



## **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*
- *Pimienta 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.



## **CALAMARES RELLENOS CON RATATUILLE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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



## TIRAMISÚ

### *Ingredientes*

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

### *Elaboración*

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

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

Calentar el agua e incorporar el café. Dejar enfriar.

Montar las claras a punto de nieve y reservar.

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

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



## **TALLARINES DE CALAMAR CON PESTO ROJO DE MARISCO Y CREMA DE BERENJENA ASADA**

### ***Ingredientes***

- 2 calamares de tamaño grande.
- 2 berenjenas grandes.

#### ***Para el Pesto de marisco.***

- 30gr de tomates secos.
- 20gr de albahaca fresca.
- 10gr de piñones.
- 20gr de parmesano rallado.
- 2 d. de ajo.
- Aceite de oliva.
- 150gr de langostinos
- 100gr de mejillones.
- Tentáculos del calamar picados

#### ***Para el Aceite de tinta.***

- Aceite de girasol.
- Cabezas de langostinos.
- 1 bolsa de tinta.

### ***Elaboración***

Limpiamos los calamares grandes separando los tentáculos. Semi-congelar y cortar el calamar a cuchillo en forma de tallarines finos. Reservar

Abrir por la mitad la berenjena y hornear a 180° hasta que estén asadas, poner la carne a turmizar con aceite de oliva y una pizca de mantequilla, rectificar el sabor.

#### ***Para el Pesto de marisco.***

Tostamos los piñones, quitamos el germen a los ajos, pasamos por túrmix todos los ingredientes hasta conseguir una pasta o mojo.

Pelamos los langostinos y los troceamos reservando las cabezas, abrimos los mejillones al vapor.

Salteamos en un wok por tandas a fuego alto los langostinos, los mejillones y el picadillo de tentáculos.

Juntaremos el marisco salteado junto con el pesto, alargando con el caldo de mejillones si fuese necesario.

#### ***Para el Aceite de tinta.***

En un cazo pequeño dorar las cabezas de langostino, cubrir de aceite y cocinar 15 min, aplastar y añadir una bolsa de tinta, cocinar 5 min a fuego suave y colar.

#### ***Montaje***

Saltear los tallarines de calamar en wok, poner en base del plato la crema de berenjena, encima la pasta mezclada con el pesto de marisco, decorar con el aceite de tinta.



## **MOUSAKA DE CORDERO Y BERENJENAS CON BECHAMEL DE QUESO AZUL Y PARMESANO CRUJIENTE**

### ***Ingredientes***

- 2 berenjenas grandes.
- 2 cebollas
- 100 gr. de carne picada de ternera
- 100 gr. de carne picada de cerdo
- 200 gr. de carne picada de cordero o piezas para picar.
- 75 gr. de crema de leche.
- 300 gr. de tomate triturado
- 2 zanahorias
- Sal, azúcar, pimienta, comino, canela y tomillo
- 1 dl. de coñac
- 1 dl. de vino tinto
- Queso rallado.
- Parmesano rallado

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

- 20 gr. de harina
- 20 gr. de mantequilla
- 1/2 l. de leche
- Nuez moscada, pimienta y laurel
- Queso azul.

### ***Elaboración***

Cortar la berenjena a lonchas finas con mandolina. Estirarlas en una bandeja de horno con papel sulfurizado entre capa y capa. Aliñarlas con un chorrito de aceite de oliva, tomillo, sal y pimienta. Cocer 20 min. a 180°C.

Sofreímos la cebolla y la zanahoria. Añadimos el tomate triturado, rectificamos de sal y azúcar. Cocemos 15 min. a fuego suave.

Picamos la carne de cordero y la cocemos junto a la picada de ternera y cerdo en una cazuela con el aceite caliente. Para que quede bien dorada es mejor cocerla en tandas pequeñas.

Flambeamos toda la carne con el coñac. En 2 min. añadimos el vino. Cocemos hasta reducirlo. Juntamos la salsa de tomate y lo dejamos al fuego hasta que coja consistencia. Añadimos la crema de leche y dejamos que reduzca.

Haremos el crujiente de parmesano poniendo montones de parmesano rallado en sartén, cuando se empiece a dorar los bordes sacamos con pinzas con mucho cuidado y dejamos enfriar.

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

Infusionamos la leche con las especias; con la mantequilla y la harina haremos una roux. Verteremos la leche infundada y removemos enérgicamente con una cuchara de madera lentamente hasta que espese, por último introducimos el queso azul a trozos y dejamos que se integre.

En una bandeja de horno hacemos capas de berenjena y carne picada y la última la cubrimos con bechamel y queso rallado. Gratina al horno 10 min. Decorar la musaka con el crujiente de parmesano



## **PASTEL DE TOFFE TRUFADO CON CREMA INGLESA**

### ***Ingredientes***

- 175 gr. de harina
- 60gr de leche
- 30g de aceite de girasol
- 150 gr. de azúcar
- 1 sobre y 1/2 de levadura química
- 4 huevos

### ***Para el toffe***

- Azúcar
- Nata líquida
- Cobertura de chocolate
- Crema de leche montada

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

- 1/2 l. de leche
- 4 yemas de huevo
- 75 gr. de azúcar
- 25 gr. de maicena
- Raspadura de limón

### ***Elaboración***

Montar los huevos con el azúcar hasta blanquear, cuando esté bien montado añadimos la leche y el aceite de girasol, añadimos la harina tamizada y la levadura. Encamisar molde y hornear a 180° hasta cocción.

### ***Para el toffe***

En una sartén derretir el azúcar, añadir la nata líquida bien caliente y ligar un toffe, fuera del fuego añadir cobertura desecha y crema de leche montada. Napar el bizcocho con esta preparación y guardar en nevera.

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

Disolver pizca de maicena con leche, mezclar todos los ingredientes en frío y cocinar al fuego suave hasta que adquiera consistencia de salsa. Colar por chino y reservar.

Montar el plato presentando un corte de pastel decorado con tira de salsa de crema inglesa y hojitas de menta.



## **“BOCATA” DE ALBONDIGAS DE CERDO AL LIMON CON TOMATE Y MOZARELLA**

### ***Ingredientes***

- 1 barra de pan
- 1 kg tomate
- Sal y azúcar
- 50 ml de aceite de oliva
- Romero fresco
- 1 bola de Mozarella

### ***Para las albóndigas***

- 50 gr de pan duro
- 2 c.s. de leche
- 2 cebollas tiernas
- 3 dientes de ajo
- 1 huevo
- 1 limón
- 30 gr de parmesano
- 23 c.s.de romero fresco
- 2 c.c.de perejil picado
- ½ kg de carne de cerdo picada

### ***Elaboración***

#### ***Para las albóndigas***

Remojar el pan duro en la leche hasta que se ablande

Picaremos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 10 minutos. Incorporamos el ajo ciselée y alargamos cocción 3 minutos más.

Batimos el huevo, agregamos la corteza rallada de ½ limón y el zumo de 1 limón, el parmesano, el romero y el perejil picado. Incorporamos la cebolla, el ajo y la carne picada.

Amasamos bien y formamos las albóndigas de unos 4 cm de diámetro.

Colocamos en una bandeja de horno engrasada y horneamos unos 12 a 15 minutos a 220 °C.

#### ***Para el sofrito***

Partimos los tomates en cuartos y retiramos las semillas.

Colocamos en una reductora con un poco de aceite y sofreiremos a fuego suave unos 45 minutos con un poco de aceite de oliva, sal, azúcar y romero.

Pasaremos por chino y ajustamos de sazón y consistencia

#### ***Montaje***

Abrimos el pan por la mitad

Colocamos el sofrito y unas rodajas de mozarella y ponemos unas albóndigas

Hornear un par de minutos y servir.



## **POLLO AL ESTRAGÓN**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de mantequilla
- 2 cebollas
- 2 pechugas de pollo
- 2 c.s. de estragón fresco
- 80 gr de harina
- 100 ml de brandy
- 1 c.s de mostaza de estragón
- 200 ml de leche
- 200 ml de crema de leche
- 8 Espárragos blancos
- 100 gr de champiñones
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Picar la cebolla en ciselée y rehogar en la mantequilla hasta que esté cristalina unos 30 minutos.

Agregamos el estragón picado y la harina tamizado. Cocemos unos 3 minutos, reducimos el brandi y mojaremos con leche caliente poco a poco.

Volveremos al fuego, llevaremos ebullición y bajamos fuego.

Mantendremos a fuego bajo tapado unos 20 minutos. Agregaremos más leche en caso de necesidad

Mientras marcamos la pechuga de pollo unos 5 minutos, asegurándonos que adquiera color por todos los lados.

Salpimentamos y reservamos.

Escurremos los espárragos blancos y cortamos en cuartos.

Limpiamos las setas retirando el tronco y salteamos unos 5 minutos. Salpimentar y reservamos.

Unos 10 minutos antes de servicio.

Cortamos 4 raciones de la pechuga e incorporamos en la salsa.

Añadimos los espárragos y las setas y mantendremos cocción moderada unos 10 minutos.

Ajustamos de sazón y consistencia y servimos





## **CARQUINYOLIS CON HELADO DE ACEITE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de almendras marcona crudas
- 2 huevos
- Ralladura de un limón
- 100 gr. de azúcar
- 175 gr. de harina
- 6 gr. de levadura química
- 1/2 c.c. de canela en polvo
- Unas gotas de anís
- Pizca de sal
- 25 ml. de aceite
- 25 ml. de leche

### ***Para el helado***

- 600 ml de agua
- 115 gr de leche en polvo
- 105 gr de dextrosa
- 8 gr de pro crema
- 8 gr de sal
- 70 gr de aceite de oliva virgen arbequina
- 60 gr de vinagre blanco
- 60 gr de vino blanco

### ***Elaboración***

Disolver el azúcar con la leche, el anís y el aceite.

Mezclar con los huevos, la piel de limón, la levadura, la canela, la harina y las almendras.

Amasar bien hasta el punto de formar barritas de unos 3 cm. de ancho por la mitad de alto.

Pintar con yema de huevo.

Hornear a unos 180° hasta que estén doradas.

Sacar del horno y cortar en rebanadas diagonalmente mientras aún estén blandas.

Volver a colocar en el horno, dejar secar y acabar de dorar.

### ***Para el helado***

Mezclar el agua, la leche, la dextrosa, la sal y el estabilizante. Calentar a unos 80 °C y añadir el aceite. Mezclar y bajar temperatura en baño invertido a 2 °C.

Colocar en refrigerador 12 horas.

Mantecar al día siguiente y a los 5 minutos incorporar el vino y el vinagre.



## **PARPADELE A LA BONGOLE**

### ***Ingredients***

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

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

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

- 200gr de berberechos frescos
- 4 ajos
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- 1 dl de vino blanco
- Perejil
- Parmesano rallado

### ***Elaboración***

En un cuenco mezclamos la harina con los huevos y la sal. Amasamos hasta que no se pegue. Estiramos la masa pasándola por la maquina empezando por la anchura máxima y reduciendo a cada pasada el grosor. Estirar las placas sobre harina abundante.

La cortamos como espaguetis más anchos. Cuando los cortemos espolvoreamos con harina de arroz para que no se peguen. Los colgamos de un palo de escoba o los guardamos con harina.

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

Cubrir con agua y sal los berberechos para que saquen la arena. Picar el perejil. Laminar los ajos. Sofreír los ajos y la guindilla hasta que queden dorados. Abrir los berberechos con el ajo y la guindilla un chorrito de vino blanco. Saltear la pasta. Se puede añadir un poco de agua de cocción de la pasta para que quede más jugosa y espolvorear con perejil picado y parmesano.



## **CALAMARES RELLENOS CON RATATOUILLE**

### ***Ingredientes***

- *5 calamares de 10 a 12 cm*
- *2 pimientos*
- *2 berenjenas*
- *2 calabacines*
- *2 cebollas*
- *4 tomates*
- *100 gr. de olivada*

### ***Elaboración***

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

Cortar la cebolla, el pimiento y la berenjena a daditos regulares. Sofreír las hortalizas empezando por la cebolla, el pimiento, el tomate triturado. La berenjena la sofreímos aparte. Dejamos la ratatouille bien reducida.

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

Antes de emplatar, marcar el calamar que se arrugará formando un canelón. Entonces lo rellenamos de ratatouille y lo cortamos por la mitad. Ponemos una loncha de calabacín y encima el calamar cortado, salseamos con un poco de olivada.

