



PIZZA DE MORTADELA, MOZARELA Y PISTACHOS

Ingredientes

- 200 gr de mortadela
- 3 bolas de mozzarella
- 400 gr de tomate triturado
- 1.c.s. orégano
- 100 gr de pistachos

Para la masa

- 500 gr de harina de pizzeria
- 350 gr de agua
- 25 gr aceite de oliva
- 10 gr de levadura fresca
- 10 gr de sal

Elaboración

Juntamos en el bol de la amasadora la harina y la sal. En un bol medimos el agua tibia la levadura y el aceite. Diluimos la levadura y mezclamos con la harina. Amasamos con el gancho durante 15 min.

Dejamos levar, tapada con film, hasta que doble su volumen. Disponemos la masa sobre una superficie enharinada. Cortamos en 3 partes. Hacemos tres bolas y dejamos levar una segunda vez hasta que doble su volumen. Estiramos la pizza sobre una superficie enharinada. Presionamos la bola de masa con los dedos empujando el aire hacia los lados. Nos pasamos la masa de una mano a la otra dejando que la gravedad la estire. Ponemos la masa estirada sobre papel de horno.

La cubrimos con pulpa de tomate triturado que habremos dejado escurrir dentro de un chino y un poco de orégano. Exprimimos las mozzarelas para sacarles el máximo de suero. Las cortamos a rodajas finas. Pelamos los pistachos los picamos a cuchillo y los tostamos levemente en una sartén. Horneamos la pizza con el horno a máxima potencia durante 7 min. Sacamos la piza y la cubrimos con mortadela, mozzarella y pistachos. Ponemos 1 min al horno.



GOUGÈRES RELLENOS DE CARBONARA DE MAGRET AHUMADO

Ingredientes

- 1 magret
- 3 Puerros
- 400 ml de nata líquida
- Nuez moscada

Para la Pasta Choux

- 125 gr de agua
- 125 gr de leche
- 50 gr de mantequilla
- 150 gr de harina
- 100 gr de gruyère
- 4 huevos

Elaboración

Poner en un cazo agua, leche y la mantequilla. Al primer hervor incorporar la harina tamizada.

Mezclar durante 2 min y apartar del fuego.

Añadir los huevos uno después de otro, hasta que no esté incorporado el anterior.

Incorporar el gruyère rallado y rectificar de sal.

Rellenamos una manga pastelera con boquilla estrellada.

Ponemos papel de horno en una placa y preparamos las lionesas.

Horneamos 15 min a 210°C bajamos temperatura a 180° C y damos 15 min mas.

Apagamos el horno y dejamos 5 min con la puerta abierta para evitar que se baje la masa.

Cortamos superficialmente la piel del magret en cuadraditos. Marcamos por el lado de la piel la piel a fuego suave.

Vamos decantando la grasa que suelta en un recipiente.

Cuando la piel este bien tostadita damos la vuelta al magret y marcamos por el otro lado.

Controlamos la temperatura interior con un termómetro. No debe pasar los 50° C.

Ahumamos el magret dentro de un recipiente enfilmado con la pistola ahumadora.

Dejamos reposar.

Cortamos el magret en lonchas finas a lo largo, una loncha por persona.

El resto de magret lo cortamos a daditos.

Con parte de la grasa reservada pochamos el puerro cortado a brunoise.

Añadimos la nata líquida y un poco de nuez moscada sal y pimienta.

Añadimos el magret cortado a daditos para que perfume la carbonara hasta que quede espesa.

Rellenamos los gougères con la carbonara y una loncha de magret.



BIZCOCHO DE ALMENDRAS TOSTADAS CON HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

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

Para el Helado de masarpone

- 300 gr de leche
- 50 gr de miel
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 mascarpone
- cacao

Elaboración

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

Triturar las almendras peladas con la harina en la thermomix

Fundir la mantequilla

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

Añadir a las yemas la harina, las claras y la mantequilla fundida.

Rellenar una bandeja de horno forrada con papel hasta 1 cm de alto.

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

Empapar el bizcocho con una mezcla de café y amareto

Para el Helado de masarpone

Infusionar la leche con el hinojo molido.

Enfriar y mezclar con la procrema el mascarpone y la miel. Dejar madurar 1 día en la nevera.

Poner a la mantecadora hasta que quede congelado.

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



MOUSAKA GRIEGA

Ingredientes

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

Para la bechamel

- 50g Mantequilla
- 65g de harina
- 500 ml de leche
- sal y pimienta
- nuez moscada

Elaboración

Lavar y cortar las berenjenas, con la piel, en rodajas de 1 cm. de grosor. Salar y reservar

Picar la cebolla, zanahorias y los champiñones, en bruinoise.

En una rehogadora con 3 c.s. de aceite doramos las verduras junto con el orégano, sal, pimienta y nuez moscada.

Añadimos el tomate triturado a fuego lento.

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

Para la bechamel

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

Freir las rodajas de berenjenas y disponer en un molde de horno por capas de verdura y carne alternativamente.

Napamos con la bechamel, agregamos queso mozzarella y gratinamos



ARROZ CON COSTRA

Ingredientes

- *1/2 kg de arroz bomba*
- *200 g de pechugas de pollo*
- *1 morcilla de arroz*
- *100 g de tocino entrevenado*
- *250 g de garbanzos cocidos*
- *3 huevos*
- *3 dientes de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *Azafrán*
- *1 dl de aceite de oliva*
- *Pan rallado y sal*

Elaboración

En una olla con abundante agua y sal, cocemos los garbanzos con los dientes de ajo machacados, el laurel, la morcilla, el pollo y el tocino.

Cuando los garbanzos estén cocidos, retiramos del fuego y reservamos junto a la carne y reservamos el caldo solo.

Ponemos el aceite en una cazuela de barro, cuando este muy caliente añadimos el tocino troceado, el pollo y rehogamos a fuego lento, incorporamos el arroz poco a poco y rehogamos unos minutos, añadimos un litro del caldo reservado.

Salpimentamos y añadimos las hebras de azafrán, removemos e incorporamos los garbanzos, la morcilla de arroz y cocemos aproximadamente 15 minutos.

Batimos los huevos y los extendemos sobre el arroz, de forma que la parte superior este bien untada, espolvoreamos pan rallado y cocemos en el horno hasta que el huevo se cuaje.

Retiramos del horno y reposamos.



BAKLAVA

Ingredientes

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

Elaboración

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

Estirar un poco el hojaldre, pincharlo y reservar.

Tostar las almendras y las avellanas y trocearlas en el mortero con las nueces. Mezclar con el azúcar, una pizca de canela en polvo y $\frac{3}{4}$ partes de los piñones.

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

Acabar con una capa de hojaldre pintada con aceite y decorar con el resto de los frutos secos y los piñones.

Cuadrar los bordes para que queden rectos, hornear a 175°C durante 30 minutos y luego gratinar durante un par de minutos.

Retirar del horno y rápidamente regarlo con el resto del almíbar.



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.



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



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

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



MELITZANOSALATA(ENSALADA GRIEGA)

Ingredientes

- *2 berenjenas*
- *400 g queso feta*
- *1 diente ajo*
- *Miga de pan*
- *20 ml leche*
- *25 gr almendras picadas*
- *2 huevos duros*
- *aceite de oliva*
- *Vinagre*
- *Pimienta negra*
- *1 paquete tortitas de trigo*

Elaboración

Asar las berenjenas al horno pelar y enfriar.

Con la ayuda de un tenedor chafar las berenjenas.

Desmenuzar el queso feta y mezclar con las berenjenas.

Añadir un chorro de limón, el ajo, la miga de pan y las almendras, mezclar bien.

Aliñar con el aceite de oliva y el vinagre de jerez.

Cortar las tortitas en triángulos y freír



FIDEUA

Ingredientes

- 400 g fideos n1
- 1 sepia grande
- 430 g gambas peladas
- 200 g carne de mejillón
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 1 ½ fumet de pescado

Elaboración

Cortar la sepia a dados y las verduras en brunoise y el ajo picado.
Hornear los fideos a 130° mezclando de vez en cuando hasta que estén dorados

En la paella, marcar la sepia, agregar las gambas y sofreír 2-3 minutos más.

En el mismo aceite sofreír los pimientos y la cebolla, cuando coja color agregar el tomate rallado y finalmente el ajo.
Agregar el marisco, mezclar y agregar los fideos.
Seguidamente añadir el caldo caliente y cocer 10 min

Abrir los mejillones al vapor y ponerlos en la fideuá cocer 2 min mas y terminar al horno 4 min .200°C



BUNYOLS DE L'EMPORDA

Ingredients

- 600 gr
- 150 gr azúcar
- 6 g sal
- 15 gr matafaluga
- 60 gr manteca de cerdo
- 4 huevos
- piel de limón
- 35 gr levadura fresca
- 250 ml leche tibia

Elaboración

Infusionar la leche junto con la matafaluga o anís seco y una rama de canela .

En un bol poner la harina, el azúcar, la manteca, la levadura y amasar.

Añadir la leche tibia y colada.

Añadir los huevos de 1 en 1 hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar la masa 1h o hasta doblar volumen.

Hacer porciones en forma de bola de la medida deseada.

Calentar el aceite y freír, con la ayuda de los dedos hacer un agujero

Rociar de anís y rebozar en azúcar en caliente para que coja el azúcar.



TALLARINES CON SALMON Y ALBAHACA

Ingredientes

Para la pasta

- 125 gr de harina de fuerza
- 125 gr de harina normal
- 2 huevos
- Pizca de sal

Para la Salsa

- 6 tomates
- 2 cebollas
- 100 ml de vino blanco
- Manojos de hojas de albahaca
- 20 gr de harina
- ¼ l de fumet rojo
- 100 gr de salmón fresco
- 100 gr de salmón ahumado

Elaboración

Para la pasta

Tamizar las harinas con la sal, hacer un volcán central y colocar el huevo batido.
Mezclar sin amasar hasta obtener una masa homogénea.
Enfilmar y dejar en frigorífico 30 minutos.
Estirar la masa y cortar en la forma deseada

Para la Salsa

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír en una poco de aceite alrededor de 45 minutos, añadir el tomate despepitado y cortado en dados, sofreír unos 20 minutos hasta que pierda el agua. Espolvorear la harina, cocer 3 minutos y reducir el vino blanco, mojar con el fumet. Tapar y dejar cocer 1 hora a fuego suave con las hojas de albahaca escaldadas y picadas. Pasar por el chino y colar.
Ajustar de consistencia y sazón.

