

LINGOTE DE PAVO CON FOIE, TRUFA Y PARMENTIER DE BRIE

Ingredientes

- *1 pechuga de pavo por persona*
- *200 gr de foie*
- *Pasta de trufa*
- *Panceta*
- *Patatas*
- *Mantequilla*
- *Queso brie*
- *Clara de huevo*
- *Romero y tomillo fresco*
- *Laurel*
- *Cebollino*
- *Nueces*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Picamos a cuchillo la pechuga de pavo. Reservamos en un bol metálico.

Retiramos la piel a la panceta, la cortamos finamente y la añadimos al bol. Salpimentamos.

Desmenuzamos el foie y lo incorporamos junto con la pasta de trufa al bol.

Agregamos el componente aromático y la clara de huevo. Removemos el conjunto.

Forramos con papel sulfurizado un molde metálico pequeño con forma de lingote.

Incorporamos la mezcla del bol y tapamos con el laurel.

Horneamos al baño María durante 12 minutos. Retiramos, entibiamos y desmoldamos.

Para el parmentier

Pelamos las patatas, las cortamos a tamaño brava y las hervimos en abundante agua salada.

En un bol metálico y con la ayuda de una pata de elefante las machacamos, incorporando la mantequilla y el brie hasta obtener una consistencia sedosa.

Emplatado

Sobre un plato plano, dibujamos una circunferencia de diámetro mayor a la longitud del lingote.

Ubicamos el lingote en diagonal y le añadimos el cebollino picado y las nueces.

CASSOULET DE CODORNIZ CON MANTEQUILLA MAITRE DE HOTEL

Ingredientes

- *1 codorniz por persona*
- *Costilla de cerdo*
- *Chalotas*
- *Pimiento verde*
- *Vino blanco*
- *Salsa de tomate*
- *1 bote de judías blancas*
- *Pimentón dulce*
- *Mantequilla*
- *Zumo de limón*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Retiramos la piel a la codorniz, la despiezamos y obtenemos las dos pechugas y los muslos. Las salpimentamos.

Las marcamos en aceite de oliva. Reservamos.

Añadimos la costilla de cerdo salpimentada y a medio dorar, desglasamos con vino blanco e incorporamos el pimiento en macedonia y la chalota ciselé.

Espolvoreamos el pimentón y mantenemos cocción durante 2 minutos.

Agregamos la salsa de tomate, tapamos y alargamos cocción durante 12 minutos.

Incorporamos las judías y un poco de su jugo.

Emplatamos en cazuela de barro con la mantequilla y horneamos hasta derretirla.

Para la mantequilla Maitre de Hotel

Retiramos la mantequilla de la nevera y la dejamos entibiar.

En un bol metálico, la trabajamos con la mano y le añadimos el zumo de limón y el perejil chiffonade.

Formamos un rulo con film de plástico. Refrigeramos.

Cortamos rodajas de 1 cm y las añadimos a la cazuela de barro.

SURTIDO DE CROISSANTS SALADOS

Ingredientes

- *2 paquetes de hojaldre*
- *1 paquete de jamón dulce extra*
- *Queso Gruyere*
- *Sobrasada ibérica*
- *Nueces*
- *Bacon fileteado*
- *Mantequilla*
- *Zumo de limón*
- *Perejil*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Para el croissant de jamón y queso

Cortamos el hojaldre en triángulos de 4cm de base y 10cm de longitud por cada lado.
Extendemos una capa de jamón y otra de queso.
Enrollamos y horneamos hasta dorar.

Para el croissant de sobrasada y nueces

Cortamos el hojaldre en triángulos de 4cm de base y 10cm de longitud por cada lado.
Extendemos una capa de sobrasada con nueces.
Enrollamos y horneamos hasta dorar.

Para el croissant de bacon con mantequilla Maître de Hotel

Retiramos la mantequilla de la nevera y la dejamos entibiar.
En un bol metálico, la trabajamos con la mano y le añadimos el zumo de limón y el perejil.
Formamos un rulo con film de plástico. Refrigeramos.

Cortamos el hojaldre en triángulos de 4cm de base y 10cm de longitud por cada lado.
Extendemos el bacon y una rodaja de la mantequilla.
Enrollamos y horneamos hasta dorar.

RAVIOLIS RELLENOS ESPINACAS CON SALSA PESTO

Ingredientes

Para la pasta fresca x persona

- 100 g harina
- 1 huevo

Para el relleno

- 200 g espinacas frescas
- 1 bola queso mozzarella
- pasas
- nueces

Para la salsa pesto

- 50 g piñones
- 1 dientes ajo
- 50 g parmesano
- 40 g albahaca fresca
- 160 ml aceite oliva
- sal

Elaboración

En un bol poner la harina hacer un hueco en el centro y añadir el huevo, mezclar hasta obtener una masa dura pero manejable, si está muy dura añadir un poco de agua y si está pegajosa un poco de harina.

En una sartén, saltar las pasas, las espinacas y las nueces troceadas, durante 2 min; añadir la mozzarella y mezclar . Reservar el relleno.

Estirar la masa repartida en 2 partes iguales lo más fina posible.

Extender la primera capa en el mármol con harina para que no se pegue.

Poner el relleno y cubrir con la otra tapa , pintar con agua o huevo los bordes para que se pegue bien la masa.

Cortar con el molde de los raviolis y hervir 6 min en abundante agua y sal.

Escurrir y cocer justo antes de servir.

Salsear con la salsa pesto.

WRAP DE POLLO MARINADO

Ingredientes

Para las tortitas caseras

- 250 gr harina trigo
- 50 aceite oliva
- 125 ml agua tibia
- 5 gr sal
- 3 gr levadura royal

Para el pollo marinado

- 3 pechugas de pollo
- aceite de oliva
- pimentón de la vera
- hierbas provenzales
- salpimenta

Para la salsa

- 5 cs mayonesa
- 1 yogur griego
- ½ cebolla fresca
- 1 pizca eneldo en polvo
- cebollino
- sal pimienta

Para el relleno

- tomates ensalada
- rúcula
- 1 aguacate

Elaboración

Poner en un bol la harina tamizada, el aceite de oliva, el agua la levadura y por último la sal , mezclar y amasar en mármol. Dejar reposar la masa 30 min tapada en film

Hacer porciones de unos 50 gr y estirar, tienen que quedar un círculo fino.

En una sartén antiadherente cocer por un lado hasta que empiece a hacer burbujas y se hinchen, dar la vuelta y repetir operación.

Marinar el pollo 6h con el pimentón, las hierbas, el aceite la sal y la pimienta.
Cocer a fuego muy lento para que no cojan color y se hagan bien.

Mezclar los ingredientes de la salsa y reservar en frío

Rellenar y salsear en el último momento

NARANJAS CARAMELIZADAS Y MASCARPONE

Ingredientes

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

Para los Bizcochos soletilla

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

Elaboración

En un bol mezclar las rodajas de naranja con el zumo de naranja y el licor, dejar macerar.

Ecurrir, reservar el zumo, en una sartén fundir un poco de azúcar y cuando empiece a coger color añadir las rodajas de naranja para caramelizar. Reservar

En otro bol mezclar el mascarpone con los yogures y el azúcar glass , batir con las varillas hasta que quede cremoso

Para los Bizcochos soletilla

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 disponer en un papel de horno y hornear 175° 15 min

Montaje

Empapar los bizcochos con el zumo de naranja poner una rodaja de naranja y la crema mascarpone y espolvorear canela por encima

RAPE CURADO CON CREMA FRÍA DE GAMBAS

Ingredientes

- 1 cola de rape
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de comino
- 20 gr de mostaza
- 20 gr de cilantro fresco
- 80 gr de sal
- 80 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón

Para la crema de eneldo

- 150 ml de crema de leche de 35%
- Hojas de eneldo o hinojo

Para la crema de gambas

- 1 cebolla
- 1 apio
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- Pizca de pimentón
- 200 gr de cabezas de gambas
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Para la crema de eneldo

Reducir a la mitad la crema de leche a fuego suave con las hojas de neldo.
Turmizar y ajustar e sazón
Refrigerar hasta pase.

Para el rape

Limpiar el rape y cubrir con una mezcla de todas las especias.
Reservar en frío unas 2 horas.
Al pase cortar en láminas finas.

Para la crema de gambas

Pelar y cortar las verduras en brunoise.
Sofreír en un poco de aceite y mantequilla
Añadir las cabezas de gambas y subir el fuego 5 minutos. Dorar bien y añadir los ajo.
Mantener 3 minutos y espolvorear con pimentón.
Bajar el fuego al mínimo añadir la mantequilla y tapar.
Proteger con un poco de agua en caso de necesidad. Mantener 15 minutos
Pasar por chino y ajustar e sazón y consistencia.
Refrigerar hasta pase.

Montaje

Colocar una base de crema fría y disponer el rape escalopado
Decorar con las tiras de crema de eneldo y unas hojas.

