



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

HAMBURGUESA “EXÓTICA”

Ingredientes

- 600 g de carne picada de pollo
- 1 cebolleta pequeña picada
- 1 pizca de jengibre fresco picado
- 1 pizca de garam masala
- 1 pizca de curry en polvo
- 1 pizca de guindilla
- 1 cucharada de tomate concentrado

Además

- 1 pepino pequeño fresco
- 2 yogures naturales
- 1 diente de ajo crudo picado
- 1 puñado de cilantro fresco
- 4 panes tipo naan o chapatis
- 4 huevos
- 1 puñado de germinados o brotes verdes
- 1 limón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

En una sartén rehogar cebolleta y jengibre.

Sobre la tabla picar toscamente el cilantro.

Mientras, hacer la salsa rallando el pepino en un bol.

Lavarlo en agua en un colador y secarlo con un trapo, devolverlo al bol, añadir yogur, ajo muy picado, la mitad de cilantro y golpe de aceite de oliva.

Sobre la cebolleta pochada añadir la garam masala, curry, guindilla, tomate, rehogar unos segundos.

Añadir el sofrito sobre la carne cruda en un bol, resto cilantro, mezclar y salpimentar.

Formar las hamburguesas pasándolas por un poco de harina.

Ir dorando las hamburguesas en la sartén.

Abrir el pan en dos.

Colocar la hamburguesa sobre el pan abierto.

Pasar un papel en la sartén y hacer un huevo a la plancha, colocarlo sobre la hamburguesa.

Colocar encima los brotes aliñados con aceite, limón, salpimienta.

Mojar con la salsa de yogur.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARDALETA FINA DE CEBOLLA Y ANCHOAS

Ingredientes

- 8 cebolletas
- 1 rollo de pasta quebrada
- Anchoas
- Aceitunas negras de Aragón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Hierbas provenzales

Para la brisa

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

Elaboración

Limpiamos y cortamos las cebolletas en juliana fina, en un Saute rehogamos con aceite de oliva, la cebolleta cortada en juliana, con una pizca de sal y sin que coja color unos 20 minutos a fuego lento.

Precalentar el horno a 180°, estirar la masa sobre una bandeja cubierta con papel de horno, pincharla con un tenedor, cubrimos la masa con Garbanzos crudos, para que no se hinche en la cocción, y hornear 20 minutos, una vez cocida retiramos garbanzos y dejamos enfriar, cubrir la masa con la cebolla pochada, anchoas, y aceitunas, o al gusto y espolvorear hierbas provenzales.

Para la brisa

Mezclamos los sólidos tamizados en un bol.

Arenamos con los dados de mantequilla fría, la cortamos en dados y la añadimos al bol con la harina y la sal. Este proceso es vital para conseguir una mezcla con textura de "arena".

No deben quedar grumos de mantequilla. Entonces, ligamos con el agua y el huevo batido y trabajamos (poco), hasta obtener una masa homogénea. Envolvemos dicha masa y la dejamos reposar en nevera. 30 minutos. Estiramos, pasamos por rodillo de grosor de 2 a 3 mm y forramos molde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE LIMON CON CHANTILLY DE RON

Ingredientes

- 2 dl. zumo limón
- 4 huevos
- 175 g azúcar
- 2 hojas gelatina
- 200 g mantequilla blanda

Además

- Crema chantilly vainilla + ron

Elaboración

En un bol al baño maría, batir con varillas los huevos y el azúcar (que no suba de 85°C.).

Retirar del fuego, añadir la gelatina remojada, la mantequilla pomada y el zumo de limón, mezclar.

Colocar la crema en boles y enfriarlos.

Colocar una buena cucharada de crema chantilly sobre las cremas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE CANGREJOS CON LECHE DE COCO Y UN TOQUE PICANTE

Ingredientes

- 500 gr de cangrejos
- 1 dl de coñac
- 1 l de fondo de pescado
- 1 c.s de jengibre picado
- 3 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 lata de leche de coco
- 2 guindillas
- Brotes de soja
- 5 hojas de acelgas
- 1 cebolla roja
- Pimienta
- Sal
- Cilantro fresco
- 3 limas

Elaboración

Sofreír con un poco de aceite caliente los cangrejos. Cuando estén rustidos los mojamos con un chorro de coñac. Flambeamos y reservamos a parte. En esta misma olla rehogar la cebolla, la guindilla, la zanahoria y el jengibre. Juntar los cangrejos con la cebolla y inundarlos con fondo de pescado. Hervir durante 15 min para que los cangrejos vayan soltando su sabor. Añadimos la leche de coco y dejamos hervir otros 15 min más. Pasamos la sopa por un chino machacando bien los cangrejos. Rectificamos de sal i pimienta. Añadimos el cilantro picado a la sopa, las hojas de acelga cortadas a tiras y los brotes de soja. Picamos un poco de cebolla roja para decorar.

