien la sal en ella. Añadir el vinagre de sidra y remover. Dejar enfriar.  
Limpiar las anchoas, abrirlas por la mitad y extraer la espina central. Irlas echando a un recipiente amplio con agua fría.  
Lavarlas y escurrirlas bien.  
Verter el líquido de marinar sobre las anchoas ya limpias hasta cubrirlas.  
Dejar que reposen en el frigorífico durante unas 2 horas.

#### ***Para el relleno de verdura***

Cortar las verduras en daditos.  
Pochar la cebolla a fuego suave, sazonando ligeramente.  
Mientras tanto, saltear en una sartén antiadherente el resto de las verduras, una por una, con unas gotas de aceite y una pizca de sal.  
Cuando la cebolla se haya ablandado añadir las demás verduras salteadas. Mezclar cuidadosamente, dar un leve hervor, corregir el punto de sal y dejar enfriar.  
Justo antes de montar la lasaña se puede incorporar a la mezcla de las verduras unas cucharadas de mayonesa para ligarlas y reforzar su sabor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

### ***Para la pasta de lasaña***

Poner a hervir abundante agua salada (20 g. de sal por litro de agua), el aceite y el curry. Una vez que hierve, bajar la intensidad del fuego e ir añadiendo las láminas de pasta de pocas en pocas.

Hervir y retirarlas ayudándonos de una espumadera e introducirlas en un recipiente con agua y hielos.

Secar las láminas con cuidado y extenderlas sobre una superficie adecuada. Engrasar con aceite de girasol una bandeja y cubrirla con papel film de tal forma que sus bordes rebasen ampliamente la superficie de la bandeja ya que luego habrá que envolver con él la lasaña una vez montada.

Sobre el papel film colocar una capa de láminas de pasta hasta formar un rectángulo de 40 x 25 cm. aproximadamente, cubrir con otra capa de verduras y, sobre ésta, una tercera de anchoas marinadas perfectamente ordenadas.

Cubrir las anchoas con una nueva capa de pasta de lasaña, otra de verduras y, finalmente, una última capa de anchoas con su piel plateada hacia arriba.

Envolver la lasaña con el papel film hasta hacer un paquete perfectamente regular e introducirlo en el frigorífico por lo menos 2 horas para que quede bien compacto y no se rompa luego al trocearlo.

### ***Para la salsa de la lasaña***

Introducir en el vaso de una trituradora las cebolletas blanqueadas, el tomate y los pepinillos. Triturar a velocidad máxima durante un minuto.

Añadir los pimientos, la mayonesa y el vinagre y volver a triturar durante otro minuto.

Incorporar el aceite de oliva virgen, volver a accionar la batidora hasta obtener una mezcla perfectamente homogénea. Colar.

### ***Acabado y presentación***

Cortar con ayuda de un cuchillo la lasaña en trozos del tamaño de una cajetilla de cigarrillos.

Servirlo en platos individuales y acompañar con la salsa.

Se puede espolvorear con hebras de eneldo fresco y rociar con un hilo de aceite de oliva virgen extra.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CORDERO GUISADO “BEREBER”**

### ***Ingredientes***

- 2 piernas de cordero cortadas en pedazos de 8 cm., con hueso
- 1 pizca de harina
- 4 dientes de ajo muy picados
- 1 pedazo hermoso de jengibre pelado, muy picado
- 6 chalotas muy picadas
- 1 cucharada sopera de pulpa de guindilla picante
- 1 ramillete de menta (tallos picados y hojas toscamente picadas)
- 1 chorrete de vinagre de sidra
- 1 cucharada hermosa de ras-el-hanout
- 2 zanahorias gruesas cortadas al bies en rodajas gruesas
- 12 cebollitas francesas peladas, partidas en dos
- 6 pedazos hermosos de calabaza
- 2 tomates medianos troceados
- 16 orejones de albaricoque
- 1 chorrete de miel
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- 2 l. de caldo de carne
- 8 patatas medianas
- Sal y pimienta

### ***Para la Sémola aliñada***

- 400 g de sémola pre-cocida (grano mediano-grande)
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 5,5 dl. de agua

### ***Elaboración***

En una olla ancha, dorar los pedazos de cordero por todas sus caras, enharinado, salpimentar.

Una vez dorados, escurrirlos.

Añadir al fondo los ajos, el jengibre, las chalotas, guindilla, tallos de menta, el ras-el-hanout, rehogar suave.

Añadir el vinagre y dejar reducir unos segundos.

Añadir los trozos de cordero.

Añadir zanahorias, cebollitas, calabaza, tomates, orejones, miel, aromatizamos con laurel, salpimentar y dar unas vueltas.

Añadir caldo.

Guisar a cubierto unos 90 mn.

25 mn. antes de terminar el guiso, meter las patatas.

Añadir las hojas de menta picadas y remover.

Rectificar la sazón.

### ***Para la Sémola aliñada***

Poner a hervir el agua, o caldo, colocar la sémola en un bol y en el momento que rompa el hervor, verter sobre la sémola.

Cubrir con papel film y reposar en una zona caliente durante 15 mn.

Levantar el papel film, rascar la sémola para despegar el grano y que quede suelto. Aliñar con aceite y sazonar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TARTA TATIN DE PERAS**

### ***Ingredientes***

- 6/7 peras conference
- 1 Piel de limón
- 1 Piel de naranja
- 1 canela en rama
- Azúcar
- 1 base de hojaldre

### ***Para la Pasta quebrada***

- 200 gr harina
- 100 gr mantequilla en trozos
- 1 huevo
- Una cucharita pequeña de sal
- Una cucharada pequeña de azúcar

### ***Elaboración***

Pelamos las peras, las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos como mas nos guste.

En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, lo hacemos caramelo y cuando coja un color oscuro, añadimos las peras y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo (el fuego ni tocarlo). Una vez estén empapadas las manzanas añadimos un toque hermoso de coñac y digo hermoso, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

Colocaremos las peras en un molde bien prietas, cubrimos con hojaldre o pasta brisa y lo metemos en el horno a 180 grados unos 20 minutos.

El caramelo sobrante de escurrir las manzanas lo reducimos y lo usaremos de salsita





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FILET MIGNON DOS SALSAS (MARCHAND DU VIN Y HOLANDESA)**

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para la "Salsa marchand du vin"***

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

#### ***Para la Holandesa***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para la "Salsa marchand du vin"***

Pele las chalotas y las picamos lo más finas posible.

En una cacerola ponemos un buen trozo de mantequilla.

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

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

#### ***Para la Holandesa***

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOLOMILLO DE CERDO CAFÉ DE PARÍS CON ZANAHORIAS VICHY**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la mantequilla café de París***

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

### ***Para las zanahorias vichy***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para la mantequilla café de París***

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

#### ***Para el solomillo***

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREME BRULÉE DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Mezclaremos las yemas de huevo con el azúcar.

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

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

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

Retirar y dejar enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ESPAGUETIS EN SALSA DE SANAFAINA CON ANCHOAS, ALBAHACA Y OLIVAS NEGRAS**

### ***Ingredientes***

- 65 gr. de espaguetis p.p
- ½ cebolla
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 d. de ajo
- 1/3 berenjena
- 350 gr. de tomate concasé
- 2 filetes de anchoa p.p
- Orégano
- Unas hojas de albahaca picada
- Olivas negras en salmuera
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Hervir los espaguetis en agua abundante el tiempo necesario hasta que estén en su punto.

En una sartén rehogar la verdura cortada al tamaño indicado, la cebolla, los pimientos, el ajo y el tomate concase, sofreír todo junto hasta que esté en su punto, condimentar con sal, pimienta y orégano. Rehogar la berenjena pelada aparte y añadir a la preparación. Añadir a esa misma preparación las olivas negras y los filetes de anchoa.

Recuperar temperatura de la salsa y los espaguetis, mezclar todo y servir en el plato bien condimentado. Decorar con la albahaca picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CAZUELITA DE FILETES DE POLLO GRATINADOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las Pechugas***

- *1 pechuga*
- *1 huevo*
- *Pan rallado*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
  
- *Tomate triturado*

#### ***Para la Bechamel***

- *300 gr de leche*
- *30 gr de mantequilla*
- *30 gr de harina*
- *½ cebolla ciselé*
- *Sal y pimienta*

#### ***Otros***

- *1 lonchas de queso emmental*
- *100 gr de queso emmental rallado*

### ***Elaboración***

Escalopar la pechuga, condimentar, pasar por huevo y pan rallado, freír hasta que tome algo de color y reservar.

En una sartén con poco aceite sofreír tomate rallado hasta que esté en su punto, condimentar con azúcar y sal. Reservar

En un cazo con mantequilla, rehogar la cebolla ciselé hasta que este en su punto, retirar del fuego y añadir la harina, ligar un roux y añadir la leche, devolver al fuego y cocinar hasta que la preparación espese.

#### ***Presentación***

En una cazuela de barro pondremos la pechuga de pollo, encima pondremos una cucharada de sofrito de tomate, encima un trozo de queso laminado emmental, cubriremos todo con la bechamel y queso rallado emmental. Gratinar en el horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **QUICHE DE MANZANAS QUEMADAS**

### ***Ingredientes***

- *Pasta brisa*
- *3 o 4 manzanas*
- *5 huevos*
- *20 gr. de mantequilla*
- *1. C.P. de vainilla*
- *130 gr. de azúcar*
- *Licor dulce*
- *4 C.S de nata*
- *Azúcar moreno*

### ***Elaboración***

Forrar el molde con la pasta brisa y rellenarlo con las manzanas cortadas en forma de gajos.

En un bol batir a mano 2 huevos enteros + 2 yemas, con la nata, 100 gr. de azúcar y la vainilla y el licor. Verter esta preparación por encima de las manzana en la brisa, llevar al horno a 180 gr. durante 30 minutos aproximadamente. Cuando la crema quede sólida retirar del horno. Espolvorear la manzana con azúcar moreno y quemar con soplete.

Si se desea abrillantar, añadir una mezcla de 1 yema de huevo, 20 gr. de mantequilla y 30 gr. de azúcar, regar la quiche con esta preparación y devolver al horno 5 minutos para finalizar el postre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTA FRESCA CON TOMATE Y ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

- 250 g de cintas de pasta fresca
- 1 cebolleta hermosa picada
- 2 chalotas picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 ramillete de albahaca fresca
- 3 tomates frescos pelados y cortados en dados de 1×1 cm.
- 2 dl. de salsa de tomate
- 100 g de queso manchego rallado
- Aceite de oliva virgen extra Arbequina

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

- 500 g de harina de fuerza
- 5 huevos
- 4 cucharadas de aceite

### ***Elaboración***

En un sauté rehogar cebolleta, chalota, ajo en aceite de oliva.

Añadir a tijera la mitad de la albahaca y sofreírla, 2 tomates enconcasé, rehogar.

Añadir la salsa de tomate y sofreír.

Meter la pasta en el agua y sal y cocerla 2 mn. aprox.

Escurrir la pasta, reservar agua de cocción.

Sumergir la pasta en el sofrito, 1 tomate en dados con el resto de albahaca a tijera y un poco de agua de cocción de la pasta.

Dejar que la pasta se empape de la salsa.

Añadir el queso, y un chorrito aceite de oliva crudo.

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

Tamizar la harina sobre el bol de la batidora con el gancho de amasar.

