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*
- *Pimenta rosa*
- *Romero*

Elaboración

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

En una sauter con un poco de aceite de oliva, freímos el bacón. Lo escurrimos y reservamos.
En la misma sauter rehogamos las cebollas eminces.
Untamos una fuente de horno con mantequilla, en el fondo le ponemos el vino blanco, encima ponemos la mitad de las patatas, seguidamente añadimos una capa de cebolla y bacón, añadimos un poco de sal y pimienta, seguidamente añadimos otra capa de patatas y otra de cebolla y bacón. Seguidamente añadimos la nata líquida por encima. Y por último terminamos distribuyendo nuestro queso cortado a láminas, por toda la fuente, cocemos a 200 º C. durante 30 minutos. Adornamos con unos granos de pimienta rosa y unas hojas de romero

CALAMARES RELLENOS CON RATATUILLE

Ingredientes

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

Elaboración

Abrir los calamares con un corte longitudinal. Limpiarlos bien.
Hacer cortes en rejilla en la parte interior sin llegar a sobrepasar el calamar.
Cortar la cebolla, el pimiento y la berenjena a daditos regulares. Sofreír las hortalizas empezando por la cebolla, el pimiento, el tomate triturado. La berenjena la sofreímos aparte.
Añadimos el vino blanco y dejamos la ratatuille bien reducida.
Loncheamos los dos calabacines restantes y también aplicamos un corte de rejilla. Los marcamos en una plancha.

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

QUESADA PASIEGA CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- *250 gr de harina.*
- *3 huevos.*
- *125 gr de crema de leche.*
- *125 gr de leche fresca.*
- *30 gr de mantequilla.*
- *100 gr de queso fresco.*
- *100 gr de azúcar.*
- *Pizca de sal*
- *Ralladura de 1/2 limón*
- *5gr de levadura química.*

Para la Compota de frutos rojos

- *200 gr de frutos rojos.*
- *30 gr de mantequilla.*
- *30 gr de azúcar.*
- *c.s de ron.*

Elaboración

Montaremos los huevos con el azúcar, en otro bol mezclaremos la leche, la nata, el queso fresco y la mantequilla fundida.
Mezclaremos las dos elaboraciones integrando con lengua pastelera.
Por último añadir la harina tamizada, con la levadura y la ralladura de limón, integramos bien todo.

Encamisamos un molde y coceremos a 160º unos 30 min.

Para la Compota de frutos rojos

Añadiremos a una sote, los frutos rojos, el azúcar y la mantequilla, dejaremos cocinar a fuego medio, cuando casi este añadimos el ron y dejamos evaporar.

Desmoldaremos la quesada y cortaremos en lingote, decoraremos con la compota de frutos rojos.

PATATAS Y CEBOLLINO CON SALSA CREMA

Ingredientes

- *½ kg de patata harinosa*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*
- *50 gr de mantequilla*
- *1 puerro*
- *50 gr de panceta salada o ahumada*
- *¼ l de leche*
- *¼ l de crema de leche*
- *2 huevos*
- *50 gr de queso gruyere*
- *Manojo de cebollino*

Elaboración

Limpiamos el puerro y cortamos en rodajas finas. (solo la parte blanca.)
Rehogar con la mantequilla y la panceta cortada en macedonia unos 20 minutos, evitando que adquiera color
Pelar las patatas y cortarlas en cubos.
Cocer unos 10 minutos en agua salada con laurel, retirar y verter sobre la cebolla.

Cremar con la leche y la crema de leche hirviendo y seguir cocinando a fuego bajo con sal, pimienta y nuez moscada, hasta que las patatas estén al dente.

Batir los huevos y agregar el queso rallado.
Picar el cebollino bien fino.
Cuando las patatas estén a punto añadir el cebollino y mezclar con cuidado.
Cubrir con el huevo y el queso batido.

Colocar en los moldes de cocción y hornear 5 minutos hasta que adquiera tono dorado.
Servir de inmediato.

PASTA CON BUTIFARRA, PESTO ROJO Y MANTEQUILLA DE ANCHOAS

Ingredientes

- *125 gr de pasta al gusto*
- *1 cebolla*
- *4 butifarras*
- *75 gr de mantequilla*
- *3 anchoas*
- *2 dientes de ajo*

Para el pesto rojo

- *3 tomates rojos secos*
- *2 dientes de ajo*
- *6 nueces*
- *Sal y pimienta*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *Pimentón picante (opcional)*

Elaboración

Fundimos la mantequilla con las anchoas y los ajos laminados y mantenemos a fuego suave unos 5 minutos.
Retiramos, turmizamos y reservamos en frio
Troceamos la butifarra retirando la piel y marcaremos en sartén a fuego fuerte unos 5 minutos. Retiramos

Añadimos un poco de mantequilla de anchoa y rehogamos la cebolla unos 45 min.
Agregamos la butifarra y la pasta cocida a la inglesa al dente.
Mezclamos con cuidado y agregamos la mantequilla de anchoas en trozos por encima

Servir en el plato y decorar con el pesto rojo

Para el pesto rojo

Confitar en el aceite de oliva los ajos enteros y el tomate unos 15 minutos.
Escurrir de aceite y colocar el tomate, los ajos y las nueces en mano de mortero.
Salpimentar y agregar el aceite al hilo mientras vamos emulsionando. Ajustar de sazón.
Reservar en frio hasta pase

CREMA DE MASCARPONE AL CAFÉ

Ingredientes

- *¼ kg de mascarpone*
- *3 huevos*
- *80 gr de azúcar*
- *50 ml de crema de leche de 35%*
- *1 c. de café soluble descafeinado*
- *20 ml de ron*
- *50 gr de almendras fileteadas*

Para el Caramelo de café

- *80 gr de azúcar*
- *2 c.s. de agua*
- *60 ml de café*

Elaboración

Para el Caramelo de café

Fundir en una reductora el azúcar con el agua hasta que adquiera un tono dorado.
Añadir entonces el café caliente y mezclar con cuidado en a la preparación anterior.
Remover unos 3 minutos hasta que adquiera consistencia y colocar en la base de una taza de café.
Voltear para que se adhiera a los bordes.
Dejar enfriar

Para la crema de mascarpone

Desclarar los huevos y blanquear al baño maria las yemas con el azúcar hasta obtener un textura cremosa.
Deshacer el café en el ron e incorporar con lengua.
Añadir el queso y la crema de leche y mezclar cortando en tercios.

Montar las claras de huevo al baño maria e incorporar en tercios a la preparación anterior.
Colocar en la taza y reservar en frio dos horas hasta pase.

Al pase añadir la almendra laminada tostada

MEJILLONES A LA SIDRA CON TOSTADAS DE TOMATE SECO Y RICOTA

Ingredientes

- *4 c.s de aceite de oliva*
- *2 cebollas*
- *1 diente de ajo*
- *200 ml de sidra*
- *1 hoja de laurel*
- *1 kg de mejillones*
- *100 ml de nata*
- *Sal pimienta*
- *Perejil*
- *1 barra de pan*
- *10 tomates secos*
- *1 lata de tomate triturado*
- *Albahaca*
- *250 gr de ricota*

Elaboración

En una cazuela grande freímos la cebolla picada durante 3 min. Añadimos el ajo picado y cocemos 2 min mas.
Añadimos la sidra y la hoja de laurel hasta que se reduzca a la mitad. Incorporamos los mejillones limpios y tapamos. Cocemos unos 4 min hasta que los mejillones se abran.
Reservamos los mejillones en una fuente. Pasamos el caldo por un chino y añadimos la nata. Reducimos y vertemos la salsa sobre los mejillones. Añadimos el perejil picado.

Hervimos los tomates secos con el tomate triturado 20 min a fuego suave.
Retiramos los tomates de la salsa. Los trituramos con aceite y albahaca hasta conseguir un puré espeso.
Servimos las tostadas de pan untadas con ricota y tomate

INVOLTINI DE TERNERA CON GÍRGOLAS Y GORGONZOLA

Ingredientes

- *400 gr. de bistec de ternera cortado finito*
- *100 gr. de girgolas*
- *75 gr. de gorgonzola*
- *100 gr. de polenta*
- *1 cebolla*
- *1 copita de vino blanco*
- *100 gr. de nata*
- *Sal, pimienta y estragón fresco*
- *Aceite de oliva*
- *100 gr. de harina*

Elaboración

Limpiar las girgolas y secarlas con papel de cocina. En una paella con un poco de aceite de oliva marcarlas por los dos lados, consiguiendo una crosta dorada. Reservar a en un plato para que se enfríen. Después cortar a juliana finita y mezclar con el queso gorgonzola.

Estirar los bistecs y espalmarlos para que queden bien finos. Poner sal y pimienta y un poquito de relleno de setas. Enrollar. Pinchar con un palillo y pasar por harina. Doramos los rollitos en una paella con poco aceite procurando que no se queme la harina. Retiramos los rollitos y desglasamos con vino blanco. Una vez reducido el alcohol juntamos el jugo restante con la carne. Preparamos un pochadito de cebolla picada. Cuando la cebolla este transparente le añadimos la nata, el estragón, la carne y sus jugos y los dejamos reducir a la mitad.

Cocemos la polenta en agua hirviendo. Añadimos la polenta poco a poco y dejando que vaya espesando. Podemos añadir un poco de parmesano. Rectificamos de sal. Debe quedar como un puré de patata espeso pero sin grumos.
Reservamos en una placa de horno pequeña forrada con papel de horno. Dejamos enfriar y desmoldamos.
Cortamos a lonchas y freímos en una sartén bien caliente.

TARTALETAS SABLÉ Y CREMOSO DE CARAMELO Y MANZANA

Ingredientes

Para las Tartaletas

- *240 g Harina de trigo (para todo uso)*
- *35 g Almendra molida muy fina (Harina de almendra)*
- *95 g Azúcar glas*
- *120 g Mantequilla sin sal*
- *Una pizca de sal*
- *1 huevo entero (talla L), frío*

Para el Cremoso de caramelo

- *120 g Nata con 35% de grasa*
- *vainilla*
- *2 Yemas de huevo*
- *25 g Azúcar granulado*
- *2 g Gelatina*

Para la Compota de manzana

- *2 Manzanas grandes, Golden*
- *35 g Mantequilla con sal*
- *40 g Miel*
- *2 g Gelatina*

Elaboración

Haremos las tartaletas mezclando las harinas con el azúcar y la mantequilla fría y cortada a daditos hasta conseguir miguitas. Añadir el huevo. Trabajar hasta hacer una bola lisa. Estirar entre papel de horno y enfriar al congelador.
Cortar con el cortapastas. Forrar los laterales de la tartaleta con una tira de masa cortada.
Pinchar la base y cocer al horno 160 ºC 15 min.

Para el Cremoso de caramelo

Hidratar la gelatina en agua muy fría, escurrir el exceso de agua y reservar a un lado. En una cacerola, llevar a ebullición la nata con la vainilla, retirar del fuego y dejar reposar unos 10 minutos.
En una pequeña cazuela, o sartén, preparar un caramelo en seco, con el azúcar. Para ello, derretir el azúcar a fuego suave, hasta que tome un color ámbar medio. Añadir la nata caliente y mezclar al fuego unos segundos. Verter la preparación, sobre las yemas de huevo y cocinar todo junto a fuego suave, hasta los 82ºC.
Retirar del fuego, añadir la gelatina a la crema caliente para que se disuelva. Dejar enfriar hasta los 35ºC. Repartir el cremoso de caramelo en las tartaletas, reservar unos minutos en el frigorífico.

Para la Compota de manzana

En una cacerola mediana, derretir la mantequilla a fuego suave. Después, añadir la miel, mezclar muy bien con unas varillas. A fuego medio, agregar los cubitos de manzana y cocinar unos 10 minutos, removiendo frecuentemente para que se vayan dorando. La manzana, debe quedar blandita, pero no se debe deshacer. Cuando esté lista, retirar del fuego y añadir la gelatina para que se disuelva.
Repartir la compota de manzana, sobre el cremoso de caramelo y reservar unos minutos en el frigorífico hasta que gelifique.

