



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MINISTRONE A LA MILANESA CON SALSA PESTO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el minestrone***

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

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

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

### ***Elaboración***

#### ***Para el minestrone***

En una cazuela sofreír la cebolla, el puerro, la zanahoria, el apio, el calabacín, el ajo, los tomates. Añadir las hierbas, mojar con el fondo, llevar a ebullición e incorporar los pistones, cuando falten un par de minutos para su cocción añadir las alubias.

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

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

#### ***Montaje***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SEPIA CON ALBÓNDIGAS**

### ***Ingredientes***

- *½ Kg. de sepia*
- *200gr. de picada de cerdo*
- *70gr. de panceta cruda*
- *1 huevo*
- *2 dl. de aceite*
- *3 dientes de ajo*
- *Un poco de perejil*
- *1 rebanada de pan mojada con leche*
- *1 cebolla*
- *3 tomates maduros*
- *15 almendras tostadas*
- *½ copita de vino de jerez seco*
- *Sal, pimienta*
- *Harina*
- *Fumet de pescado o agua*

### ***Elaboración***

Sofreír la sepia, limpia y cortada a trozos, en una cazuela. Reservar a parte. En el mismo aceite preparar un sofrito de cebolla cortada a daditos y tomate, bien picado con el cuchillo. Dejar que el sofrito se concentre. Añadir la sepia que habíamos reservado y cocerlo junto 10 min. Mojarlo con agua o con fumet y dejarlo cocer a fuego lento.

Aparte amasamos la carne picada, la panceta, dos gajos de ajo, el perejil, - todo picadito-, el pan escurrido de leche, la pimienta y el huevo. Si pensáis que un huevo dejara la masa demasiado blanda poner solo medio.

Una vez esté todo amasado preparar las albóndigas, enharinarlas y freírlas en aceite. Escurrirlas de aceite sobrante y añadirlas al guiso de sepia. Dejar que cueza 5 min. Todo junto; 10 min. antes de terminar añadir una picada con un grano de ajo y las almendras. Diluir con el vino de jerez y añadirlo a guiso. Poner a punto de sal.



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

### ***Elaboración***

#### ***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 19°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

## **ATUN MARINADO, ENCEBOLLADO DE CALÇOTS Y AJO BLANCO**

### ***Ingredientes***

- 500gr de atún en dados.
- 1 naranja
- 1 limón
- Salsa de soja.
- Vino blanco.
- 1 cucharada de miel.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.
- Tomillo y romero fresco.

### ***Para el encebollado de calçots***

- 300gr de calçots.
- 100gr de agua.
- Vinagre de jerez.
- Aceite de oliva.
- Sal/ pimienta.

### ***Para el ajoblanco***

- 200gr de almendra cruda.
- Aceite de oliva.
- Vinagre de jerez.
- 2 dientes de ajo.
- 200gr de agua.

### ***Elaboración***

Hacemos la base para marinar, mezclamos todos los ingredientes e introducimos los dados de atún.

Los dejaremos marinar unos 30 min, los escurriremos y los marcamos en una sartén a fuego vivo, para sellarlos por fuera simplemente. Los reservaremos.

### ***Para el encebollado de calçots***

Limpiaremos los calçots y los rehogaremos en la misma sartén, cortados en juliana, cuando estén bien pochados añadiremos una pizca de vinagre de jerez y el agua y dejaremos cocinar a fuego suave hasta evaporar. Introduciremos el atún y le seguimos dando un rehogado muy suave a todo junto, unos dos minutos más. Reservaremos.

### ***Para el ajoblanco***

Escaldaremos en agua hirviendo 10 segundos las almendras para pelarlas con facilidad, las pondremos en un vaso alto junto a el agua, el vinagre, el ajo (sin germen), salpimentaremos, turmizaremos todo e iremos emulsionando con el aceite poco a poco hasta obtener la textura deseada. Colaremos por chino. Reservaremos.

Con la marinada sobrante, la pondremos a reducir en un cazo hasta obtener una textura de salsa.

### ***Acabado***

Pondremos en un plato sopero una base de ajoblanco, encima colocaremos una capa de encebollado con unos dados de atún. Salsearemos por encima con la marinada.

## **SECRETO IBERICO CON EMULSION DE ESPINACAS A LA CATALANA Y JUGO DE PIÑA**

### ***Ingredientes***

- *1 pieza de secreto ibérico de cerdo.*
- *1l. zumo de piña. (tetra brik)*
- *Un limón.*
- *1 cucharada de miel.*
- *Vino blanco.*
- *Sal/ pimienta.*
- *Laurel y romero.*

### ***Para las espinacas a la catalana***

- *1 paquete de espinacas frescas.*
- *1 diente de ajo.*
- *1 puñado de pasas.*
- *1 puñado de piñones.*
- *Aceite de oliva.*
- *Vino moscatel.*
- *Sal/ pimienta.*

### ***Elaboración***

Elaboramos una marinada con todos los ingredientes, lo mezclamos bien en un bol o bandeja e introducimos el secreto unos 30 min. Reservar.

Una vez pasado este tiempo sacamos el secreto de la marinada, lo escurrimos y secamos bien y lo reservaremos. Con la marinada haremos una salsa dejándola reducir lentamente en un cazo hasta obtener la textura deseada. Reservaremos.

### ***Para las espinacas a la catalana***

Hidrataremos las pasas con el moscatel.

Doraremos ligeramente el diente de ajo en suficiente aceite de oliva, añadiremos las pasas escurridas y los piñones, les daremos apenas un minuto para añadir las espinacas, las salpimentaremos y las rehogaremos hasta que pierdan el agua.

Una vez cocinadas reservaremos unas pocas para decorar, con el resto lo turmizaremos en un vaso alto, emulsionando lentamente con aceite de oliva.

Marcamos en sartén a fuego vivo el secreto dejándolo con un tono dorado por los dos lados. Le añadiremos un poco de salsa de piña y lo seguimos cocinando 2 minutos más, para que quede glaseado.

### ***Montaje***

Ponemos una base de emulsión de espinacas, un poco de espinacas a la catalana y encima el secreto, decoraremos con un poco de salsa de piña.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MOUSSE DE BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRESAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el brownie***

- 80gr de mantequilla.
- 125gr de azúcar moreno.
- 2 huevos.
- 110gr de cobertura de chocolate con leche.
- 45gr de nata.
- 75 gr de harina.

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

- 115gr. De fresas.
- 3 hojas de gelatina.
- 175gr. De cobertura de chocolate con leche.
- 225gr nata.

#### ***Para las fresas en vinagre***

- 100gr de fresas laminadas.
- 45 gr de azúcar.
- 15gr de vinagre de modena.

### ***Elaboración***

#### ***Para el brownie***

Fundimos el chocolate, le incorporamos la mantequilla.

Blanqueamos los huevos con el azúcar, cuando estén le añadiremos la nata, el chocolate y la harina tamizada.

Integraremos bien todo con lengua.

Hornearemos a 175° 17 min aproximadamente. Reservaremos.

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

Trituraremos las fresas. Fundiremos el chocolate, lo integraremos a las fresas, añadiremos la gelatina hidratada, removemos bien y lo mezclamos amalgamando con lengua pastelera con la nata semi-montada. Mezclaremos bien y reservaremos en frío.

#### ***Para las fresas en vinagre***

Mezclaremos bien el vinagre con el azúcar y pondremos las fresas a macerar, las reservaremos hasta última hora.

#### ***Montaje***

Ponemos en la base del plato, un trozo de brownie cortado en forma de lingote, encima y con la ayuda de una manga vamos colocando la mousse, acabaremos de decorar con las fresas marinadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SALTIMBOCCA A LA ROMANA CON RISOTTO DE QUESO AZUL**

### ***Ingredientes***

- 8 escalopines de ternera.
- 8 lonchas de jamón.
- 8 c.s. de salvia.
- 100 ml. de vino blanco.

### ***Para el risotto***

- 100 g. de arroz bomba.
- 300 – 400 ml de caldo de ave o verduras
- 1 cebolla.
- 50 g. de queso azul.
- 1 nuez de mantequilla.
- Sal.
- Pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para los escalopines***

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

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

#### ***Para el risotto***

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar uno 45 min a fuego lento, Añadir el arroz, rehogar 2 minutos y añadir el queso. Reducir el vino blanco y mojar con 1/3 de caldo, reducir hasta que chille y repetir operación dos veces más. En todo momento debe moverse el arroz para que desprenda los almidones

En la última incorporación cremar con la mantequilla.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CAKE DE TOMATE SECO CON ALCAPARRAS, MOZARELLA Y ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de harina floja
- 8 gr de levadura química
- 3 huevos
- 100 gr de queso gruyere
- 100 ml de leche
- 100 ml de aceite de girasol
- 150 gr de tomate seco
- 100 gr mozzarella
- 50 gr de alcaparras
- 10 gr de albahaca picada
- Pizca de sal y pimienta

### ***Elaboración***

Encamisar los moldes

Tamizamos la harina con la levadura. Reservar

Blanquear los huevos y añadir la leche y el aceite. Salpimentar y verter sobre la harina

Mezclar cuidadosamente y añadir los quesos, incorporar el tomate ceso troceado y las alcaparras+ la albahaca.

Colocar en molde y hornear a 180 °C unos 45 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARTA DE CHOCOLATE AMARGO**

### ***Ingredientes***

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

- 250 gr de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 1 huevo
- Pizca de sal

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

- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- 300 de nata ligera
- 80 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 300 gr de cobertura de chocolate

### ***Elaboración***

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

Tamizar la harina en un bol y añadir la sal y el azúcar. Añadimos los dados de mantequilla y arenamos. Batimos el huevo aparte y se lo incorporamos a la preparación anterior.

Estirar la masa fina y forrar el molde quiche.

Dejar enfriar 1 hora.

Cocer en blanco a 150 °C unos 10 minutos.

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

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

Batamos los huevos y las yemas con el azúcar e incorporaremos cortando a la preparación anterior cuando este tibio.

Verter el contenido sobre la base cocida y hornear a 160°C unos 30 minutos

## **ENSALADA DE BERENJENA ASADA CON PESCADITO FRITO**

### ***Ingredientes***

- *Boquerones o sonsos*
- *Harina de arroz*
- *Sal*
- *3 berenjenas*
- *½ cebolla tierna*
- *1 tomate maduro*
- *1 pimiento verde*
- *4 rabanitos*
- *2 c.s. Menta*
- *Aceite*
- *Tahina*
- *Limón*

### ***Elaboración***

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 y el rabanito.

Mezclar la berenjena con la picada y rectificar de sal, pimienta, tahina, zumo de limón y opcional de naranja. Reservar hasta la hora del emplatado en un recipiente tapado.

En una sartén honda freír con el aceite bien caliente los pescaditos pasados por sal y harina de arroz.

Rellenar un timbal con la berenjena y cubrir con una fogata el pescadito frito.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **FILETE DE DORADA CON ALCAPARRAS Y ACEITUNAS**

### ***Ingredientes***

- *1 dorada*
- *Aceite de oliva*
- *4 ajos*
- *2 c.s. de alcaparras*
- *8 aceitunas negras sin hueso*
- *1 guindilla*
- *3 tomates maduros*
- *4 patatas*
- *½ bulbo de hinojo*

### ***Elaboración***

Pelar las patatas y cortarlas a rodajas. Las disponemos en una fuente con aceite, sal y pimienta. Agregamos el hinojo removemos bien. Cocemos al horno 40 min. hasta que las patatas queden crujientes por los lados.

Escatar la dorada, limpiarla y filetear la. Reservar tapada en frío.

Cortar el tomate a daditos regulares, si podéis pelar el tomate. Pelar los ajos y laminarlos.

En una paella con un chorro de aceite freímos los ajos y la guindilla cortada a rodajas, añadimos el tomate cortado a dados y saltearemos junto con las olivas y las alcaparras.

Mojar con un limón exprimido.

Poner el filete de dorada sobre las patatas y acabar la cocción añadiendo en el último minuto el aliño de olivas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PARIS BREST**

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Cocemos al horno a 180°C 30 min. hasta conseguir una corteza crujiente que nos de cuerpo.

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **MEZZALUNA RELLENO DE FOIE MICUIT Y MANZANA SALSA CUATRO QUESOS**

### ***Ingredientes***

- 1 kg de manzana
- Foie micuit
- 4 quesos
- 100 ml vino blanco
- 50 ml nata líquida 35% Mg

### ***Para la Masa***

- 300 g. de harina.
- 3 huevos.
- 3 c.s. de aceite
- Sal

### ***Elaboración***

#### ***Para la Masa***

Juntar la harina con la sal y hacer un volcán. Añadir los huevos batidos y mezclar. Incorporar el aceite y seguir mezclando. Agregar un poco de agua si la masa queda muy seca.

Tapar la masa con papel film y dejar reposar en nevera durante 20 minutos.

Cortar la masa en varios trozos y estirarlos un poco con un rodillo. Estirar la masa con la máquina para hacer la pasta y cortarla en círculos rellenamos con compota de manzana y foie micuit y sellamos en forma de Mezzaluna.