Accionar la marcha de la batidora e ir añadiendo los huevos 1 a 1.

Amasar entre 5 y 10 mn., para que la masa haga correa.

Si la masa queda un poco seca, añadir un huevo más o una pizca de agua.

Si la masa queda húmeda, añadir un poco más de harina, de a pocos.

Una vez hecha la masa, colocarla sobre la mesa, enharinarla ligeramente y reposarla 30 mn., envuelta en papel film.

Partir la masa en 2 con un cuchillo.

Con la laminadora en el rodillo más ancho, también se pueden estirar las mitades y hacer 2 rectángulos plegados.

Pasarlo 3 veces por los rodillos, con sus pliegues.

De una forma u otra, el reposo debe ser de 30 mn.

Estirar cada 1 de los 2 rectángulos de masa a través de la laminadora, desde el número 1 hasta el 8.

Una vez la lámina de pasta bien fina, cortarla en bandas de 2 palmos.

Cada banda de 2 palmos equivale a unos 80 g de pasta.

Cortar cada banda con el rodillo de corte de tagliatelle.

Colocar los montones de pasta sobre la bandeja y dejarlos secar en cámara unas horas antes de cocerla.

También se pueden congelar los montones de pasta.



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

## **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

## TARTAS DE CREME BRULÉE

### *Ingredientes*

#### *Para la masa*

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

#### *Para el Relleno*

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

#### *Para la masa*

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

Pinchamos con un tenedor y colocamos en molde forrado con papel. Enfriamos unos 10 minutos y horneamos a 190°C unos 15 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar.

#### *Para el Relleno*

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

Volvemos a fuego batiendo continuamente hasta que empiece a espesar.

Dejamos entibiar y rellenamos los moldes de tartera.

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

Retirar y dejar enfriar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HOJALDRE DE LASCAS DE BACALAO CON HUMUS Y VINAGRETA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el hojaldre***

- 1 Lámina de hojaldre.
- 1 Huevo.

#### ***Para las lascas de bacalao***

- 3 lomos de bacalao desalado
- Aceite
- Ajos
- Guindillas

#### ***Para la vinagreta de tomate aceituna negra y albahaca***

- 3 Tomates de ensalada.
- 1 Ramillete de albahaca.
- 20 g de tapenade (pasta de aceituna negra).
- Sal y pimienta.
- Aceite de oliva virgen.
- Vinagre de Jerez.
- Brotes de germinados

#### ***Para el humus***

- Un pote de garbanzos cocidos
- 1 guindilla
- 1 c.c de comino
- ½ a 1 diente de ajo blanqueado
- 1 c.s de tahina
- 4 c.s. de aceite de oliva
- Zumo de limón al gusto

### ***Elaboración***

#### ***Para el hojaldre***

Con un rodillo estiramos el hojaldre, lo cortamos en rectángulos y lo ponemos en una placa para el horno. La pintamos con huevo batido y horneamos a 180° durante 25 minutos. Reservamos y cuando haya enfriado, abrimos el hojaldre por la mitad con un cuchillo.

#### ***Para las lascas de bacalao***

Confitamos el bacalao a 80° C. junto con el ajo y la guindilla. Una vez confitado lo separamos en lascas

#### ***Para la vinagreta de tomate aceituna negra y albahaca***

Pelamos los tomates, previamente escaldados y los cortamos en dados pequeños. Cortamos la albahaca y la mezclamos con el tomate, añadimos el aceite, el vinagre y ponemos a punto de sal. Templamos la mezcla en un cazo a fuego bajo, sin que llegue a hervir porque no queremos que el tomate pierda su textura. Retiramos y añadimos la pasta de aceituna negra.

#### ***Montaje y presentación***

En un plato disponemos de un cordón de hummus, encima ponemos las lascas de bacalao sobre la mitad inferior del hojaldre y aliñamos con la vinagreta, culminamos con unos brotes tiernos y tapamos con la otra parte del hojaldre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **KEBABS DE POLLO MARINADOS CON PIMENTÓN CON MAGDALENAS DE TORTILLA DE PATATA CON SALSA DE PIMIENTOS ASADOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los kebabs***

- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 2 yogures griegos
- 1c.s. de perejil picado
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 1c.s. de pimentón de la Vera
- El zumo de un limón
- Una cayena picada
- Sal y pimienta
- Una bolsa de germinados

#### ***Para las magdalenas de tortilla de patata***

- Una cebolla
- 2 patatas grandes
- 5 huevos
- Una cucharada de harina
- 1c.c de levadura química
- Sal y aceite de oliva

#### ***Para la salsa de pimientos asados***

- 2 pimientos rojos asados.
- 1 cebolla ciselée
- 3 dientes de ajos asados
- 30 g. de almendras tostadas
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

#### ***Para los kebabs***

Cortar las pechugas de pollo en dados. En un bol poner el yogurt, el zumo de limón, el perejil, el aceite, el pimentón, la cayena, la sal y unas vueltas de molinillo de pimienta. Mezclar bien e introducir los trozos de pollo, cubrir con film y dejar macerar durante unas horas. Insertarlos en una brocheta y asarlos a la plancha con un poco de aceite de oliva.

#### ***Para las magdalenas de tortilla de patata***

Pelar las patatas y freírlas en una sartén junto con la cebolla. Una vez cocidas escurrirlas bien y mezclarla con los huevos batidos. Rectificarlo de sal. Separar una tercera parte y triturarla con la harina y la levadura. Juntarlo con las otras patatas y llenar los moldes de magdalenas. Cocer en el horno a 180 ° C. durante 15 minutos.

#### ***Para la salsa de pimientos asados***

Rehogamos la cebolla lentamente. Añadimos los ajos y los pimientos asados y rehogamos. Trituramos, por túrmix junto con las almendras tostadas mientras lo emulsionamos con el aceite.



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***

Creinar 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

## **TERRINA DE CARNE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

En un bol, mezclaremos la carne picada, los huevos batidos, el jamón picado, la panceta, el hígado picado y el sofrito anterior. Salpimentaremos. Forraremos un molde de cake con las laminas de bacón introduciremos la farsa, acabaremos con hojas de laurel, taparemos con el bacón y coceremos al baño maría a 180 ° C. durante 45 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## QUICHE LORRAINE

### ***Ingredientes***

#### ***Para la brisa***

- 250 gr de Harina
- 5 gr de Sal
- 125 Mantequilla
- 1 huevo
- Agua la necesaria

#### ***Para la bechamel***

- 200 gr Leche
- 25 gr Mantequilla
- 25 gr Harina
- sal, pimienta y nuez moscada

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

- 250 gr Puerro cortado
- 100 gr jamón en dulce
- 30gr Mantequilla
- 70 Emmental rallado
- 1 Yema de huevo y un huevo
- Sal y pimienta
- bechamel

### ***Elaboración***

#### ***Para la brisa***

Mezclamos los sólidos tamizados en un bol. Arenamos con los dados de mantequilla fría, la cortamos en dados y la añadimos al bol con la harina y la sal. Este proceso es vital para conseguir una mezcla con textura de "arena". No deben quedar grumos de mantequilla. Entonces, ligamos con el agua y el huevo batido y trabajamos (poco), hasta obtener una masa homogénea. Envolvemos dicha masa y la dejamos reposar en nevera. 30 minutos. Estiramos, pasamos por rodillo de grosor de 2 a 3 mm y forramos molde. Cocemos en blanco a unos 140 °C durante 8 minutos. Retirar

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

Cortamos el puerro emincée y rehogamos en mantequilla o manteca.

#### ***Para la bechamel***

Fundimos la mantequilla a fuego lento y le añadimos la harina. Removemos con varillas durante unos 10 minutos para obtener un roux blanco. Reservamos en frío. Calentamos la leche en una cacerola. Salpimentamos y añadimos la nuez moscada. Ligamos el roux con la leche removiendo con las varillas hasta que consigamos una bechamel homogénea. Añadimos la yema y el huevo batido.

#### ***Montaje***

Rellenamos la tartaleta con la cebolla y el queso y el jamón troceado. Cubrimos con la bechamel y horneamos a 180 °C unos 8 minutos hasta que haya cuajo.  
Dejar reposar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PUDING ITALIANO DE PERAS**

### ***Ingredientes***

- 4 peras
- ¼ l de almíbar tpt.
- 1 rama de canela
- Pile de limón
- 8 madalenas
- 50 ml de ron
- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de leche
- 100 gr de azúcar
- 6 huevos
- Aroma de vainilla s/c/p

### ***Elaboración***

Pelamos las peras y cortamos en mitades.

Coceremos en el almíbara aromatizado unos 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Troceamos las magdalenas y mojamos en el alcohol.

Cubrir el molde de servicio.

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche, añadimos el azúcar, reducimos temperatura y escaldamos los huevos batidos.

Mantener a baja temperatura removiendo hasta que adquiera algo de consistencia. Ajustamos de dulzor.

Cubrimos las madalenas.

Incorporamos en horno al baño maría unos 10 minutos. Retiramos y cubrimos con la pera fileteada. Acabamos de rellenar con un poco más crema y alargamos cocción unos 5 minutos más.

Retirar y dejar enfriar.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RAVIOLI ABIERTO RELLENO DE SETAS CON BUTIFARRA NEGRA**

### ***Ingredientes***

- 500gr de harina de fuerza
- 5 huevos o 10 yemas
- 10 gr Sal
- 6 cebollas
- 400gr de champiñones
- 100 gr de ceps troceado congelado
- 4 morcillas de cebolla
- 500 gr de nata

### ***Elaboración***

Hacer un volcán de harina dentro de un cuenco grande. Poner los huevos en el centro y amasar hasta que quede una masa homogénea. Es bueno que la masa repose.

Cuartear la masa y pasarla por el rodillo. Pasamos la pasta varias veces estrechando a cada pasada el grosor de la lámina. Cuando tengamos bien estirada la pasta la dejamos encima de una mesa con harina abundante. Estiramos toda la masa.

Tenemos una olla con agua hirviendo, sal y laurel donde coceremos las laminas de pasta. Las escurrimos y enfriamos con agua. Con tres corta pastas de diferente diámetro cortamos las láminas de pasta. Con las de diámetro superior hacemos dos circunferencias y la más grande la vaciamos, como un donut, con el corta pastas más pequeño.

Preparamos el relleno sofriendo tres la cebolla cortada al juliana. Cuando esté tierna añadimos 300 gr de champiñones y los ceps. Cuando haya reducido ponemos 150 gr de nata. Rectificamos de sal y pimienta. Podemos poner también hierbas como romero, tomillo, orégano. Dejamos reducir y retiramos del fuego.

Para la salsa cortamos 3 cebollas a juliana y la pochamos. Cuando esté tierna 100 juntamos los champiñones laminados. Dejamos cocer y añadimos 350 gr de nata. Trituramos para hacer la salsa.

Sofreímos con un poco de aceite la morcilla sin piel. Removemos hasta que quede bien desmigada.

Montamos el plato con el disco de pasta mediano. Lo cubrimos con relleno. Tapamos con el disco donut y rellenamos el hueco del centro con butifarra. Salseamos por alrededor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COSTOLETTE A LA MILANESE CON PATATAS DE LUXE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para las patatas***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

En un bol mezclar la harina, el pimentón, el orégano, el tomillo, el estragón y la sal. Añadir las patatas y mezclar bien hasta que queden bien impregnadas.-También se pueden enharinar dentro de una bolsa-.