Montaje

Cocer la pasta a la inglesa y añadir a la salsa. Mezclar 3 minutos y servir en el plato
Saltear 1 minuto el salmón limpio de piel y espinas y colocar sobre el plato de servicio con unas tiras de salmón ahumado



CALAMARES RELLENOS AL ESTILO DE CAMPANIA

Ingredientes

- 8 calamares
- 2-3 dientes de ajo
- 2 tomates secos
- 100 gr de miga de pan
- 50 gr de alcaparras
- 100 gr de aceituna negra
- 1 c.s. de orégano
- Perejil fresco
- 6 tomates
- 100 gr de guisantes
- Aceite, sal y pimienta

Elaboración

Limpiar los calamares y retirar las aletas

Trocear y sofreír en un poco de aceite unos 10 minutos con el pan troceado, los tomates secos, el ajo ciselé, las aceitunas negras, las alcaparras y la mitad del orégano. Salpimentar

Retirar del fuego, entibiar y rellenar los calamares.

Freír 5 minutos en una paella caliente y retirar. Salpimentar y reservar.

Cortar el tomate en casé y sofreír en la misma cazuela hasta que haya perdido el agua.

Añadir los guisantes y los calamares, perfumar con el orégano y cocer tapado unos 45 minutos hasta que los calamares estén tiernos.

Ajustar de sazón



CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO CON MOUSSE DE BAILEYS

Ingredientes

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

Para la Mousse de baileys

- *4 yemas de huevo*
- *100 gr. de agua*
- *50 gr. de azúcar blanco*
- *1 vasito de licor Baileys*
- *400 gr. de nata líquida*

Elaboración

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

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

Para la Mousse de baileys

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar, verter en ese cazo las yemas y hacer un sabayón al baño María, añadir el Baileys.

Montar la nata y añadir a la preparación anterior.

Presentar en copa de coctel o similar, una base de cremoso de chocolate cubierta de mousse de Baileys.
Decorar con algunos pistachos tostados.



PASTA CON PULPITOS Y TINTA DE CALAMAR

Ingredientes

Para la masa

- 250 gr de harina media
- 2 huevos
- Pizca de sal
- 20 ml de aceite de oliva

Para la Salsa de tinta

- 50 gr de panceta salada
- 300 gr de pulpitos
- 2 dientes de ajo
- 4 chalotes
- 1 c.c. de tinta de calamar
- 100 ml de vino blanco
- ¼ l de fumet

Elaboración

Para la masa

Tamizamos la harina en un cuenco y añadimos la sal.
Batimos los huevos con el aceite y añadimos a la harina.
Amasamos 5 minutos hasta obtener una masa homogénea y elástica.
Enfilmar y reposar en fría 30 min.
Al pase estirar y troquelar la pasta
Cocer en inglesa unos 5 minutos y añadir sobre la salsa.

Para la Salsa de tinta

Escaldar los pulpitos
Cortar el bacón en tiras y saltear con los pulpitos unos 5 minutos.
Añadir las chalotas ciselée y sofreír 10 minutos. Añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos.
Cocer la tinta 3 minutos, espolvorear con un poco de harina y cocer 3 minutos, reducir el vino y mojar con el caldo.
Llevar a ebullición y cocer tapado a fuego bajo 45 minutos



MERLUZA A LA PROVENZAL

Ingredientes

- *4 lomos de merluza de ración*
- *2 cebollas tiernas*
- *200 gr de tomate cherry*
- *2 escalonias*
- *Manojo de hierbas aromáticas provenzales frescas*
- *Bolas de pimienta y clavo de olor*
- *2 dientes de ajo*
- *Sal y pimienta*
- *100 gr. de olivas negras*
- *Perejil*
- *2 dl. de aceite de oliva*
- *1/2 limón*
- *Piel de limón*

Elaboración

Limpiar la merluza de espinas y escaldar 1 minuto en agua hirviendo.
Parar cocción y aceitar.
Reservar en frío hasta pase.

Limpiar las escalonias y las cebollas tiernas y cortar en aros
Rehogarlas en una cazuela con abundante aceite, junto con las hierbas provenzales y la piel de limón blanqueada y las especias.

Mantener unos 15 minutos y añadir los tomates sin piel y los dientes de ajo.
Dejar cocer a baja temperatura esta mezcla durante 10 minutos.

Colocar la merluza, las aceitunas sin hueso y añadir el zumo de medio limón. Cocer de 5 a 8 min tapado

Servir por ración y refrescar con perejil picado y sal Maldón



BOLLOS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 ml de leche
- 1 yogur natural
- Zumo de ½ limón
- 40 gr.de miel
- 50 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 440 gr de harina de fuerza
- 10 gr de levadura fresca
- 25 g de mantequilla
- 90 gr de pepitas de chocolate
- 1 Huevo

Elaboración

Mezclar los lácteos con el zumo de limón y reposar 10 minutos a temperatura ambiente

Removemos e incorporamos la miel, la sal y el azúcar.

Añadimos la levadura e integramos la harina tamizada poco a poco amasando con las pepitas de chocolate.

Cuando obtengamos una masa elástica haremos unas 12 bolas y dejamos fermentar 1 hora

Pincelamos con el huevo batido y un poco de sal y horneamos 15 minutos a 180 °C



TORTITAS DE ESPINACAS, NUECES Y QUESO FETA **CON BRANDADA DE CABALLA AHUMADA**

Ingredientes

- 10 ud fajitas de trigo
- 500 gr de espinacas
- 50 gr de nueces
- 200 gr de queso feta
- 2 cebollas
- 1 c.c. comino
- 4 tomates
- 4 ajos

Para la brandada

- 1 caballa fileteada
- Sal
- 3 c.s. de leche
- 9 c.s de aceite de oliva
- 1 c.s de cebollino
- 1 rebanada de pan de molde.
- Gotas de zumo de limón

Elaboración

Limpiar las espinacas. Cocer en una olla tapada con un poco de sal durante 5 min.
Dejar enfriar y escurrir bien.

Preparar un sofrito de ajos, cebolla y comino. Cuando la cebolla esté doradita añadimos los tomates rallados.
Dejamos que reduzca la salsa y juntamos las nueces tostadas y las espinacas escurridas.
Cubrimos una fajita con las espinacas y el queso feta desmigado. Tapamos con otra fajita.

Antes de servir pasamos por la plancha. Cortamos en 6 partes como quesitos del trivial.

Sacamos la piel de los filetes de caballa y los salamos. Los ahumamos dentro de un recipiente tapado con film.
Los cocemos levemente con la leche en un recipiente pequeño a fuego suave.
Trituramos la caballa, con la leche, el pan, las gotas de limón y emulsionamos con aceite de oliva.
Juntamos el cebollino picado finamente.

Servimos la fajita de espinacas con una cucharada de brandada de caballa.



BROCHETAS DE CORDERO **CON ESFERIFICACION DE YOGUR Y PEPINO MARINADO**

Ingredientes

- 600 gr de carne de cordero.
- 4 panes de pita

Para la marinada

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

Para las esferificaciones

- 1 litro de agua embotellada
- 5 gr de algin
- 2 vasitos de yogur griego.
- agua embotellada
- Ajo, comino, limón
- 2 pepinos
- 1c.s de mostaza
- Eneldo
- sal

Elaboración

Cortar la carne a dados. Preparar una marinada triturando todos los ingredientes Embadurnar la carne y marinar 2 h. Batir el yogur con el ajo, comino, sal y gotas de zumo de limón.

Preparar un baño batiendo 0,5 l de agua mineral y 5 gr de algin., batir durante 2 minutos. Añadir los 0,5 l de agua restantes. Dejar reposar.

Preparar otro baño con agua mineral para remojar las esterificaciones. Ponemos una cucharadita de mezcla de yogur dentro de la preparación de algin, a los 50 segundos la pasamos al baño de agua mineral. Procuramos limpiar la cuchara del yogur entre cada uso. Hacemos tandas de 4 esterificaciones y las aclaramos en el baño de agua mineral.

Cortamos el pepino a rodajas finas con la mandolina, lo aliñamos con sal y lo dejamos sudar. Escurremos el agua sobrante y lo aliñamos con mostaza eneldo y zumo de limón.

Montar las brochetas como pinchos morunos y hacerlos a la plancha.
Pintar el pan de pita con aceite y orégano. Pasarlos por la plancha.
Servimos la brocheta acompañada con la pita, el pepino marinado y las esferificaciones.



TARDALETAS 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 °C 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 82°C.

Retirar del fuego, añadir la gelatina a la crema caliente para que se disuelva. Dejar enfriar hasta los 35°C. 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.



CAPONATA ITALIANA (ESTOFADO DE BERENJENAS)

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Picamos el apio en brunoise y añadimos a la cazuela con la berenjena, troceamos la cebolla en cuadrados pequeños que vamos a rehogar a fuego suave en una sartén aparte con aceite de oliva unos 5-8 minutos.

Una vez pochadita añadimos a la cazuela.

Pelamos los tomates y rallamos la pulpa de 4 de ellos, los otros 3 los vamos a trocear en cuartos grandes.

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

Añadimos el resto del tomate en dados grandes y reservamos hasta el final.

Añadimos a la cazuela las aceitunas deshuesadas, las alcaparras, el vinagre, el azúcar, una pizca de sal y pimienta negra recién molida. Cocemos a fuego suave durante 5 minutos más.

Añadir el tomate que tenemos en la sartén y mezclamos todo bien.

Apartar del fuego y reposar 5 min. Rectificamos de sal.

