



SOPA MINISTRONE

Ingredientes

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

Elaboración

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

Calentar aceite de oliva en una sartén y añadir la panceta picada o tocino, la cebolla, las zanahorias, el apio, el hinojo, el ajo y los tallos de albahaca todo finamente cortado.

Cocer a fuego lento haciendo sudar el sofrito, con la tapa entreabierta, alrededor de 15 a 20 minutos hasta que se ablanden, pero sin que se doren. Añadir los tomates, los calabacines cortados en cuartos o rodajas y el vino tinto y cocinar a fuego lento durante 15 minutos.

Agregar las acelgas o las espinacas, el caldo y las habas cocidas. Añadir la pasta, remover y continuar a fuego lento hasta que la pasta esté cocida.

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



KEBABS DE POLLO MARINADAS EN YOGURT GRIEGO

Ingredientes

- *1 kilo de pechuga de pollo cortadas en cubos grandes*
- *2 limones*
- *Tabasco*
- *1 taza de yogurt 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, el 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.

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.



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.

MOUSSAKA GRIEGA

Ingredientes

- 4 berenjenas medianas
- 250 g. de champiñones
- 500 g. de carne picada de cordero o de ternera
- Una cebolla ciselée
- 1 diente de ajo ciselée
- 1/2 vaso de Vino negro
- 400 g. de tomate triturado de pote
- Una cucharada de orégano
- Una cucharada de menta fresca
- 1 cucharadita de café de canela molida
- Pimienta blanca

Para la Salsa de queso

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

Elaboración

Pelar y cortar la berenjena en rodajas de 1 cm, salarlas por ambos lados y marcarlas a la plancha ligeramente. Reservar. Limpiamos y picamos en trozos finos los champiñones. Reservamos.

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

Para la Salsa de queso

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

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

CONEJO CON OLIVAS VERDES Y HUMMUS DE JUDIAS A LA LIMA

Ingredientes

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

Para el adobo

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

Para el hummus

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

Elaboración

Para el adobo

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

Escurremos y secamos los trozos de conejo, doramos en sartén con aceite de oliva, le añadimos el tomillo y laurel del adobo, incorporamos las cebolletas cortadas a cuartos y un diente de ajo, rectificamos de sabor. Vertemos el adobo y lo cocemos 5 min, añadimos el caldo vegetal y dejamos cocer a fuego suave unos 25 min. Incorporamos bien secas las olivas deshuesadas y las dejamos cocer 5 min más.

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

Para el hummus

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

Montaje

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

SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la Sopa

- 250 gr de chocolate
- 200 gr de nata
- 200 gr de leche
- 200 gr de azúcar
- Canela Molida
- Baileys, cognac, ron al gusto

Para el Tartar de fresas

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

Para el Helado de Mascarpone

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

Elaboración

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

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

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras. En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso, incorporamos el Mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada, despacio y con movimientos envolventes para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar y removemos cada 1/2 hora

Montaje

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

ARROZ CON PIMIENTOS Y MORRO DE CERDO

Ingredientes

- 3 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 1 morro de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 1 c. de pimentón
- 200 gr de arroz.
- ½ l Caldo de cocción

Para el Caldo de cocción

- 1 hueso blanco salado
- 1 hueso de jamón
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 2 Clavo de olor.
- 1 trozo de tocino salado.

Elaboración

Para el Caldo de cocción

Limpiar y cortar las verduras para bresa.

Rehogar unos 2 minutos en un poco de aceite y colocar el resto de componentes junto con el morro de cerdo.

Cubrir con agua fría y cocer unos 45 minutos.

Retirar el morro y el tocino, trocear en macedonia. Reservar para el arroz

Colar el caldo y reservar para el arroz

Para el arroz

Cortar la verdura en ciselée y el pimiento en brunoise

Sofreír la cebolla unos 30 minutos con el laurel. Añadir el pimiento y alagar cocción unos 15 minutos. Añadir el ajo filetear freír 3 minutos y espolvorear con pimentón. Añadir el arroz y sofreír 5 minutos. Añadir el morro y el tocino y sofreír 2 minutos. Mojar con el caldo caliente, llevar a ebullición, ajustar de sal y acabar de cocer a fuego medio uno 18 minutos.

Comprobar cocción y servir

DORADA CON OLIVADA, PESTO Y QUESO BRIE

Ingredientes

- 4 lomos de dorada
- Queso brie
- Olivada
- Pesto verde
- 3 patatas

Para la olivada

- 50 gr de aceitunas negra
- 1 anchoa
- 1 ajo escaldado
- 1 c.s. de miel
- 50 ml de vinagre
- 100 ml de aceite
- Hojas de albahaca
- Sal y pimienta

Para el Pesto verde

- 12 hojas de albahaca
- 1 diente de ajo
- 10 gr de piñones
- 10 gr de parmesano
- 100 ml de aceite de oliva

Elaboración

Limpiamos la dorada y obtenemos 2 lomos.

Salpimentar y rellenar con la olivada y unos dados de queso brie.

Enrollar sobre si misma atando con hilo de bridar si es necesario.

Colocar en bandeja de horno y hornear unos 8 minutos a 200 °C

Cocer las patatas de la manera habitual. Parar cocción y pasar por pasapurés. Aderezar con un poco de pesto y reservar

Para la olivada

Majar todos los componentes en mortero y añadir el aceite al hilo y emulsionar. Reservar en frío

Para el Pesto verde

Escaldar las hojas de albahaca y los ajos.

Majar en mortero todos los ingredientes. Añadir el aceite al hilo y emulsionar

Montaje

Colocar una base de puré de patata y disponer encima la dorada.

Decorar con unas puntas de pesto y olivada.



CREMA TOSTADA CON PIÑA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 60 gr de jengibre
- 400 ml de leche
- 400 ml l de crema de leche de 35%
- 120 gr de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 70 gr de azúcar moreno
- 100 gr de piña
- 40 gr de jengibre

Elaboración

Mezclamos la leche con la mitad del azúcar y la nata.

Llevamos a ebullición. Mientras mezclamos aparte la otra mitad del azúcar con las yemas.

Escaldamos las yemas vertiendo al hilo la preparación caliente. Mezclamos y añadimos el jengibre licuado.

Limpiamos la piña y cortamos en macedonia. Pelamos el jengibre y rallamos sobre la piña.

Cubrimos con un almíbar ligero y dejamos cocer unos 15 minutos.

Escurriremos y colocamos en la base del molde de cocción.

Colocamos en los moldes de cocción y horneamos a 140 °C unos 30 minutos,

Retiramos y espolvoreamos con azúcar de caña.

Quemar con soplete.



ENSALADA MURCIANA

Ingredientes

- 300 gr. Bacalao desmigado
- 4 tomates rojos
- 2 pimientos rojos
- Olivas negras
- 4 patatas monalisa
- 4 cebolla tierna
- Perejil, tomillo

Elaboración

Cocer las patatas con piel. Cuando estén frías, pelar y cortar a rodajas.

Preparar pétalos de tomate y cocerlos al horno con un poco de aceite, sal, pimienta, azúcar y tomillo.

Escalibar el pimiento. Pelarlo y despepitarlo.

Escaldar la cebolla tierna 1 min en agua hirviendo. Cortar en 4 o 6 gajos. Estirar en una bandeja de horno con sal y aceite y cocer 20 min. a 200° C.

Disponer los ingredientes por pisos dentro de un timbal. Decorar con una vinagreta de perejil y las olivas.

PLATILLO DE BUTIFARRA CON LANGOSTINOS

Ingredientes

- 2 butifarras
- 6 langostinos
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 3 ajos
- Almendras
- Perejil
- Aceite, sal, pimienta, brandy
- 1 parte de arroz basmati
- 2 partes de agua o caldo de ave.
- 3 ajos picados
- Clavo bastón de canela
- 3 c.s de pasas y piñones
- 20 gr. de mantequilla

Elaboración

Dorar las butifarras cortadas en una cazuela con aceite bien caliente. Retirar las butifarras. Dorar los langostinos y flambeamlos con brandy reservar. En la misma cazuela preparar un sofrito con la cebolla cortada a juliana. Cuando la cebolla esté transparente añadiremos el ajo picado esperaremos 3 minutos y pondremos el tomate rallado. Dejamos que reduzca. Juntamos las butifarras y los jugos de los langostinos. Los langostinos los añadiremos 5 min. antes de apagar el fuego. Cocemos a fuego lento y añadimos un poco de agua si es necesario. Preparamos una picada con un ajo, almendras y perejil. Diluimos con agua y juntamos al platillo, lo dejamos cocer.

Sofreímos el ajo con la mantequilla en una cazuela con tapa.

Añadimos los piñones y los tostamos levemente. Añadimos el arroz y lo anacaramos.

Agregamos las especias y las pasas. Mojamos con caldo o agua hirviendo. Rectificamos de sal y tapamos con tapa.

Cocemos a fuego suave 18 min.

PARIS BREST

Ingredientes

Para la Pasta choux

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

Para el relleno

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

Elaboración

Para la Pasta choux

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

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

Cocemos al horno a 180°C 45 min. hasta conseguir una corteza crujiente que nos de cuerpo.

Para el relleno

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



FIDEUA

Ingredientes

- 200 gr. de sepia
- 400 gr de fideos del 3 o del 4
- Aceite
- 2 ajos
- 3 tomates
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 c.c. de pimentón
- Unas hebras de azafrán
- 1 l. de fumet de pescado
- Sal y pimienta

Elaboración

En una cazuela o paellera sofreír unos instantes la sepia cortada a trozos sin espinas. Retirar y reservar.

