



FALAFEL

Ingredientes

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

Elaboración

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

Dejaremos reposar en la nevera unas 2 horas.

Nos mojaremos las manos con agua y haremos bolas del tamaño de una nuez.

Chafaremos como si fuera una hamburguesa y refrigeramos o congelamos.

Freiremos en aceite bien caliente unos 2 minutos hasta que estén dorados y dejamos en papel absorbente.

Acompañaremos de una raita preparada con yoghurt, 2 c.s. de pepino picado, unas hojas de menta y una cucharada de café de comino, sal y pimienta.



KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI

Ingredientes

Para los kebabs

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

Para el tzatziki

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

Elaboración

Para los kebabs

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

Para el tzatziki

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

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

Prensar el pepino con firmeza para que suelte todo el líquido.

Colocar este en un cuenco y añadir el yogurt, los ajos, el aceite y la menta y mezclarlo bien.

Sazonar al gusto.

Servir los kebabs con la ensalada y el tzatziki.



CARROT CAKE

Ingredientes

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

Elaboración

Calentar el horno a 190° C.

Pelar y rallar la zanahoria finamente. En un bol mezclar el azúcar, el aceite, los huevos, las zanahorias y las nueces.

En otro bol depositar el bicarbonato, la levadura, las especias y la harina.

Remover bien y mezclar el contenido de los dos bols.

Untar con mantequilla un molde y enharinarlo.

Verter la masa y hornear a 45 min.

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



CAPONATA DE ALCACHOFAS A LA SICILIANA

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 3 cebollas
- 400gr de tomates maduros
- 1 tallo de apio
- 10 hojas de perejil
- 1 cucharada de alcaparras
- 150gr de aceitunas verdes tipo muertas de aragon o moradas
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- 40ml de vinagre blanco de uva o manzana
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 gr de mojama
- 25 gr de almendra granillo
- 2 tomates rojos

Elaboración

Sacar el corazón de las alcachofas y sumergirlas en agua limón.

Cocinar las alcachofas cortadas en 6 partes a fuego medio en una cazuela con un poco de aceite. Tapar y cocinar durante 10 minutos hidratando con un poco de agua si es necesario.

Preparamos un sofrito de cebolla cortada a juliana y apio cortado a rodajas. Añadimos las alcaparras, las aceitunas y los tomates pelados y picados. Reducimos hasta que la salsa quede densa. Rectificamos de sal y pimienta.

Para terminar añadiremos el vinagre y el azúcar.

Por último incorporaremos las alcachofas a la salsa ya con el fuego apagado y lo mezclaremos todo bien.

Dejaremos enfriar completamente antes de servirlo.

Preparamos un aliño juntando el tomate rallado, aceite de oliva, las almendras granillo tostadas y la mojama cortada a daditos.



SOLOMILLO DE CERDO CON VERMUT, SALVIA Y GNOQUIS DE BONIATO

Ingredientes

- 400 gr de solomillo de cerdo
- Pimienta en grano
- Semillas de hinojo en grano
- 200 gr de mantequilla
- 200 ml de vermut
- 15 hojas de salvia
- 1 kg de boniato
- 400 gr de harina
- 3 yemas de huevo
- Nuez moscada
- Sal

Elaboración

Moler las pimientas y el hinojo. Rebozar el solomillo con las especias y dejarlo reposar.

Hacer una mantequilla de vermut y salvia reduciendo 100 ml de vermut a la mitad, añadir las hojas de salvia y dejar infundir.

Añadir la reducción a la mantequilla con un poco de sal. Hacer un rulo y enfriar.

Dorar el solomillo por los 4 costados. Reservar.

Antes del pase desglasar con vermut. Ligar con mantequilla de salvia.

Acabar de cocinar la carne cortada a medallones junto con la salsa.

Para los gnoquis

Cocemos los boniatos al horno

Los chafamos con un tenedor y los extendemos en una bandeja para que evaporen la mayor cantidad de líquido posible.

Cuando estén templados, añadir la harina, las yemas de huevo, nuez moscada y sal.

Mezclar y sin amasar demasiado, formar una bola.

Ir cogiendo trozos y formando rulos largos con la masa sobre una superficie enharinada, poniéndose harina en las manos para que no se pegue. Cortar los rulos en trocitos con un cuchillo y dejarlos sobre bandejas enharinadas

Cocer en agua hirviendo

Pasar los ñoquis por mantequilla y sal.



LIONESAS RELLENAS DE MASCARPONE

Ingredientes

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

Para la Crema de mascarpone

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

Para el Cacao

- Café soluble
- Amareto
- 100 gr de chocolate
- 100 gr de nata

Elaboración

Hervir la leche y el agua con mantequilla y sal. Mezclar la harina y trabajarla vivamente durante 2 min. con una espátula a fuego suave. Retiramos del fuego y agregamos los huevos de dos en dos sin dejar de remover.

Dejamos enfriar la masa en una manga pastelera con una boquilla estrellada.

Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 180° C 30 min.

Para la Crema de mascarpone

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

Rellenamos una manga con boquilla estrecha para rellenar las lionesas.

Si la crema esta espesa podemos rellenar las lionesas cortándolas por la mitad.

Si la crema esta liquida podemos inyectar el relleno directamente dentro de la lionesa.

Para el Cacao

Llevar la nata a ebullición.

Diluir el café soluble y el chocolate.

Añadir un poco de amareto.

Cubrir los profiteroles con un poco de chocolate café y cacao espolvoreado por encima.



ESPAGUETIS AL PESTO CON SALMÓN Y HUEVO POCHE

Ingredientes

- *½ suprema de salmón fresco p.p.*
- *C/S de aceite de girasol*
- *1 huevo*

Para el Pesto

- *50 gr. de espaguetis p.p*
- *Hojas de albahaca*
- *Hojas de perejil*
- *1 d. de ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Queso parmesano rallado*
- *Piñones*
- *Agua de hervir los espaguetis*
- *Sal*

Elaboración

Marcar el salmón a dados o desmenuzado en una sartén con muy poco aceite de girasol, añadir a la sartén de los espaguetis justo antes de emplatar.

Poner agua en un cazo a calentar, verter el huevo en el agua cuando esta arranque a hervir, cocinar durante 4 minutos. Reservar.

Para el Pesto

Poner todos los ingrediente (menos el agua) en un vaso de túrmix , mixar hasta obtener una preparación fina. Aligerar con un poco de agua de hervir la pasta, rectificar y reservar.

En una sartén pondremos los espaguetis junto con una parte del pesto, rehogar todo, añadir el salmón marcado, mezclar con cuidado.

Colocar en plato acompañado del huevo poché en el centro, decorar con el tomate cherry y las hojitas de albahaca.