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

Retirar y escurrir encima de papel absorbente.

Servir con la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## TIRAMISÚ

### *Ingredientes*

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto y o vino de marsala

### *Para la Crema de mascarpone*

- 500gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

### *Elaboración*

#### *Para la Crema de mascarpone*

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede mas suave podemos incorporar la claras montadas con 100gr. de azúcar.

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja. Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMA DE GUIANTES CON PUNTILLA DE CALAMAR**

### ***Ingredientes***

- 500g de Guisantes
- 60 g de cebolla
- 100 g de patata
- 200 g de Puntilla de calamar
- 1 nuez de Mantequilla
- 500 ml de caldo o agua

### ***Elaboración***

En un cazo ponemos una nuez de mantequilla y un toque de aceite y sofreímos la cebolla picada a fuego medio unos diez minutos. Después agregamos la patata cortada en Cachelos y rehogamos 3/4 minutos. Luego añadimos los Guisantes rehogamos un minuto y mojamos con caldo o agua, cocemos unos 15 minutos, trituramos y colamos. Rectificamos de sal y reservamos.

Lavamos la Puntilla de Calamar y le quitamos esa especie de plastiquito .escurrimos y salteamos en un Wok o una sartén a alta temperatura 2 minutos, reservamos.

En un plato hondo colocamos una base de crema y en el centro una Cucharada de Puntilla de calamar (podemos decorar con un aceite de tinta de Calamar)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RISOTTO A LA MILANESA**

### ***Ingredientes***

- 2 l. de caldo de carne.
- 75 g de tuétano de ternera en dados.
- Media cebolleta muy picada.
- 400 g de arroz redondo.
- 6 hebras de azafrán.
- 2 cucharadas soperas de vino blanco.
- 120 g de mantequilla.
- 120 g de parmesano rallado.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.
- 1 pizca de sal y pimienta recién molida

### ***Elaboración***

Poner en una cazuela a calentar el caldo

Sofreír el tuétano en una olla baja, con aceite bien caliente.

Una vez disuelto, añadir la cebolleta y rehogarla durante 2 minutos. Salpimentar.

Añadir el arroz, tostarlo durante 2 minutos e incorporar el azafrán, la sal y remojar con vino blanco.

Dejar evaporar y seguir mojando, poco a poco, revolviendo continuamente con una cuchara de madera e incorporando el caldo caliente durante unos 16-17 minutos.

Sacar del fuego y añadir la mantequilla, el parmesano, el aceite y comprobar el punto de sal y pimienta y añadir unas gotas de vino blanco



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

#### ***Para el Tartar de fresas***

- 250 gramos de Fresas
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 1 cucharada de vinagre

#### ***Para el Helado de Mascarpone***

- 2 huevos
- 100 gramos de azúcar glas
- 250 gramos 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

#### ***Para el 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 el aro con las fresas, vertemos la sopa de chocolate en el plato y desmoldamos decoramos con menta fresca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **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 eminces bien finos.

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos hasta que esté cristalina. Subiremos fuego para tostar la 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

## **MELENZANE AL PARMEGIANO**

### ***Ingredients***

- *Tomate de pera maduro*
- *Lonchas de jamón dulce*
- *1 cuña de parmesano*
- *2 berenjenas*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

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

Escaldar, pelar, cortar y sofreir el tomate.

Ecurrir y marcar las berenjenas en una sartén con poco aceite.

Presentación y emplatado.

En una tarrina de barro montar por capas: lonchas de berenjena, jamón dulce, sofrito de tomate y parmesano. Repetiremos otra vez las capas y gratinar.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **POLLO A LA GRIEGA CON LIMÓN Y OLIVAS NEGRAS**

### ***Ingredientes***

- *2 muslos de pollo*
- *1 limón*
- *4 clavos de olor*
- *Olivas negras*
- *4 cebollas medianas de Figueras*
- *1 litro de caldo de pollastre*
- *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 el caldo de ave 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

## **TOCINILLOS DE CIELO CON NATA Y FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- *Frutos Rojos*
- *Nata*

### ***Para el Almíbar***

- *175 gr de azúcar*
- *45 gr de agua*

### ***Para las Yemas***

- *6 yemas de huevo*
- *Almíbar*

### ***Elaboración***

Elaborar el almíbar. Poner en el fuego y arrancar a hervir. Dejar cocinar hasta que coja textura. Pintar con esta preparación las flaneras antes de que enfríe el almíbar.

Mezclar las yemas con tenedor y sin parar de remover añadirle almíbar, mezclar bien sin que la mezcla coja aire. Rellenar las flaneras con esta preparación, depositar las flaneras en un olla con agua, cocinar al fuego, tapado y con un trapo para evitar condensación durante 10 minutos a fuego suave para evitar que se tumben y les entre agua.

Cocinar los frutos rojos con un poco de agua y azúcar, montar la nata y hacerla chantilly.

Presentar sobre plato rectangular con una línea de frutos rojos y un poco de nata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LENGUADO A LA MEUNIERE**

### ***Ingredientes***

- *1 lenguado hermoso con piel, desescamado, limpio y sin cabeza.*
- *2 cucharadas de aceite de oliva.*
- *80 g de mantequilla fría en dados.*
- *el zumo de 1 limón.*
- *1 cucharadita de perejil picado.*
- *1 pizca de jugo de carne (parecido al asado de un pollo).*
- *harina.*
- *Sal y pimienta.*

### ***Elaboración***

Sazonar el lenguado por sus dos caras.

Arrimar la sartén al fuego, fundir mantequilla, con toque de aceite.

Cuando espume, enharinar el lenguado y añadirlo a la sartén por el lado oscuro, osea el grueso.

Dejarlos hacer, rociando con la grasa por encima.

Transcurridos unos minutos, dar la vuelta y dejar que se hagan por el lado blanco, hasta que los lomos se despeguen fácilmente de la espina.

Retirar el lenguado a una fuente.

Añadir el zumo de limón y dejar que reduzca al fuego, ligando y espesando el jugo.

Rascar el fondo para despegar el tostado que pueda haber quedado en la sartén.

añadir el jugo de carne, las nueces de mantequilla fresca, dar un meneo, espolvorear con abundante perejil y un poco de sal y pimienta y rociar el lenguado recién hecho.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CROQUE MONSIEUR**

### ***Ingredients***

- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza.
- 150 g de jamón cocido extra.
- 150 g de queso gruyere rallado.
- 4 cl de nata doble.
- 50 g de parmesano rallado.
- 1 yema de huevo.
- Mantequilla.

### ***Elaboración***

Mezclar en un bol el queso gruyere, parmesano, la yema de huevo, la nata y sal y pimienta.

Dorar en una sartén las rebanadas de pan con mantequilla por ambas caras.

Rellenar con el jamón y parte del gruyere rallado, jamón y parte del gruyere rallado.

Pringar la rebanada de pan tostado por las dos caras con la mezcla de queso y nata

Gratinar en el horno unos 5 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## ESCALOPE A LA MILANESA

### ***Ingredientes***

- *2 Filetes tiernos de ternera, cortados bien gruesos.*
- *1 huevo batido.*
- *pan rallado hecho con pan fresco.*
- *mantequilla.*
- *2 hojas de salvia.*
- *1 chalota muy picada.*
- *6 alcaparras grandes.*
- *zum de limón.*
- *1 pizca de caldo de carne.*
- *mantequilla fría.*
- *perejil picado.*

### ***Elaboración***

Salpimentar la carne.

Pasarla por huevo y pan rallado, apretando bien.

Poner un sauté con mantequilla a espumar al fuego, añadir la salvia.

Deslizar los dos filetes de ternera.

Hacerlos despacio, rociando con una cuchara.

Voltearlos y retirarlos a un plato.

En el jugo del fondo y la grasa, añadir la chalota, muy picada, alcaparras, zumo de limón y caldo de carne

Reducir unos segundos, montar con una nuez de mantequilla añadir perejil.

Rociar los filetes y comer.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREPPES ZUZETTE**

### ***Ingredientes***

- 50 g de mantequilla
- 2 huevos + 2 yemas
- 100 g de harina tamizada
- 25 cl. de leche
- 3 cl. de agua
- Ralladura de 1 naranja
- 1 pizca de sal

### ***Además***

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 dl. de zumo de naranja
- 1 Chorrizo de Grand Marnier

### ***Elaboración***

Fundir los 50 g de mantequilla

Batir los huevos y añadirlos a la harina, sal, mezclar.

Añadir la leche, el agua, la mantequilla, la ralladura. integrar bien todos los ingredientes y Reposar la mezcla 2 h. en el frigorífico.

Después del reposo conviene añadir unas gotas más de agua para estirar la mezcla.

estiramos la masa muy finamente en una sartén antiadherente cinamos 2 minutos por cada lado y reservamos

En un Saute Calentar las 2 cucharadas de mantequilla que espume y colorea ligeramente.

Añadir el azúcar y caramelizarlo ligeramente.

Verter el zumo de naranja y reducirlo ligeramente unos segundos.

Lanzar las crepes de una en una y replegarlas en abanico, bien empapadas.

Cuando no quepa una más, añadir el licor y flambear.

Estirar las crepes en un plato palaciego y rociarlas con el jugo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TUMBET MALLORQUÍN**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

Cortar el calabacín en rodajas y marcarlo en la sartén.

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

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

Salpimentar todos los ingredientes por separado y emplatarlos haciendo capas de patata, berenjena, pimientos y calabacín.

Acabar el montaje napando el tumbet con la salsa de tomate



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BACALAO CONFITADO CON ESPINACAS, SOBRASADA Y MIEL**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

Lavaremos las hojas de Espinacas y las saltearemos un minuto en una Sartén con una cucharada de aceite de oliva

Para la salsa, refrié la sobrasada en una sartén (sin aceite). Cuando la sobrasada esté bien refrita y haya expulsado toda la grasa, cuélala y recoge el aceite resultante. Añade un par de cucharadas de miel a este aceite y caliéntalo en una sartén hasta que la miel quede bien diluida.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PANA COTTA DE QUESO FRESCO CON COULIS DE MANGO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el culis***

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

### ***Elaboración***

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

## **SOPA DE CEBOLLA LA GRATEN CON QUESO DE CABRA, HUEVO POCHE Y VIRUTAS CRUJIENTES DE JAMÓN Y GULAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa de cebolla***

- Un trozo de mantequilla
- 7 cebollas blancas emincé
- 300 gr. de puerros emincé
- 3 escalonias emincé
- 2 litros de caldo de jamón

#### ***Para el queso de cabra***

- Quedo de cabra
- soplete

#### ***Para el huevo poche***

- 4 huevos
- Sal pimienta
- Film transparente

#### ***Para las virutas de jamón***

- 4 lonchas de jamón

#### ***Para las gulas***

- Un paquete de gulas
- Aceite de oliva
- Ajos
- guindillas

### ***Elaboración***

#### ***Para la sopa de cebolla***

Rehogamos lentamente la cebolla los puerros y las escalonias, con la mantequilla, mojamos con el caldo de jamón y dejamos reducir a la mitad. Pasamos por el termomix o túrmix y colamos con un colador fino. Reservamos en caliente.

#### ***Para el huevo poche***

Metemos el huevo en un papel film, untado con aceite para que no se pegue el huevo, lo salpimentamos y lo atamos con una brida. Lo hervimos de 5 a 7 minutos. Sacamos del film y reservamos.