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

En un cazo colocamos la manzana cortada en dados, con 75 gramos de azúcar y un dl de vino blanco, tapado con papel film a fuego bajo 20 minutos o hasta obtener una compota espesa y reservar

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

Fundimos en el vino los 4 quesos, hasta obtener una salsa cremosa, añadimos la nata líquida y cocinamos hasta tener textura de salsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

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

Cocemos la pasta en agua hirviendo con sal 3 minutos, juntamos con la salsa y emplatamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PATATOTTO CON CHIPIRONES EN SU TINTA**

### ***Ingredientes***

- 500 g de patata en dados muy pequeños
- 1 cebolla roja picada
- 2 dientes de ajo picados
- 12 chipirones.
- 350 g de caldo de fumet de pescado
- 50 g de queso Idiazabal ahumado rallado
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- 4 huevos
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar los chipirones rellenar con las aletas y las patas, en una cazuela de barro o saute salteamos los chipirones a alta temperatura 2 minutos y reservamos, en ese mismo aceite sofreímos la cebolla muy picada y el ajo durante 5 minutos.

Volcar las patatas en dados y dar vueltas, rehogar.

Añadir poco a poco el caldo y guisar como si fuera un risotto durante 8-10 mn. incorporamos los chipirones salteados y dejamos reposar por espacio de 5 minutos tapado.

Añadir el queso idiazabal, perejil picado, mezclar bien y rectificar el punto de sazón.

Cascar los 4 huevos y colocarlas yemas sobre el risotto de patata y chipirones, para hacer en la mesa un revoltillo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CANNOLLI RELLENAS DE QUESO RICOTTA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. harina
- 30 gr. vinagre de vino
- 30 gr. vino Marsala u Oporto
- 30 gr. azúcar glass
- 1 cdita. Canela
- 1 cdita. Sal
- 5 gr. cacao puro
- 1 huevo + 1 para sellar
- 50 gr. manteca de cerdo
- 750 gr. queso ricotta
- 300 gr. azúcar
- perlas de chocolate... para el relleno
- Azúcar glass para decorar
- Aceite de oliva virgen suave o aceite de girasol para freír
- Moldes para cañas

### ***Elaboración***

En un bol grande mezclamos la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Inicialmente vamos integrando los ingredientes con un tenedor y luego con las manos, amasando hasta que podamos formar una masa manejable y nada pegajosa.

Formamos una bola y envolvemos la masa en papel film. Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

Mezclamos el queso con el azúcar y batimos hasta que se forme una crema. Ponemos la mezcla en un colador y con la ayuda de una cuchara presionamos hasta que toda la crema pase por el colador, así tendremos la mezcla mucho más fina y lisa. Si queremos añadirle perlas de chocolate este sería el momento. Guardamos la crema en el frigo hasta el momento de utilizarla.

Sobre una superficie previamente enharinada extendemos la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortamos del tamaño de unos 12 cm. de largo la masa. Envolvemos los moldes de cañas o conos con las porciones de masa y utilizamos un huevo batido para sellar las cañas.

En una sartén honda calentamos abundante aceite para freír. Vamos añadiendo los cannoli en tandas friéndolos por ambos lados. La única dificultad de este dulce está en la temperatura del aceite, ya que si está poco caliente la masa se queda como cruda, nada crujiente. Sin embargo si el aceite está muy caliente se nos dorarán muy rápidamente y quedarán crudos por dentro. Echamos a la sartén de pocos en pocos. Cuando estén dorados sacamos los cannoli a un papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reservamos en una fuente. Esperamos a que los cannoli estén templados para retirarles el molde metálico. Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y vamos rellenando las cañas por ambos lados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI**

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para el tzatziki***

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

### ***Elaboración***

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

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

#### ***Para el tzatziki***

Cortar los pepinos por la mitad a lo largo y extraer las semillas. Pelarlos y rallarlos groseramente.

Cubrir un colador fino con un paño filtrante y colocar el pepino en su interior. Presionar 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

## **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

## **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

## **FOCACCIA CON SABORES MEDITERRANEOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Focaccia***

- 100 g. de leche
- 150 g. de agua
- 100 g. de aceite de oliva
- 7 g. de sal
- 30 g. de levadura fresca
- 500 g. de harina de media fuerza, o brisa marca Ylla
- Aceite de oliva
- c/s oregano

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

- 2 cebollas grandes en juliana
- 5 tomates
- 100 gr. de queso parmesano rallado
- hierbas aromáticas (orégano, tomillo... )

### ***Elaboración***

#### ***Para la Focaccia***

Poner en el bol de la amasadora (con el gancho), la harina, la sal, orégano y el aceite. Mezclar a velocidad. 1.  
Añadir los líquidos, el agua y la leche (seguir amasando hasta lograr que la masa, bien lisa, se desprenda de las paredes).  
Cuando la masa está casi lista, añadir la levadura bien desmigada, pulverizar con un poco de agua y acabar el amasado.  
Pulverizar la superficie de la masa con un poquito de agua, tapar y reposar 15 minutos.  
Dividir la masa en dos y estirar en forma ovalada (aprox. 32 x 20 cm ).

Pulverizar la masa con un poco de agua y fermentar 30 minutos.  
Marcar con los dedos unos agujeros y untar ligeramente con aceite.  
Cubrir con cebolla sofrita, tomate confitado, queso y espolvorear con las hierbas.  
Cocer a 220°C (unos 15-20 min.) y al salir del horno pintar con aceite.

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

Cortar la cebolla en juliana, poner en un cazo con un poco de aceite. Dejar que evapore el agua, salar, seguir sofrriendo, espolvorear con un poco de azúcar y caramelizar. Reservar.

Comenzaremos a confitar los tomates retirando el pedúnculo y haciendo un corte en cruz en la base.  
Escaldarlos en agua hirviendo. Refrescarlos en agua fría, pelarlos, cortar a cuartos y retirar las semillas.  
Disponer los cuartos de tomate boca abajo, en una bandeja de horno, con papel sulfurizado. Sazonar con sal, azúcar y las hierbas aromáticas. Rociar con aceite y cocer a 100°C, 1 hora.

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

### **Ingredientes**

#### **Para el Goulash**

- 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 la salsa goulash**

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

#### **Para el 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 una cucharada de zumo de limón o de vinagre blanco)
- 100 g. de queso rallado
- Chile en polvo
- 3 huevos.
- 175 g. de maíz dulce en lata

### **Elaboración**

#### **Para el Goulash**

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 la 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.

#### **Para el 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.

## TIRAMISÚ

Bizcocho típico italiano: “pavesini” (muy seco), es el que se utiliza para el tiramisú.

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

#### ***Para el Jarabe***

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

### ***Elaboración***

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

Montar las claras y apretarlas con la mitad del azúcar, blanquear las yemas con la otra mitad del azúcar. Incorporar una parte de las claras, para que la masa se “acostumbre” al bol con las yemas.

Pasar la mezcla al bol, donde tenemos el resto de las claras y mezclar con lengua, de abajo arriba.

Echar la harina toda de golpe e incorporar bien, mezclar con el bol inclinado.

Rellenar una manga pastelera con la masa y boquilla del 9 (lisa) y escudillar la plancha

Espolvorear con azúcar glace y cuando lo haya absorbido, espolvorear por segunda vez.

Cocer a 180° C. unos 8 minutos

Si hacemos melindros escudillamos con boquilla lisa del numero 9, mas le agregamos aromas a la masa, ralladura de limón, canela..

Se espolvorean con azúcar glas y se cuecen a 190. de 4 a 5 minutos.

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

Blanquear las yemas con el azúcar en un bol y cocer al baño maría hasta que empiece a cuajar ligeramente, sobre unos 55° C. Añadir la gelatina fundida, previamente hidratada y escurrida, y continuar emulsionando con barrillas eléctricas hasta que se enfríe. El mascarpone lo ponemos en un bol y lo alisamos con la espátula. Le añadimos al bol de las yemas en dos o tres veces, con ayuda de una lengua. Rellenamos una manga pastelera y reservamos.

#### ***Para el Jarabe***

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

#### ***Acabado***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **KEBAB KOFTA DE CORDERO EN PAN DE PITAS**

### ***Ingredientes***

- 700 g de carne de cordero del cuello, picada
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de romero picado
- 1 pizca de chile molido o pulpa de guindilla
- 1 pizca de tomillo molido
- sal y pimienta
- Pistachos molidos
- Aceite
- Brochetas
- 1 cebolla roja
- 2 cucharadas de perejil
- 1 zumo de limón
- Menta fresca
- Ensalada verde
- Yogurt griego
- Sal
- Pan de pita

### ***Elaboración***

En un bol, amasar la carne salpimentada, con las hierbas aromáticas, la guindilla y los pistachos.

Apretamos la carne sobre las brochetas y las dejamos en reposo 1/2 hora.

En otro bol, colocamos la menta, el perejil, la ensalada cortada juliana, el zumo de limón, sal aceite y con la mandolina, laminamos la cebolla roja y reservamos.

Asamos las brochetas en la parrilla o plancha, por otra parte calentamos el pan de pita.

Colocamos la ensalada sobre el pan, añadimos la carne rota en pedazos, y salseamos con yogurt.

Enrollar y comer



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SEMITOMBA DE MERLUZA Y RAPE AL ESTILO DE LA COSTA BRAVA**

### ***Ingredientes***

- *Rape*
- *Merluza*
- *Patatas*
- *Aceite*
- *2 Cebollas medianas*

### ***Elaboración***

Hacer un all-i-oli bien espeso. En un mortero machacar los ajos con la mano del mortero y un pelín de sal hasta obtener una pasta y añadir el aceite poco a poco sin dejar de remover con la mano del mortero hasta ligarlo con la misma velocidad y en el mismo sentido

Cortar el rape y la merluza en rodajas y sacarles la espina central.

Hervir las espinas con verduras blancas unos 15 minutos y guardar el fumet.

Pelar las patatas y cortarlas a rodajas.

Freír las patatas y cuando estén doradas reservamos

En una cazuela se pone la cebolla y la mitad de los ajos, todo picado muy fino. Cuando este la cebolla pochada agregamos las patatas y reservamos

Salpimentar y enharinar el rape, freírlo un poco y pasarlo a la cazuela de barro (encima de las patatas).

Agregamos el fumet y llevamos a ebullición.

Por último añadimos el all-i-oli y removemos dando sacudidas en redondo

Tapar la cazuela cocemos 5 minutos servimos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BONNY CALIENTE DE NUTELLA Y FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- *Pan de molde*
- *Crema de cacao y avellanas (Nutella )*
- *4 Huevos*
- *Mermelada de frutos rojos*
- *250 ml Leche*
- *100 g de azúcar*
- *Aceite de girasol para freírlos*
- *Azúcar y canela para rebozar*

### ***Elaboración***

Aplasta con un rodillo las rodajas de pan de molde sin corteza, para que queden finitas y sea más fácil enrollarlas.

Úntalas con la crema nutella, colocamos un cordón de mermelada de frutos rojos al centro y enrollamos las rodajas con cuidado que la mermelada quede en el centro.

Una vez enrollada, introducimos los Bonny en 250 ml de leche con 100 g de azúcar (podemos perfumarlos con cognac)

Pasamos por la leche los rollitos procurando que absorban bien la mezcla, pasamos por harina y huevos.

Los freímos en el aceite de girasol a fuego medio-alto, hasta que queden doradas.

Las sacamos y dejamos escurrir sobre papel de cocina para que suelten el exceso de aceite.

En caliente, pásalos por una mezcla de azúcar y canela para que quede bien rebozados.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARTIFLETTE TRADICIONAL DE SABOYA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

En la misma sauter rehogamos las cebollas eminces.

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

Adornamos con unos granos de pimienta rosa y unas hojas de romero



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **GOULASH A LA HUNGARA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Agregaremos el paprika y rehogaremos otro minuto.

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

Taparemos y dejaremos cocer a fuego bajo durante unos 30 a 35 minutos hasta que la carne esté tierna.

Añadiremos más caldo en caso de necesidad.

Puede añadirse también vino blanco pero siempre que sea ácido.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TARTA JEAN-FRANÇOIS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Fundir al baño maría el chocolate troceado con la mantequilla troceada  
Blanquear las yemas de huevo con el azúcar y mezclar ambos preparados, añadiendo las yemas sobre el chocolate.  
Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la preparación anterior  
Forrar un molde circular alto con papel de horno y rellenar con la masa.  
Hornear 20 minutos a 180 °C. Vigilar en la última etapa de cocción y reducir temperatura a 160° C si es necesario.  
Retirar y dejar entibiar.  
Servir entera clavando las cucharas en el pastel

## ÑOQUIS DE PATATA “FRUTTI DI MARE” CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS

### ***Ingredientes***

- 500gr. patatas.
- 150gr. harina.
- 1 huevo.
- Nuez moscada.
- Sal / pimienta.

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

- 2 tomates t.p.m
- 1 diente de ajo.
- 200gr. langostinos.
- 200gr. calamares.
- 100gr. mejillones.
- 200gr. fumet rojo (cabezas langostinos)
- Vino blanco.
- Orégano.
- Albahaca fresca.
- Aceite de oliva.
- Sal / pimienta.

### ***Para la mantequilla de anchoas***

- 100gr de mantequilla.
- 1 lata de anchoas.

### ***Elaboración***

Pondremos a cocer en agua con sal las patatas, cuando estén las dejaremos atemperar, pelaremos y haremos un pure. Reservaremos.

Enharinaremos la base de trabajo y nuestras manos para realizar la masa, pondremos el pure dándole forma de volcán, en medio le pondremos el huevo, la sal, y la nuez moscada, iremos integrándolo todo poco a poco con la harina. Tiene que quedar una masa que no se nos pegue en las manos ni en la mesa pero elástica al mismo tiempo, bien trabajada sin grumos, haremos una bola con ella, la filmaremos y reservaremos en frío unos 15 min.