## **BIZCOCHO DE ALMENDRAS TOSTADAS CON HELADO DE MASCARPONE**

### ***Ingredientes***

- 8 yemas
- 110 gr de azúcar
- 105 gr de harina
- 70 gr de azúcar
- 70 gr de mantequilla
- 105 gr de almendras tostadas
- 9 claras
- Amareto o vino de marsala
- 5 cafés

### ***Para el Helado de mascarpone***

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 mascarpone
- 1 c.s de hinojo molido
- cacao

### ***Elaboración***

Montar las yemas y los 110 gr de azúcar hasta que al levantar la varilla se forme una cinta

Triturar las almendras peladas con la harina en la termomix

Fundir la mantequilla

Montar las claras con 70 gr de azúcar, sin que queden demasiado firmes.

Añadir a las yemas la harina, las claras y la mantequilla fundida mezclada con un poco de yemas. Rellenar una bandeja de horno forrada con papel hasta 1 cm de alto.

Cocer a 160°C 1 70°C gr durante 25 min. Cortar el bizcocho a cuadrados.

Infusionar la leche con el hinojo molido. Enfriar y mezclar con la procrema el mascarpone y la miel. Esta preparación se debería dejar madurar 1 día en la nevera.

Poner a la mantecadora hasta que quede congelado.

Servir una bola de helado encima del bizcocho y espolvorear con cacao.



## **TARTA DE PUERRO Y VIEIRAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Tener el horno precalentado a 150°C.

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

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

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

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

Mezclar con varillas los huevos y la nata.

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

Hornear a 150° durante 25 -35 minutos.

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

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



## **ZANCARRON CON TOMATE CASERO ( SUKALKI)**

### ***Ingredientes***

- 1,5 Kg de zancarrón
- 500 g de cebolla roja
- 500 g de cebolla blanca
- 100 g de zanahoria
- 75 g de blanco de puerro
- 75 g de pimiento verde
- 75 g de pimiento morrón
- 100 g de nabo blanco
- 25 g de ramillete de perejil
- 150 g de tomate frito
- 40 g de vino de jerez seco oloroso
- 65 g de vino blanco
- 1,5 l. de caldo de carne limpio de grasa
- 2,5 l. de agua caliente
- 125 g de aceite de oliva para saltear la carne
- 125 g de aceite de oliva para pochar la verdura

### ***Para el tomate***

- 2 dientes de ajo picado
- 100 g cebolleta picada en ciselle
- 150 g pimiento verde picado
- 200 ml de vino blanco
- 500 g tomates muy maduros, rallado

### ***Elaboración***

Troceamos la carne en trozos de 4 cm x 3 cm, la salamos y la salteamos en una cazuela, sin mover los trozos y con suficiente espacio para darles la vuelta, con los 125 g de aceite a fuego fuerte, seguido la retiramos y la reservamos. En la misma cazuela, pochamos la verdura picada con otros 125 g de aceite de oliva, sazonar y la pochamos durante media hora aproximadamente.

Pasado el tiempo le añadimos el vino de jerez y el vino blanco, lo evaporamos, rehogamos durante 15 minutos más. Añadimos el caldo de carne caliente y los trozos de carne y cocemos todo durante aproximadamente 3 horas y media a fuego medio. Según vaya reduciendo el caldo, ir añadiendo el agua caliente poco a poco.

Transcurridos, retiramos la carne y la introducimos en el tomate casero.

### ***Para el tomate***

Doramos en aceite la cebolleta, el pimiento verde y el ajo, a fuego medio unos 30 minutos, una vez pochado, añadimos el vino blanco, el tomate rallado, rectificamos de sal y azúcar, guisar 10 mn, a fuego medio.



## **PANNACOTTA DE VAINILLA Y LIMA**

### ***Ingredientes***

- 600 ml de leche
- 400 ml de nata líquida
- 200 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 6 hojas de gelatina
- 3 limas

### ***Elaboración***

Abrir la vainilla a lo largo con un cuchillo y raspar el interior para sacar las semillas.

Hidratar la gelatina en agua fría.

En una cazo colocamos la leche, la nata, 150 g azúcar y las semillas de vainilla, con la vaina, calentar justo hasta el momento de hervir e infusionar 10 minutos.

Agregamos la gelatina bien escurrida, a la mezcla caliente, removemos para disolver bien y colocamos en recipiente, enfriamos en nevera mínimo 3 horas.

### ***Para la mermelada***

Retiramos la piel a las limas, y las escaldamos 3 veces cambiando el agua cada vez, reservamos

Hacemos zumo con la limas, mezclamos con el resto de azúcar, reducimos a fuego lento para que el azúcar no caramelize, justo al final añadir las pieles de lima cortadas en juliana y dejamos enfriar.

Al pase servir pannacotta con la mermelada de lima



## MOUSAKA DE CARNE Y BERENJENAS

### *Ingredientes*

- 3 berenjenas grandes
- 2 cebollas
- 100 gr. de carne picada de ternera
- 100 gr. de carne picada de cerdo
- 200 gr. de carne picada de cordero
- 75 gr. de rulo de cabra
- 300 gr. de tomate triturado
- 2 zanahorias
- Sal, azúcar, pimienta, comino, canela y tomillo
- 1 dl. de coñac
- 1 dl. de vino tinto
- 20 gr. de harina
- 20 gr. de mantequilla
- 1/2 l. de leche
- Nuez moscada, pimienta y laurel
- Queso rallado

### *Elaboración*

Cortar la berenjena a lonchas finas. Estirarlas en una bandeja de horno con papel sulfurizado entre capa y capa. Aliñarlas con un chorrito de aceite de oliva, tomillo, sal y pimienta. Cocer 20 min. a 180°C.

Para la salsa de tomate sofreímos la cebolla y la zanahoria. Añadimos el tomate, rectificamos de sal y azúcar. Cocemos 15 min. a fuego suave.

Picamos la carne de cordero y la cocemos junto a la picada de ternera y cerdo en una cazuela con el aceite caliente. Para que quede bien dorada es mejor cocerla en tandas pequeñas. Flambeamos toda la carne con el coñac. En 2 min. añadimos el vino. Cocemos hasta reducirlo. Juntamos la salsa de tomate que se puede triturar y lo dejamos al fuego hasta que coja consistencia. Añadimos el queso de cabra.

Preparamos una bechamel echando la leche infundada con las especias sobre la mantequilla y la harina cocidas. Removemos enérgicamente con una cuchara de madera.

En una bandeja de horno hacemos capas de berenjena y carne picada y la última la cubrimos con bechamel y queso rallado. Gratinamos al horno 10 min.





## **FILETE STROGANOFF**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

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

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



## **ZABAGLIONE CON FRESAS**

### ***Ingredientes***

- *Fresas*
- *8 yemas de huevo*
- *150 gr. de azúcar*
- *1/4 l. de marsala o vino dulce*

### ***Elaboración***

Ponemos las yemas y el azúcar en un bol metálico. Batimos hasta que la mezcla blanquee. Añadimos el vino y calentamos al baño maría sin parar de remover. Cuando las yemas ligen la crema la retiramos del fuego. La enfriamos en un baño frío. Limpiamos las fresas y las cortamos. Las repartimos en copas. Cubrimos con el sabayon.

## **ENSALADA CON HUMUS DE BACALAO Y CONFITURA DE PIMIENTOS ASADOS**

### ***Ingredientes***

- *Pan de molde*
- *Una bolsa de brotes tiernos*
- *Pimentón y aceite de oliva*
- *Semillas de sésamo*

#### ***Para el humus de bacalao***

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

#### ***Para la confitura de pimientos asados***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para el humus de bacalao***

Poner el aceite, el ajo, la guindilla y el bacalao a confitar a 80 ° C, durante 10 minutos.

Colar y reservar el aceite. Triturar el bacalao con los garbanzos escurridos, el ajo y el comino mientras vais añadiendo poco a poco el aceite de confitar el bacalao.

#### ***Para la confitura de pimientos asados***

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

Tostar el pan de molde untado con un poco de aceite de pimentón hasta que se dore.

En un plato con ayuda de un aro poner una capa de mermelada de pimientos, encima brotes tiernos, el humus de bacalao y por encima mas brotes tiernos. Espolvorear con sésamo y acompañar con el pan.



## **POCHAS CON ALMEJAS EN SALSA VERDE CON SU BUÑUELO**

### ***Ingredientes***

- 1 kg. de pochas cocidas
- 300 gr. de almejas
- caldo de pescado
- 100 g. de cebolla ciselée
- 1 pimiento verde en brunoise
- 1 cucharada de pasta de pimiento choricero
- 2 dientes de ajo ciselée
- 2 c.s de perejil picado
- 1 cucharada de harina
- Un chorro de vino de Jerez fino

### ***Para el buñuelo***

- 100 g. de leche
- 1 diente de ajo cisele
- Perejil fresco picado
- 2 huevos batidos
- 150 g. de merluza desmigada
- 75 g. de harina

### ***Elaboración***

Poner las almejas en un recipiente con abundante agua fría con sal para que suelten la arena y se limpien. Escurrir y limpiar las almejas. Ponerlas al fuego en un cazo con un poco de aceite junto con un diente de ajo ciselée y el vino de Jerez. Reserva. Cuando estén abiertas, retirar del fuego. Reservar.

En una cazuela con aceite, rehogar la cebolla ciselée junto con el pimiento verde, sin que tome color y esté tierna, añadir el ajo, rehogar añadir la harina, rehogar e incorporar el jugo de las almejas y una cucharada de pasta de pimiento choricero. Dejar que hierva minutos para que se fundan los sabores. Añadir las pochas junto con un poco de fumet, hervir suave unos 10 minutos y en el último momento añadir el perejil picado y las almejas.

### ***Para el buñuelo***

Confitar la merluza en aceite, escurrirla y desmigarla.

Hervir la leche con el ajo y el perejil. Añadir la harina y cocinarla durante 2 minutos a fuego lento sin dejar de remover. Retirar del fuego. Batir los huevos e incorporarlos. Añadir el bacalao desmigado e introducir la mezcla en una manga pastelera.

Calentar el aceite en una sartén a 140°C. Con la manga pastelera o con 2 cucharillas de postre, ir echando pequeñas cantidades de masa en el aceite caliente y freír.



## **PASTEL NAPOLITANO MARMOLEADO**

### ***Ingredientes***

- 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

### ***Elaboración***

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

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

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

### ***Para el glaseado brillante de chocolate***

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

### ***Acabados***

Glasear el pastel y se puede servir acompañada de crema de fresas. Decorar con una fresa.



## **BOCADITOS DE BRIK CON QUESO PARMESANO, OLIVADA Y TOMATE CHERRY**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los Tomates***

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

#### ***Para los Bocaditos***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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



## **PEZ ESPADA CON BERBERECHOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el pez espada***

- *Pez espada*
- *Ajo*
- *2 huevos*
- *1 cucharada de aceite de oliva*
- *Sal*

#### ***Para la vinagreta de berberechos***

- *1 kg. de berberechos*
- *Mahonesa sin sal*
- *100 g de jugo de berberechos*
- *1 pizca de vinagre de Jerez*
- *1 vaso de sidra o chakoli*

### ***Elaboración***

Cortar el pez espada en filetes de 2 cm de alto y quitarles la piel.  
Sazonar los filetes, pasarlos por un pizca de harina y huevo batido.  
Freírlos 2 minutos por cada lado en abundante aceite caliente con el ajo.  
Escurrir los filetes a un plato y acompañar con la vinagreta de berberechos.

#### ***Para la vinagreta de berberechos***

Introducir los berberechos en una sartén ancha y baja con un poco de sidra y cocinarlos tapados hasta que se abran.  
A medida que vayan abriendo sacarlos de la cazuela a un plato.  
Quitar las conchas y recuperar la carne de berberecho, reservar junto con el jugo que ha soltado.  
Introducir en un vaso americano los 200 g de carne de berberecho (ya limpio) junto a los 50 g de jugo de berberecho, la mahonesa y el vinagre.  
Triturar durante 5 minutos, pasar el resultado por un colador fino y reservar.  
El resto de los berberechos se deja para el emplatado.

## **BAKLAVA**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

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

Estirar un poco el hojaldre, pincharlo y reservar.

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

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

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

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





## **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.



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

### ***Ingredientes***

- *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***

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

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

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

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

### ***Montaje***

Servir los kebabs con la ensalada y el tzatziki



## **CARROT CAKE**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

Calentar el horno a 190° C.

Pelar y rallar la zanahoria finamente.

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

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

Verter la masa y hornear a 45 min.