En el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en brunoise unos 10 minutos, añadir el pimiento rojo cortado en brunoise y sofreír unos 4 minutos, añadir el pimiento verde cortado en brunoise y sofreír unos 3 minutos, añadir los ajos picados y sofreír unos 3 minutos. Añadir enseguida el pimentón, el azafrán y los tomates (limpios de piel y pepitas).

Dejar concentrar bien. Mojar con el caldo.

Una vez haya arrancado el hervor añadir los fideos, haciéndolos hervir a fuego bajo unos 10 minutos.

Añadir el pescado y rectificar.

Acabar la cocción en el horno y si se desea se puede terminar con el gratinador con el fin de que se doren los fideos por la parte superior



ARROZ A LA CASSOLA

Ingredientes

- 400 g. de arroz.
- 200 g. de alitas de pollo.
- 200 g. de costilla de cerdo.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 tomates.
- 100 g. de guisantes.
- 1.200 ml. de agua.
- 6-7 hebras de azafrán.
- Perejil.
- 50 g. de almendras.
- 1 c.s. de azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Dorar el pollo y las costillas de cerdo y retirarlas.

Picar los dientes de ajo y dorarlos en el mismo aceite. Añadir las cebollas cortadas en brunoise y dejar sofreír a fuego bajo hasta que estén tiernas.

Incorporar los tomates pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar y dejar que evaporen toda el agua.

Añadir el pollo, la costilla y el arroz y remover hasta que el arroz esté rehogado. Incorporar el agua caliente y remover un minuto. Dejar cocinar 15 minutos.

Tostar las hebras de azafrán en una sartén sin aceite y retirar. Tostar las almendras peladas en la misma sartén y retirar.

Hacer una picada con el azafrán, las almendras y el perejil.

Añadir al arroz los guisantes con la picada. Salpimentar y dejar cocinar tres minutos.

ARROZ NEGRO CON ALMEJAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

PAELLA DE MARISCO

Ingredientes

- 8 gambas langostineras
- 2 sepias o 5 calamares
- 8 mejillones
- 8 almejas
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 3 pimientos verdes
- 1 tomate
- 400 gr. de arroz bomba
- Aceite de oliva.
- Perejil
- 1.5 l de caldo de pescado

Elaboración

Sofreímos la cebolla picada. Cuando este tierna añadimos el ajo y removemos durante 5 min. Juntamos el pimiento verde cortado a daditos pequeños y dejamos que se dore-confite durante 20 min. Se añade el tomate rallado. 5 min. después añadimos sepia o el calamar cortado a dados. Cocemos hasta que el sofrito se beba el agua de la sepia y quede concentrado. Reservamos la marca.

Preparamos una picada de ajo y perejil.

Marcamos los langostinos en la paella y los reservamos aparte.

Freímos el arroz en la paella. Juntamos la marca. Removemos para que el arroz quede bien impregnado de marca.

Añadimos el caldo que debe estar hirviendo. La cantidad de caldo es el doble mas una que de arroz. Dejamos cocer 10 min.

Añadimos la picada, los mejillones, las almejas y los langostinos Acabamos la cocción 8 min. al horno.



LA BULLABESA

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Echar los pescados a la cazuela y proseguir la cocción a fuego vivo durante unos minutos. Cubrir con agua hirviendo.

Rectificamos de sal y vamos espumando unos 20 min.

Retiramos el pescado.

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

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

FILET MIGNON DOS SALSAS (MARCHAND DU VIN Y HOLANDESA)

Ingredientes

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

Para la "Salsa marchand du vin"

- *40 gr harina*
- *6 chalotas*
- *1/2 Botella vino tinto*
- *50 gr mantequilla*
- *1/2 limónes*
- *1 taza de caldo*
- *Sal y pimienta a gusto*

Para la Holandesa

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

Elaboración

Para la "Salsa marchand du vin"

Pele las chalotas y las picamos lo más finas posible.

En una cacerola ponemos un buen trozo de mantequilla.

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

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

Para la Holandesa

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

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



CREME BRULÉE DE FRESAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

Mezclaremos las yemas de huevo con el azúcar.

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

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

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

Retirar y dejar enfriar.

TOSTA DE SALMON CON SALSA HOLANDESA, ESPÁRRAGOS Y HUEVO FRITO

Ingredientes

- 1 sobre de salmón ahumado
- 2 espárragos verdes p.p.
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan de molde

Para la salsa holandesa

- 3 yemas de huevo
- 1 C.S de agua
- 1 C.S de vinagre de manzana
- 60 gr de mantequilla derretida
- Unas gotas de zumo de limón
- Una pizca de pimentón rojo picante
- Mostaza Louit al estragón (opcional)
- Sal

Elaboración

Hervir los espárragos a la inglesa y reservar. Tostar la rebanada de pan de molde un momento antes del pase.

Para la salsa holandesa

Colocar en un cazo las yemas de huevo, con el agua y el vinagre, cocinar, añadir mantequilla desleída o derretida, añadir zumo de limón y el resto de ingredientes, reservar.

Tostar el pan y freír el huevo.

Montar el plato poniendo de base el salmón, añadir espárragos, cubrir con huevo y salsa holandesa, llevar al gratinador un momento y emplatar.



PULPO AL VINAGRE DE VINO TINTO SOBRE PURÉ DE JUDÍAS BLANCAS

Ingredientes

Para el Pulpo

- 2 patas de pulpo
- 200 ml de vinagre de vino tinto
- 1 o 2 hojas de laurel
- 4 granos de pimienta de Jamaica
- 4 granos de pimienta negra
- Un poco de agua

Para el Puré de judías blancas

- 200 gr de judías blancas cocidas
- Comino
- Sal y pimienta

Para el Aceite de pimentón

- Aceite de oliva
- Pimentón dulce
- Sal

Otros

- Cebollino

Elaboración

Poner el pulpo en la cazuela, añadir el vinagre y el resto de ingredientes, dejarlo cocer en sus propios jugos, cuando esté en su punto dejar marinar.

Reservar parte de los jugos de la cocción para salsear el plato.

Se puede presentar en un vaso con el pulpo cortado, en plato hondo o rectangular, como se desee, pero conviene romper el color de la presentación con cebollino picado, aceite de pimentón, jugos de la cocción, etc.



CRÊPES SUZETTE CON HELADO DE VAINILLA Y GRANADINA

Ingredientes

- *60 gr. de mantequilla*
- *40 gr. de azúcar*
- *Zumo de naranja (2 o más, según tamaño)*
- *Licor triple seco o anaranjado.*
- *C/S de granadina*
- *Helado de vainilla*
- *Masa de crepes*

Elaboración

Hacer los crepes y reservar.

Hacer el helado y reservar.

En una sartén derretir la mantequilla, añadir el azúcar, el zumo de naranja y el licor, diluir y reducir, mojar los crepes y poner en el plato junto con el helado de vainilla, regar con su jugo.

Llevar triángulo de creps al plato de presentación que habremos decorado con la granadina ligada o reducida. Regar con un poco de la reducción de licor y zumo de naranja. Espolvorear con azúcar glas.

SALTEADO DE PULPO, SHIITAKY, ESPARRAGOS Y AJOS TIERNOS

Ingredientes

- *Pulpo cocido*
- *1 manojo de espárragos trigueros*
- *1 manojo de ajos tiernos*
- *300 g de setas shiitaky*
- *100 ml. Aceite de oliva*
- *2 dientes de ajo laminado*

Elaboración

Limpiamos bien el pulpo de impurezas, limpiamos setas con paño húmedo y cortamos. Pelamos tallo de espárragos trigueros y cortamos, limpiamos los ajos tiernos y cortamos

En una olla con abundante agua, una vez llevada a ebullición, sumergimos el pulpo tres veces para asustarlo, coceremos 20 minutos por kilo y una vez cocido dejamos enfriar en ese mismo agua 20 minutos mas. Sacamos de agua, dejamos enfriar, cortamos al gusto y reservamos

En una sartén amplia, añadimos aceite de oliva, salteamos las verduras al dente, ajustamos de sal, por último añadimos el pulpo cortado en rodajas, emplátamos y regamos con ajada gallega

Para la ajada gallega

En una sartén doramos un ajo cortado en juliana, apartamos del fuego y una vez entibado el aceite añadimos pimentón picante.



CONFIT DE PATO CON PERAS CARAMELIZADAS Y PERLAS DE PATATA CONFITADA EN SU PROPIA GRASA

Ingredientes

- 4 *confit de pato*
- 4 *patatas grandes,*
- 4 *peras conferencia*
- 2 *nueces de mantequilla*
- *Pedro Ximenez*
- *sal*

Para Confitar el Pato

- 1 *cebolla*
- 1 *zanahoria*
- 1 *puerro*
- 2 *manzanas*
- *hierbas aromáticas*

Elaboración

Dejamos los muslos en sal gorda 24 horas, una vez salado quitamos el exceso de sal y en una cazuela, introducimos los muslos con las verduras troceadas y las hierbas aromáticas, cubrimos con aceite y champán y cocemos a baja temperatura hora y media.

Comenzaremos preparando las peras, las pelamos y cortamos en láminas de dos o tres milímetros de grosor, las salteamos en una sartén con las nueces de mantequilla. En cuanto empiezan a tomar color, añadimos una cucharada de azúcar moreno y bajamos el fuego. Las removemos hasta que estén tiernas y con un color dorado. Podemos perfumar con un licor.

Una vez el pato este confitado, los dejamos a temperatura ambiente sobre una sartén, para que la grasa en la que vienen se desprenda y podamos usarla para confitar las patatas. Nos ayudamos con el canto de una cuchara para retirar el resto de la grasa de pato y colocamos los confit en una fuente apta para horno.