Cocer los ñoquis en abundante agua con sal, retirar en cuanto empiecen a flotar en el agua, reservar.

Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas.

Con las cabezas las marcamos en un cazo con aceite, cubriremos con agua y dejaremos cocer lentamente unos 30min, reservaremos.

Limpiaremos y cortaremos los calamares a trozos. Reservaremos.

Picar las anchoas y pimar la mantequilla, integrarlo y dejar enfriar, le daremos forma de rulo con un papel film, reservaremos.

Saltearemos en sartén con aceite, a fuego vivo, las gambas, los calamares y los mejillones, cuando estén reservaremos.

En la misma sartén rehogaremos el ajo en ciselar y añadiremos el tomate t.p.m, cuando le falte poco al tomate para perder su agua, tiraremos el vino blanco y dejaremos reducir, una vez evaporado el alcohol, añadimos todo el marisco y rehogamos todo 1 minuto más, tiramos un poco fumet rojo para ligar todo, rectificamos de sabor. Añadir los ñoquis y cocinar todo 2 minutos más. Añadir un poco de mantequilla de anchoa una vez emplatado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI DE MIEL Y PURE DE COLIFLOR Y PERAS**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de bacalao fresco.
- 1 huevo.
- 125ml de aceite de oliva suave.
- 1 cucharada de miel.
- 2 dientes de ajo.
- Sal.

### ***Para el pure de coliflor y peras***

- Media coliflor.
- 5 peras de tipo arenosas.
- 200gr. De leche entera.
- 100gr. De crema de leche.
- 50gr de mantequilla.
- 2 ramas de romero.
- Sal/ pimienta blanca.

### ***Para la pera caramelizada***

- Cuartos de pera (elaboración anterior)
- Cucharada de azúcar
- Cucharada de mantequilla

### ***Elaboración***

Cortaremos el tronco central a la coliflor y la pondremos a cocer en agua con sal, la iremos pinchando con un cuchillo hasta que este blanda. Reservaremos.

Cortaremos y pelaremos las peras a cuartos descorazonándolas. Reservaremos algunos para decorar.

Pondremos en un cazo la nata, la leche, la sal/pimienta y las ramas de romero, coceremos unos 5 min a fuego suave para infusionar, después añadiremos las peras, cuando se estén ablandando añadiremos también la coliflor cocida, y dejaremos cocer todo unos minutos.

Lo pondremos en un vaso alto para triturar, añadiremos agua de cocción de coliflor si fuese necesario, cuando esté bien emulsionado añadiremos la mantequilla para darle brillo. Acabamos de turmizar y colamos. Reservaremos.

Hacemos un all y oli con la ayuda del turmix añadiendo los ajos, el huevo, el aceite, la sal y la miel. Reservaremos.

Rehogaremos unos cuartos de pera con un poco de mantequilla y azúcar, los reservaremos cuando estén para guarnición.

Cortamos los lomos de bacalao por la mitad si estos fuesen muy grandes. Los pondremos en una bandeja de horno con un poco de aceite y cubriremos cada lomo con all i oli, y lo pondremos a gratinar en el horno a unos 200° unos 8 min.

Montamos en el plato una base de pure, un lomo de bacalao gratinado y dos cuartos de pera caramelizada.

## **PUDDING DE MANZANA BRIOCHE CON CHANTILLY DE BRANDY.**

### ***Ingredientes***

- 500gr. De manzana.
- 150gr. De azúcar.
- 85gr de coñac.
- 7 huevos.
- 100gr de nata
- 600gr de leche.
- 1 rama de vainilla.
- Bizcochos tipo brioches.
- 20gr. de azúcar moreno

### ***Para el chantilly***

- 200gr de nata para montar.
- 50gr de azúcar glassè
- 1 cucharada de brandy.

### ***Para el caramelo***

- 150gr de azúcar.
- 50gr de agua.

### ***Elaboración***

Pelamos y cortamos la manzana en macedonia.

Abrimos con una puntilla la vaina de vainilla y le sacamos todo su interior, lo reservamos.

Cocinamos en sotè, la manzana con el azúcar moreno, la vaina de vainilla y el coñac, a fuego suave, cuando este la manzana cocida, lo reservaremos.

Batiremos los huevos y los mezclaremos con el azúcar, la nata y la leche, le introduciremos la manzana y lo mezclaremos

Realizaremos el caramelo y rellenaremos el molde.

En ellos también le introduciremos los bizcochos brioche cortamos a trozos y cubriremos con la mezcla anterior de huevos y leche.

Coceremos al baño maria a 180º unos 60 min. Reservaremos en frio una vez este.

Montaremos la nata bien fría junto con el brandy y le iremos añadiendo en varias tandas el azúcar glasse.

Desmoldaremos una vez frio el molde y presentaremos junto a la crema chantilly.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## QUICHE LORRAINE

### *Ingredientes*

#### *Para la masa*

- 250 gr de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- 1 huevo
- Pizca de sal

#### *Para el Relleno*

- ¼ l de leche
- 2 puerros
- 100 gr de queso emmenthal o gruyere
- 150 gr de bacón
- 20 gr de mantequilla
- 10 gr de harina
- 3 huevos
- Sal y pimienta
- Pizca de nuez moscada

### *Elaboración*

#### *Para la masa*

Tamizar la harina con la sal. Cortar dados de mantequilla fría y arenar con la harina hasta obtener una textura migosa. Batir el huevo e incorporar a la preparación con el fin de amalgamar la masa y evitando trabajar en exceso. Forrar el molde de quiche y dejar reposar en frío unos 30 minutos. Hornear en blanco a 160 °C unos 12 minutos, hasta que la masa esté cocida. Dejar enfriar y rellenar con la farsa.

#### *Para el Relleno*

Cortar el bacón en tiras y freír con una poco de mantequilla hasta que esté dorado, añadir los puerros cortados en rodajas finas y alargar cocción a baja temperatura 15 minutos. Espolvorear la harina y cocer unos 3 minutos. Mojar con la leche caliente y llevar a ebullición. Añadir el queso rallado y remover suavemente hasta que deshaga. Apagar fuego y entibiar. Incorporar los huevos batidos y ajustar de sazón. Verter sobre la masa cocida y hornear a 180 °C unos 15 a 18 minutos. En último momento de cocción puede añadirse una fina capa de queso rallado por encima. Retirar y dejar enfriar.

Calentar al pase si se desea.

## **PAPPARDELLE CON SALSA CREMA DE PESCADO**

### ***Ingredientes***

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

- 250 gr de harina media
- 2 huevos
- Pizca de sal

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

- 200 gr de restos de pescado limpios
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- Manojos de estragón
- 100 ml de vermut blanco
- ¼ l de fumet rojo
- 150 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

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

Tamizamos la harina con la sal y agregamos los huevos batidos.  
Amalgamamos la masa evitando trabajar en exceso.  
Envolver en film y dejar reposar en frío.  
Estirar la masa con rodillo y posteriormente por la máquina de pasta.  
Cortar de la forma deseada.  
Reservar con maizena o harina de arroz hasta pase, para cocer inglesa de 3 a 5 minutos.

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

Saltear el pescado 3 minutos con los ajos cortados en ciselée. Retirar y salpimentar.  
Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 45 minutos con el estragón. Reducir el vermut dulce unos 3 minutos y mojar con el fondo. Llevar a ebullición y cremar con la nata. Llevar a ebullición y reducir fuego al mínimo.  
Dejar cocer a fuego bajo unos 10 minutos. Ajustar de sazón e incorporar la pasta recién cocida.  
Mezclar bien. Y ajustar de sazón. Incorporar el pescado, calentar 3 minutos y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SCONES DE NATA Y FRESAS**

### ***Ingredientes***

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

- 250 gr de harina
- 63 gr de mantequilla fría
- 12 gr de levadura química
- 1 huevo
- 62 gr de leche
- 40 gr de azúcar moreno
- 25 gr de pasas
- Ralladura de naranja y limón

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

- 1/4 l de crema de leche para montar
- 60 gr de azúcar
- 100 gr de fresas

### ***Elaboración***

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

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporar la leche

Arenar la harina tamizada con la levadura y la mantequilla fría cortada a dados. Añadir las ralladuras y las pasas hidratadas y mojar con el líquido.

Amasar hasta formar una masa homogénea y estirar la masa con un grosor de 2 cm.

Troquelar y pintar con huevo.

Dejar reposar en frío unos 10 minutos.

Hornear a 190 °C unos 10 minutos

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

Semimontar la nata, añadir la mitad del azúcar acabar de montar la nata y agregar el resto de azúcar

Filetear las fresas.

Partir el scone por la mitad, colocar una base de fresas laminadas y escudillar la nata encima. Tapar con la otra mitad del scone.

Espolvorear con lustre y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TORTELLINI CON TOMATE Y MEJILLONES**

### ***Ingredientes***

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

- 300 gr de harina de fuerza
- 3 huevos o 6 yemas
- 5 gr de sal

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

- 10 langostinos
- Perejil
- 200 gr de merluza

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

- 300 gr de mejillones
- 8 tomates pera
- 6 semillas de hinojo
- ½ hinojo
- 3 ajos
- perejil

### ***Elaboración***

Hacemos un volcán con la harina y ponemos las yemas en el centro. Con un tenedor vamos incorporando la harina hasta que la mezcla esté espesa y podamos juntar toda la harina restante. Estiramos la masa suavemente hasta que esté homogénea. Estiramos la masa con la máquina. Pasamos unas cuantas veces por el mismo grosor. Vamos estrechando la masa hasta lo más fino posible.

Cortamos la placa de masa a cuadrados de 5 por 5 cm.

Rellenamos con un poco de picadillo de langostinos perejil y merluza. (Pasamos todo por la termomix)

Juntamos los dos vértices opuestos en diagonal haciendo un triángulo. Después juntamos las dos puntas alrededor del dedo (como haciendo un anillo) y doblar la punta hacia arriba.

Dejamos reposar sobre una placa con harina.

Sofreímos el ajo, el hinojo y el tomate pelado y cortado a daditos. Añadimos las semillas de hinojo picadas.

Añadimos los mejillones y los abrimos.

Juntamos la salsa con los tortellini y le damos un par de vueltas.

Cocemos los tortellini hasta que estén al dente.

Los escurrimos los ponemos en una placa de horno.

## **COSTILLAS DE CERDO AL VERMUT ROJO CON POLENTA FRITA**

### ***Ingredientes***

- 600 gr. costillar de cerdo cortado a través 2 dedos de ancho (tira de churrasco)
- ½ l vermut rojo
- Sal pimienta romero
- 3 ajos
- 100 gr. polenta
- 50 gr. parmesano
- 50 de mantequilla

### ***Elaboración***

Cortar el costillar en trozos de 4 costillas. Sazonar con sal, pimienta, romero y 3 ajos.

Poner en una bandeja de horno con un chorrito de aceite. Tapar con papel de plata y dejar cocer 30 min. Mojar con el vermut rojo y seguir la cocción 30 min., destapado.

Poner una olla con ½ l de agua. Cuando empiece a hervir juntar la polenta como si fuera una lluvia. Remover y esperar que vaya ligando. Cuando hierva a borbotones echar el queso y la mantequilla. Apagar el fuego y remover. Verter en una placa de horno forrada con papel. Dejamos que enfríe, cortamos a tiras y marcamos a la plancha.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BIZCOCHO DE CARAMELO CON CREMA DE QUESO FRESCO**

### ***Ingredientes***

- 150 gr de azúcar
- 300 gr de nata
- 2 yemas
- 90 gr de mantequilla
- 150 gr harina
- 10 gr de impulsor
- 150 gr de claras
- 50 gr de azúcar

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

- 225 gr queso fresco
- 60 gr mantequilla pomada
- Vainilla
- 145 gr azúcar lustre

### ***Elaboración***

Calentar el azúcar en una olla hasta hacer un caramelo a 210° C. Verter la nata caliente de poco en poco, reducir 5 min. Escaldar las yemas con el tofe a 50° C. Después de incorporar las yemas lo vertemos sobre la harina, impulsor y mantequilla. Mezclamos bien e integramos las claras montadas con el azúcar. Cocer a 160° C durante 20 min.

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

Batir con unas varillas todos los ingredientes.  
Cubrir el pastel con la crema.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **VIEIRAS CON JAMÓN Y TOMATE CONCASE**

### ***Ingredientes***

- *1/5 kilo de vieiras*
- *1 berenjena grande*
- *4 tomates*
- *Hojas de albahaca fresca*
- *2 puerros*
- *200 gr. de jamón serrano*
- *1 golpe de vinagre de Módena*
- *Unos piñones*

### ***Elaboración***

Escaldamos, pelamos y despepitamos los tomates. Cortamos en casé y agregamos la albahaca picada. Engrasamos con un poco de aceite de oliva y reservamos en frío.

Con ayuda de la mandolina cortamos la berenjena en láminas finas y largas.

Asamos plancha, salpimentamos y perfumamos con vinagre de Módena.

Cortamos el puerro en rodajas finas y rehogamos, en último momento de cocción agregamos el jamón y los piñones.