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

PANNA COTTA DE PIÑA COLADA

Ingredients

- 150 g de queso mascarpone
- 100 ml de nata
- 200 ml de leche de coco
- 200 ml de zumo de piña
- 50 g de azúcar
- 250 g de piña natural en trozos
- Coco rallado
- Piña deshidratada
- 6 hojas de gelatina
- 30 ml de ron

Elaboración

Poner la gelatina a hidratar en agua fría. Ponemos la nata y la leche de coco a calentar sin que supere los 90°C. Lo retiramos del fuego y le añadimos la gelatina dando vueltas para que se disuelva bien.

Una vez disuelta la gelatina le añadimos a la nata y la leche de coco el zumo de piña, el queso mascarpone, el azúcar y el ron y lo batimos hasta que quede una mezcla homogénea.

Preparamos unas flaneras untando el interior con un poco de aceite de girasol para que luego nos sea más sencillo desmoldar las panna cottas. Las rellenamos con la mezcla y las metemos al frigorífico para que enfríen y cuajen durante al menos 3 horas.

En una sartén al fuego a temperatura media caramelizaremos la piña con una cucharada de azúcar. Cuando esté dorada le añadimos un poco de ron y le damos fuego para flambearla.

Lo retiramos del fuego y reservamos en un recipiente en la nevera para que esté fría a la hora de servir

Para emplatar desmoldamos la panna cotta de la flanera y la ponemos en un plato.

Se acompaña de la piña flambeada y se decora con coco rallado y la piña deshidratada.

PAPPARDELLE CON PESTO DE PEREJIL Y CREMA DE ANCHOAS Y ACEITUNA NEGRA

Ingredientes

Para la pasta

- *1/4 kg de harina*
- *2 huevos*
- *Sal*
- *1 c.s de aceite*
- *Agua la necesaria*

Para el pesto de perejil

- *8 c.s.de perejil picado*
- *1 c s de piñones*
- *80 ml de aceite de oliva*
- *1 c.s.de vinagre de jerez*
- *1 c. de mostaza Dijon*
- *Sal y pimienta*

Para la Crema de anchoas y aceituna negra

- *3 anchoas*
- *12 aceitunas negras de calidad*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml de leche*
- *200 ml de crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Para la pasta

Tamizar la harina en un cuenco grande y añadir la sal y un poco de aceite
Batir los huevos aparte e incorporar en el hueco central de la harina
Amasar hasta obtener una masa homogénea y lisa. Añadir un poco de agua fría en caso de necesidad.
Enfilmar y reposar 30 minutos en frío
Estirar y troquelar al gusto.

Para el pesto de perejil

Freiremos los piñones en un poco e aceite y colocamos el conjunto de ingredientes en una trituradora.
Triturar añadiendo el aceite al hilo. Ajustar de sazón y refrigerar hasta pase.

Para la Crema de anchoas y aceituna negra

Llevamos a ebullición la leche, añadimos las anchoas y las aceitunas deshuesadas y trituramos.
Aparte semi montamos la nata e incorporamos poco a poco la mezcla obtenida una vez fría con lengua.
Ajustar de sazón y refrigerar.

Al pase

Cocemos la pasta en abundante agua hirviendo salada y vertemos sobre una reductora con el pesto.
Calentamos 2 minutos y servimos en plato sobero.
Decoramos con unas cucharadas de crema fría

Servir de inmediato.

PAPILLOTE DE POLLO Y SETAS CON HIERBAS PROVENZALES

Ingredientes

- 12 contra muslos de pollo
- ¼ kg de setas
- 2 cebolla2
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel

Para la Mantequilla de hierbas provenzales

- 150 gr de mantequilla
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de romero
- 1c.s.de tomillo
- 1c.s.de albahaca

Elaboración

Freiremos los contra muslo en un poco de aceite unos 10 minutos hasta que estén dorados
Retiramos del fuego, salpimentar y retirar el hueso cuando estén fríos.

Cortar le cebolla en juliana y rehogar 15 minutos en el mismo aceite
Retirar el tallo de los champiñones y escaldar los sombreros 3 minutos en agua salada con limón.
Parar cocción y cortar en mitades o cuartos en función de tamaño
Añadir a la cebolla y alargar cocción 10 minutos.
Ajustar de sazón y reservar.

Colocar el pollo en papel de aluminio con la guarnición y unas rodajas de mantequilla de hierbas
Cerrar bien y colocar en horno a 180 °C unos de 25 a 30 minutos en una bandeja con un poco de agua.
Sacar del papillote y servir de inmediato

Para la Mantequilla de hierbas provenzales

Fundir un tercio de la mantequilla y añadir las hierbas.
Mantener 5 minutos a fuego suave, apagar fuego y agregar la mantequilla restante en dados.
Mezclar bien y refrigerar hasta pase.

BROWNIE DE CONGUITOS Y ARANDANOS SECOS

Ingredientes

- 250 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar blanco
- 200 gr de azúcar moreno
- 4 huevos
- 1c.c.de vainilla líquida
- 360 gr de harina
- 8 gr de impulsor químico
- Pizca de sal
- 1 bolsa de conguitos
- 100 gr de arándano o pasas secas

Elaboración

Creumar la mantequilla pomada con los azúcares.
Incorporar los huevos templados uno a uno y el aroma de vainilla.

Tamizar la harina e incorporar la sal y el impulsor.
Añadir con lengua en movimientos envolventes en tercios
Añadir los conguitos congelados y los arándanos. Mezclar

Colocar en molde cocción y refrigerar 15 minutos.
Hornear unos 25 minutos a 170 °C

RAVIOLIS RELLENOS 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. Escurrirlos bien y cortarlos 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 brunoise. 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.

CONEJO A LA MOSTAZA CON ALIGOT DE URGELIA

Ingredientes

- *1 conejo*
- *4 chalotas*
- *2 ajos picados*
- *Aceite de oliva*
- *1 copa de vino blanco*
- *Sal pimienta*
- *3 c.s de mostaza*
- *250 gr de nata liquida*

Para el Aligot

- *1kg de patatas*
- *400 gr de queso urgelia*
- *250 nata*
- *2 ajos picados*

Elaboración

Cortar el conejo a octavos, salpimentarlo y rustirlo en una cazuela ancha con un poco de aceite.
Dorarlo por todos los lados.
Añadir la chalota y el ajo picado.
Tapar con tapa y dejar sudar.
Desglasar con vino blanco.
Añadir la mostaza y la nata liquida y cocinar 20 min. Rectificar de sal y pimienta.

Cocer las patatas con piel. Cuando estén cocidas enfriarlas sobre el mármol y pelarlas.
Chafar con un pie de elefante hasta conseguir un puré liso.
Dorar dos ajos picados con mantequilla en una cazuela.
Añadir el puré de patata y perfumar 2 min.
Añadir la crema fresca y el queso rallado. Rectificar de sal y pimienta.
Remover con cuchara de palo hasta que el queso se funda y el puré haga hilos.

Servir el conejo con su salsa y una cucharada de aigot de guarnición.

HELADO DE YOGUR CON SABLÉ BRETON Y FRUTA ROJA

Ingredientes

- 300gr de fresas
- Hinojo

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. Estiramos la masa a 4 mm y cortamos las galletas con un corta pastas. 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.

Cortamos las fresas a cuartos y las marinamos con azúcar e hinojo en polvo. Servimos el helado con la galleta y las fresas marinadas..

FALAFEL CON PAN DE PITA

Ingredientes

- 250 g de garbanzos cocidos
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de harina de trigo.
- 3 ramitas de perejil
- 3 ramitas de cilantro
- Comino
- Aceite de oliva

Para el pan de pita

- 250 g de harina de trigo
- 5 g de levadura fresca
- 15 g de azúcar
- 130 ml de agua
- Sal

Para la salsa de yogur

- 300 g de yogur
- 1 diente de ajo
- 1 medio limón
- Menta picada
- Cebolla picada.
- Comino

Elaboración

Ecurrir los garbanzos y secarlos.

Triturar con la cebolla y el ajo picados, las hierbas frescas, una pizca de comino y la harina.

En una bandeja cubierta con papel para hornear, colocar bolas de pasta de falafel y regarlas con un chorrito de aceite de oliva. Llevar al horno durante 20 minutos a 190 ° en calor rotativo.

Para el pan de pita

En un recipiente verter la harina, el agua ligeramente tibia, la levadura y luego el azúcar y 1 g de sal.

Amasar la masa para formar una bola. Dejar que crezca durante una hora a temperatura ambiente (la masa debe duplicar su volumen). También puedes dejarla crecer una noche en el frigorífico.

Cuando la masa de pita esté bien hinchada, formar bolas de masa y extenderlas de 3-4 mm de espesor.

Colocar la pasta extendida en una bandeja enharinada.

Dejar reposar otros 10 minutos antes de llevarlos al horno a 250°C durante 2-3 minutos.