BACALAO EN SANFAINA

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao
- C/S de harina de garbanzo
- 2 cebollas medias
- 2 pimientos de 2 colores tamaño mediano
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 1 bote de tomate triturado de 400 gr.
- 1 c.c. de azúcar blanco
- Un vasito de vino blanco
- Sal y pimienta negra

Elaboración

Sofreír las verduras, lavadas y cortadas, en una cazuela y a fuego suave siguiendo el orden de la lista de ingredientes. Cocinar la berenjena aparte.

Cuando estén en su punto añadir el tomate triturado, cocinar y condimentar.

Añadir a esta preparación la berenjena cocinada aparte y dejar reposar.

Pasar los lomos de bacalao por harina de garbanzo y freír.

Colocaremos en la cazuela el bacalao para finalizar su cocción junto con todos los ingredientes.

Rectificar y dejar reposar.



GALLETAS DE CACAHUETE CON CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Ingredientes

- *1 bolsa grande de cacahuets tostados*
- *1 lata pequeña de dulce de leche*
- *1 C.S de miel*
- *1 C.S. de cacao puro en polvo*
- *200 gr galletas*
- *400 gr chocolate negro*
- *250 gr chocolate blanco*

Elaboración

Trituramos las galletas y los cacahuets mediante un rodillo, llevamos esta preparación a un recipiente y le añadimos la cantidad necesaria de dulce de leche, cacao y miel para formar una masa ligeramente compacta.

Derretimos el chocolate negro y pintamos una base de papel de horno con una capa relativamente gruesa, dejamos enfriar un poco y vertemos encima la masa formada por los ingredientes anteriores, dejamos que tome cuerpo en nevera y vertemos, reservando una parte, hasta cubrir con chocolate negro por encima, llevamos a nevera y dejamos que tome cuerpo de nuevo.

Fundimos entretanto el chocolate blanco y lo vertemos de nuevo por encima del chocolate negro cuando sea el momento.

Añadimos hilos de chocolate negro formando una línea lo más recta posible, que luego estiraremos con un palillo o un pincho de madera.

Llevar a nevera para que tome definitivamente cuerpo y servir cortado a cuadritos.



La mejor formación
está en la calidad

QUICHE LORRAINE DE PUERROS Y QUESO

Ingredientes

Para la masa quebrada

- 300 g harina floja
- 125 g mantequilla pomada
- 1 huevo
- 50 g azúcar glass
- sal

Para el relleno

- 350 g nata
- 3 huevos
- 100 g panceta
- 150 g roquefort
- 3 puerros
- 4 patatas
- sal pimienta

Elaboración

En un bol poner la harina tamizada, el huevo, la mantequilla, el azúcar y la sal.
Integrar bien todo y amasar lo menos posible, dejar reposar en frío mínimo 30 min.

Forrar un molde con la masa, pinchar con un tenedor y hornear 10 min poniendo algo de peso para que no suba.
Reservar.

Cocer las patatas, pelar y cortar en rodajas

En una sartén sofreír el puerro, cuando esté añadir la panceta, saltear y añadir el queso y las patatas, enfriar.

Mezclar los huevos y la nata, salpimentar y añadir el relleno.

Mezclar bien y rellenar el molde de masa quebrada, hornear 30 min aprox o hasta que esté cuajado



PIRULETAS DE POLLO RELLENO Y CREMA DE CALABAZA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 2 cebollas
- 1 cs mostaza dijo
- mermelada
- 250 g calabaza pelada
- 1 cs mantequilla
- 1 rulo de cabra
- huevo (para rebozar)
- panko o pan rallado

Elaboración

Abrir las pechugas en 3 partes.
Hervir la calabaza y reservar
Sofreír la cebolla, cuando esté añadir la mostaza y la mermelada, mezclar

Rellenar las pechugas con el sofrito realizado y poner el queso de cabra
Hacer rollos con papel film y sellar para que quede bien compacto.
Hervir en agua 15 min y enfriar

Ecurrir la calabaza reservando el líquido, salpimentar y triturar agregando la mantequilla y un poco de líquido si es necesario. Reservar

Cuando esté frío cortar en rodajas de 1 cm y rebozar con huevo y pan rallado o panko
Pinchar un palillo largo y freír en aceite bien caliente



La mejor formación
está en la calidad

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 500 g mascarpone
- 6 huevos
- 150 azúcar glass
- bizcochos secos (soletilla)
- Amaretto
- Cafe
- Cacao

Elaboración

Separar las yemas de las claras

Montar las yemas con el azúcar en baño maría , cuando empiezan a doblar volumen sacar del baño y agregar el amaretto lentamente y seguir mezclando

Montar 3 claras y agregar a las yemas y hacer lo mismo con el queso mascarpone que previamente habremos batido. Reservar la crema en frío.

Bañar los bizcochos en café y poner en un molde.

Hacer 2 capas alternando bizcocho, crema y terminar con cacao en polvo



BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE CON SALSA BARBACOA

Ingredientes

Para el relleno de carne

- 150 g. de cebolla
- 1 diente de ajo
- 200 g. de carne picada de ternera
- 200 g. de carne picada de cerdo
- 80 g. de beicon
- Medio pimiento verde
- 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
- 2 dientes de ajo
- 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 ciselé a media cocción le añadimos el pimiento bruinoise y la cayena. Añadir el ajo ciselé y rehogar. Retirar y en la misma grasa dorar el bacón picado y las carnes. Juntar de nuevo, añadir el kétchup y la mostaza. Comptar todo junto, rectificar de condimentación. Enfriar.

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.

Para la salsa barbacoa

Rehogar la cebolla ciselé, añadir el ajo ciselé 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.

Servir las bombas con la salsa barbacoa y la rucula.



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



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.

Para el sirope

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

Pelar las pieles de naranja, con un pelador quitar la piel de una naranja.

Cortarlas en juliana y hervir con agua durante un minuto, colar.

Elaborar un almíbar TPT, añadir las pieles blanqueadas y cocer de una a dos minutos.

Colarlas y pasarlas por azúcar grano para que no se peguen y dejar secar.

Para el glaseado

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



TALLARINES A L'AMATRICHIANA

Ingredientes

- 200 gr de panceta curada
- 2 cebollas grandes
- 800 gr de tomate rallado
- Aceite de oliva
- 1 pimiento de guindilla
- 4 ajos laminados
- 100 gr de parmesano rallado

Para los tallarines

- 400 gr de harina tipo 00
- 4 huevos
- Sal

Elaboración

Amasamos la harina con los huevos y la sal. Formamos una bola, envolvemos en film y dejamos reposar 2 h en la nevera. Pasamos por el rodillo la masa cortada en porciones, doblándola 2 veces antes de estrechar el rodillo un siguiente peldaño. Repetimos el proceso hasta el penúltimo nivel.