#### ***Para las virutas de jamón***

Secamos el jamón en un *silpat* a 180° durante 20 minutos. Dejamos que enfríe y lo rompemos.

#### ***Para las gulas***

En una sauter con aceite doramos los ajos laminados, junto las guindillas añadimos las gulas un par de vueltas para que se impregnen del sabor de los ajos y las guindillas y reservamos.

#### ***Presentación***

En un plato hondo ponemos una base de sopa de cebolla, y encima un rodaja de queso de cabra que gratinaremos con la ayuda de un soplete. Colocamos el huevo en el centro y espolvoreamos con las gulas y las virutas de jamón. Podemos añadir alguna hierba aromática verde y un cordón de aceite de oliva



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **HAMBURGUESAS DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, GUACAMOLE Y QUESO TIERNO CON PAN DE KÉTCHUP**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las cebollas caramelizadas***

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

#### ***Para las hamburguesas***

- 500 g. de carne de ternera picada
- Una yema de huevo
- 1 y ½ c.s de mostaza
- 1 de salsa Worcestershire
- 1 y ½ c.s de kétchup
- ½ cebolla roja ceiselée
- 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
- 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 kétchup
- 100 g. de mantequilla pomada
- 50 g. de levadura fresca
- Colorante rojo alimentario
- Agua (si fuera necesario)
- Sésamo tostado para decorar los panecillos

#### ***Otros***

- Queso tierno
- Rucula

### ***Elaboración***

#### ***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.

#### ***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 el resto de los ingredientes, salpimentamos al gusto. Mezclamos bien y dejamos reposar media hora y hacemos nuestras hamburguesas, de 40 grs. cada una. Reservamos. Asamos las burguesas a la parrilla y cuando estén hechas les colocamos la loncha de queso

#### ***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.

#### ***Presentación***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349 10 19

## **COCA DE CHICHARRONES**

### ***Ingredientes***

- *Una lamina de hojaldre rectangular*
- *150 g. de chicharrones*
- *40 g. de piñones 20 minutos en remojo en agua*
- *60 g. de azúcar*
- *1 huevo*

### ***Elaboración***

Desplegamos la masa de hojaldre, y le estiramos ligeramente con el rodillo, siempre con papel de horno debajo. Trituramos los chicharrones con la mitad del azúcar en una thermomix, pinchamos la masa con un tenedor y la pintamos con huevo batido. Pre calentamos el horno a 200 ° C. le pondremos por encima los chicharrones distribuyéndolos por toda la superficie de la coca y prensaremos un poco con las manos para que queden bien aduridos. Escurremos los piñones y los distribuiremos por encima de toda la coca, volveremos apretar bien y distribuiremos por encima el azúcar y con un cuchillo por la parte no afilada marcaremos los bordes de la coca. Cocemos en el horno unos 15 minutos.

## **COCA DE CREMA O COCA DE LLAVANERAS**

### ***Ingredientes***

- *2 planchas de hojaldre rectangulares*
- *500 g. de crema pastelera*
- *50 g. de piñones*
- *Azúcar*
- ***Para la crema***
- *500 g. de leche*
- *4 yemas*
- *125 gr. de azúcar*
- *40 gr. de maicena remojados 20 minutos en agua*
- *Piel de limón, canela en rama.*

### ***Elaboración***

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

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

Extenderemos la otra masa de hojaldre y la aplanaremos también, procurando que quede de la misma medida que la primera.

Con esta masa taparemos la crema y apretaremos suavemente para que quede pegada.

Con un cuchillo sin punta, cerraremos todos los bordes, dándole una forma ondulada, para que no salga la crema. Pintaremos la coca con mantequilla fundida, esparciremos los piñones por encima procurando que queden bien repartidos y les añadiremos cantidad suficiente de azúcar por toda la superficie. Coceremos la coca en el horno precalentado a 200° C. durante 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE TOMATE**

### ***Ingredientes***

- 6 tomate rojos
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 cebollas tiernas
- 1 diente de ajo
- ½ ramita de apio
- 1/8 de pimiento rojo
- 20 gr. De tomate rojo seco
- ½ l de caldo de ave o verduras
- Sal y pimienta
- Pesto verde

### ***Para el pesto***

- 1 c de piñones
- 20 gr de parmesano
- 1 diente de ajo
- 12 hojas de albahaca
- 80 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

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

Pelar y picar la cebolla ciselée. Limpiar el apio y cortarlo en brunoise. Rehogar unos 20 minutos en aceite de oliva Cortar los tomates en con case y el tomate seco. Rehogarnos 20 minutos más y añadir el ajo ciselée. Cocer 3 minutos. Mojar con el caldo. Llevar a ebullición. Reducir fuego y cocer tapado unos 10 minutos.

Turmizar, colar y ajustar de sazón.

Acompañaran con el pesto.

#### ***Para el pesto***

Escaldar las hojas de albahaca y majar con el ajo escaldado, el parmesano y los piñones tostados. Cuando hayamos obtenido una pasta, añadir el aceite al hilo y emulsión.

Reservar en frío hasta pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREPS DE ESPINACAS CON BRIE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los creps***

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

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

- Manojos de espinacas frescas
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- Pizca de nuez moscada
- 20 gr de mantequilla
- 200 gr de queso brie

#### ***Para la bechamel***

- 400 ml de leche
- 20 gr de mantequilla
- 20 gr de harina
- Sal, pimienta y nuez moscada

#### ***Para el Tomate provenzal***

- 4 tomates
- 20 ml de aceite
- Sal, pimienta y hierbas de Provenza.

### ***Elaboración***

#### ***Elaboración creps***

En un bol pondremos la harina y después la leche, mezclaremos hasta obtener una ligazón homogénea. Seguidamente pondremos la mantequilla derretida, los huevos y la pizca de sal. Dejaremos reposar en frigorífico unos 30 minutos. En una sartén bien caliente y untada con un poco de mantequilla verteremos con un cucharón la medida correspondiente. Cocinar hasta obtener la crepe.

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

Escaldar en agua salada hirviendo las espinacas 30 segundos.

Retirar y parara cocción en agua helada.

Ecurrir bien y rehogarla en la mantequilla unos 5 minutos. Cremar con la nata y llevar e ebullición. Ajustar de sazón y perfumar con la nuez moscada.

#### ***Para el Tomate provenzal***

Cortar y pelar el tomate en con casé.

Rehogar en aceite unos 30 minutos con las hierbas aromáticas.

Mojar con un poco de agua o caldo en caso de que adquiriera exceso de temperatura

#### ***Para la bechamel***

Preparar el roux con la mantequilla y la harina. Cocer unos 5 minutos y mojar con la leche hirviendo al hilo. Remover hasta obtener una salsa homogénea.

Mantener a fuego mínimo unos 45 minutos e ir colando repetidamente para obtener una textura fina.

#### ***Montaje***

Rellonar las creps con la crema de espinacas y el queso brie.

Cerrar en forma de pañuelo o canelón.

Colocar sobre la base de tomate y napar con la bechamel y glasear con un poco de mantequilla 3 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE QUESO NEOYORQUINO**

### ***Ingredientes***

- 30 gr de mantequilla pomada
- 125 gr de galletas
- 1/2 kg de queso crema
- 20 ml de leche
- 175 gr de azúcar
- 20 gr de maizena
- Ralladura de 1/2 naranja
- Ralladura de 1/2 limón
- 3 huevo
- 1 yema
- Aroma de vainilla (opcional)

### ***Elaboración***

Turmizamos la mantequilla ablandada con la galletas y forramos el molde de quiche previamente engrasado con la masa.

Horneamos en blanco unos 10 minutos. A 180 °C Retiramos y dejamos enfriar.

Batimos el queso, la leche, el azúcar la maizena y las ralladuras con el batidor eléctrico. Incorporamos los huevos uno a uno.

No incorporamos el siguiente hasta que no se haya incorporado bien el primero

Perfumamos con la vainilla

Vertemos el relleno y horneamos a 240 °C unos 5 a 6 minutos hasta que adquiera color en al exterior y haga la piel.

Reducimos la temperatura 120 °C y alargamos cocción unos 20 minutos más.

Cuando haya cuajado, retiramos del horno y dejamos enfriar.

Introducir en nevera al menos unas 6 horas para acabar de estabilizar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TZATZIKI BABAGANOUSH HUMMUS**

### ***Ingredientes***

- 8 Pan de pita

#### ***Para el Tzatziki***

- 2 yogures griegos
- 3 c.s. de eneldo picado
- 2 pepinos
- Sal, ajo, limón, pimienta negra.

#### ***Para el Babaganoush***

- 3 berenjenas
- ½ cebolla tierna
- 1 tomate maduro
- 1 pimiento verde
- 4 rabanitos
- 2 c.s. Menta
- Aceite
- Tahina

#### ***Para el Hummus***

- 1 lata de garbanzos
- 4 c.s. de sésamo sin tostar
- ½ limón
- ½ ajo
- Comino
- Sal aceite

### ***Elaboración***

#### ***Para el Tzatziki***

Cortar el pepino por la mitad longitudinal i sacar las pepitas con una cuchara. Rallar el pepino finamente.

Dejar escurrir el pepino.

Picar el eneldo, exprimir el zumo de limón, aliñar el pepino rallado con pimienta, sal mezclar el yogur, el eneldo y el zumo de limón.

#### ***Para el Babaganoush***

Cocinar las berenjenas en 3 diferentes tipos de cocción.. 1 escalibada, 1 pelada y hervida y 1 pelada y pochada en aceite de oliva.

Una vez cocidas ponerlas en un chino a escurrir.

Picar bien finas la menta, el tomate, la cebolla y el pimiento.

Mezclar la berenjena con la picada y rectificar de sal, pimienta, tahina.

#### ***Para el Hummus***

Tostar el sésamo y triturarlo con el zumo de limón, aceite ajo comino. Añadir los garbanzos y seguir triturando hasta conseguir una textura lisa.

Servir con pan de pita tostado.





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 o arroz pilaf.



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 metálico 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 flanera de silicona y cocerlas al baño maria 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

## **CAPONATA ITALIANA ( ESTOFADO DE BERENJENAS )**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de berenjenas*
- *200 gr. de aceitunas verdes sin hueso*
- *50 gr. de alcaparras desaladas*
- *2 cebollas*
- *3 ramas de apio*
- *2 dientes de ajo*
- *1 kg. de tomates*
- *2 cucharadas de azúcar*
- *50 ml. de aceite de oliva virgen extra para dorar las berenjenas*
- *4 cucharaditas de vinagre blanco*
- *Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)*
- *50 ml. de aceite Virgen Extra*

### ***Elaboración***

Lavamos las berenjenas y les quitamos el tallo superior. Las cortamos en dados de unos 2-3 centímetros y las dejamos en un bol grande con abundante sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Dejamos reposar unos 20 min.

Pasamos los trozos de berenjena por agua fría y los escurrimos muy bien.

En una cazuela echamos aceite de oliva virgen extra y cuando empieza a calentarse añadimos las berenjenas. Freímos hasta que queden doradas.

Picamos el apio en brunoise y añadimos a la cazuela con la berenjena, troceamos la cebolla en cuadrados pequeños que vamos a rehogar a fuego suave en una sartén aparte con aceite de oliva unos 5-8 minutos. Una vez pochadita añadimos a la cazuela.