Para la salsa de yogur

En un tazón, mezclar el yogur con una pizca de comino, limón, ajo picado y pasta de sésamo.

Poner sal y pimienta.

GARIDES SAGANAKI

Ingredients

- *500gr langostinos frescos o gambas*
- *2 tomates rojos maduros*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento verde*
- *250 gr queso feta*
- *3 dientes de ajo*
- *1 guindilla roja*
- *50ml vino blanco*
- *Orégano*
- *Sal*
- *Pimienta negra*
- *Aceite de oliva virgen extra*

Elaboración

Picamos el ajo y doramos junto con la guindilla.

Añadimos la cebolla y el pimiento cortado en trozos menudos y un poco de sal y pimienta negra recién molida. Dejaremos que se poche todo bien a fuego lento durante unos 10 minutos.

Añadimos el vino blanco y subimos fuego para evaporar el alcohol

A continuación añadimos los tomates cortados a grosso modo y dejaremos que se forme una salsa de tomate y verduras dejando la sartén a fuego suave durante unos 15 minutos aproximadamente.

Transcurrido ese tiempo añadiremos los langostinos pelados pero conservando la cabeza.

Subiremos el fuego y saltearemos todo ligeramente, lo justo para que el marisco cambie de color

Retiraremos del fuego la sartén, añadiremos el queso feta y orégano

Gratinaremos hasta que el queso funda y tome un color dorado.

CREMOSO DE VAINILLA Y ALMENDRA CON HELADO DE MIEL

Ingredientes

- *½ l de crema de leche 35%*
- *6 yemas de huevo*
- *65 gr de azúcar*
- *1 cc.cd e vainilla*
- *3 hojas de gelatina*
- *50 gr de almendras*

Para el helado de miel

- *475 gr de leche*
- *100 ml de crema de leche 35%*
- *120 ml de miel*
- *6 yemas de huevo*
- *100 gr de dextrosa*
- *30 gr de azúcar*
- *35 gr de leche en polvo*

Elaboración

Para el helado de miel

Llevar a ebullición los lácteos e incorporar la miel y el resto de azúcares.
Batir los huevos y verter al hilo la preparación sobre los huevos batidos.
Volver al fuego y remover unos 10 minutos a hasta que adquiera consistencia de crema ligera.
Retirar y dejar madurar toda la noche.
Mantecar al día siguiente.

Para el cremoso de vainilla

Preparamos una crema inglesa con las yemas, el azúcar y la nata.
Añadimos la gelatina previamente hidratada y disolvemos bien.
Tostar las almendras y triturar con un poco de aceite de girasol
Incorporar y dejar gelificar en frío

A momento de pase batir con varillas y colocar en la copa de servicio.

TOMATES RELLENOS DE RISSOTO DE GORGONZOLA Y GREMOLATA

Ingredientes

Para el risotto

- *150 gr de arroz bomba*
- *Fondo de ave*
- *Mantequilla*
- *Vino blanco*
- *Queso Gorgonzola*
- *Cebolla*
- *1 tomate grande por persona*

Para la gremolata

- *Ralladura de limón*
- *Ajos*
- *Perejil*
- *Tomillo fresco*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Vaciamos el tomate con la ayuda de una cuchara.
Lo escaldamos 3 minutos en agua hirviendo con sal. Reservamos.

Para el risotto

Precalentamos el horno a 180 grados.
Rehogamos la cebolla ciselé con mantequilla hasta dorar.
Desglasamos con el vino.
Incorporamos el arroz y un poco de fondo de ave.
Removemos constantemente y vamos añadiendo más fondo de ave hasta conseguir la consistencia de un risotto.
Agregamos el queso gorgonzola desmenuzado.
Entibiamos y con una manga pastelera rellenamos los tomates.
Horneamos los tomates durante 5 minutos.

Para la gremolata

Escaldamos el ajo y cortamos en ciselé y el perejil en chiffonade.
En un bol metálico mezclamos todos los ingredientes.

Sobre un plato plano rectangular presentamos los tomates y salseamos con la gremolata,

LASAÑA DE CALABACIN Y BACALAO A LA CARBONARA

Ingredientes

- *3 calabacines largos*
- *200 gr de bacalao*
- *Cebolla*
- *Ajo*
- *Pimiento verde*
- *Portobello*
- *Salsa de tomate*

Para la carbonara

- *Panceta*
- *Huevo*
- *Parmesano rallado*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados

Cortamos, con la ayuda de una mandolina, los calabacines y los horneamos con aceite y sal en una bandeja forrada con papel sulfurizado durante 1 minuto. Reservamos

Escaldamos el ajo. Cortamos en ciselé ajo y cebolla

Cortamos en macedonia el pimiento y el portobello

Salpimentamos las verduras y las rehogamos con aceite de oliva.

Incorporamos el bacalao desmenuzado y alargamos cocción 2 minutos.

Agregamos la salsa de tomate y cocinamos durante 10 minutos.

En una cazuela de barro, alternamos sucesivas capas, de calabacín y la farsa.

Napamos con la carbonara y horneamos hasta dorar.

Para la carbonara

Retiramos la piel y cortamos la panceta a tiras.

La rehogamos en seco, sin aceite de oliva. Reservamos.

En un bol metálico batimos los huevos e incorporamos el queso y la panceta.

VASO DE ZABAIONE AL MARSALA CON FRESAS Y GALLETAS MARIA

Ingredientes

- 8 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- Vino Marsala
- 100 gr de nata montada
- Fresas fileteadas
- Galletas tipo Maria
- Canela y cacao en polvo

Elaboración

En un bol metálico incorporamos las yemas y el azúcar.

En una olla con agua hirviendo espesamos la mezcla sin parar de remover.

No debe hervir.

Incorporamos el Marsala hasta obtener una consistencia sedosa. Reservamos.

En una bandeja humedecemos las galletas con el Marsala.

Emplatado

En un vaso colocamos una galleta en la base, las fresas, el zabaione y la nata montada.

Espolvoreamos con la canela y el cacao.

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 30 minutos a 190°, pelar y enfriar.

Desmenuzar el queso feta y mezclar con las berenjenas con la ayuda de un tenedor

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

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

Cortar las tortitas en triángulos y freír

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 150° 60 min y 15 minutos más a 170°.

Mezclar la miel, la mostaza y el zumo de naranja e ir pintando las costillas, cada 10/15 min ir volteando para integrar bien los sabores pintando con un pincel, para conseguir una costra crujiente subir el horno a 200° y 10 min.

Ponemos las patatas cortadas en gajos en otra bandeja y sazonamos con sal y pimienta, pimentón dulce y hierbas provenzales bañadas con aceite de oliva dejamos 30/40 min en el horno.

BUNYOLS DE L'EMPORDA

Ingredients

- *500 gr harina de fuerza*
- *125 gr azúcar*
- *6 g sal*
- *15 gr matafaluga*
- *50 gr manteca de cerdo*
- *4 huevos*
- *piel de limón*
- *30 gr levadura fresca*
- *125ml leche tibia*
- *anis dulce*
- *azúcar*

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.

ÑOQUIS A LA PUTANESCA

Ingredientes

- 500 gr de patata vieja
- 125 gr de harina.
- 1 yema de huevo.
- Nuez moscada.
- Sal.

Para la Salsa de tomate

- Ajo
- Alcaparras
- Pepinillos
- Aceitunas.
- Hierbas aromáticas (tomillo, oregano, etc)

Elaboración

Haremos un pure de patatas, cocinando las patatas con piel en agua sal, esperaremos a que hierva y las tendremos hasta que estén bien blandas, las pelaremos y chafaremos con tenedor.

Estiraremos el pure en una bandeja para que evapore el máximo de liquido posible, atemperaremos y mezclaremos con todo lo demás, mezclar lo justo para integrar, haremos una bola,. Cogemos trozos y haremos rulos con la mesa y las manos enharinadas, cortaremos los trozos a cuchillo, les daremos forma y reservaremos en bandeja enharinada.

Cocer en agua sal hasta que floten, reservar en un plato con un poco de aceite de oliva.

Para la Salsa de tomate

Rehogar en satén , o cazuela los ajos, los pepinillos picados, las alcaparras y las aceitunas cortadas a trozos. Añadimos vino blanco y dejamos que reduzca.

Añadimos salsa de tomate y dejamos que se cocine todo junto. Añadimos las hierbas aromáticas.

Añadimos los ñoquis a la salsa , le damos unos minutos al fuego y emplatamos

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*
- *1 g. 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 frío.

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.

MOUSSE DE COCO, PIÑA CARAMELIZADA Y GRANIZADO

Ingredientes

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

Para la Mousse

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

Para el Granizado

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

Elaboración

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

Para la Mousse

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

Para el Granizado

Semi montar las claras y mezclar con el zumo.
Colocar en la mantecadora hasta que hiele. Reservar en el congelador hasta el pase.
Colocar sobre la mousse.