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



## **RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON PETALOS DE TOMATE Y JUGO DE ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

- 150 gr. de harina normal
- 150 gr. de harina de fuerza.
- 3 huevos
- Pizca de sal.
- Pizca de aceite de oliva.

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

- 400 gr. de ricota
- 50 gr. de pan rallado
- 100 gr. de parmesano
- 400 gr. de espinacas frescas

#### ***Para los Pétalos de tomate.***

- 15 tomates rojos
- Aceite de oliva
- Azúcar, sal, pimienta y tomillo

#### ***Para el jugo de Albahaca fresca***

- Caldo de verduras.
- g. xantana.
- 100 gr. de piñones
- 3 ajos

### ***Elaboración***

Mezclar haciendo un volcán, la harina con los huevos, la sal y el aceite, amasar hasta que quede bien lisa. Bolear, filmar y reposar 15 min en el frigo. Estirar la masa con la máquina. Hacer dos planchas y poner el relleno encima de una plancha. Tapamos con la otra. Cortamos los raviolis con el corta pastas. Cocemos en agua hirviendo con sal y laurel.

Empezaremos con el relleno cortando y limpiando las espinacas. Cocerlas al vapor con un poco de sal y mezclarlas con la ricota, el pan rallado y el Parmesano. Rellenar una manga pastelera con la farsa.

Cortamos los tomates en pétalos sin piel y los cocemos al horno con sal, pimienta, azúcar y aceite a 180° hasta que doren.

#### ***Para el jugo de Albahaca fresca***

Escaldamos la albahaca en agua y sal 5 seg. Enfiamos y la trituramos con un poco de caldo de verduras caliente, colamos bien fino y rectificamos de sabor, espesaremos ligeramente con la xantana para engordar un poco el jugo.

#### ***Acabado***

Tostaremos los piñones y los reservaremos. En una sote doraremos láminas de ajo, pondremos los raviolis 2 min, le tiraremos los piñones, los emplataremos y le añadiremos el jugo de albahaca, decoraremos con algunas hojas de albahaca y pétalos de tomate.



## **RAPE EN MOJO DE TINTA Y OLIVAS, CON POLENTA DE IDIAZABAL Y CARAMELO DE ANCHOA**

### ***Ingredientes***

- 1kg de lomos de rape
- 2 bolsas de tinta de calamar.
- 150gr de olivas negras sin deshuesadas
- Aceite de oliva.
- 50gr de avellanas

### ***Para la polenta***

- 1250 g. de polenta de maíz
- 2 dientes de ajo
- 500gr. de leche entera
- 50 g. de mantequilla
- 50 g. de idiazabal recién rallado
- 25 g. de nata doble
- 15 g. de sal
- 1 g. de pimienta
- 1 huevos + 2 yemas

### ***Para el caramelo de anchoa***

- 250 g. de azúcar
- Agua
- 150 cl de ron
- 9 lomos de anchoa en aceite

### ***Elaboración***

En un bol introducimos las bolsas de tinta, las olivas, sal, las avellanas y un poco de aceite de oliva, turmizamos bien y vamos emulsionando con mas aceite hasta crear un mojo fluido.

Pintamos los lomos de rape con este mojo y lo reservamos, pasados 30 min acabamos el rape en el horno a 200° 5 min aprox.

### ***Para la polenta***

A fuego suave en un cazo calentar la leche y la mantequilla, 2 dientes de ajo, la sal y la pimienta.

Una vez hervido, añadir la polenta en forma de lluvia. A medida que espolvoreamos la polenta hay que remover para que no se formen grumos. Cocer a fuego suave durante 1 minuto. Mezclar en un bol los huevos y las yemas y añadirlos a la polenta. Dejar cocer durante 5 minutos más.

Una vez fuera del fuego añadir el queso Idiazabal. Sazonar la mezcla y retirar los 2 dientes de ajo. Extender bien la masa en una placa y taparla con papel film, tocando la superficie de esta para que no se haga costra. Enfriarla lo más rápido posible.

### ***Para el caramelo de anchoa***

Colocar en una sotè el azúcar para realizar un caramelo

Cuando se haga el caramelo añadiremos el ron y un poco de agua. Una vez que se haga otra vez el caramelo añadiremos las anchoas. Las anchoas deberán de estar unos 3 o 4 minutos infundiendo, colar y estirar muy fino en papel de horno.

### ***Acabado***

De base pondremos la polenta, encima el rape y decoraremos con el caramelo.



## **HELADO DE MASCARPONE, ESPONJA DE CHOCOLATE Y CAFÉ**

### ***Ingredientes***

- 150gr de mascarpone
- 100gr de nata para cocinar
- 600gr de leche
- 50gr de azúcar
- 250ml de café
- 5 hojas de gelatina
- 400gr de yemas de huevo

### ***Para la Esponja-bizcocho.***

- 90gr de azúcar.
- 90gr de azúcar moreno
- 100gr de yemas de huevo.
- 200gr de clara de huevo.
- 180gr chocolate de cobertura.
- 50gr de harina.
- 80gr de mantequilla.
- 80gr de mascarpone.

### ***Para la Reducción de café.***

- 250ml de café.
- 2 hojas de gelatina.
- 50gr de glucosa.
- 200gr de azúcar.

### ***Elaboración***

Blanquearemos las yemas con el azúcar con varillas, reservaremos. En un cazo daremos un hervor a la nata, la leche, el café, y el mascarpone, para integrarlo todo. Dejaremos atemperar y mezclaremos lentamente y removiendo a las yemas, volveremos al fuego y coceremos hasta espesar (85°). Enfriaremos bruscamente y lo llevaremos a la heladora.

### ***Para la Esponja-bizcocho.***

Blanqueamos con varillas la mezcla de yemas, el mascarpone y los azúcares.

Fundimos el chocolate al microondas o al baño maria, tamizamos la harina e integramos todo en la mezcla anterior.

Por otra parte montamos las claras y las integramos en la masa anterior con lengua, introducimos el bizcocho en un sifón con tres cargas de gas. Reservamos en frío.

Haremos tres cortes en la base de unos vasos de plástico y rellenaremos con el sifón hasta la mitad de bizcocho, introduciremos en el microondas 30 seg a 700w, sacar y reservar en frío.

Haremos la reducción de café reduciendo en un cazo todos los ingredientes hasta ¼ parte, dejar enfriar y reservar.

### ***Montaje.***

Sacaremos los bizcochos de los vasos con una puntilla y los trocearemos.

En el plato pondremos la reducción de café, la esponja de bizcocho a trozos y el helado.



## **RISOTTO DE CALAMARES EN SU TINTA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de arroz bomba
- 250 gr de calamar
- 2 cebollas
- 800 ml de fumet negro
- 50 gr de mantequilla

### ***Para el Acompañamiento del risotto***

- 2 calamares
- Harina para rebosar
- 1 huevo
- Aceite para freír

### ***Para el fumet***

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 2 sobres de tinta
- ½ kg de restos de pescado
- 1 litro de agua

### ***Elaboración***

#### ***Para el fumet***

Desangrar el pescado.

Limpiar, pelar y cortar las verduras en macedonia

Rehogar 1 minuto en un poco de aceite y agregar la tinta. Cocer 3 minutos, agregar el pescado y mojar con agua fría.

Cocer a baja temperatura, (*por debajo de 50 °C*) de 20 a 25 minutos.

Colar y reservar.

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

Pelar la cebolla y cortar en ciselée

Rehogar en 1/3 de la mantequilla unos 15 minutos. Añadir los calamares limpios y cortados en macedonia y prolongar cocción unos 30 minutos más.

Agregar el arroz, rehogar unos 3 minutos y mojar con 1/3 del fumet Salpimentar y remover hasta que el caldo evapore.

Repartir operación hasta que vuelva a quedar seco.

Añadir caldo por tercera vez y ajustar de sazón. Cuando el arroz esté al dente, añadir el resto de mantequilla y remover 3 minutos.

Servir de inmediato en plato caliente.

Acompañar de unas tiras de calamar a la romana

#### ***Para el calamar***

Limpiar los calamares y cortar en tiras a lo largo.

Pasar por harina y huevo batido con sal.

Freír 2 minutos hasta que esté dorado.



## **CONEJO REBOZADO A LA PROVENZAL CON COULANT DE PESTO Y PATATA**

### ***Ingredientes***

- 4 lomos de conejo
- Sal y pimienta
- 50 gr de parmesano
- 50 gr de pan rallado
- 1 cc. De pimentón
- 1 c.s.de albahaca fresca
- 1 c.s.de ajo en polvo
- Harina
- 1 huevo
- Aceite de oliva para confitar

### ***Para el Coulant de patata y pesto***

- ¼ kg de patata
- 50 gr de queso parmesano
- 1 huevo
- Pesto

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

- 1 c.s.de piñones
- 12 hojas de altabaca
- Sal y piamente
- 1 diente de ajo
- 50 ml de agua
- 50 ml de aceite
- 1 c.s.de parmesano

### ***Elaboración***

Confitar el conejo unos 15 minutos en aceite aromatizado. Retirar  
Pasar por harina, huevo y una persillade elaborada con el resto de componentes.  
Reservar en frío hasta pase.

### ***Para el Coulant de patata y pesto***

Cocer las patatas de la forma habitual. Parar cocción

Pelar y turmizar con el huevo batido y el parmesano.

Ajustar de sazón

Con ayuda de unos aros encamisados de 6 cm rellenar con la manga dejando un hueco central. Rallar con el pesto y acabar de cubrir

Hornear a 200° C unos 10 minutos

Retirar con cuidado y servir en el plato acompañado de los lomos de conejo.

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

Tostar los piñones y escaldar 3 minutos el ajo.

Turmizar añadiernos el aceite al hilo.

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

Freír por inmersión 2 minutos los lomos de conejo





## **NUESTRA VERSION DE “PERAS BELLA HELENA”**

### ***Ingredientes***

- 4 peras
- 150 ml de vermut blanco dulce
- 150 ml de agua
- 150 gr de azúcar

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

- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 150 ml de leche

### ***Para la salsa de chocolate***

- 100 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- 100 gr de chocolate

### ***Elaboración***

Pelar las peras y cortar a cuartos.

Preparar un almíbar con el resto de ingredientes y colocar dentro. Cocer a fuego suave unos 20 minutos.

Reservar en frío dentro hasta el día siguiente

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

Colocar el azúcar en una reductor y dejar que funda hasta que adquiera color. Retirar del fuego e introducir la mantequilla cortada y templada. Mezclar con cuidado e ir añadiendo la leche caliente.

Mezclar y mantener 5 minutos en caliente.

Retirar y enfriar.

### ***Para la salsa de chocolate***

Llevar a ebullición la nata y la leche.

Añadir el chocolate y deshacer.

Retirar y enfriar.

### ***Montaje***

Servir en copa o vaso.

Colocar las peras con un poco de almíbar y cubrir con el toffe.

Salsear con el chocolate y decorar con palendra tostada.



## **LA BOUILLABAISSE DE CHEZ FONFON**

### ***Ingredientes***

- *1 cola de congrio 200 gr*
- *4 lluernas 200 gr*
- *1 San Pedro o gallo*
- *200 gr. Pescado de roca*
- *Aceite de oliva*
- *2 cebollas*
- *3 tomates*
- *2 c.s. de concentrado de tomate*
- *3 ajo*
- *Hinojo en grano*
- *1 Dl. Vino blanco*
- *Azafrán*
- *2 l de caldo corto de pescado*

### ***Para La rouille***

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

### ***Elaboración***

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

### ***Para La rouille***

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



## COQ AU VIN

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

## **TRIPLE DE CHOCOLATE Y CACAHUETES**

### ***Ingredientes***

- 50 g de chocolate negro, finamente picado
- 180 ml de café caliente
- 275 gr de azúcar
- 180 ml de mantequilla
- 1 huevo grande
- 1 yema de huevo
- 7 c.s. de aceite vegetal
- 1/2 c.c de sal
- 1 1/2 c.c. de extracto de vainilla
- 175 gr harina
- 75 gr de cacao
- 3/4 c.c. de bicarbonato de sodio
- 1/2 c.c. de levadura Royal.

### ***Para la mousse de mantequilla de cacahuete***

- 200 gr de queso crema
- 75 gr Azúcar
- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- 2 c.c. de extracto de vainilla
- Pizca de sal
- 240 ml de crema pesada

### ***Para la mantequilla de cacahuete Ganache***

- 300 gr de chocolate
- 270 ml de nata líquida
- 2 c.s. de mantequilla de cacahuete
- 1 taza= 240 ml
- 1 onza= 28 g

### ***Elaboración***

Ajustar la rejilla del horno a la posición media y precalentar el horno a 180°C. Encamisar 2 moldes de pastel redondos de 22 cm y forramos con papel de horno.