Pelamos los tomates y rallamos la pulpa de 4 de ellos, los otros 3 los vamos a trocear en cuartos grandes. En la misma sartén donde hemos preparado la cebolla, echamos el ajo picado, y en cuanto empieza a dorarse, añadimos la pulpa de tomate. Cocemos suave unos 5 minutos hasta que evapore parte del agua y comience a espesar. Añadimos el resto del tomate en dados grandes y reservamos hasta el final.

Añadimos a la cazuela las aceitunas deshuesadas, las alcaparras, el vinagre, el azúcar, una pizca de sal y pimienta negra recién molida. Cocemos a fuego suave durante 5 minutos más. Añadir el tomate que tenemos en la sartén y mezclamos todo bien. Apartar del fuego y reposar 5 min. Rectificamos de sal. Tostamos unas rebanadas de pan, cortamos un diente de ajo por la mitad y untamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ARANCINI SICILIANO**

### ***Ingredientes***

- *Azafrán*
- *500 gr arroz*
- *3 yemas de huevo*
- *100 gr cuña grana padano*
- *30 g mantequilla*
- *sal.*

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

- *Sal, pimienta negra*
- *media cebolla*
- *vino tinto,*
- *80 gr de guisantes*
- *40 gr tomate concentrado,*
- *100 gr Scamorza (fresca, caciocavallo o mozzarella a dados)*
- *25 gr de mantequilla*
- *150 gr Carne de ternera o cerdo picada*
- *una cucharada de aceite de oliva extra virgen.*
- *Pan rallado y 2 huevos.*
- *Aceite de girasol.*

### ***Elaboración***

#### ***Para el arroz***

Hervir el arroz con poco agua salada (unos 1,2 Lt) de manera que absorba toda el agua y se haga completamente. Mientras tanto remojar el azafrán con muy poca agua y mezclar todo el compuesto con las tres yemas de huevo y el arroz cocido. Agregar el queso rallado y la mantequilla. Mezclar bien y verter en un plato grande. Dejar enfriar

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

Freír la cebolla finamente picada en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y la mantequilla, a continuación, agregar la carne triturada; saltear a fuego fuerte. Agregar el vino y luego dejar que se evapore. Freír la cebolla finamente picada en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y la mantequilla, a continuación, agregar la carne triturada; saltear a fuego fuerte. Agregar el vino y luego dejar que se evapore. Mientras tanto, poner los guisantes en una olla y cocer durante 10 minutos junto con una cucharada de aceite de oliva y sal. Mientras se cuecen los guisantes, cortar los cubos de queso ahumado y guardarla a parte. Cuando los guisantes estén cocidos pero crujientes todavía, apagar el fuego y añadir al ragú espeso...Puedes modelar la forma del arancini como más te guste, los más frecuentes son en forma de bola o de pera. Luego pasar todos los arancini por el huevo. Luego pasarlos por el pan rallado y finalmente freírlos en aceite bien caliente (180 °). Para freír las bolas de arroz, recomiendo el uso de una freidora o una olla bastante pequeña y alta, de modo que las bolas queden completamente sumergidas en aceite durante la fritura. Sacarlas y quitarles el exceso de aceite con un papel absorbente.

El Arancini se sirve caliente o si se prefiere a temperatura ambiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## DONUTS CASEROS

### ***Ingredientes***

- 200 gramos harina de trigo normal
- 300 gramos harina de trigo de fuerza (o cambiar las dos harinas por 500 gramos de harina normal)
- 230 mililitros de leche del tiempo
- 100 gramos de azúcar blanco
- 40 gramos de levadura fresca de panadero
- 40 gramos de mantequilla
- 5 gramos de sal
- 1 huevo
- Esencia de vainilla
- Aceite de girasol para freír

### ***Para el glaseado***

- 200 gramos de azúcar glass
- 40 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas de agua

### ***Elaboración***

En un bol añadimos los dos tipos de harina, el azúcar, la sal y. Mezclamos con la varilla los ingredientes secos. Añadimos la leche tibia con la levadura disuelta, el huevo y dos cucharadas de esencia de vainilla. Mezclamos con la varilla a mano, Mezclaremos durante aproximadamente 5-7 minutos hasta que consigamos la consistencia justa para que se pegue a las paredes de nuestro bol y sin embargo, no se quede muy pegada a las manos secas. Este es su punto ideal.

Añadimos un poco de harina sobre la superficie de la encimera, sacamos la masa y la volcamos sobre ella y la rebozamos sobre el harina para que se adhiera a la superficie. Una vez no se pegue la masa a las manos, añadimos poco a poco la mantequilla del tiempo (si la damos un pequeño golpe de calor en el microondas costará menos añadirla Amasamos hasta conseguir que toda la mantequilla se acople a la masa. El método más tradicional de hacerlo es: Doblamos, levantamos, golpeamos contra la encimera y la giramos, y volvemos a empezar, así hasta conseguir una masa homogénea. Paciencia porque este paso es de los más importantes. La masa se irá haciendo más y más pegajosa, hasta deje de pegarse, aproximadamente unos 10 minutos de amasado, sin añadir más harina.

Volvemos al bol inicial, y añadimos un poco de harina en las paredes, introducimos la bola de masa, y vertemos una pizca de aceite de girasol que esparciremos por la superficie de masa con los dedos. Cubrimos con film el bol y dejamos reposar entre una y dos horas hasta que aumente su volumen el doble o incluso el triple, procura que sea un lugar cálido para que suba antes (no aplicar calor).

Volvemos a añadir harina en la encimera o mesa y volcamos la masa, y la sacamos el aire, para ello la amasamos de nuevo y la apretamos hasta notar que no está tan expandida. Con el rodillo la estiramos hasta que la masa tenga un grosor de un centímetro.

Cogemos una tapa del colacao, vaso o molde que tenga la circunferencia aproximada a la de los donuts y vamos cortando la masa. Para hacer el agujero del medio puedes utilizar un tapon de agua

Los colocamos sobre papel vegetal para horno con un poco de harina y los pintamos con un pincel con un poco de aceite de girasol y esperamos a que doblen el volumen.

Añadimos abundante aceite a una sartén profunda, la suficiente para que los cubra, y ponemos a calentar, una vez comience a coger temperatura añadimos los donuts uno a uno. Por cada lado tendrán que freírse aproximadamente un minuto. Con cuidado los vamos dando la vuelta y una vez cojan ese color dorado tan característico los sacamos y dejamos secar con papel absorbente. y aplicamos glasa



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 especies, 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. Presar el pepino con firmeza para que suelte todo el líquido.

Colocar este en un cuenco y añadir el yogurt, 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

## ALBÓNDIGUILLAS ÁRABES

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

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

Servir las albondiguillas calientes sobre una base de salsa.





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 líquida. 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

## **COCA DE PULPO EN SALSA ROJA PICANTE CON PIPAS DE CALABAZA**

### ***Ingredientes***

- *Masa de coca*
- *2 rodajas de pulpo cocido*
- *3 tomates tipo pera*
- *1 d. de ajo pelado entero*
- *Perejil*
- *Salsa harisa*
- *½ cebolla bien picada en ciselé*
- *Salsa dulce picante*
- *Pipas de calabaza*
- *Guacamole*
- *Hojitas de cilantro*

### ***Elaboración***

Hacer una masa de coca con: harina, agua, aceite de oliva, tomate triturado y sal. Amasar los ingredientes, estirar bien mediante máquina de pasta, pintar con tomate triturado, pinchar y hornear.

Hacer un sofrito de tomate concasé, con un diente de ajo entero pelado y hojas picadas de perejil, añadir salsa harisa hasta el punto de picante deseado. Añadir al sofrito rodajas de pulpo cocido, reservar. Recuperar ligeramente temperatura de la preparación al momento del pase.

Picar un poco de cebolla ciselé y reservar.

Hacer un guacamole con: aguacate, tomate cortado en brunoise, cebolla cortada en brunoise, unas gotas de lima y un poco de su piel rallada con microplane, añadir cilantro y perejil picados, condimentar. Reservar en manga pastelera sin boquilla.

Montar los ingredientes sobre la base de coca, poner el pulpo en su salsa, el picadillo de cebolla, disponer un poco de guacamole alrededor decorado con un trocito de hoja de cilantro, añadir pipas de calabaza.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **ROLLITOS DE POLLO RELLENOS EN BASE DE PATATA CON SU VINAGRETA DE ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

- *1 pechuga de pollo*
- *Curry*
- *Cilantro picado*
- *Perejil picado*
- *2 espárragos verdes*
- *Tiras de pimiento del piquillo*
- *2 patatas medianas*
- *1 cebolla pequeña rallada*
- *1 diente de ajo bien picado*
- *Aceite de oliva*

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

- *Curri*
- *Pimentón rojo dulce*
- *2 C.S de salsa de soja*
- *5 olivas verdes sin hueso*
- *4 olivas negras sin hueso*
- *1 C.P de olivada negra*
- *3 tomates deshidratados*
- *Aceite de oliva y sal*

### ***Elaboración***

Abrir las pechugas, sazonar y espolvorea con el curry, añadir las hierbas aromáticas picadas. Hervir los espárragos a la inglesa, condimentar, rellenar las pechugas con ellos, añadir tiras de pimiento del piquillo. Bridar las pechugas y cocinar a fuego suave. Reservar para recuperar temperatura al pase.

Cortar las patatas en panadera y sofreírlas en aceite, rallar la cebolla y el diente de ajo, cocinar todo junto de manera suave y hasta su punto.

En un cuenco mezclaremos la olivada, con el curri, el pimentón rojo dulce, la salsa de soja, las olivas verdes y negras cortadas por la mitad, la olivada negra, los tomates deshidratados y el aceite de oliva. Rectificaremos de sal.

Poner una base de patatas rehogadas, disponer encima los rollitos de pollo cortados y refrescar por encima con la vinagreta de especias



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BIZCOCHO DE YOGUR CON NUECES Y MIEL EN BAÑO DE CHOCOLATE ESPECIADO CON HELADO DE VAINILLA**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 1 yogur natural griego
- Un sobre de Levadura Royal
- 250 gr de harina
- 100 gr de azúcar
- 50 ml de aceite de oliva virgen suave
- Ralladura de limón
- Mantequilla
- 2 C.S de miel
- 2 C. S de mermelada de fresa
- Nueces troceadas
- 200 gr. de cobertura de chocolate
- 70 gr. de mantequilla
- Zumo de naranja
- 2 C.S. de Ron
- 1 c. c. de canela
- 1 clavo de olor
- 1 guindilla
- Azúcar
- 1 C.S. de crema de leche
- Helado de vainilla
- Azúcar

### ***Elaboración***

En un bol, batir las yemas de huevo con el azúcar para blanquear. Añadir el yogur griego, el aceite y la miel, mezclar bien, añadir la ralladura de limón, mezclar todo. Añadir las nueces y la harina tamizada y mezclada con la levadura. Volver a mezclar. Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la preparación.

Fornar un molde de plum-cake o similar con papel de horno. Hornear a 180° durante el tiempo necesario (35 / 40 minutos aproximadamente).

Bañar con el chocolate especiado y acompañar con el helado de vainilla.