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. Semicongelar y cortar el calamar a cuchillo en forma de tallarines finos. Reservar
Abrir por la mitad la berenjena y hornear a 180º 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

LUBINA CON SALSA JUVERT Y CUSCÚS DE VERDURAS

Ingredientes

- *2 filetes de lubina, cualquier pescado blanco limpios y sin espinas*

Para la salsa juvert

- *50 g. de perejil fresco*
- *1 g. de orégano fresco*
- *1g. de menta fresca*
- *2 g. de ajo*
- *30 g. de pan tostado*
- *50 g. de avellanas tostadas y peladas*
- *25 g. de nueces*
- *150 g. de aceite de oliva virgen extra*
- *20 g. de vinagre de jerez*
- *20 g. de miel*
- *Sal y pimienta*

Para el cuscús

- *200 g. de cuscús precocido*
- *300 g. de fondo de verduras*
- *Una cebolla cisele*
- *75 g. de zanahoria cortada en macedonia*
- *50 g. de pasas*
- *50 g. de piñones*
- *Menta fresca*

Elaboración

En una plancha caliente marcar los filetes de pescado salpimentados untados con aceite de oliva, han de quedar poco hechos

Para la salsa juvert

En un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas. Al día siguiente, añadirle las hierbas frescas y triturarlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frio.

Para el cuscús

Hidratar la sémola con el fondo de verduras caliente y reservar. Rehogar la cebolla, añadir la zanahoria y continuar rehogando. Añadir las pasas y los piñones tostados, rehogar. Incorporar el cuscús y rectificar de sal y pimienta. Añadir fuera el fuego la menta picada.

Acabados

En un plato poner una buena cucharada de salsa juvert, encima una línea de cuscús y el pescado. Terminar por decorar el plato con unes brotes de ensalada aliñada.

RISOTTO DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRESAS

Ingredientes

- *500ml de leche*
- *Una cucharada sopera de cacao en polvo*
- *50gr de azúcar moreno*
- *Unas gotitas de aroma de vainilla*
- *100gr de arroz redondo*
- *75gr de chocolate negro*
- *Pistachos*
- *8 frambuesas frescas*

Para el Sorbete de fresa.

- *200gr de fresas.*
- *500ml de agua.*
- *150 de azúcar moreno.*
- *2 claras de huevo.*
- *1 limon.*

Elaboración

Ponemos a cocer la leche con el azúcar moreno, el aroma de vainilla y el cacao. Cuando hierva la leche añadimos el arroz, bajamos el fuego y cocemos durante unos 20 minutos. Debemos tener cuidado y remover de vez en cuando de lo contrario se nos podría coger al fondo, sobre todo los últimos minutos de cocción.
Una vez fuera del fuego añadimos el chocolate rallado y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea.
Ponemos el risotto en vasitos y los dejamos enfriar en la nevera tapados con film.

Para el Sorbete de fresa.

Montaremos las claras a punto de nieve. Reservaremos.
Turmizaremos las fresas hasta conseguir un pure, colaremos y reservaremos.
Haremos un almibar ligero con el agua y el azúcar, una vez atemperado le añadiremos el pure de fresa, añadiremos un limón exprimido. Pasaremos a la heladora hasta que tenga textura, añadiremos las claras para integrarlas en el sorbete.

Servir acompañamos con el helado, un par de frambuesas y unos trocitos de pistacho

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

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

BAKLAVA DE PISTACHOS Y NUECES

Ingredientes

- *150 g nueces*
- *150 g pistachos*
- *60 g azúcar*
- *6 láminas pasta filo*
- *200 ml miel*
- *Zumo ½ limón*
- *150 ml agua*
- *Canela en polvo*
- *Clavo molido*

Elaboración

Fundir la mantequilla
Picar las nueces y pistachos y mezclar con el azúcar la canela y el clavo molido

Extender una lámina de filo y pintar.
Poner otra lámina encima y cubrir con los frutos picados, repetir operación 2 veces más.
Hornear 10 min a 210º y 20 a 180º

Preparar un almíbar con la miel, el agua y el zumo de limón en un cazo, hervir 3 min y enfriar.

Al sacar la baklava del horno pintar con este almíbar, dejar enfriar y cortar en porciones.

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS

Ingredientes

Para la pasta fresca

- *200 g de harina de fuerza*
- *2 huevo grande*
- *2 cdas. de harina para estirar la masa*

Para el relleno

- *60 g de chalotas*
- *80 g de mantequilla*
- *2 cdas. de aceite de oliva*
- *300 g de langostinos*
- *300 g de hojas de espinacas baby limpias*
- *100 g queso parmesano*
- *Sal pimentar al gusto*

Para la Salsa de langostinos

- *Las cabezas y pieles de los langostinos*
- *2 cebollas*
- *125 cl aceite de oliva*
- *200 g crema de leche*

Elaboración

Para la pasta fresca

Amasar la harina y los huevos y dejarla reposar 30 min en nevera tapado en film.

Para el relleno

En una sartén ancha rehogamos las chalotas y cuando esté transparente añadimos los langostinos picados.
Saltear 3 min, agregar las hojas de espinacas y el queso rallado.
Saltear 3 min más. Reservar

Para la Salsa de langostinos

Sofreír las cebollas en aceite de oliva, a media cocción, añadir las cabezas y pieles.
Cuando empiece a coger un color oscuro añadir una chorro de vino rancio y reducir.
Cubrir de agua y hervir 30 min a fuego fuerte triturar y pasar por el colador chino
Añadir la crema de leche y llevar al fuego hasta espesar y tener textura de salsa. Reservar .

Dividir la pasta fresca en dos y estirar muy fina.
Con la ayuda de una manga o 2 cucharas rellenar la base de pasta dejando separaciones, pintar con clara de huevo las zonas de pasta y cubrir con la otra mitad.
Con la ayuda de un cortapasta o cuchillo hacer los raviolis y sellar con un tenedor.
Ir reservando en una bandeja con harina para que no se peguen.
Hervir en abundante agua 2/3 minutos (1 l agua x cada 100 g)

Emplatar y salsear por encima con la salsa bien caliente, espolvorear con cebollino

COSTILLA DE CERDO MARINADA DE MIEL Y MOSTAZA

Ingredientes

- *1 costillar de cerdo*
- *1 rama de romero*
- *2 naranjas*
- *100 ml de miel*
- *100ml moscatel*
- *2 cs mostaza antigua*
- *2 cebollas tiernas*
- *3 patatas*
- *Aceite oliva*
- *Sal pimienta*

Elaboración

En una bandeja de horno poner las costillas salpimentadas, las cebollas cortadas en juliana, la rama de romero y el moscatel
Hornear 170º 30 min

Mezclar el resto de ingredientes, la miel la mostaza y el zumo de naranja
Agregar el aliño anterior y las patatas cortadas en gajos.
Dejamos 30 min más en el horno y cada 5 min ir volteando para integrar bien los sabores pintando con un pincel, caramelizar 10 min.a 190º

COPA MASCARPONE CÍTRICA

Ingredientes

- *300 g de fresas*
- *200 g mascarpone*
- *2 yogures*
- *50 g azúcar glass*
- *Zumo de 3 naranjas (150ml)*
- *1 chorro de licor de naranja*
- *6-8 bizcochos*

Para los Bizcocho (melindros)

- *3 huevos*
- *90g de harina*
- *110g azúcar*
- *Pizca de sal*

Elaboración

En un bol mezclar las fresas con el zumo de naranja y el licor dejar macerar
En otro bol mezclar el mascarpone con los yogurt y el azúcar glass
Batir con las varillas hasta que quede cremoso

Para los Bizcocho (melindros)

Separar las claras de las yemas, montar las claras a punto de nieve y una pizca de sal
En un bol blanquear las yemas con el azúcar con las varillas eléctricas e ir agregando las claras montadas poco a poco y con suavidad. Rellenar una manga, poner en un papel de horno y hornear 175º 15 min

Escurrir las fresas que tenemos macerando, recuperando el zumo.
En una copa empapar los bizcochos con el zumo de naranja poner las fresas y la crema mascarpone formando capas

SOPA DE CEBOLLA CON HUEVO POCHE

Ingredientes

- *6 cebollas*
- *12 huevos de codorniz*
- *Pimienta en grano, tomillo, sal*
- *½ barra de pan semillas*
- *150 gr de queso brie*
- *Aceite de oliva*
- *1 l Fondo de ave, verduras o agua*

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana.
Poner aceite en una olla y cocer la cebolla con la sal, la pimienta en grano y el tomillo.
Removemos la cebolla para que se cueza uniformemente. Dejamos que sude y reducimos el jugo.
Si queremos podemos quemar un poco la cebolla para que la sopa coja un tono oscuro.
Añadimos agua y hervimos 10 min.

Cortamos el pan a rebanadas y lo tostamos al horno a 150º C 15 min.
Hervimos agua con un poco de sal y vinagre. Cascamos los huevos de uno a uno dentro de un bol.
Los cocemos dejando la yema liquida.
El agua no debe hervir con fuerza ya que desparramaría la clara.

Servimos la sopa con el huevo y la rebanada de pan con queso

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

MANZANA RELLENA DE SU COMPOTA CON CREMA CATALANA

Ingredientes

- *1 manzana Golden por persona*

Para la compota

- *La pulpa de las manzana*
- *Una décima parte de su peso de mantequilla*
- *Un poco de vino blanco seco*
- *1 c.c de azúcar*

Para la crema catalana

- *½ litro de leche*
- *3 yemas de huevo*
- *90 gr. de azúcar*
- *30 gr. de almidón (Maizena)*
- *Piel de limón*
- *Canela en rama*

Para la Nata chantilly

- *300 gr. de nata para montar*
- *Azúcar glasee*
- *Vainilla o esencia de vainilla*

Elaboración

Cortar una tapa de la manzana, hacer unas 4 bolitas con la cucharilla de tornear y reservar, vaciar el resto de la pulpa sin romper la manzana y hornear ligeramente pintadas con manquilla, ron y azúcar glasé. Reservar.

Pelar, retirar pepitas y cortar la manzana, poner en un cazó junto con la mantequilla, el azúcar y el vino blanco cocinar junto hasta obtener una compota. Reservar.

Para la crema catalana

Poner la leche en un cazo y añadir las yemas de huevo batidas. Mezclar azúcar y almidón y añadir a la leche, añadir piel de limón y la canela en rama. Llevar a fuego suave y cocinar sin dejar de remover la preparación con varilla hasta que espese. Colar y dejar enfriar

Para la Nata chantilly

Poner el bol de montar la nata en el congelador. Verter la nata y montar, añadir la vainilla o esencia de vainilla. Reservar en nevera. Espolvorear con azúcar glasé en el momento de servir.

RISOTTO DE COL, BUTIFARRA NEGRA Y COSTILLA DE CERDO

Ingredientes

- *2 cebollas*
- *200 gr de col*
- *1 butifarra negra*
- *8 piezas de costilla*
- *200 gr de arroz bomba*
- *600 ml de caldo de ave*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Confitar las costillas a 65 ºC en manteca de cerdo apimentonada durante 45 minutos.
Cortar la cebolla, en ciselée y rehogar en la cazuela

Mientras escaldar la col 1 minuto. Parar cocción escurrir y costar en chiffonade.
Agregar a la cebolla cuando haya caído y prolongar cocción unos 5 minutos más.
Añadir la butifarra cortada en macedonia y seguir cocción unos 10 minutos.
Agregar el arroz y rehogar 3 minutos y cubrir con un tercio del líquido de cocción caliente.
Salpimentar y remover continuamente hasta que haya reducido al máximo,
Repetir la operación por segunda vez.
Cuando haya secado de nuevo añadir el resto del líquido y unos 30 gr de manteca apimentonada.