Una vez la grasa este despegada doraremos a 220 grados durante diez minutos o hasta que la piel este crujiente. Mientras en un cazo colocaremos las patatas con el corte que más nos guste y las cubriremos con la grasa del pato, llevaremos a fuego bajo hasta que estén tiernas.
De salsa pondremos Pedro Ximenez reducido



BRAZO DE GITANO DE TIRAMISÚ

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 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 100 gr de azúcar

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 y vamos pintando con cafe, untamos por fuera el resto de crema de mascarpone y espolvoreamos con cacao

TUMBET MALLORQUÍN

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Cortar el calabacín en rodajas y marcarlo en la sartén.

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

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

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

Acabar el montaje napando el tumbet con la salsa de tomate

BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE CON SALSA BARBACOA

Ingredientes

Para el relleno de carne

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

Para el puré de patatas

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

Para la salsa barbacoa

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

Elaboración

Para el relleno de carne

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

Para la salsa barbacoa

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

Para el puré de patatas

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

Servir las bombas con la salsa barbacoa y la rucula

BIZCOCHO DE ALMENDRA CON SIROPE DE NARANJA

Ingredientes

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

Para el sirope

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

Para el glaseado

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

Elaboración

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

Para el sirope

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

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

Realizaremos el glaseado fundiendo el chocolate. Añadir la mantequilla pomada a 40 ° C.

COCA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS

Ingredientes

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

Para la base de la coca

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

Elaboración

Para la base de la coca

Amasar todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y dejar 30 min. Estirar la masa finamente y cortarla en rectángulos regulares. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel.

Doblar un poco los lados de las cocas y pincharlas con un tenedor. Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y encima ponemos garbanzos secos para evitar que las cocas se deformen o salgan burbujas. Ponerlas al horno precalentado a 190° durante 7 min.

Para el relleno

En una paella sofreír la cebolla durante 10 min., añadir el pimiento verde 5 min más. Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico. Cortar las cabezas y sofreírlas con 4 c.s. de aceite de oliva. Salpimentar y colar. Rellenar la coca con el sofrito el tomate cherry cortado en cuartos y rodajas finas de calabacín. Cocer al horno 9 min mas a 190°. Saltear los langostinos y disponer sobre la coca. Aliñar con un chorrito de aceite de langostino.

ZARZUELA DE PESCADO COSTA BRAVA

Ingredientes

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

Para la picada

- Ajo
- Almendras
- Perejil
- Chocolate
- Azafrán

Elaboración

Enharinamos el pescado y lo freímos en aceite bien caliente, vuelta y vuelta solamente para que coja consistencia. Retiramos y reservamos. Añadimos los crustáceos y mariscos y lo flambeamos todo con el vino blanco Reservamos.

Mientras tanto haremos la picada con los ingredientes.

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

MOUSSE DE MANGO CON CRUMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

Para la Mousse

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada
- 2 hojas de gelatina.

Para el Crumble de especias

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

Decoración

- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Elaboración

Para la Mousse

Pelar, cortar y cocinar lentamente el mango junto con el azúcar, cuando tenga textura de confitura, añadimos la gelatina hidratada y turmizamos.

Montar la nata y mezclar con el culí de mango, verter en copa y reservar en nevera hasta el servicio.

Para el Crumble de especias

Mezclar todos los ingredientes y amasar mediante arenado un poco grueso, romper los trozos más grandes.

Poner en bandeja de horno, 160° durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Montaje

Presentaremos en copa o en canel acompañada del crumble de especias, las fresitas y las hojas de menta sirven como acompañamiento y decoración.

PULPO AHUMADO

Ingredientes

- *1 pulpo de kilo aprox*
- *3 dientes de ajo*
- *600 gr de tomate*
- *1 pimiento rojo*
- *1 c. de pimentón*
- *100 ml de vino blanco*
- *50 ml Aceite*
- *1 c.s. Gemolatta*

Para la gremolata

- *Manejo de albahaca*
- *2 dientes de ajo*
- *Ralladura de limón*
- *1 anchoa*

Elaboración

Escaldar el pulpo 3 veces en agua hirviendo para fijar la piel.

Filetear los ajos.

Añadir el pulpo en una olla. Mojar con el vino, espolvorear con el pimentón, introducir el tomate TPM y los pimientos en brunoise, rectificar acidez con azúcar. Tapar y dejar cocer 45 minutos a fuego bajo.

Remover de vez en cuando para evitar que se pegue el fondo. Adicionar un poco de líquido en caso de necesidad.

En últimos momentos de cocción añadir la gremolata.

Se puede añadir algo de pasta a la preparación

Para la gremolata

Escaldar el ajo 3 minutos y la albahaca 30 segundos.

Coartar en ciselée y añadir la ralladura de ½ limón y la anchoa picada.

Reservar en frío hasta pase.

MAGRET CON VELOUTE DE NARANJA

Ingredientes

- 800 gr de magret de pato
- 20 gr de mantequilla
- 1 piel de limón
- 2 pieles de naranja
- 2 chalotes
- 1 puerro
- ¼ l de fondo de ave
- Zumo de 2 naranja
- 50 ml de licor de naranja
- 25 gr de roux blanco
- Sal, pimienta y bayas de enebro

Para la patata Dauphine

- 2 patatas
- 2 cebollas tiernas
- 50 gr de queso rallado
- 100 ml de crema de leche
- 1 huevo

Elaboración

Entallar el magret por parte de la piel, asar 2 minutos por la piel y 1 minuto por la carne. Retirar, desgrasar y salpimentar. Terminar en pase 5 minutos al horno a 180 ° y filetear por ración.

Picar los chalotes ciselée y los puerros en rodajas finas.

Rehogar en mantequilla con la piel y las bayas de enebro tostadas y machacadas unos 15 minutos. Reducir el licor, mojar con el caldo y el zumo.

Llevar a e ebullición, reducir fuego y cocer tapado a baja temperatura 10 minutos.

Pasar por chino y colador.

Añadir el roux y ajustar de consistencia y sazón. Colar repetidamente y reservar en caliente hasta pase.

Para la patata Dauphine

Filetear las patatas en mandolina y cortar la cebolla en juliana fina.

Colocar por capas en el molde. Salpimentar.

Batir los huevos con la crema de leche y el queso.

Cubrir el molde y hornear unos 30 minutos a 180 °C.

Al pase

Colocar en magret escalopado Regar con la salsa y acompañar con una ración de patata Dauphine.

MINI TARTAS DE NARANJA

Ingredientes

Para la masa azucarada

- 340 gr de harina
- 10 gr de sal
- 230 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1c.s de azúcar avainillado.

Para el relleno

- 2 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- 150 ml de crema agria (*creme fraiche*)
- 90 gr de azúcar
- 1 c.s.de ralladura de naranja
- 1 c.s. de ralladura de lima
- 150 ml de zumo de naranja

Elaboración

Para la masa azucarada

Tamizamos la harina y añadimos la sal, el azúcar normal y el azúcar avainillado.

Añadiremos la mantequilla fría en dados y arenamos con la punta de los dedos y añadimos el huevo batido. Trabajamos dos minutos hasta homogeneizar masa.

Estiramos en rodillo a un grosor de ½ cm y refrigeramos 30 minutos.

Troquelar con aro de 10 cm y colocar en molde de tartaleta encamisado, pinchar para evitar que suba la masa
Horneamos en blanco unos 10 minutos a 140 °C

Elaboración crema

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar. Incorporamos cortando la crema agria y después el zumo colado y las pieles

Rellenamos las tartaletas y horneamos a 180 °C unos 20 minutos hasta que la masa haya cuajado.

Mientras, montamos las claras al baño maria con el resto de azúcar.

Dejamos enfriar las tartaletas y decoramos con el merengue y quemamos con soplete

SPAGHETTI A LA MARINERA

Ingredientes

Para la pasta

- 400 gr de harina
- 4 huevos
- Sal

Para la salsa

- 4 langostinos
- 250 gr de berberechos
- 500 gr de mejillones
- 6 tomates maduros
- 150 ml de vino blanco seco
- 2 ajos
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 guindilla
- Perejil y albahaca

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 el grosor a cada pasada. La cortamos como spaghetti. 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.

Para la salsa

Limpiamos bien los berberechos y los mejillones.

En una olla con agua hirviendo escaldamos el tomate. Lo pelamos y lo cortamos.

Salteamos los langostinos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reservamos. En la misma sartén sofreímos los ajos chafados y la guindilla. Añadimos el tomate y lo salteamos. Añadimos los mejillones y los berberechos. El vino blanco y tapamos. Chafamos las cabezas de langostino. Añadimos el jugo y los langostinos a la salsa.

Espolvoreamos perejil y albahaca picados. Juntamos la pasta recién cocida al dente y removemos para que se mezclen los sabores.

COQ AU VIN

Ingredientes

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

Para el Aligot

- *500 gr de patatas*
- *200 gr. de queso «tome» fresco o Mozzarella de barra*
- *1 diente de ajo*
- *50 gr. de mantequilla*
- *75 gr de crema fresca*
- *sal y pimienta*

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.

Para el Aligot

Pelar las patatas, lavarlas y ponerlas a cocer en agua.

Rallar el queso fresco en finas láminas.

Pelar y chafar el ajo.

Chafar las patatas cocidas haciendo un puré.

Luego añadir poco a poco la mantequilla y progresivamente la crema fresca.

Incorporar ajo picado y poner pimienta.

Poner la preparación en un cazo a fuego lento, añadir poco a poco el queso en trocitos moviendo constantemente y siempre en el mismo sentido, de vez en cuando de abajo para arriba.