Cortamos a tallarines y reservamos enharinando bien o tendiendo la pasta en un secadero

Preparamos la salsa preparando un sofrito de cebolla con la panceta. Cuando empiece a dorar añadir la guindilla desmenuzada y después el tomate tallado o pelado y troceado.

Cocinar hasta que se condense la salsa.

Hervir la pasta en abundante agua hirviendo. Escurrir

Antes de servir calentar una paella con aceite y los ajos laminados.

Perfumar el aceite y añadir la pasta, salpimentar y añadir la salsa de tomate.

Dar un par de vueltas para que los espaguetis cojan bien la salsa.

Servir enroscando con un tenedor y espolvorear parmesano por encima.



TAGINE DE LUBINA MARINADA CON CHERMOULA

Ingredientes

- 2 Lubinas
- 4 patatas medianas
- 2 tomates rojos
- 2 pimientos rojos asados
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 2 tallos de apio
- 1 c.c de jengibre rallado
- 1c.c de cúrcuma
- 1 limón
- Sal pimienta
- Aceite de oliva
- 100 gr de olivas partidas o aliñadas

Para el chermoula

- 20 gr de hojas de cilantro
- 10 gr de hojas de perejil
- 1 diente de Ajo
- Zumo de limón y piel rallada
- ½ c.c de comino molido
- ½ c.c de pimienta molida
- Sal
- 40 ml de aceite de oliva

Elaboración

Preparamos la chermoula como si fuera un pesto.

En un mortero machacamos el ajo y las hojas picadas con un poco de sal y las especias.

Cuando tenemos una pasta uniforme añadimos un poco de zumo de limón y ¼ de la piel rallada.

Añadimos el aceite de oliva como si fuera un alioli sin dejar de remover.

Con la mitad de la salsa marinamos los filetes de lubina durante 2 h tapados con film y refrigerados.

Asamos los pimientos rojos sobre llama, los pelamos y los separamos a tiras con los dedos.

Para el tagine preparamos un lecho de cebolla, zanahoria y apio. Ponemos dentro de una cazuela ancha que tenga tapa.

Pelamos las patatas y las cortamos a rodajas. Las aliñamos en un bol con aceite, sal, jengibre rallado y cúrcuma.

Las disponemos sobre la primera capa de verduras.

Cortamos el tomate a rodajas y lo colocamos sobre la patata. Añadimos las olivas y el resto de la chermoula para aliñar el guiso. Tapamos la cazuela y cocemos a fuego suave durante 40 min.

Controlamos el nivel de hidratación del guiso. Añadimos agua si vemos que se pega o está muy seco.

Cuando las patatas estén tiernas disponemos el pescado y el pimiento asado sobre el guiso. Cocinamos 10 min mas.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE PERAS Y CHOCOLATE

Ingredientes

Para la masa

- 200gr. de harina
- 50 gr harina de almendras
- 2 c.s. azúcar
- 1 pellizco de sal
- 125gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de agua

Para el relleno

- 200gr. de chocolate negro
- 125gr. de de mantequilla
- 3 huevos
- 4 c.s. azúcar
- Un chorro de anis
- 3 peras

Elaboración

Mezclar las harinas, el azúcar y la sal. Juntamos la mantequilla y trabajamos con los dedos hasta que queden como migas. Añadir el huevo y trabajamos con una espátula. Vertemos el agua hasta que la masa quede homogénea.

Después de reposar la masa envuelta en film unos 30 min. la estiraremos y la colocaremos en el molde pinchando el fondo con un tenedor.

La cocemos al horno 15 min. a 180°C.

Para el relleno, fundir el chocolate y la mantequilla. Batimos el huevo y el azúcar con unas varillas eléctricas al baño maría hasta que doblen su volumen. Mezclar el chocolate con los huevos, un chorro de anis y rellenar el molde.

Pelar las peras, cortarlas a gajos y disponerlas sobre la tarta.

Cocer al horno a 180°C hasta que esté cuajada.



SALPICÓN DE MARISCO CON SALSA ROSA PICANTE

Ingredientes

- 4 colas langostino
- 4 Palitos de cangrejo
- Hojas de lechuga
- 1 cebolla mediana
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 4 pepinillos en vinagre
- 10 gr de alcaparras
- 2 huevos duros
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal y pimienta

Para la Salsa rosa

- C/S de mayonesa
- 150 gr de tomate triturado
- 1 C. S. de concentrado de tomate
- Mostaza al estragón al gusto
- C/S de Coñac
- Una pizca de salsa harissa o similar
- Sal

Elaboración

Hervir 3 minutos las colas de langostino en agua con sal. Refrescar y escurrir. Cortar a tamaño adecuado.
Hervir los huevos y picar, cortar los palitos de cangrejo, picar la cebolla y los pimientos en brunoise, picar los pepinillos y las alcaparras, picar el perejil y picar las hojas de lechuga en chiffonade.
Poner todos los ingredientes en un bol y condimentar con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Para la Salsa rosa

Añadir a la base de mayonesa la cantidad adecuada de sofrito de tomate (buscamos color y sabor), añadir una cucharada de mostaza, un poco de coñac y mezclar con cuidado. Condimentar y reservar filmada y en nevera.

Se puede sustituir la mostaza por zumo de naranja y el coñac por whiskey para obtener una salsa rosa diferente.

Disponer en el plato una base de lechuga y el resto de ingredientes mezclados, encima poner una canels de salsa rosa.



ARROZ DE CONEJO CON MORCILLA Y ESPARRAGOS VERDES

Ingredientes

- 85 gr de arroz por persona
- 350 g de “fondo de cocción”
- 2 muslos de conejo
- Panceta fresca
- Aceite de oliva
- Espárragos (yema)

Para el Fondo moreno

- 1 morcilla de cebolla
- 300 gr. de cebolla
- Ajo
- Troncos de espárragos verdes
- Fondo moreno o de setas
- 100 gr de espinacas
- 1 pulpa de ñora remojada
- Pimentón rojo dulce
- Sal, pimienta y azúcar.

Elaboración

Deshuesar, cortar y dorar el conejo. Reservar
En una cazuela dorar la panceta, retirar y reservar.

Dorar los huesos del conejo, añadir la cebolla ciselé en la cazuela anterior, caramelizarla con azúcar, añadir el ajo ciselé, los troncos de espárragos verdes, la pulpa de las ñoras y las espinacas. Mojar, espumar y colar. Añadir la morcilla y confitar. Reservar

Nacarar el arroz en la paellera, añadir el conejo.
Cocinar todo junto. Añadir la morcilla.
Disponer los espárragos y las espinacas.
Cocer 5 minutos al fuego, 6 minutos en el horno precalentado y 5 minutos al fuego.