Tostamos unas rebanadas de pan, cortamos un diente de ajo por la mitad y untamos



POLLO AL ESTRAGON CON PASTEL DE PATATA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

Para la Salsa de estragón

- 2 cebolla tierna o puerro
- 2 c.s. de vinagre de estragón
- 100 ml. De vino blanco
- ¼ l. de fondo de ave
- 40 gr se estragón fresco
- 300 ml. De crema de leche de 35%

Para las Patatas Dauffinoise

- 2 patatas
- 150 ml. De crema de elche
- 50 gr de queso rallado
- 1 huevo
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogaremos con el estragón.

Reducimos vino y vinagre 3 minutos y mojamos con caldo.

Llevamos a ebullición y cremamos con la nata.

Llevamos nuevamente a ebullición y cocemos 10 minutos a baja temperatura para que reduzca la nata.

Colar y refrescar con estragón fresco. Ajustar de sazón

Pelamos y cortamos las patatas con la mandolina

Colocamos en un molde individual engrasado y salpimentamos.

Mezclamos el resto de ingredientes y cubrimos el molde.

Horneamos a 180 °C unos 20 minutos.

Entibiar y desmoldar.

Asaremos las pechugas a la plancha y naparemos con la salsa

Acompañamos del pastel de patatas



TARTAS DE CREME BRULÉE

Ingredientes

Para la masa

- 150 gr de harina
- 40 gr de azúcar lustre
- 125 gr de mantequilla
- 1 c.s.de agua

Para el Relleno

- 4 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- 400 ml. De nata
- 1 c. de esencia de vainilla
- Azúcar moreno

Elaboración

Para la masa

Arenar la harina y el azúcar con la mantequilla hasta obtener una textura grumosa.

Añadiremos el agua hasta obtener una masa ligada.

Dejaremos reposar unos 20 minutos. Estiramos y troquelamos en círculos de unos 10 cm. de diámetro.

Pinchamos con un tenedor y colocamos en molde forrado con papel.

Enfriamos unos 10 minutos y horneamos a 19°C unos 15 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar.

Para el Relleno

Blanqueamos las yemas con el azúcar.

Llevamos a ebullición la nata con la vainilla y vertemos sobre la crema de huevos.

Volvemos a fuego batiendo continuamente hasta que empiece a espesar.

Dejamos entibiar y rellenamos los moldes de tartera.

Espolvoreamos con azúcar moreno y quemamos al grill unos 2 a 3 minutos.

Retirar y dejar enfriar.



ENSALADA DE MOZARELLA IN CARROZZA

Ingredientes

- *Pan inglés*
- *100 gr. de mozzarella en bola*
- *8 tomates deshidratados*
- *8 filetes de anchoa*
- *50 gr de aceitunas negras*
- *1 c.s. de orégano seco*
- *3 huevos*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite para freír*

Para el pesto rojo

- *10 tomates rojos secos*
- *1 diente de ajo*
- *100 ml. de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Tomillo y romero fresco*
- *40 gr. de nueces*
- *Opcional una guindilla o pimentón picante*

Elaboración

Cortaremos las rebanadas de pan en forma circular.

Colocamos encima unas láminas de mozzarella, el tomate seco troceado, los filetes de anchoas troceados y el orégano. Salpimentamos y cubrimos con otra rebanada de pan. Apretamos bien.

Batimos los huevos hasta que espumen bien e introducimos los panes adentro.

Mantendremos alrededor de ½ hora en el refrigerador.

Volteamos de vez en cuando para asegurarnos que queden bien empapados.

Freímos a última hora a 180 °C en aceite bien caliente.

Para el pesto rojo

Infusionaremos a muy baja temperatura durante unas 3 horas la mitad del aceite con el tomate y las hierbas aromáticas. Turmizar e ir agregando poco a poco el resto de aceite. Salpimentar y añadir las nueces troceadas.



TAGINE DE POLLO CON ALMENDRAS, CIRUELAS PASAS Y CUSCÚS

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 2 cebollas
- 2 ajos
- Perejil y cilantro fresco picado
- 2 c.c. de jengibre fresco rallado
- 50 ml. de aceite
- 1 c.c de canela
- Rama de canela
- 2 c.c de raz el hanout
- ½ c.c. de azafrán
- Sal y pimienta
- Fondo de pollo
- 500 g. de cous cous
- sésamo

Para la guarnición

- 150 gr. de ciruelas pasas sin hueso
- 50 gr. de azúcar moreno o miel
- 70 gr. de almendras crudas
- 50 ml. de aceite
- 2 ramas de canela y perejil fresco

Elaboración

Calentaremos el aceite con mantequilla en una cazuela y doraremos el pollo, previamente salpimentado, por todos los lados. Reservaremos

Cortaremos la cebolla en juliana y el ajo e ciselée y la introducimos en la cazuela cuando el pollo esté dorado.

Añadimos el perejil y el cilantro picado fino. Mezclaremos bien e introducimos el jengibre, el azafrán, las canelas, el raz hanout y la sal y la pimienta. Cubriremos con caldo el pollo, taparemos y dejaremos cocer unos 40 minutos hasta que la carne esté tierna.

Para la guarnición

Prepararemos un almíbar con 100 ml de agua, el azúcar, las ciruelas y dos ramas de canela. Dejaremos a fuego medio hasta que el agua empiece a evaporar. Retirar.

Pelaremos y freiremos las almendras en un poco de aceite.

Colocaremos el pollo en un plato y acompañaremos con las almendras fritas y las ciruelas con el almíbar.

Espolvorearemos con sésamo y serviremos acompañado de cous-cous.



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° C. durante 17 -20 minutos.

Para la crema de mantequilla dulce

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

Acabados

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



COCA DE RECAPTE DE SARDINAS O ARENQUES

Ingredientes

- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 2 cebollas
- 2 latas sardinas en aceite

Para la Masa coca

- 150ml agua
- 75ml aceite oliva
- 300g de harina
- Sal

Elaboración

Poner las verduras al horno 180° hasta que estén tiernas.
Una vez hechas, pelarlas y reservar.

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

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 220° hasta que estén doradas.
Antes de servir poner las sardinas



BACALAO DE SEMANA SANTA

Ingredientes

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

Elaboración

Poner las pasas en remojo con el vino rancio

Desalar el bacalao

Limpiar las alcachofas y cortar en gajos

Hervir los huevos, pelar y reservar

Secar el bacalao y freír. Reservar

En el mismo aceite enharinar las alcachofas y freír. Reservar

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

Hacer una picada con las almendras, el pan tostado, los ajos fritos y el perejil; añadir al sofrito.

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

Añadir los huevos en porciones y cocer 5 min mas, tapar y reposar.



TARTA MIMOSA (POSTRE TÍPICO DEL DIA DE LA MUJER)

Ingredientes

Para la crema

- 2 yemas de huevo
- 75 g azúcar
- 25 g maizena
- 250 ml leche
- Ralladura de un limón
- 125 g nata para montar

Para el bizcocho

- 6 huevos
- 150 gr azúcar
- Colorante amarillo
- 150 gr harina

Para el Almíbar

- 50 ml agua
- 1 c.s azúcar
- 30 ml licor

Elaboración

Para la crema

En un cazo infusionar la leche y la ralladura de limón

Reservar un poco de leche y disolver la maicena

En un bol batir el azúcar, las yemas y la leche fría con la maicena.

Colar la leche infusionada y suavemente añadir a la mezcla, cuando esté bien integrado volver al fuego hasta espesar.

Enfriar poniendo un papel film que cubra la crema, reservar

Cuando la crema este fría añadir la nata previamente montada y reservar en frío.

Para el bizcocho

En un bol blanquear los huevos con el azúcar y colorante alimentario, añadir la harina en forma de lluvia y con cuidado mezclar con movimientos envolventes

Forrar 2 moldes de 15 cm aprox y cocer 35 min a 170°. Dejar reposar 10 min y desmoldar.

Con uno de los bizcochos hacer 3 capas y el otro bizcocho cortar en dados pequeños retirando los bordes.

El bizcocho que hemos hecho las capas bañarlo en el almíbar y rellenar con la crema anterior.

Cubrir todo el bizcocho con la crema, forrar la tarta con los dados del otro bizcocho.

Decorar con una flor de fresa, para simular a la flor de la mimosa.



RISOTTO DE CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 600 ml de caldo de verduras
- 1 rama de canela
- 1 hoja de laurel
- 6 hojas de albahaca
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 escalonias
- 200 gr de arroz bomba
- 400 gr de calabaza
- 100 ml de vino blanco
- 60 gr de mantequilla
- 100 gr de queso de cabra
- Sal y pimienta

Para el Cumbre de almendras

- 8 almendras
- 20 gr. de mantequilla
- 1 c.c.de canela molida

Elaboración

Aromatizaremos el caldo de verduras con la canela, el laurel y la albahaca.
Colocaremos la calabaza cortada en dados en el horno y asaremos a 220 °C unos 15 minutos.
Calentamos el aceite y la mitad de la mantequilla y añadimos la cebolla ciselée.
Añadimos la calabaza y el arroz y alargamos cocción 3 minutos.
Mojamos en el vino y reducimos.
Añadimos 1/3 del caldo, removemos continuamente hasta que evapore y repetimos operación.

Cuando se evapore el último tercio, añadimos el queso de cabra desmigado, salpimentamos y el resto de la mantequilla.
Alargamos cocción hasta que el arroz esté al dente y apagamos fuego.
Colocamos en el plato de servicio y espolvoreamos con el crumble

Para el Cumbre de almendras

Turmizamos todos los ingredientes en un robot de cocina



BABA AL RON CON COCO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gr de harina tamizada
- 50 gr de coco rallado
- 25 gr de pepitas de chocolate
- 20 gr. de levadura química
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos

Para el almíbar

- 80 gr. de azúcar
- 100 ml. De leche de coco
- 100 ml. de ron

Elaboración

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, el coco, las pepitas y el azúcar. Mezclaremos por otro lado los componentes líquidos: la leche tibia, los huevos y la mantequilla fundida. Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea. Unos 4 a 5 minutos. Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera y dejaremos fermentar a unos 30 °C unos 20 minutos. Introduciremos en horno fuerte a 200 °C. Alrededor de 10 a 15 minutos. Hasta que la masa esté cocida.