Colocamos en la base del plato la berenjena, disponemos encima la vieira marcada en plancha y agregamos la farsa de cebolla, jamón y piñones y una lámina de jamón plancha. Decorar con el tomate concasse



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **COCA CRUJIENTE DE ESCALIBADA CON VERDURAS ASADAS Y MOZZARELLA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Masa***

- 100 gr. Harina
- 50 gr. Agua
- 8 gr. Levadura de panadero
- 3 gr. Sal
- 3 gr. Aceite de oliva
- 3 gr. Azúcar

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

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 2 Mozzarella de bufala
- 50 g de queso parmesano
- 1 manojo de albahaca
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para la Masa***

Mezclar los ingredientes y amasar. Pasar por la máquina de pasta y estirar hasta obtener una hoja fina. Cortar con el corta pastas y hornear 180° hasta que esté en su punto.

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

Colocar la cebolla en bandeja de horno y cocerla 15 minutos a 190° añadir el pimiento y la berenjena y cocer 15 minutos más, pelar, despepitar y cortar a tiras. Cortar el calabacín en rodajas y saltear en sartén antiadherente con un hilo de aceite de oliva y reservar.

Estirar la masa de pan con un rodillo hasta que tenga un grosor de 5 mm y damos forma rectangular, disponemos las verduras encima de la masa de pan y horneamos 10 minutos a 180°, a continuación incorporamos las mozzarellas, el queso parmesano y horneamos unos minutos más, justo al pase incorporamos las hojas de albahaca cortadas muy finas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **FRUTOS ROJOS CON REQUESON Y GELATINA DE MENTA**

### ***Ingredientes***

- 250 ml de agua
- 2 hojas de gelatina
- 4 ramas de menta fresca
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 250 g frutos rojos
- 250 g de requesón
- 4 cucharadas de miel

### ***Elaboración***

Ponemos la gelatina en agua fría para hidratar y que se ablande

En un cazo calentamos 250 ml de agua con un golpe de menta, cuando hierva añadimos el azúcar y las ramas de menta fresca, tapamos y dejamos infusionar 5 minutos.

Pasado el tiempo, colamos y añadimos la gelatina escurrida, disolvemos bien y vertemos en una bandeja amplia y que nos quede un grosor de 1cm. Gelatinamos 3 horas, hasta que cuaje.

Colocamos en un cazo los frutos rojos, agregamos una cucharada de azúcar por cada 100 g y un golpe de nuestro licor preferido, cocemos a baja temperatura 15 minutos, reservamos y enfriamos.

Montamos al pase con ayuda de un molde cilíndrico, un disco de gelatina de menta, una capa de requesón encima y luego una de frutos rojos, decoramos con una cucharada de miel y menta fresca



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

## **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.

## **BRIOUATES**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada.

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

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

#### ***Opción 1:***

Le damos frio a la Briouate en el congelador durante 15 minutos y freímos en abundante aceite de girasol.

Reservamos en papel absorbente. Derretimos la miel con el agua al microondas o en el horno hasta obtener una consistencia liquida. Bañamos en miel las Briotes. Espolvoreamos con la canela y decoramos con el pistacho y la almendra cortada en macedonia.

#### ***Opción 2:***

Pintamos las Briouates con huevo batido y horneamos a 180° durante 4 minutos. Retiramos la bandeja del horno y volteamos las Briouates. Pintamos con huevo esta cara y horneamos durante 3 minutos. Acabamos la Briouate siguiendo las indicaciones de la opción 1. Derretimos la miel con el agua..... Presentamos las Briouates con unas hojas de menta y un té rojo.

## MOUSSAKA GRIEGA

### ***Ingredientes***

#### ***Para la moussaka***

- 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***

#### ***Para la moussaka***

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

## **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, albahaca, perejil
- 2 limones uno en rodajas y el otro rallado
- 2 kg de sal gruesa
- La ralladura de una naranja
- Un huevo
- Aceite de oliva

#### ***Para la salsa de espinacas***

- 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 de espinacas***

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

## TARTA SARA

### ***Ingredientes***

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

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

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

- 300 gr. mantequilla pomada
- 300 g. de almíbar, elaborado con 200 g. de agua y 240 g. de azúcar
- c/s de brandi

#### ***Para el almíbar baño sara***

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

#### ***Otros***

- Almendra fileteada
- Azúcar glas

### ***Elaboración***

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

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la harina tamizada con el impulsor, con cuidado envolviendo los huevos. Cocer a 180 ° C. durante 17 -20 minutos.

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

Emulsionar la mantequilla pomada con varilla eléctrica, hasta tonalidad blanquecina y textura cremosa.

Pesar 200 ml. de jarabe (frío) y verterlo poco a poco sobre la mantequilla, emulsionando con varillas eléctricas. Reservar no en frío.

#### ***Acabados***

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ARROZ CALDOSO CON CONEJO**

### ***Ingredientes***

- *1/4 de conejo*
- *200 gramos de arroz*
- *2 litros de caldo*
- *1 tira de pimiento rojo*
- *4 ó 5 judías verdes*
- *1 tomatito maduro para rallar*
- *1 tira de pimiento verde*
- *1 diente de ajo*
- *1/2 cebolla pequeña*
- *1/2 zanahoria*
- *1/2 latita de guisantes*
- *10 piñones*
- *Pimentón dulce*
- *Pimienta negra*
- *1/2 vasito de vino blanco*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *Agua*
- *Colorante*

### ***Elaboración***

En una cacerola calentamos el aceite de oliva y sofreímos primero los trozos de conejo.

Mientras tanto cortamos a trocitos pequeños todas las verduras.

Al conejo ya doradito, añadimos todas las verduras, primero la cebolla y después el resto (menos el tomate rallado, los piñones y las pimentas), damos unas vueltas y finalmente incorporamos el tomate y un vasito de agua caliente, para cocer y que se mezclen todos los ingredientes unos 10 minutos.

A continuación verter el 1/2 vasito de vino y dejar que se evapore el alcohol.

Agregar la pimienta negra, el pimentón dulce, los piñones, remover para que se mezcle y añadimos el agua.

Cuando empiece a hervir añadir el colorante y dejamos cocer a fuego fuerte 10 minutos, después a fuego lento, durante 30 minutos más evitando que se quede sin caldo. Para ello ir añadiendo si hace falta algo de agua caliente, rectificar de sal y poner el arroz. Para cocer el arroz son 3 o 4 minutos a fuego fuerte y unos 15min.a fuego bajo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ARROZ NEGRO CON ALMEJAS**

### ***Ingredientes***

- 100 g. de cebolla ciselé
- 2 ajos ciselé
- 150 g. de puré de tomate
- 1 h. de laurel
- 400 g. de sepia
- 16 Almejas
- Perejil picado
- 1 diente de ajo ciselé para saltear las almejas
- 400 g. de arroz bomba
- 1 l. de fumet de pescado
- 2 bolsas de tinta

### ***Elaboración***

Calentar el aceite en una cazuela y dorar la sepia cortada al gusto, añadir la cebolla y bajar el fuego para que se cocine muy lentamente hasta que la cebolla tome un color dorado muy intenso, en ese momento añadir el ajo, rehogar e incorporar el tomate, cocinar hasta evaporación total.

En una paellera anacarar el arroz con el sofrito y mojar con el caldo hirviendo en el cual se le habrá disuelto las bolsas de tinta. Mientras se cuece el arroz, dorar un diente de ajo en una sartén, agregamos las almejas, las salteamos y las agregamos al arroz dos o tres minutos antes de terminarlo.

Rectificar de condimentación. Reposar una vez seco. Servir con allioli

## **ROSSEJAT DE FIDEOS CON PUNTILLA DE CALAMAR**

### ***Ingredientes***

- 400g de Fideos
- 250 g Puntilla de calamar
- 8 Gambas
- 2 Cebollas Medianas
- 3 Dientes de ajo
- Fumet Blanco

### ***Elaboración***

En una sartén con dos cucharadas de aceite salteamos los fideos hasta que cojan un color dorado, una vez dorados agregamos los ajos y la cebolla muy picados. Rehogamos y escurrimos para quitar el posible exceso de aceite..(Yo particularmente lo hago así, también se puede dorar en la misma paellera los ajos y la cebolla y luego agregar los fideos.)

En una paellera con dos cucharadas de aceite, doramos las gambas unos segundos (peladas o sin pelar al gusto), en ese mismo aceite salteamos la puntilla de calamar, reservamos agregamos los fideos, añadimos el fumet de pescado y llevamos a ebullición hasta que el fideo haya absorbido el caldo, rectificamos de sal y decoramos con las gambas.  
Acompañados con un buen Alioli

## **HOJALDRITOS RELLENOS DE CREMA DE ARROZ CON LECHE**

### ***Ingredientes***

- *1 Plancha de hojaldre*

#### ***Para la crema de arroz***

- *½ l de leche*
- *80 g de arroz*
- *65 g de azúcar*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 palo de canela*
- *Cáscara de limón*

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema de arroz***

Poner en un cazo la leche, y añadir un palo de canela, el azúcar y la cáscara de limón. Cocemos 4 minutos a fuego bajo, Echamos el arroz y ponemos a fuego medio-bajo. Ir removiendo de vez en cuando. Cuando esté cocido el arroz retirar el palo de canela y la cáscara de limón. En este punto estará casi sin caldo. Echar la cucharada de mantequilla. Dar vueltas con unas varillas a fuego muy bajo hasta que se forme una crema. Dejar enfriar. El tiempo dependerá del tipo de arroz, pero fácilmente nos llevará unos 20-25 minutos hacerla.

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

Precaentamos el horno a 200°, calor arriba y abajo.

Estirar con rodillo la plancha hasta conseguir un grosor similar a las planchas que venden.

Cortar 12 rectángulos de unos 8 cm por 4 cm.

Hornear durante unos 20 minutos, hasta que el hojaldre esté hecho.

#### ***Montaje***

Dejar enfriar el hojaldre. Como no lo hemos pinchado, habrá subido. Cortar longitudinalmente en dos partes.

Poner el relleno de crema de arroz, en la base ayudándonos de una manga pastelera.

Poner otra capa del hojaldre y encima la crema de arroz con leche.

Coronamos con una última capa de hojaldre.

Espolvorear azúcar glas por encima con un colador

## LASAÑA DE BERENJENA ASADA Y CAVIAR DE BERENJENA

### ***Ingredientes***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

Retiramos y colocamos en papel absorbente. Salpimentamos.

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

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

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

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

### ***Montaje***

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

Colocar en el horno unos 8 minutos y retirar.

Salsear con la vinagreta.

## **SALTIMBOCCA A LA ROMANA CON RISOTTO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

Picar los dientes de ajo y dorarlos. Incorporar la cebolla cortada en brunoise y rehogarla durante 15 minutos a fuego lento.

Añadir el vino y dejar que reduzca. Poner el arroz y el azafrán y cocinar todo junto durante un par de minutos. Añadir un poco de agua caliente de escaldar los espárragos mientras se va removiendo. Cuando el arroz haya absorbido todo el agua añadir un poco más y así hasta que el arroz esté cocinado. Cuando el arroz esté hecho retirar del fuego y poner el parmesano y la mantequilla mientras se remueve.

Saltear los espárragos y añadirlos al risotto.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **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

## **CALAMARES RELLENOS DE VERDURAS Y CIGALAS CON ACEITE DE ALBAHACA.**

### ***Ingredientes***

- 800gr de calamares enteros.
- Aceite de oliva.
- 2 cebollas grandes.
- 200gr hojas de acelgas.
- 200gr de hojas de espinacas.
- 1 puerro.
- 1 huevo.
- 16 cigalas grandes.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

### ***Para la salsa de cigalas***

- Cabezas y cascaras de cigalas(elaboración anterior)
- Aceite de oliva
- 1 copa de brandy
- 250gr de agua.
- 2 tomates t.p.m

### ***Para el aceite albahaca***

- 1 manojo de albahaca fresca.
- 200gr de aceite de girasol.

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares, y cortaremos en brunoise las aletas y los tentáculos. Reservaremos

Rehogaremos en sotè las aletas y tentáculos, unos 10 min, cortar en brunoise las verduras y añadiremos a los calamares, lo rehogaremos todo unos 15 min mas. Una vez este, rectificamos de sabor y dejamos atemperar, para añadir el huevo y mezclar todo bien. Reservar.

Pelaremos las cigalas y reservaremos las cabezas y los cuerpos.

Rellenaremos los calamares con el relleno y una cigala, pincharemos con un palillo y reservaremos en frio.

### ***Para la salsa de cigalas***

Doramos las cabezas en un cazo, añadimos brandy y evaporamos, tiramos el tomate t,p,m y rehogamos hasta perder el agua, cubrimos de agua y dejamos cocinar suave unos 30 min. Colar y seguir reduciendo hasta textura salsa. Rectificar de sabor.

### ***Para el aceite albahaca***

Escaldar las hojas en agua hirviendo con sal, 10 seg, y enfriar en agua/hielo, secarlas bien y triturar con el aceite de girasol, reservar.

### ***Acabado***

Dorar en sartén los calamares por los dos lados, 3 min, una vez estén añadir 4 cucharadas de salsa de cigalas y seguir cocinando a fuego medio hasta que se acaben de hacer.

Colocar tres calamares en un plato, salsear y decorar con el aceite de albahaca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CONEJO CON OLIVAS VERDES Y HUMUS DE JUDIAS A LA LIMA**

### ***Ingredientes***

- 1 conejo troceado.
- 400gr de olivas verdes deshuesadas.
- 1 diente de ajo.
- 100gr. de cebolletas pequeñas.
- 100gr de caldo vegetal.
- Aceite de oliva.

### ***Para el adobo***

- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla
- 1 rama de apio.
- 1 rama de tomillo.
- 2 hojas de laurel.
- 2 ramas de romero
- 150gr de vino tinto.