LIONESAS RELLENAS DE TRUFA DE CHOCOLATE CON NARANJA

Ingredientes

Para la Pasta xou

- 175 gr de agua
- 75 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 3 huevos

Para el Relleno

- 200 gr de cobertura de chocolate
- Una nuez de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 1 C.S. de nata líquida
- Azúcar blanca

Otros

- Gajos de naranja
- Zumo de naranja
- Ralladura de naranja
- Azúcar glas

Elaboración

Para la Pasta xou

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

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

Para el Relleno

Montar nata, añadir cobertura de chocolate derretida a la que habremos añadido yemas de huevo, nata líquida, una nuez de mantequilla y azúcar blanca, reservar.

Pelar naranja al vivo, disponer un gajo de naranja troceado sobre la base de la lionesa, hacer un zumo con la pulpa sobrante, cubrir con la nata trufada, espolvorear por encima con ralladura de naranja y presentar en el plato con un espolvoreado de azúcar glas.



SURTIDO DE HUEVOS RELLENOS

Ingredientes

Para el relleno de anchoas y pimientos

- 4 huevos
- 4 anchoas
- 1 pimientos escalibados
- 20 g mantequilla
- 100 g queso rallado
- 100 g salsa tomate

Para el relleno diablo

- 4 huevos
- cebollino
- cc mostaza dijon
- Salsa picante
- Sal Maldon
- Pimienta molida
- Mayonesa

Para el relleno de atún

- 4 huevos
- 1 patata
- 2 latas de atún
- 1 pimiento escalibado
- ½ cebolla morada
- Mayonesa

Elaboración

Para el relleno de anchoas y pimientos

Hervir los huevos 10 min y enfriar.

Pelar y cortar por la mitad

Escalibar los pimientos.

Picar el pimiento y las anchoas, mezclar las yemas y la mantequilla, poner en manga y rellenar las claras.

Poner salsa tomate y el queso.

Gratinar justo al servir

Para el relleno diablo

Pelar los huevos y mezclar las yemas con el resto de ingredientes

Rellenar y decorar.

Servir frío

Para el relleno de atún

Separar las yemas reservando las claras

Triturar todos los ingredientes y agregar la mayonesa.

Rellenar y decorar.



BACALAO DE CUARESMA

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao*
- *4 ajos*
- *2 huevos*
- *4 alcachofas*
- *100 g pasas*
- *1 copa de vino rancio*
- *1 clavo*
- *1 cebolla*
- *3 tomates*
- *1 picada de almendra, pan frito perejil*
- *Harina*

Elaboración

Poner las pasas en remojo con el vino rancio

Desalar el bacalao

Limpia las alcachofas y cortar en gajos

Hervir los huevos, pelar y reservar

Secar el bacalao y freír reservar

En el mismo aceite enharinar las alcachofas y freír. Reservar

Cortar la cebolla en juliana y sofreír, cuando empiece a dorar poner el tomate sin piel ni pepitas, salpimentar y poner una hoja de laurel, al reducir añadir el vino rancio

Hacer una picada con las almendras, el pan tostado, los ajos fritos y el perejil

Añadir al sofrito.

Agregar el bacalao, las alcachofas, las pasas y añadir un poco de agua, cocer 10 min. tapar y reposar.



MOUSSE DE NARANJA Y GALLETAS DE AVELLANA

Ingredientes

Para la mousse

- 200 ml zumo de naranja
- 6 claras de huevo
- 140 g azúcar
- 8 hojas gelatina
- 200 ml nata

Para la gelatina de naranja

- 1 piel de naranja
- 200 ml de agua
- 100 g azúcar
- 6 hojas gelatina
- 1 lima o limón

Para las galletas avellana

- 150 g azúcar
- 150 g avellanas
- 150 g harina floja
- 150 g mantequilla

Elaboración

Para la mousse

Remojar las hojas de gelatina

Montar las claras con el azúcar, montar la nata y añadir a las claras

Calentar el zumo de naranja colado y añadir la gelatina, mezclar bien y dejar que se atempere, cuando esté, añadir al merengue anterior

En un molde agregar hasta la mitad, poner un cubito de gelatina de naranja y acabar de rellenar. Enfriar

Para la gelatina de naranja

Hidratar las hojas de gelatina en agua.

En un cazo infundionar el agua con la piel de naranja, el azúcar y unas gotas de lima

Añadir la gelatina escurrida, triturar y colar.

Llenar unos cubitos o en un molde. Enfriar.

Para las galletas avellana

Mezclar todos los ingredientes junto con la mantequilla pomada

Formar las galletas del tamaño del molde de la mousse ya que nos servirá de base y de unos 10 mm de grosor.

Hornear 150°C 10 o 12 min.

Poner una galleta de base y desmoldar la mousse encima.

Decorar.



FLAMICHE DE PUERROS

Ingredientes

Para la masa brisa

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

Para la bechamel

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

Para el relleno

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

Elaboración

Para la masa brisa

En un bol, introducir la harina, la sal, la mantequilla fría cortada en dados pequeños y mezclar con los dedos hasta obtener una masa arenosa. Incorporar los líquidos y juntar la masa sin trabajarla. Dejar enfriar 30 minutos. Forrar un molde de 20 cm de diámetro con la masa y guardar los retales de masa para luego, hacer un enrejado encima de la tarta. Cocer al blanco. Rellenar y espolvorear con el resto del queso rallado.

Para la bechamel

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

Para el relleno

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

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

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



GOULASH A LA HUNGARA

Ingredientes

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

Elaboración

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

Añadiremos el ajo picado finamente y rehogaremos tres minutos más.

Agregaremos el paprika y rehogaremos otro minuto.

Después agregaremos, el tomate (limpio de piel y pepitas), el chucrut y el caldo. Subiremos a fuego alto y llevaremos a ebullición. Taparemos y dejaremos cocer a fuego bajo durante unos 30 a 35 minutos hasta que la carne esté tierna.

Añadiremos más caldo en caso de necesidad. Puede añadirse también vino blanco pero siempre que sea ácido.