Para el almíbar

Preparemos el almíbar introduciendo la leche de coco, el azúcar y el ron. Dejaremos hervir unos 5 minutos y retiramos.

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



QUICHE DE POLLO CON CALAMARES

Ingredientes

Para la Masa

- 250 gr de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- Sal y pimienta
- 1 huevo

Para el Relleno

- 100 gr de panceta
- 1 pechuga de pollo
- 300 gr de calamares
- 200 ml de crema de leche de 35%
- 4 huevos

Elaboración

Para la Masa

Tamizar la harina y añadir sal y pimienta

Añadir la mantequilla cortada en dados (bien fríos) y arenar.

Añadir el huevo batido y formar una bola homogeneizada la masa en tres minutos.

Refrigerar 30 minutos y estirar con un grosor de 3 mm.

Pintar con clara y hornear a 140 °C durante 15 minutos.

Enfriar

Para el Relleno

Trocear la panceta en macedonia y saltear 3 minutos.

Añadir el pollo y los calamares limpios cortados también en macedonia y alagar cocción 2 minutos.

Mezclar con la crema de leche y los huevos batidos.

Salpimentar

Colocar sobre la masa y hornear a 180 °C durante unos 15 minutos hasta que cauje

Retirar y dejar enfriar.

Cortar por ración.



RISOTTO DE CARNE Y SETAS AL PESTO ROJO

Ingredientes

- 200 gr de carne picada mixta.
- 2 cebollas.
- 100 gr de setas
- 200 g. de arroz redondo.
- Vino blanco.
- 700 ml. de caldo de verduras.
- 40 gr de mantequilla (opcional)

Para el Pesto rojo

- 6 tomates secos en aceite.
- 2 dientes de ajo.
- 60 ml. de aceite de oliva.
- 20 g. de nueces
- 2-3 hojas de albahaca.
- 20 g. de parmesano.
- Sal
- Pimienta.

Elaboración

Para el Pesto rojo

Preparar el pesto con los ajos escaldados a mano de mortero o trituradora.
Reservar hasta pase en frío

Para el Risotto

Cortar la cebolla en ciselée y rehogarlas durante 20 minutos a fuego lento.
Aparte saltear la carne unos 5 minutos hasta que cambie de color e incorporar al rehogado.
Alargar cocción unos 20 minutos más a fuego bajo.
Añadir el vino blanco y dejar que reduzca.

Incorporar el arroz y cocinarlo durante un par de minutos.
Añadir un tercio del caldo caliente y cocer a fuego medio, sin dejar de remover hasta que el arroz lo absorba.

Repetir operación dos veces más removiendo hasta que el arroz esté al dente
Incorporar el pesto con la mantequilla troceada y mezclar bien

Saltear las setas e incorporar cortadas en trozos grandes.
Reposar 2 minutos a fuego apagado y servir de inmediato.



PASTEL DE MANZANAS ASADAS

Ingredientes

- 6 manzanas
- Zumo de ½ limón
- 40 gr de harina
- 25 gr de azúcar moreno
- 1 c. de cardamomo
- 1c. de canela en polvo
- 2 clavos de olor

Para la Masa

- 400 gr de harina
- 5 gr de impulsor químico
- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 2 huevos

Elaboración

Limpiar las manzanas y descorazonar

Cortar en rodajas de ½ cm

Espolvorear con el azúcar, la harina, las especias tostadas y majadas y el zumo de limón

Colocar en bandeja de horno a 220°C.

Asar las manzanas unos 20 minutos hasta que estén tiernas

Retirar y reposar en frío

Para la Masa

Tamizar la harina con el impulsor

Añadir el azúcar y mezclar

Incorporar la mantequilla en dados fríos y arenar.

Añadir los huevos batidos y amasar unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea

Acabado

Separar en dos mitades y estirar a grosor de 3 mm. (Una debe tener un poco mas de diámetro que la otra)

Cubrir el molde con la masa más grande

Colocar la manzana encima y cubrir con la otra masa.

Sellar con huevo y hacer unos pequeños cortes por ración para que salga el vapor.

Hornear a 180 °c unos 15 minutos.

Acompañar al pase con un poco de crema de leche montada



BULLABESA AL ESTILO DE MARSELLA

Ingredientes

- 4 colitas de rape de ración
- 8 langostinos
- ½ kg de mejillones
- 2 cebollas
- 1 puerro
- Hojas verdes del bulbo de hinojo
- 3 dientes de ajo
- 4 tomates
- 4 patatas
- 1 c.s.de hierbas de Provenza
- Hebras de azafrán
- 50 ml de aceite de oliva
- Manojos de perejil
- 4 rebanas de pan
- 1 l Fumet de pescado

Para la Salsa rouille

- 1 huevo
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 c.c.de pulpa de ñora
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortaremos los tomates en casé

Abrir los mejillones al vapor de la manera habitual. Reservar

Pelamos los langostinos y freímos 1 minuto en la cazuela.

Retiramos y añadimos la cebolla ciselee y el puerro en rodajas, sofreiremos unos 15 minutos y añadimos el tomate.

Alargar cocción 10 minutos y añadir los ajos fileteados.

Añadiremos las hierbas aromáticas, las patatas tajadas y cubrimos con el fumet de pescado. Cuando las patatas están al dente incorporamos el rape limpio y cortado en trozos, las hojas de hinojo picadas y mantenemos 5 minutos de cocción.

Incorporamos los langostinos y los mejillones

Ajustamos de sazón y servimos acompañando de las rebanadas de pan tostado con la salsa rouille.

Para la Salsa rouille

Escaldar los ajos 3 minutos y emulsionar con el pimiento, huevo y el aceite al hilo. Ajustar de sazón.



SOLOMILLO DE CERDO CON VERMUT, SALVIA Y GNOQUIS DE BONIATO

Ingredientes

- 400 gr de solomillo de cerdo
- Pimienta en grano
- Semillas de hinojo en grano
- 200 gr de mantequilla
- 200 ml de vermut
- 15 hojas de salvia

Para los gnoquis

- 1,5 kg de boniato
- 400 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- Nuez moscada
- Sal

Elaboración

Moler las pimientas y el hinojo. Rebozar el solomillo con las especias y dejarlo reposar.
Reducir el vermut a la mitad añadir las hojas de salvia 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. Ligar con la mantequilla de salvia.
Acabar de cocinar la carne cortada a medallones junto con la salsa.

Gñoquis

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

Cuando estén templados, añadir la harina, las yemas de huevo, la mantequilla, nuez moscada y sal. Mezclar y sin amasar demasiado, formar una bola.

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



COCA DE VIDRE

Ingredientes

- *½ kg. de harina fuerza*
- *15 gr. de sal*
- *15 gr. de azúcar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *30 gr. de levadura de panadero*
- *75 ml. de leche*
- *100 ml de aceite de girasol*
- *100 gr. de piñones*
- *100 ml de anís dulce*

Elaboración

Deshacer la levadura con la leche.
Añadir un poco de anís y un poco de aceite.
Añadir la sal, el azúcar y la mantequilla.

Incorporar harina hasta que la masa quede fina y elástica, que no se rompa al estirarse.
Dejarla tapada 15 minutos en un paño. Pasado este tiempo hacer 4 bolas con la masa. Redondearlas bien hasta que queden la más finas posibles y dejarlas reposar unos 10 minutos más.

Estirar las bolas y darles forma alargada de unos 15 a 18 cm. Con ayuda de un pincel pintar con aceite por encima y colocar piñones por encima, dejarla reposar 10 minutos. Espolvorearlas con azúcar abundante para que queden crujientes.

Marcarlas con los dedos haciendo pequeños hoyos para que el aceite penetre bien en la masa.
Hornear a 220 °C unos 10 minutos hasta que estén crujientes.
Una vez fuera del horno dejar enfriar sobre una reja.



BRUSCHETA DE CEBOLLITAS; PANCETA SALADA Y ALCACHOFAS

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*

Para las Cebollitas en vinagre

- *150 gr de cebollitas enanas*
- *1 c.s. de aceite de oliva*
- *30 gr de azúcar*
- *Pizca de sal*
- *60 ml de vinagre de Módena*

Para las Alcachofas

- *50 gr de tocino ahumado o salado*
- *Tomillo fresco*
- *4 alcachofas*
- *Zumo de limón*
- *50 ml de aceite*
- *100 ml de caldo de carne*

Elaboración

Estiramos el hojaldre de 1 mm de grosor. Cortar en piezas de 10* 4 y pinchamos. Pintamos con aceite y sal y horneamos uno 8 minutos a 200 °C hasta que esté dorado. Retirar y reservar.

Para las Cebollitas en vinagre

Pelar las cebollitas y rehogar unos 10 minutos con el aceite y el azúcar. Apagar, añadir sal y el vinagre de Módena. Dejar marinar alrededor de 1 hora

Para las Alcachofas

Limpiar las alcachofas y obtener el corazón.
Proteger con el zumo de limón.
Cortar el tocino en macedonia y freír en aceite unos 3 a 5 minutos.
Retirar y añadir los corazones de alcachofa.
Freír 5 minutos y mojar con el caldo.
Tapar y dejar cocer unos 5 minutos, Apagar y ajustar de sazón.
Cortar en cuartos los corazones de alcachofa
Montaje Distribuir todo sobre el hojaldre y regar con la salsa de las cebollitas



RECETA DE ALBÓNDIGAS DE TERNERA LIBANESAS

Ingredientes albóndigas

- 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 albóndigas

Cocer el bulgur en agua hirviendo.

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

Hacer albóndigas con ayuda de dos cucharas.

Freír en aceite bien caliente.

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



RECETA DE ROSQUILLAS DE ANÍSES CASERAS

Ingredientes Rosquillas de anises caseras

- *Dos huevos*
- *30 g de levadura*
- *500 g de harina*
- *125 g de azúcar*
- *70 ml de Anís*
- *70 ml de aceite de oliva*
- *Ralladura de un limón*

Elaboracion Rosquillas de anises caseras

Separamos las yemas de las claras, montamos las claras y reservamos

En el bol con las yemas, ponemos el azúcar, el anís, el aceite, la ralladura del limón y la levadura. Batimos bien e incorporamos con cuidado claras montadas. Lo mezclamos bien con movimientos envolventes hasta conseguir que todo esté bien homogéneo.