Cuando la mezcla pasa a hacer hilos de queso, el aligot está listo para servir

HELADO DE YOGUR CON SABLÉ BRETÓN Y FRUTA ROJA

Ingredientes

- *Pipas peladas de calabaza o girasol*
- *1 barqueta de fruta roja (arándanos, frambuesa, moras..)*

Para la sable bretón

- *300 gr. harina*
- *2 c.c. de levadura química (impulsor)*
- *150 g de azúcar*
- *1/2 cucharadita de flor de sal o sal gruesa*
- *150 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *4 yemas de huevo*
- *agua necesaria*
- *1 yema extra, leche para pincelar*

Para el Helado de yogur

- *300 gr de yogur griego*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *2 c.s de yopol Esencia de yogur en polvo*

Elaboración

Para la sable bretón

Mezclamos en un bol la harina, levadura, sal, azúcar. Añadimos la mantequilla y frotamos hasta conseguir miguitas. Después incorporamos las yemas. Podemos añadir un poquito de agua. Dejamos reposar en nevera 1 hora. Cocemos las galletas al horno precalentado a 180°C durante 15 min. Servimos el helado con las galletas los frutos rojos y las pipas.

Para el Helado de yogur

Batimos todos los ingredientes hasta que quede una textura lisa. Pasamos por la heladora. Conservamos en el congelador hasta el servicio.

QUICHE LORRAINE

Ingredientes

Para la brisa

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

Para la bechamel

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

Para el relleno

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

Elaboración

Realizaremos la brisa, mezclando los sólidos tamizados en un bol. Arenamos con los dados de mantequilla fría, la cortamos en dados y la añadimos al bol con la harina y la sal. Este proceso es vital para conseguir una mezcla con textura de “arena”. No deben quedar grumos de mantequilla. Entonces, ligamos con el agua y el huevo batido y trabajamos (poco), hasta obtener una masa homogénea. Envolvemos dicha masa y la dejamos reposar en nevera. 30 minutos. Estiramos, pasamos por rodillo de grosor de 2 a 3 mm y forramos molde. Cocemos en blanco a unos 160 °C durante 8 minutos. Retirar

Cortamos el puerro emincée y rehogamos en mantequilla o manteca.

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

Montaje

Rellenamos la tartaleta con el puerro, el queso y el jamón troceado.

Cubrimos con la bechamel y horneamos a 180 °C unos 8 minutos hasta que haya cuajado. Dejar reposar

KEBAB DE POLLO MARINADO EN YOGURT GRIEGO

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

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

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

STRUDEL DE MANZANA Y ZANAHORIA

Ingredientes

- 300 g de pasta filo “Feuilles de FILO”
- 6 manzanas tipo Golden
- 4 zanahorias
- Nueces
- 50 g de pasas de Corinto.
- 1/2 cucharada de canela molida
- 1/2 taza de café de ron
- 6 galletas tipo María
- 3 cucharadas de azúcar
- 125 g de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de zumo de limón
- 150 g de mantequilla

Elaboración

Pelamos y descorazonamos las manzanas. Cortamos las manzanas en trozos no muy grandes y añadimos el limón para que no se oxiden. Ponemos una cazuela a fuego medio, introducimos la mantequilla y dejamos que se deshaga, cuando esté líquida añadimos los trozos de manzana y empezamos a dorar removiendo de vez en cuando para que no se quemem durante unos 10 minutos.

Vertemos en un bol las pasas con el ron y las ponemos a remojo durante 30 minutos. Pelamos las zanahorias con un rallador y las cortamos en unas láminas muy finas y las vamos echando a la cocción de las manzanas.

Cuando las manzanas estén doradas añadimos el azúcar con la canela. Sacamos las uvas pasas del ron y las echamos con las nueces en la cazuela con el resto de los ingredientes. Removemos despacio con la cuchara cocemos 5 minutos y reservamos

Rompemos las galletas con la mano hasta que queden como si fuesen migajas de pan. Ponemos una sartén al fuego y añadimos unas gotas de mantequilla, añadimos los trozos de galleta y las pasamos hasta que queden crujientes. Retiramos del fuego y las pasamos a la cazuela anterior

Encima de un trapo ponemos la primera lámina de masa filo y la untamos de mantequilla con el pincel, así sucesivamente 3 veces. Añadimos el relleno sobre la masa estirada y comenzamos a enrollarla con la ayuda del trapo, primero los bordes, doblándolos hacia dentro Nos tiene que quedar como si fuese un brazo de gitano pero de masa filo.

Precalentamos el horno a 190° C y horneamos 12 o 15 minutos



CROQUE MONSIEUR

Ingredientes

- 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

GOULASH A LA HUNGARA

Ingredientes

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

BRIOUATES

Ingredientes

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

Elaboración

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

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada.

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

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

Opción 1:

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

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

Opción 2:

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

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



MELENZANE AL PARMEGIANO REGIANO

Ingredientes

- *1 kg de tomate de pera maduro*
- *8 lonchas de jamón dulce*
- *1 sobre de parmesano rallado*
- *2 berenjenas*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

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

Escaldar, pelar, cortar y sofreír el tomate.

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

En una cazuela de barro montar por capas lonchas de berenjena, jamón dulce, sofrito de tomate y parmesano.

Repetiremos otra vez las capas, cubrir con queso parmesano rallado y gratinar.

CARRÉ DE CORDERO CON SALSA OSCURA Y SU GUARNICIÓN DE COUS COUS DE ESPECIAS

Ingredientes

- *1 carré de carne de cordero*

Para la Salsa oscura

- *1 C.S de Soja*
- *½ C/S de Miel*
- *1 C.P. de mostaza Louit al estragón*
- *C/S. de aceite de oliva*
- *Fondo moreno de ternera*

Para el Cous cous rápido

- *150 gr. de cous cous*
- *360 cl de caldo de pollo*
- *½ pimiento rojo*
- *1 cebolla*
- *½ calabacín*
- *1 zanahorias*
- *Espicias: comino, cúrcuma, pimentón dulce, etc.*

Elaboración

Bajar piel y carne de las varillas del carré. Romper hueso sobrante y retirar tuétano, reservar.

Realizaremos la salsa oscura mezclando en un bol las cantidades necesarias de estos ingredientes, emulsionar y reservar en nevera.

Poner el fondo a calentar en reductora, añadir parte de la salsa oscura, ligar con maizena, condimentar y reservar en caliente para llevar al plato.

Para el Cous cous rápido

Nacarar el cous cous y reservar en un bol. Poner el caldo a hervir y escaldar el cous cous, remover con cuidado, tapar con un trapo, dejar reposar y remover con cuidado otra vez. Dejar que el cous cous coja su punto y condimentar con las especias deseadas. Poner a punto de sal.

Cortar toda la verdura en daditos y cocinar en una sartén a fuego suave, condimentar, añadir al cous cous y mezclar. Llevar el cous cous a la sartén y acabar de secar. Rectificar.

COPA DE MOUSSE DE BAILEYS SOBRE CREMA DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Para la Mousse

- 100 gr. de agua
- 50 gr. de azúcar
- 1 vasito de Baileys
- 400 gr. de nata

Para la Crema de chocolate

- 3 yemas de huevo
- 260 dl de nata líquida
- 220 gr. de chocolate blanco

Otros

- Cacao en polvo
- Cobertura de chocolate negro
- Pistachos
- Mármol congelado

Elaboración

Prepararemos la mousse haciendo un almíbar con el agua y el azúcar, verter en ese cazo las yemas y hacer un sabayón al baño M^a, añadir el Baileys, montar la nata y añadir a la preparación anterior.

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

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

Colocar la crema en copa de servicio y dejar enfriar en nevera.

Presentar en copa de coctel o similar, una base de cremoso de chocolate cubierta de mousse de Baileys, decorar por encima con un poco de cacao en polvo y crujiente de chocolate con pistachos troceados.

ARANCINI SICILIANO

Ingredientes

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

Para el relleno

- *Sal, pimienta negra*
- *½ cebolla*
- *Vino tinto*
- *80 gr de guisantes*
- *40 gr tomate concentrado,*
- *100 gr Scamorza (fresca, caciocavallo o mozzarella a dados)*
- *25 gr de mantequilla*
- *150 gr Carne de ternera o cerdo picada*
- *1 cucharada de aceite de oliva extra virgen.*
- *Pan rallado*
- *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; saltear a fuego fuerte. Agregar el vino y dejar evaporar.

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, reservar.

Cuando los guisantes estén cocidos pero crujientes, 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, 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.

LOMITOS DE BACALAO AL PIL PIL CON HUMUS DE REMOLACHA

Ingredientes

- *Pan de pita*
- *4 lomos de bacalao desalado*
- *4 dientes de ajo*
- *1 guindilla*
- *1 vaso de aceite de oliva*

Para el hummus de remolacha

- *100 gr. de cebolleta*
- *200 gr. de garbanzos cocidos*
- *200 gr. de remolacha cocida*
- *1 diente de ajo*
- *1 cucharada de comino molido*
- *1 cucharada de zumo de limón*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *70 gr. de aceite de oliva*

Elaboración

Cortar el pan de pita en triángulos más o menos del mismo tamaño, abrir cada triángulo por la mitad.
Tostar ya sea en horno, en tostador, o sobre una plancha

Pelar los ajos y dorarlos en el aceite en una cazuela baja y amplia. Cuando estén dorados, pásalos a un plato y reservarlos.
Trocear la guindilla, saltearlas brevemente y reservar. Esperar a que se temple un poco el aceite y hacer los trozos de bacalao, a fuego suave varios minutos por cada lado. Reservar.