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



MOUSSE DE MANGO CON CRUMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

Para la Mousse

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada

Para el Crumble de especias

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

Decoración

- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Elaboración

Para la Mousse

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

Para el Crumble de especias

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

Presentación

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



KEFTEDES CON SALSA DE YOGUR Y PATATAS DEL BISTROT

Ingredientes

- 300 gr de picada de cerdo
- 300 gr de cordero
- 1 huevo
- 2 rebanadas de pan mojadas en leche
- 1 ajo
- ½ cebolla picada
- 6 hojas de menta
- Una pizca de Nuez moscada, canela y pimienta
- Sal
- 400 gr de grasa de ternera
- 600 gr de patatas para freír Tipo patata Agria

Para el tzatziki

- 2 yogures griegos
- 2 pepinos
- 1 ajo
- Comino
- Menta
- Limón
- Sal
- Aceite de oliva

Elaboración

Picar la carne de cordero sacando la grasa.

Juntar las carnes, el huevo, las especias, la menta, el ajo picado, la cebolla y sal

Amasamos y dejamos reposar tapado con film un par de horas.

Hacemos bolas, las ensartamos en un palillo.

Las ponemos en una placa de horno y las cocinamos dando ¼ de vuelta cada 10 min.

Preparamos el tzatziki pelando el pepino y cortando lo a daditos pequeños. Lo aliñamos con sal y lo dejamos sudar en un colador. Trituramos la menta, el ajo, el aceite, el comino. Añadimos los yogures griegos y el pepino escurrido. Mezclamos con cuchara.

Ponemos la grasa de ternera en una paella al horno y la fundimos.

Pelamos las patatas, las cortamos y las freímos en la grasa de ternera a fuego suave. Cuando estén tiernas las escurrimos, subimos el fuego y las freímos a alta temperatura para que quede una capa crujiente exterior. Escurrimos y salamos.

Servimos las patatas las albóndigas y la salsa de yogur.



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 La rouille

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

Elaboración

Freír en una olla grande la cebolla, los ajos, la mitad de los pescados, las semillas de hinojo, los tres tomates cortados, el tomate concentrado. A los 15 min. desglasamos con vino blanco. Añadimos el azafrán. Mojamos con el caldo corto. Añadimos poco a poco, como en el risotto. A los 40 min. Pasamos el caldo por el chino y chafamos las 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 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.



BOMBÓN DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 150 gr de frambuesa
- 80 gr Azúcar invertido
- 200 gr Cobertura chocolate con leche
- 30 gr de mantequilla
- 10 gr de licor de frambuesas o kirsh

Para encamisar los moldes

- 400 gr de chocolate cobertura negra

Elaboración

Metodo de atemperado

Para conseguir un chocolate brillante y crujiente debemos atemperarlo.

Este método consiste en calentar el chocolate negro por encima de los 55° 58°C, enfriar lo hasta 28° y volverlo a calentar hasta 32°. Este proceso se realiza vertiendo $\frac{3}{4}$ partes del chocolate caliente a 50° sobre un mármol extendiéndolo con una espátula. Cuando la temperatura del chocolate sobre la mesa es 28° lo juntamos con el $\frac{1}{4}$ de chocolate reservado caliente que nos subirá la temperatura no mas de 33°.

Una vez tenemos el chocolate rellenamos los moldes de bombones. Nos aseguramos que el chocolate cubra toda la superficie y vaciamos el chocolate sobrante. Dejamos atemperar con los moldes boca arriba.

Llevar a ebullición las frambuesas y el azúcar invertido. Triturar y pasar por el chino. Extraer 180 gr de pulpa de frambuesa. Verter el resultado sobre las coberturas previamente fundidas. Cuando la mezcla llegue a 35° 40 ° añadir la mantequilla cortada a dados y el licor. Rellenar una manga.

Dejar que el resultado entibie a 26°C y llenar moldes encamisados de cobertura negra.
Tapar con cobertura. Dejar enfriar y desmoldar.



ALCACHOFAS CON CREMA DE PARMESANO

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas
- 2 tomates
- 100 ml. de vino blanco
- 1/4 l. de caldo de verduras
- 1/4 l. de crema de leche 35%
- 80 gr. de queso parmesano
- 20 ml. de aceite o mantequilla
- Sal y pimienta y harina para rebozar

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas hasta obtener los corazones y coceremos a la inglesa unos 5 minutos. Parar cocción, escurrir y cortar a cuartos o mitades en función del tamaño.

Enharinar y freír unos 5 minutos a fuego alto hasta que la harina quede cocida.

En una reductora aparte preparamos el sofrito con la cebolla cortada en ciselée y las hierbas aromáticas. Cuando esté cristalina añadimos el tomate limpio de piel y pepitas cortado en casée y alargaremos sofrito unos 20 minutos. Reducimos el vino blanco, mojamos con el caldo, llevamos a ebullición y cremamos. Llevamos a ebullición y deshacemos el queso en el interior. Añadir las alcachofas y cocer a fuego suave unos 10 minutos. Rectificar de sal y pimienta.

Colocar en cazuela de barro y gratinar.



TIRAS DE SOLOMILLO DE PAVO A LA MARENGO

Ingredientes

- 2 solomillos
- 200 gr. de champiñones
- Zumo de 1/2 limón
- 4 cebollas tiernas
- 4 tomates
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- 100 ml. de vino blanco
- Sal y pimienta
- 2 dientes de ajo
- Trufa rallada
- 1/4 l. de fondo de ave
- 50 gr. de crostones de pan

Elaboración

Fileteamos las carnes, salpimentamos y enharinamos. Salteamos 2 minutos las tiras y retiramos.

Limpiar y retirar el tronco de los champiñones, escaldar 5 minutos.
Parar cocción y saltear 3 minutos. Retirar y salpimentar.

Picar la cebolla ciselée y rehogar en la mantequilla, añadir el tomate asado al horno, secar, freír el ajo fileteado 3 minutos y espolvorear con harina. Cocer la harina.

Recuperar el fondo y reducir el vino.
Mojar con el fondo y ligar la salsa.
Pasar por el chino y colar, hasta obtener una textura fina y consistencia.

Ajustar de gusto y añadir la carne, los champiñones y las patatas hervidas partidas por la mitad.

Perfumar con la trufa rallada y añadir el pan tostado.



SOUFLÉE DE CAFE Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 50 gr. de maicena
- 1 sobre de café descafeinado
- 250 gr. de azúcar
- 225 ml. de leche
- 45 gr. de mantequilla
- 6 huevos
- 175 gr. de chocolate
- 1 c. de esencia de vainilla

Elaboración

Mezclaremos la maizena con el café en polvo y el azúcar. Pondremos en un cazo a fuego suave e incorporaremos la leche poco a poco e iremos removiendo para que se mezclen los componentes. Llevaremos a ebullición y dejaremos que espese. Retiraremos del fuego.

Agregaremos a la preparación la mantequilla pomada y el chocolate troceado para facilitar que se disuelva. Incorporamos las yemas de huevo y la esencia de vainilla, sin parar de batir. Dejaremos que entibie.