Colocar la costilla en horno fuerte, sin grasa y mantener 5 minutos hasta que adquiera color.
Ajustar de sazón el risotto y apagar fuego. Mantener 3 minutos y disponer el en plato.
Acompañar de las costillas.

FRICASE DE POLLO CON CEBOLLAS

Ingredientes

- *4 muslos de pollo*
- *20 cebollas pequeñas*
- *2 huevos*
- *100 ml de crema d elche*
- *½ limones*
- *60 gr de mantequilla*
- *30 gr de harina*
- *1 zanahorias*
- *1 rama de apio*
- *1 puerro*
- *1 diente de ajo*
- *½ l de caldo de ave*
- *100 ml de vino blanco*
- *Sal, pimienta y azúcar*
- *Hierbas aromáticas*

Elaboración

Limpiar el pollo y dorar en una cazuela con un poco de mantequilla unos 5 minutos.
Reducir fuego y espolvorear con harina.
Cocer 3 minutos y desglasar con el vino. Reducir y mojar con el laco.
Llevar a ebullición y agregar las verduras cortadas en mirapoix.. Tapar y dejar cocer unos 20 minutos.

Pelaremos las cebollas pequeñas y doraremos en un poco de mantequilla durante 3 minutos.
Añadiremos el azúcar y caramelizamos un poco. Mojamos con caldo cliente y salpimentamos.
Tapamos y mantenemos cocción unos 10 minutos hasta que estén tiernas.

Retiramos el pollo de la cazuela y pasamos por chino la salsa.
Añadimos de nuevo el pollo.
Batiremos la crema de leche con las yemas y el zumo de limón e incorporamos a la salsa
Removemos bien y agregamos las cebollitas.

BUDIN DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

Ingredientes

- *20 gr de mantequilla*
- *100 gr de cobertura de chocolate negra de 70 %*
- *¼ kg de residuos de pasta dulce*
- *100 gr de fresas o frambuesas*
- *200 ml de crema de leche*
- *300 ml de crema inglesa*
- *100 gr de chocolate blanco*
- *4 huevos*

Para la crema inglesa

- *300 ml de leche*
- *80 gr de azúcar*
- *3 yemas de huevo*

Elaboración

Para la crema inglesa

Mezclamos las yemas con el azúcar
Llevamos a ebullición la leche y vertemos al hilo sobre la preparación anterior.
Volvemos a fuego suave y removemos hasta que adquiera cremosidad. Retirar y enfriar.

Para el budín

Engrasamos con la mantequilla el molde y añadimos el chocolate negro troceado.
Troceamos las pastas y sumergimos en la crema inglesa con el chocolate blanco fundido.
Dejamos reposar unos 20 minutos y volcamos en el molde.

Batimos los huevos y agregamos la crema de leche y vertemos sobre la preparación anterior.
Colocamos en el horno a 180 ºC y horneamos unos 20 minutos hasta que cuaje.

En los momentos finales añadimos los frutos rojos troceados y una poco de azúcar por encima y acabamos de hornear hasta que dore la superficie.
Dejar enfriar y desmolar con cuidado.

ENSALADA NIZARDA CON CALÇOTS CON CABALLA EN ACEITE

Ingredientes

- *1 manojo de calçots*
- *3 caballas enteras frescas*
- *Lechuga*
- *4 tomates*
- *1 c.c de pulpa de ñora*
- *4 c.s .aceite de oliva virgen*
- *1 c.s. vinagre de manzana*
- *Sal*
- *10 almendras*
- *1 cabeza de ajos*
- *Olivas negras*
- *200 gr Judías verdes*
- *4 huevos duros*
- *Mayonesa*

Elaboración

Pelamos el tomate escaldando con agua hirviendo. Sumergimos en agua fría y pelamos.
Cortamos las judías y las cocemos hasta que estén tiernas.
Sacamos los pétalos. Disponemos sobre bandeja de horno y aliñamos con hierbas provenzales sal aceite de oliva.
Asamos una cabeza de ajos
Cocemos al horno 10 min y reservar.

Sumergir las caballas enteras en agua hirviendo, con sal y laurel, hasta que veamos que la cola se despega de la espina.
Apagamos el fuego y dejamos enfriar.
Sacamos los filetes y las espinas dejamos en un recipiente o frasco de cristal y cubrimos de aceite.

Limpiamos los calçots de arena. Los extendemos sobre una placa de horno.
Los cocemos 6 minutos por cada lado. Pelamos y cortamos a rodajas anchas.

Preparamos una vinagreta triturando el ajo asado, la pulpa de ñora, las almendras, el vinagre, sal y aceite de oliva.
Picamos las claras de huevo cocido y las aliñamos con mayonesa.

Montamos en boles individuales con lechuga, calçots aliñados con vinagreta, un trozo de caballa en aceite, las judías, el tomate y la mayonesa de claras. Rallamos yema de huevo.

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*
- *50 gr de Pasas*

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 curcuma*
- *2 dl de aceite de oliva*
- *3 Ajos*
- *Sal*

Elaboración

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

Hervir las zanahorias con agua y sal.
Poner a sudar la cebolla con sal y granos de pimienta en una olla tapada a fuego suave.
Añadir las pasas a los 20 min.

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.

Montar las brochetas como pinchos morunos y hacerlos a la plancha.
Servimos el cus cus con la zanahoria y la cebolla jugosa.

FRESONES CON CREMA DE SAN JOSE Y GALLETA

Ingredientes

- *1 l de leche*
- *8 yemas*
- *200 gr de azúcar*
- *90 gr de maizena*
- *Aromas: canela, piel de naranja, piel de limón.*

Para la sable bretón

- *300 gr de harina*
- *2 c.c. de levadura química*
- *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.*

Elaboración

Infusionar la leche con los aromas. Escaldar las yemas y el azúcar batidos con la leche.
Cocer hasta que ligue. Reservar en manga dentro de un baño frio.

Para la sable bretón

Mezclamos en un bol: 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.
Estiramos la masa y cortamos en forma de galleta. Cocemos al horno precalentado a 180ºC durante 15 min.

Cortamos las fresas y las aliñamos con jengibre rallado y azúcar.
Cubrimos las galletas de crema y decoramos con fresas.

ATUN MARINADO, ENCEBOLLADO DE CALÇOTS Y AJO BLANCO

Ingredientes

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

Para el encebollado de calçots

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

Para el ajoblanco

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

Elaboración

Hacemos la base para marinar, mezclamos todos los ingredientes e introducimos los dados de atún Los dejaremos marinar unos 30 min, los escurriremos y los marcaremos en una sartén a fuego vivo, para sellarlos por fuera simplemente. Los reservaremos.

Para el encebollado de calçots

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

Para el ajoblanco

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

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

Acabado

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

DORADA CON OLIVADA, PESTO Y QUESO BRIE

Ingredientes

- *4 lomos de dorada*
- *Queso brie*
- *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 ºC

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

Majar todos los componentes de la olivada en mortero, añadir el aceite al hilo y emulsionar. Reservar en frio

Escaldar las hojas de albahaca y los ajos.
Majar en mortero todos los ingredientes. Añadir el aceite al hilo y emulsionar

Colocar una base de puré de patata y disponer encima la dorada.
Decorar con unas puntas de pesto y olivada.

"SAQUITOS" DE CREP RELLENOS DE TRUFAS DE CHOCOLATE CON SALSA TOFFEE DE MANDARINA

Ingredientes

Para los Creps

- *125 g de harina*
- *2 huevos*
- *250gr. de leche*
- *50 g de mantequilla*
- *5 g de azúcar*
- *1 pizca de sal.*

Para las Trufas de chocolate

- *300 gr. de chocolate negro para postres*
- *200. ml. de nata líquida*
- *50gr. De mantequilla.*
- *1 chorrito de brandy*
- *Cacao en polvo*

Para la Salsa mandarina

- *115gr. Azúcar.*
- *90gr. Zumo de mandarina.*
- *10gr. Piel de mandarina.*
- *2 huevos.*
- *1 hoja de gelatina.*
- *110gr. De mantequilla.*

Elaboración

Para los Creps

Calentamos la mantequilla al microondas, y mezclamos todos los ingredientes con túrmix y pasamos por colador.
Untamos la sarten con mantequilla y vamos marcando las creps, dándole la vuelta cuando estén por una cara. Utilizaremos un cazo como medida. Reservaremos.

Para las Trufas de chocolate

Fundiremos el chocolate al microondas o al baño maria, ligaremos con la mantequilla.
Calentaremos la nata y tiraremos al chocolate, añadiremos el brandy y mezclaremos de forma energética. Reservaremos en frio hasta que se estabilice.

Para la Salsa mandarina

Pondremos el azúcar en sotè y realizaremos un caramelo ligeramente tostado, tiraremos el zumo caliente de mandarina y mezclaremos con varillas, (atemperaremos ligeramente) para añadirle los huevos, iremos al fuego de nuevo y mezclaremos hasta espesar, añadiremos la gelatina hidratada y la mantequilla,

Montaje

Rellenaremos los creps, con el chocolate en forma de roca o trufas, lo cerraremos formando una bolsa o saquito, lo sellaremos apretando con los dedos.
Acompañaremos con la salsa y decoraremos el plato con el cacao en polvo y la ralladura de mandarina.

KEBABS DE POLLO MARINADAS EN YOGURT GRIEGO

Ingredientes

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

Elaboración

En un recipiente hondo mezclar la pimienta, con 1 cucharada de agua caliente.
Agregamos la paprika, removemos y agregamos el yogurt griego, el aceite de oliva, el vinagre, tabasco, la sal y la pimienta. Incorporar el ajo y el limón en rebanadas y poner a marinar el pollo cortado en cubos.
Cubrimos y guardamos en nevera por lo menos 1 hora.

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.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA LIBANESAS

Ingredientes

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

Para la guarnición

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

Elaboración

Cocer el bulgur en agua hirviendo.
Picar bien fina la menta, la cebolla y mezclar con la carne, las especies, los frutos secos y el bulgur.
Hacer albóndigas con ayuda de dos cucharas.
Freír en aceite bien caliente.

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

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*
- *3 huevos*
- *Aceite de girasol*
- *1 Paquete de pasta filo*
- *Pistachos*
- *Miel*
- *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, la miel y homogeneizamos la preparación hasta obtener una masa moldeable.
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 Briouates. 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 180º 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.

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

COCA DE RECAPTE DE ESCALIVADA

Ingredientes

- *2 pimientos rojos*
- *2 berenjenas*
- *2 cebollas*
- *Anchoas*

Para la masa coca

- *225 ml agua*
- *110 ml aceite oliva*
- *375 g de harina*
- *Sal*

Elaboración

Poner las verduras al horno 180º hasta que estén tiernas, las cebollas tardarán más.
Pelar, cortar en tiras y reservar.

En un bol poner el agua, el aceite y la sal e ir agregando la harina poco a poco. Cuando esté espesa seguimos amasando en el mármol agregando la harina hasta conseguir una textura manejable.
Hacemos una bola y la cubrimos con un paño, dejar reposar 15 min.

Dividir la masa en porciones individuales y estiramos. Dejamos reposar otros 5 min
Ponemos las verduras en tiras por encima repartidas, rociamos con aceite y horneamos a 210º hasta que estén doradas. Antes de servir poner las anchoas.

SEMI TOMBA DE MERLUZA

Ingredientes

- *4 rodajas merluza*
- *4 Patatas*
- *Aceite*
- *2 Cebollas medianas*
- *Ajos*
- *Aceite*

Elaboración

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

Cortar la merluza en rodajas
Hervir las espinas con verduras blancas unos 15 minutos y guardar el fumet.