El suero que vayan soltando nos servirá para acer el pil pil realizando movimientos giratorios de vaivén con la cazuela, hasta ligar la salsa

Para el hummus de remolacha

Ponemos los garbanzos a escurrir,

Ponemos el aceite y la cebolla en un vaso hondo y trituramos bien. Bajamos los restos de las paredes del vaso y seguimos triturando hasta que quede bien fino. Añadimos los garbanzos, la remolacha cocida, el ajo, el comino, el limón y la sal. Acabamos de triturar durante un rato hasta que nos quede una emulsión uniforme y sin grumos.

TARTA TATIN DE PERAS

Ingredientes

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

Para la Pasta quebrada

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

Elaboración

En un bol mezclamos los ingredientes. Sin amasar mucho. Se deja reposar 20 minutos

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

En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, hacemos caramelo y cuando coja un color oscuro, añadimos las peras y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo sin tocar el fuego.

Una vez estén empapadas las peras añadimos coñac, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

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

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

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.

SOLOMILLO DE CERDO CAFÉ DE PARÍS CON ZANAHORIAS VICHY

Ingredientes

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

Para la mantequilla café de París

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

Para las zanahorias vichy

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

Elaboración

Para la mantequilla café de París

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

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

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

PANA COTTA DE QUESO FRESCO CON COULIS DE MANGO

Ingredientes

Para el Pannacotta

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

Para el Culis

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

Elaboración

Para el Pannacotta

Hidratamos las hojas de gelatina y reservar.

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

Añadir el queso fresco triturado con un poco de la crema de leche reducida y mezclar con la preparación anterior.

Colocar en molde de flanera y dejar enfriar en refrigerador unas 2 horas. Desmoldar y colocar en plato

Para el Culis

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

Pelar la fruta y triturar con el almíbar.

Colar repetidamente y reservar.

Decorar la pana cota.

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.

Para el relleno

Cortar la cebolla en juliana y rehogarla a fuego lento durante 20 minutos. Incorporar los champiñones cortados en brunoise y cocinarlos durante 5 minutos más. Trocear un poco las nueces y tirarlas también. Añadir los moixernons hidratados y saltear todo durante un par de minutos.

Cuando este ponerlo todo el relleno 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.

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

Ingredientes

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

Para la Costra de olivas

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

Para la col

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

Para la Salsa de vino

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

Elaboración

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

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

Turmizar todos los ingredientes para realizar la crosta de olivas

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

Montaje

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

Colocar una base de col y apoyar la pierna encima.

Decorar con un cordón de salsa

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.

ALIGOT DE SETAS Y PATATA CON QUESO RACLETTE

Ingredientes

- *¼ kg de setas variadas*
- *2 puerros*
- *100 ml de vino blanco*
- *½ l de caldo de setas*
- *Queso raclette*

Para el Aligot

- *125 gr de puré de patata*
- *100 ml de caldo de ave*
- *100 ml de crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Para la sopa

Cortar los puerros en rodajas y rehogar 15 minutos en mantequilla. Añadir las setas troceadas y sudar 15 minutos. Reducir el vino y mojar con el caldo. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 15 minutos.

Turmizar con Termomix hasta obtener una consistencia de crema

Ajustar de sazón y reservar hasta pase.

Para el Aligot

Turmizar todos los ingredientes y ajustar de sazón. Colocar en sifón y reserva hasta pase

Al pase.

Colocar en el vaso de servicio unos 10 gr de queso raclette. Rellenar con la sopa caliente. Hasta medio vaso.

Espumar con el sifón caliente y decorar con trufa rallada.

ENSALADA CESAR DE QUESO AZUL

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo
- Aceite de oliva para confitar
- 2 dientes de ajo
- 2 ramas de romero
- Nueces caramelizadas
- 50 gr de panceta fresca
- 150 gr de Mezclum

Para la salsa

- 2 dientes de ajo
- 2 filetes de anchoa
- 50 ml de vino blanco
- 100 gr de queso azul
- 100 ml de nata
- 100 ml de leche
- 1 c.s.de mostaza de estragón
- 1 c.s.de salsa Perrins
- 2 gotas de tabasco

Elaboración

Limpiar las pechugas de grasa y cartílagos y confitar unos 10 minutos en el aceite de romero con el ajo. A unos 60 °C Apagar y reservar en el interior del aceite en frío.

Para la salsa

Filetear y freír los dientes de ajo en un poco de aceite 3 minutos. Añadir la anchoa fileteada y freír 1 minuto. Recuperar el fondo y reducir el vino blanco. Creumar con la leche y la nata y llevar a ebullición. Añadir el queso troceado y reducir fuego. Añadir la mostaza y la salsa y mantener unos 10 minutos a fuego suave tapado. Pasar por el chino y ajustar de sazón y consistencia. Dejar enfriar

Al pase

Montar una base con la salsa de queso fría y disponer las hojas verdes aceitadas y unas nueces caramelizadas.

Filetear la pechuga de pollo

Cortar la panceta en media macedonia y saltear 4 minutos, incorporar el pollo fileteado, mantener 1 minuto y salpimentar.

Aderezar con aceite de romero.

Colocar sobre la ensalada.

Servir de inmediato.

CRUJIENTES DE MASCARPONE Y FRESAS CON HELADO DE JENGIBRE

Ingredientes

Para el Crujiente

- Hojas de pasta filo
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar

Para la Crema de mascarpone

- 1 huevo
- 1 yema
- 50 gr de azúcar
- 250 gr de queso mascarpone

Para el Helado de jengibre

- 600 ml de leche
- 160 gr de crema de leche
- 50 gr de azúcar invertido
- 100 gr de azúcar
- 6 gr de estabilizante
- 40 gr de leche en polvo
- 50 gr de dextrosa
- 20 gr de jengibre licuado

Elaboración

Para el Crujiente

Cortar la masa filo en rectángulos de 8*4

Pintar una placa con mantequilla y espolvorear azúcar, repetir operación y acabar de nuevo con mantequilla y azúcar.
Tapar con silpak y hornear a 180 °C unos 8 minutos.

Para la Crema de mascarpone

Blanquear al baño maria los huevos, la yema y el azúcar

Retirar, entibiar y agregar el mascarpone cortando y un poco de ron si se desea.

Colocar en maga y refrigerar

Para el Helado de jengibre

Hervir los lácteos con el azúcar invertido. Cuando empiece a hervir introducir el resto de productos a excepción del jengibre

Abatir temperatura e introducir el jengibre.

Mantecar en la heladora.

Montaje

Realizar dos capas de crema de mascarpone y fresas y acompañar de la bola de helado.

PISALADIÈRE

Ingredientes

- 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. Mezclarla 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 rehogar 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.



PESCADILLA A LA NICOISE

Ingredientes

- 4 pescadillas
- 4 patatas
- 200 gr de judías verdes
- 4 filetes de anchoa
- 1 cebolla tierna
- 2 alcaparras
- 4 tomates rojos
- Perejil
- Aceitunas negras muertas
- 10 huevos de codorniz
- Sal pimienta
- Aceite oliva
- Vinagre blanco
- Mostaza

Elaboración

Limpiar las pescadillas y cortar todas las espinas y aletas exteriores.

Cortar la pescadilla a medallones de 3 dedos de ancho.

Cocer en una misma olla las judías al vapor mientras a dentro del agua se hierven las patatas con piel.

Enfriar las judías cuando estén cocidas y escurrir.

Escaldar los tomates, pelarlos y sacarles las pepitas.

Cortar el tomate a daditos.

Picar las anchoas, las alcaparras, perejil un chorro de aceite de oliva y la cebolla tierna.

Preparar una vinagreta de mostaza con 2 c.s de vinagre 1c.s. de mostaza i 6 c.s. de aceite de oliva y sal.

Cocer la pescadilla al vapor 5 min antes de emplatar.

Disponer un lecho de patata y judía. Encima ponemos la pescadilla aliño de picada de hortalizas y vinagreta.

Escaldar los huevos de codorniz y servirlos con la yema líquida sobre el pescado.



APFELSTRUDEL

Ingredientes

- 200 gr harina
- 1 huevo
- 3 c.s de aceite
- Sal
- Agua tibia
- 6 manzanas
- Pasas y nueces
- mantequilla
- Canela
- Miel

Elaboración

Formar un volcán con la harina. Incorporar huevo, sal, aceite. Mezclamos mientras añadimos el agua. Amasamos golpeando la masa contra el mármol. Estará lista cuando esté elástica y blanda.

Dejamos reposar la masa tapada mientras preparamos el relleno.

Pelar y descorazonar las manzanas. Cortar a trocitos pequeños y cocer tapado con un poco de mantequilla canela y las pasas puestas en remojo. Antes de apagar el fuego añadimos la miel.

Estiramos la masa. Primero con rodillo y después con el dorso de la mano. Buscamos que casi sea transparente.

Estiramos la masa sobre un trapo limpio (Repasador) y la acabamos de extender. Pintamos con mantequilla fundida. Cubrimos toda la masa con manzana y enrollamos la masa. Cerramos los lados. Pintar con huevo y cocer al horno 30 min. a 180°C.

VIEIRAS CON JAMÓN Y TOMATE CONCASE

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Asamos plancha, salpimentamos y perfumamos con vinagre de Módena.