Encamisaremos con mantequilla y azúcar los moldes para soufflé. Montaremos las claras a punto de nieve.

Incorporaremos 1/3 de las claras a la masa anterior con ayuda de una lengua y a continuación incorporaremos el resto de las claras.

Verteremos en los moldes y hornaremos de 25 a 30 minutos en horno a 190 °C.



GYROS GRIEGO

Ingredientes

- 600 grs lomo de cerdo
- 100 grs bacon
- 1 cebolla roja
- 2 dientes ajo
- 1 c.sopera de comino en polvo
- 1/2 c.c de nuez moscada
- 1 c.sopera de orégano
- 1 c.sopera de pimentón dulce
- 3 c.sopera de limón
- 1 cc de sal
- pimienta negra

Para la salsa Tzatziki

- 2 yogur griego
- 1 pepino mediano rallado
- 2 dientes ajo picados
- 1 c.sopera de aceite de oliva
- hojas menta
- 1 c.c zumo de limón
- sal y pimienta a gusto

Para el pan de pita

- 200 ml leche
- 100 ml agua
- 2 cdita azúcar blanco
- 3 cdas aceite de oliva
- 2 cditas levadura seca para pan
- 400 gr harina de fuerza
- 1 cdita sal
- 1 cdita tomillo fresco
- 1 cdita perejil fresco

Elaboración

Cortar la cebolla en juliana, en un bol poner a marinar todos los ingredientes 12h.

Hornear el lomo dando vueltas hasta cocer 30 min aprox. cortar en láminas y saltear junto a la cebolla antes de rellenar el pan de pita

Realizar la salsa tzatziki mezclando todos los ingredientes en un bol y reservar

Para el pan de pita pondremos en un bol los líquidos (leche a temperatura ambiente y agua), con la levadura y el azúcar, removeremos muy bien hasta disolver. Reservar y dejar reposar 5 min.

En otro bol, mezclar la harina con la sal y las hierbas frescas. Hacer un hueco en el centro añadir la levadura que tenemos en reposo, añadir las 2 cucharadas de aceite de oliva. Remover y agregar al bol de ingredientes secos. Mezclar bien con una espátula, pasar al mármol y amasar unos 4-5 min, no más, lo justo para conseguir una masa lisa y homogénea.

Poner chorro de aceite de oliva en un bol y poner la bola dentro. Tapar con film o un trapo y dejamos que duplique su tamaño aprox 40 min o 1 hora.

Hacer un rollo, cortar en porciones y las estiramos, calentar una sartén antiadherente con aceite de oliva y cocer 2 /3 min por lado

Rellenar con la carne y la salsa



La mejor formación
está en la calidad

SARDINAS EN ESCABECHE DE NARANJA

Ingredientes

- *2 kg de sardinas frescas*
- *½ cabeza de ajos*
- *1 cebolla*
- *1 laurel*
- *1 rama de tomillo*
- *60 ml de vinagre de manzana*
- *350 ml de aceite de oliva virgen extra*
- *100 ml cerveza*
- *150 ml de zumo de naranja*
- *piel de naranja*

Elaboración

Limpiar las sardinas, quitar escamas y cabezas enharinar y freír en aceite de oliva. Reservar

Cortar la cebolla en juliana y los ajos laminados y sofreír en una cazuela, cuando coja color añadir el resto de ingredientes, incorporar las sardinas y hervir 3 min. dejar reposar 12h min.

Hacer unas tostadas de pan de payés y cortar en tiras de la medida de la sardina, colocando una encima del pan



La mejor formación
está en la calidad

PASTEIS DE BELÉM

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- 50 g maicena
- 1 rama de canela
- 1 corteza de limón
- 4 yemas de huevo
- 300 ml de nata grasa para montar
- 100 ml leche fría
- 80 g azúcar

Elaboración

Infusionar la leche junto a la nata, la canela y la piel de limón mínimo 15 min

En un bol mezclar las yemas, el azúcar y la maicena, batir hasta obtener una crema esponjosa.
Añadir la leche infusionada sin dejar de batir, volver al fuego hasta espesar (burbujas). Atemperar.

Extender la lámina de hojaldre y espolvorear canela y azúcar, volver a enrollar.

Cortar en 6/8 porciones.

Poner en moldes, pintar con mantequilla y aplastando ir cubriendo los bordes.

Rellenar con la crema anterior sin llegar a cubrir

Hornear 15-20 min a 200°C o hasta que estén dorados.

Desmoldar y servir fríos o templados



TERRINA DE CARNE

Ingredientes

- 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
- 2 puerros
- 2 dientes de ajo
- 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
- 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.



La mejor formación
está en la calidad

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 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.



BRANDADA DE BACALAO CON ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y TAPENADE

Ingredientes

Para la Brandada

- 400 gr de bacalao al punto de sal
- 250 ml de aceite de oliva
- 4 ajos
- 50 gr de leche

Para la Ensalada de pimientos

- 3 pimientos
- 3 tomates
- 1 ajo
- 1 c.c. de comino molido
- 1 c.c. de pimentón
- c.s de aceite de oliva
- Barra de pan

Para la Tapenade provenzal

- 200 g de aceitunas muertas
- 1 gajo de ajo
- 1 c.s de alcaparras
- Anchoas
- 2 c.s. de aceite de oliva virgen
- Hierbas de Provenza
- 1 c.s de zumo de limón

Elaboración

Confitamos los ajos en el aceite. Calentamos el bacalao con la leche y lo hervimos suavemente. Dejamos entibiar el bacalao antes de quitarle la piel. Trituramos el bacalao y los ajos, añadimos el aceite a chorrito mientras emulsionamos. Dejamos enfriar. Servimos en un recipiente acompañado de pan tostado.

Escalibamos el pimiento sobre llama. Pelamos el tomate, lo cortamos a dados y lo sofreímos con ajo, comino y pimentón. Añadimos el pimiento y dejamos reducir.

Para la tapenade deshuesamos las aceitunas y las trituramos con la thermomix junto los demás ingredientes.



GUISANTES DE SANT PAU ATILLO DE ESPARRAGOS TRIGUEROS CON PANCETA Y GORGONZOLA

Ingredientes

- 500 gr de guisantes
- 50 g de papada de cerdo
- 200 gr de butifarra negra
- 100 gr de puerro
- 2 ajos tiernos
- 15 hojas de perejil
- 4 hojas de menta
- 2 c.s aceite de oliva virgen
- 50 gr de jerez seco
- 50 gr de agua mineral
- Sal y pimienta blanca
- 25 cebollas platillo
- 36 espárragos trigueros
- 12 lonchas de panceta curada
- 120 gr de gorgonzola

Elaboración

Cortar la butifarra a dados regulares del tamaño de un dado.