Ahora, vamos incorporando la harina y mezclando con una cuchara de madera, hasta conseguir una masa consistente. La sacamos del bol y la amasamos con las manos sobre la mesa, sobre la que habremos esparcido un poco de harina para que no se pegue.

La dejamos reposar 15 minutos tapada con un paño húmedo

Una vez reposada, hacemos bolas con las palmas de las manos, le hacemos el agujero con el dedo o con un cuchillo, las colocamos en una bandeja untada con harina y las vamos friendo poco a poco en aceite de girasol caliente y las colocamos en un papel absorbente

Luego las rebozamos por azúcar y canela al gusto



RATATOUILLE CON POLLO

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 2 berenjenas
- 2 calabacín
- 2 tomates ensalada
- 2 pimiento rojo
- 2 pimiento verde
- 200 g champiñones
- 3 dientes de ajo
- Aceite oliva extra
- Perejil
- Hierbas provenzales (orégano, romero, albahaca..)

Elaboración

Pre calentar el horno 180°

Lavar y cortar todas las verduras en rodajas todas del mismo grosor (1/2 cm aprox) y sazonar con las hierbas, pelar y picar muy fino los ajos.

En una fuente de horno colocar las verduras intercalándolas y colocadas en vertical hasta cerrar el círculo, volver a sazonar, añadir el ajo y un buen chorro de aceite

Hornear 35 min o hasta que las verduras estén tiernas.

Limpiar y laminar los champiñones.

Cortar en tiras el pollo y sazonar con hierbas provenzales.

Saltear los champiñones y reservar, en la misma sartén saltear el pollo.

Cuando estén las verduras incorporar los champiñones y el pollo.



DORADA EN SALSA DE CÍTRICOS Y BROCHETA DE VERDURAS

Ingredientes

- 4 doradas (8 filetes)
- 1 vaso de vino blanco
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 naranja
- 1 limón
- 10 g maizena
- fumet de pescado

Para las brochetas

- 12 tomates cherry
- 1 calabacín
- Sésamo
- 100g de azúcar

Elaboración

Cortar las verduras en juliana y saltear. Rectificar de sal y reservar

Rallar la piel de la naranja y hacer el zumo misma operación con el limón.

En un cazo con un poco de mantequilla agregar los zumos y disolver la maizena con un poco de agua , cuando empiece a hervir añadir la maicena sin dejar de remover vamos incorporando el fumet hasta obtener una salsa ligera. Reservar

Para las brochetas

Cortar el calabacín en cubos pequeños y saltear en una sartén unos 5 min.

Hacer un caramelo y poner los tomates cherry y rebozar en sésamo.

Con la ayuda de un palillo hacer las brochetas intercalando calabacín y tomates.

En una sartén antiadherente marcar los filetes de dorada primero por la parte de la piel y voltear.

Emplatar la dorada, poner las verduras por encima y acabar con la brocheta.



BOUGATSA (POSTRE GRIEGO)

Ingredientes

- *½ de leche*
- *80 g sémola*
- *70 g azúcar*
- *1 pizca de sal*
- *Azúcar de vainilla*
- *1 huevo*
- *100 g mantequilla*
- *4 hojas pasta filo*

Elaboración

En un cazo añadir la leche, la sémola y el azúcar en frío y mezclar.

Llevar al fuego suave y sin dejar de mezclar hasta que espese, retirar del fuego y añadir el azúcar vainillado y el huevo, mezclar bien hasta obtener una crema homogénea tapar y enfriar.

Clarificar la mantequilla poniéndola en un cazo a calentar hasta fundir y quitar las impurezas blancas que flotan.

Con la ayuda de una cuchara coger solo la parte líquida y poner en un bol.

Extender las capas de pasta filo, pintar con la mantequilla clarificada y con un pulverizador mojar con agua, repetir la operación hasta 3 veces.

La 4 hoja de pasta le haremos 4 pliegues pintando cada uno de ellos, poner esta en la parte central de las otras hojas, agregar la crema y extender sobre esta base.

Con los bordes restantes vamos forrando la masa y pintando de mantequilla

Hornear 180° unos 30 min. dejar reposar y cortar en cuadrados , acabar espolvoreando azúcar glass por encima



FLAMICHE DE PUERROS

Ingredientes

Para la masa brisa

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

Para la bechamel

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

Para el relleno

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

Elaboración

Para la masa brisa

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

Para la bechamel

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

Para el relleno

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

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

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



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

Ingredientes

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

Para la Costra de olivas

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

Para la col

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

Para la Salsa de vino

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

Elaboración

Confitar a unos 65°C el conejo con el aceite y los elementos aromáticos. Mantener unos 30 minutos.

Para la Costra de olivas

Pasaremos todos los ingredientes por túrmix hasta conseguir una pasta. Retirar salpimentar el conejo y cubrir con la crosta. Reservar en frío.

Para la col

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

Para la Salsa de vino

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

Al pase.

Colocar las piernas de conejo al horno a 225 °C unos 10 minutos.
Colocar una base de col y apoyar la pierna encima.
Decorar con un cordón de salsa.



BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA CON CREMA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el bizcocho

- 3 huevos.
- 150 g. de azúcar.
- 180 g. de harina.
- 100 ml. de leche.
- 125 ml. de aceite de oliva.
- 1 c.c. de levadura química.

Para la crema

- 200 ml. de leche evaporada.
- 200 g. de frutos rojos.
- 100 g. de azúcar.
- 200 g. de nata.
- 2 hojas de gelatina.

Elaboración

Para el bizcocho

Montar los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de volumen.

Mezclar la harina con la levadura y tamizarlas. Incorporarla a los huevos con una lengua.

Añadir la leche mientras se va alternando con el aceite.

Encamisar un molde con mantequilla y harina y verter la masa. Hornear a 180°C durante 15-20 minutos.

Para la crema

Triturar los frutos rojos con la leche evaporada y el azúcar. Colar varias veces hasta que quede una salsa fina.

Disolver la gelatina hidratada con un poco de agua y añadirla a la salsa.

Montar la nata e incorporarla con una lengua a la salsa.

Poner la crema en una manga y dejarla en la nevera un par de horas hasta que tenga consistencia cremosa.

Cortar el bizcocho en dos partes y cubrir una parte con la crema.

Tapar con la otra parte del bizcocho y decorar la parte superior con el resto de la crema.



CAKE DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 300 gr de calabaza limpia
- 165 g de harina
- 20 gr de maicena
- 50 gr de nueces
- 1 cucharadita de pimentón agridulce
- 2 clavos de olor
- un poco de nuez moscada
- 8 gr de impulsor químico
- un pellizco de sal
- 150 g de azúcar
- 100 gr de queso de cabra
- 40 gr de queso emmenthal
- 55 g de aceite de girasol
- 3 huevos medianos
- La ralladura de una lima

Para la crema de mostaza

- 1 yogur
- 100 ml de crema de leche de 35%
- ½ limón
- 1 c. de mostaza antigua

Elaboración

Engrasar los moldes y reservar

Precalentar el horno a 180 grados y colocar la calabaza con las especias tostadas y la ralladura asar unos 20 minutos hasta que esté tierna. Retirar y salpimentar

Tamizar la harina, la maizena, el impulsor y agregar las nueces. Mezclar bien y añadir el azúcar, los queso rallados o troceados, el aceite, los huevos batidos hasta conseguir una mezcla suave.

Incorporar la calabaza y colocar en los moldes preparados y hornear durante 30 minutos o hasta que un palillo de madera insertado en el centro del pastel salga limpio.

Dejar enfriar completamente.

Para la crema de mostaza

Mezclar todos los componentes y dejar reposar a temperatura ambiente una hora.

Guardar en frío hasta pase.



SOLOMILLO CON MUSSELINA DE NARANJA

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo de 600 gr
- 2 cebollas tiernas
- 3 naranjas
- 50 ml de licor de naranja
- 1 c.c. de mostaza de Dijon
- 50 ml de vino blanco
- 200 gr de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 20 ml de vinagre blanco
- 50 ml de crema de leche de 35 %
- Sal y pimienta

Guarnición

- 300 gr de patatas
- 2 huevos
- 50 gr de queso rallado
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpia el solomillo de exceso de grasa y marca a la sartén unos 5 minutos. Retira y salpimenta.
Deja enfriar y marca raciones.
Reserva en frío hasta pase.

En una reductora rehoga las cebollas tiernas en juliana con la ralladura de naranja blanqueada.
Añade la mostaza, el vino, el licor, el vinagre y reduce fuego.
Mantén un par de minutos y moja con el zumo de naranja.
Llevar a ebullición, reduce fuego, agrega la mantequilla troceada y tapa.
Mantén a fuego suave unos 10 minutos.
Pasa por chino y colador.
Vuelve a la reductora y agrega las yemas de huevo batiendo hasta que adquiera consistencia.
Crema con la nata y ajusta de sazón.
Reserva a fuego muy suave hasta pase, mojando con agua en caso de necesidad.

Guarnición

Cocina las patatas en agua caliente con sal y laurel unos 25 minutos hasta que estén tiernas.
Pela y pasa por chino hasta obtener una crema fina.
Añade el queso y los huevos batidos.
Salpimenta y escudilla en bandeja tamaño trufa.
Hornea a 180 °C unos 12 a 15 minutos.

Al pase

Regenera la carne al gusto, napa con la salsa y acompaña de 3 buñuelos de patata.