En un tazón mediano, mezclar en caliente el chocolate con el café.

En un tazón grande, batir el azúcar, la mantequilla, el huevo, la yema de huevo, el aceite, la sal y la vainilla hasta que estén combinados.

En un tazón pequeño, batir la harina, el cacao, el bicarbonato de sodio y levadura royal.

Batir los ingredientes secos en el húmedo hasta que estén combinados. Batir la mezcla de café hasta que esté suave.

Vierta 1/3 de masa en un molde y los 2/3 restantes en el otro molde. Hornear hasta que estén firmes, unos 20 a 25 minutos, respectivamente. Dejar que la torta se enfríe en los moldes durante 15 minutos, luego invertir las tortas sobre una rejilla para que se enfríe antes de montar.

### ***Para la mousse de mantequilla de cacahuete***

Batir el queso crema con azúcar, mantequilla cacahuete, vainilla y sal a velocidad media unos 5 minutos. Transferir a un recipiente grande.

Batir la nata líquida en alta velocidad hasta conseguir los picos duros pero no secos. Incorporar la nata a la mezcla de mantequilla de cacahuete. Manténgase enfriado hasta que esté listo para usar.

Cortar la mayor de las dos tortas en dos capas. Colocar en el plato de servir y cubrir cada capa con mousse de mantequilla de cacahuete. Manténgase enfriado hasta que al ganache esté lista para usar.

### ***Para la mantequilla de cacahuete Ganache***

Calentar el chocolate y la nata líquida hasta que se derrita. Batir suavemente la mantequilla de cacahuete. Enfriar hasta que sea lo suficientemente firme como para extender sobre el pastel.

Servir el pastel frío.



## **SOUFLE DE QUESO ROQUEFORT**

### ***Ingredientes***

- *100 gr. de queso azul*
- *6 huevos*
- *25 gr. de mantequilla*
- *1 cucharada de harina*
- *250 ml de leche*
- *Sal y pimienta*
- *Pimienta de Cayena*

### ***Elaboración***

Desmenuzaremos el queso.

Batiremos las yemas de huevo.

Fundiremos la mantequilla en un cazo, y añadiremos la harina y la mostaza. Rehogaremos hasta que cueza la harina.

Añadiremos gradualmente la leche y removeremos con un batidor hasta que la salsa espese.

Añadiremos el queso, a fuego suave y removeremos constantemente hasta que se funda por completo.

Dejaremos enfriar unos 2 minutos.

Añadiremos las yemas batiendo constantemente y salpimentaremos al gusto.

Batiremos las claras a punto de nieve y las incorporaremos a la mezcla anterior.

Verteremos el preparado en unos moldes de soufflé previamente encamisados y hornearmos al baño María unos 10 minutos a 200 °C y a 180 °C durante otros 10 minutos aproximadamente.

El soufflé debe quedar levantado y quedar crujiente y dorado por fuera pero húmedo por dentro.

## ARANCINI SICILIANO RELLENO DE CARNE

### ***Ingredientes***

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

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

- *Sal, pimienta negra*
- *1/2 cebolla*
- *Vino tinto*
- *80 gr de guisantes*
- *40 gr tomate concentrado*
- *100 gr Scamorza (fresca, caciocavallo o mozzarella a dados)*
- *150 gr Carne de ternera o cerdo picada*
- *1 cucharada de aceite de oliva extra virgen.*
- *Pan rallado y 2 huevos.*
- *Aceite de girasol*

### ***Elaboración***

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

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

Freír la cebolla finamente picada en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y la mantequilla, a continuación, agregar la carne triturada; saltar a fuego fuerte. Agregar el vino y luego dejar que se evapore.

Mientras tanto, poner los guisantes en una olla y cocer durante 10 minutos junto con una cucharada de aceite de oliva y sal.

Cortar los cubos de queso ahumado y guardarla a parte. Cuando los guisantes estén cocidos pero crujientes todavía, apagar el fuego y añadir al ragú espeso.

Puedes modelar la forma del arancini como más te guste, los más frecuentes son en forma de bola o de pera. Luego pasar todos los arancini por el huevo. Luego pasarlos por el pan rallado y finalmente freírlos en aceite bien caliente (180 °). Para freír las bolas de arroz, recomiendo el uso de una freidora o una olla bastante pequeña y alta, de modo que las bolas queden completamente sumergidas en aceite durante la fritura.

Sacarlas y quitarles el exceso de aceite con un papel absorbente.

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



## **CREPPES ZUZETTE GRAND MARIER**

### ***Ingredients***

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

### ***Además***

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

### ***Elaboración***

Fundir los 50 g de mantequilla

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

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

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

Estiramos la masa muy finamente en una sartén antiadherente cocinamos 2 minutos por cada lado y reservamos

En un saute calentar las 2 cucharadas de mantequilla que espume y colorea ligeramente.

Añadir el azúcar y caramelizarlo ligeramente.

Verter el zumo de naranja y reducirlo ligeramente unos segundos.

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

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

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



## **SPAGUETTI A LA BONGOLE**

### ***Ingredients***

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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





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

### ***Ingredientes***

- 2 solomillos de cerdo bridados
- 70 g. de Fondo oscuro
- 45 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 g. de zanahorias
- 10 g. Azúcar
- 50 g. mantequilla
- Agua de vichy, sal y pimienta

### ***Elaboración***

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 la mantequilla.

#### ***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.



## **BRIOUATES**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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

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



## **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
- 1/2 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 el Rouille***

- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 150 g. de aceite de oliva
- 150 g. de aceite de girasol
- 10 hilos de azafrán
- 1 c.c de pulpa de pimiento choricero o ñora
- Pizca cayena
- Sal

### ***Elaboración***

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.

Realizar el fumet salteando 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 del 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.



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

### ***Ingredientes***

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

### ***Para 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***

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.



## TIRAMISÚ

Bizcocho típico italiano: “pavesini” (muy seco), es el que se utiliza para el tiramisú.  
Para 4 aros de 6 cm.

### ***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
- ½ 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 glase 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

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.



## **ROLLITOS DE BERENJENA CON QUESO FETA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Precaentamos el horno a 180 grados. Cortamos la berenjena en láminas muy finas y reservamos.

Cortamos el queso en cubos rectangulares.

En una olla con agua y sal blanqueamos las berenjenas, unos 15 o 20 minutos, enfriamos, escurrimos bien y las ponemos sobre papel de cocina. Ponemos la berenjena en un plato y agregamos un poco de aceite de oliva, orégano y menta.

Pasar las berenjenas por una sartén o plancha unos segundos, una vez asadas envolvemos el queso con las mismas y las aseguramos con un palillo.

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

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



## **JAMONCITOS DE POLLO CON CHUTNEY DE PERA Y ARROZ A LA CANELA**

### ***Ingredientes***

- 8 Jamoncitos de pollo
- 4 peras blanquilla
- 2 cebollas
- 1 tomate maduro
- 1 anís estrellado
- 5 granos de pimienta en grano
- 1 jengibre
- 1 hoja de laurel
- 50gr. de azúcar
- 1dl de coñac
- 1dl de vinagre de jerez
- 1dl de aceite de oliva
- 2dl de caldo de ave

### ***Para el arroz de canela***

- 100 gr. de arroz basmati
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 dl. de caldo de ave
- Canela en polvo

### ***Elaboración***

Cortamos el picantón a octavos y lo doramos por todos los lados. Desglasamos con coñac y retiramos. Ponemos en una fuente de horno y rustimos 15 min más.

En la misma cazuela hacemos un sofrito de cebolla y tomate pelado despepitado y cortado a cuadritos. También le añadimos las especias, el azúcar y el laurel. Cuando el sofrito está listo incorporamos el vinagre. Dejamos evaporar el vinagre y añadimos el caldo y la pera pelada, cortada a cuartos y después laminada.

Dejamos cocer 20 minutos hasta que la pera quede tierna.

### ***Para el arroz de canela***

Sofreímos la cebolla y el ajo. Después juntamos el arroz y la canela en polvo y lo sofreímos 5 min. más. En una olla tendremos el caldo hirviendo. Añadiremos el doble de caldo que de arroz. Coceremos 10 min y acabaremos al horno a 220° C 8 min. más.



## **BRAZO DE GITANO Y TIRAMISU**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Crema de mascarpone***

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

#### ***Para el Bizcocho***

- 3 huevos
- 125 gr. azúcar
- 75 gr. harina

### ***Elaboración***

#### ***Para la Crema de mascarpone***

Blanqueamos (mezclar con varilla enérgicamente o con una eléctrica) las yemas con el azúcar hasta doblar su volumen. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede más suave podemos incorporar la claras montadas con 100gr.

#### ***Para el Bizcocho***

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada, horneamos a 200 grados 5 minutos. Una vez fría la plancha rellenamos con la crema de mascarpone, enrollamos como un brazo de gitano, untamos por fuera el resto de crema de mascarpone y espolvoreamos con cacao





## **CROQUETAS DE BACALAO Y PUERRO**

### ***Ingredientes***

- *100g de Mantequilla*
- *160 harina*
- *1 L leche*
- *1 Puerro grande*
- *200g Bacalao Desmigado*

### ***Elaboración***

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

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

Freímos en Abundante Aceite caliente a unos 170 grados



## **BACALAO DE CUARESMA DE LA “IAIA MARÍA”**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la picada***

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

### ***Elaboración***

Enharinar el bacalao, espolvorearlos de la harina sobrante y freírlos en aceite muy caliente. Escurrirlos y reservar. Limpiar las setas y saltarlas en una sartén con ajo y perejil. Reservar. Pelar las patatas y cortarlas en trozos, freírlas en aceite, a media cocción sacarlas y dejar que se escurran. Reservar. Coger una cazuela de barro, poner aceite de sofreír el bacalao y sofreír las pasas, los piñones y las ciruelas. Una vez sofrido todo, añadir las patatas y rehogar un par de minutos para que cojan todos los sabores. Cubrirlo con el fumet y cocer las patatas, añadir el bacalao, las setas y los huevos duros. Dejar cocer a fuego suave unos minutos. Rectificar de sazón. Antes de terminar la cocción echar la picada, diluida con un poco de salsa de la cazuela.



## **CUATRO CUARTOS DE COCO Y FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el cuatro cuartos***

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

#### ***Para la crema de coco***

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

#### ***Para el coulis de frutos rojos***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para el cuatro cuartos***

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

Montar las claras a punto de nieve.

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

#### ***Para la crema de coco***

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

#### ***Para el coulis de frutos rojos***

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

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



## **TIMBAL DE SARDINAS MARINADAS Y PIMIENTOS ASADOS CON AJOBLANCO DE MELON**

### ***Ingredientes***

- 500gr de filetes de sardinas.
- 200gr de sal
- 200gr de azúcar.
- Hierbas provenzales.
- Pieles de naranja y limón
- 1 pimiento rojo.
- 2 pimientos verdes.
- 2 pimientos amarillos.

### ***Para el Ajo blanco.***

- 600 gr. de agua
- 200 gr de aceite de oliva.
- 16 gr de ajo
- 300 gr de almendras
- 1/2 melón de piel de sapo
- Sal

### ***Guarnición***

- Melón brunoise
- Menta fresca.
- Sal /pimienta
- Ron añejo.
- 100 gr. de jamón serrano
- 2 huevos duros.

### ***Elaboración***

Cubrir los filetes de sardina con la mezcla de sal, azúcar, hierbas y pieles. Un mínimo de 30 min, una vez transcurrido el tiempo lavar las sardinas en agua fría, secar y reservar.

Asamos los pimientos en el horno a unos 200° hasta que se doren bien, una vez estén los pelamos y despepitamos, Reservamos el aceite de asado.

### ***Para el Ajo blanco.***

Escaldar el ajo en agua hirviendo para que no pique. Triturar el melón, el aceite, el agua, los ajos, la sal y las almendras peladas. Probamos y rectificamos de sal si es conveniente.

Picamos para la guarnición el jamón serrano y los huevos bien finos.

Montamos el timbal en un molde cortapastas, intercalando capas de sardinas y pimientos, le damos un toque de frío al molde en abatidor y retiramos molde.

Decoraremos con una brunoise de melón salpimentada y mojada en ron, junto el jamón y los huevos, por último añadiremos el ajo blanco alrededor.