YAKISOBA

Ingredientes

- 150 g. de noodles.
- 100 g. de lomo de cerdo.
- 4 zanahorias.
- 2 pimientos verdes.
- 1 cebolla.
- 3 hojas de col.
- 100 ml. de agua.
- Jengibre.
- 1 c.s. de azúcar moreno.
- 60 ml. de mirim.
- 2 c.s. de sake.
- 60 ml. de salsa de soja.
- 3-4 c.s. de agua.

Elaboración

Para la salsa yakisoba, calentar el azúcar moreno, el mirim, el sake y la salsa de soja a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Añadir el agua, calentar un minuto y reservar fuera del fuego.

Llenar una olla con agua, llevarla a ebullición y retirar del fuego. Verter los noodles y remover. Mantener en el agua durante 4 minutos, escurrir y reservar.

Cortar el lomo de cerdo en finas tiras y saltearlo hasta que esté casi cocido. Retirar y reservar.

Saltear la cebolla en juliana durante 5 minutos, añadir el jengibre rallado, las zanahorias y los pimientos cortados en juliana y saltear hasta que estén casi cocinados.

Enrollar las hojas de col y cortarlas en juliana. Incorporarlas a las verduras y cocinarlas durante un minuto. Añadir los fideos y la carne, verter el agua y dejar cocinar durante un par de minutos a fuego medio. Bajar el fuego y verter la salsa yakisoba. Cocinar un par de minutos mientras se remueve y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAN DE COCO, CLAVO, PISTACHOS Y PIÑA ASADA

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 yemas de huevo
- 300 ml de leche de coco
- 100 gr. de azúcar
- 1 c.c. de vainilla
- 3 clavos de olor
- 3 c.s. de pistachos
- 1 c.s. de azúcar

Para la Piña asada

- 4 tajadas pequeñas de piña
- 100 gr. de azúcar

Elaboración

Batiremos los huevos y las yemas con los azúcares hasta que blanquee. Añadimos la leche de coco y el clavo de olor molido.

Pintaremos los moldes con caramelo líquido y forramos con coco rallado. Verteremos el relleno y horneamos unos 20 minutos al baño maría a 180°C.

Retiraremos y dejaremos enfriar.

Fundiremos el azúcar al fuego y añadimos los pistachos. Mantendremos hasta que estén tostados.

Cortaremos unas tajadas finas de piña, eliminaremos la piel y cubrimos con el azúcar. Al final asaremos al horno a 250 °C hasta que el azúcar funda.

HUMUS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON PAN DE PITA ÁRABE

Ingredientes

Para el humus de pimientos del piquillo

- 500 g. De garbanzos cocidos
- 100 g. De pimiento del piquillo
- 1 c.c de comino
- 1 diente de ajo
- 1 c.s de tahina
- 5 c.s. De aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Gotas de zumo de limón
- Agua si es necesario
- Pimentón

Para el pan de pita

- 375 g. Harina de media fuerza
- 25 g. De harina integral
- 30 g. Levadura de fresca
- 1 cucharadita de azúcar
- 8 g. Sal
- 250 ml. Agua fría

Elaboración

Para el humus de pimientos del piquillo

En un mortero picar la guindilla, con una cucharadita de sal. Con una picadora eléctrica trituramos el ajo, los garbanzos, el comino y la guindilla y la tahina, y batir hasta que se forme una pasta suave. Rectificamos de sal y pimienta. Añadimos el zumo de limón, al gusto. Si el humus queda demasiado espeso se le puede añadir una poco de agua de los garbanzos. Servir el humus en un bol con un chorrito de aceite de oliva y pimentón acompañado del pan de pita.

Para el pan de pita

Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa que se pegue a las manos. Amasarla sobre la superficie de trabajo llegándola varias veces y boleándola durante 5 minutos. Dejar reposar la masa 30 minutos en el mismo bol limpio tapado con film para evitar que forme corteza.

Dividir la masa en porciones de 80g, bolearlas y con la ayuda de un rodillo estirlas creando unas obleas de unos 15cm de diámetro y de un grosor de 3-4 mm, dejar reposar 10 minutos sobre papel de horno.