Pelar las patatas y cortarlas a rodajas.
Freír las patatas y cuando estén doradas reservamos

En una cazuela poner la cebolla y los ajos, todo picado muy fino.
Cuando esté la cebolla pochada agregamos las patatas y reservamos

Salpimentar y enharinar la merluza, freírla y pasarla a la cazuela de barro junto con las patatas.
Agregamos el fumet hasta cubrir y cocer 15 min.
Por último añadimos el all-i-oli y removemos dando vueltas de abajo a arriba
Tapar la cazuela cocemos 5 minutos servimos

VERSIÓN DEL MEL I MATÓ (REQUESÓN)

Ingredientes

- *175 g de requesón*
- *150g de miel*
- *500 ml de leche*
- *100 ml nata para montar*
- *150 g azúcar*
- *3 hojas de gelatina*
- *3 yemas de huevo*
- *3 claras de huevo*
- *Frambuesas*
- *Pasas*
- *Piñones*
- *Menta*

Elaboración

Poner a remojo las hojas de gelatina en agua fria
En un bol mezclar el requesón con la nata hasta tener una crema fina, montar las claras a punto de nieve con el azúcar e incorporarlas a la crema anterior. Escurrir y disolver la gelatina y la añadimos a la crema mezclar bien y poner en moldes individuales (cubiteras). Enfriar 6 horas.

En un cazo diluir la miel junto con la leche y sin que llegue a hervir 86º agregar las yemas, cocer sin dejar de remover hasta obtener una crema. Enfriar y pasar a la mantecadora de helados.

Desmoldar el requesón, poner pasas y piñones encima y un hilo de miel, hacer una bola de helado, una hoja de menta y unas frambuesas.

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 ciselée. Una vez rehogado y con cuidado para que no se queme, añadir el pimentón, las almendras picadas, el tomillo y las setas, rehogar.
Añadir el brandi y reducir.
En un bol, mezclaremos la carne picada, los huevos batidos, el jamón picado, la panceta, el hígado picado y el sofrito anterior. Salpimentaremos.
Forraremos un molde de cake con las laminas de bacón introduciremos la farsa, acabaremos con hojas de laurel, taparemos con el bacón y coceremos al baño maría a 180 º C. durante 45 minutos.

TARTALETAS 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 ºC 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.

PAN DE PUERROS Y SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

- *6 puerros*
- *80 gr de mantequilla*
- *100 gr de salmón ahumado*
- *60 gr de harina*
- *½ l de leche*
- *80 gr de queso gruyere*
- *4 huevos*
- *Nuez moscada sal y pimienta*

Elaboración

Limpiar y cortar los puerros en rodajas finas eliminando la parte verde
Rehogar en 20 gr de mantequilla unos 15 minutos hasta que estén tiernos.

Mientras preparar una bechamel cociendo la harina en la mantequilla fundida
Ir añadiendo la leche caliente poco a poco removiendo para evitar grumos
Cuando tengamos la bechamel incorporar el queso gruyere y perfumar con la nuez moscada.
Añadir el salmón ahumado cortado a tiras y las yemas batidas

Montar las claras en pico blando e incorporar en tercios. Salpimentar

Colocar en los moldes de cocción individuales y cocer al horno a baño maría unos 20 minutos a 160 ºC

SOLOMILLO A LA PIMIENTA CON FLOR DE PATATA

Ingredientes

- *4 piezas de solomillo de 180 gr*

Para la Salsa

- *2 cebollas*
- *1 rama de apio*
- *20 gr de pimenta negra*
- *50 ml de brandy*
- *50 ml de jerez seco*
- *50 ml de oporto*
- *300 ml de fondo oscuro*
- *Roux s/c/p*
- *1 c.s. de parís*

Para la Guarnición

- *Flor de patata*

Elaboración

Marcar los solomillos enteros y reservar hasta pase.

Para la Salsa

Cortar le cebolla ciselée y el apio en brunoise y sofreír 40 minutos, añadir la pimienta negra tostada y picada a mortero.
Reducir los alcoholes y mojar con el fondo.
Llevar a ebullición, reducir fuego y mantener tapado a fuego suave 15 minutos.
Pasar por chino y colador.
Colocar en reductora y ligar con roux
Ajustar de sazón y consistencia.

Para la Guarnición

Pasar las patatas por mandolina y colocar en molde circular engrasado en formar de flor.
Regar con aceite y salpimentar.
Hornear hasta que este cocida.

Al pase:

Recuperar la carne a plancha y horno y cortar por ración
Colocar una base de flor de patata y disponer la carne encima
Salsear

MINI TATIN DE MANZANA

Ingredientes

- *250 gr de harina*
- *125 gr de mantequilla*
- *80 gr de azúcar*
- *1 huevo*
- *Pizca de sal*

Para el Relleno

- *4 manzanas*
- *30 gr de mantequilla*
- *80gr de azúcar*
- *Rama de canela*
- *1 c.c de vainilla liquida*
- *1 gr de Agar*

Elaboración

Tamizamos la harina y mezclados con el azúcar y la sal.
Añadimos la mantequilla fría cortada en macedonia
Arenamos hasta obtener textura migosa y añadimos el huevo batido.
Mezclar hasta obtener una masa lisa y estirar con rodillo en ½ cm
Troquelar con aro de seis y refrigerar.

Para el Relleno

Pelar y cortar la manzana en macedonia.
Fundir la mantequilla y dorar 5 minutos con piel e limón y canela. Añadir el azúcar y caramelizar.
Cuando adquiera color añadir el zumo de limón y cocer tapado 5 minutos.
Escurrir la manzana y rellenar los moldes de 6 cm engrasados.

Disolver el Agar en el líquido restante frio y llevar a ebullición
Rellenar los moldes y verter el contenido
Cubrir con la masa y hornear unos 15 minutos a 180 ºC

Retirar del horno y dejar enfriar
Desmoldar y calentar al pase acompañando de un poco de crema de leche

LA BULLABESA

Ingredientes

- *500gr. de pescado de sopa.*
- *300 gr. de pescado para servir (Lluerna, gallo, merluza, rape)*
- *6 langostinos*
- *2 cebollas*
- *3 dientes de ajo*
- *Perejil*
- *3 tomates rojos*
- *2 c.s. de concentrado de tomate*
- *1 Dl. Vino blanco*
- *Azafrán*
- *Hinojo en grano*
- *2 l de caldo corto de pescado*
- *Sal*
- *5 patatas cortadas a rodajas de un dedo de grosor.*

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

En una olla grande marcar los langostinos con un buen chorro de aceite. Reservar y pelar.
En la misma olla sofreír la cebolla, los ajos, los pescados de roca eviscerados y escatados, las cabezas de los langostinos, las semillas de hinojo, los tres tomates cortados, el tomate concentrado.
A los 15 min. desglasamos con vino blanco. Añadimos el azafrán. Mojamos con el caldo corto.
Añadimos poco a poco, como en el rissoto. A los 40 min.
Pasamos el caldo por el chino y chafamos las espinas para que salga todo el jugo.
Cocemos las patatas en el caldo colado durante 20 mim.
Ponemos la otra mitad de pescado entero dentro de la sopa y lo cocemos 15 min. Lo pescamos con la araña.
Reservamos en un plato para poder trocear lo y sacar las espinas.

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.

Disponer una rodaja de patata el pescado fileteado, mojar con sopa.

RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACAS CON ESPUMA DE PARMESANO

Ingredientes

- *500 gr de harina tipo 00*
- *5 huevos*
- *1 pizca de sal*
- *300 gr. de ricotta*
- *50 gr. nueces picadas*
- *400 gr. de espinacas frescas*
- *6 tomates rojos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Azúcar, sal, pimienta y tomillo*
- *Albahaca fresca*
- *50 gr de Pistachos o nueces*
- *3 ajos*

Para la Espuma de parmesano

- *100 gr. de parmesano*
- *200 gr de leche*
- *150 gr nata*

Elaboración

Cortar y limpiar las espinacas. Cocerlas al vapor con un poco de sal.
Escurrir y exprimir su jugo.
Picar y mezclar con la ricota, nueces picadas.
Rellenar una manga pastelera con la farsa.

Mezclar la harina con los huevos y amasar hasta que quede bien lisa. Estirar la masa con la máquina.
Hacer dos planchas y poner el relleno encima de una plancha.
Repasar los bordes del relleno con un dedo mojado con agua. Tapamos con la otra.
Cortamos los raviolis con el corta pastas.
Antes de servir cocemos en agua hirviendo con sal y laurel.

Cortamos los tomates escaldados en pétalos y los cocemos al horno con sal, pimienta, azúcar y aceite.
Tostamos los frutos secos y perfumamos el aceite con ajos laminados y albahaca.
Aliñamos, en un bol o paella ancha, los raviolis con el aceite los tomates y los frutos secos.

Rallamos el parmesano y lo infusionamos con la leche. Mezclamos la nata y trituramos con un minipimer.
Pasamos por un colador fino y rellenamos el sifón. Ponemos 2 cargas y dejamos reposar.
Servimos los raviolis en un bol o plato hondo y coronamos con la espuma de parmesano.

FINANCIER CON CREMA DE LIMONES Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Para la Masa de financier

- *180 gr de azúcar moreno*
- *90 gr de almendra molida*
- *60 gr de harina de trigo*
- *150 gr de mantequilla*
- *180 gr de claras de huevo*

Para la crema

- *9 yemas*
- *250 gr de azúcar*
- *100 gr de chocolate blanco*
- *150 ml de zumo de limón*
- *Ralladura de 2 limones*
- *50 gr de frutos rojos o fresas.*

Elaboración

Ponemos la mantequilla en un cacito a fuego suave y la tostamos hasta que no haga burbujitas.
En un bol grande mezclamos el azúcar las harinas.
Añadimos la mantequilla y las claras mientras removemos con unas varillas.
Encamisamos moldes y los rellenamos. Cocemos al horno durante 15 min a 180ºC.

Preparamos una crema al baño maría con las yemas, el azúcar, el zumo de los limones y su ralladura.
La temperatura no debe pasar de 82 º C.
Picamos el chocolate blanco y lo escaldamos con la crema mientras mezclamos con una lengua.
Dejamos enfriar y servimos con los financiers.

TARTAR DE SALMON CON AGUACATE Y HELADO DE MOSTAZA

Ingredientes

- *Salmon fresco 150gr.*
- *Una yema de huevo.*
- *c.s de salsa de soja.*
- *c.s de zumo de lima.*
- *c.s de eneldo.*
- *c.s de salsa perrins.*
- *c.s de pepinillos*
- *c.s de alcaparras.*
- *c.s cebolleta.*
- *c.s de tabasco.*
- *c.s de aceite de oliva virgen extra suave.*
- *Sal/pimienta.*
- *1 aguacate.*

Para el Helado de mostaza.

- *500 g de nata*
- *100 g de yema*
- *2 g de sal*
- *50 g de mostaza antigua*
- *3 hojas de gelatina*

Elaboración

Cortamos todo los elementos en ciseler menos el salmón que lo cortaremos en el último momento.
En un bol introducimos la yema de huevo y vamos batiéndola con el aceite de oliva creando una emulsion, vamos introduciendo sólidos, las alcaparras los pepinillos, la cebolleta, integramos bien y unos minutos antes del pase, cortamos el salmón un poco mas grande (brunoise o macedonia como máximo) mezclamos bien y vamos aliñando con los elementos líquidos, lima , soja, perrins, tabasco, eneldo, acabando con aceite si es necesario, sal y pimienta.
Servir los mas rápido posible.

Cortamos a última hora el aguacate tamaño brunoise y aliñamos con lima, aceite, sal y pimienta.

Para el Helado de mostaza.

Llevamos a ebullicion la nata y atemperamos ligeramente, por otro lado batimos las yemas e integramos las dos elaboraciones, volvemos al fuego para llegar a 83º y que espese ligeramente, fuera del fuego añadimos la mostaza, la sal, la gelatina hidratada y a temperatura ambiente introducimos en la heladora.