PATE DE SALMON CALIENTE

Ingredientes

- *1 blanco de puerro*
- *20 gr de harina*
- *20 gr de mantequilla*
- *300 ml de leche*
- *300 ml de crema de leche 35%*
- *120 gr de salmón fresco*
- *60 gr de salmón ahumado o marinado*
- *4 huevos*
- *Sal y pimienta*
- *1 c.s.de mostaza*
- *Piel de ½ limón*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortamos el puerro en rodajas finas y rehogamos con la mantequilla unos 10 minutos.

Espolvoreamos la harina y agregamos la leche tibia poco a poco con la piel de limón
Cremamos con la nata y llevamos a ebullición.
Salpimentamos y agregamos la mostaza

Mantenemos unos 5 minutos a fuego bajo, colamos y volvemos al fuego

Añadimos las yemas de huevo previamente batidas.
Mezclamos unos 5 minutos e incorporamos los salmónes troceados.
Retiramos del fuego y colocamos en un cuenco grande

Semi montamos las claras e incorporamos en tercios a la preparación con movimientos envolventes.
Engrasamos los moldes de cocción individuales y colocamos el paté.
Cocemos a baño maria unos 20 minutos a 160 °C
Retirar y servir decorando con cebollino picado

ALCACHOFAS CON PANCETA Y MAYONESA DE PARMESANO

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 2 dientes de ajo
- Zumo y ralladura de ½ limón
- 2 c.s.de perejil
- 50 gr de parmesano
- Sal y pimienta
- 100 gr de bacón en una pieza
- 50 gr de mayonesa
- 30 gr de Lascas de parmesano

Elaboración

Descorazonamos las alcachofas.
Escaldar 3 minutos en agua con sal y limón.
Retirar y parar cocción

Trocear la mitad y colocar en trituradora con el parmesano, la mayonesa, el perejil y los ajos escaldados
Turmizar hasta obtener una crema fina añadiendo un poco de zumo de limón.
Reservar en frío hasta pase.

Cortar en cuartos las otras alcachofas y confitar en manteca de cerdo unos 10 minutos.
Retirar y reservar en la propia manteca

Cortar el bacón en macedonia y reservar hasta pase

Al pase

Saltear el bacón y cuando adquiera color añadir las alcachofas con un poco de manteca
Cuando adquieran color salpimentar y colocar sobre una base de cremoso de alcachofas
Acabar de decorar con lascas de parmesano y ralladura de limón

CHEESE CAKE CREMOSO

Ingredientes

- 2 huevos
- 70 gr. Azúcar
- 135 gr. queso crema
- 165 gr. mascarpone
- 85 gr. yogurt griego
- 65 ml. crema de leche (35% MG)
- 30 gr de maicena
- Zumo y ralladura de 1/2 limón

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar hasta textura cremosa.

Añadir el queso crema, incorporar bien.

Agregar el mascarpone de igual modo.

Incorporar el yogurt griego.

Añadir la crema de leche, el almidón de maíz, el zumo de limón y la ralladura. Reservar en frío 15 minutos

Colocar en el molde de cocción y rellenar a $\frac{3}{4}$ partes.

Hornear a 220°C, 5 minutos, bajar a 170°C, 20-25 minutos más.

Enfriar.

Acabados

Desmoldar y decorar con fresas laminadas

LA BULLABESA

Ingredientes

- 500gr. de pescado de sopa, cabezas y espinas
- 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

Para la La rouille

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

Elaboración

En una olla grande con aceite marcar los langostinos. 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 y mojamos con el caldo corto.

Añadimos poco a poco, como en el risotto. A los 40 min pasamos el caldo por el chino y chafamos las espinas para que salga todo el jugo. Cocemos las patatas cortadas a rodajas de un dedo de grosor en el caldo colado durante 20 min.

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 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 bullabasa.

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

CRUJIENTE DE CORDERO CON TIMBALET DE BERENJENA Y ESFERIFICACIÓN DE YOGURT

Ingredientes

- 400 gr de cordero
- 1c.c de comino
- 1c.c de curcuma
- 2 c.c de pimentón
- 1 c.c de canela
- 1 c.c de sal
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 ajos
- 3 tomates
- 20 hojas de menta
- 10 hojas de pasta filo.
- 3 berenjenas
- 1 limón
- 1 ajo
- 2 c.s de taina
- 2 c.s de Aceite
- 2 yogures griegos

Elaboración

Picar el cordero a cuchillo y aderezarlo con las especias, la sal y un chorro de aceite.

Dejarlo reposar

Empezar un rehogado de cebolla picada con ajo y zanahorias cortadas a dados del tamaño de un guisante.

En otra cazuela rustir la carne de cordero. Añadir el rehogado de cebolla, la menta y el tomate rallado.

Dejar reducir hasta que quede un guiso concentrado.

Cortar la pasta filo a tiras de 4 cm y pintarlas con mantequilla fundida.

Poner una cucharada de relleno en una punta de la tira de filo. Plegar formando triángulos.

Pintar con huevo y espolvorear sésamo por encima.

Colocar en una bandeja forrada con papel de horno y cocinar 15 min a 180°C

Cortar las berenjenas por la mitad y cortar la pulpa en forma de rejilla. Aliñar con sal y aceite.

Hornear hasta que la pulpa esté tierna.

Machacar el ajo y la sal en el mortero. Añadir el zumo de limón, una punta de comino molido y la taina.

Mezclar bien y añadir sobre la berenjena picada. Remover para que se integre la salsa y la berenjena.

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 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.

PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para la pasta choux

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 10 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 praliné 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 formar los profiteroles. Pintamos con yema mezclada con nata Cocemos al horno a 180°C 45 min.

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 baño maría 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 estrecha y rellenamos los profiteroles.

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-glacé 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

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*

Para el Aligot

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

Elaboración

Limpiamos el pollo y lo cortamos a octavos. En una cazuela con un poco de aceite lo doramos bien por todos los lados. A continuación añadimos la panceta y las chalotas. Rehogamos todo junto y cuando la panceta haya cogido color flameamos con el brandy. Añadimos el vino tinto, los champiñones, el laurel y el tomillo. Estofamos a fuego medio unos 30 min.

Retiramos el pollo y la guarnición y seguimos reduciendo hasta que la salsa espese. Devolvemos la guarnición y el pollo a la cazuela y lo impregnamos de salsa.

Para el Aligot

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

Rallar el queso fresco en finas láminas.

Pelar y chafar el ajo.

Chafar las patatas cocidas haciendo un puré.

Añadir poco a poco la mantequilla y progresivamente la crema fresca.

Incorporar ajo picado y poner pimenta.

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

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

TARTE AU CITRON (TARTA DE LIMÓN)

Ingredientes

Para la base

- 180 gr mantequilla
- 3 gr sal
- 135 gr azúcar glas
- 5 gr harina de almendra
- 75 gr huevo
- 355 gr. harina

Para el relleno

- 250 gr zumo de limón
- 1 piel de limón
- 80 gr azúcar
- 5 huevos
- 200 gr chocolate blanco 35%

Para el merengue

- 135 gr clara de huevo
- 205 gr azúcar
- 70 gr agua

Elaboración

Para la base

Mezclamos todos los ingredientes con solo 90 gr de harina. La mezcla no debe llegar a montarse.

Una vez que la mezcla esté homogénea, añadir el resto de harina.

Extender la masa entre dos hojas. Reservar en la nevera 1 hora.

Poner en un molde redondo de unos 14 cm y hornear a 150/160°C hasta que la masa se vuelva de color marrón claro, unos 20 minutos

Para el relleno

Lavar los limones, hacer las raspaduras y mezclar en un bol con el zumo de limón, el azúcar y los huevos.

Poner en una cazuela y cocer lentamente a fuego suave, hasta que la crema comience a espesar, parar la cocción a la primera ebullición.

Verter esta mezcla sobre la cobertura de chocolate blanco y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.

Reservar en nevera hasta que esté fría.

Para el merengue

Cocer el azúcar y el agua hasta que llegue a 121°C.

Montar las claras y verter este sirope en hilo. Montar a punto de nieve y meter en una manga pastelera.

Verter la crema de limón en la tartaleta y decorar con el merengue.

Quemar con la ayuda de un soplete y servir.

MINI HAMBURGUESAS SHAWARMA CON MAHONESA DE COMINO Y HUEVO DE CODORNIZ

Ingredientes

- 2 Mini hamburguesas por persona
- Carne picada de ternera
- Cebolla
- Ajo
- Zumo de limón
- Hojas de menta
- Pistacho
- Guindilla
- Ralladura de naranja
- Tomate maduro
- Lechuga
- Zanahoria
- Nueces
- Vinagre
- Huevo de codorniz
- Huevo
- Aceite de oliva
- Comino

Elaboración

En un bol metálico mezclamos la carne de ternera con la cebolla ciselé, el ajo escaldado, el zumo de limón, la menta chiffonade, el pistacho troceado, la guindilla, la ralladura de naranja y salpimentamos.