Calentar el horno a 250°C con una bandeja durante 20 minutos, cuando tengamos la temperatura máxima, introducir las pitas directamente sobre la bandeja, hasta que comiencen a hincharse (es muy importante que el horno esté a la temperatura máxima), después darles la vuelta para que se cuezan por igual por ambos lados. La cocción es de unos 10 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CUSCÚS DE CORDERO, POLLO Y ALBÓNDIGAS

Ingredientes

- 400 gr. De sémola de cus-cus
- 4 gr. De sal
- 30 gr. De mantequilla
- 30 ml. De aceite de oliva
- 1 vaso grande de agua fría
- 150 ml. De caldo de ave o verduras
- Especies a elegir: *azafrán, hierbas frescas, comino, pimentón...*

Para el cuscús

- 500 gr. De paletilla de cordero troceada
- 400 gr. De carne de ternera picada
- 4 muslos de pollo
- 100 gr. De mantequilla
- 250 gr. De garbanzos
- 2 cebollas y 2 dientes de ajo
- 5 zanahorias
- 5 calabacines
- Un nabo
- Una chirivía
- 250 g. De calabaza
- 1 cucharada de cúrcuma
- ½ cucharada de canela en polvo
- ½ cucharadita de azafrán
- ½ cucharada de jengibre
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 manojo de cilantro y de perejil
- 4 tomates rallados
- 2 c.s. De uvas pasas
- ½ cucharada de comino
- Hebras de azafrán

Para las pasas

- 150 g. De pasas
- 500 g. De cebolla emince
- Azúcar o miel

Elaboración

Echar la sémola en una ensaladera y añadir un vaso grande de agua fría. Enjuagar la sémola, agitando el recipiente. Escurrirla en un colador fino. Echar de nuevo la sémola húmeda en la ensaladera, salar y añadir el aceite y la mantequilla derretida. Dejar reposar 10 minutos. Trabajar 3 minutos con las palmas de las manos abiertas, para que los granos queden bien impregnados. La sémola debe quedar brillante. Diluir las especias en el caldo y llevarlo a ebullición. Verter el caldo caliente poco a poco sobre la sémola. Cubrirla con papel film y dejar reposar unos minutos.

En la cuscúsera fundir 60 gr. De mantequilla junto con aceite para que no se quemé y sofreír la carne bien salpimentada hasta que esté dorada. Una vez dorada reservarla y en la misma grasa rehogar la cebolla cortada y el ajo. Incorporar los tomates rallados y las especias secas dejando que desprendan su aroma. Meter de nuevo las carnes en la olla junto con las albóndigas y añadir el agua, las pasas, el perejil, el cilantro, la chirivía, el nabo, y el cuscús arriba. Llevar a ebullición y cocer durante una hora y media, a fuego medio. Añadir después la zanahoria cortada en bastoncitos, el calabacín en trozos grandes y los garbanzos. Dejar cocer durante una media hora más. Rectificar de sal. El cuscús se sirva acompañado de la salsa harissa que es de origen africano muy picante elaborada a base de pimiento y guindilla.

Poner las pasas y la cebolla en un cazo con agua e añadirle el azúcar o miel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ROSQUILLAS DE NARANJA Y MASCARPONE

Ingredientes

- 500 gr. De harina
- 2 huevos
- 1/2 terrina de queso mascarpone
- 2 sobres de gasificante o gaseosa
- 1/2 sobre de levadura
- 150 ml. De zumo de naranja
- Ralladura de una naranja
- 150 ml. De aceite de girasol
- 200 gr. De azúcar
- Azúcar glas o azúcar grano para rebozarlas

Elaboración

Rallamos la piel de una naranja y la juntamos en un bol con el azúcar.

En un bol mezclamos los huevos con el azúcar, añadimos el zumo de naranja, el aceite y el queso mascarpone. Por último añadimos la harina mezclada con el impulsor y los sobres de gaseosa. Amasamos la masa con la superficie de trabajo y las manos untadas con aceite. La dejamos reposar 30 minutos. Formamos las rosquillas y las freímos con abundante aceite de girasol. Las escurrimos sobre papel absorbente y las rebozamos con azúcar grano o glas

ALITAS DE POLLO GLASEADAS CON MIEL DE ROMERO

Ingredientes

- 12 alitas de pollo
- 2 c.s. de salsa de soja
- 4 c.s. de miel
- 1 c.s. de vinagre
- 3 dientes de ajo
- 2 c.s. de maicena
- 2 c.s. de agua
- 1 c.c. de anís estrellado
- 2 ramas de romero fresco

Para la Guarnición

- 200 gr. de bróquil

Para la tempura

- 200 gr. de maicena o harina de arroz
- 100 ml. de agua muy fría
- 5 gr. de levadura química o clara de huevo

Elaboración

Pelaremos el ajo y chafaremos con el vinagre y las hojas de romero. Incorporaremos el anís y chafaremos hasta romperlo. Incorporaremos la miel y la salsa de soja y mezclamos bien.