Distribuimos sobre un papel de horno y tostarlos al horno hasta que queden crujientes por fuera y tiernos por dentro.

En una cazuela sofreír la papada cortada a daditos durante 3 min. Añadir el puerro picado salpimentar y cocer 9 min a fuego suave. A continuación añadir el ajo tierno picadito la menta y el perejil. Cocer 1 minuto más.

Añadir el jerez y reducirlo completamente.

Añadir los guisantes, el agua y cocer durante 6 min.

Pelamos las cebollas platillo y las confitamos con aceite de oliva

Servimos los guisantes con los dados de butifarra y las cebollas platillo.

Cortamos los pies de los espárragos. Escaldamos las puntas 2 min.

Cortamos cocción sumergiendo en agua fría. Secamos y envolvemos tres espárragos y un trozo de gorgonzola con una loncha de panceta. Horneamos antes de servir.



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 desprege 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 mas 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.



TALLARINES A LA MARINERA CON MEJILLONES Y GAMBAS

Ingredientes

- 65/75 gr. pp.
- 2 gambas p.p.
- 1 o 2 cebollas
- 1 d. ajo
- 200 gr de tomate triturado
- Pimentón dulce
- Vino blanco
- Sal y pimienta
- 10 mejillones p.p
- Guindilla

Para la Picada

- 1 d. de ajo laminado
- 7 almendras tostadas
- Perejil picado
- Vino blanco
- Sal
- Perejil picado

Elaboración

Hervir los tallarines en una olla con agua abundante y sal, parar cocción, escurrir y reservar.

En una cazuela, dorar las gambas, retirar
Sofreír cebolla ciselé y el ajo picado, añadir el tomate triturado y el pimentón dulce
Añadir vino blanco, reducir y cocinar.

Limpiar los mejillones y añadirlos a la cocción del sofrito junto con la guindilla.
Cocinar hasta que se abran.
Retirar una de las conchas, añadir gambas precocinadas y reservar.

Hacer la picada en un mortero y agregar a la cocción de los mejillones. Cocinar un momento.

Añadir tallarines a la cocción, mezclar con cuidado para presentar en el plato.
Decorar con un poco de perejil picado.



La mejor formación
está en la calidad

CONEJO AL AJILLO CON CEBOLLITA GLASEADAS

Ingredientes

- *1/2 conejo*
- *2 d. de ajos enteros*
- *Pimentón dulce*
- *2 dl de vino blanco seco de mesa*
- *1 dl de vino blanco manzanilla seco*
- *Tomillo o romero*
- *Aceite de girasol*
- *15 cebollitas mini*
- *Perejil fresco*

Elaboración

Trocear el conejo, condimentar y dorar en una cazuela.

A mitad de cocción añadir los ajos sin pelar y las cebollitas peladas, cocinar en aceite de girasol, añadir el pimentón dulce, cocinar un momento, añadir los vinos blancos y cantidad de agua hasta cubrir, añadir la ramita de tomillo o romero. Cocinar tapado.

Espolvorear perejil picado y presentar.



CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO CON MOUSSE DE BAILEYS

Ingredientes

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

Para la Mousse de baileys

- 3 yemas de huevo
- 60 gr. de azúcar blanco
- 1 botella de licor Baileys
- 500 gr. de nata líquida

Elaboración

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

Calentar la nata líquida a temperatura de infusión y verter sobre las yemas sin parar de remover con una varilla, llevar al fuego y cocinar a fuego bajo (80°) sin dejar de remover la preparación con una espátula.

Verter la crema sobre el chocolate blanco troceado, dejar fundir y mezclar suavemente hasta obtener una crema fina.

Poner un bol en congelador y reservar.

Preparar la mousse haciendo un sabayón, añadir licor de Baileys, montar la nata y mezclar con cuidado. Llevar a congelador.

Colocar la crema en plato hondo, dejar enfriar en nevera, decorar al servicio con la mousse helada de Baileys.



TIMBAL DE ESCALIBADA CON SALSA DE ANCHOAS

Ingredientes

- 4 tomates rojos
- 2 pimientos rojos grandes
- 2 berenjenas grandes
- 1 cebolla
- 4 rodajas pan de molde

Para la salsa

- 6 filetes anchoa
- 3 dientes ajos escalibados
- 2 huevos duros

Elaboración

Poner los pimientos, las berenjenas, las cebollas y los ajos en una bandeja y hornear a 190°C 30 min aprox
Dejar enfriar, pelar y reservar

Cortar los tomates en rodajas, salpimentar, sazonar con hierbas provenzales y hornear 10 min. Reservar.

Cocer los huevos y separar la clara de la yema.

En un bol poner las yemas, las anchoas, los ajos escalibados y con la turmix triturar añadiendo aceite de oliva suave poco a poco, hasta obtener textura deseada. Reservar
Rallar las claras de huevo. Reservar

Con un rodillo estirar las rodajas de pan que queden lo más fino posible y hornear hasta que estén bien tostadas.
Con la ayuda de un aro montar el plato

Cortar la rebanada con el aro poner una rodaja de tomate, unas tiras de cebolla, unas tiras de berenjena y unas de pimiento rojo.
Desmoldar y poner salsa de anchoas y decorar con clara de huevo.



“FARCELLETS” DE COL Y CARNE EN SALSA

Ingredientes

- 1 col país
- 500 g de carne picada ternera /cerdo
- 2 huevos
- 4 rebanadas de pan
- 200 ml leche
- 1 vaso vino
- 1 litro de caldo verduras
- 1 cebolla
- 4 tomates rallados
- 1 picada
- harina

Elaboración

Con cuidado sacamos las hojas de la col sin que se rompan y quitamos el tronco central.
Escaldar 5 min en agua hirviendo, enfriar y escurrir. Reservar.

Poner el pan en remojo con la leche.

En un bol mezclar las carnes, salpimentar, agregar los huevos y el pan remojado

Seguir mezclando hasta tener una masa compacta.

Estirar las hojas en la mesa de trabajo y repartir la masa, envolver haciendo los “farcellets” pasar por harina y freír en aceite bien caliente. Escurrir y reservar.

En una sartén sofreír la cebolla en juliana cuando coja color añadir el tomate sofreír y añadir el vino, reducir hasta evaporar, añadir la picada y el caldo

Añadir los farcellets, cocer 10 min en el fuego y acabar otros 10 en el horno

Emplatar.