PARFAIT DE CHOCOLATE CON FRUTAS ROJAS AL VINO TINTO

Ingredientes

- 225 gr de queso fresco
- 50 gr de azúcar
- 300 gr de crema de leche de 35%
- 20 gr de vainillina
- 30 gr de chocolate negro
- 20 gr de cacao en polvo
- 2 huevos

Para el Culis

- 100 gr de agua
- 100 gr de vino tino
- Piel de naranja y limón
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de frutas rojas congeladas

Elaboración

Blanqueamos al baño maria, las yemas de huevo con los azúcares.
Troceamos el queso y añadimos las yemas blanqueadas

Montamos la nata y agregamos en tercios a la preparación anterior.
Añadimos el chocolate troceado y el cacao en polvo
Montamos las claras al baño maria sin que queden secas.
Incorporamos en tercios a la preparación anterior con movimientos envolventes
Colocamos en moldes de congelación protegidos con film.

Para el Culis

Preparamos un almíbar con el agua, el vino, las pías y el azúcar.
Llevamos a ebullición, y reducimos fuego.
Mantener unos 10 minutos.
Apagar y enfriar.
Retirar los sólidos y turmizar con los frutos rojos.
Colar y reservar en frío

Al pase

Desmoldar el parfait y colocar sobre una base de culis
Decorar con unas fresas partidas por la mitad.



RAVIOLIS DE ALCACHOFAS Y ALMENDRAS CON CREMA DE JAMON

Ingredientes

- 500 gr de harina tipo 00
- 5 huevos
- 1 pizca de sal
- 6 alcachofas
- 2 cebollas
- 100 gr de almendras
- 2 c.s de perejil picado
- 2c.s de vinagre blanco
- 100 gr de jamón serrano
- 2 cebollas
- Orégano, pimienta
- 500 ml de nata líquida
- Cebollino
- 50 gr. parmesano

Elaboración

Pochar la cebolla cortada a juliana en una paella con un poco de aceite. Añadir un poco de sal y pimienta. Hervir los corazones de alcachofa hasta que estén tiernos. Escurrir y cortar a cuartos. Juntar con el sofrito de cebolla. Añadir las almendras y el perejil. Mojar con el vinagre blanco. Cocinar 5 min para que el vinagre se evapore. Triturar la farsa, rectificar de sal y pimienta y rellenar una manga pastelera.

Mezclar la harina con los huevos y amasar hasta que quede bien lisa. Estirar la masa con la máquina. Enharinar la superficie de trabajo para evitar que las planchas de pasta se peguen entre sí. Poner el relleno encima de una plancha. Repasar los bordes del relleno con un dedo mojado con agua. Tapamos con otra plancha. Cortamos los raviolis con la corta pastas. Antes de servir cocemos en agua hirviendo con sal y laurel.

Para la salsa hacemos un pochado de cebolla cortada a bruinoise. Añadimos el jamón cortado a tiras. Dejamos que coja sabor y añadimos el orégano, sal, pimienta y la nata líquida. Dejamos reducir. Antes de servir juntaremos los raviolis en una cazuela ancha junto con la salsa. Servimos los raviolis en un bol o plato hondo. Podemos cubrir con un poco de cebollino y parmesano.



CHULETAS DE CERDO A LA MILANESA CON BERENJENAS A LA PARMESANA

Ingredientes

- *5 chuletas de cerdo*
- *1 limón*
- *Sal pimienta orégano*
- *2 huevos*
- *Harina*
- *Pan rallado*
- *3 berenjenas*
- *6 tomates rojos*
- *2 bolas de mozzarella*
- *100 gr de parmesano*
- *Albahaca*

Elaboración

Aliñamos las chuletas con zumo de limón, sal, pimienta y orégano.

Dejamos marinar 30 min.

Pasamos las chuletas primero por harina, después huevo y pan rallado.

Reservamos en frío hasta la hora de freír. (Se pueden freír en mantequilla)

Cortamos la berenjena en lonchas de 1 cm de grosor. Salamos y dejamos que sude.

Las pasamos por harina y las freímos en aceite abundante. Cuando estén tiernas las escurrimos bien sobre papel secante.

Cortamos el tomate a rodajas y lo marcamos a la plancha.

Montamos la berenjena en una fuente de horno intercalando capas de berenjena, tomate, albahaca, rodajas de mozzarella, orégano y parmesano. Coceremos al horno durante 15 min.

Cortamos en cubos y servimos al lado de la costilla a la milanesa.



CRUMBLE DE MANZANA Y PERA CON HELADO DE REGALIZ

Ingredientes

- 6 manzanas
- 4 peras
- 1 limón
- 150 gr de harina
- 120 gr de mantequilla
- 1 c.c de sal
- 2 c.s de mantequilla
- 6 c.s de azúcar
- 2 c.s de almendras fileteadas
- 300 gr de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 2 yogures
- 5 gr de pastillas Juanola
- 5 gr de regaliz en escamas
- 50 gr de procrema

Elaboración

Pelar las manzanas, cortarlas a cuartos y cocerlas en una olla tapada con un poco de mantequilla, canela y 4 c.s de azúcar. Cuando estén tiernas chafarlas con un tenedor para hacer una compota de manzana.

Poner la harina, mantequilla y sal en un bol grande. Frotar la mantequilla con la harina hasta conseguir miguitas. Juntar el azúcar y mezclar.

Poner la compota en una placa de horno. Encima poner la pera pelada y cortada a gajos finos rociados con limón. Repartir las migas encima de la fruta y esparcir las laminas de almendra. Cocer al horno 35 min a 190°C.

Para el helado infusionar la nata con azúcar y las escamas de regaliz.

Colar sobre las pastillas Juanola y triturar.

Juntar con el procrema y el yogur.

Pasar a la heladora hasta que coja cuerpo.

Reservamos en un recipiente metálico en el congelador.



PIZZA CALZONE ESTILO NAPOLITANA

Ingredientes

Para la masa

- 500 g de harina de trigo
- 325 ml de agua tibia
- 7 g de levadura seca
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar moreno

Para el relleno

- Quesos ricotta, parmesano y mozzarella
- Jamón cocido
- Tomate natural triturado
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

En una jarra mezclamos 165 ml de agua tibia con 3,5 g de levadura seca y 1/4 de cucharadita de azúcar moreno. Removemos bien y dejamos reposar 5 minutos. Echamos al bol 250 g de harina de trigo y 1/4 de cucharadita de sal. Removemos mientras vamos echando el agua que teníamos reservada con la levadura poco a poco.

Cuando veamos que todos los ingredientes se han integrado amasamos durante 10 minutos, hasta obtener una masa fina, suave y muy elástica.

Enharinamos la superficie de trabajo.

Sacamos la masa, le echamos un poco de harina y le damos forma de bola plegándola hacia dentro.

Enharinamos un bol de cristal y colocamos la masa.

Tapamos con papel film y dejamos reposar durante 30 minutos

Enharinamos nuevamente la superficie de trabajo. Volcamos la masa. La estiramos y volteamos con ayuda de las manos. Cubrimos la mitad de la base con queso ricotta, sin llegar al borde. Espolvoreamos parmesano en polvo por encima de la ricotta. Echamos el tomate triturado, que lo hemos tenido escurriendo en un colador para que eliminara el exceso de agua. Ponemos 4 lonchas de jamón cocido cubriendo la mitad de la pizza. Añadimos un poco de mozzarella rallada, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y cerramos la pizza.

Apretamos bien los bordes para que no se abra. La colocamos sobre una bandeja de horno. La pinchamos en el centro para que salga el calor y no se hinche durante el horneado. Pintamos la superficie con tomate. Añadimos unas hojas de albahaca fresca y un poquito de ricotta por toda la superficie.

Metemos al horno, precalentado a máxima temperatura durante 7-10 minutos o hasta que la pizza esté dorada.



HELADO DE YOGUR CON SABLÉ BRETON Y FRUTA ROJA

Ingredientes

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

Para la sable bretón

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

Para el Helado de yogur

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

Elaboración

Para la sable bretón

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

Para el Helado de yogur

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

Servimos el helado con las galletas los frutos rojos y las pipas.



ALIGOT DE SETAS Y PATATA CON QUESO RACLETTE

Ingredientes

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

Para el Aligot

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

Elaboración

Cortar los puerros en rodajas y rehogar 15 minutos en mantequilla.

Añadir las setas troceadas y sudar 15 minutos.

Reducir el vino y mojar con el caldo. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 15 minutos.

Turmizar con Termomix hasta obtener una consistencia de crema

Ajustar de sazón y reservar hasta pase.

Para el Aligot

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

Colocar en el vaso de servicio unos 10 gr de queso raclette.

Rellenar con la sopa caliente hasta medio vaso.

Espumar con el sifón caliente y decorar con trufa rallada



BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao desalado*
- *350 ml. de aceite de oliva virgen extra*
- *1/2 Cabeza de ajo*

Elaboración

Desalamos los lomos de bacalao en agua durante 24 o 48 horas cambiando el agua cada 8 horas.

Freímos la cabeza de ajo en aceite de oliva a temperatura media y sin retirar el ajo dejamos enfriar el aceite hasta que este templado. Reservamos

En una cazuela de barro colocamos el bacalao con la piel hacia arriba, en cuanto el aceite esté templado ponemos la cazuela al fuego medio-bajo. Movemos el bacalao en movimientos circulares, hasta emulsionar la salsa.

Colocamos los lomos de bacalao sobre su piel y cubrimos con un poco de pil pil



BRAZO DE GITANO Y TIRAMISU

Ingredientes

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

Para la crema de mascarpone

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

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada. Horneamos a 200 grados 5 minutos.

Una vez fría la plancha rellenamos con la crema de mascarpone, enrollamos como un brazo de gitano, untamos por fuera el resto de crema de mascarpone y espolvoreamos con cacao

Para la crema de mascarpone

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta doblar su volumen.

Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas.



TALLARINES FRESCOS AL FRUTTI DI MARE

Ingredientes

Para la pasta fresca

- 300 g harina (mitad fuerza/mitad floja)
- 3 huevo
- sal
- 3 cucharadas aceite oliva

Para el frutti di mare

- 1 pimiento verde
- 1 cebolla pequeña
- 4 tomates maduros
- 200 ml vino blanco
- 1 ajo
- 1 guindilla
- ½ k colas langostino congeladas
- 200 almejas
- 200 mejillones
- 1 vaso fumet pescado (agua mejillones)

Elaboración

Abrir los mejillones y las almejas al vapor , reservar el agua.