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

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

CORDERO GUISADO “BEREBER”

Ingredientes

- 2 piernas de cordero cortadas en pedazos de 8 cm., con hueso
- 1 pizca de harina
- 4 dientes de ajo muy
- 1 trozo de jengibre
- 6 chalotas
- 1 cucharada sopera de pulpa de guindilla picante
- 1 ramillete de menta
- 1 chorro de vinagre de sidra
- 1 cucharada de ras-el-hanout
- 2 zanahorias gruesas
- 12 cebollitas francesas
- 6 pedazos grandes de calabaza
- 2 tomates medianos
- 16 orejones de albaricoque
- 1 chorro de miel
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- 2 l. de caldo de carne
- 8 patatas medianas
- Sal y pimienta

Para la Sémola aliñada

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

Elaboración

Enharinar el cordero y en una olla ancha, dorar por todas caras, salpimentar y reservar

Añadir al fondo los ajos muy picados, el jengibre pelado y picado, las chalotas igualmente picadas, guindilla, la menta picando tanto los tallos como las hojas, el ras-el-hanout y rehogar suave. Añadir el vinagre y dejar reducir unos segundos.

Añadir los trozos de cordero.

Añadir zanahorias cortadas al bies en rodajas gruesas, cebollitas peladas y cortadas en dos, la calabaza, los tomates troceados, orejones, miel, aromatizamos con laurel, salpimentar y dar unas vueltas. Añadir caldo y guisar tapado 90 mn.

Aproximadamente 25 mn. antes de terminar el guiso, meter las patatas, añadir las hojas de menta picadas y remover.

Rectificar la sazón.

Para la Sémola aliñada

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

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

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



FINANCERS

Ingredientes

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

Elaboración

Para la Mantequilla avellana

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

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

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

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

Ingredientes

- *Un trozo de mantequilla*
- *7 cebollas blancas emincé*
- *300 gr. de puerros emincé*
- *3 escalonias emincé*
- *2 litros de caldo de jamón*
- *Queso de cabra*
- *4 huevos*
- *4 lonchas de jamón*
- *Un paquete de gulas*
- *Aceite de oliva*
- *Ajos*
- *Guindillas*

Elaboración

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

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

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

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

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

ESCALOPINES AL MARSALA

Ingredientes

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

Para la guarnición

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

Elaboración

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

Filetear en eminces bien finos.

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

Para la guarnición

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

RISOTTO VERDE CON SALMONETE, HUEVO POCHÉ Y ENCURTIDO DE CEBOLLA ROJA

Ingredientes

- 80 gr de arroz p.p.
- Cebolla
- Ajo
- Fondo de cocción: caldo de pollo
- Champiñones
- Salmonetes
- Parmesano

Para la picada

- 50 gr de aceite de oliva
- 200 gr de agua
- 3 C.S de perejil picado
- 1 C.S de cilantro
- 20 gr de albahaca
- 1 d. de ajo
- 50 gr de hojas de espinacas

Para el Huevo poché y encurtido

- 1 cebolla roja
- 1 huevo bien fresco
- Vinagre

Elaboración

Cortar los champiñones a ¼ y cocinar a fuego medio en aceite de oliva, condimentar, retirar y reservar.

Rehogar la cebolla cortada a ciselé en aceite de oliva, cuando este en su punto agregar el ajo y rehogar. Condimentar y reservar.

Retirar los lomos del salmonete, quitarle espinas y marcar aparte en una sartén que no enganche.

Mezclar todos los ingredientes de la picada en un vaso de túrmix y trituraremos hasta dejar muy fino. Reservar.

Para el Huevo poché y encurtido

Pelar y cortar cebolla emincé, encurtir en baño de vinagre, Cascar huevo, poner en recipiente y pochar en agua caliente al pase.

Pasar el arroz con el sofrito de la cebolla y ajo, mojar con el caldo y cocinar, añadir picada y champiñones, finalizar con el parmesano. Reposar un momento, poner en plato mediante aro y decorar con la araña.

RIÑONES DE CORDERO CON SALSA DIÁBOLA Y POLENTA

Ingredientes

- *3 riñones de cordero*

Para la Salsa diabola

- *1 cebolla cortada en brunoise*
- *C/S de tomate triturado*
- *Unas gotas de salsa Worcestershire*
- *Mostaza a la antigua en grano*
- *Pimienta de cayena*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y azúcar*

Para la Polenta

- *300 g de leche*
- *75 g de polenta*
- *1 nuez de mantequilla*
- *1 cp. de queso parmesano rallado*
- *Orégano,*
- *Sal*

Elaboración

Poner los riñones de cordero en vinagre durante un rato para desangrar. Retirar, lavar un poco y dejar secar. Marcar los riñones al pase justo antes de emplatar.

Realizaremos la salsa sofriendo la cebolla, añadir el tomate triturado y sofreír también. Añadir la salsa Worcestershire, añadir la mostaza y la pimienta de cayena, mezclar, cocinar un minuto todo junto y reservar. Condimentar con sal y azúcar.

Continuaremos con la polenta hirviendo la leche con la mantequilla, añadir la polenta, el queso y el orégano, remover para mezclar bien para obtener una masa homogénea. Extender la preparación en un recipiente adecuado, dejar enfriar y cortar con molde redondo de tamaño apropiado. Reservar.

Emplataremos poniendo base de polenta, riñones encima y salsa regada por encima.

SOUFLE DE NARANJA Y NUECES CON MACERADO DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 3 huevos
- 75 gr. de azúcar glasé
- 1 naranja
- ¼ litro de leche
- 30 gr. de maizena
- Licor de naranja
- 4 nueces peladas
- 15 gr. de mantequilla
- Un poquito de nuez moscada
- Azúcar glasé

Para los Frutos rojos

- Variado de frutos rojos
- Azúcar
- Licor
- Agua

Elaboración

Precalentar el horno a 180°

Separa las yemas de las claras, blanquear las yemas con el azúcar en un bol, rallar un poco de piel de naranja encima de la preparación, añadir maizena tamizada, remover, agregar, nueces ralladas, zumo y licor de naranja, reservar.

Verter la preparación en un cazo antiadherente, añadir la leche precalentada y cocinar sin dejar de remover hasta que espese, retirar del fuego, retirar la naranja, añadir mantequilla y nuez moscada, remover, dejar enfriar.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la preparación anterior, rellenar molde de soufflé y llevar al horno hasta que aumente su volumen. Servir enseguida, espolvorear con azúcar glasé por encima

Para los Frutos rojos

Cocinar los frutos rojos con agua, licor y azúcar en un cazo, retirar del fuego y verter en recipiente de servicio para acompañar el soufflé.

RISOTTO DE SETAS SOASADAS AL HORNO

Ingredientes

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

Para las setas soasadas al horno

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

Elaboración

Sofreímos la cebolla ciselé lentamente junto con el apio en emincé, añadimos el ajo picado ciselé y cuando coja un poco de color añadimos las setas troceadas, cocemos durante unos 6 minutos.

Incorporamos el arroz y le damos un par de vueltas hasta que este translucido. Agregamos el vino blanco. Un vez se haya reducido el vino, añadir el primer cucharón de caldo caliente y removiendo el arroz para que extraiga el almidón, procurando que absorba cada cazo de caldo antes de echar el siguiente. Tardará de 15 a 20 minutos. Probarlo para ver si esta cocido. Si no, seguir echando caldo hasta que el arroz quede blando pero no pastoso.

Apartarnos del fuego, añadimos la mantequilla, el parmesano y el perejil picado. Comprobamos la salazón y lo servimos con las setas soasadas al horno y un chorro de zumo de limón.

Para las setas soasadas al horno

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

ESCALOPE CORDONBLEU A LA MILANESA

Ingredientes

- *2 Filetes tiernos de ternera, cortados bien gruesos.*
- *Queso para fundir*
- *Jamón del país*
- *1 huevo*
- *Pan rallado hecho con pan fresco.*
- *Mantequilla.*
- *2 hojas de salvia.*
- *1 chalota*
- *6 alcaparras grandes.*
- *Zumo de limón.*
- *1 pizza de caldo de carne.*
- *Mantequilla fría.*
- *Perejil*

Elaboración

Salpimentar la carne.

Estiramos la carne con un mazo para carne y hacemos tipo librito rellenándolo con queso para fundir y jamón país. Pasamos el cordonbleu por huevo batido y pan rallado, apretando bien.

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

Deslizar los dos cordonbleu de ternera. Hacerlos despacio, rociando con una cuchara.

Voltearlos y retirarlos a un plato.

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

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

Rociar los filetes y comer.

CAÑAS RELLENAS DE QUESO MASCARPOMNE

Ingredientes

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

Elaboración

En un bol grande mezclamos la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Inicialmente vamos integrando los ingredientes con un tenedor y luego con las manos, amasando hasta que podamos formar una masa manejable y nada pegajosa. Formamos una bola y envolvemos la masa en papel film. Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

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

Sobre una superficie previamente enharinada extendemos la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortamos del tamaño de unos 12 cm. de diámetro la masa. Retiramos los recortes, volvemos a amasar y repetimos la operación. Envolvemos los moldes de cañas o conos con las porciones de masa y utilizamos un huevo batido a modo de pegamento para cerrar las cañas.

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

Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y vamos rellenando las cañas por ambos lados.

COCA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

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

Para la base de la coca

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

Elaboración

Para la base de la coca

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

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

Para el relleno

En una paella sofreír la cebolla cortada a juliana durante 10 min., añadir el pimiento verde en juliana y sofreír 5 min más.

Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico.

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

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

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y CHIPIRONES CON SU ROUILLE

Ingredientes

Ingredientes para 5 personas

Para el Sofrito "marca"

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

Para el Fumet con tinta

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

Para la Picada

- 1 diente de ajo
- 1 y ½ cucharada 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 h. de azafrán
- Pizca cayena
- Sal

Elaboración

Realizaremos el sofrito salteando 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.