Cortar una rodaja de bizcocho, cortar de nuevo en triángulo, acompañar con helado y decorar con hilo de azúcar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOPA DE TOMATE CON IDIAZABAL**

### ***Ingredientes***

- *1,5 kg. de tomate maduro*
- *2 cebolletas picadas (300 g)*
- *3 dientes ajo picados*
- *100 g de Idiazábal ahumado rallado*
- *1 cucharada sopera de concentrado de tomate*
- *50 g de aceite oliva virgen extra*
- *50 g de azúcar*
- *1 cucharada sopera de cebollino picado*
- *Sal*

### ***Además***

- *Tostas de pan*
- *Crema de queso*
- *Cabeza de lomo*
- *Brotos de albahaca*

### ***Elaboración***

Lavar los tomates, quitarles el pedúnculo y trocearlos en 8 trozos.

Sudar en una cazuela junto con el aceite de oliva la cebolleta a fuego bajo 5 minutos, sin que tomen coloración.

Añadir el tomate concentrado, el ajo, seguir sudando otros 3 minutos, agregar al tomate en trozos, el azúcar, la sal y dejar cocer tapado a fuego medio durante 30 minutos.

Triturar, colar y añadir el queso Idiazábal. Rectificar de sal y servir bien caliente.

Primero serviremos una tosta de pan con crema de queso y cabeza de lomo y de segundo la sopa de tomate humeante con unos brotes de albahaca encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## “SALTIMBOCCA” DE ATÚN

### *Ingredientes*

- 4 lomos de atún
- 24 lonchas finas de tocineta ibérica
- 2 cebolletas tiernas en tiras, pochadas en aceite de oliva
- 1 ramillete de salvia fresca
- 100 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo con piel
- 1 pizca de harina
- 1 dl. de vino dulce tipo Marsala (en su defecto vino blanco, cointreau)
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Partir cada lomo de atún en 3 o 4 bastones largos y anchos, salpimentarlos.

Colocar 4 grupos de 6 lonchas de tocineta fina estiradas.

Sobre la tocineta, colocar los bastones de atún, la cebolleta pochada y hojas de salvia crudas.

Cerrar cada paquete formando un “envoltini” cilíndrico con tocineta bien prieta.

Arrimar un sauté a fuego suave con mantequilla, toque de aceite y dientes de ajo aplastados.

Dorar los paquetes suavemente, rociando con una cuchara.

Tenerlos unos minutos para que no se sequen.

Retirar los 4 paquetes a un plato.

En la grasa del sauté añadir unas hojas de salvia, pizca de harina, vino, reducir.

Bajar el fuego, añadir una pizca de mantequilla y remover para ligar una salsilla.

Devolver los paquetes de atún al sauté, pimentar, dar unas vueltas y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FINANCERS**

### ***Ingredientes***

- 75 g. de harina de almendra
- 150 g. de azúcar
- 25 g. de miel
- 50 g. de harina
- 135 g. de claras de huevo
- 125 g. de mantequilla avellana

### ***Elaboración***

#### ***Para la Mantequilla de avellana***

Introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave. Una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 ° C. Colarla inmediatamente

#### ***Para los financiers***

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla de avellana.

Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier y cocer a 190 ° C. 14 minutos.



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 chorrillo 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.

Cocerla 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 Revuelta 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

## **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

### ***Para la 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.

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

Turmizar todos los ingredientes para hacer la costra de olivas

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

## **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

## **SOPA DE CEBOLLA LA GRATEN CON QUESO DE CABRA, HUEVO POCHE Y VIRUTAS CRUJIENTES DE JAMÓN Y GULAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa de cebolla***

- Un trozo de mantequilla
- 7 cebollas blancas emincé
- 300 gr. de puerros emincé
- 3 escalonias emincé
- 2 litros de caldo de jamón

#### ***Para el queso de cabra***

- Queso de cabra
- soplete

#### ***Para el huevo poche***

- 4 huevos
- Sal pimienta
- Film transparente

#### ***Para las virutas de jamón***

- 4 lonchas de jamón

#### ***Para las gulas***

- Un paquete de gulas
- Aceite de oliva
- Ajos
- guindillas

### ***Elaboración***

Rehogamos lentamente la cebolla los puerros y las escalonias, con la mantequilla, mojamós con el caldo de jamón y dejamos reducir a la mitad. Pasamos por el termomix o túrmix y colamos con un colador fino. Reservamos en caliente.

Metemos el huevo en un papel film, untado con aceite para que no se pegue el huevo, lo salpimentamos y lo atamos con una brida. Lo hervimos de 5 a 7 minutos. Sacamos del film y reservamos.

Secamos el jamón en un *silpat* a 180° durante 20 minutos. Dejamos que enfríe y lo rompemos.

En una sauter con aceite doramos los ajos laminados, junto las guindillas añadimos las gulas un par de vueltas para que se impregnen del sabor de los ajos y las guindillas y reservamos.

#### ***Presentación***

En un plato hondo ponemos una base de sopa de cebolla, y encima un rodaja de queso de cabra que gratinaremos con la ayuda de un soplete. Colocamos el huevo en el centro y espolvoreamos con las gulas y las virutas de jamón. Podemos añadir alguna hierba aromática verde y un cordón de aceite de oliva



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOLOMILLO CON ESPECIAS MEDITERRÁNEAS, OREJONES CON SU CAKE** **ESPECIADO**

### ***Ingredientes***

- *Solomillo de cerdo*
- *3 Manzanas*
- *12 Orejones*
- *150 ml de vino blanco semidulce*
- *250 ml de caldo de pollo*
- *1 cucharadita de Ras-el hanut*
- *1 cucharadita de canela*
- *6 bolas de pimienta negra*
- *1 cucharada de miel*
- *1 pellizco de pimienta cayena*
- *15 g de mantequilla*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *1 chorrito de nata*
- *1 bolsa de cortezas de cerdo*

### ***Para el cake***

- *150 g. de mantequilla pomada*
- *150 g. de harina*
- *150 g. de azúcar*
- *3 huevos*
- *6 g. de levadura royal*
- *Especias: 1 c.c de canela, 1 c.c de jengibre, 1 c.c de cardamomo*

### ***Elaboración***

En primer lugar limpiamos el solomillo. En un bol, mezclamos la miel con un par o tres de cucharadas de vino, el Ras-el hanut o la mezcla de especias, y la cayena. Pintamos el solomillo con la mezcla anterior, lo envolvemos en film de cocina y dejamos reposar en la nevera 24 horas. A la vez, dejamos los orejones hidratando en el vino.

Pelamos, descorazonamos y cortamos en octavos las manzanas. Ponemos en un cazo con los orejones y el vino, el fondo, la rama de canela y la pimienta. Dejamos cocer unos 20 minutos a fuego medio. El líquido debe haberse reducido como a una cuarta parte y las manzanas deben estar blanditas.

Sacamos la rama de canela, la pimienta y ocho orejones para decorar, añadimos la mantequilla y trituramos el resto hasta conseguir un puré. Si se quiere conseguir un resultado más cremoso, se puede añadir un chorrito de nata líquida. Reservar caliente.

### ***Para el cake***

Cremer la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos y al final la harina tamizada, mezclada con la levadura y la Rellenar los moldes de cake encamisados con papel de horno, cocer a 170 ° C. durante 40 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## MONA DE PASCUA

### ***Ingredientes***

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

- 3 yemas
- 3 claras montadas
- 1 huevo entero
- 112 g. de azúcar
- 88 g. de harina
- 25 g. de harina de almendra
- 7 g. de royal
- Esencia de vainilla

#### ***Para la crema de mantequilla***

- 300 g. de mantequilla pomada
- 200 g. de almíbar con 250 g. de agua y 375 g. de azúcar
- c/s de brandi

#### ***Para la yema***

- 200 g. de leche (140g. + 60g.)
- 4 huevos
- 300 g. de azúcar
- 40 g. de maicena

#### ***Otros***

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

### ***Elaboración***

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

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

#### ***Para la crema de mantequilla***

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

#### ***Para la yema***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PIZZA DE MOZARELLA Y CALABACIN CON PESTA DE ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

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

- 1/2 kg de harina de trigo de fuerza
- 1/4 litro de agua templada
- 12 gramos de sal
- 25 ml de aceite de oliva
- 12 g de levadura fresca de panadero

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

- 1 calabacín
- 1 Kg de tomate
- 200 gr de mozzarella
- 2 cebollas

#### ***Para el Pesto de albahaca***

- 12 hojas de albahaca
- 1 diente de ajo
- 10 gr de piñones
- 10 gr de parmesano
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Agua la que admita

### ***Elaboración***

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

En un bol grande introducimos parte de la harina de trigo. Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa. Con una cuchara hacemos un hoyo en el centro del bol y echamos la levadura disuelta en el agua tibia. Batimos con una cuchara de madera desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina. Añadimos el aceite y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa.

Preparamos la zona donde vamos a amasar, la encimera de la cocina la llenamos de harina, sacamos la masa del bol y empezamos a trabajar la masa con las manos durante unos diez minutos hasta que no se nos quede pegada en las manos, dejamos reposar dos horas.

Hacemos bolas las estiramos en forma de pizza muy fina; colocamos una base de tomate, mozzarella, los calabacines y horneamos unos 5 minutos a 225 grados, perfumamos al pase con el pesto.

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

Partimos el tomate por la mitad y retiramos las semillas

Cortamos en brunoise y sofreímos en una rehogadora unos 30 minutos con una cucharada de aceite de oliva

Coartamos la cebolla en ciselée y sofreímos unos 45 minutos en dos cucharadas de aceite, añadimos el tomate limpio de piel y pepitas y sofreímos unos 20 minutos hasta que haya perdido agua. Mojamos con caldo de verduras, tapamos y dejamos cocer a baja temperatura alrededor de una hora.

Ajustamos de sazón, acidez y consistencia.

#### ***Para el Pesto de albahaca***

Escaldamos las hojas de albahaca 30 segundos y el ajo 3 minutos.

Colocamos todos los ingredientes en un de mortero menos el aceite. Majar y añadir el aceite al hilo.

Alargar con agua en caso de necesidad.

Laminar los calabacines.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RISOTTO DE VERDURAS ASADAS CON YOGURT**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de arroz bomba
- 100 ml e aceite
- 700 ml. De fondo de ave
- 2 cebollas tiernas o puerros
- 1 pimiento rojo
- 1 berenjena
- 60 ml de mantequilla
- 50 gr de parmesano
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiaremos y cortamos las verduras en macedonia. Regamos con aceite asaremos las verduras al horno a 200 °C. Aceitamos y salamos las verduras. Horneamos unos 20 minutos.

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos en 1/3 de la mantequilla unos 45 minutos hasta que esté cristalina. Añadimos el arroz, rehogamos 2 minutos y mojamos con 1/3 de caldo caliente. Remover constantemente hasta que el caldo haya evaporado.

Repetir operación y secar de nuevo.