## **RODABALLO, CREMA LIGERA DE AJOS Y CITRICOS**

### ***Ingredientes***

- 400gr de rodaballo
- Mantequilla
- Sal/pimienta
- Aceite de oliva.

#### ***Para la Crema de ajos.***

- 2 cabezas de ajos.
- Agua.
- 250gr de leche entera.
- 150gr de aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

#### ***Para las Salsas cítricas.***

- 300gr de zumo de naranja
- 300gr de zumo de mandarina
- 300gr de zumo de lima.
- Glucosa.
- Aceite de oliva suave.
- Sal.
- Goma xantana.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Crema de ajos.***

Escaldaremos 4 min los dientes de ajo pelados en agua salada, después los coceremos en la leche unos 5 min, acabaremos confitándolos en aceite muy suave 5min mas. Turmizaremos los ajos con un poco de leche y emulsionaremos con el aceite de oliva. Rectificaremos de sabor. Reservaremos.

#### ***Para las Salsas cítricas.***

Reservaremos un poco de los tres zumos para el inyectado.

Pondremos a reducir los zumos por separado en cazos con 70gr de glucosa cada uno, salvo el de lima que le pondremos 120gr. Los reduciremos hasta que adquieran una cierta textura, les añadiremos una pizca de sal y turmizaremos emulsionando lentamente con aceite de oliva, acabaremos de espesar con una pizca de goma xantana, reservaremos en mangas y en frío.

#### ***Acabado.***

Ponemos la mezcla de zumos reducidos en una jeringuilla de tamaño grande. Colocaremos el rodaballo en una bandeja de horno, lo inyectaremos con la jeringuilla varias veces, pondremos mantequilla y aceite de oliva, hornearemos a 200° 5 min. En un plato pondremos la crema de ajo en el centro, las salsas haremos puntos con cada manga creando un mosaico, y encima colocaremos el pescado.



## **TARALETA DE CREMA DE LIMA Y MERENGUE.**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa sablè.***

- 120gr de azúcar.
- 112gr de mantequilla
- 11gr de levadura de sobre.
- 60gr de yemas.
- 170gr de harina.
- Ralladura de lima.
- Pizca de sal.

#### ***Para la Crema de lima.***

- Ralladura de 3 limas.
- Zumo de 4 limas.
- 2 huevos.
- 150gr de azúcar.
- 50gr de maicena.
- 350gr. de agua.

#### ***Para el Merengue.***

- 5 claras de huevo.
- 50gr de azúcar glassè.

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa sablè.***

Integramos a mano los sólidos (la harina, levadura, sal y ralladura) con la mantequilla pomada hasta que quede bien suelto todo, le añadimos las yemas batidas con el azúcar y mezclamos bien hasta integrar bien la masa, no debemos amasar mucho para no generar gluten. Hacer una bola y filmarla, reservar en frío 15 min.

Estiraremos la masa sobre 2 papeles de horno. Encamisar un molde tipo tartaleta y cubrir con la masa. Pincharemos la base para que no suba, y le pondremos algún peso. Coceremos en blanco 180° unos 10-12 min.

#### ***Para la Crema de lima.***

Integramos bien batiendo, los huevos, el azúcar, el zumo de lima y la ralladura. Lo añadimos todo al agua y mezclamos, por último disolvemos la maicena en un poco de ese mismo agua fría y la añadimos, lo llevamos al fuego y vamos removiendo hasta que espese, a unos 85° , cuando este, lo reservaremos en frío hasta que estabilice.

#### ***Para el Merengue.***

Montaremos las claras con varillas eléctricas, cuando estén semimontadas iremos añadiendo el azúcar glassè en 2 o tres tandas, hasta acabar de montar. No reservar, trabajar directamente una vez estén a punto de nieve.

#### ***Acabado.***

Sacar la masa del molde, rellenar de crema de lima, volver al frío si fuese necesario y por último pondremos el merengue en manga decoraremos por encima, les pasaremos un soplete para caramelizar.



## **RAVIOLIS DE QUESO FRESCO, CAVIAR, ACEITUNAS Y ANCHOA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr de harina media
- 2 huevos
- 2 c.s.de aceite
- Sal y pimienta
- 250 gr de queso fresco

### ***Para el Aceite de yema de huevo y anchoa***

- 4 filetes de anchoa en salazón
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 yema de huevo cocida
- 20 gr de aceitunas arbequinas
- Perejil

### ***Para el Puré de hinojo***

- 250 gr de hinojo
- 1 cebolla tierna
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 100 ml de caldo de verduras
- 4 c.s.de nata

### ***Elaboración***

Tamizar la harina y salpimentar

Añadir los huevos batidos y el aceite. Fresar hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar enfilmada en frío.

Estirar en máquina y troquelar en láminas de unos 12 cm de diámetro.

Rellenar con el queso y pintar con huevo batido. Doblar por la mitad y cerrar. Reservar hasta pase.

### ***Para el Puré de hinojo***

Picar las verduras en brunoise.

Rehogar la cebolla en el aceite unos 10 minutos, añadir el hinojo y alargar cocción unos 25 minutos, mojar con el caldo y cremar con la nata. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado unos 5 minutos.

Ajustar de sazón y triturar.

Colar y ajustar nuevamente de sazón y consistencia.

Reservar al baño maría en caliente.

### ***Para el Aceite de yema de huevo y anchoa***

Picar todos los ingredientes y añadir el aceite de oliva al hilo batiendo.

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

Cocer la pasta a la inglesa

Hacer unas lágrimas con el puré y colocar los raviolis por ración encima.

Pintar los raviolis con el aceite de huevo, anchoa y aceituna y decorar con unas huevas de caviar.



## **SALMON CON PEPINO, ESPINACAS Y HELADO DE MOSTAZA**

### ***Ingredientes***

- 4 supremas de salmón
- 2 pepinos
- 1 gr de goma xantana
- Sal y pimienta

### ***Para la Crema de espinacas***

- 200 gr de espinacas
- 100 ml de caldo de verduras
- 50 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

### ***Para el Helado de mostaza***

- 100 gr de mostaza de miel
- 50 gr de procrema
- 40 gr de dextrosa
- 15 gr de miel
- 400 ml de leche
- 100 ml de crema de leche de 35%

### ***Elaboración***

Limpiar el salmón de espinas y cubrir con sal y azúcar en frío durante 1 hora.

Licuar pepino.

Ajustar de sal y pimienta y añadir un poco de goma. Mixar y reservar en frío. Hasta pase

### ***Para el Helado de mostaza***

Mezclar todos los ingredientes en frío y mixar.

Llevar a ebullición y reservar en frío 12 horas

Mantecar.

### ***Para la Crema de espinacas***

Escaldar las hojas de espinacas retirando el tallo

Turmezar con el caldo y la mantequilla fundida.

Colar y ajustar de sazón.

Reservar en frío hasta pase.

### ***Al pase***

Pasar por agua el salmón, secar y marcar en sartén o plancha al gusto

Calentar 1 minuto el puré y disponer en la base del plato. Colocar el salmón encima y regar con la salsa de pepino fría.

Acompañar de una pequeña bola de helado de mostaza.





## **NUESTRA VERSION DE SELVA NEGRA DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

- 90 gr de mantquilla
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 110 gr de azúcar
- 4 huevos
- 60 gr de harina

#### ***Para el Chantilly de chocolate blanco***

- 100 g de nata
- 100 gr de cobertura blanca
- 4 claras de huevo

#### ***Para las Fresas con moscatel***

- 100 ml de moscatel
- 100 gr de fresas

### ***Elaboración***

Fundir el chocolate y la mantquilla al baño maria. Blanquear los huevos con el azúcar e incorporar cortando la harina tamizada

Añadir el chocolate y la mantquilla fundida y templada a la preparación anterior cortando.

Colocar en molde y enfriar unas 24 horas.

Hornear 12 minutos a 200 °c

#### ***Para las Fresas con moscatel***

Llevar a ebullición el moscatel. Apagar e introducir las fresas laminadas.

Reservar en frio

#### ***Para el Chantilly de chocolate blanco***

Llevar a ebullición la nata y perfumar con un poco de vainilla. Apagar y deshacer el chocolate blanco dentro, entibiar y montar las claras en merengue fuerte.

Incorporar cortando y enfriar.

### ***Montaje***

Servir en vaso o plato soper o una ración de pastel

Regar con las fresas y el moscatel y acabar con el chantilly de chocolate blanco.



## PISALADIÈRE

### ***Ingredients***

- *6c.s. de aceite de oliva*
- *3 dientes de ajo*
- *1kg de cebolla en rodajas*
- *3 o 4 cucharadas de tapenade*
- *9 filetes de anchoa*
- *12 aceitunas negras sin hueso*
- *Perejil picado fino*

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

- *250 gr. de harina*
- *Una pizca de sal*
- *125 gr de mantequilla*
- *60 gr de agua*
- *Papel para de horno*

### ***Elaboración***

Tamizar la harina con la sal en un cuenco. Mezclar con la mantequilla, trabajando con los dedos, hasta conseguir una consistencia arenosa. Incorporar el agua y trabajar hasta formar una bola. Envolver con papel de film y guardar en el frigorífico 30 min. Extender la masa y forrar un molde de 20 cm. de diámetro encamisado. Pinchar la masa y cocer al horno 220°C 20min.

Freír los ajos 2 min. Añadir la cebolla cortada a rodajas. Tapar la sartén y rehogue la cebolla 40 min. a fuego lento. Extender la tapenade sobre la masa cocida y luego la cebolla. Entrecruzar las anchoas por encima formando una rejilla y esparcir las olivas. Hornear la tarta de 20 a 30 min. a 180°C.



## **RODABALLO CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y SALSA HOLANDESA**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de rodaballo
- 5 patatas
- 1 manojo de espárragos trigueros
- Aceite de oliva
- Sal
- Cebolla tierna
- 3 c.s. de Alcaparras
- 3 c.s. de aceitunas negras sin hueso
- 2 Limones
- Tomillo

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

- 250 gr de mantequilla
- 2 o 3 yemas
- Zumo de limón
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Precalentamos el horno a 200° C.

Pelamos y cortamos a rodajas las patatas. Las aliñamos con aceite, sal y pimienta dentro de una fuente de horno. Las cocemos durante 30 min.

Limpiamos el rodaballo. Salpimentamos y pintamos con mantequilla. Lo cocemos entero con las patatas en del horno durante 20 min. Los últimos 5 min con el gratinador encendido para que quede la piel crustillante.

Preparamos un aliño fresco cortando la cebolla tierna a juliana finita, picamos las aceitunas negras a daditos, juntamos las alcaparras escurridas, un chorro de zumo de limón, el tomillo sal, pimienta y aceite de oliva. Reservamos en una salsera. Cocemos los espárragos al vapor.

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

Clarificamos la mantequilla. Decantamos la parte la parte grasa y la mantenemos a 65°C.

En un bol metálico blanqueamos las yemas, el zumo de limón, la sal y la pimienta. Ponemos las yemas al baño maría y emulsionamos batiendo mientras añadimos la mantequilla poco a poco. Hay que mantener la salsa en caliente pero que no llegue a cocer la yema.



## **LIONESAS RELLENAS DE HELADO DE TE CON MENTA**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de harina
- 8 huevos
- 4 manzanas
- Canela
- Miel

### ***Para el helado de te con menta***

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 15 gr de te verde
- 1 manojo de menta
- 50 gr de procrema
- 8 yemas de huevo
- 200 gr de azúcar
- Decoración chocolate i frutos secos

### ***Elaboración***

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

### ***Para el helado de te con menta***

Infusionar el té verde y la menta con la leche y la nata.

Batir las yemas con el azúcar

Hacer una crema inglesa con la nata infusionada y las yemas cociendo al baño maría hasta 82 °C.

Añadir el procrema.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Rellenamos las lionesas con el helado y decoramos con trocitos de chocolate y de frutos secos tostados.



## **BARIGOULE DE ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Picar el bacon y saltearlo hasta que quede dorado.

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

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

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



## **PIZZA AL GUSTO**

### ***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 quince minutos, que trabaje la levadura, a los quince minutos volvemos a amasar y reposamos otros quince minutos, pasado el tiempo hacemos la misma operación, hacemos bolas reposar diez minutos y las estiramos en forma de pizza muy fina.

Colocamos una base de tomate, mozzarella, los ingredientes al gusto horneamos unos 5 o 7 minutos a 250 grados, perfumamos con orégano fresco



## **PETITESUISSE RELLENOS DE NATA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Hervir el agua con la mantequilla troceada. La sal y el azúcar, Cuando empiece a hervir añadir la harina de golpe y remover con una cuchara de madera hasta que se desprenda de los bordes de la olla. Calentar un minuto sin que llegue a hervir para que la harina acabe de cocinarse.