Continuaremos con 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.

TIRAMISÚ

Ingredientes

Para los melindros

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

Para la Crema mascarpone

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

Para el Jarabe

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

Elaboración

Para los melindros

Montar las claras y apretarlas con el azúcar, mezclar ligeramente las yemas y añadir con mucha suavidad la harina.

Cocer en plancha a 180° C. espolvoreadas con azúcar glas, 10 minutos

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

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

Para la Crema mascarpone

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

Para el Jarabe

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

Acabado

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

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

Asaremos los pimientos al horno a unos 190° , pelaremos y reservaremos.

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.

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.
- 150 gr de langostinos
- 100 gr 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.

PASTEL DE TOFFE TRUFADO CON CREMA INGLESA

Ingredientes

Para el Bizcocho.

- 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.

TORTAS DE GARBANZOS CON BACALAO

Ingredientes

- 250 gr de bacalao
- 500 gr de garbanzos
- Pimiento rojo
- 2 cebollas
- 3 yemas de huevo
- 40 gr de harina
- 50 ml de agua
- 100 ml de aceite
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Cilantro fresco
- Sal y pimienta

Elaboración

Pasar los garbanzos por agua y pasar por trituradora hasta obtener una textura cremosa.

Espolvorear con la harina y agregar los huevos batidos, cilantro picado, dos dientes de ajo escaldados y picados, sal y pimienta.

Amasar y formar bolas de unos 40 gr. Dar forma de hamburguesa y colocar en molde de cocción de ramequin aceitado. Dejar reposar en frío unos 20 minutos.

Cortar las cebollas en juliana y sofreír con el laurel unos 30 minutos. Añadir el pimiento cortado en macedonia, alargar 8 minutos y sofreír los dos ajos fileteados y alargar cocción tres minutos. Apagar el fuego y poner el bacalao. Mezclar el conjunto y espolvorear con cilantro picado.

Hornear a 180 °C unos 10 minutos o freír las hamburguesas dos minutos.

Colocar en plato y cubrir con el bacalao. Refrescar con cilantro picado

SALTEADO DE PASTA CON ALCACHOFAS Y MORRO

Ingredientes

Para la pasta

- 250 gr de harina
- 2 huevos
- 1 c.c. de sal
- 1 c.s. de aceite

Otros

- ¼ gr Morro y oreja de cerdo crudos
- 1 l Caldo de cocción
- Hierbas aromáticas
- 4 alcachofas
- 50 ml Aceite de oliva
- 50 gr de manteca de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 20 gr de cebolla crujiente
- 1 c. de pimentón

Elaboración

Para la pasta

Tamizar la harina y mezclar con la sal.
Batir el huevo y amasar hasta obtener una pasta homogénea evitando exceso de trabajo.
Envolver en film y reservar en frío 30 minutos.
Estirar y cortar al gusto.
Cocer en abundante agua salada y añadir el salteado.

Para la guarnición

Cocer el morro y la oreja 45 minutos en un caldo enriquecido.
Retirar y cortar en macedonia. Reservar
Limpiar las alcachofas hasta obtener el corazón y cocer inglesa 4 minutos.
Parar cocción y cortar a cuartos. Reservar

Al pase.

Saltear el morro y las alcachofas unos 4 minutos en un poco de aceite y manteca de cerdo. Añadir el ajo fileteado y alargar cocción 3 minutos.
Agregar la pasta cocida, espolvorear con pimentón y mezclar el conjunto 30 segundos.
Servir de inmediato con un poco de cebolla crujiente.

SOUFFLE AL LICOR DE NARANJA

Ingredientes

- 30 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 60 ml de licor de naranja
- 2 huevos + 6 claras

Para la Crema pastelera

- ½ l de leche
- 1 vaina de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 125 gr de azúcar
- 60 gr de maizena

Elaboración

Para la Crema pastelera

Calentaremos la leche con la vaina de vainilla partida por la mitad y raspada

Aparte batimos las yemas con el azúcar y la maizena

Cuando la leche hierva, verteremos la mitad de la leche sobre la preparación blanqueada. Removemos

Volveremos el conjunto al fuego y llevaremos de nuevo a ebullición. Mantener cocción durante unos 3 minutos removiendo suavemente con espátula

Retiramos del fuego, estiramos en bandeja y enfilmamos a piel.

Refrigerar.

Encamisamos los moldes con mantequilla y azúcar y refrigeramos.

Para el soufflé

Una vez fría la crema la aligeramos con el licor

Montamos las claras firmes y añadimos las yemas batidas a la preparación de la crema

Incorporamos cortando en tercios las claras a la crema

Horneamos unos 20 a 25 minutos a 200 °C.

Consumir salidos del horno.

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 añadiendo poco a poco, como en el risotto. A los 40 min. Pasamos el caldo por el chino y chafamos las espigas 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.

BROCHETAS DE CORDERO MARINADAS CON COUS COUS DE ZANAHORIA

Ingredientes

- *½ kg de carne de cordero*
- *200 gr Cous cous*
- *4 zanahorias*
- *5 cebollas*
- *50 gr de mantequilla*
- *1 naranja*
- *Menta*

Para la marinada

- *1 c.s de cilantro picado*
- *1.c.s de perejil picado*
- *1 c.c. de comino*
- *1 c.s de pimentón rojo*
- *1 c.c pimienta negra*
- *1 c.c. canela molida*
- *1c.c. de cúrcuma*
- *Sal*
- *2 dl de aceite de oliva*
- *3 Ajos*

Elaboración

Cortar la carne a dados. Preparar una marinada triturando todos los ingredientes. Enbadurnar la carne y marinar 2 h.

Hervir las zanahorias con agua y sal. Enfriar cuando estén tiernas.

Poner a sudar la cebolla con sal y granos de pimienta en una olla tapada a fuego suave. Tostar el cous cous con mantequilla, añadir una cucharada de café de canela 1 de jengibre molido. Añadir el agua hirviendo, remover fuera del fuego, tapar y dejar reposar 5 min. Volver a remover con dos tenedores y aliñar con un chorro de naranja.

Montar las brochetas como pinchos morunos y hacerlos a la plancha.

Servimos el cus cus con la zanahoria y la cebolla jugosa.

COCA DE MIL HOJAS CON MEMBRILLO Y MORAS

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

Estirar el hojaldre bien fino. Cortar en rectángulos de 3x6cm Ponerlos sobre una placa de horno con papel sulfurizado.

Pinchar y pintar con huevo diluido en agua.

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

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



TEMATICA DE PIZZAS

Ingredientes

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

Elaboración

En un bol grande introducimos la harina de trigo.

Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa. Con una cuchara hacemos un hoyo en el centro del bol y echamos la levadura disuelta en el agua.

Mezclamos con la mano desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina.

Añadimos el aceite y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa. Dejamos reposar durante unos 15 minutos, que trabaje la levadura, a los 15 minutos volvemos a amasar y reposamos otros 15 minutos, pasado el tiempo hacemos la misma operación, hacemos bolas reposar 10 minutos y las estiramos en forma de pizza muy fina.

Colocamos una base de tomate, mozzarella

PINCHO DE PECHUGA DE PAVO VILLEROY CON BECHAMEL ESPECIADA, JUDIAS VERDES Y PATATA

Ingredientes

- *1 pechuga de pavo*
- *6 judías verdes*
- *1 patata blanca*

Para la Bechamel especiada

- *500 ml. leche*
- *Mezcla de especias: 1 c/p orégano, 1 c/p curry, 1 c/p pimentón dulce, ½ limón, 1 c/p cebolla en polvo, 1 c/p comino, 1 c/p pimienta negra, 1 c/p ajo en polvo.*
- *25 g harina*
- *25 g mantequilla*
- *1 huevo*
- *C/S. pan rallado (para rebozar)*

Elaboración

Añadir especias a la leche, reservar.

Elaborar una bechamel espesa con la mantequilla y la harina indicada, añadir la leche especiada, emulsionar a fuego medio hasta que espese bien. Rectificar con sal y pimienta al gusto.

Cortar sobrantes de la pechuga dándole forma rectangular, pasar por un pincho y reservar, condimentar y cocinar a fuego suave en una sartén. Reposar.

Pasar la pechuga de pavo por la Villeroy para que quede bien napada, reservar en nevera sobre bandeja con papel de horno hasta el momento de fritura.

Dorar pincho de pechuga de pavo al pase.

Hervir las judías verdes durante unos minutos, retirar del fuego y enfriar, cortar en juliana y reservar. Tornear la patata, hervir durante el tiempo necesario para que nos quede al dente, reservar y escaldar de nuevo para el pase. Aligerar la bechamel espesa y utilizar para hacer una lágrima y decorar el plato.

BORSCH UCRANIANO

Ingredientes

- *1 muslo de pollo*
- *Costilla de cerdo troceada*
- *1 zanahoria mediana cortada en juliana*
- *1 cebolla roja mediana ciselé*
- *1 hoja de laurel seco*
- *1 pimiento verde en brunoise*
- *1 tallo de apio en juliana*
- *2 remolachas cocidas 1 cortada en brunoise*
- *1 c.c. de paprika*
- *3 C.S de sofrito de tomate (pasaje)*
- *Acetato balsámico*
- *¼ de col o repollo*
- *1 c.c de comino en polvo*
- *Sal y pimienta*
- *Una patata grande cortada en brunoise*
- *Una picada de ajo, perejil y eneldo*
- *1 ó 1 ½ l. de caldo de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *Crema fraichê o yogur*

Elaboración

Dorar la carne con aceite de oliva en una cazuela de tamaño mediano y retirar, añadir las verduras en el orden y cortadas de la manera indicados, cocinar rehogando. Añadir, laurel, paprika y sofrito de tomate, añadir, acetato balsámico y especias. Devolver la carne a la cocción, cubrir con el caldo de pollo, añadir la patata y la col o repollo, cocinar hasta que todo esté en su punto. Rectificar.