En la última incorporación de caldo, añadir la verdura, mezclar y ligar con el aceite y la mantequilla Ajustar de sazón y parmesano



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE CREMA CON MANZANA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la brisa***

- 250 gr de Harina
- 60 gr de azúcar
- 5 gr de Sal
- 125 Mantequilla
- 1 huevo
- Agua la necesaria

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

- 150 ml Leche
- 150 ml de crema de leche
- 3 huevos
- 15 gr de maizena
- 60 gr de azúcar

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

- 4 manzanas
- Azúcar lustre

### ***Elaboración***

#### ***Para la brisa***

Mezclamos los sólidos tamizados en un bol. Arenamos con los dados de mantequilla fría, la cortamos en dados y la añadimos al bol con la harina, el azúcar y la sal. Este proceso es vital para conseguir una mezcla con textura de "arena". No deben quedar grumos de mantequilla. Entonces, ligamos con el agua y el huevo batido y trabajamos (poco), hasta obtener una masa homogénea. Envolvemos dicha masa y la dejamos reposar en nevera. 30 minutos. Estiramos, pasamos por rodillo de grosor de 2 a 3 mm y forramos molde. Cocemos en blanco a unos 140 °C durante 8 minutos. Retirar

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

Llevamos a ebullición la leche con la crema. Aparte mezclamos los huevos, el azúcar y la maicena. Vertemos la leche sobre esta mezcla y volvemos a colocar a fuego suave. Removemos unos 10 minutos a 65-70 hasta que adquiera consistencia de crema pero no cuaje.

Vertemos sobre la masa cocida y horneamos unos 10 minutos a 180 °C.

Retiramos y cubrimos con la manzana laminada. Espolvoreamos azúcar lustre y volvemos a colocar en el horno unos 8 minutos más hasta que la manzana dore.

Retirar y dejar reposar unas 4 horas.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **RISOTO DE LANGOSTINOS Y ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de arroz bomba arboreo o carneroli
- 2 cebollas
- 8 langostinos
- 4 alcachofas
- 50 gr. de parmesano
- 100 ml. de vino blanco
- ½ l de fumet de pescado
- 100 gr. de mantequilla
- Nuez moscada
- Sal pimienta blanca

### ***Elaboración***

Dorar los langostinos por los dos lados. Reservar y en la misma paella preparar un sofrito de cebolla picada. Sacar los corazones de las alcachofas y cortarlos a láminas gruesas. Añadirlas al sofrito. Pasados 5 min. desglasar con vino blanco y reservar. Freír el arroz con un poco de aceite. Añadir la marca de cebolla y alcachofas. Remover para que el arroz coja todo el sabor de la marca. Empezamos ha añadir fumet de pescado hirviendo. Agregamos mas caldo a mesura que el arroz va absorbiendo lo.

Ponemos sal, pimienta y la nuez moscada.

Cocemos las cabezas de langostinos con mantequilla y las flambeamos con coñac. Pasamos por el chino machacando bien las cabezas para que saquen todo el sabor. Añadimos esta preparación al arroz a los 15 min. de cocción.

Controlamos el nivel del líquido y añadimos más fumet si el risotto se ha bebido el jugo. Ponemos los langostinos pelados, el parmesano rallado y la mantequilla. Removemos con cuidado y apagamos el fuego.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Para la ensalada***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **COCA DE MIL HOJAS CON MEMBRILLO Y MORAS**

### ***Ingredientes***

- *1 placa de hojaldre*
- *30 moras o frambuesas*
- *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

## **HUMUS DE GARBANZOS CON ATUN DE BARBATE**

### ***Ingredientes***

- *1 lata de garbanzos cocidos*
- *1 conserva de atún al natural*
- *2 dientes de ajo fritos*
- *3 cucharadas de pasta de sésamo "tahini"*
- *1 chorrete de agua*
- *1 pellizco de cominos*
- *1 limón*
- *1 chorrazo de aceite de oliva virgen*
- *Sal y pimienta*
- *Pimentón de la Vera picante*
- *2 panes pita*
- *Romero fresco*

### ***Elaboración***

Horno 200°C.

Abrir el pan pita en dos y refregarlo con aceite de oliva, pringarlo de hojas de romero.

Colocarlo en una bandeja y meterlo al horno.

Reservar algunos garbanzos sin triturar.

En una batidora americana añadir garbanzo escurrido, ajos, sésamo, agua, cominos, zumo de limón, aceite de oliva, salpimentar.

Una vez triturado, refrigerar.

Colocar una cucharada muy gruesa en el centro de una fuente, hacerle un pozo en el centro con el dorso de la cuchara.

Colocar en el pozo los garbanzos enteros, atún con chorrete de aceite y espolvorear pimentón.

Acompañar con el pan pita caliente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **SOLOMILLOS DE CERDO ASADOS CON SALSA BEARNESA “ADELGAZANTE”**

### ***Ingredientes***

- 2 solomillos de cerdo de tamaño medio, enteros
- 4 dientes de ajo enteros
- 1 ramita de tomillo
- 1 pizca de vino blanco
- 1 pizca de caldo o agua
- Aceite de oliva
- Sal

### ***Para la Bearnesa***

- 1 dl. de leche concentrada sin azúcar o 1 dl. nata líquida 0% MG
- 3 yemas de huevo
- 1 pizca de vino blanco
- 1 chalota hermosa picada
- Estragón fresco
- Perejil fresco
- 3 cucharadas de vinagre de sidra
- 1 cucharada de granos de pimienta negra

### ***Elaboración***

Horno 200°C.

En una sartén dorar en aceite de oliva los solomillos de cerdo, a fuego medio, dejando que se sofrían bien por todos sus lados.

Bajar la intensidad del fuego y añadir los ajos aplastados, tomillo, vino blanco, caldo o agua.

Introducir la sartén en el horno 10 mn.

A mitad de cocción darles la vuelta.

Hervir coliflor en agua, sal, 1 patata en cachos.

Aplastar la coliflor con el aplastador, añadir el jugo de asado del solomillo, y rectificar de sal

Acompañar con la carne trinchada y la salsa bearnesa.

### ***Para la Bearnesa***

Un baño maría al fuego.

Moler las pimientos en un mortero.

En un sauté pequeño reducir chalotas, vinagre, pimientos, hojas de estragón.

En cuanto reduzca ligeramente, retirar del fuego.

Montar la leche concentrada o la nata 0% MG con unas varillas sobre hielo, en un bol.

En otro bol colocar las yemas y montarlas al baño maría, vino blanco.

Añadir la reducción de vinagre y seguir montando al fuego.

Cuando las yemas están montadas, añadir poco a poco la nata o la leche montada.

Picar sobre la tabla el estragón, perejil y añadirlos a la salsa.

Rectificar de sal



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **LEMON POSSET by Gordom Ramsay**

### ***Ingredientes***

- 600 ml de nata
- 150 g de azúcar glass
- Jugo de 2 limones
- Ralladura de 1 limón

### ***Para los Frutos rojos***

- 100 g de frutos rojos
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 golpe de licor

### ***Elaboración***

Verter la crema en una cacerola pequeña y añadir el azúcar. llevar Lentamente a ebullición, revolviendo constantemente para disolver el azúcar. Una vez que empiece a hervir, dejar que la burbuja crema durante 3 minutos, revolviendo todo el tiempo.

Retirar la sartén del fuego y verter el jugo de 1 limón, agitando la mezcla a fondo como lo hace. Se debe comenzar a espesar al instante. Probar la mezcla y añadir un poco más de jugo de limón si no se nota lo suficiente.

El posset debe ser dulce, picante y cremoso.

Dejar enfriar durante unos 5 minutos, luego verter en copas individuales. Cubrir con papel film y enfriar en la nevera durante al menos 3 horas o toda la noche.

Si los Possets son muy firmes, sacarlos de la nevera 15 minutos antes de servir para suavizar.

Servir con galletas de postre, las Lenguas de chats o galletas de almendras.

### ***Para los Frutos rojos***

En una reductora colocar los frutos rojos, añadir la cucharada de azúcar y el licor y cocinar 15 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **FILETE STROGANOFF**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **WELLINGTON DE BUTIFARRA**

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BIZCOCHO DE ALMENDRA CON SIROPE DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

- 200 g. de mantequilla pomada
- 300 g. de azúcar
- Ralladura de dos naranjas
- 200 g. de harina de almendra
- 4 huevos
- 100 g. de harina
- 8 g. de impulsor
- Pizca sal

### ***Para el sirope***

- El zumo de dos naranjas
- 100 g. de azúcar
- 2 c.s de cointrau

### ***Para el glaseado***

- 75g. de mantequilla
- 100 g. de chocolate negro

### ***Elaboración***

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

Cremer la mantequilla pomada con el azúcar añadir los huevos de uno en uno, la ralladura de naranja, la harina de almendra y la harina tamizada con el impulsor y la sal. Poner en un molde redondo y cocer a 170 ° C. durante 30 minutos.

#### ***Para el sirope***

Hervir el azúcar con el zumo de la naranja durante un minuto y verter encima del bizcocho caliente

#### ***Para las pieles de naranja***

Con un pelador quitar la piel de una naranja. Cortarlas en juliana y hervir con agua durante un minuto, colar. Elaborar un almíbar TPT añadir las pieles blanqueadas y cocer de una a dos minutos. Colarlas y pasarlas por azúcar grano para que no se peguen y dejar secar.

#### ***Para el glaseado***

Fundir el chocolate. Añadir la mantequilla pomada a 40 ° C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GUISANTES ESTOFADOS AL ESTILO DE LLAVANERES**

### ***Ingredientes***

- 400 gr. de guisantes
- 1 ½ cebollas ralladas
- 150 gr. de tomate triturado
- 2 lonchas de tocino entreverado
- 200 gr. de lomo de dos colores
- 1 vaso de vino rancio
- 1 c.c de pimentón dulce
- 4 salchichas
- Aceite de oliva
- Sal

### ***Elaboración***

En una sartén doramos la carne y el tocino cortado a dados.

Cuando este dorado añadimos la cebolla.

Una vez dorada la cebolla le añadimos el pimentón dulce y el tomate dejándolo cocer a su punto, posteriormente le añadimos el vino rancio y lo dejamos reducir un poco.

En una cazuela tendremos reservados los guisantes con un poco de sal, le vertemos por encima la preparación anterior, añadimos una sartén de agua.

Cocer a fuego medio durante 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **PASTEL DE SALMÓN CON SALSА ROSA**

### ***Ingredientes***

- 5 chalotas
- 1 cebolla mediana
- 500 gr. de salmón fresco
- 1 dl de crema de leche
- 1 vasito de vino blanco seco
- 6 huevos
- 3 C.S de sofrito de tomate
- 1 nuez de mantequilla
- Sal y pimienta

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

- 1 huevo
- Aceite de girasol
- Unas gotas de limón
- Salsa Ketchup
- 1 C.S. de Coñac
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

En una sartén con mantequilla y un poco de aceite, a fuego suave, cocer las chalotas y la cebolla bien picadas a fuego muy suave procurando que no cojan color. Cortar el salmón a dados pequeños y añadir a la cocción darle un par de vueltas y añadir el vino, evaporar y añadir la crema de leche, remover para que el salmón se desmenuce, condimentar.

Hacer un sofrito de tomate y reservar.

En bol batir los huevos, añadir a el sofrito, añadir también la preparación anterior, mezclar, llevar al molde y cocinar en el horno al baño María. 180°.

Hacer una mayonesa, añadir el limón, añadir la salsa Ketchup mezclando con un tenedor. Condimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO CON MOUSSE DE BAYLEIS**

### ***Ingredientes***

- *Pistachos tostados*
- *3 yemas de huevo*
- *260 dl de nata líquida*
- *220 gr. de chocolate blanco*
- *4 yemas de huevos*
- *100 gr. de agua*
- *50 gr. de azúcar*
- *1 vasito de Bayleis*
- *400 gr. de nata*

### ***Elaboración***

Trocear bien el chocolate blanco y reservar en un bol. Separar los huevos en yemas de claras, reservar las yemas en un cazo.