Marinamos el conjunto durante 20 minutos.

Con las manos húmedas boleamos la preparación y la aplastamos para ajustar la hamburguesa al diámetro del pan.

La marcamos con un poco de aceite.

Freímos el huevo de codorniz.

Montamos el pan de la mini hamburguesa untándolo con la mahonesa de comino, una rodaja de tomate, una hoja de lechuga y el huevo de codorniz

Para la mahonesa de comino

Cascamos el huevo, lo cubrimos con aceite de girasol, una pizca de sal y con el zumo de medio limón.

Con la ayuda de un túrmix emulsionamos el conjunto, añadiendo al hilo más aceite, hasta conseguir la consistencia de mahonesa.

Para la lechuga con vinagreta de nueces

Turmizamos las nueces con aceite de girasol, vinagre y sazonomos.

En un bol metálico incorporamos la lechuga en chiffonade y la zanahoria rallada.

Vertemos la vinagreta.

Emplatado

Presentamos dos mini hamburguesas y en un lateral la lechuga con la vinagreta.

POLLO CON DATILES, PASAS Y PIÑONES AL RAS-EL-HANOUT

Ingredientes

- *1 pollo entero*
- *Ras-el-hanout*
- *Dátiles, pasas y piñones tostados*
- *Cebolla*
- *Zanahoria*
- *Ajo*
- *Apio*
- *Laurel*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Le retiramos la piel al pollo y lo troceamos obteniendo los muslos y los contra muslos por separado y las dos pechugas. Cortamos las pechugas a tamaño patata brava.

Horneamos la carcasa de pollo con aceite de oliva y sal, hasta que doré.

En una olla marcamos, con aceite de oliva, la cebolla juliana, la zanahoria en rodajas, el apio mirepoix y el laurel.

Incorporamos agua con sal y la carcasa de pollo para obtener un fondo de ave. No debe hervir.

En una cazuela, marcamos con aceite de oliva, las partes restantes del pollo.

Reservamos en un bol metálico y espolvoreamos con Ras-el-hanout

En la misma cazuela incorporamos la cebolla y la zanahoria y rehogamos durante 10 minutos.

Agregamos el ajo escaldado y mantenemos cocción durante 2 minutos.

Añadimos el pollo, los dátiles, pasas y cubrimos con el fondo de ave.

Alargamos cocción durante 20 minutos.

En un plato hondo presentamos el estofado y decoramos con los piñones tostados.

CANUTILLOS DE MIEL CON FRUTOS SECOS MENTA DATILES Y CARDAMOMO

Ingredientes

- *Pasta filo*
- *Miel*
- *Almendra, avellana y nueces*
- *Hojas de menta*
- *Cardamomo*
- *Huevo batido*
- *Mantequilla derretida*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Picamos a cuchillo los frutos secos y retiramos la cascara al cardamomo y obtenemos la semilla.

Los tostamos, sin ninguna materia grasa, tapados.

Deshuesamos los dátiles y los cortamos en brunoise.

En un bol metálico incorporamos los frutos secos, los dátiles, la menta chiffonade y la miel hasta obtener una consistencia densa.

Cortamos dos capas de pasta filo con la medida de un canelón.

Las superponemos pintándolas con la mantequilla.

Añadimos el relleno.

Cerramos en forma de canutillo o canelón.

Pintamos con el huevo.

Horneamos hasta dorar.

QUICHE LORRAINE DE PANCETA Y QUESO

Ingredientes

Para la masa quebrada

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

Para el relleno

- 350 gr nata
- 3 huevos
- 100 gr panceta
- 150 gr 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 enteras, pelar y cortar en rodajas

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

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

Rellenar el molde de masa quebrada, hornear 30 min aprox o hasta que esté cuajado

COUS COUS CORDERO Y VERDURAS

Ingredientes

- 400 g *cous cous*
- 450 ml *caldo de las verduras*
- 500 gr *pierna de cordero*
- 25 g *aceite oliva*
- 15 *ciruelas pasas*
- 1 *bote garbanzos cocidos*
- 60 g *almendras tostadas peladas*
- 1 *calabacín*
- ½ *calabaza*
- 2 *zanahorias*
- 1 *pimiento rojo*
- 1 *pimiento amarillo*
- 3 *tomates maduros*
- 2 *cebollas*
- 1 cc *pimienta* 1 cc *canela polvo* 1 cc *jengibre* ½ cc *comino* ½ cc *azafrán*
- *perejil*
- *salsa harissa*

Elaboración

En una cazuela poner una de las cebollas cortada en juliana y un tomate cortado en dados , sofreír y añadir las especias seguidamente agregar las verduras por capas y los garbanzos, cubrir de agua y cocer 30 min.

En una sartén caramelizar la otra cebolla cortada en juliana y cuando esté añadir las ciruelas cortada en tiras y las almendras. Reservar.

Saltear el cordero previamente salpimentado. Reservar.

Escurrir las verduras y reservar el caldo.

Poner el cous cous en un cazo y agregar el caldo hirviendo con una cucharada de harissa y cocer 3 min.

Apagar el fuego, tapar y dejar cocer con el calor residual.

Con la ayuda de las manos desapelmazar la pasta y ponerla en una bandeja, añadir las verduras y la carne. Terminar con la cebolla caramelizada, las almendras y las ciruelas

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

Para la espuma caramelo

- 100 g azúcar
- 250 g nata

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.

Para la espuma caramelo

En un cazo poner el azúcar, cuando coja color agregar la nata previamente calentada y mantener en el fuego hasta obtener una crema.

Enfriar y poner en un sifón

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 c.s. 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*
- *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

BACALAO A LA PORTUGUESA

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao*
- *4 patatas grandes especiales para hornear*
- *3 cebollas grandes*
- *1 vaso de Oporto blanco, coñac o brandy*
- *1 cdita. pimentón dulce*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Harina para rebozar*
- *Sal*

Elaboración

Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana. Ponemos a calentar 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra en una sartén grande y añadimos la cebolla cuando este comience a estar caliente. Rehogamos, unos 15 o 20 minutos. Retiramos la sartén del fuego y añadimos el pimentón dulce de la Vera.

Removemos para integrar con la cebolla y volvemos a poner la sartén al fuego. Añadimos el vino, dejamos que se reduzca durante 2 minutos y retiramos. Reservamos para una fuente la cebolla y su salsa. La sartén la reutilizaremos posteriormente así que no la retiramos ya que aprovecharemos los jugos.

Pelamos las patatas y las cortamos en láminas finas, de 3 o 4 mm. de grosor. Calentamos abundante aceite en la sartén que hemos utilizado antes y freímos las patatas dejándolas un poquito crudas. Reservamos.

Eliminamos el exceso de aceite y freímos los lomos de bacalao previamente enharinado.

Precalentamos el horno a 200° C.

En una fuente apta para horno vamos montando el plato. Primero colocamos una base con las patatas y añadimos un poco de sal. Encima de las patatas ponemos los lomos de bacalao y repartimos por encima y por los laterales la cebolla con toda su salsa.

Horneamos a 170° C con calor por arriba y por abajo, durante 15 o 20 minutos en la parte central del horno. Retiramos del horno y servimos caliente.

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 180° 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 55° C. Añadir la gelatina fundida, previamente hidratada y escurrida, y continuar emulsionando con barrillas eléctricas hasta que se enfríe. El mascarpone lo ponemos en un bol y lo alisamos con la espátula. Le añadimos al bol de las yemas en dos o tres veces, con ayuda de una lengua. Rellenamos una manga pastelera y reservamos.

Para el Jarabe

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

Acabado

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

RISSOTO DE POLLO AL AJILLO

Ingredientes

- 4 jamoncitos de pollo
- 2 cabezas de ajo
- 250 gr de arroz bomba
- 2 cebollas
- Aceite para confitar

Para el Marinado del pollo

- Sal y pimienta
- 1c. de pimentón
- ½ c.c. de chile
- 1c. de orégano
- 1c. de albahaca
- 1c. de cebolla en polvo
- 1c. de ajo en polvo

Elaboración

Freír los ajos pelados pero sin cortar en una sartén
Retirar y triturar con 700 ml de agua. Reservar

Pelamos y cortamos la cebolla en ciselée
Sofreír en un poco de mantequilla unos 30 minutos

Mientras retirar la piel de los jamoncitos y con un poco de aceite hacer sudar a fuego bajo con sal durante 30 minutos
Confitar el pollo en aceite unos 15 minutos, trocear y colocar en la cebolla con el marinado.

Añadir el arroz, rehogar un minuto cubrir con un tercio del caldo caliente pero no hirviendo.
Evaporar el líquido removiendo continuamente y repetir operación.