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

- 1 bote de judías.
- 3 limas.
- 3 dientes de ajo.
- 100gr de tahina (pasta de sésamo)
- Sal, pimienta.
- 100gr de agua.
- Aceite de oliva.

### ***Elaboración***

#### ***Para el adobo***

Picamos el ajo, la cebolla, y el apio, y añadimos todos los ingredientes del adobo en un bol, añadimos los trozos de conejo y cubrimos con el vino tinto. Lo dejamos marinar unas 5 horas. Reservar.

Escurremos y secamos los trozos de conejo, doramos en sartén con aceite de oliva, le añadimos el tomillo y laurel del adobo, incorporamos las cebolletas cortadas a cuartos y un diente de ajo, rectificamos de sabor.

Vertemos el adobo y lo cocemos 5 min, añadimos el caldo vegetal y dejamos cocer a fuego suave unos 25 min.

Incorporamos bien secas las olivas deshuesadas y las dejamos cocer 5 min más.

Una vez esté retiramos el conejo, las cebolletas y las olivas. Dejamos reducir la salsa si fuese necesario y colamos por colador fino. Reservar.

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

Escurremos bien las judías, doramos un poco en sartén los dientes de ajo, extraemos el zumo a las tres limas y en vaso alto lo mezclamos junto a la tahina, la sal y la pimienta, vamos turmezando añadiendo aceite de oliva y el agua poco a poco hasta conseguir textura cremosa. Reservar.

#### ***Montaje***

Ponemos en el plato una base de humus, encima el conejo con olivas y cebolletas, salseamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## CREPS “SUZETTE” CON SALSA DE CITRICOS

### ***Ingredientes***

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

- 125gr de harina.
- 2 huevos.
- 250gr de leche.
- 60gr de mantequilla.
- 15gr de azúcar.
- 2 cucharadas de grand marnier o brandy
- ½ naranja.

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

- 150gr de mantequilla.
- 2 naranjas.
- 150gr de azúcar.
- 50gr de brandy.
- Ralladura de naranja.

#### ***Para la salsa de cítricos***

- 3 naranjas.
- 5 mandarinas.
- 1 limón
- 1 lima.
- 50gr de azúcar.
- 40gr de Aceite de oliva suave.
- Espesante goma xantana.
- Sal

### ***Elaboración***

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

Tamizamos la harina, fundimos la mantequilla y mezclamos todos los ingredientes para pasarlos por túrmix. Reservaremos unos 20 min.

Con una sartén antiadherente, untamos un poco de mantequilla, cuando esté caliente con la ayuda de un cazo vertemos la masa de crep, desechando la sobrante de nuevo al bol, procurando solamente que quede una película fina de crep. Le daremos la vuelta cuando este el crep un poco dorado, cuando estén, los reservaremos.

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

Fundimos la mantequilla en un cazo con el azúcar, el zumo, ralladura y el brandy, dejamos reducir hasta que quede textura sirope. Reservar.

#### ***Para la salsa de cítricos***

Hacemos zumo con todos los cítricos y los ponemos junto con el azúcar en un cazo a reducir hasta la mitad, añadimos la sal y emulsionamos con el aceite de oliva y con la goma xantana, hasta obtener textura deseada.

#### ***Acabado***

Marcamos en sartén los creps doblados en forma de triangulo, con un poco de brandy, los pondremos en un plato, salseados con el sirope y decoramos con la salsa de cítricos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## LASAÑA DE PESCADO CON AGUACATE

### ***Ingredientes***

- *Láminas de lasaña*
- *3 cebollas*
- *1 aguacate*
- *300 gr de pescado al gusto*
- *½ l de leche*
- *50 gr de roux blanco*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*
- *Tomates cherry para decorar*
- *Queso para gratinar opcional.*

### ***Elaboración***

Cocer la pasta a la inglesa el tiempo indicado por el proveedor.

Parar cocción en seco y reserva hasta montaje

Limpiar y cortar la cebolla en juliana. Sofreír unos 90 minutos. Reservar hasta montaje

Limpiar el pescado de piel y espinas y escaldar 1 minuto. Parar cocción y reservar hasta montaje

Llevar a ebullición la leche, incorporar el roux rallado y remover 1 minuto a fuego alto hasta que empiece a espesar.

Reducir del fuego y ajustar de sazón. Mantener a fuego suave unos 45 minutos colando repetidamente.

Pelar y trocear el aguacate. Reservar con limón para evitar ennegrecimiento

### ***Montaje***

Estirar una placa de lasaña y rellenar con sofrito de cebolla, aguacate laminado y pescado salpimentado.

Cubrir con bechamel y repetir operación.

Deberemos acabar con una lámina de lasaña.

Regar con bechamel y calentar al horno unos 8 a 10 minutos.

Servir de inmediato acompañado de unos tomates cherry para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **COULIBIAC DE DORADA**

### ***Ingredientes***

- *Placas de hojaldre*
- *2 doradas*
- *100 gr de bacón*
- *2 cebollas*
- *200 gr de champiñones*
- *100 ml de crema de leche*
- *Hojas grandes de acelga*
- *2 huevos*

### ***Elaboración***

Poner los huevos a cocer unos 20 minutos. Parar cocción, pelar y cortar en rodajas

Limpiar las doradas de espinas y escaldar 1 minuto en agua hirviendo. Parar cocción y reservar

Cortar el bacón en juliana y freír en un poco de mantequilla unos 5 minutos. Reducir fuego e incorporar la cebolla cortada en ciselée, rehogar unos 45 minutos e incorporar los champiñones brunoise. Dejar sudar unos 10 minutos y cremar con la nata. Llevar a ebullición y dejar reducir 5 minutos a fuego bajo.

Ajustar de sazón y dejar enfriar.

Escaldar las hojas de acelga y retirar el tallo central

Salpimentar la dorada y rellenar con la duxelle.

Envolver en las hojas de acelga.

Colocar sobre la lámina de hojaldre y cubrir con los huevos laminados.

Cerrar el hojaldre con los pliegues hacia abajo y pintar con huevo

Hornear unos 15 a 18 minutos en función el grosor del hojaldre a 200 °c.

Retirar y servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TIRAMISÚ CASERO**

### ***Ingredientes***

- 250 ml de café fuerte
- 60 ml de ron o coñac
- 100 gr de bizcochuelo o melindro
- 60 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 250 gr. de Mascarpone
- 50 ml de licor de avellanas (opcional)
- 60 gr. de cobertura de chocolate
- 2 c.s. de cacao en polvo

### ***Elaboración***

Desmigaremos los bizcochos y los remojarémos con el café y el ron o coñac.

Cubrimos la base de los moldes con los bizcochos desmigados.

Blanquearemos las yemas de huevo con el azúcar al baño maría, añadiremos el queso y el licor de avellanas. Batiremos hasta que mezcla bien.

En otro bol batiremos las claras al baño maría hasta que estén esponjosas pero no duras. Añadiremos las claras a la masa anterior y mezclaremos.

Cubriremos con una pequeña capa los bizcochos. Añadiremos el chocolate picado o rallado y cubriremos con otra capa de bizcocho.

Mezclaremos el resto del líquido sobrante con la crema de queso y cubriremos de nuevo.

Dejaremos refrigerar.

Cubriremos con cacao en el momento de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ARAYES DE ESPINACAS CON PIÑONES Y QUESO FETA**

### ***Ingredientes***

- 10 pan de pita fino
- 4 manojos de espinacas
- 30gr de piñones
- 200 gr de queso feta
- 2 cebollas
- 1 c.c. comino
- 2 tomates
- 4 ajos

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

- 1 bote de garbanzos
- 2 c.s. de tahina
- Sal
- Zumo de medio limón
- medio ajo
- Ras al hanout
- 1 dl Aceite

### ***Elaboración***

Sumergir en agua las espinacas cortadas. Escurrir y cocer en una olla tapada con un poco de sal durante 5 min. Cortar la cocción de las espinacas con agua fría y escurrir bien.

Preparar un sofrito de ajos, comino y cebolla. Cuando la cebolla esté doradita añadimos los tomates rallados. Dejamos que reduzca la salsa y juntamos los piñones tostados y las espinacas escurridas.

Abrimos el pan de pita por la mitad y lo rellenamos con el sofrito de espinacas y el queso desmigado.

Antes de servir pasar la pita por la plancha con un poco de aceite y una vez tostada por los dos lados cortar a cuartos.

Acompañaremos con hummus.

Ponemos el ajo, el zumo de limón, la sal ras al hanout, la tahina en un vaso de triturar. Añadimos un chorrito de agua para que quede una pasta más cremosa. Emulsionamos con aceite. Añadimos los garbanzos y los trituramos hasta que quede una pasta bien fina.

## **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 gajos. 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.

## **TARTA TATÍN DE PLÁTANO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la Salsa de limón y canela***

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

### ***Elaboración***

Untar con la mitad de la mantequilla un molde de tarta rectangular. Espolvorear con azúcar. Cortar a laminas el plátano y mezclarlos con la mermelada de albaricoque antes de colocarlos en el molde. Espolvorear el resto de azúcar y repartir la mantequilla uniformemente. Poner la bandeja al horno 10 min. a 180 a.C. para caramelizar los plátanos. Extender la plancha de hojaldre a 3 mm. de grosor y colocar sobre los plátanos, recortando la masa sobrante. Cocer al horno 20 min. a 200gr. hasta que la masa quede dorada. Dar la vuelta a la tarta antes de servir.

### ***Para la Salsa de limón y canela***

Batir las yemas con el zumo, la ralladura de limón y el azúcar. Hornear esta mezcla a 180 °C durante 12 min. Infusionar la canela con la nata y dejar enfriar. Sacar la rama de canela y triturar con la mezcla horneada con la nata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **RISOTTO DE SETAS SOASADAS AL HORNO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el risotto***

- 400 gr. de arroz bomba
- 1 litro y 1/2 de fondo de verduras
- 1 cebolla ciselé
- 2 dientes de ajo ciselé
- Un trozo de 5 cm de apio emincé
- 1 rama de tomillo
- 100 g de setas variadas troceadas
- 50 gr. de vino blanco seco o vermut
- Sal y pimienta recién molida
- Perejil picado
- 70 gr. de mantequilla
- 115 g de queso parmesano rallado
- Limón

#### ***Para las setas soasadas al horno***

- 200 g de setas troceadas
- Tomillo
- 4 dientes de ajo
- Mantequilla

### ***Elaboración***

#### ***Para el risotto***

Sofreímos la cebolla lentamente junto con el apio, añadimos el ajo picado ciselé y cuando coja un poco de color añadimos las setas y cocemos durante unos 6 minutos. Incorporamos el arroz y le damos un par de vueltas hasta que este translucido. Agregamos el vino blanco. Un vez se haya reducido el vino, añadir el primer cucharón de caldo caliente y removiendo el arroz para que extraiga el almidón, procurando que absorba cada cazo de caldo antes de echar el siguiente. Tardará de 15 a 20 minutos. Probarlo para ver si esta cocido. Si no, seguir echando caldo hasta que el arroz quede blando pero no pastoso. Lo apartamos del fuego, añadimos la mantequilla, el parmesano y el perejil picado. Comprobamos la salazón y lo servimos con las setas soasadas al horno y un chorro de zumo de limón.

#### ***Para las setas soasadas al horno***

Calentar una tartera de fondo grueso apta para el horno a fuego medio, echarle un chorro de aceite de oliva y freír las setas 2 minutos hasta que empiecen a tomar color, sazonarlas con sal y pimienta, añadir los ajos aplastados, el tomillo y la mantequilla, removerlo todo y cocerlo en el horno a 200 ° C durante 6 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **COCOTTE DE HUEVO POCHE CON PIPERRADA**

### ***Ingredientes***

- *Aceite*
- *1 cda. sopera jamón serrano taquitos (Opcional)*
- *200 gr. cebolla*
- *3 dientes ajo*
- *200 gr. pimiento verde italiano*
- *200 gr. pimiento rojo*
- *80 gr. vino blanco*
- *300 gr. tomate nat. Troceado*
- *1 cta. Azúcar*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *4-6 huevos*

### ***Elaboración***

Picar la cebolla, ajos, pimiento verde y rojo, en brunoise y pochar en un poco de aceite unos 10 minutos, hasta que esté la verdura blanda.

Añadir el vino blanco, dejar que evapore 2-3 minutos destapado, para favorecer la evaporación del alcohol.

Agregar el tomate concasse, sal, pimienta y azúcar y sofreír unos 15 minutos a fuego medio.

Mientras haremos los huevos poché cascándolos en agua hirviendo con un chorrito de vinagre, subiendo con una espumadera la clara para arriba, o en una taza forrada con film engrasado, salpimentar poner trocitos de jamón y enrollar haciendo paquetitos y cocer en agua, justo 4 minutos.

Desenvolver los huevos y servir con la piperada en cazuelitas, espolvoreado de perejil picadito, bien caliente.

\*Podéis triturar un poco más la salsa, con el tourmix, si os gusta que no se noten los trozos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BOMBONES DE TIRAMISÚ**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de queso Mascarpone.
- 100 gr de bizcochos de Soletilla.
- 50 gr de azúcar.
- 25 ml de café.

### ***Elaboración***

Desmenuzamos los bizcochos de Soletilla hasta tener una harina de bizcocho, se puede hacer fácilmente solo frotando unos bizcochos contra otros.

Por otra parte colocamos el mascarpone con el azúcar en un recipiente amplio. Con una espátula o cuchara removemos hasta que se integre perfectamente en una pasta cremosa.