En un aro de emplatar contamos una cama de aguacate aplastamos ligeramente, otra de salmón y acabamos con una quenelle de helado.

CONEJO GLASEADO CON TRINXAT DE PIÑONES Y CEPS CONFITADOS

Ingredientes

- *½ conejo*
- *250ml de caldo de ave.*
- *30gr de mantequilla.*
- *30gr de azúcar.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal/ pimienta.*

Para el Trinxat.

- *250 gr. de col*
- *250 gr. de patata monalisa*
- *100 gr. de panceta fresca.*
- *100gr de piñones.*
- *sal pimienta.*
- *aceite de oliva.*

Para los Ceps.

- *200gr de ceps.*
- *Aceite de oliva suave.*
- *Ajo y hierbas aromáticas*

Elaboración

Trocearemos el conejo y lo doraremos en una sotè, salpimentaremos y lo reservaremos.
En la misma sotè añadimos el caldo, el azúcar y la mantequilla. Lo cocinaremos a fuego medio hasta que reduzca y se vaya creando una glasa con los jugos. Incorporamos el conejo y lo acabaremos de cocinar. Reservar.

Pelamos las patatas y las troceamos. Cortamos la col a cuadrados.
Hervimos la patata en una olla con agua abundante y después la col. En una cazuela ancha sofreímos la panceta cortada a tiritas, tiramos los piñones y le damos unos minuntos mas. Añadiremos la patata y la col cocidas a la cazuela removiendo hasta conseguir un puré. Enfriamos en una bandeja para que estabilice.

En un cazo cubierto con el aceite, el ajo y las hierbas, pondremos a confitar a fuego suave los ceps, cuando estén tiernos retirar.

Cortaremos un trozo de trinxat para marcarlo a la plancha y dorarlo, lo pondremos en el centro de un plato, encima colocaremos los trozos de conejo y acompañaremos con los ceps.

BABA AL RON CARAMELIZADO CON NARANJA Y CREMA DE ZANAHORIA

Ingredientes

- *225 de harina tamizada*
- *20 gr. de levadura química*
- *60 gr. de azúcar*
- *Pizca de sal*
- *100 gr. de mantequilla fundida*
- *150 ml. de leche*
- *4 huevos*

Para el almíbar de naranja

- *100 gr. de azúcar*
- *Corteza y zumo de una naranja*
- *100 ml. de ron*

Para la crema zanahoria

- *200gr de zanahoria.*
- *100gr de agua.*
- *200gr de nata.*
- *20gr azúcar moreno.*
- *Sal*

Elaboración

Mezclaremos por un lado los componentes secos.
Mezclaremos por otro lado los componentes líquidoste
Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea, unos 4 a 5 minutos
Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera.
Fermentar a unos 30 ºC unos 20 minutos
Introduciremos en horno fuerte a 200 ºC., alrededor de 10 a 15 minutos hasta que la masa esté cocida.

Para el almíbar de naranja

Preparemos el almíbar introduciendo el zumo de naranja, la naranja rallada y unos 200 ml de agua en un cazo.
Hervir unos 5 minutos y agregaremos el ron. Dejaremos que evapore el alcohol
Mojaremos con el almíbar los babas una vez horneados y enfriaremos en la nevera

Para la crema zanahoria

Cocemos tapado las zanahorias peladas y cortadas en agua con pizca de sal, una vez estén cocidas, las ponemos en un vaso alto y trituramos con los 100gr de agua de su cocción, volvemos al fuego y añadimos el azúcar moreno, dejamos reducir lentamente hasta la mitad aproximadamente. Colamos si fuese necesario. Removemos bien y dejamos enfriar.

Añadimos azúcar a los babas y los caramelizamos con soplete. Acompañar con la crema de zanahorias.

MINESTRONE A LA MILANESA CON SALSA PESTO

Ingredientes

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

Para el pesto

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

Elaboración

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

Para el pesto

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

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

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 mantenemos a fuego medio unos 5 minutos.
Pasaremos por el chino, colocamos de nuevo en la chatosa y ligamos con el roux.
Salpimentamos y añadimos las pasas.
En últimos momentos añadimos la carne y mantenemos unos 5 minutos.
Servir de inmediato acompañando con el arroz.

Para la guarnición

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

TARTA SARA

Ingredientes

Para el bizcocho genovesa

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

Para la crema de mantequilla dulce

- *300 gr. mantequilla pomada*
- *300 g. de almíbar (200 g. de agua/ 240 g. de azúcar)*
- *c/s de brandi*

Para el almíbar baño sara

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

Otros

- *Almendra fileteada*
- *Azúcar glas*

Elaboración

Para el bizcocho genovesa

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

Para la crema de mantequilla dulce

Emulsionar la mantequilla pomada con varilla eléctrica, hasta tonalidad blanquecina y textura cremosa.
Pesar 200 ml. de jarabe frío y verterlo poco a poco sobre la mantequilla, emulsionando con varillas eléctricas.
Reservar no en frio.

Acabados

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

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

RISOTTO DE MOIXERNONS Y VERDURAS

Ingredientes

- *400 g. moixernons.*
- *200 g. de arroz bomba.*
- *2 alcachofas.*
- *2 dientes de ajo.*
- *1 zanahoria.*
- *1 cebolla.*
- *750 ml. de caldo de ave*
- *1 pimiento verde.*
- *1-2 c.s. de parmesano rallado.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Picar los dientes de ajo y dorarlos, cortar la cebolla y la zanahoria en brunoise y rehogarlas durante 10 minutos, incorporar las alcachofas cortadas en juliana y el pimiento verde cortado en brunoise.
Cocinar a fuego lento hasta que todas las verduras estén tiernas.
Incorporar el arroz y rehogarlo durante un par de minutos.
Ir añadiendo poco a poco el caldo caliente sin dejar de remover durante 15-18 minutos a fuego lento.
Retirar de fuego, añadir el parmesano mientras se va removiendo hasta que quede ligado y ajustar de sal y pimienta.
Saltear en una sartén con un poco de aceite los moixernons y ponerlos en el arroz

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

Hidrataremos 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.

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. d mantequilla*
- *Sal, pimienta*
- *70 g. de queso emental rallado*
- *1 yema*
- *1 huevo*

Elaboración

Para la masa brisa

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

Para la bechamel

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

Para el relleno

Rehogar los puerros y la cebolla 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 º C. hasta que dore, desmoldarla encima de una reja y servir tibio

KEBABS DE CORDERO A LA PARRILLA CON TZATZIKI

Ingredientes

Para los kebabs

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

Para el tzatziki

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

Elaboración

Para los kebabs

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

Para el tzatziki

Cortar los pepinos por la mitad a lo largo y extraer las semillas. Pelarlos y rallarlos groseramente.
Cubrir un colador fino con un paño filtrante y colocar el pepino en su interior.
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.

LIONESAS DE NATA

Ingredientes

- *250ml de agua*
- *100g de manteca de cerdo o mantequilla*
- *Pellizco de sal*
- *150g de harina*
- *4/5 huevos (según tamaño)*
- *500 ml de nata*
- *75g de azúcar*

Elaboración

En un cazo calentamos el agua junto la manteca de cerdo y la sal, cuando empiece a hervir retirar del fuego y agregar la harina tamizada de golpe hasta obtener una masa pastosa, dejamos atemperar ,agregamos los huevos de uno en uno, removiendo constantemente.

Llenar una manga pastelera y hacemos porciones sobre una bandeja de horno y un papel sulfurizado
Hornear 10 min a 210 grados abrimos la puerta y los dejamos reposar otros 10 min.
Montar la nata, agregar el azúcar casi al final, reservar

Una vez fría la masa choux rellenar con la nata , espolvorear azúcar glas o cacao

TATIN DE ALCACHOFAS, ESPÁRRAGOS Y PANCETA

Ingredientes

- *Hojaldre*
- *3 cebollas*
- *6 alcachofas*
- *Manojo de espárragos*
- *4 tronchas de panceta*

Para el Adobo

- *20 gr de azúcar moreno*
- *5 gr de orégano*
- *50 gr de pimentón*
- *10 gr de ajo en polvo*
- *10 gr de cebolla en polvo*
- *Sal y pimienta*
- *10 gr de semillas de anís*

Elaboración

Cortaremos la cebolla en juliana y sofreiremos con una hoja de laurel durante 45 minutos.
Limpiar las alcachofas hasta obtener el corazón
Cocer a la inglesa 5 minutos y parar cocción.
Cortar a cuartos y saltear 5 minutos. Reservar en el adobo

Retirar la parte leñosa de los espárragos.
Escaldar 2 minutos, parar cocción y saltear 3 minutos.
Colocar en el adobo

Marinar la panceta 30 minutos en sal y azúcar.
Para por agua, secar y saltear 5 minutos.
Colocar en el adobo.

Acabado

En la base de la tartera colocar el sofrito de cebolla
Disponer los espárragos, alcachofas y panceta encima
Cubrir con el hojaldre bien frio, entrando los laterales del hojaldre por el borde.
Pinchar con un tenedor y hornear unos 12 minutos a 200 ºC en la parte baja del horno.
Acabar decorando con un poco de aceite y el adobo.

MERLUZA A LA ITALIANA

Ingredientes

- *4 lomos de merluza de ración*
- *½ kg de tomates*
- *2 cebollas*
- *2 dientes de ajo*
- *¼ l de fumet de pescado*
- *1 Hojas de albahaca*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *100 gr de jamón serrano*
- *50 gr de aceituna negra deshuesada*
- *2 lonchas de queso para fundir*

Elaboración

Limpiamos el pescado de espinas y freiremos en un poco de aceite 1 minuto. Retiramos

En el mismo aceite añadimos la cebolla ciselée y sofreiremos unos 20 minutos, añadimos posteriormente el tomate y un poco de azúcar y prolongamos cocción 20 minutos más.
Cuando haya perdido agua, añadimos el ajo fileteado y mantenemos 3 minutos.

Recuperamos el fondo con un poco de vino si es necesario. Reducimos y mojamos con el fumet.
Tapamos y dejamos cocer tapado a fuego bajo 10 minutos.

Pasamos por chino y agregamos las hojas de albahaca picadas.
Si está muy líquido dejamos reducir un poco o ligamos con roux blanco.

Colocamos el pescado en bandeja de horno
Añadimos el jamón y las aceitunas troceadas
Cubrimos con la merluza con el queso y salseamos.

Horneamos unos 6 a 8 minutos en función la merluza y servimos de inmediato.

HELADO DE CAFÉ

Ingredientes

- *200 gr de leche consensada*
- *200 gr de crema de leche de 35%*
- *80 gr de azúcar*
- *5 yemas de huevo*
- *1 huevo*
- *20 gr de café descafeinado*
- *50 gr de pro crema*

Para los crackers

- *50 gr. de anacardos.*
- *10 gr de semillas de sésamo*
- *10 gr de semillas de girasol (pipas al natural de toda la vida)*
- *10 gr de semillas de chía*
- *10 gr de semillas de amapola*
- *30 gr de harina de garbanzo*
- *30 gr de harina de espelta integral o harina integral 40 gr de harina de almendras*
- *40 ml de agua mineral aproximadamente*
- *30 ml de aceite de oliva virgen extra*

Elaboración

Blanquear el huevo y las yemas con el azúcar a 80 ºC unos 10 minutos
Añadir los lácteos y el café.
Seguir montando unos 10 minutos más y agregar el pro crema
Reserva en frio hasta el día siguiente
Montar en mantecadora.

Para los crackers

Triturar todas las semillas.
Le añadimos las harinas y a continuación la sal, el agua y el aceite de oliva y mezclamos.
Si está muy blanda o muy seca, corrige con un poco de agua o de la harina.