Volver a secar y añadir el último tercio (el arroz debe estar al dente.)
Ajustar de sazón y añadir la grasa del pollo colada y perejil picado
Apagar y reservar 3 minutos.
Servir de inmediato.

BACALAO CON MUSSELINA DE BEARNESA

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao fresco sin espinas

Para la Muselina de bearnesa

- 2 Chalotas
- 100 ml Vinagre blanco
- 100 ml Vino blanco
- 10 bolas de Pimienta negra
- 1 c.s.de Estragón unas hojas
- 2 Yemas de huevo
- 250 gr Mantequilla
- 100 ml de crema de leche 35%
- Sal al gusto

Para la Mermelada de tomate

- 3 tomates
- 100 ml de agua
- 50 gr de azúcar
- 1 trozo de jengibre de 20 gr en rodajas
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

Elaboración

Salmuerizamos el bacalao al 5% durante 1 hora
Retiramos de la salmuera, secamos y marcamos en sartén 1 minuto por lado.

Pelamos y cortamos las chalotas en ciselée. Rehogamos en reductora unos 5 minutos y añadimos la crema de leche, el vinagre y el vino blanco más los granos de pimienta negra.

Dejamos hervir hasta que reduzca a un tercio de su volumen.
Retiramos del fuego, colamos quedándonos con el líquido y dejamos enfriar.

Clarificamos la mantequilla en otra reductora con el fuego al mínimo.
Los sólidos precipitarán al fondo y en la superficie tendremos la mantequilla clarificada y limpia.

En un bol puesto al baño María, batimos las yemas con el líquido colado.
Con las varillas, vamos dando movimientos hasta emulsionar.
Poco a poco, vamos añadiendo la mantequilla clarificada, casi a hilo, sin dejar de remover.
Ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase

Para la Mermelada de tomate

Escaldamos los tomates y retiramos piel y semillas. Cortar en cuartos o sextos.
Preparamos un almíbar con todos los ingredientes. Cuando esté caliente añadimos el tomate, bajamos fuego y cocemos unos 20 minutos hasta que el agua haya casi evaporado.

Apagar y reservar en frío hasta pase.

CUPCAKES DE GALLETAS MARIA CON QUESO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 180 gr de galletas maria
- 120 gr de mantequilla
- 200 gr de harina
- 7 gr de impulsor químico
- Pizca de sal
- 200 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1c.c.de aroma de vainilla
- 125 ml de leche

Para el Frosting

- 60 gr de mantequilla
- 180 gr de queso crema
- 200 gr de azúcar
- 50 gr de cacao en polvo
- Pizca de sal

Elaboración

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar.
Incorporar los huevos uno a uno hasta que se hayan absorbido

Trocear las galletas e incorporar con lengua en movimientos envolventes
Tamizar la harina y mezclar con el impulsor y una pizca de sal
Agregar a la preparación anterior.
Colocar en los moldes de muffins y hornear a 180 °C unos 20 a 25 minutos.
Retirar y dejar enfriar

Para el Frosting

Cremar la mantequilla con el azúcar, la pizca de sal y el cacao
Nos ayudamos con un poco de queso crema en caso de necesidad.
Una vez cremado incorporar con lengua el resto de queso crema
Colocar en manga y decorar sobre el cupcake

MEJILLONES CON CEBOLLA CONFITADA Y PATATAS PAJA **CREMA DE GORGONZOLA CON CIGARRILOS DE PERA Y NUECES**

Ingredientes

- 1 kg de mejillones
- 4 cebollas
- 4 patatas agrias
- 1 clavo
- 2 c.s de azúcar
- 3 c.s de vinagre
- Tomillo laurel
- 200 gr de gorgonzola
- 300 gr de leche
- 3 peras
- 15 nueces
- 4 hojas Pasta filo
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Limpian los mejillones de barbas y cascara. Abrirlos al vapor con un poco de limón y laurel.
Preparar un pochado de cebolla cortado a juliana. Pochamos lentamente con el clavo y el tomillo.
Pasados 20 min añadimos las cucharadas de azúcar y el vinagre. Reducimos los jugos.

Cortamos las patatas peladas a bastoncitos tipo cerilla y las freímos hasta que queden crujientes.
Ponemos a punto de sal.
Rellenamos la concha de la carne con cebolla y cubrimos con patatas fritas.

Trituramos el gorgonzola con la leche.
Rellenamos vasitos de chupito y los reservamos en frío.

Pelamos las peras, las cortamos a daditos regulares y salteamos con un poco de mantequilla.
Partimos las nueces y las tostamos sobre una sartén.
Mezclamos las nueces y la pera.

Cortamos la pasta filo a cuadros de 6 cm de lado.
Pintamos con mantequilla y rellenamos siguiendo la diagonal.
Doblamos las puntas de la diagonal sobre el relleno y enrollamos.
Colocamos en una bandeja forrada con papel de horno.
Cocemos a 180 gr hasta que estén dorados.
Servimos el chupito con el cigarrillo al lado.

SALTIMBOCA CON RISOTTATA DE ORZO A LA PARMESANA

Ingredientes

- 600 gr de escalopa de ternera
- 12 lonchas de jamón serrano
- Hojas de salvia
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de aceite de oliva
- 1 dl de vino blanco
- Pimienta
- 400 gr de pasta de lagrima
- 1 dl de vino blanco
- 1 cebolla
- 4 ajos
- 100 gr de parmesano
- 50 gr de mantequilla
- 250 gr de judías tiernas

Elaboración

Disponer las escalopas entre dos capas de papel y espalmarlas para que queden finitas.

Cortar las escalopas del tamaño del jamón.

Poner un toque de pimienta y cubrir con una hoja de salvia y una loncha de jamón serrano.

Sujetar el jamón a la carne con dos palillos. Pasar por harina el lado que no tiene jamón.

Calentar la mitad de la mantequilla con el aceite en una paella ancha. Dorar la carne solo por el lado de la harina.

Agregar el vino y tapar. Cocer 2 min.

Retirar la carne y desglasar la paella con agua y el resto de mantequilla consiguiendo un jugo con el que salsearemos la carne.

Preparar un sofrito de ajo y cebolla. Desglasar con vino blanco.

Añadir el orzo y el agua hirviendo.

Vamos añadiendo agua hasta que la pasta esté al dente. Añadir una nuez de mantequilla y el parmesano.

Cortamos las judías a juliana y las salteamos con un poco de ajo y aceite.

BOMBÓN DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 250 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

Método 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.

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
- 1 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.

STIFADO (ESTOFADO GRIEGO DE CARNE Y CEBOLLAS)

Ingredientes

- 900 g *aguja de cerdo*
- 1 cda. *aceite de oliva*
- 2 *cebollas*
- 4 cda. *vinagre de vino tinto*
- 180 ml *agua o vino tinto*
- 230 gr *tomates*
- 2 cda. *puré de tomate*
- 3 *hojas de laurel*
- *sal o pimienta negra molida*
- 2 cda. *orégano fresco (opcional)*

Para la marinada

- 4 cda. *aceite de oliva*
- 4 cda. *vinagre de vino tinto*
- 6 *dientes de ajos*
- 6 *clavos de olor*
- 2 cda. *pimienta de Jamaica en grano*
- 1 *vara de canela*
- 1 cda. *orégano seco*
- 1 cda. *sal*
- 1 cda. *paté*
- 1 *romero seco opcional*

Elaboración

Pelar y aplastar los ajos y mezclar todos los ingredientes en un recipiente grande. Echar dentro la carne cortada en dados de 2.5 cm.. Cubrir y reservar durante al menos 20 minutos a temperatura ambiente o refrigerar durante la noche para dejar que los sabores se desarrollen aún más.

En una sartén grande, añadir el aceite de oliva y las cebollas. Freír durante 6 minutos o hasta que se doren. Retirar de la sartén y reservar.

Colar la carne de la marinada lo más posible pero reservar el jugo.

Añadir la carne a la misma sartén en la que se ha frito la cebolla. Sazonar con pimienta negra.

Cuando la carne esté bien sellada por todas partes, traspasar la carne a la olla. Añadir los jugos de la marinada y agua en la sartén de freír para hacer una salsa, rascando bien el fondo de la sartén para sacar bien todo el sabor. Verter el líquido en la olla.

Añadir los tomates cortados en trozos, el puré de tomate y las hojas de laurel en la olla y mezclar.

Cocinar lentamente hasta que la carne este tierna. Añadir las cebollas cuando quede poca cocción. Probar y sazonar con más sal y pimienta si es necesario.

Servir en recipientes. Adornar con orégano fresco para darle un toque de color

PAN CON ACEITE Y CHOCOLATE

Ingredientes

Para el crujiente de pan

- *Pan de molde*
- *Almíbar tpt*

Para el Helado de aceite de oliva

- *350 gr de leche*
- *150 ml de crema de leche*
- *75 gr de azúcar*
- *1 hojas de gelatina*
- *140 ml de aceite de oliva*

Para la Mousse de chocolate

- *3 huevos*
- *150 gr de chocolate*
- *60 gr de azúcar*

Elaboración

Cortar el pan de molde en tres tiras y estirar con rodillo.
Pintar con el almíbar y hornear a 120 °C hasta que este crujiente.