Añadimos un chorro de café y mezclamos.

Ahora es el momento de agregar el bizcocho que hemos vuelto polvo al principio, mezclamos también hasta tener una pasta de textura uniforme.

Cogemos pequeñas porciones y con ayuda de las palmas de la mano formamos una bola, luego la pasamos por el cacao y reservamos en un plato o bandeja.

## ALBÓNDIGUILLAS ÁRABES

### *Ingredientes*

- *½ kg. 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

## **ESPAGUETIS A LA PUTANESCA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Primero pelamos, vaciamos y troceamos los tomates.

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **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
- 250 g. de carne picada de ternera
- 250 g. de carne picada de cerdo
- 100 g. de beicon picado
- 1 pimiento verse cortado en brunoise
- 60 g. de kétchup
- 2 c.s de mostaza de Dijon
- cayena
- Sal, pimienta y tabasco
- Aceite de oliva

#### ***Para el puré y el rebozado de las bombas***

- 800 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
- 25 g. de salsa de soja
- 2 c.s de salsa Worcestershire
- 6 c.s de kétchup
- 3 c.s de tomate frito
- 150 g. de fondo de carne
- Sal y pimienta negra

#### ***Otros***

- Una bolsa de rucula

### ***Elaboración***

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

#### ***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. Comptar todo junto, rectificar de condimentación. Enfriar.

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

Rehogar lentamente la cebolla, añadir el ajo desarrollar aromas, incorporar el azúcar, el pimentón, añadir el vinagre y la salsa de soja, cocinar 2 minutos. Agregar el tomate frito, el kétchup la salsa Worcestershire y mojar con el fondo cocinar hasta que quede bien concentrado Probar y rectificar la sazón. Retirar del fuego y reservar.

Servir las bombas con la salsa barbacoa y la rucula.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **ARROZ NEGRO DE SEPIA Y CHIPIRONES CON SU ROUILLE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Sofrito "marca"***

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

#### ***Para el Fumet con tinta***

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

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

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

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

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

### ***Elaboración***

#### ***Para el Sofrito "marca"***

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

#### ***Para el Fumet con tinta***

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

Triturar con túrmix los ingredientes de la picada y reservar.

Emulsionar todos los ingredientes de la rouille con túrmix.

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

## **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
- 12 g. de impulsor
- 20 g. de cacao en polvo
- 30 g. de leche
- Colorante alimentario rosa o rojo

#### ***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

## **TEMATICA DE PIZZA**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de harina de trigo de fuerza*
- *1/2 litro de agua templada*
- *25 gramos de sal*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *25 g de levadura fresca de panadero*
- *Tomate frito*
- *Mozzarella*

### ***Elaboración***

En un bol grande introducimos 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.

Mezclamos con la mano 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. Dejamos reposar durante unos 15 minutos, que trabaje la levadura, a los 15e minutos volvemos a amasar y reposamos otros 15 minutos, pasado el tiempo hacemos la misma operación, hacemos bolas reposar 10 minutos y las estiramos en forma de pizza muy fina.

Colocamos una base de tomate, mozzarella



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PANACOTTA CON FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- *½ l de leche*
- *½ l. de crema de leche*
- *15 gr. de azúcar avainillado*
- *115 gr. de azúcar*
- *20 gr. de gelatina*
- *Frutos rojos*

### ***Elaboración***

En un cazo llevaremos a ebullición la leche, la nata y los azúcares, lo cocemos 10 minutos a 90 °C sin que hierva. Pasado este tiempo agregamos las hojas de gelatinas. Remover y cocer uno 5 minutos más a baja temperatura. Colamos y enmoldamos.

Dejamos reposar y que enfríe.

Decorar con frutos Rojos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **FLAMICHE DE PUERROS**

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

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

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI**

### ***Ingredientes***

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

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

#### ***Para el tzatziki***

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

### ***Elaboración***

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

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

#### ***Para el tzatziki***

Cortar los pepinos por la mitad a lo largo y extraer las semillas. Pelarlos y rallarlos groseramente.

Cubrir un colador fino con un paño filtrante y colocar el pepino en su interior. Presionar 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.

Servir los kebabs con la ensalada y el tzatziki.



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 culíde 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 canell, acompañada del crumble de especias, las fresitas y las hojas de menta sirven como acompañamiento y decoración.

## **BACALAO DE CUARESMA CON YEMA Y PIEL CRUJIENTE**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de bacalao fresco.
- Aceite de oliva suave.
- 1 diente de ajo.
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo.
- Granos de pimienta.
- 1 bote de garbanzos.
- 400gr. De espinacas.
- 500gr de fondo de verduras.
- 1 cebolla.
- 1 zanahoria.
- Vino blanco.
- 200gr. De champiñones.
- Aceite de oliva.
- Sal pimienta.
- 2 pieles de bacalao.

### ***Para las yemas y pieles crujientes***

- 3 huevos.
- Piel bacalao (elaboración anterior)
- Aceite de girasol

### ***Elaboración***

Separaremos de los huevos la yema de la clara, pondremos las yemas a congelar hasta la hora del emplatado

Quitaremos la piel al bacalao y la reservaremos, cortaremos el bacalao en tacos.

Pondremos en un cazo a confitar a baja temperatura, el bacalao, el ajo, la pimienta y las hierbas. Realizaremos la cocción al baño maría con el cazo dentro de una olla más ancha con agua caliente, para asegurar la baja temperatura.

Coceremos e iremos comprobando hasta su total cocción.

Cortaremos la cebolla y la zanahoria en brunoise, las rehogaremos bien unos 10 min, cortaremos el sombrero de los champiñones también en brunoise y seguimos rehogando hasta que pierdan el agua. Tiraremos el vino y dejaremos que evapore. Cortamos a trozos las hojas de espinacas y añadimos al rehogado, las tendremos unos minutos hasta que pierdan parte de su tamaño.

Seguido añadimos los garbanzos y los mareamos unos minutos para integrar todo, tiraremos el fondo de verduras y los 2 trozos de piel. Dejaremos cocer todo a fuego suave unos 15 min. Reservar

### ***Para las yemas y pieles crujientes***

Pondremos a freír en aceite de girasol, las yemas y las pieles enharinadas, cuando estén reservaremos.

Acabamos el plato con base de garbanzos y espinacas, un taco de bacalao y la yema y pieles.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **FIDEUA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON PICADA DE ALL Y PEBRE**

### ***Ingredientes***

- 500gr de fideos para fideua.
- 4 colas de rape.
- 300gr de langostinos.
- 3 tomates maduros.
- 1 cebolla dulce.
- 1 bote de pulpa de ñora.
- 2 dientes de ajo.
- Vino blanco.
- Sal/pimienta.
- Aceite de oliva.

### ***Para el caldo***

- 1 cebolla.
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- Espinas de rape (anterior)
- Cabezas y colas de langostinos (anterior)
- Vasito de brandy.
- 1 l. de agua.
- 2 hojas de laurel.

### ***Para el all y pebre***

- 5 dientes de ajo.
- 8 granos de pimienta.
- 6 almendras
- 4 rebanadas de pan
- 1 ñora o pulpa.
- Aceite de oliva

### ***Elaboración***

Doramos los fideos en el horno, en un bandeja con aceite de oliva.

En una paellera sofreímos primero la cebolla cortada en brunoise y el ajo en ciseler, una vez que la cebolla pierda el agua, añadimos el tomate t.p.m, y dejamos que se sofría bien hasta que adquiera textura y color, añadimos la pulpa de ñora y el brandy y dejamos que reduzca el alcohol.

Añadimos los fideos tostados les damos unas vueltas para integrarlos con el sofrito y cubrimos con el caldo.

Salpimentamos y dejamos en el fuego hasta que hierva el caldo unos minutos, añadimos los trozos de rape y los langostinos y acabamos en horno a 190ª.

### ***Para el caldo***

Pelamos los langostinos y reservamos sus cabezas, desespinaamos el rape y lo troceamos, reservamos las espinas.

Doramos en un cazo las cabezas de langostino y las espinas de rape, cuando cojan color seguimos con la cebolla, la zanahoria, y el puerro todo cortado en brunoise, unos 10 min mas.

Añadimos el brandy y dejamos que evapore, cubrimos de agua y dejamos cocer lentamente unos 30 min. Reservar caliente.

### ***Para el all y pebre***

Doramos en sartén, los ajos, las almendras, los granos de pimienta y el pan. Lo ponemos en mortero junto la pulpa y picamos con mortero. Tiramos por encima a la fideua.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **TORRIJAS DE BRIOCHE CARAMELIZADAS CON SALSA DE VINO TINTO Y MIEL**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de bizcochos pequeños de brioche.*
- *500gr. De leche.*
- *100gr de crema de leche.*
- *Piel de limón y naranja.*
- *1 rama de canela.*
- *2 huevos.*
- *100gr de azúcar.*
- *Mantequilla.*
- *Azúcar moreno.*

### ***Para la salsa de vino***

- *300gr de crema de leche.*
- *250gr de vino tinto.*
- *80gr de miel.*
- *1 rama de canela.*

### ***Elaboración***

Cortaremos la corteza de los bizcochos y los dejaremos reposar en el frigorífico.

Pondremos a infundir la leche, con la nata, la canela el azúcar y las pieles, cuando estén dejaremos atemperar y en un bol aparte batiremos un poco los huevos y tiraremos parte de la leche infundida batiendo enérgicamente, una vez este lo añadiremos al resto de la leche.

Dejaremos enfriar la preparación.

Sacaremos los bizcochos del frío y los empaparemos bien unos 8 min aproximadamente por cada lado dependiendo de la dureza del pan.

Pondremos una sartén a calentar para hacerlas a la plancha, le pondremos un poco de mantequilla y colocaremos las torrijas escurridas del líquido y por tantas en la sartén, a fuego medio

Las marcaremos bien por un lado, por el otro le pondremos azúcar moreno, le daremos la vuelta y dejaremos que caramelizen bien, mientras añadimos azúcar al otro lado y le volvemos a dar la vuelta. Cuando estén caramelizadas por los dos lados, reservaremos.

### ***Para la salsa de vino***

Ponemos a reducir la nata en un cazo, llevándola a ebullición y después a fuego lento.

En otro cazo reduciremos el vino tinto a la mitad.

Juntaremos las dos elaboraciones en el mismo cazo, tiraremos la canela y la miel, y dejaremos reducir hasta la textura deseada.

Montaremos en el plato la torrija y acompañaremos de salsa de vino.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BERENJENAS RELLENAS DE PESCADO Y MARISCO**

### ***Ingredientes***

- 2 berenjenas
- 4 tomates
- 2 cebollas
- 200 gr de merluza
- ¼ kg de sepia o calamar
- 200 ml de fumet de pescado o marisco
- 50 ml de aceite

### ***Elaboración***

Cortamos la berenjena en dos o tres piezas en función el tamaño.

Podemos a cocer en agua salada y acidulada con limón unos 15 minutos. Retirar y parar cocción.

Vaciar la pulpa de la berenjena y reservar.

Pelar y cortar la cebolla ciselée, sofreír unos 45 minutos con la sepia o el calamar cortado en macedonia.

Añadir el tomate TPM y alagar cocción unos 30 minutos más.

Mojar con el fumet, llevar a ebullición, reducir fuego y dejar que evapore casi su totalidad. En último momento de cocción añadir la pulpa de la berenjena y el pescado. Alargar cocción un par de minutos y ajustar de sazón.

Rellenar las berenjenas con la farsa

Hornear unos 5 minutos y servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE QUESO AZUL**

### ***Ingredientes***

- 2 solomillos de cerdo de 400 gr
- 1 cebolla
- 100 gr de champiñones
- 150 gr de queso azul
- 100 ml de vino blanco
- 200 ml de fondo de carne
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

### ***Guarnición***

- 2 patatas
- 50 g de queso rallado
- 100 ml de leche
- Sal y pimienta
- 1 huevo

### ***Elaboración***

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

Limpia el solomillo y asa en la sartén unos 5 minutos.

Retira y salpimenta. Reserva.

En la misma sartén sofríela cebolla cortada en juliana durante 45 minutos, añade los champiñones brunoise y sudar unos 20 minutos. Añade el queso troceado y fríe unos 2 minutos, reduce el vino blanco a la mitad, moja con el caldo y lleva a ebullición, reduce fuego y crema con la nata.

Lleva a ebullición y reduce fuego. Deja cocer a fuego suave 5 minutos y pasa por el chino y colador.

Vuelve al fuego y ajusta de sazón y consistencia. Reserva hasta usar.

Al pasar. Acaba la cocción del solomillo al horno unos 10 minutos a 180 °C corta por ración y salear.

Acompaña de una pequeña ración de pastel de patata

#### ***Para el Pastel de patata***

Pela las patatas y corta en mandolina.

Rehoga unos 15 minutos en aceite y escurre.

Bate el resto de componentes y coloca en un molde de cocción.

Salpimenta y hornea unos 20 minutos a 180 °C en función del molde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PANACOTTA DE YOGURT Y QUESO FRESCO CON CRUJIENTE DE JENJIBRE**

### ***Ingredientes***

- 1 yogurt
- 125 gr de queso fresco
- 400 ml de crema de leche
- 4 hojas de gelatina
- 150 gr de azúcar
- Ralladura de limón

### ***Para el Crujiente de jengibre***

- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de miel
- Ralladura de 1/2 limón
- 50 gr de azúcar
- 10 gr de jengibre fresco rallado
- 50 gr de harina

### ***Elaboración***

#### ***Para la panacotta***

Poner la crema leche a reducir a fuego bajo unos 20 minutos (debe reducir aproximadamente a la mitad). Apagar el fuego y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y el azúcar.