En un bol poner la harina tamizada y en el centro poner el huevo la sal ,el aceite y amasar.

Hacer varias bolas y filmar.

Dejar reposar en nevera 15 min y seguidamente estirar y cortar en tiras largas. Poner a secar 45min.

Cortar las verduras en juliana y en una sartén saltear la cebolla , seguidamente los pimientos, a continuación el tomate y el vino blanco y dejar reducir. Reservar

Saltear el ajo y la guindilla cuando coja color añadir las colas de langostino peladas y agregar al sofrito anterior si es necesario añadir un poco de agua de los mejillones

Separar las cáscaras de los mejillones y agregar al sofrito.

Hervir la pasta en abundante agua (1 l x 100 g) y sal 3 min, escurrir y añadir los espaguetis al sofrito, mezclar bien y montar el plato acabando de poner las almejas .



COSTILLAR DE CERDO MIEL Y NARANJAS CON PATATAS PANADERA

Ingredientes

- *1 costillar de cerdo*
- *200g de frutos secos pelados*
- *1 rama de romero*
- *3 naranjas*
- *100 ml de miel*
- *100ml moscatel*
- *2 manzanas*
- *2 zanahorias*
- *2 cebollas tiernas*
- *Aceite oliva*
- *Sal pimienta*

Elaboración

En una bandeja de horno poner las costillas cortadas, las cebollas y las zanahorias troceadas.
Salpimentar poner aceite, la rama de romero y el moscatel

Hornear 170 ° 30 min y agregar el zumo de naranja y la ralladura de las pieles, dejamos 30 min más y por último añadir la miel y dejamos 15 min.

Con un pincel pintar las costillas continuamente y dando vueltas.

Cortar las patatas en rodajas, sazonar con sal y especias.

Poner aceite y hornear a 160 ° 35 min. o hasta que esten tiernas.

Retirar las costillas de la bandeja y recuperar las verduras y sus jugos.

Poner en un vaso de la turmix triturar y pasar por el chino para obtener una salsa .

Emplatar



PESTIÑOS

Ingredientes

- 500 g harina floja
- 100 ml vino blanco
- 100 ml aove
- 100 ml zumo de naranja
- Cascara naranja
- Ralladura de limón
- cc anís en grano
- cc sésamo
- 50 ml anís
- Sal
- 1 sobre gasificante
- aceite para freír

Elaboración

En un cazo infundir el aceite con el anís estrellado, las pieles de naranja y el sésamo; dejar enfriar.

En un bol poner el anís, el zumo de naranja, el vino blanco y la ralladura de limón.
Cuando el aceite aromatizado este frío colar en el resto de líquidos

En otro bol agregar la harina, el sobre de gasificante y la sal.

Remover los líquidos, agregar la harina de golpe y mezclar.

Amasar durante 10 min aprox formar una bola y reposar 30 min.

Estirar la masa hasta que quede fina, cortar la masa en cuadrados y estirar un poco más para que quede muy fina.

Añadir la puntas como si formáramos un rombo y estirar de las puntas , repetir operación con el resto.

Freír en aceite caliente y escurrir.

Rebozar los pestiños en azúcar y canela



CANELON DE AGUACATE CON SALPICON DE MARISCO

Ingredientes

- 2 aguacates
- 10 langostinos
- 4 palitos de cangrejo
- 1 cebolla tierna mediana
- 3 pepinillos en vinagre
- 10 g. de alcaparras
- 2 huevos duros
- Perejil picado
- 1 c.c de estragón
- 1 c.c de perifollo
- Retales de aguacate cortados en dados
- Sal y pimienta
- Una bolsa de rucula

Para la mayonesa de mostaza

- 1 huevo
- 125 ml. de aceite girasol
- 125 ml. de aceite de oliva
- c/s de mostaza antigua
- 1 pizca de sal

Elaboración

Cortamos en finas láminas el aguacate con la mandolina y extendemos sobre papel film previamente encamisado con aceite de oliva de oliva, las finas láminas de aguacate, acostando una encima de la otra y lo rellenamos como si fuera un maki. Obtenemos canelones de unos 15 cms de largo con un diámetro de 3 cms.

Pelar las gambas y saltearlas a la unilateral, picarlas y reservarlas.

Preparar con túrmix la mahonesa con el huevo, los aceites, al final, añadiremos la mostaza y la sal.

Hervir los huevos y picar

Picar los palitos de cangrejo, cortar la cebolla en ciselée, picar los pepinillos en vinagre, el perifollo y estragón.

Poner todos los ingredientes en un bol y condimentar con la mahonesa de mostaza.

Rellenar las láminas de aguacate, enrollar estilo sushi y reservar en nevera.

Decoraremos en canelons sobre plato blanco con unas puntas de mahonesa de mostaza.



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.



PARIS BREST

Ingredientes

Para la pasta choux

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

Para el relleno

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

Elaboración

Para la pasta choux

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

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

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

Para el relleno

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



GAMBAS Y MEJILLONES A LA AMERICANA

Ingredientes

- 12 gambas
- 1 kg de mejillones
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 6 tomates
- 100ml de vino blanco
- 100 ml de brandy
- 1 c.s. de estragón seco
- 10 gr de azúcar
- Sal, pimienta y perejil picado

Elaboración

Abrir los mejillones de la forma habitual.

Colar y reservar el líquido.

Retirar las cascaras de las gambas y reservar los cuerpos hasta pase

Pelar la cebolla y cortar en ciselée

Rehogar unos 20 minutos en el aceite con el estragón.

Añadir el ajo fileteado y dorar 3 minutos.

Incorporar el tomate casée y el azúcar y sofreír unos 15 minutos más hasta que pierda el agua.

Flamear con los alcoholes y reducir a la mitad

Añadir los mejillones y las gambas y cocer 2 minutos.

Ajustar de sazón y refrescar con perejil picado

Servir en cazuela.



ESPAGUETIS CON ALBONDIGAS

Ingredientes

- 200 gr de espaguetis
- 1 Calabacín
- 50 gr de aceite de oliva
- Sal, pimienta y albahaca

Para la salsa

- 200 gr de carne picada mixta
- 1 cebolla
- 100 ml de crema agria
- Harina
- Miga de pan (opcional)
- 1 huevo (opcional)
- 300 ml de caldo de verduras o ave
- 100 ml de vino blanco
- 1 c.c de nuez moscada

Elaboración

Haremos pequeñas albóndigas, perfumamos con nuez moscada, enharinamos y freiremos por inmersión 2 minutos. Desgrasar en papel absorbente

Para la salsa

Pelamos y cortamos la cebolla en ciselée
Rehogamos unos 20 minutos y añadimos las albóndigas
Reducimos el vino blanco y mojamos con el caldo.
Tapamos y dejamos cocer a fuego suave unos 20 minutos.

Para los espaguetis

Limpiamos y cortamos el calabacín en macedonia. Reservamos

Cocemos la pasta de la manera habitual y salteamos con los calabacines y las hojas de albahaca unos 3 minutos. Añadimos la crema agria y vertemos el conjunto sobre las albóndigas.

Servimos de inmediato en el plato de servicio



HELADO DE CAMELO SALADO

Ingredientes

- 75 gr de mantequilla salada
- 150 gr de azúcar moreno
- ½ l de crema de leche 35%
- 1 c.c. de esencia de vainilla
- 4 yemas de huevo

Decoración

- 275 gr de harina floja
- 50 gr de mantequilla
- 65 gr de leche
- 1 huevo
- Ralladura de naranja
- Pizca de sal

Elaboración

Prepararemos un tofe con la mantequilla y el azúcar moreno removiendo continuamente.
Retiramos del fuego y agregamos la crema de leche y la vainilla.
Llevamos a ebullición.

Batimos las yemas de huevo en un cuenco aparte y vertemos al hilo la preparación para escaldar las yemas.
Batiremos enérgicamente para evitar que las yemas cuajen.
Volveremos al fuego y removeremos unos 5 minutos para que vaya espesando.
Maduraremos toda la noche en frío y mantecaremos al día siguiente.

Para la masa

Tamízanos la harina y agregamos la leche, la mantequilla fundida pero fría, la ralladura, la pizca de sal y el huevo, batidos.

Formamos una bola de masa uniforme y dejamos reposar en frío una hora.

Haremos bolas de tamaño de una nuez y estiramos con rodillo lo más fino posible.
Espolvoreamos con azúcar y horneamos a 180 °C unos 12 minutos.

Retirar y dejar enfriar en reja



CHUPITO DE SOPA DE CEBOLLA CON CRUJIENTE DE QUESO CAMEMBERT

Ingredientes

- *1 l de fondo oscuro.*
- *1 kg de cebolla*
- *1 copa de brandy*
- *500 gr de mantequilla*
- *Tomillo laurel pimienta*
- *350 gr de queso Camembert*
- *Harina*
- *Huevo*
- *pan rallado*
- *1 c.s. de vinagre*
- *3 c.s. de azúcar*

Elaboración

Cortar la cebolla a juliana. Pochar en una olla con mantequilla, tomillo, laurel, sal y pimienta.

Procurar que no coja color mientras va reduciendo sus jugos.

Separar 3 cucharadas de cebolla cocida en una reductora y añadir tres cucharadas de azúcar y una de vinagre blanco.

Caramelizar hasta que coja un color dorado. Triturar y rellenar un biberón.

Añadir una copa de brandy, reducir y añadir el fondo oscuro. Se puede alargar con un poco de agua.

Dejar cocinar 20 minutos.

Podemos triturar la sopa y dejarla lisa o respetar la textura de la cebolla pochada.

Fraccionar el Camembert y pasarlo por harina, huevo y pan rallado.

Freír en aceite abundante antes de servir.

Acompañar con un poco de cebolla caramelizada.



PAPILLOTE DE SALMÓN Y ESPARRAGOS TRIGUEROS CON SALSA HOLANDESA

Ingredientes

- 400 gr de salmón
- 1 bulbo de hinojo
- 3 c.s de alcaparras
- 50 gr de mantequilla
- 2 ajos
- Eneldo
- 2 limón
- 2 manojos de espárragos trigueros

Para la salsa holandesa

- 3 yemas de huevo
- 200 gr de mantequilla
- 1 c.s. de jugo de limón
- Sal

Elaboración

Cortar el hinojo a juliana fina, laminar los ajos.