Para el Helado de aceite de oliva

Juntar los lácteos con el azúcar y llevaremos a ebullición.
Retiramos del fuego y añadimos la gelatina
Bajamos temperatura a 18 °C y añadimos el aceite de oliva
Mantecamos en heladora

Para la Mousse de chocolate

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar. Retiramos y añadimos el chocolate fundido
Incorporamos cortando y retiramos del baño maría.
Montar las claras al baño maría con el resto de azúcar e incorporar cortando a la preparación anterior.
Colocar en la copa de servicio y acompañar del helado.
Clavar al pase un crujiente de pan.

ENSALADA DE SEPIA Y MEJILLONES CON VINAGRETA DE RÁBANOS

Ingredientes

- *1 sepia grande por persona*
- *1 kg de mejillones*
- *1 tomate grande por persona*
- *Pimiento rojo y verde*
- *1 cebolla grande por persona*
- *Ajo*
- *Aceitunas negras con hueso*
- *Alcaparras*
- *Perejil en chiffonade*
- *Frutos secos*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre*

Elaboración

En un bol metálico mezclamos el tomate cóncasé, los pimientos mirepoix, la cebolla juliana, el ajo escaldado y en ciselé, las aceitunas y las alcaparras.

Turmizamos los rábanos con el aceite de oliva y el vinagre para obtener una vinagreta y la vertemos sobre el bol metálico.

Dejamos marinar durante una hora.

Abrimos los mejillones al vapor.

Limpiamos y cortamos la sepia en mirepoix.

La marcamos a fuego fuerte 5 minutos con aceite de oliva e incorporamos los ajos.

Reservamos hasta entibiar y añadimos el perejil y los frutos secos.

Emplatado

En un plato plano presentamos la ensalada con la vinagreta y encima la sepia con los mejillones sin concha.

ROMESCADA DE PIES DE CERDO CON GAMBAS

Ingredientes

- *1 pie de cerdo precocinado por persona*
- *2 gambas por persona*
- *Fumet*
- *Tomate maduro*
- *Ajo*
- *Carne de ñora*
- *Frutos secos*
- *Pan seco*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre*
- *Cebolla*
- *Pimiento verde*
- *Perejil*

Elaboración

En una cazuela, con aceite de oliva, marcamos las gambas y reservamos.

Hacemos lo mismo con los pies de cerdo.

Incorporamos el fumet, el romesco y mantenemos cocción durante 5 minutos.

Añadimos los pies de cerdo y los cocinamos 30 minutos y después agregamos las gambas.

Para el romesco

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos por la mitad el tomate, lo aceitamos y salamos.

Lo escalibamos al horno durante 25 minutos y añadimos los ajos.

En bol metálico turmizamos el tomate, el ajo, la ñora, los frutos secos y el pan, con aceite y vinagre hasta obtener la consistencia de un romesco.

Emplatado

En un plato hondo presentamos la romescada y refrescamos con el perejil chiffonade.

AVELLANAT

Ingredientes

- *1 litro de agua*
- *200 gr de miel*
- *100 gr de maicena*
- *100 gr de azúcar*
- *2 ramas de canela*
- *400 gr de avellanas tostadas*
- *Canela y cacao en polvo*

Elaboración

En una olla o reductora grande añadimos todos los ingredientes y cuando empiece a hervir incorporamos las avellanas. Removemos constantemente hasta obtener una consistencia semi densa.

Emplatado

En una cazuela de barro presentamos el avellanat y espolvoreamos con la canela y el cacao.

SURTIDO MEJILLONES

Ingredientes

- 1 ½ kg de mejillones
- 1 cebolla
- 1 diente ajo
- 1 vaso vino rancio
- picada (perejil, frutos secos , galletas y coñac)
- 6 tomates maduros

Para la vinagreta

- ½ pimiento rojo
- 1 tomate rojo duro
- ½ pimiento verde
- 1 cebolla fresca
- 1 ajo
- jengibre rallado
- vinagre de jerez
- aceite de oliva
- mostaza

Elaboración

Limpia los mejillones, separa en 2 partes iguales, abre la mitad al vapor y reserva.

Ralla los tomates y reserva.

Limpia y corta en juliana la cebolla, rehoga en una cazuela, cuando empiece a coger color agrega el ajo picado y seguidamente el tomate rallado y sofré unos 10/15 min.

Añade el vino y deja evaporar el alcohol, añade la picada y los mejillones bien limpios.

Tapar y mezclar bien cuando se abran todos apaga el fuego.

Para la vinagreta

Pica todas las verduras en brunoise y mezcla.

Abre los mejillones al vapor y reserva solo con una cáscara.

Enfría y pone el picadillo por encima.

En un bol pone una cs de mostaza , vinagre de jerez y aceite y con la ayuda de unas varillas mezcla bien hasta emulsionar.

Pone por encima de los mejillones.

CALZONE DE SALAMI Y PEPERONI

Ingredientes

Para la masa

- 700 gr Harina de fuerza
- 30 g levadura fresca
- 500 ml agua tibia
- 25 gr sal
- 15 gr azúcar

Para el relleno

- 1 salami
- 1 mozzarella fresca
- 1 queso ricotta (requesón)
- Mozzarella rallada
- Albahaca fresca
- 1 pimiento asado
- Salsa tomate

Elaboración

Asar el pimiento al horno. Pelar, cortar en tiras, reservar.

En un bol poner la harina, hacer un hueco y agregar la levadura fresca, el azúcar y el agua.

Añadir la sal y seguir amasando en el mármol.

Dejar reposar 5 min y volver a amasar.

Dejar fermentar la masa 1h , desgasificar y dividir la masa en 6 o 8 raciones , según el tamaño deseado.

Volver a amasar y dejar fermentar otra vez.

Estirar la masa y rellenar con la salsa de tomate los quesos, el salami y el pepperoni.

Cerrar el calzon.

Pintar con salsa tomate y poner mozzarella rallada por encima

Cocer 15 min a 200°.

BUÑUELOS DE VIENTO Y MANZANA

Ingredientes

- 250 ml de agua
- 100 g manteca de cerdo
- 150 g harina
- 4 huevos
- 2 manzanas
- sal

Elaboración

Hervir el agua con la manteca de cerdo y la pizca de sal.

Agregar la harina tamizada de golpe y mezclar. Dejar atemperar.

Cuando esté tibia agregar los huevos de 1 en 1

Separar en 2 boles , pelar y rallar las manzanas ,agregar a uno de ellos.

Llenar una manga con el bol sin manzana.

Poner al fuego una sartén con aceite y freír a 180 ° repetir la misma operación con los buñuelos de manzana.

Bañar de anís y azúcar.

RAVIOLIS DE CALABACIN, AGUACATE Y SALMON

Ingredientes

- 2 calabacines grandes
- 100 gr de salmón fresco
- 100 gr de salmón ahumado
- Eneldo fresco
- 2 aguacates
- Zumo de ½ limón y ralladura de limón
- 200 gr de bechamel espesa
- Tomate cherry para decorar

Para la bechamel

- ¼ l de leche
- 20 gr de roux
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Cortamos con la mandolina los calabacines, los marcamos con un poco de aceite en una sartén hasta que estén un poco dorados. Salpimentar y desgrasar sobre papel de cocina.

Cortar el salmón limpio de piel y espinas. Juntar con tiras de salmón ahumado.

Pelar el aguacate, deshuesar y cortar en macedonia. Juntar con los salmones y aderezar con el eneldo, el zumo, la ralladura y salpimentar.

Colocar cuatro tiras de calabacín en forma de cruz, rellenar y cerrar situando los pliegues hacia abajo.

Al pase pintar con mantequilla y hornear unos 4 a 5 minutos.

Para la bechamel

Llevar la leche a ebullición y deshacer el roux. Remover hasta obtener la textura fina y consistencia deseada. Ajustar de sazón.

PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA

Ingredientes

- *400 gr. de Arroz Bomba*
- *1 kg. de pollo*
- *500 g. de conejo*
- *200 gr. de judías verdes*
- *100 gr. de garrofó fresco*
- *100 gr. de tomate troceado*
- *6 c.s. de aceite de oliva*
- *Unas hebras de azafrán*
- *Pimentón rojo molido*
- *Una ramita de romero*
- *Sal*

Elaboración

En una paella con aceite caliente sofreír el conejo y el pollo troceados hasta que adquieran un color dorado. Añadir las verduras y rehogar, verter el tomate rallado y seguir sofriendo removiendo constantemente.

Añadir el pimentón y verter el agua hasta los remaches de la paella para evitar que se quemé. Añadir el azafrán, el romero y la sal

Una vez que el agua rompa a hervir, dejar 5 minutos en ebullición con fuego vivo. Bajar a fuego medio y cocer entre 20 y 30 minutos. Avivar el fuego y añadir el arroz.