Aparte mezclar el yogurt y el queso con lengua evitando trabajar en exceso.

Verter la crema de leche sobre la mezcla de queso y yogurt.

En moldar y dejar reposar unas 4 horas e frío.

Acompañar del crujiente

#### ***Para el Crujiente de jengibre***

Pomamos la mantequilla y mezclamos con el resto de ingredientes salvo la harina.

Añadimos la harina tamizada y amasamos.

Estiramos sobre papel de horno con rosillo y horneamos a 150 °C unos 8 a 10 minutos.

Retirar y antes de que enfríe dar la forma deseada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **LA BULLABESA**

### ***Ingredientes***

- *500gr. de pescado de sopa.*
- *5 langostinos*
- *10 mejillones*
- *2 cebollas*
- *3 dientes de ajo*
- *1 puerro*
- *Perejil*
- *3 tomates rojos*
- *1dl. de anís seco*
- *Sal*
- *Pan tostado*
- *Ajo*

### ***Elaboración***

Escamar y vaciar el pescado. Trocear los grandes y lavarlos. Sofreír la cebolla picada. Añadir los dientes de ajo, un puerro y perejil, todo ello bien picado. Dejarlo rehogar durante unos minutos. Agregar los tomates cortados y una hoja de laurel. Seguir cociendo hasta que el tomate reduzca un poco.

Saltear los langostinos y cocerlos 2 min. Desglasar con anís y juntar este jugo al sofrito.

Echar los pescados a la cazuela y proseguir la cocción a fuego vivo durante unos minutos. Cubrir con agua hirviendo. Rectificamos de sal y vamos espumando unos 20 min.

Retiramos el pescado.

Dejamos que el caldo espese unos 15 min. mas con las cáscaras de los langostinos.

Abrimos los mejillones al vapor. Pasamos por el chino. Servimos la sopa con pan tostado frotado con ajo, carne de pescado y los mejillones.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

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

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

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

### ***Elaboración***

Adobamos la carne de cordero sin huesos con las especies 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 dados. Aliñaremos con albahaca picada, aceite de oliva y olivas de Kalamata. 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.

## **FIGURA DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de chocolate de cobertura*
- *Papel de horno*
- *Plantillas*
- *Regla*
- *Espátula ancha*
- *Lengua de goma*
- *Termómetro*
- *Papel de horno*
- *Lápiz cortador o puntilla afilada*

### ***Elaboración***

Calentar el chocolate en gotas al microondas en tandas de 1 min. remover y volver a calentar hasta que el chocolate esté bien fundido y a una temperatura de 50 °C. Removemos bien el chocolate hasta que quede brillante.

Vertemos  $\frac{3}{4}$  partes del chocolate encima de un mármol y lo temperamos estirando lo recogiendo lo por la superficie del mármol hasta que la temperatura del chocolate esté a 28 °C. Rápidamente recogemos el chocolate frío y lo juntamos con el chocolate caliente dentro del bol. Removemos hasta que quede brillante y comprobamos la temperatura que no debe pasar de los 33°C.

Si el chocolate está a la temperatura correcta pasamos a estirar las planchas si no enfriamos una parte más pequeña de chocolate y repetimos el proceso.

Encima de un papel de horno vertemos el chocolate. Pasamos de una vez una regla por encima del chocolate para estirarlo hasta conseguir una placa. Dejar enfriar un poco el chocolate. Dar la vuelta al papel de horno y despegar del chocolate. Empezar a cortar la pieza.

Hacer un corneto relleno de chocolate temperado y soldar unas piezas con las otras.

Dejar las piezas lo más limpias posibles.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **HOJALDRE DE SALMON MARINADO, CON HABITAS SALTEADAS Y PRALINE DE ACEITUNAS**

### ***Ingredientes***

- 1 paquete de pasta hojaldre.
- 4 lomos de salmón fresco.
- 400gr de sal.
- 400gr de azúcar.
- H . aromáticas (eneldo, tomillo)

### ***Para las habitas salteadas***

- 1 bote de habitas baby en conserva.
- 200gr. De panceta.
- 1 cebolla dulce.
- 1 puerro.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- 25 gr de mantequilla.
- Sal/pimienta.

### ***Para el praliné***

- 200gr de azúcar.
- 50gr de agua.
- Zumo ½ limón.
- 200gr. De aceitunas.
- Aceite de oliva suave.

### ***Elaboración***

Retiramos la piel al salmón, en un bol mezclamos la sal, el azúcar y las hierbas aromáticas. En una bandeja con altura, colocamos una base del marinado, encima pondremos el salmón y cubriremos completamente con el resto del marinado, lo dejaremos en nevera un mínimo de 30 a 40 min. Cuando esté lavaremos bien el salmón y secaremos, lo cortaremos en dados y reservaremos hasta el pase en un bol con aceite de oliva.

Recortamos en forma de rectángulos o lingote en hojaldre, pinchamos con un tenedor la base para que no suba en el horno, y pintamos con yema de huevo. Horneamos a 200° unos minutos hasta que quede crujiente, reservamos.

### ***Para las habitas salteadas***

Escurremos las habitas, mientras en una sotè doramos bien la panceta cortada en dados, las retiramos cuando estén, tiramos la cebolla y el puerro en brunoise y los pochamos bien, tiramos el vino y dejamos que reduzca, subimos el fuego y añadimos las habitas y la mantequilla, le damos un salteado rápido, tiramos la panceta, rectificamos de sabor y reservamos.

### ***Para el praliné***

Realizamos un caramelo con el agua, el azúcar, el zumo de limón, una vez este el caramelo le añadimos fuera del fuego las aceitunas bien escurridas y secas, tiramos un pizca de sal, pasamos por túrmix, emulsionando con un poco de aceite de oliva, hasta crear una pasta. Reservar.

### ***Montaje***

Pondremos de base el lingote de hojaldre, encima una capa de habitas, unos puntos de praliné y el salmón marinado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **RISOTTO DE TRIGO TIERNO EN TINTA DE CALAMAR Y LUBINA SALVAJE**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de trigo tierno (200gr).*
- *4 filetes de lubina salvaje.*
- *1 cebolla dulce.*
- *1 pimiento verde.*
- *2 bolsas de tinta calamar.*
- *500gr de fumet de pescado.*
- *50gr de mantequilla.*
- *Sal/ pimienta.*
- *v. blanco.*
- *Aceite de oliva.*

### ***Para la salsa de tinta***

- *1 bolsa de tinta.*
- *250gr de fumet.*
- *1 cebolleta.*
- *1 zanahoria.*
- *Aceite de oliva.*
- *Vino montilla.*
- *Sal pimienta.*

### ***Elaboración***

Calentamos en un cazo el fumet con las dos bolsas de tinta de calamar.

En otro cazo pochamos en aceite de oliva, la cebolla y el pimiento verde todo cortado en brunoise, tiramos el vino blanco y dejamos que reduzca, añadimos el trigo y lo mezclamos todo bien un minuto, vamos añadiendo el caldo por tandas removiendo constantemente (como si fuera un risotto tradicional), salpimentando en la primera tanda. una vez este cocinado, le añadimos la mantequilla, fuera del fuego.

Marcamos la lubina en sartén bien caliente por el lado de la piel, le damos la vuelta y marcamos un minuto más por el otro lado.

### ***Para la salsa de tinta***

En cazo rehogamos en aceite de oliva la cebolleta y la zanahoria en brunoise, añadimos el vino montilla, esperamos que reduzca, cubrimos con el fumet y tiramos la bolsa de tinta.

Lo dejamos reducir unos minutos sin que llegue a hervir, la pasamos todo por el túrmix y colamos por colador fino. Reservamos.

### ***Montaje.***

Ponemos el risotto en un molde de emplatar, quitamos el molde, encima un lomo de lubina y decoramos alrededor del plato con la salsa.

## **COPA DE CREMA “ CHIBOUST” DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa sablé***

- 120gr de azúcar.
- 125gr de mantequilla.
- 160gr de harina.
- 11gr de levadura de repostería.
- 3 yemas de huevo.
- Pizca de sal.

#### ***Para la crema pastelera de naranja.***

- 400gr de leche.
- 100gr de zumo de naranja.
- Piel de naranja rallada.
- 3 yemas de huevo.
- 100gr de azúcar.
- 60gr de maicena.
- 1 vaina de vainilla.
- 2 hojas de gelatina.

#### ***Para el merengue italiano.***

- 3 claras de huevo.
- 40gr de agua.
- 100gr de azúcar.
- 30gr de azúcar (para montar claras)
- Gajos de naranja

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa sablé***

Pomamos la mantequilla, añadimos el azúcar e integramos bien con varillas hasta que quede todo cremoso. Batimos las yemas y las incorporamos y seguimos integrando, tamizamos harina con la levadura y añadimos, por último tiramos la sal y trabajaremos hasta obtener una masa homogénea. Introducirla en una manga. Reservar

Cubriremos una bandeja de horno con papel y con la manga, volvemos a cubrir de masa la superficie, lo introduciremos al horno a 190ª 13-15 min.

#### ***Para la crema pastelera de naranja.***

Disolver la maicena en un poco de la leche, en un cazo el resto de leche con los ingredientes. Llevar a ebullición y seguir a fuego suave, añadiremos la leche con la maicena removiendo siempre hasta que empiece a espesar, retiraremos del fuego y añadiremos la gelatina (secas e hidratadas) integramos bien.

#### ***Para el merengue italiano.***

Realizaremos un almibar con el azúcar y el agua. Montaremos las claras y añadiremos los 30 gr de azúcar y acabamos de montar. Incorporaremos el almibar en forma de hilo a las claras removiendo contantemente, cuando este integrado, reservar

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

Mezclamos a misma temperatura, la crema y el merengue amalgamando con lengua pastelera. Introducimos en manga y reservamos en frio.

Montaremos en copa una base de masa sablé, crema chiboust y decoraremos con los gajos y un poco de menta fresca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **SOUFLE DE QUESO DE CABRA**

### ***Ingredientes***

- 500 mililitros de leche
- 100 gramos de queso de cabra
- 3 huevos
- 25 gramos de mantequilla
- 30 gramos de harina
- 2 cucharas de cebolleta
- Pimienta
- sal

### ***Elaboración***

Derretir la mantequilla a fuego lento, añadir la harina y sin dejar de remover con un batidor cocerla de dos a tres minutos para obtener un roux claro. Incorporar la leche y llevarla a ebullición. Cuando la salsa comience a hervir, bajar el fuego y cocer 10 minutos removiendo con frecuencia, rectificar de sal y pimienta y reservar.

Ya espesa la bechamel la retiramos del fuego y ponemos en un bol. Incorporamos el queso de cabra, las yemas de los tres huevos, la cebolleta, sal y la pimienta recién molida. Mezclamos bien para que se funda el queso con el calor de la salsa y quede todo integrado. Montamos las claras a punto de nieve. Ya las claras montadas a punto de nieve, las vamos añadiendo a la mezcla poco a poco. Mezclando con suavidad haciendo movimientos envolventes hasta que quede una mezcla uniforme. Untamos los moldes con mantequilla.

Llenamos los moldes (no los llenamos hasta arriba) y los metemos al horno a 200° 15 minutos , hasta que veamos que hayan crecido y empiecen a dorarse por arriba, servimos inmediatamente.

## CREPÉS RELLENOS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS AL CAVA

### *Ingredientes*

#### *Para la masa de creps*

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

#### *Para el relleno de los Crepés*

- 250 gr de salmón
- 12 langostinos
- 1 cebolla
- 200 ml de Cava

#### *Para la Salsa*

- 100 gr de cebolla
- 100 ml de cava
- 250 ml de crema de leche

### *Elaboración*

#### *Para la masa de creps*

Con la mantequilla un poco derretida introducimos los ingredientes en un bol y trituramos con la Túrmix. Preparar los crepés tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella antiadherente untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados y reservamos.

#### *Para el relleno de los Crepés*

En una rehogadora con un poco de aceite de oliva, rehogamos la cebolla muy picada. Una vez pochada, agregamos los langostinos muy picados y cocinamos unos cinco minutos añadimos el salmón troceado y cocemos otros tres o cuatro minutos.

Agregamos el cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más...hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

Simplemente queda rellenar las crepes y calentar en el horno unos cinco minutos a 180 grados.

#### *Para la Salsa*

Picamos la cebolla ciselée y rehogamos unos 30 minutos, reducimos el cava a la mitad y cremamos con la nata. Llevar a ebullición y reducir el fuego.

Dejar cocer a fuego bajo unos 15 minutos,

Colar y ajustar de sazón.

## **BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES**

### ***Ingredientes***

- 225 gramos de mantequilla
- 200 gramos de chocolate negro rallado
- 150 ml. de agua
- 300 gramos de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gramos de azúcar
- 150 gramos de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gramos de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

### ***Para la cobertura de chocolate***

- 200 gramos de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gramos de mantequilla

### ***Elaboración***

Engrasamos una bandeja de repostería (de 30×30), depende de como queramos que sea de grueso el brownie. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introduce en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima.

Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos. Dejar enfriar.

### ***Para la cobertura de chocolate***

Bate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño maria a temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar.

Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura y decoramos con nueces.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BAGNA CAUDA**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de anchoas
- 20 gr de mantequilla
- 5 dientes de ajo
- 170 ml de leche
- 100 ml de aceite oliva virgen
- 1 endivia
- 3 zanahorias
- 5 champiñones
- 1 hinojo
- 3 cebollas tiernas
- 1 pimiento rojo
- 1 radicchio
- 2 Topinambur o alcachofas

### ***Elaboración***

Pelar los ajos. Sacarles el germen y cocerlos lentamente con la leche hasta que el ajo se deshaga.

En otra cazuelita fundir la mantequilla y cocer las anchoas lentamente. Removemos para conseguir una pasta de anchoas.

Juntamos las dos pastas mezclamos bien. Emulsionamos con aceite de oliva virgen.

Cortamos la zanahoria y el pimiento a palitos. Sacamos las hojas al radicchio y a la endivia.

Escaldamos 3 min la cebolla tierna en agua hirviendo. La escurrimos y la cortamos a gajos. Los disponemos en una bandeja de horno

También cortamos el hinojo a gajos y los disponemos junto a la cebolla tierna. Ponemos los champiñones a mitades.

Rociamos con aceite de oliva y sal y pimentamos. Ponemos al horno hasta que las hortalizas estén tiernas.

Servimos la salsa de la bagna cauda en un tazó dentro de un plato. Rodearemos con las hortalizas crudas y cocidas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

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

### ***Ingredientes***

- 3 lubinas
- 6 patatas o patato pequeñito
- Sal de mar
- Sal, pimienta, tomillo,

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

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

### ***Elaboración***

Cortar la cabeza y la cola de las lubinas. Escamar y limpiar con agua.

Poner en una fuente del horno con sal, pimienta y tomillo.

Cocer al horno 20 min.

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

Removemos por las asas para que las patatas se embadurnen de sal. Cocer 10 min más al seco para que la piel se arrugue.

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

Triturar con el minipimer la patata cocida, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BUÑUELOS DE FRUTA**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de harina
- 4 yemas
- 2 c.s. de aceite de girasol
- 2 c.s de azúcar
- Una punta de sal
- ½ l de leche
- 5 claras montadas
- Aceite de girasol para freir
- 2 plátanos
- 2 manzanas
- 8 Fresas
- ¼ de piña

### ***Elaboración***

Pelamos y cortamos las frutas a dados.

Las marinamos con kirch o ron y un poco de azúcar.

Mezclamos la harina con azúcar, leche, sal, yema. Al final añadimos las claras montadas a punto de nieve.

Escurremos las frutas de la marinada y las pasamos por la masa. Las freímos en abundante aceite bien caliente. Escurremos sobre papel secante y espolvoreamos con azúcar glas.

Acabamos pasando por el grill del horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## ZARANGOLLO MURCIANO

### *Ingredientes*

- 2 cebolleta en media juliana
- 2 calabacín mediano
- 2 patatas peladas
- 4 huevos
- Aceite de oliva y sal

### *Elaboración*

En una sartén añadir aceite y pochar la cebolleta con un poco de sal.

Trocear el calabacín y la patata, lavar la patata en agua, secarla con un trapo. Añadir al sofrito de cebolla el calabacín.

Dejar que se saltee unos 5 mn a fuego suave, añadiendo aceite si es necesario. Añadir la patata y dejarlo otros 10 mn.

Una vez se haya pochado todo, cuajamos los huevos y rectificamos de sal.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CACHOPO CON CECINA Y CABRALES**

### ***Ingredientes***

- *4 filetes de cadera de ternera cortados dobles, tipo librillo*
- *8 lonchas de cecina de León*
- *8 lonchas de queso Cabrales*
- *3 huevos*
- *Pan rallado*
- *Perejil picado*

### ***Elaboración***

Tener los filetes abiertos sobre la mesa, salpimentarlos.

Rellenarlos con cecina, queso cabrales y cecina, cerrando con la otra mitad del filete. Si es necesario, cerrarlos con palillos.

Apretar para uniformizar el pedazo de cachopo.

Empanarlos, pasándolos por pan rallado, huevo batido y pan rallado. Freírlos a fuego moderado, no muy fuerte para que se hagan por dentro y funda el queso.

Escurrirlos sobre papel absorbente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **PAPARAJOTES MURCIANOS**

### ***Ingredientes***

- *1/2 litro de leche*
- *1/2 litro de agua*
- *6 huevos*
- *700 gramos de harina*
- *Una raspadura de limón*
- *Canela molida*
- *100 gramos de azúcar*
- *Azúcar lustre*
- *Hojas de limonero*
- *Aceite*

### ***Elaboración***

Cocer la leche y enfriar

Poner la leche cocida y ya fría para mezclarla con el agua y las yemas de los huevos. Se bate bien todo y se va incorporando la harina poco a poco, y sin dejar de batir. Se continúa agregando la raspadura de limón, el azúcar, la canela y las 4 claras de huevo a punto de nieve. Mezclar todo bien y dejar reposar unos 30 minutos.

Se prepara una sartén con abundante aceite caliente. Se van mojando las hojas del limonero en la masa y friendo.

Se colocan los paparajotes en una fuente con una servilleta debajo para absorber el aceite. Espolvorear con azúcar lustre y un poco de canela

## **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 tostarla y añadimos los champiñones cortados en brunoise. Secaremos bien, añadimos el vino y dejamos reducir un 75%. Añadimos el fondo y manteemos a fuego medio unos 5 minutos. Pasaremos por el chino, colocamos de nuevo en la chatosa y ligamos con el roux. Salpimentamos y añadimos las pasas. En últimos momentos añadimos la carne y mantenemos unos 5 minutos. Servir de inmediato acompañando con el arroz.

### ***Para la guarnición***

Cortaremos la chalote en brunoise, rehogamos hasta que esté cristalina evitando que adquiera color. Añadimos el arroz bien pasado por agua fría y anacaramos durante unos 10 minutos. Añadimos el agua caliente, salpimentamos, perfumamos con la nuez moscada y coceremos tapado unos 8 minutos hasta que el 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

## **CAKE DE LIMÓN CON FRESITAS Y ALMIBAR**

### ***Ingredientes***

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

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

- 100 gr de azúcar
- 25 gr de agua

### ***Elaboración***

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

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

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **BERENJENA RELLENA DE QUESO Y ACEITUNAS CON SALSA DE YOGURT AL CURRY**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la berenjena***

- 2 berenjenas
- 20 gr. de pan rallado
- 1 dientes de ajo
- Especias variadas
- 100 gr. de aceitunas negras
- 100 gr. de queso de cabra
- 100 gr. de queso Philadelphia
- 50 gr. de moscatel o jerez dulce
- Sal y pimienta
- Pan rallado panko (pan rallado japonés)
- 2 huevos

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

- 1 yogurt griego
- 50 ml. de nata
- 1 c.c. de curry
- 10 gr. de aceite de oliva
- Sal

### ***Elaboración***

Mezclar todos los ingredientes del relleno y dejar madurar. Pelar las berenjenas, cortarlas en rodajas no muy gruesas y freírlas en tandas en abundante aceite de oliva, escurrirlas encima papel absorbente y rellenarlas con la mezcla anterior. Empanarlas y freírlas.

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

Calentar el aceite, añadir el curry y rehogar. Mezclar el curry tibio con la nata y el yogurt, condimentar. Servir la berenjena acompañada de la salsa de curry.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **CHOCOLATE ZUCCHINI BUNDT CAKE CON GLASEADO DE QUESO Y NARANJA**

### ***Ingredientes***

- 350 g. harina trigo
- 60 g. cacao en polvo
- 2 y 1/2 cucharaditas de impulsor
- 1 y 1/2 cucharaditas bicarbonato sódico
- pizca sal
- 1 cucharadita canela en polvo
- 175 g. mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g. azúcar
- 5 huevos
- 125 ml. leche
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 2 cucharaditas ralladura de naranja
- 250 g. calabacín sin piel, rallado
- 100 g. nueces en trocitos

### ***Para el glaseado de queso a la naranja***

- 100 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g. de queso crema
- 150 g. de azúcar glas
- c/s de leche
- ralladura de naranja

### ***Elaboración***

Tamizar juntos la harina, bicarbonato sódico, polvo de hornear, canela, cacao, sal y reservar.

Crema la mantequilla con el azúcar hasta que consigamos una mezcla que haya blanqueado y quede esponjosa. Añadir los huevos uno a uno. No añadir el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Con una espátula, incorporar el extracto de vainilla, la ralladura de naranja y el calabacín rallado.

Añadir un tercio de la mezcla de la harina, alternando con la mitad de la leche y continuar alternando los ingredientes terminando con la harina. Y finalmente las nueces troceadas

Verter esta mezcla en el molde bundt, previamente encamisado y alisar la superficie.

Hornear a 175 ° C. aproximadamente unos 45-40 minutos, o hasta que al pincharlo con una brocheta en el centro, ésta salga totalmente limpia.

Dejar enfriar en el molde sobre una rejilla 10 minutos.

### ***Para el glaseado de queso a la naranja***

Crema la mantequilla pomada con el azúcar glas, añadir el queso crema, la ralladura de naranja y la leche. Tiene que quedar un glaseado fluido.

Una vez frío el bundt cake glasearlo con la crema de queso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93.349.10.19

## **“BARIGOULE” DE ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- 12 alcachofas
- 6 dientes de ajo con piel
- 1 cebolleta en tiras
- 1 bulbo de hinojo pequeño en tiras finas
- 2 chalotas en tiras
- 1 puerro en rodajas
- 1 rama de apio en rodajas
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 vaso de vino blanco
- 1 atadillo de perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- Aceite de oliva
- caldo de ave

### ***Elaboración***

En una olla amplia, rehogar ajo, la cebolleta, el hinojo, chalotas, puerro, apio, zanahorias y sal.  
Añadir las alcachofas, el vino, perejil, laurel, tomillo, Cuando se haya evaporado el alcohol, cubrir las verduras con el caldo de ave, cocinar tapado a fuego lento hasta que las alcachofas estén tiernas y ajustar de sal y pimienta.  
Dejar atemperar en el mismo caldo de cocción

## **CREPE DE ESPINACAS Y ESCALIBADA CON VINAGRETA DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa de la crepe***

- 2 huevos
- 300 ml. de leche
- 150 gr. de harina
- 50 gr. de mantequilla fundida

#### ***Para el relleno de la crepe***

- 1kg. de espinacas cortadas
- 2 dientes de ajo cisele
- 50 gr. Aceite de Oliva
- 500 gr. Pimiento rojo
- 500 gr. Berenjena
- 4 lonchas de queso
- 2 huevos duro
- cebollino

#### ***Para la vinagreta de fresas***

- 60gr. de mermelada de fresas
- 50 ml. de vinagre de manzana
- 150 ml. de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 250 g. de fresas cortadas en macedonia

### ***Elaboración***

Untar la berenjena y el pimiento con aceite y hornearlos entre 25 y 30 minutos. Hervir dos huevos en agua con un poco de sal, retirarlos y remojarlos en agua fría.

#### ***Para la masa de la crepe***

En un vaso de la batidora mezclar la mantequilla, la harina, la leche y los huevos, y batir con la batidora hasta mezclar bien. Dejarla reposar. Llevar a ebullición las espinacas en agua con sal y, cuando empiecen a hervir, retirarlas del fuego y colarlas. Mientras, engrasar una sartén con unas gotas de aceite de oliva y agregar la masa de crepe. Repartirla bien hasta cubrir la base de la sartén. Cocerla hasta que empiece a dorarse un poco, darle la vuelta y dorar el otro lado.

Picar dos dientes de ajo y dorarlos en otra sartén con un poco de aceite de oliva. Agregar las espinacas, dorarlas un minuto y retirarlas para evitar que se tuesten, ya que entonces adquieren un sabor amargo.

#### ***Para la vinagreta de fresas***

Cortar las fresas en macedonia y mezclarlas con el resto de ingredientes.

#### ***Al pase por ración***

Para montar las crepes, sobre una masa, disponer un poco de espinacas y extenderlas. Colocar dos lonchas de queso, una en cada lado y tapar con otra masa de crepe.

Cortar en tiras longitudinales la berenjena y el pimiento y disponerlos encima de la crepe. Añadir también los huevos cortados por la mitad. Enrollar. Partir el crepe por la mitad disponerlo en un plato acompañado de la vinagreta. Decorarlo con unas fresas laminadas

## **TULIPAS CRUJIENTES**

### ***Ingredientes***

- 50 g de Mantequilla
- 50 g de azucar glass
- 50 harina
- 2 claras de huevo
- anís en grano

### ***Elaboración***

Derretimos la Mantequilla y precalentamos horno a 180°

En un bol amplio colocamos la mantequilla derretida, añadimos el azucar Glass e integramos enérgicamente.

Una vez integrada añadimos las claras crudas y mezclamos con varilla hasta obtener una crema homogénea, seguidamente añadimos la harina tamizada y mezclamos hasta que desaparezcan los grumos y reposamos 15 minutos.

En una bandeja de horno colocamos media cucharada de esta crema separadas unas de otra, con la base de la cuchara formamos círculos muy finos. Una vez tengamos los círculos, perfumamos con anís en grano y horneamos a 180° con calor arriba y abajo hasta quedar crujientes.

Si te gustan menos crujientes las sacamos un pelín antes de tiempo y listo

Si queremos darle forma o doblarlas mientras estén calientes, es el momento de hacerlo, dejamos enfriar y espolvoreamos con azucar glass