Calentar la nata líquida a temperatura de infusión y verter sobre las yemas sin parar de remover con una varilla, llevar al fuego y cocinar 1 minuto a fuego bajo (80°) sin dejar de remover la preparación con una varilla. Verter la crema sobre el chocolate blanco troceado, dejar fundir y mezclar suavemente hasta obtener una crema fina.

Colocar la crema en plato hondo, dejar enfriar en nevera.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar, verter en ese cazo las yemas y hacer un sabayón al baño M<sup>a</sup>, añadir el Bayleis, Montar la nata y añadir a la preparación anterior.

Presentar en copa de coctel o similar, una base de cremoso de chocolate cubierta de mousse de Bayleis. decorar con algunos pistachos tostados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **YOGUR CON TOMATE Y SALMÓN AHUMADO**

### ***Ingredientes***

- 500 g de yogur natural
- 500 g de tomate maduro
- 8 g de hojas de albahaca
- 100 g de salmón ahumado
- Unas láminas de salmón ahumado para decorar
- Sal y pimienta
- 20 g de aceite de oliva
- 50 g de mini pepino en rodajitas de 2 mm

### ***Elaboración***

Verter el yogur a un bol y batirlo un poco, agregar el salmón cortado en tacos pequeños y sazonar con la sal y la pimienta. Reservar en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo y sumergirlos inmediatamente en agua con hielos para que la carne quede compacta y mantenga todo el color.

Pelar y cortar los tomates en cuadrados de 1×1 cm, sacando la carne de sus pedúnculos y rociarlos con el aceite de oliva. Sazonar. Mezclar con la albahaca cortada en tiras finas.

Verter el tomate y la albahaca a la mezcla de yogur y salmón y revolver todo bien. Introducir en la cámara al menos durante media hora.

Cortar el pepino en finas rodajas de unos 2 mm.

Repartir en 4 botes o copas de cristal el yogur de tomate y salmón bien fresco. Decorar con las láminas de salmón cortado en finas láminas y las rodajas de pepino por encima. Acabar con unas hojas de albahaca por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE**

### ***Ingredientes***

- 200 g de cebolleta picada muy fina
- 100 g de pimiento verde picado muy fino
- 800 g de ventresca
- 1 diente de ajo picado
- 1 Kg. de tomate frito
- 1 cayena
- 50 g de aceite de oliva

### ***Elaboración***

Colocar en una sartén baja el aceite junto al ajo y la cayena.

Dejar que empiece a bailar el ajo, agregar la cebolla, el pimiento y sudar durante unos 20-30 minutos a fuego bajo hasta que esté bien comotado.

Agregar el tomate frito y cocinar fuego lento durante unos 10 minutos más.

Triturar todo bien y colar.

Poner a punto de sal y azúcar si fuera necesario.

Limpiar la ventresca de las partes menos nobles, quitarle las espinas y sacarle la piel.

Cortar en unos 8 o 10 trozos y marcar en una sartén antiadherente sin aceite por la parte que le hemos quitado la piel durante unos 20 segundos dejando dorada ese lado y crudo el otro.

Meter dentro del tomate con la parte dorada hacia arriba y cocinar unos 2 minutos, no más para que mantenga toda su jugosidad.

Se podría meter la ventresca sin marcar en la sartén, directamente cruda a la salsa de tomate. En ese caso, a los dos minutos hay que darle la vuelta a cada lomo para que se acabe de hacer por los dos lados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GUISANTES TIERNOS CON HUEVO FRITO**

### ***Ingredientes***

- 20 zanahorias pequeñas tiernas
- 600 g de guisantes repelados (y las vainas)
- 1 cebolleta picada
- Aceite de oliva virgen
- 1 pizca de mantequilla
- Agua y sal
- 2 huevos

### ***Elaboración***

En una olla con aceite, rehogar las vainas de guisante, mojar con agua, cocer 10-15 mn.

En un sauté con mantequilla, rehogar suave las zanahorias tiernas, con el azúcar, Cubrirlas de caldo y dejar evaporar muy suavemente.

En otro sauté, pochar cebolleta, con sal.

Añadir caldo de guisante y dejar guisar 2 mn, tapado.

Añadir los guisantes, y cocer unos minutos

Mientras, calentar el aceite para freír los huevos.

Freír los huevos.

Colocarnos los guisantes en plato hondo, con un poco de caldo, colocar encima las zanahorias, regamos con hilo de aceite de oliva virgen, y apoyamos huevos fritos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **GALLETAS RELLENAS**

### ***Ingredientes***

- 500 g de crema pastelera
- 200g de galletas maria
- aceite de girasol para freir
- azucar glass
- canela
- 2 huevos

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

- Medio litro de leche
- 4 Yemas de huevo
- 100 Gramos de azúcar
- 50 Gramos de harina tamizada
- 1 Cucharilla de esencia de vainilla

### ***Elaboración***

Una vez tenemos la crema pastelera, con una manga ponemos la crema en las galletas y las cubrimos con otra galleta. Batimos los huevos, pasamos las galletas por los huevos batidos y las ponemos a freir en el aceite a fuego suave, las sacamos a papel absorbente, y las pasamos por azúcar y canela

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

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

Cuando empiece a hervir echamos las yemas y la harina mezcladas (añadimos un poco de leche para la mezcla)

Cuando vuelva a hervir retiramos del fuego, la echamos en un bol y la dejamos enfriar.





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

## **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 ratatuelle 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 ratatuelle 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

## **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

## **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

## GOULASH DE CERDO CON ESPECIAS CON PAN DE MAÍZ Y CHILE

### **Ingredientes**

- 1 kg. de lomo de cerdo de una pieza
- 2 pimientos rojos cortados en brunoise
- 2 cebollas rojas ciselé
- 1-2 guindillas
- 1 cc. de comino
- 2 c.c de paprika
- Orégano
- 1/2 kg de tomate triturado
- 1 bote de pimientos asados cortados en brunoise
- Vino tinto
- Agua hirviendo
- Aceite de oliva, sal y pimienta

### **Para salsa goulash**

- Crème fraiche
- Ralladura de limón
- Perejil fresco picado
- Arroz largo para acompañar

### **Pan de maíz y chile**

- 115 g. de harina de maíz amarillo PAN
- 115 g. de harina de trigo
- 12 g. de impulsor
- ½ a 1 c.c de comino
- 5 g. de sal
- 30 g. de azúcar
- 250 gramos de buttermilk (o 250 ml. de leche con dos cucharadas de zumo de limón o de vinagre).
- 100 g. de queso rallado
- Chile en polvo
- 3 huevos.
- 175 g. de maíz dulce en lata

### **Elaboración**

En una cazuela freiremos la carne, previamente salpimentada, a fuego medio unos minutos para cerrar el poro. Mientras cortaremos los pimientos tanto los naturales y como los de lata. Cuando la carne este dorada, la retiraremos de la cazuela y la reservamos.

En la misma cazuela rehogamos lentamente las cebollas, a media cocción le añadimos los pimientos naturales, continuación le añadimos la guindilla, el pimentón, la mejorana o el orégano, un buen pellizco de sal y otro de pimienta, la cucharadita de comino, los pimientos de pote y el tomate. Dejaremos rehogar hasta que se seque e incorporaremos, de nuevo la carne. Echaremos un buen chorro de vino tinto, dejándolo reducir y cubriremos con agua hirviendo. Se deja cocer tapado por espacio de dos horas.

### **Para salsa goulash**

Mezclar la Crème fraiche con la ralladura de limón y el perejil picado, sazonar al gusto. Servir el goulash acompañado de arroz blanco hervido.

### **Pan de maíz y chile**

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir el suero de leche y el queso y el maíz escurrido y finalmente añadir los secos previamente tamizados. Verter la mezcla en una bandeja previamente encamisada y cocer en el horno a 180° C. unos 17 a 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **KUGEN TARTA ALEMANA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- 150 g. de mantequilla pomada
- 150 g. de azúcar glas
- 188 g. de huevos
- 50 g. de nata
- 250 de harina
- 5 g. de impulsor
- 250 g. de manzana cortada en macedonia
- Ralladura de limón
- Vainilla
- c/s de manzana laminada

### ***Elaboración***

Creumar la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos de uno en uno, la nata, la ralladura de limón y la harina tamizada con el impulsor. Finalmente la manzana cortada en media macedonia. Colocar la masa en tartaletas previamente encamisadas y decorar con la manzana laminada. Cocer la tarta 180° C. de 20 a 30 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **TIMBAL DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA**

### ***Ingredientes***

- 2 calabacines
- 2 cebollas
- 6 tomates verdes
- 50 gr. de aceitunas negras
- Hierbas de Provenza
- Rodajas de queso de cabra
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Cortaremos los calabacines en rodajas muy finas y freiremos en aceite bien caliente hasta que hayan adquirido un tono dorado. Reservaremos en papel absorbente.

Limpiaremos y cortaremos en juliana la cebolla.

Despepitaremos y cortaremos en juliana el tomate, lo juntaremos con la cebolla y lo pondremos a confitar en fuego muy suave. Añadiremos las aceitunas negras deshuesadas y las hierbas de Provenza. Lo mantendremos a fuego muy suave durante 30 minutos.

Añadiremos un poco de azúcar y salpimentaremos.

Para componer el plato, situaremos una base de tomate confitado, colocaremos una lámina de queso de cabra y acabaremos de cubrir con las láminas de calabacín en forma de estrella.

Aromatizaremos con el aceite del confit.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **CALAMARES RELLENOS AL ESTILO DE CAMPANIA**

### ***Ingredientes***

- 8 calamares
- 2-3 dientes de ajo
- 2 tomates secos
- 100 gr de miga de pan
- 50 gr de alcaparras
- 100 gr de aceituna negra
- 1 c.s. de orégano
- Perejil fresco
- 6 tomates
- 100 gr de guisantes
- Aceite, sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares y retirar las aletas

Trocear y sofreír en un poco de aceite unos 10 minutos con el pan troceado, los tomates secos, el ajo ciselé, las aceitunas negras, las alcaparras y la mitad del orégano. Salpimentar

Retirar del fuego, entibiar y rellenar los calamares.

Freír 5 minutos en una paella caliente y retirar. Salpimentar y reservar.

Cortar el tomate en casé y sofreír en la misma cazuela hasta que haya perdido el agua.

Añadir los guisantes y los calamares, perfumar con el orégano y cocer tapado unos 45 minutos hasta que los calamares estén tiernos.

Ajustar de sazón





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

## **BOCADITOS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS**

### ***Ingredientes***

- 110 gr de harina
- 50 gr de chocolate blanco
- 60 gr de frambuesas
- 5 gr de levadura química
- 110 gr de harina de almendras
- 100 gr de mantequilla
- 6 yemas de huevo

### ***Elaboración***

Encamisar los moldes

Tamizar la harina con la levadura y mezclar con el azúcar y la harina de almendras. Fundir la mantequilla a fuego suave y añadir mezclando con lengua hasta formar una pasta.

Batir las yemas aparte y agregar a la mezcla

Colocar en los moldes de cocina, rallar el chocolate blanco por encima e insertar una frambuesa.

Hornear a 180 °C unos 8-10 minutos.

Retirar y dejar enfriar.