Estirar la masa de unos 3 milímetros de grosor y con ayuda de un cuchillo o un corta pizza marcar cuadritos o rombos para que luego sea sencillo cortarlos más o menos iguales al hornear.

Poner a hornear a 180ºC durante unos 30 minutos o hasta que veas que está dorado y al tacto están sequitos y crujientes.

BRANDADA DE BACALAO, TOMATE CONFITADO Y CAVIAR DE BERENJENA

Ingredientes

- *400 gr de bacalao al punto de sal*
- *250 ml de aceite de oliva*
- *4 ajos*
- *50 gr de leche*
- *1 barra de pan*
- *5 tomates maduros*

Para el Caviar de berenjena

- *3 berenjenas*
- *2 granos de ajo*
- *1 limón*
- *3 c.s de sésamo o tahina*
- *Comino*
- *Perejil picado*
- *Menta*
- *Sal y aceite*

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 y un poco de leche.
Añadimos el aceite a chorrito mientras emulsionamos.
Dejamos enfriar. Servimos en un recipiente acompañado de pan tostado.

Pelamos 2 berenjenas y las cortamos a daditos.
La aliñamos con sal y la mitad la hervimos con agua y la otra mitad la rehogamos con aceite de oliva dentro de una olla tapada. Cocinamos hasta que quede tierna. Aprovechamos el agua de las berenjenas para escaldar 2 ajos.

Escalibamos otra berenjena sobre la llama del fuego. Pelamos y picamos todas las berenjenas.
Tostamos el sésamo sobre una sartén y lo machacamos en el mortero junto con el comino.
Añadimos los 2 ajos escaldados, zumo de limón. Hacemos una pasta y montamos con un chorro de aceite.
Aliñamos las berenjenas con esta mezcla. Añadimos perejil y menta picados.

Cortamos en forma de cruz la piel de los tomates.
Los escaldamos sumergiendo en agua hirviendo durante 15 segundos y sumergimos en agua fría.
Los pelamos y los cortamos a cuartos cortando la parte interior dejamos solo los pétalos.
Aliñamos con sal hierbas y aceite y asamos al horno. 10 min.

Servimos la brandada sobre un pétalo de tomate, el caviar de berenjena y las tostadas.

SOLOMILLO DE CERDO AL VERMUT CON ROSTI DE PATATA Y QUESO

Ingredientes

- *400 gr de solomillo de cerdo*
- *Pimienta en grano*
- *Hinojo en grano*
- *200 ml de fondo oscuro*
- *6 Patatas Kennebec*
- *200 gr de queso manchego*
- *30 gr de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

Para la Mantequilla de vermut y hierbas

- *200 gr de mantequilla*
- *200 ml de vermut*
- *Perejil, salvia, tomillo, romero.*

Elaboración

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

Para la Mantequilla de vermut y hierbas

Reducir 100 ml de vermut hasta que quede glaseado. Añadir las hierbas y dejar infusionar.
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. Reducir y añadir el fondo oscuro.
Reducir a la mitad y ligar con mantequilla de hierbas batiendo con varillas.

Cortar el solomillo a medallones. Marcarlos por los dos lados y añadir la salsa dando 2 min de cocción.
Rallar las patatas y aliñarlas con sal y pimienta. Untamos una paella con mantequilla.

Ponemos un aro y hacemos una capa de patatas fina. Cocemos por los dos lados y reservamos.
Rallamos el queso manchego y ponemos un poco sobre un disco de patata.
Cubrimos con otro disco y pasamos por la plancha hasta que se funda el queso.

BOMBÓN PRALINE DE FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes

- *130 gr Pulpa de frutas del bosque con 10% de azúcar(frutas del bosque congeladas)*
- *15 gr Sorbitol líquido (conserva la humedad)*
- *30 gr Cobertura chocolate con leche*
- *45 gr Chocolate de cobertura 64% MG*
- *200 gr Praliné de avellanas*

Para encamisar los moldes

- *500 gr de chocolate cobertura negra*

Elaboración

Llevar a ebullición la pulpa de frutos del bosque con 10% de azúcar.
Colar y sacar 130 gr. mezclar con el sorbitol, verter el resultado sobre las coberturas previamente fundidas y añadir el praliné.

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

RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA

Ingredientes

- *600 gr. fondo oscuro*
- *600 gr. de fondo ave*
- *320 gr. de arroz bomba*
- *40 gr. de parmesano rallado*
- *10 gambas*

Para el sofrito

- *300 gr. de cebolla ciselée*
- *2 ajos ciselée*
- *Aceite de oliva*

Para la picada

- *50 gr. de aceite de oliva*
- *20 gr. de perejil*
- *10 gr. de albahaca*
- *20 gr. de espinacas*
- *5 gr. cilantro*
- *5 gr. de perifollo*
- *50 gr. de piñones*
- *1 ajo*
- *1/4 l. de agua*
- *10 gr. de sal*

Para la demi glace de gamba

- *8 cabezas de gamba*
- *1 diente de ajo*
- *50 gr. de champiñones*
- *25 gr. de brandy*
- *1 c.c. concentrado tomate*
- *1/2 l de fumet*
- *1 Bouquet Garní*

Elaboración

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar poco a poco con el fondo y cocinar como risotto. A media cocción añadir la picada y al final el parmesano, cocer dos minutos y reposar.
Saltear las gambas.
Emplatar en sopero coronando el arroz con las gambas y alrededor la demi-glace ligada con mantequilla. Haremos el sofrito rehogando la cebolla sin que tome color y cuando esté muy tierna, añadir el ajo y rehogar, rectificar de sazón y reservar.
Elaboraremos la picada juntando todo en un vaso de túrmix y triturar hasta dejar muy fino. Reservar

Para la demi glace de gamba

Saltear las cabezas de las gambas con el ajo y el champiñón, desglasear con el brandy, evaporar. Añadir el concentrado de tomate y el B.G, mojar con el fumet, dejar cocer suavemente durante 15 minutos

CARRILLERAS GLASEADAS CON PURE DE COLIFLOR Y MANZANA VERDE

Ingredientes

- *1 kg de carrilleras.*
- *2 cebollas grandes.*
- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *150gr de champiñones.*
- *100gr de vino tinto*
- *100gr de vino dulce tipo (oporto, pedro ximenez) etc,*
- *50gr mantequilla.*
- *Sal/ pimienta.*
- *Hierbas aromáticas.*

Para la Crema de coliflor y manzana verde.

- *1 coliflor*
- *1 manzana*
- *1 cebolla*
- *300 ml de caldo de verdura*
- *Leche entera.*
- *Aceite de oliva*
- *1 cucharadita de sal*
- *Una pizca de pimienta*

Elaboración

Doramos las carrilleras en una cazuela en aceite de oliva., cuando estén las salpimentamos y dejamos dentro.
Rehogamos toda la verdura cortada en macedonia, con alguna hierba aromática.
Añadimos los champiñones, cuando pierdan su agua, alargamos con los vinos y dejamos reducir.
Cubrimos con agua y tapamos, dejamos cocinar a fuego medio sobre 1h y 30 min aprox, (pinchamos las carrilleras para comprobar) una vez estén las sacamos y reservamos, colamos y separamos el caldo de la verdura, reservamos.

En una sote ancha, cocinamos el caldo restante hasta que se vaya concentrando, añadimos las carrilleras y acabamos de espesar añadiendo mantequilla y dejar hasta que se cree una glasa que cubra perfectamente las carrilleras.
Reservar hasta el pase.

Para la Crema de coliflor y manzana verde.

Lavamos la coliflor y cortamos en ramilletes, cortamos la cebolla y la manzana con piel en macedonia.
En una cazo rehogamos la cebolla, seguimos con la manzana, añadimos la coliflor y dejamos 2 min, cubrimos con el caldo y la leche, dejamos cocinar tapado hasta que este la coliflor, sazonamos con sal y pimienta, pasamos por la termomix y emulsionamos con un poco de aceite de oliva, reservamos.

Emplatamos una base de crema y encima colocamos una carrillera bien glaseada.

PARMESANO, FRAMBUESAS Y VINO TINTO

Ingredientes

Para el Parmesano

- *100 gr. de queso parmesano*
- *100 gr. de crema de leche*
- *50 gr d azúcar*
- *3 hojas de gelatina*
- *3 yemas de huevo*
- *300 gr de nata semimontada*

Para la Gelatina de frutas rojas

- *250 gr de frutas rojas*
- *100 gr de almíbar tpt*
- *3 hojas de gelatina*

Para la Espuma de vino

- *½ l de vino tinto*
- *100 ml de almíbar tpt*
- *4 hojas de gelatina*

Elaboración

Para el Parmesano

Calentar el parmesano y la crema de leche. Llevar a ebullición y añadir las hojas de gelatina.
Deshacer y mezclar, añadir las yemas blanqueadas con el azúcar e incorporar cortando la nata semimontada. Enfriar.

Para la Gelatina de frutas rojas

Turmizar las frutas rojas con el almíbar.
Deshacer la gelatina y mezclar con la preparación anterior. Enfriar.

Para la Espuma de vino

Deshacer la gelatina y mezclar con el vino y el almíbar.
Colocar en sifón y poner las cargas. Reposar unas 6 horas en frigorífico.

Montaje

Colocar una capa de frutas rojas en la copa de servicio.
Añadir la crema de parmesano y cubrir con la espuma de vino.

RISOTTO DE ALCACHOFAS CON PESTO ROJO

Ingredientes

- *6 alcachofas*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cebolla*
- *2 zanahorias*
- *50 g. de nueces*
- *40 g. de orejones*
- *40 g. de ciruelas*
- *400 g. de arroz redondo*
- *Vino blanco*
- *1 l. de caldo de verduras*
- *12 tomates secos en aceite*
- *60 ml. de aceite de oliva*
- *15 g. de piñones*
- *2-3 hojas de albahaca*
- *15 g. de parmesano*
- *Zumo de medio limón*
- *Sal*
- *Pimienta*

Elaboración

Limpiar las alcachofas y cortarlas en cuartos. Calentar aceite en un cazo hasta que esté tibio.
Introducir las alcachofas y confitarlas a fuego lento con los dientes de ajo durante 30 minutos.
Cortar la cebolla y las zanahorias en brunoise y rehogarlas durante 20 minutos a fuego lento.
Incorporar las nueces, los orejones y las ciruelas troceados y cocinar a fuego medio hasta que cojan color.
Añadir el vino blanco y dejar que reduzca. Incorporar el arroz y las alcachofas y cocinarlo durante un par de minutos. Añadir un poco del caldo caliente y cocinar, sin dejar de remover, a fuego lento hasta que el arroz lo absorba.
Ir añadiendo el caldo poco a poco y removiendo hasta que el arroz esté hecho.
Trocear los tomates y ponerlos en un mortero con el ajo, los piñones, la albahaca, el zumo de limón, el parmesano, la sal y la pimienta. Majar todo e ir vertiendo poco a poco el aceite hasta que coja consistencia.
Cuando el arroz esté listo, retirarlo del fuego y añadir poco a poco el pesto mientras se remueve hasta que quede todo integrado

MELOSO DE CARRILLERA DE CERDO EN SALSA OSCURA CON PARMENTIER DE PATATA

Ingredientes

- *1 carrillera de cerdo o ternera p.p.*
- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *2 d. de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *1 ½ tomates rojo maduros*
- *1 litro de fondo moreno de carne*

Para la Salsa oscura

- *Fondo de cocción*
- *C/S de vino tinto*
- *Una nuez de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

Para el Parmentier

- *250 gr. de patata*
- *100 gr. de agua de cocción*
- *150 gr. de crema de leche*
- *45 gr. de aceite de oliva*
- *5 gr. de sal*
- *Pimienta*

Elaboración

Dorar la carrillera n una cazuela, retirar, añadir las verduras, cocinar a fuego suave, devolver la carrillera a la cazuela, cubrir con fondo de carne y cocinar el tiempo necesario.