Dorar los ajos en una sartén con 50 gr de mantequilla. Añadir las alcaparras y seguidamente el hinojo. Saltear 5 min.

Rallar finamente la piel del limón.

Disponer sobre un papel de horno una porción de hinojo salteado, una ración de salmón aliñada con la ralladura de limón, sal y eneldo.

Cerrar el papel y cocinar al horno durante 15 min.

Cortar los tallos duros de los espárragos y cocer en agua hirviendo durante 5 min.

Enfriar sumergiendo en agua fría.

Para la salsa holandesa

Sobre un recipiente al baño maría batimos las yemas junto con el chorro de jugo de limón y sal.

Batimos con unas varillas mientras añadimos la mantequilla fundida a cucharadas.

Jugamos con la temperatura para que no se enfríe o caliente demasiado.

Servimos el salmón fuera del papillote junto con los espárragos y la salsa holandesa.



BOMBÓN DE FRAMBUESA

Ingredientes

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

Para encamisar los moldes

- 400 gr de chocolate cobertura negra

Elaboración

Metodo de atemperado

Para conseguir un chocolate brillante y crujiente debemos atemperarlo.

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

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

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

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



TORTILLA DE ALCACHOFAS, SALMON Y QUESO RICOTA EN HOJALDRE

Ingredientes

- 2 placas de hojaldre
- 4 huevos
- 200 gr de queso ricota
- 4 alcachofas
- 100 gr de salmón ahumando
- 1 c de mostaza de Dijon
- 20 gr de miel
- 2 cebollas
- Perejil fresco
- Aceite, sal y pimienta

Elaboración

Pelamos y cortamos la cebolla en juliana. Rehogamos.

Pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocemos inglesa 5 minutos.

Paramos cocción, secamos y salteamos 3 minutos con al ajo fileteado

Retiramos y añadimos en el rehogado unos 10 minutos.

Colocar en un cuenco y salpimentar.

Añadir el salmón fileteado, el queso crema, la mostaza, la miel, el perejil picado y los huevos batidos.

Estiramos una placa de hojaldre en molde circular y rellenamos con la farsa

Cubrimos con la otra placa cerrando bien los laterales.

Marcamos la parte superior el hojaldre por ración

Pintamos con huevo batido y una pizca de sal y horneamos 8 minutos a 220 °C.

Bajamos temperatura unos 10 minutos a 180 °C.

Sacar del horno y dejar enfriar sin desmoldar.

Desmoldar con cuidado una vez frío.



RISOTTO DE GUI SANTES CON MERLUZA EN GABARDINA

Ingredientes

Para la merluza

- 4 lomos de 50 gr de merluza limpia de espinas
- 1/4 kg de harina floja
- 125 ml de cerveza
- Sal y pimienta
- 50 gr de granillo de almendra

Para el risotto

- 2 cebollas tiernas
- 200 gr de guisantes
- 200 gr de arroz arborio
- 2 dientes de ajo
- 600 ml de caldo de ave
- 100 ml de vino blanco
- 40 gr de mantequilla
- 20 gr de parmesano

Elaboración

Para el risotto

Limpiamos la cebolla y cortamos en ciselée
Rehogamos en la mitad de la mantequilla unos 15 minutos.
Añadimos el ajo y alargamos cocción 5 minutos más

Escaldamos los guisantes 5 minutos y turmizamos con el caldo
Colamos y reservamos en caliente

Rehogamos el arroz 2 minutos y reducimos el vino
Agregamos un tercio del caldo y removemos hasta que el arroz crepite.
Repetimos operación de nuevo y volvemos a secar.
Añadimos el último tercio de caldo y cuando el arroz esté al dente, apagamos e incorporamos el parmesano.

Apagar fuego y mantener en caliente 2 minutos.
Servir en la base del plato

Para la merluza

Tamizamos la harina salpimentamos y agregamos la almendra granillo
Verteremos la cerveza poco a poco y mezclamos con varilla manual lo suficiente para obtener una masa densa.
Enfilmar y mantener bien fría hasta el momento de pase.

Al pase

Sumergir bien la merluza en la pastina
Freír por inmersión 3 minutos a 160 °C.
Retirar y escurrir
Colocar sobre el risotto



TARTA DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Ingredientes

Para el crumble

- 50 gr de mantequilla
- 5 gr de café soluble descafeinado
- Pizca de sal
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 gr de harina floja

Para el chantilly de chocolate

- 90 gr de cobertura de chocolate
- 300 ml de crema de leche 35%
- 30 gr de azúcar

Para la crema

- ¼ l de leche
- 40 ml de licor de café
- 10 gr de maicena
- 2 yemas de huevo
- 30 gr de azúcar
- 200 ml de crema de leche de 35%
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Para el crumble

Cortar la mantequilla en dados y arenar con el resto de ingredientes

Refrigerar y hornear a 180 °C unos 12 minutos.

Retirar y enfriar.

Colocar en la base de la copa

Para la crema

Llevar a ebullición la leche con el licor de café

Mezclar el azúcar con las yemas y la maicena y verter al hilo la leche.

Volver al fuego, llevar a ebullición y reducir fuego

Remover continuamente hasta que espese

Retirar del fuego y añadir la hoja de gelatina previamente hidratada

Una vez incorporada cremar con la nata bien fría y mezclar hasta obtener una crema homogénea

Verter sobre el crumble

Para el chantilly de chocolate

Semimontar la crema de leche con el azúcar.

Colocarla en un cuenco y agregar la cobertura de chocolate fundida a 50 °C

Incorporar al hilo cortando poco a poco.

Verter sobre la crema



COCOTTE DE HUEVO POCHE CON PIPERRADA

Ingredientes

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

Elaboración

Picar la cebolla, ajos, pimiento verde y rojo, en brunoise y pochar en un poco de aceite unos 10 minutos, hasta que esté la verdura blanda. Añadir el vino blanco, dejar que evapore 2-3 minutos destapado, para favorecer la evaporación del alcohol. Agregar el tomate concasse, sal, pimienta y azúcar y sofreír unos 15 minutos a fuego medio.

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

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



ROSSEJAT DE FIDEOS CON PUNTILLA DE CALAMAR

Ingredients

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

Elaboración

En una sartén con dos cucharadas de aceite salteamos los fideos hasta que cojan un color dorado, una vez dorados agregamos los ajos y la cebolla muy picados. Rehogamos y escurrimos para quitar el posible exceso de aceite.

En una paellera con dos cucharadas de aceite, doramos las gambas unos segundos, en ese mismo aceite salteamos la puntilla de calamar, reservamos agregamos los fideos, añadimos el fumet de pescado y llevamos a ebullición hasta que el fideo haya absorbido el caldo, rectificamos de sal y decoramos con las gambas.

Acompañados con alioli



BONNY CALIENTE DE NUTELLA Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes

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

Elaboración

Aplasta con un rodillo las rodajas de pan de molde sin corteza, para que queden finitas y sea más fácil enrollarlas. Úntarlas con la crema nutella, colocamos un cordón de mermelada de frutos rojos al centro y enrollamos las rodajas con cuidado que la mermelada quede en el centro. Una vez enrollada, introducimos los Bonny en 250 ml de leche con 100 g de azúcar (podemos perfumarlos con cognac)

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

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

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

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



STRUDEL DE VERDURAS Y QUESO

Ingredientes

- *4 hojas pasta filo o hojaldre*
- *Surtido de verduras (zanahoria, puerro pimiento rojo , calabacín, espinacas fresca)*
- *100 ml nata montar*
- *1 mozzarella fresca*
- *1 huevo*
- *sal , pimienta*

Elaboración

Cortar las verduras en brunoise y saltear por el orden escrito.

Cuando estén las verduras tiernas añadir la nata , la mozzarella y la yema de huevo , mezclar bien y reservar.

Estirar las hojas de masa filo o hojaldre y rellenar con la farsa.

Cerrar como un brazo de gitano y pintar con la clara de huevo .

Hornear 190° 20/ 25 min.

Eecorar con semillas de sésamo o frutos secos .



PATATAS RELLENAS DE CARNE Y SALSA BRAVA

Ingredientes

- 4 patatas monalisa medianas
- 1 puerro
- 2 butifarras
- 1 butifarra negra
- 2 zanahorias
- Perejil
- All i oli
- 1 bote tomate natural triturado
- guindillas
- ajo

Para el all i oli

- 1 yema de huevo
- 2 dientes de ajo
- 500ml de aceite
- Sal
- Unas gotas de limón

Elaboración

Limpia las patatas y hierve, deja enfriar y reserva.

En una sartén saltea las butifarras sin la tripa, reserva.

Sofreír en otra sartén la zanahoria cortada en brunoise durante 2 min, agrega el puerro y la cebolla, agrega la butifarra.

Abrir la butifarra negra y agrega al sofrito y mezcla bien hasta que se deshaga, por último añade perejil picado.

Parte las patatas por la mitad y vacía la pulpa de patata, agrécala a la farsa de butifarra.

Rellenar las patatas, cubrir con all i oli y gratinar al horno 180° 3/4 min.



TORRIJAS DE LECHE Y DE VINO

Ingredientes

Para las de leche

- 10 rebanadas de pan del día anterior
- 1/2 l de leche
- 1 rama canela
- 2 huevos
- azúcar
- canela
- ralladura de limón

Para las de vino

- 10 rebanadas de pan
- 1/2 litro de vino moscatel o Málaga
- 2 huevos
- piel de naranja canela
- miel

Elaboración

En un cazo poner a infundir la leche y en otro el vino con la canela el limón y naranja y dejar enfriar .

Cortar las rebanadas de pan de 2 cm aprox y bañarlas en el vino o leche

Dejar escurrir para eliminar el exceso de líquido , pasar por el huevo batido y freír .

Las de vino terminar con miel por encima y las de leche con azúcar y canela.