Pasar la masa a un bol y añadir los huevos de uno en uno hasta que se integren.

Ponemos la masa en una manga pastelera con una boquilla estrellada. Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 200° C 10 minutos hasta que se desarrollen, después bajamos el horno a 180 ° C. y cocemos durante 15 minutos.

Montamos la nata en su punto y añadir el azúcar glas, poner en manga y rellenar



## **PATATAS CON QUESO RACLETTE**

### ***Ingredientes***

- *600 gr. de patatas para cocer*
- *1 hoja de laurel*
- *60 gr. de mantequilla*
- *2 cebollas*
- *150 gr. de bacon o panceta*
- *100 ml. de vino blanco*
- *400 gr. de raclette*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

### ***Elaboración***

Pondremos a cocer las patatas en agua fría con sal y laurel unos 30 minutos.

Retirar, parar cocción con agua fría y cortar en cuartos o rodajas.

En una rehogadora, sudar la cebolla con la mitad de la mantequilla durante unos 45 minutos, agregar el bacón o la panceta cortada en dados. Retirar.

Añadir el resto de la mantequilla y cocer a fuego suave las patatas durante unos 5 minutos evitando que se rompan. Reducir con el vino y mojar con un poco de caldo o agua.

Colocar las patatas en una cazuela de barro, colocar la cebolla y el bacón y rallar el queso por encima. Colocar en el horno a 180 °C unos 10 minutos hasta que el queso empiece a fundir.

Servir de inmediato decorando con perejil picado.





## **GOULASH A LA HUNGARA**

### ***Ingredients***

- *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 agria*
- *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 agria y mezclaremos, volveremos a fuego moderado evitando que vuelva a hervir.



## **MINI RED VELVET CUPCAKES CON CREMA DE QUESO PHILADELPHIA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los cupckes***

- 180 g. de harina
- 50 g. de mantequilla fundida
- 140 g. de azúcar
- 1 huevo
- 5 g. de colorante en pasta
- 10 g. de caco en polvo
- 2 g. de sal
- 100 ml. de buttermilk o 100 g. de leche con 5 g. de vinagre
- 5 g. de impulsor
- 5 g. de vinagre

#### ***Para la Crema de philadelphia***

- 200 g. de queso crema frío
- 250 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de azúcar glas
- Ralladura de limón

### ***Elaboración***

#### ***Para los cupckes***

Tamizar la harina con la sal, el impulsor y el cacao.

Blanquear el huevo con el azúcar, añadir la mantequilla fundida, el buttermilk y el colorante diluido con el vinagre y finalmente la harina.

Poner la masa en una manga pastelera, rellenara tres cuartas partes Cocer a 180 ° C. 12 minutos.

#### ***Para la Crema de philadelphia***

Batimos la mantequilla con el azúcar glas en la batidora .Una vez se ha mezclado bien, añadimos todo el queso crema. Batimos unos segundos. No batir demasiado, que la mezcla se derrite con facilidad. Decorar con sprinkles de corazones o bolitas rojas.



## **ESPAGUETIS A LA PUTANESCA**

### ***Ingredients***

- 250 g. de espaguetis
- 800 g. de puré de tomate
- 2 guindillas rojas
- 2 dientes ajo cisele
- 8 anchoas troceadas
- 100 g. de aceitunas deshuesadas cortadas en rodajas
- Lascas de queso parmesano
- 30 alcaparras troceadas
- orégano
- Albahaca
- Aceite
- Sal

### ***Elaboración***

En una sauter doramos los ajos con aceite de oliva, añadimos las anchoas picadas y las cocinamos hasta que se deshagan. Añadimos las guindilla, rehogamos y 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 orégano, la albahaca, 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. Servir los espaguetis con lascas de parmesano y hojas de albahaca.



## **PATATA RELLENA DE PIES DE CERDO, GAMBAS Y SU PICADA DE FRUTOS SECOS**

### ***Ingredientes***

- 6 ud patatas
- Aceite de oliva
- 300 g. de pies de cerdo cocido cortado en macedonia
- 200 g. de cebolla cisele
- 2ud. de ajo cisele
- 5 gambas cortadas en macedonia
- 200 g. setas variadas en macedonia
- 100 g. de demiglaze de fondo oscuro
- 100 g. de demiglaze de gamba
- Sal y pimienta
- picada

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

- 1 ajo frito
- 2 c.s perejil picado
- 50 g. de almendra tostada
- 20 g. de piñones tostados

### ***Aceite de azafrán***

- 5 hebras azafrán
- 50 ml. de aceite de oliva

### ***Elaboración***

Colocar las patatas en una bandeja de horno, rociar las con un poco de aceite, sal y asarlas al horno a 170°, hasta que estén cocidas y doradas. Reservarlas.

Rehogar a fuego muy lento la cebolla, caramelizar, añadir el ajo, rehogar, subir la intensidad del fuego, añadir las setas, rehogar unos minutos, añadir los pies de cerdo deshuesados y cortados en macedonia, mojar con las salsas, rehogar unos 15 minutos, añadir las gambas en macedonia, rehogar y añadir la picada, cocer unos minutos, rectificar textura y sabor. Reservar.

Juntar todos los ingredientes de la picada y triturar.

Realizaremos el aceite de azafrán juntando ambos ingredientes; llevar a 60° C durante 2 minutos.

### ***Al pase por ración.***

Partir las patatas por la mitad, vaciarlas y rellenarlas con el relleno mar y montaña, rociar con el aceite de azafrán y servir acompañada por unas líneas de demiglas.



## **TARTA SARA**

### ***Ingredients***

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

- 3 huevos
- 70 g. de harina
- 90 g. de azúcar
- 20 g. de harina de almendra
- 5 g. de impulsor

#### ***Para la Crema de mantequilla Sara:***

- 150 g. de azúcar
- 45 ml. de agua
- 2 yemas
- 225 g. de mantequilla pomada

#### ***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, la harina de almendra, con cuidado envolviendo los huevos. Cocer a 180 ° C. durante 17 -20 minutos.

#### ***Para la Crema de mantequilla Sara:***

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

#### ***Para el Almíbar baño sara:***

Poner en una reductora el agua y el azúcar, llevar a ebullición, dejar hervir unos 2 minutos retirar del fuego y perfumar con el alcohol.

#### ***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.



## **PANQUEQUE CON QUESO DE CASAR Y PESTO DE RUCULA**

### ***Ingredientes***

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

#### ***Para el Pesto de Rucula***

- *2 tazas de rúcula*
- *1/3 taza de aceite de oliva*
- *¼ taza de pistachos pelados tostados ligeramente*
- *1 diente de ajo picado en trozos grandes*
- *2 bichos*
- *Sal y pimienta (al gusto)*

#### ***Para el Panqueque***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para el Pesto de Rucula***

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

#### ***Para el Panqueque***

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

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

Servimos el panqueque con el queso de casar y terminamos con el pesto de rucula

## GAMBAS AGRIDULCES

### *Ingredientes*

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 16 langostinos grandes, mejor si están crudo
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- 1 diente de ajo rallado
- 1 pizca de pimienta de cayena molida, en sustitución de un chile fresco
- 1/2 cebolla picada en trozos medianos
- 50 gramos de piña en trozos
- 200 ml de zumo de piña
- 1 puñado de brotes de soja
- 1 puñado de pimiento rojo cortado en trozos medianos
- Zumo de 1/2 lima
- 2 cucharadas de miel
- La parte verde de la cebolleta picada
- Arroz de jazmín cocido al vapor, para acompañar

### *Elaboración*

Lo primero que tenemos que hacer es preparar todos los ingredientes, ya que una vez los incorporemos al wok, la receta va muy deprisa.

Así que pelamos bien las gambas, picamos fino todas las verduras y la piña y ponemos el wok a calentar a fuego muy vivo. Una vez esté bien caliente añadimos el aceite, dejamos que humee y en ese momento añadimos el jengibre, el ajo y la guindilla, para incorporar casi a continuación, las gambas, dejando que se salteen y cocinen. Retiramos del fuego y reservamos.

Mientras añadimos la cebolla y cocinamos a fuego muy fuerte 2 o 3 minutos hasta que se pongan tiernas sin estar translúcidas.

En ese momento añadimos el pimiento, los brotes, la piña y dejamos saltear otros dos minutos.

Llega el momento de hacer la salsa agridulce, añadimos el zumo de piña y dejamos que se cocine un poco e integren los sabores. A continuación el zumo de lima, la miel y salpimentamos.

Dejamos que la salsa espese y coja textura y en ese momento devolvemos las gambas al wok, damos un par de vueltas y apagamos el fuego.

Servimos en boles con arroz de jazmín cocido al vapor y con la parte verde de la cebolleta espolvoreado por encima



## **TARTA TROPÉZIENNE**

### ***Ingredientes***

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

- 220 g de harina
- 10 g de levadura fresca de panadero
- 3 cucharadas soperas de leche a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 80 g de mantequilla blanda + 10 g para engrasar la placa del horno
- 30 g de azúcar
- un pellizco de sal
- azúcar para decorar

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

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

### ***Elaboración***

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

Comenzaremos disolviendo la levadura en la leche a temperatura ambiente. En un bol grande echamos la harina, la sal, el azúcar, y uno de los huevos. Removemos con una espátula hasta que veamos los ingredientes mezclados. Añadimos otros dos huevos de uno en uno y la mantequilla cortada en trozos y por último la levadura disuelta. Vamos amasando intentando no incorporar mucha cantidad de harina hasta formar una bola, amasamos unos minutos hasta que la veamos lisa y dejamos fermentar durante una hora y media o dos en un lugar templado.

Una vez levada la masa desgasificamos con los nudillos apretando el aire de la masa y le damos forma de bola con la superficie lo más lisa posible dejándola ya en la bandeja del horno engrasada y aplastándola ligeramente para que quede de forma más aplanada. La pintamos con el huevo que nos había quedado y volvemos a dejarla fermentar durante otra hora. Precalentamos el horno a 180 grados y horneamos durante veinte o veinticinco minutos.

Una vez fuera del horno la cortamos con un cuchillo de sierra a la mitad y la rellenamos con la crema pastelera, salpicándola de azúcar glas o blanquilla para decorarla.

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

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

En la otra mitad de la leche disolvemos la maizena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos





## **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°C 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.



## **BONITO A LA PROVENZAL**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

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



## **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.



## **CALABACIN RELLENO DE TARTAR “CALIENTE” DE LANGOSTINOS Y VICHISSE DE MANGO**

### ***Ingredientes***

- 4 calabacines grandes.
- 400gr de langostinos.
- 2 cebolletas.
- 100gr de champiñones.
- Salsa de soja.
- Jengibre fresco
- Aceite de oliva.
- Queso emental para gratinar.

### ***Para la Vichissoise.***

- 2 puerros grandes.
- 200gr de mango.
- 150gr de nata de cocina.
- 300gr de caldo de ave.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Sal /pimienta.

### ***Para la Guarnición***

- Puerro
- Mango

### ***Elaboración***

Cortamos los extremos de los calabacines y lo volvemos a cortar en tres partes, vaciamos su carne con una cuchara dejándolos en forma de vaso. Con un pelador le quitamos la piel dejándole algunas tiras. Los pondremos a hervir en agua con sal hasta que estén algo blandos. Reservamos.

Pelamos los langostinos, les quitaremos también las tripas. Los picaremos en brunoise fina y los pondremos en un bol. Por otro lado rehogaremos las cebolletas y los champiñones en una sotè. Cuando atempere lo pondremos con los langostinos en el bol, rallaremos jengibre, le tiraremos la salsa de soja, el aceite de oliva, sal y pimienta. Lo mezclamos y reservamos en frio.

### ***Para la Vichissoise.***

Rehogamos la parte blanca de los puerros cortada en brunoise, en una sotè con mantequilla, cuando estén blandos, añadimos el mango también en brunoise y le damos 2 min mas, tiramos el caldo de ave y la nata, salpimentamos y dejamos reducir unos 10 min. Trituramos y colamos por chino. Rectificamos de sabor, reservamos en frio.

### ***Para la Guarnición***

Enharinaremos el puerro cortada en juliana fina, lo freiremos y saltearemos el mango cortado en brunoise en mantequilla.

Rellenamos de tartar los calabacines y cubrimos con queso emental, le damos horno con grill 200° 5 min. Los pondremos en un plato hondo y los serviremos con guarnición y la vichissoise.