Retirar la carrillera de la cazuela, reservar el líquido de cocción, desmenuzar la carne, llevar a un aro y reservar.

Continuaremos con la salsa oscura colando el fondo de cocción, llevar a una sauter, reducir para ligar, añadir cantidad suficiente de vino, añadir un poco de mantequilla y ligar una salsa, probar sabor y condimentar si se requiere.

Hervir la patata y triturar, añadir la crema de leche y el aceite, mezclar todo y condimentar. Reservar en un cazo.

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 180ºC 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

QUICHE LORRAINE DE JAMÓN 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 jamón dulce*
- *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 el jamón, 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.

KEFTEDES DE TERNERA Y TZATZIKI

Ingredientes

- *600 gr carne picada*
- *2 patatas*
- *2 cebollas*
- *1 huevo*
- *Harina*
- *6 hojas de menta*
- *2 cucharadas de vinagre*
- *Sal y pimienta*

Para la salsa

- *½ pepino*
- *1 diente de ajo*
- *Menta*
- *1 yogurt griego*
- *Sal / pimienta*
- *Aceite de oliva*
- *Zumo de limón*

Elaboración

Picar la cebolla muy fina y freír, reservar.
Limpiar las patatas y cocer con piel, cuando estén tiernas dejar enfriar y pelar.
En un bol poner las patatas y chafar con un tenedor. Reservar
Picar las hojas de menta y agregar a las patatas junto con el huevo y la cebolla, salpimentar y dejar reposar 4h en la nevera.

para hacer la salsa picar todos los ingredientes muy finos y mezclar bien sazonar al gusto de limón y pimienta.
Reservar en frío.

Volver a la masa de carne hacer bolas y estirar como una salchicha, pasar por harina y freír quitar exceso de aceite y pinchar con un palo de madera

Servir acompañados con la salsa tzatziki.

ROBIOLS DE REQUESÓN Y CABELLO DE ANGEL

Ingredientes

- *1 k de harina floja*
- *4 yemas de huevo*
- *200 g azúcar*
- *150 ml zumo de naranja*
- *100 ml aceite*
- *300 g manteca de cerdo*

Para el relleno

- *200 g requesón*
- *20 g azúcar*
- *200 g cabello Angel*

Elaboración

Mezclar la manteca de cerdo y el azúcar, seguidamente incorporar las yemas el zumo de naranja el aceite y la ralladura mezclar bien .
Añadir la harina en 2 veces para que se pueda mezclar bien, formar una bola y reposar 1 h en frío.

En un bol mezclar el requesón con el azúcar y reservar.
En otro bol poner el cabello de Angel.

Hacer porciones con la masa en forma de bola y estirar con la ayuda de 2 papeles de horno. Tiene que quedar un circulo.
Poner el relleno en el centro de la masa, pintar con huevo, doblar y sellar.

Hornear 25 min aprox a 170º enfriar.
Servir con azúcar glas o canela espolvoreado.

GARBANZOS CON CURRY DE COCO

Ingredientes

- *300 g. de espinacas.*
- *150 g. de coliflor.*
- *2 dientes de ajo.*
- *2 cebollas.*
- *3 c.c. de curry.*
- *4 zanahorias.*
- *100 ml. de agua.*
- *300 ml. de leche de coco.*
- *400 g. de garbanzos.*
- *Cilantro.*

Elaboración

Cortar la coliflor en pequeños ramilletes y hervirlos durante dos minutos. Escurrir y reservar.
Cortar los dientes de ajo en láminas y saltearlos hasta que estén dorados.
Añadir las cebollas cortadas en juliana y cocinarlas durante 15 minutos.
Incorporar las zanahorias en juliana y cocinarlas hasta que estén tiernas.
Mojar con el agua y tapar durante 3 minutos.
Agregar los garbanzos y la leche de coco. Llevar a ebullición y bajar el fuego para que reduzca un poco.
Limpiar las espinacas y añadirlas a la cazuela con el cilantro picado, el curry y la coliflor.
Cocinar mientras se remueve hasta que las espinacas estén tiernas.
Ajustar de sal y pimienta y servir.

BACALAO CONFITADO CON ESPINACAS, SOBRASADA Y MIEL

Ingredientes

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

Elaboración

Introducir los trozos de bacalao en un cazo con aceite de oliva y unos dientes de ajo enteros y sin pelar.
Cocinarlo a una temperatura constante de 60ºC durante 16 ó 17 minutos, dependiendo del grosor.

Pelar las patatas y las cortarlas en rodajas. Cocinarlas en aceite de oliva a fuego suave hasta que estén bien tiernas.

Lavar las hojas de espinacas y las saltearlas un minuto en una sartén con una cucharada de aceite de oliva

Para la salsa

Refreír la sobrasada en una sartén sin aceite.
Cuando la sobrasada esté bien refrita y haya expulsado toda la grasa, colar y recoger el aceite resultante.
Añadir un par de cucharadas de miel a este aceite y calentar en una sartén hasta que la miel quede bien diluida.

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*

Ingredientes

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 trituraremos, 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 ºC.
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 ºC.
Retirar y dejar enfriar

MEJILLONES A LA BORDALESA

Ingredientes

- *1 g de mejillones*
- *2 cebollas*
- *1 puerro*
- *1 zanahoria*
- *1 rama de apio*
- *3 dientes de ajo*
- *1 c.s de tomate concentrado*
- *100 ml de brandi*
- *100 ml de vino blanco*
- *Laurel y perejil*
- *Sal y pimienta*
- *60 gr de mantequilla*
- *30 gr de harina*

Elaboración

Limpiar los mejillones y abrirlos al vapor en una cazuela 3 minutos.
Retirar una de las conchas y reservar en frio hasta pase.
Colar el caldo y reservar.

Cortar las verduras en mirepoix y sofreír unos 45 minutos en un poco de aceite
Añadir el tomate y reducir los alcoholes
Mojar con el agua de los mejillones, llevar a ebullición y añadir la mitad de la mantequilla y la harina amasada.
Reducir fuego y remover hasta que adquiera constancia cremosa.
Ajustar de sazón y colocar los mejillones.
Mantener 2 minutos hasta que están calientes y servir

LOMO DE CERDO A LA ANTIGUA

Ingredientes

- *1 lomo de cerdo para 4 personas*
- *60 gr de mantequilla*
- *2 dientes de ajo*
- *100 ml de vino blanco*
- *1 huevo*
- *Estragón fresco o seco*
- *200 gr de setas variadas*
- *200 ml de crema de leche*
- *1 cs.de mostaza de estragón*
- *½ limón*
- *20 gr de pepinillos*
- *20 gr de alcaparras*

Elaboración

Engrasamos el lomo de cerdo y marcamos en una sartén unos 8 minutos hasta que esté dorado.
Retirar, pintar con la mostaza y salpimentar.

Escaldar las setas 4 minutos en agua hirviendo, parar cocción y retirar los pies.
Reservar los sombreros hasta pase.

En una cazuela rehogar los pies de champiñones en ciselée con el ajo picado.
Añadir la carne y reducir el vino.
Mojar con los lácteos y las hierbas aromáticas.
Salpimentar y dejar cocer unos 15 minutos a fuego bajo tapado.

Retirar la carne y cortar en ración.
Colar la salsa y volver al fuego con las hierbas aromáticas, los encurtidos picados y el limón.
Reducir la salsa y acabar cocción de la carne.

En último momento saltear las setas e introducir en la salsa.
Ajustar de sazón

CANUTILLOS CON CREMA DE LIMON

Ingredientes

- *¼ kg de harina floja*
- *125 gr de mantequilla*
- *125 gr de azúcar*
- *1 huevo*
- *Ralladura de ½ limón*

Para la crema de limón

- *60g de mantequilla*
- *1 limón*
- *50 gr de azúcar*
- *1 huevo*

Elaboración

Cremar la mantequilla y el azúcar.
Añadir el huevo y seguir cremando hasta que esté integrado
Añadir en tercios la harina tamizada incorporando con lengua.
Dejar en frio 5 minutos y estirar con ayuda de una cuchara en bandeja de horno
Hornear 10 minutos a 170 ºC
Retirar y enrolar con cuidado.

Para la crema de limón

Blanquear al baño maría el huevo con el azúcar unos 5minutos.
Seguir batiendo e incorporar el zumo de limón
Retirar del fuego e incorporar la mantequilla troceada.
Mezclar hasta que funda y reservar en frio hasta pase.

CAZON EN ADOBO CON ENSALADA MURCIANA

Ingredientes

- *1 kg de cazón limpio*
- *4 dientes de ajo*
- *1 vaso de vinagre blanco*
- *1 cucharada de pimentón*
- *1 c. c de comino*
- *Orégano*
- *Sal*
- *Harina para freír pescado*
- *Aceite de oliva*
- *6 patatas*
- *2 pimientos rojos*
- *1 cebolla*
- *Aceitunas*
- *3 huevos duros*
- *Aceite, vinagre, sal*
- *Perejil.*

Elaboración

Preparamos la marinada del pescado majado en un mortero con el ajo, un puñado de sal, orégano, comino y el pimentón. Añadimos el vinagre.
Colocamos el cazón cortado en un recipiente.
Cubrimos con la marinada y dejamos macerar unas 8 o 10 horas.
Escurrimos bien el pescado y lo pasamos por harina de fritura. Las freímos en una paella con aceite abundante y caliente.

Cocemos las patatas con piel. Pelamos y cortamos a rodajas.
Asamos los pimientos, los pelamos y los cortamos a dados.

Picamos la cebolla y la aliñamos con sal, pimienta, vinagre y aceite.
Añadimos el perejil picado, el pimiento asado, las patatas cortadas, las aceitunas, huevos duros cortados a daditos y mezclamos bien la ensalada.

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y COSTILLA

Ingredientes

- *2 sepias o 5 calamares*
- *300 gr de costilla cortada*
- *4 dientes de ajo*
- *1 cebolla*
- *3 pimientos verdes*
- *3 alcachofas*
- *12 judías verdes*
- *1 tomate*
- *300 gr. de arroz bomba o de pals*
- *Aceite de oliva.*
- *Perejil*
- *1.5 l de caldo de pescado*
- *2 c.s. de tinta de calamar*

Elaboración

Sofreímos la cebolla picada. Cuando esté 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. para aligerar tiempos
Rustrimos la costilla. Cuando esté dorada añadimos sepia o el calamar cortado a dados.
Cocemos hasta que se beba toda el agua de la sepia y quede concentrado. Añadimos el sofrito. Reservamos la marca.
Preparamos una picada de ajo y perejil con base de aceite o caldo de pescado
Marcamos las judías y los corazones de alcachofas laminados por separado en la paella. Reservamos todo junto.
Anacaramos el arroz en la paella Juntamos la marca.
Removemos para que el arroz quede bien impregnado de marca.
Añadimos el caldo hirviendo con la tinta disuelta.
En esta ocasión pondremos el triple de caldo que de arroz para que quede un poco caldoso.
Dejamos cocer 10 min. y añadimos la picada, las alcachofas y las judías.
Acabamos la cocción 7 min. Dejamos reposar 1 min tapada.

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 liquida*
- *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 ºC.

Precalentamos el horno a 180ºC. 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 bajo.