Dejar reposar la sopa durante un par de horas o más para que gane sabor.

Si se desea, añadir la crema fraichê o el yogur para completar la sopa.

PASTELITO BROWNIE CON NATA Y HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

Para el Brownie

- 3 huevos
- 175 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla fundida
- 100 gr de cobertura de chocolate fundida
- 1 vaso pequeño de leche o crema de leche
- 225 gr de harina tamizada
- 8 nueces peladas medio enteras

Para la Nata

- 250 gr de nata para montar
- Esencia de vainilla
- Azúcar glas

Para el Helado

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 500 gr. de nata montada
- 1 rama de vainilla

Elaboración

Separar yemas y claras de huevo. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar, añadir la mantequilla fundida, añadir la cobertura de chocolate fundida, añadir la leche, añadir la harina. Montar claras a punto de nieve e incorporar. Poner en molde y hornear a 180° el tiempo necesario.

Montar la nata, añadir la vainilla, reservar en recipiente metálico en la nevera, al pase, añadir azúcar glas.

Haremos el helado separando yemas de claras. Cocer las yemas con el azúcar y el polvo de vainilla haciendo un sabayón. Incorporar las claras montadas a la preparación anterior. Incorporar la nata montada. Verter en molde y conservar en congelador.

CREMA DE GUISANTES CON PUNTILLA DE CALAMAR

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

FALSA MOUSAKA GRIEGA

Ingredientes

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

Para la Bechamel

- 50g Mantequilla
- 65g de harina
- 500 ml de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Nuez moscada al gusto

Elaboración

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

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

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

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

Para la Bechamel

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

Con las berenjenas y el calabacín fritas o a la plancha disponer en un molde de horno por capas de verdura y carne alternativamente

Napamos con la bechamel agregamos queso mozzarella y gratinamos

BAKAVLA TRADICIONAL

Ingredientes

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

Elaboración

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

Estirar un poco el hojaldre, pincharlo y reservar.

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

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

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

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

TERRINA DE CARNE

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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



COQ AU VIN

Ingredientes

- *½ Pollo de corral*
- *200 gr de panceta*
- *250 gr de champiñones*
- *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.

TARDALETAS DE MANZANA AL HORNO

Ingredientes

Para la masa

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

Para la crema de almendras

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

Otros

- 4 manzanas

Elaboración

Para la masa

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

Para la crema de almendras

Cremamos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa homogénea. Añadimos las almendras en polvo, los aromas y el ron.

Rellenamos las tartaletas. Horneamos 180 °C unos 20-25 minutos.

Descorazonamos las manzanas y colocamos un poco de azúcar y mantequilla en el interior y horneamos hasta que esté tierna.

Mientras se enfría la tartaleta retiramos la piel de la manzana y rellenamos con la pulpa de la manzana.

Podemos espolvorear azúcar y quemar por encima al pase

CAPONATA ITALIANA (ESTOFADO DE BERENJENAS)

Ingredientes

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

Elaboración

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

Pasamos los trozos de berenjena por agua fría y los escurrimos muy bien. En una cazuela echamos aceite de oliva virgen extra y cuando empiece a calentarse añadimos las berenjenas. Freímos hasta que queden doradas.

Picamos el apio en brunoise y añadimos a la cazuela con la berenjena, troceamos la cebolla en cuadrados pequeños que vamos a rehogar a fuego suave en una sartén aparte con aceite de oliva unos 5-8 minutos. Una vez pochadita añadimos a la cazuela. Pelamos los tomates y rallamos la pulpa de 4 de ellos, los otros 3 los vamos a trocear en cuartos grandes.

En la misma sartén donde hemos preparado la cebolla, echamos el ajo picado, y en cuanto empiece a dorarse, añadimos la pulpa de tomate. Cocemos suave unos 5 minutos hasta que evapore parte del agua y comience a espesar. Añadimos el resto del tomate en dados grandes y reservamos hasta el final.

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

BIZCOCHO DE ALMENDRA CON SIROPE DE NARANJA

Ingredientes

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

Para el sirope

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

Para el glaseado

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

Elaboración

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

Haremos el sirope hirviendo el azúcar con el zumo de la naranja durante un minuto y verteremos encima del bizcocho caliente

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

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

Glasear el bizcocho y reservar en frío.

BROCHETA DE LANGOSTINOS CON SALSA DE PARMESANO

Ingredientes

- 16 langostinos
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 40 gr de aceituna negra
- Hierbas provenzales

Para la Salsa parmesano

- 1 cebolla tierna
- 2 ajos
- 100 ml de vino blanco
- 50 gr de parmesano rallado
- 100 ml de caldo de verduras
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelar los langostinos y ensartar en una brocheta.

Reservar en frío hasta pase.

Escaldar los tomates y cortar en TPM.

Cortar la cebolla en ciselée

Confitar en el aceite unos 20 minutos con las hierbas provenzales. Añadir las aceitunas en los últimos 5 minutos.

Para la Salsa parmesano

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 10 minutos. Incorporar el ajo y freír 3 minutos. Reducir el vino a la mitad e incorporar el parmesano. Mantener unos 3 minutos removiendo lo menos posible y mojar con el caldo y la crema de leche. Llevar a ebullición y mantener en cocción 5 minutos.

Colar y ajustar de sazón y consistencia

Al pase.

Colocar en el plato el tomate confitado bien escurrido de aceite.

Marcar los langostinos a la plancha 1 minuto por lado y disponer encima.

Napar con la salsa.

Decorar con hierbas provenzales verdes.



SOUFLEE DE JAMON Y ESPINACAS

Ingredientes

- 60 gr de mantequilla
- 30 gr de harina
- 225 ml de leche
- 300 gr de espinacas
- 125 gr de queso rallado para fundir
- 50 gr de jamón
- 4 huevos

Elaboración

Prepararemos un roux con la mantequilla y la harina.

Turmizamos las espinacas escaldadas con la leche. Llevamos a ebullición y verteremos el roux. Removeremos hasta que se haya disuelto y espese el conjunto. Agregamos el queso y el jamón. Mantenemos cocción hasta que el queso derrita y apartamos del fuego.

Agregamos las yemas batidas cortamos y por último incorporamos en tercios las claras montadas en pico duro.

Horneamos unos 30 minutos a 180 °C

BABA CON RON Y CACAO

Ingredientes

- 225 de harina tamizada
- 20 gr de cacao en polvo
- 20 gr. de levadura de panadero
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos
- 1 c. de ralladura de naranja

Para el almíbar de ron

- 100 gr. de agua
- Corteza de una naranja
- 100 ml. de ron
- 100 gr de azúcar
- 20 gr de cacao en polvo

Elaboración

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, el cacao, la ralladura y el azúcar. Mezclaremos por otro lado los componentes líquidos: la leche tibia, los huevos y la mantequilla fundida. Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea, vertiendo líquidos sobre sólidos, unos 4 a 5 minutos.

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

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

Para el almíbar de ron

Preparemos el almíbar reduciendo el ron con el azúcar y la piel de naranja a la mitad. Añadiremos el agua, llevamos e ebullición e incorporamos el cacao. Apagar fuego y remover hasta homogeneizar.

Reservar al baño maría hasta pase.

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

MOUSAKA DE CARNE Y BERENJENAS

Ingredientes

- 4 berenjenas grandes
- 2 cebollas
- 100 gr. de carne de ternera picada
- 100 gr. de carne de cerdo
- 200 gr. de carne de cordero
- 75 gr. de queso de rulo de cabra
- 300 gr de tomate triturado
- 2 zanahorias
- Laurel
- Sal, azúcar, pimienta, comino, canela, tomillo.
- 1dl de coñac
- 1 Dl. de vino tinto
- 20 gr. harina
- 20 gr. de mantequilla
- ½ l de leche
- Nuez moscada, pimienta, laurel
- Queso rallado

Elaboración

Cortar la berenjena a lonchas finas. Estiraras 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 200°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 infusionada 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.

CABALLA AL HORNO RELLENA DE PASAS Y PIÑONES

Ingredientes

- *4 caballas de 300 gr.*
- *3 c.s de aceite de oliva*
- *1 cebolla picada fina*
- *100 gr. de pan recién rallado*
- *50 gr. de pasas picadas*
- *100 gr. de piñones*
- *La ralladura y el zumo de un limón*
- *1 c.s. de eneldo fresco picado*
- *Sal y pimienta*
- *1 huevo batido*
- *Espinacas y gajos de limón*
- *2 pepinos.*

Elaboración

Haremos el relleno calentando 2 c.s del aceite en una sartén grande de fondo grueso, añadir la cebolla y sofreír unos 5 min. hasta que esté tierna. Retirar la sartén del fuego. Colocar en un cuenco grande el pan rallado, las pasas, los piñones, la ralladura del limón, el eneldo, el perejil, sal y pimienta.

Rellenar el pescado con la farsa y colocarlo en una bandeja de horno con aceite. Con un cuchillo afilado hacer cortes diagonales en cada pieza. Rociar por encima el zumo de limón y el resto del aceite. Asar el pescado al horno a 190°C durante 30 min. Rociar de vez en cuando con su jugo.

Servir sobre un lecho de espinacas con gajos de limón y rodajas de pepino marinadas con aceite, sal.

FIGURA DE CHOCOLATE

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

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

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

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

Dejar las piezas lo más limpias posibles.