## **ARROZ SECO DE CIGALA Y ALMEJAS CON CREMA DE ALCACHOFAS**

### ***Ingredientes***

- 300gr de arroz tipo bomba.
- 400gr gramos de cigalas
- 1 bolsa de almejas frescas.
- Alcachofas.
- 3 tomates grandes maduros.
- 1cebolla roja grande.
- 1 diente de ajo.
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde pequeño.
- Pizca de azafrán.
- Aceite de oliva.

### ***Para el Caldo.***

- Cabezas y colas de cigalas.
- 300gr cabezas y espinas de pescado.(opcional)
- 1cebolla mediana
- 2 zanahorias
- ½ puerro.

### ***Para la Crema de alcachofa.***

- 2 alcachofas.
- Caldo de verduras o de ave.
- Aceite de oliva
- Mantequilla.
- Sal pimienta.

### ***Elaboración***

Cortaremos toda la verdura en brunoise pequeña, las alcachofas las pelaremos y cortaremos en octavos, abriremos las almejas al vapor y reservaremos.

En una paellera, rehogaremos las verduras, añadimos el tomate tpm y sofreímos, tiramos el arroz y le damos 2 min para sellarlo, tiramos una pizca de azafrán y lo tostamos 5 segundos, alargamos con el caldo caliente (2,5 veces la cantidad de arroz), no lo removeremos, cuando arranque el hervor, lo introducimos al horno a unos 190° y cuando le falten pocos minutos le añadimos las almejas y las cigalas.

### ***Para el Caldo.***

Rhogamos en un cazo con una pizca de aceite las cabezas, colas y espinas hasta que pillen un poco de color, tiramos la verdura cortada en macedonia y la rehogamos hasta que esté bien pochada, cubrimos de agua y dejamos cocer lentamente sin que hierva, sobre 40 min aprox,

### ***Para la Crema de alcachofa.***

Pelamos las alcachofas, limpiamos bien el centro con una puntilla, las cortamos y ponemos en una sote, las rehogamos lentamente con aceite de oliva, cuando empiecen a estar tiernas añadimos el caldo y las dejamos cocinar tapadas hasta que acaben de ablandar, rectificaremos de sabor, lo pondremos todo en un vaso, las turmizaremos, colaremos bien y emulsionaremos con aceite y mantequilla, reservaremos.

En la base del plato un poco de crema de alcachofa y encima la porción de arroz.



## **SOPA DE PIÑA Y LIMA, FRUTA IMPREGANADA AL RON Y GRANIZADO MANDARINA**

### ***Ingredientes***

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

- 200gr de piña natural.
- 300gr de agua.
- 150gr de azúcar.
- 2 limas.
- 50gr de ron.

#### ***Para la Fruta impregnada.***

- 200gr de agua.
- 125 de azúcar.
- ½ limon.
- 100gr de ron.
- 150gr de sandía
- 150 gr de melón
- 150gr de piña.

#### ***Para el Granizado de mandarina***

- 500gr de zumo de mandarina.
- 100gr de dextrosa.
- 100gr de glucosa.
- 3 pieles de mandarina rallada.
- 4 hojas de gelatina.

### ***Elaboración***

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

Pondremos a cocer el agua y el azúcar esperamos que se disuelva y añadimos la piña troceada en mirepoix la cocinamos unos minutos, añadimos el zumos de las limas y el ron, le damos unos minutos mas. Trituramos y colamos, reservamos en frio.

#### ***Para la Fruta impregnada.***

Pondremos a cocer el agua con el azúcar, cuando este se disuelva lo dejamos atemperar y añadimos el zumo de limón y el ron. Reservamos en frio y lo dejamos reposar 1 hora.

Cortamos la fruta a cuadrados de 1cm por 1 cm. Pondremos el almibar de ron en una bandeja y colocaremos los dados de fruta, lo pondremos en la envasadora de vacio y de daremos a envasar 3 veces dejando que el almibar penetre al máximo en la fruta. Retiraremos la fruta y la reservaremos en frio.

#### ***Para el Granizado de mandarina***

Hervir una parte del zumo con la dextrosa y la glucosa, añadir la ralladura de mandarina y tapar 5 min para infusionar fuera del fuego. Añadir las hojas de gelatina hidratadas y el resto del zumo. Colamos y enfriamos. Pondremos a congelar en el abatidor.

Pondremos de base la fruta impregnada, encima el granizado y decoramos con la sopa.



## **SALMON FRESCO CON RUCULA Y ACEITUNA NEGRA**

### ***Ingredientes***

- 1 lomo de salmón de 200 gr
- Sal gorda y azúcar
- Crema Fraiche

#### ***Para el pesto de Rucola***

- 200 gr de Rucola
- 20 gr de queso parmesano
- 50 ml de agua
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 diente de ajo

#### ***Para el Crumble de aceituna negra***

- 100 gr de harina
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de aceituna negra
- Sal y pimienta

#### ***Para la Tapenade***

- 100 gr de aceituna negra
- 20 ml de Vinagre de Módena
- 1 filete de anchoa
- 1 c.c. de mostaza
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- 50 gr de agua
- 50 gr de aceite
- 10 hojas de albahaca

### ***Elaboración***

Cubrir el salmón de sal y azúcar y mantener en frío 2 horas. Pasar por agua y filetear

#### ***Para el pesto de Rucola***

Escaldar la Rucola y parar cocción

Turmezar con un poco de agua de cocción el ajo escaldado 3 minutos y el parmesano. Añadir el aceite al hilo para emulsionar. Reservar en frío hasta pase

#### ***Para el Crumble de aceituna negra***

Tamizar la harina y mezclar con el azúcar, la sal y la pimienta

Picar las aceitunas y fresar con la harina y el azúcar. Refrigerar 1 hora.

Hornear a 160 °C unos 10 minutos. Retirar y enfriar.

#### ***Para la Tapenade***

Escaldar el ajo 3 minutos y la albahaca 30 segundos.

Mezclar todo en vaso de túrmix y emulsionar con el aceite al hilo. Refrigerar hasta pase.

#### ***Montaje***

Colocar una base de pesto y unas hojas de rucola

Añadir el crumble

Colocar unas láminas finas de salmón

Acabar con unos hilos de tapenade y creme fraiche

Refrescar con eneldo fresco.



## **DORADA A LA PLANCHA CON PIMIENTOS Y PESTO DE ALBAHACA**

### ***Ingredientes***

- 2 doradas
- Hojas de pasta brick

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

- 12 hojas de albahaca
- 1 diente de ajo
- 20 gr de parmesano
- 10 gr de piñones
- 50 ml de agua
- 50 ml de aceite de oliva

#### ***Para los Pimientos confitados***

- 4 pimientos pequeños
- 250 ml de aceite de oliva
- Hierbas aromáticas
- 10 gr de sal
- 10 gr de azúcar
- 4 dientes de ajo

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

- 2 pimientos confitados
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de Módena
- Pizca de sal y pimienta

### ***Elaboración***

Limpiar dorada de espinas y cortar en 4 filetes. Reservar en frío hasta pase.

Al pase marcar 2 minutos por piel y un minuto por carne. Salpimentar

Cortar las hojas de brick del tamaño de las doradas, pintar con mantequilla y hornear a 180 °C 5 minutos.

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

Escaldar las hojas de albahaca 30 segundos y parar cocción. Escaldar el ajo 3 minutos y parar cocción

Tostar los piñones 1 minutos. Turmizar todos los ingredientes y añadir el aceite al hilo. Ajustar de sazón y reservar en frío.

#### ***Para los Pimientos confitados***

Limpiar los pimientos y confitar en aceite de oliva con el resto de ingredientes a 80 °C unos 10 a 12 minutos.

Apagar fuego y reservar en el propio aceite

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

Retirar un pimiento y cortar en macedonia.

Mezclar con el resto de componentes y emulsionar con el aceite.

#### ***Montaje***

Colocar base de pimientos y deponer alternando encima filete de dorada y hoja de masa.

Regar con la vinagreta y unas puntas de pesto.



## **TARTA DE QUESO AZUL, FRAMBUESA Y MENTA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el cheesecake***

- 150 gr de parmesano
- 150 gr de queso azul
- 3 huevos
- 80 gr de nata
- 80 gr de azúcar
- 50 gr de harina

#### ***Para el Crumble de frambuesas***

- 150 gr. de harina
- 85 de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 70 gr de frutos rojos liofilizados
- 1 c.s. de agua fría

#### ***Para el Sorbete***

- 250 gr de frutos rojos congelados
- 250 gr de agua
- 2 gr de ácido cítrico o zumo de 1 limón
- 50 gr de dextrosa
- Pro sorbete s/c/p

#### ***Para el Gel de menta***

- 25 gr de hojas de menta
- ¼ l de agua
- Gotas de aroma de menta
- Colorante verde
- 2 gr de goma xantana

### ***Elaboración***

#### ***Para el cheesecake***

Llevar a ebullición la nata y añadir el parmesano. Remover y dejar enfriar.  
Añadir el queso crema y la harina tamizada  
Blanquear los huevos con el azúcar y añadir a la preparación anterior.  
Colocar en molde y hornear a 160 °C unos 15 minutos.

#### ***Para el Crumble de frambuesas***

Picar las frutas rojas en brunoise y mezclar la mitad con la harina y el azúcar. Cortar dados de 1 cm de mantequilla y refrigerar.  
Arenar todos los componentes y reservar en frío.  
Hornear 10 minutos a 150 °C, removiendo a mitad de cocción. Retirar e incorporar la otra mitad de frutas liofilizadas.

#### ***Para el Sorbete***

Turmixar los frutos rojos con la mitad del agua.  
Llevar a ebullición la otra mitad y disolver el pro-sorbete  
Mezclar y añadir el resto de componentes.  
Dejar madurar 24 horas en frío. Mantecar.

#### ***Para el Gel de menta***

Escaldar las hojas de menta y parar cocción en frío.  
Turmixar con el agua, el aroma y el colorante. Colar.  
Añadir la goma y mixar hasta obtener textura de gel.

#### ***Montaje***

Colocar una base de crumble. Apoyar encima el pastel. Acompañar de una bola de sorbete y decorar con el gel de menta.



## **ANTIPASTO ITALIANO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las alcachofas con jamón***

- 6 alcachofas
- 100 gr de pipas de girasol peladas
- Perejil
- 100 gr de jamón
- 3 cebollas
- Aceite de oliva y sal
- 1 barra de pan

#### ***Para la ensalada de naranja hinojo y bacalao***

- 4 naranjas
- 1 bulbo de hinojo
- Cebolla roja o tierna
- 200 gr de bacalao
- 100 gr de aceitunas negras
- Aceite de oliva y sal

### ***Elaboración***

#### ***Para las alcachofas con jamón***

Sacar los corazones de las alcachofas y cocerlos a la inglesa.

Cuando estén tiernos, enfriar con agua, escurrir, partir por la mitad, sacar pelos internos.

Trituramos los corazones junto con las pipas y un poco de perejil hasta que quede un puré fino.

Cortamos el jamón a tiras y lo rehogamos. Reservamos el jamón aparte y en la misma cazuela hacemos un sofrito con la cebolla cortada a daditos. Al final juntamos el jamón con la cebolla y dejamos cocer 5 min.

Servimos una tostada de pan con el pate de alcachofa. Por encima el pochadito de jamón.

#### ***Para la ensalada de naranja hinojo y bacalao***

Pelamos las naranjas y las cortamos a daditos. Fileteamos el hinojo bien fino y lo añadimos a la naranja junto con la cebolla cortada a aros, las aceitunas negras y el bacalao a trozos.

Aliñamos con sal pimienta y aceite de oliva virgen.

Dejamos que macere un buen rato.

## **COSTOLETTE ALA MILANESE CON PATATAS DE LUXE**

### ***Ingredients***

- *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.



## **BIZCOCHO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Mousse***

- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de nata montada
- 2 huevos

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

- 200 gr harina
- 1c.s. de levadura
- 4 huevos
- 100 gr. mantequilla
- 75 gr. azúcar
- 75 gr . de miel
- Comino, clavo, anís, canela, jengibre y piel de naranja ralladas
- 20 Frambuesas.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Mousse***

Fundir el chocolate blanco al baño maría. Montar nata y claras a punto de nieve. Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente que incorporaremos al chocolate blanco. Añadir las yemas, la nata montada y las claras. Rellenar una manga pastelera y enfriar.