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

MILHOJAS DE SALMON ESCABECHADO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- *1 lamina de pasta filo.*
- *2 lomos de salmón fresco.*
- *2 cebollas medianas dulces.*
- *1 zanahoria de tamaño grande.*
- *1/puerro.*
- *3 dientes de ajo.*
- *200gr. De aceite de oliva.*
- *50gr. De vino blanco.*
- *50gr. De vinagre de manzana.*
- *1 c/p de pimentón dulce.*
- *1c/p de pimienta en grano.*
- *h. aromáticas (laurel, tomillo, romero).*
- *Sal/pimienta.*

Para el Salteado

- *200gr Alcachofas.*
- *Aceite de oliva.*
- *25gr de mantequilla.*
- *Sal/pimienta.*

Elaboración

Extendemos la pasta filo y la cortamos con un cuchillo en rectángulos del mismo tamaño.
Los pintamos con huevo y horneamos a 180º unos minutos hasta que queden crujientes. Reservamos
Cortamos el salmón a dados medianos. Reservamos

Hacemos un escabeche rehogando la verdura cortada en juliana, con el laurel la pimienta en grano y los ajos en una sotè. A los 15 min aprox, cuando este pochado cubrimos con el aceite y dejamos infusionar todo junto unos 5 min, a temperatura baja. Una vez infusionado introducimos el salmón cortado en dados y lo retiramos del fuego dejando que este se confite en el aceite.
En un cazo pondremos en vino y el vinagre, junto a el tomillo y el romero, cocemos hasta que se evapore todo el alcohol, una vez esté, juntamos al salmón confitado y meneamos suavemente hasta que se integre bien el escabeche.
Añadiremos sal y una cucharada de pimentón, reservaremos hasta el momento del pase.

Para el Salteado

Pelaremos y cortaremos las alcachofas en trozos más bien pequeños hasta el salteado las mantendremos en agua /perejil para su oxidación.
Las rehogaremos 10 min, después añadiremos pizca de caldo y coceremos tapadas hasta que estén bien cocinadas. Reservaremos

Montaje:

Colocamos una base de pasta filo, las alcachofas y otra pasta encima, cubrimos con el escabeche y colocamos otra pasta apoyada de manera que se vea todo el salmón.

SUQUET DE RAPE Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- *200 gr de rape fresco.*
- *200 gr de patatas.*
- *8 langostinos*
- *100 gr de mejillones.*
- *2cebollas rojas*
- *2 tomates maduros*
- *2 dientes de ajo.*
- *1 rebanada de pan.*
- *Pizca de pimentón*
- *250 ml de caldo de pescado.*
- *Sal/pimienta*
- *Pizca de azúcar.*
- *Laurel.*

Elaboración

Haremos una picada dorando los ajos y el pan cortado en dados, lo machacaremos con un poco de caldo de pescado.
Pelaremos los langostinos, los trocearemos y reservaremos sus cabezas.
Abriremos los mejillones al vapor, reservando su agua.

Cortaremos el rape en dados un poco grandes. Reservaremos.
Pelaremos las patatas y las cortaremos en trozos no muy grandes. Reservar.

En un cazo con altura doraremos las cabezas de los langostinos, añadiremos el agua de los mejillones y caldo de pescado, lo dejaremos cocer a fuego lento, unos 30-40 min. Reservar en caliente.

En cazuela rehogaremos la cebolla en brunoise, seguiremos con el tomate t,p,m, añadiremos el azúcar, el laurel y dejaremos cocinar bien hasta que el tomate pierda todo el agua ,alargaremos con el vino, dejaremos evaporar. Añadiremos las patatas y las doraremos 2 min, cubriremos con el caldo, dejaremos cocinar las patatas lentamente.
Una vez las patatas estén casi hechas, tiraremos el rape, los trozos de langostinos y los mejillones, dejaremos cocinar todo unos minutos más, rectificamos de sabor y retiraremos del fuego.
Añadiremos la picada, removeremos la cazuela para integrar.

Pondremos en plato con copa, una base de pescado y patatas y naparemos con la salsa.

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 con la mitad del azúcar, blanquear las yemas con la otra mitad del azúcar. Incorporar las claras al bol con las yemas en dos tandas y mezclar con lengua, de abajo arriba.
Echar la harina toda de golpe e incorporar bien, mezclar con el bol inclinado.
Rellenar una manga pastelera con la masa y boquilla del 9 (lisa) y escudillar la plancha
Espolvorear con azúcar glace y cuando lo haya absorbido, espolvorear por segunda vez.
Cocer a 180º C. unos 8 minutos

Para la crema Mascarpone

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

Para el Jarabe

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

Acabado

Poner una capa de bizcocho emborrachado, crema mascarpone, bizcocho emborrachado, crema mascarpone, alisar y congelar. Terminar con cacao espolvoreado.

TOMATES RELLENOS DE TARTAR DE SALMON Y AGUACATE CON MOJO DE CILANTRO

Ingredientes

- *6 tomates de tamaño grande.*
- *4 lomos de salmón fresco.*
- *2 aguacates.*
- *1 cucharada de salsa perrins.*
- *1 cucharada de salsa mostaza.*
- *1 cucharada de salsa de soja.*
- *Zumo de un limón.*
- *Aceite de oliva.*
- *Una pizca de eneldo.*
- *Sal pimienta.*

Para el Mojo

- *3 dientes de ajo.*
- *1 ramillete de cilantro fresco.*
- *Un pizca de comino en polvo.*
- *2 limas.*
- *2 guindillas verdes.*
- *Sal.*
- *Aceite de oliva.*

Elaboración

Escaldamos los tomates en agua con sal un minuto. Los pelaremos, cortaremos el sombrero y con una cucharita los vaciaremos con cuidado de no romperlos. Reservaremos

Retiramos al salmón la piel y las espinas y lo cortamos tipo macedonia. Reservamos en bol. En otro bol mezclamos todos los ingredientes. Reservaremos en frio sin mezclar con el salmón.

Cortaremos los aguacates también en macedonia y mezclaremos con parte de la mezcla anterior, lo filmaremos y guardaremos en frio, hasta momento del pase.

Para el Mojo

Retiramos el germen a los ajos para que no repitan demasiado, haremos zumo con las limas, lo mezclaremos todo en un vaso alto y lo pasaremos por túrmix añadiendo poco a poco el aceite de oliva hasta conseguir una pasta.

Acabado

Mezclamos el salmón con el resto del macerado, unos 10 min antes de emplatar. Rellenamos los tomates con una base de aguacate y encima el salmón, decoraremos el plato con el mojo de cilantro por encima.

ÑOQUIS A LA FLORENTINA

Ingredientes

- *400 gr de patata*
- *100 gr de harina*
- *2 yemas de huevo*
- *sal y pimienta*

Para la crema de espinacas

- *400 gr de espinacas*
- *2 dientes de ajo*
- *50 gr de mantequilla*
- *100 gr de queso rallado*
- *Sal y pimienta*

Para la bechamel

- *½ l de leche*
- *30 gr de harina*
- *30 gr de mantequilla*
- *Pizca de nuez moscada*
- *Sal y pimenta*

Elaboración

Coceremos las patatas sin pelar ni partir en agua caliente con sal hasta que estén tiernas.
Paramos cocción, pelamos y chafamos.
Agregamos las yemas de huevo batidas, aderezar con sal y pimienta.
Espolvorear con la harina necesaria hasta obtener una masa que se pueda trabajar.
Hacer los ñoquis y cocer en agua salada unos 4- 5 minutos. Añadir a la preparación

Para la crema de espinacas

Cortamos el ajo ciselee y rehogamos en la mantequilla unos 3 minutos, agregamos las espinacas y mantenemos cocción 2 minutos mas. Salpimentamos y agregamos el queso.
Colocamos en la base del plato y añadimos un poco de bechamel.
Colocamos los ñoquis y acabamos de cubrir con la bechamel.
Glasear al horno si se desea

Para la bechamel

Fundimos la mantequilla a fuego suave y espolvoreamos con la harina.
Cocemos 3 minutos y mojamos con la leche caliente poco a poco, hasta obtener una crema homogénea y sin grumos.
Sazonar con sal, y pimienta y perfumar con nuez moscada.

TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS

Ingredientes

- *188 g. de fresas*
- *88 g. de chocolate blanco*
- *450 g. de queso crema*
- *150 g. de azúcar*
- *15 g. de harina*
- *2 huevos*
- *1 c.s de nata*
- *Fresas para decorar*

Para la base de galletas

- *38 g. de mantequilla fundida*
- *125 g. de cookies*

Elaboración

Triturar las cookies, mezclar con la mantequilla fundida y forrar un molde de tarta.
Cocemos 10 minutos a 170 º C.

Fundimos el chocolate blanco, trituramos las fresas y reservamos.
Batimos el queso con el azúcar y los huevos, la harina y la c.s de nata, más el puré de las fresas y el chocolate blanco fundido.
Lo vertemos encima de las galletas y cocemos a 170 º C. unos 40 minutos.
Se decora con fresas y azúcar glas.

HUMMUS DE REMOLACHA CON BASTONES DE PAN

Ingredientes

- *400 G de garbanzos cocidos*
- *1 cc de comino*
- *1 remolacha cocida*
- *1 diente de ajo*
- *Zumo de limón o lima*
- *60 ml aceite de oliva*
- *2 cc tahina*
- *1 pizca canela molida*
- *sal*

Para los bastones de pan

- *400 g harina*
- *200 ml agua*
- *40 ml aceite de oliva*
- *1 cc sal*
- *20 g levadura fresca*
- *Pipas de girasol o calabaza o sésamo*

Elaboración

Lavar y escurrir los garbanzos, introducir todos los ingredientes en una batidora y triturar hasta obtener una pasta homogénea. Rectificar de sal
Reservar en nevera.

Para los bastones de pan

Mezclar en agua tibia el aceite y la levadura disolver bien, cuando esté añadir la harina y la sal y formar una bola, dejar reposar 45 min a que doble de tamaño.
Volver a amasar, hacer porciones y estiramos en forma de palo alargado añadir las semillas o pipas de calabaza por encima
Poner en papel de horno y cocer a 200º 15 min.

CANELONES DE CALABACÍN CON PISTO Y SOJA

Ingredientes

- *3 calabacines*
- *1 cebolla*
- *1 diente de ajo*
- *2 zanahorias*
- *1 pimiento rojo*
- *4 tomates maduros*
- *1 berenjena*
- *150 g soja texturizada*
- *500 g caldo de verduras*
- *30 g mantequilla*
- *30 g harina*

Elaboración

Poner la soja en remojo en un bol con agua.
Cortar en tiras anchas y finas con la ayuda de un pelador o mandolina los calabacines, cocer en agua hirviendo 4 min, escurrir y reservar estirados como si fueran placas de canelón.

Cortar en brunoise el resto de verduras y hacer un sofrito por este orden, cebolla, ajo, zanahoria, berenjena, pimientos y el tomate rallado. Cuando esté el sofrito añadir la soja y saltear 5 min más.
Rellenar los canelones y envolverlos.

Hacer una velouté, en un cazo deshacer la mantequilla y agregar la harina, mezclar y seguidamente añadir el caldo de verduras.

Napar los canelones y gratinar al horno.

BORRACHOS DE CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- *250 g harina floja*
- *20 g sobre levadura*
- *piel de naranja*
- *250 g azúcar*
- *250 g mantequilla*
- *6 huevos*
- *zumo de naranja y cointreau*

Para la crema de naranja

- *100 ml zumo de naranja*
- *150 g azúcar*
- *4 huevos*
- *50 g maizena*
- *200 ml zumo de naranja*
- *150 g mantequilla*

Elaboración

Para la crema de naranja

En un cazo poner a hervir el zumo y el azúcar. Cocer 6 min sin dejar de remover.

En otro bol batir los 4 huevos, añadir el resto de zumo y la maizena y disolver bien.
Añadir el zumo con azúcar en forma de hilo sin dejar de batir.
Llevar a un fuego lento hasta que haga burbujas.
Retirar del fuego y añadir la mantequilla a dados , mezclar bien y cubrir con papel film , enfriar.

En un bol mezclar la harina tamizada con la levadura añadir la mantequilla junto con el azúcar y seguidamente agregar los huevos de 1 en 1 hasta tener una pasta homogénea.
Poner en moldes individuales y hornear a 170 º unos 25 min. enfriar

Empapar con el zumo de naranja y cointreau y dejar escurrir.
Cubrir de crema de naranja y quemar con azúcar