SARA (MONA DE PASCUA)

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 125 g azúcar
- 1 cs mantequilla
- sal
- ½ sobre levadura royal
- 125 g azúcar

Para el almíbar

- 200 g agua
- 150 g azúcar
- ron

Para la mantequilla

- 150 g azúcar glas
- 300 g mantequilla
- 70 g leche
- 250 g almendra laminada
- Cerezas confitadas

Elaboración

Precalentar horno 180°

Preparar bizcocho, blanquear los huevos con el azúcar y la pizca de sal hasta doblar su volumen

Añadir mantequilla, harina tamizada y levadura, mezclar con suavidad, rellenar moldes individuales untados con mantequilla hornear 15 aprox

Preparar almíbar cocer todos los ingredientes juntos 5 min enfriar y reservar.

Preparar la crema de mantequilla, en un bol batir la mantequilla con la leche y el azúcar a baja velocidad hasta que quede cremosa, reservar en nevera 15 min.

Tostar las almendras laminadas.

Cortar el bizcocho por la mitad, mojar con el almíbar y cubrir con mantequilla, rebozar con la almendra y espolvorear azúcar glas.

Decorar con flores de mantequilla y cerezas confitadas.



TARTIFLETTE TRADICIONAL DE SABOYA

Ingredientes

- *1 kg de patatas*
- *200 g de taquitos de bacón ahumado*
- *3 Cebollas*
- *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.

Para el solomillo:

En una sauter marcamos los solomillos por ambas caras, y terminamos cocción en el horno tapado con papel de aluminio procurando que no se quemen los jugos que suelte. Desglaseamos con brandi, evaporar y mojar con el fondo y la nata, reducir a la mitad y añadir fuera del fuego 40 g. de mantequilla.



La mejor formación
está en la calidad

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

Hidratamos las hojas de gelatina y reservamos. 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. Retiramos la piel de limón. Añadimos el queso fresco triturado con un poco de la crema de leche reducida y mezclamos con la preparación anterior. Colocamos en molde de flanera y dejamos enfriar en refrigerador unas 2 horas. Desmoldamos y colocamos en plato.

Para el Culis

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar. Enfriamos y añadimos el zumo de limón.
Pelamos la fruta y trituramos con el almíbar.
Colamos repetidamente y reservamos.
Decoramos la pana cotta.



BOMBAS DE ARROZ

Ingredientes

- 400 gr de carne picada de ternera
- 20 almendras fritas
- 1 cebolla
- 3 ajos
- 100 gr de guisantes
- 1 c.c. Comino, canela, cardamomo, ras al hanout
- 200 gr Arroz largo
- 100 gr de mantequilla
- 10 hojas de pasta filo
- 150 gr de queso feta
- 100 gr de tomate cherry
- 2 yogures griegos
- Menta
- Oregano

Elaboración

Preparar un sofrito con los ajos y la cebolla picada.

Añadimos la carne, sal con las especias y dejamos cocinar.

Añadimos el arroz y los guisantes. Cubrimos con 1 parte y media de agua y dejamos cocer a fuego suave sin destapar.

Forramos con 2 hojas de pasta filo pintadas con mantequilla un bol.

Rellenamos con el arroz y las almendras. Tapamos con el sobrante de las hojas de pasta filo apretando bien.

Ponemos sobre una bandeja de horno con papel y cocinamos al horno hasta que a pasta filo se dore.

Preparamos una ensalada de tomates cherry cortados en cuartos con queso feta y aceitunas negras.

Aliñamos con sal, orégano, jugo de limón y aceite de oliva.

Preparamos una salsa de yogur con un ajo machacado, sal, comino, menta, zumo de limón y los yogures.



ALMEJAS CON ALCACHOFAS, JAMÓN Y VINAGRETA DE PAN

Ingredientes

- 400gr de almejas
- 1 ajo

Para el jugo de alcachofas

- 4 alcachofas
- 3 c.s. de aceite de oliva
- Cebollino
- 10 hojas de perejil
- Cebollino
- El zumo de ¼ de limón
- Agua y sal.

Para las alcachofas confitadas

- 6 alcachofas
- 2 dl de aceite de oliva y sal
- 2 alcachofas para chips

Para la vinagreta de pan

- 1 rebanada de pan
- 5 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de sidra
- El zumo de media naranja
- Sal
- 100gr. de jamón cortado.

Elaboración

Para el jugo de alcachofas

Sacar el corazón a las alcachofas. Cocer en agua hirviendo con el zumo de limón, sal y el perejil. Cuando las alcachofas estén tiernas las trituramos con un poco de su caldo y pasamos por un chino. Debe quedar un jugo mas liquido que una crema. Añadimos cebollino picado.

Para las alcachofas confitadas

Sacar los corazones y cortarlos a cuartos. Confitarlas con aceite de oliva a fuego suave.

Para la vinagreta de pan

Tostar el pan y triturarlo. Batir los ingredientes de la vinagreta y añadir el pan.
Freír el jamón cortado a tiritas hasta que quede crujiente.

Cortar dos corazones de alcachofa a láminas finitas y freír a fuego suave hasta que queden crujientes.
Ecurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina.

A último momento saltear las almejas en una paella con ajo picado.
Juntar las alcachofas confitadas y al final el jugo de alcachofas.



BABÁ AU RHUM

Ingredientes

- 220 g. *harina de fuerza*
- 12 g. *levadura fresca*
- 3 *huevos*
- 70 g. *mantequilla*
- 30 g. *azúcar*
- 4 g *sal*
- 400 gr *de azúcar*
- 1 l *de agua*
- 1 *copa de ron añejo*
- 300 gr *de nata líquida*
- 50 gr *de azúcar*

Elaboración

Poner la harina y la sal en el recipiente de la amasadora. Empezar a amasar con el gancho añadiendo la mitad de los huevos batidos como si fuera para una tortilla. Seguir amasando y añadir la levadura fresca cortada a daditos.

Añadimos por tandas el resto de huevo.

Añadimos el azúcar y la mantequilla cortada a daditos y a temperatura ambiente.

Seguimos amasando hasta que la masa quede fina y elástica.

Encamisamos los moldes y los rellenamos de masa hasta la mitad.

Cubrimos con un paño y dejamos levar hasta que doblen su volumen.

Podemos reducir el tiempo de levado si la temperatura es de 24 °C.

Precalentamos el horno a 180°C. Cocemos entre 15 y 20 min.

Desamoldamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Preparamos un almíbar con el azúcar agua, piel de naranja, limón y vainilla. Añadimos una copa de ron añejo.

Cuando el almíbar este templado sumergimos los babás durante 1 min que se embeban bien.

Los dejamos escurrir boca abajo.

Preparamos nata montada para acompañar. Podemos perfumarla con azúcar molido con semillas de hinojo.