La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente. Rectificar de sal

Mantener el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reducir a la mitad hasta que el arroz quede en su punto de cocción.

PERAS AL VINO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y TEJAS DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 4 peras
- 2 dl de vino tinto
- 1 c.s de canela
- 1 trozo de jengibre
- Semillas de Anís

Para la Mousse

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

Para las galletas

- 135 grs. de azúcar glas
- 100 grs. de mantequilla
- 30 grs. de glucosa
- 150 grs. de almendra laminada

Elaboración

Pelar las peras. Cortarlas por la mitad, sacar el corazón y ponerlas en un cazo con el vino y las especias. Cocer hasta reducir el vino a la mitad y comprobar textura de la pera.

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maría. Montar por separado nata y claras a punto de nieve. Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente que incorporaremos al chocolate blanco. Añadir las yemas, la nata montada y las claras. Rellenar un molde forrado con papel de film. Ponemos al abatidor para congelar. Cortamos como si fuera un corte de helado.

Para las galletas

Calentamos en un cazo la mantequilla, la glucosa y el azúcar. Cuando empiece a hervir agregamos la almendra laminada. Extendemos la masa entre dos papeles siliconados, la cocemos en el horno a 160° C durante 18 minutos.

Dejamos reposar y una vez fría, la rompemos en trozos irregulares.

QUICHE DE CALAMARES

Ingredientes

Para la masa quebrada

- 180g de harina floja
- 75g de mantequilla
- 1 huevo
- Una pizca de sal

Para el Relleno

- 3 huevos
- 300 de leche
- 20 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- ¼ kg de calamares
- 2 puerros
- Sal pimienta

Elaboración

Para la masa quebrada

En un bol tamizar la harina, poner la mantequilla cortada en cubos y mezclar amasando lo menos posible. Agregar el huevo y seguir mezclando hasta obtener una bola. Enfilmar y reservar en la nevera 30min

Precalentar el horno a 180°

Estirar la masa quebrada y poner en un molde de 22cm untado con mantequilla y harina. Hornear 10 min, reservar.

Para el Relleno

Cortar el puerro en aros y rehogar 15 minutos en la mitad de la mantequilla. Ajustar de sazón y retirar.

Limpiar los calamares, cortar en juliana y rehogar en la otra mitad de mantequilla unos 15 minutos.

Espolvorear con la harina y cocer 3 minutos

Mojar con la leche, llevar a ebullición.

Reducir fuego y mantener unos 5 minutos a fuego bajo removiendo hasta que espese la preparación

Retirar del fuego. Agregar los huevos y turmizar.

Ajustar de sazón y reservar.

Añadir el puerro sobre la tartaleta y colocar encima el preparado de calamar.

Hornear a 180° 20 min aprox.

COSTILLAR DE CERDO EN ESCABECHE

Ingredientes

- 4 piezas de costillar de cerdo
- 300 gr de manteca de cerdo

Para el escabeche

- ½ l de agua
- 12 chalotes
- 100 ml de vinagre blanco
- 75 gr de azúcar
- 12 granos de pimienta
- 3 clavos de olor
- 2 ramas de tomillo
- 2 ramas de romero
- 2 hojas de laurel
- Sal

Para el Puré de cebolla

- 2 cebollas blancas
- 100 gr de mantequilla
- Sal y laurel

Elaboración

Calentar a 80 °C la manteca de cerdo y colocar el costillar en el interior.

Mantener a unos 70 °C 20 minutos.

Retirar y tostar a horno a 200 °C 10 minutos

Retirar y colocar en el escabeche 20 minutos más.

Dejar reposar toda la noche y regenerar al día siguiente.

Para el escabeche

Llevar a ebullición el agua y escaldar las chalotas 3 minutos. Retirar y parar cocción

Llevar a ebullición el vinagre con el azúcar, la pimienta y las hierbas aromáticas

Retiramos y colocamos a fuego bajo con las chalotas y 100 ml de agua.

Tapar y dejar cocer.

Ir añadiendo pequeñas cantidades de agua en caso de necesidad

Rectificar de sazón y acidez en el momento de pase.

Para el Puré de cebolla

Cortar la cebolla en juliana y rehogar con la mantequilla y la sal en una cacerola tapada una hora.

Turmizar y ajustar de sazón añadiendo agua en caso de necesidad.

TARTA TATIN DE MANZANA

Ingredientes

- *6/7 manzanas tipo golden*
- *Piel de limón*
- *Piel de naranja*
- *1 rama de canela*
- *120 gr de azúcar*
- *1 lámina de hojaldre*
- *5 gr de pectina*
- *Brandy si se desea*

Elaboración

Pelamos las manzanas las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos en función del tiempo que tengamos

En una sartén grande, ponemos el azúcar, y la pectina, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, lo hacemos caramelo y cuando coja un color oscuro, añadimos las manzanas y las cocemos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo (el fuego ni tocarlo).

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

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

El caramelo sobrante de escurrir las manzanas lo reducimos y lo usaremos de salsa.

Acompañar de crema de leche

CALAMARES CON PEPERONI

Ingredientes

- 300 gr de calamares
- 200 gr de peperoni
- 3 dientes de ajo
- 100 gr tomate cherri sin piel
- 1 pimiento rojo
- 1 c. de pimentón
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml Aceite
- 20 gr de aceituna negra
- 2 anchoas

Elaboración

Limpiar los calamares y saltear unos 5 minutos en una reductora grande.

Filetear los ajos y añadir a la preparación. Espolvorear con el pimentón en los últimos instantes y desglasar con el vino blanco. Reducir

Añadir el pimiento rojo en macedonia. Sofreír 5 minutos y añadir el tomate case.

Subir fuego y espolvorear con un poco de azúcar. Mantener fuego alto 5 minutos hasta que evapore agua.

Reducir fuego y agregar el peperoni

Tapar y cocer a fuego lento hasta que los calamares estén tiernos.

Añadir la anchoa picada y la aceitunas.

BACALAO CON PESTO ROJO Y CREMA DE ARROZ A LA PARMESANA

Ingredientes crema

- 100 gr de arroz
- ¼ l de agua
- 3 dientes e ajo
- 1 hojas de laurel
- 50 gr de parmesano
- 50 gr de leche
- 50 gr de mantequilla

Pesto rojo

- 4 tomates ecos
- 2 dientes de ajo
- 20 gr de nueces
- Sal y pimienta
- 2 c.s de vinagre de Módena
- 100 ml de aceite de oliva

Bacalao fresco

4 piezas de 80 gr de bacalao fresco
200 ml de salmuera al 5%

Elaboración arroz

Cocer el arroz con el agua, los dientes de ajo y el laurel partiendo de frio.

Llevar a ebullición la leche y añadir la mantequilla y el queso.
Turmizar y salpimentar. Reservar

Turmizar el arroz con un poco de agua de cocción y agregar la crema de parmesano al hilo hasta obtener textura cremosa.
Salpimentar y reservar en caliente hasta aspe

Pesto rojo

Escaldar los ajos 3 minutos y parar cocción
Colocar todos los ingredientes en vaso triturador salvo el aceite.

Emulsionara añadiendo el aceite al hilo.
Ajustar de sazón

Bacalao

Limpiar el bacalao de espinas y colocar en la salmuera.

Al pase

Colocar una base de crema de arroz.
Marcar el bacalao plancha bien seco y colocar sobre el arroz.

Decorar con unas puntas de salsa pesto

PASTEL DE YOGUR

Ingredientes pastel

- 3 yogur
- 3 huevos
- 40 gr de azúcar
- 20 gr de maizena

Crumble

- 50 gr de harina
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de almendra en polvo
- Pizca de sal

Mermelada de frutas rojas

- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- Piel de naranja y limón
- 1 rama de canela
- 200 gr de frutas rojas

Elaboración pastel

Turmizar los huevos con el azúcar.
Añadir el yogur y mezclar con cuidado
Añadir la maicena y volver a mezclar.

Reservar en frío 15 minutos.

Crumble

Tamizar la harina
Añadir la sal, el azúcar y la almendra en polvo

Mezclar e incorporar la mantequilla a dados
Arenar y formar una masa homogénea.
Refrigerar 15 minutos

Trocear y hornear a 180°C en dos tiempos de 8 minutos.

Retirar y enfriar en mármol

Preparación culis

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar
Añadir los aromas y llevar a ebullición

Reducir fuego e incorporar los frutos rojos.

Mantener unos 20 minutos a fuego bajo.
Refrigerar

Acabado

En moldes individuales colocar una base de crumble.
Poner una cucharada sopera de mermelada y cubrir con el pastel

Hornear 5 minutos a 200 °C
Hornear 5 minutos más a 180n °C
Y finalizar cocción 10 minutos a 160 °C