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

Montar los huevos con azúcar. Moler todas las especies y juntar con la harina y la levadura. Incorporar la miel y la mantequilla fundida a los huevos. Juntar la ralladura de naranja y la harina con la espátula. Rellenar moldes de silicona. Cocer al horno a 180° C. 20 min.  
Cubrimos el bizcocho con mousse de chocolate blanco y decoramos con frambuesa.



## **KEBABS DE POLLO MARINADO EN YOGURT GRIEGO**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Agregamos la paprika, removemos y agregamos el yogurt griego, el aceite de oliva, el vinagre, tabasco, la sal y la pimienta.

Incorporar el ajo y el limón en rebanadas y poner a marinar el pollo.

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

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

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

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



## **QUICHE DE SETAS Y ROQUEFORT**

### ***Ingredientes***

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

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

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

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

### ***Elaboración***

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

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

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

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

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



## **CREMA DE MASCARPONE CON FRESONES Y MIEL**

### ***Ingredientes***

- 3 huevos
- 100 g de Azúcar
- 250 g de Mascarpone
- 2 Cucharadas de miel
- 200 g de Fresas
- zumo de 1/2 naranja

### ***Elaboración***

Cortamos las fresas En Macedonia y en un bol maceramos 20 minutos con la miel y el zumo de naranja

Por otro lado separamos las yemas de la claras.

En un bol batimos las yemas con el azúcar hasta obtener una crema. Añadimos el queso mascarpone y batimos, por último agregamos las claras montadas con cuidado, a esta crema añadimos las fresas maceradas y reservamos.

Emplatamos en copas decoramos con fresas laminadas y cacao en polvo



## **COULANT DE PULPO**

### ***Ingredients***

- 200 gr. Patatas
- 150 gr. Pulpo cocido
- 2 Huevos, aprovechas la yema
- 1 c.s. leche
- Laurel
- Pimentón dulce y picante
- Sal
- Pimienta

### ***Elaboración***

Hervimos las patatas sin piel en abundante agua y un pellizco de sal

Elaboramos un puré y ligamos con la leche. Salpimentamos.

Rellenamos un aro metálico con el puré y vaciamos el centro para obtener el espacio necesario para incluir la yema.

Tapamos con el resto del puré.

Cubrimos el timbal con el pulpo fileteado, aceitamos y horneamos a 180° durante 10 minutos

Desmoldamos y espolvoreamos los pimentones y la sal maldón





## **ALBÓNDIGAS DE TERNERA LIBANESAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la guarnición***

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

### ***Elaboración***

Cocer el bulgur en agua hirviendo.

Picar bien fina la menta, la cebolla y mezclar con la carne, les especias, los frutos secos y el bulgur.

Hacer albóndigas con ayuda de dos cucharas.

Freír en aceite bien caliente.

Salteamos las espinacas con un poco de sal, pimienta y mantequilla y ajo. Ponemos queso feta.



## **CREME BRULÉE DE FRESAS**

### ***Ingredients***

- *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.



## **MACARRONES A LA CALABRESA**

### ***Ingredients***

- *200 g. de cebolla*
- *5 tomates TPM*
- *1 paquet de 500 de macarrones*
- *1 kg. de tomate de pote triturado*
- *20 tomates cherry*
- *'nduja de Calabria*
- *Orégano*
- *Albahaca*
- *Queso parmesano*

### ***Elaboración***

Rehogar la cebolla, añadir los tomates, escaldados, pelados y cortados en macedonia, rehogar. Añadir el tomate de pote, tapar y dejar concentrar aromas. Incorporar la 'nduj, rehogar y los tomates cherry junto con el orégano. Cocer 10 minutos.

Hervir los macarrones con abundante agua con sal, escurrirlos y mezclarlos con la salsa, servir con hojas de albahaca y queso parmesano.

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

### ***Ingredientes***

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

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

- 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
- 125 g. de aceite neutro
- 125 g. de leche
- 100 g. de queso rallado
- Chile en polvo
- 3 huevos.
- 175 g. de maíz dulce en lata

### ***Elaboración***

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

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

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

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.



## **BANDA DE HOJALDRE CON MANZANA**

### ***Ingredientes***

- 2 laminas de masa de hojaldre
- Crema pastelera
- 3 manzanas laminadas
- c/s de brillo neutro
- una cereza para decorar

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

- 250 g. de leche
- 80 g. de azúcar
- 100 g. de yemas
- ½ rama de vainilla o canela...
- 40 g. de maicena
- 40 g. de mantequilla pomada

### ***Elaboración***

Estirar el hojaldre a 3 cm de espesor, obtener un rectángulo y dos tiras d 1,5 cm de ancho del largo del rectángulo. Pincelar los bordes del rectángulo con agua y poner las tiras encima. Pinchar el centro del rectángulo. Reservar en frio.

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

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena. Hervir la leche con la vainilla o aroma elegido. Infusionar 10 minutos, tapado. Volcar la leche encima de las yemas, el azúcar y la maicena. Cocer todo junto con varillas hasta que esté espesa, fuera del fuego añadir la mantequilla pomada.

Pondremos la crema pastelera en el hojaldre antes de cocer y encima finas láminas de manzana lo coceremos a 180 ° C unos 20 minutos. Abrillantar al salir del horno con brillo neutro.



## **CROQUE MONSIEUR**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

Mezclar en un bol el queso gruyere, parmesano, la yema de huevo, la nata y sal y pimienta.  
Dorar en una sartén las rebanadas de pan con mantequilla por ambas caras.  
Rellenar con el jamón y parte del gruyere rallado, jamón y parte del gruyere rallado.  
Pringar la rebanada de pan tostado por las dos caras con la mezcla de queso y nata  
Gratinar en el horno unos 5 minutos



## **FILETE DE MERO A LA MEUNIERE**

### ***Ingredients***

- *1 filete de mero con piel, limpio*
- *2 cucharadas de aceite de oliva.*
- *80 g de mantequilla fría en dados.*
- *Zumo de 1 limón.*
- *1 cucharadita de perejil picado.*
- *1 pizca de jugo de carne (parecido al asado de un pollo).*
- *Harina.*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Sazonar el filete de mero por sus dos caras.

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

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

Dejarlos hacer, rociando con la grasa por encima.

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

Retirar el mero a una fuente.

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

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

Añadir el jugo de carne, las nueces de mantequilla fresca, espolvorear con abundante perejil, salpimentar y rociar el mero recién hecho.



## **FINANCIER CON CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el chocolate***

- 150 gr de chocolate 70%de cacao
- 35 gr de nata
- 90 gr de huevo
- 25 de mantequilla

#### ***Para el financier***

- 150 gr de azúcar moreno
- 80 gr de harina de trigo
- 80 gr de almendra molida
- 120 gr de mantequilla
- 50 claras
- 10 gr de miel
- 20 gr de ron

### ***Elaboración***

#### ***Para el chocolate***

En un bol fundir el chocolate, la nata y la mantequilla. Triturar con una batidora a poca velocidad. Incorporar el huevo sin dejar de batir suavemente.

Rellenar aros de 3 cm de diámetro forrados de papel de horno por el interior.

Reservar en nevera.

Antes de servir hornear los moldes rellenos a 190° durante 4 min.

#### ***Para el financier***

Mezclar la harina con la almendra molida, el ron y el azúcar moreno.

Fundir la mantequilla en un cazo hasta llegar al punto de noisette.

Mezclar la mantequilla con la miel.

Mezclar la harina con la mantequilla

Añadir delicadamente las claras batidas pero sin montar.

Rellenar los moldes de financier con la ayuda de una manga pastelera y hornear a 210 gr durante 7 min.





## **RISOTTO A LA MILANESA**

### ***Ingredients***

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

### ***Elaboración***

Poner en una cazuela a calentar el caldo. Sofreír el tuétano en una olla baja, con aceite bien caliente.

Una vez disuelto, añadir la cebolleta y rehogarla durante 2 minutos. Salpimentar. Añadir el arroz, tostarlo durante 2 minutos e incorporar el azafrán, la sal y remojar con vino blanco.

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

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



## **SALMOREJO DE ESPARRAGO VERDE, TARTAR DE TOMATE Y QUESO BRIE REBOZADO**

### ***Ingredientes***

- 2 manojos de espárragos verdes.
- Pan duro.
- 2 d. de ajo.
- Aceite de oliva.
- Vinagre balsámico,(una pizca)
- Sal/pimienta.

### ***Para el Tartar de tomate.***

- 2 tomates grandes maduros.
- 25gr de pulpa de tomate concentrado.
- Pizca de mostaza.
- Pizca de salsa perrins.
- Pizca de salsa hp o Brown.
- Sal.
- Orégano seco.
- Albahaca picada.
- Pizca de chile.

### ***Para el queso brie.***

- Huevo.
- Pan rallado.
- Quicos.

### ***Elaboración***

Pondremos a hervir agua con sal, le cortaremos a los espárragos la parte más dura, los añadimos al agua y coceremos hasta que estén tiernos. Reservaremos algunas de las puntas más bonitas.

Los pondremos a turmizar junto a un poco de su agua de cocción y el resto de los ingredientes, turmizaremos hasta conseguir una crema homogénea. Rectificaremos de sabor. Reservaremos en frío.

### ***Para el Tartar de tomate.***

Preparamos el tomate t.p.m., lo mezclamos en un bol con el resto de los ingredientes, rectificamos de sabor. Reservar en frío.

### ***Para el queso brie.***

Cortaremos en rodajas el queso brie y las pondremos a congelar.

Hacemos polvo de quicos con picadora o thermomix, retiramos las rodajas de queso del congelador y las pasamos por huevo y pan rallado, le haremos una segunda pasada con huevo y polvo de quicos, freiremos en aceite de girasol a unos 180º aprox, escurriremos en papel

### ***Acabado***

Pondremos con molde de aro el tartar en medio, alrededor el salmorejo y el queso encima, decoraremos con algún aceite de hierbas frescas.



## **CALAMARES RELLENOS DE ESCALIBADA, CON MERMELADA DE TOMATE Y OLIVADA VERDE**

### ***Ingredientes***

- Calamares frescos.
- 1 tomate maduro.
- 1 berenjena.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla dulce.
- Sal/pimienta.
- Aceite de oliva.

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

- 300 gr de tomate maduro
- 150 gr de agua
- 60 gr de azúcar.
- Zumo de 1 limón.
- c.c de salsa de soja.
- Albahaca fresca
- Sal/pimienta.

### ***Para la Olivada***

- 150 gr Aceitunas verdes sin hueso
- Tomates secos en aceite
- Aceite de oliva
- 3 c.s de zumo de naranja
- 12 Anacardos tostados
- Pimienta.

### ***Elaboración***

Limpiar los calamares y reservar junto con los tentáculos.

Pondremos la verdura en bandeja de horno con una pizca de aceite, la cebolla cortada por la mitad y el tomate con un corte en cruz, tostaremos a 200°, controlando las distintas cocciones de cada verdura, retiraremos, limpiaremos de piel y pepitas, cortaremos en brunoise y reservaremos

Rellenaremos bien los calamares con la brunoise de escalibada. Reservaremos en frío.

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

Prepararemos el tomate t.p.m, lo rehogaremos ligeramente en un cazo, añadiremos el resto de ingredientes y dejaremos reducir hasta textura mermelada, rectificaremos de sabor.

### ***Para la Olivada***

Pasaremos por túrmix todos los ingredientes hasta quedar una pasta homogénea.

### ***Acabado***

Marcar calamares a la plancha por los dos lados, pondremos una base de mermelada y encima los calamares pintados con la olivada verde.



## **MOUSSE DE COCO, PIÑA CARMELIZADA Y GRANIZADO**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de piña
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml. de ron negro

### ***Para la Mousse***

- 100 ml. de leche de coco
- 1 yogurt griego
- 1 hoja de gelatina
- Azúcar al gusto

### ***Para el Granizado***

- 1/4 l. de zumo de piña
- 2 claras de huevo

### ***Elaboración***

Cortaremos la piña en macedonia, rehogamos en un poco de mantequilla y azúcar unos 5 min, caramelizar y flamear con el ron.

Retirar y enfriar. Colocar en la base de la copa.

### ***Para la Mousse***

Disolver la gelatina previamente humedecida en un poco de leche de coco y juntar con el yogurt y el resto de leche de coco. Añadir un poco de coco rallado, azúcar al gusto y ralladura de limón. Estabilizar en frío y colocar sobre la copa piña.

### ***Para el Granizado***

Semi montar las claras y mezclar con el zumo.

Colocar en la mantecadora hasta que hiele. Reservar en el congelador hasta el pase. Colocar sobre la mousse.