Aparte mezclamos el agua y la maicena hasta formar una pasta suave. La incorporaremos a la mezcla anterior. Limpiaremos la alitas de pollo y pondremos a marinar con el marinado. Unas 12 horas.

Pasado este tiempo, retiraremos del marinado. Secaremos bien y marcamos en una parrilla unos 5 minutos hasta que adquiera color mojando con el glaseado. Mantenemos unos 10 minutos hasta que la alita esté cocida.

Para la Guarnición

Para la guarnición troceamos el bróquil hasta obtener ramilletes y escaldaremos unos 2 minutos en agua salada hirviendo. Pararemos la cocción con agua fría.

Retiraremos del agua y pasamos por tempura.

Para la tempura

Prepararemos la tempura juntando todos los ingredientes con la clara de huevo batida. Introduciremos las judías en la tempura y freiremos unos 30 segundos hasta que estén doradas.

Escurremos bien de aceite y acompañaremos con la alita.

LENTEJAS REFRIAS AL CURRY CON SOLOMILLO DE CERDO

Ingredientes

Para las lentejas

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 hojas de laurel
- 150 gr de lentejas

Para el solomillo

- 1 Solomillo de cerdo
- 2 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1c.c. de cúrcuma
- 1 c.c.de curry
- 10 gr de jengibre fresco
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1c.c.de semilla de cilantro
- 1 clavo de olor
- 1 solomillo de cerdo
- 1.c.c. de pimentón

Elaboración

Para las lentejas

Cortar la cebolla en macedonia, y juntar con las lentejas

Doblar el peso de las lentejas en agua y llevar a ebullición. Mantener 5 minutos hirviendo, reducir fuego y mantener cocción suave hasta que las lentejas estén al dente. Retirar y reservar secas.

Para el solomillo

Cortar las verduras en ciselée

Limpiar el solomillo y poner a marinar con el resto de componentes unas 8 horas.

Retirar el solomillo y asar a la sartén o al horno hasta obtener el punto deseado.

Rehogar las verduras del marinado a fuego suave unos 30 minutos. Añadir las lentejas y mezclar unos 5 minutos más ajustando de sazón.

Montaje

Colocar en la base del plato un puñado de lentejas y disponer en cima una ración de solomillo.

Espolvorear con Sal Maldón y cilantro picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PERAS CAMELIZADAS CON MIEL Y ESPECIAS CON QUESO FRESCO

Ingredientes

- 4 peras
- 1/4 kg de azúcar
- 2 c. de miel
- 40 gr. de mantequilla
- 100 ml. de crema de leche
- 1/2 lima
- Menta
- Anís
- 2 clavos
- 1/2 c. de pimienta en grano
- Queso fresco

Elaboración

Cocer el azúcar en 1/2 l de agua y el limón durante unos 5 minutos para hacer el almíbar.

Pelaremos las peras conservando el rabo y las coceremos en el almíbar hasta que estén blandas. Dejaremos enfriar.

Pondremos las peras sobre papel absorbente y esparciremos las especias previamente picadas por encima y las apretaremos, para que queden adheridas.

En una sartén fundiremos la mantequilla con la miel. Añadiremos las peras y las doraremos por todos los lados. Las colocaremos en plato, y en la sartén añadiremos la nata mezclando hasta obtener una crema homogénea. Colocaremos una lámina de queso fresco en la base, encima la pera y cubriremos con la crema y acompañaremos con helado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROCHETAS DE POLLO Y LANGOSTINO CON WOK DE ARROZ Y VERDURAS

Ingredientes

- 4 muslos de pollo deshuesado
- 12 langostinos
- 200 gr. de arroz bomba
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- Shitake
- Un trocito de jengibre
- Soja germinada
- 2 c.s. Salsa de ostras
- 2 c.s. de salsa de soja
- 1 c.s. de aceite de sésamo

Para la Salsa Teriyaky

- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de sake
- 100 gr. de mirin
- 100 gr. de salsa de soja.

Elaboración

Cortar a trocitos el pollo y pelar los langostinos. Marinar el pollo con soja, aceite de sésamo y jengibre.

Preparar las brochetas.

Poner en un cacito todos los ingredientes de la salsa teriyaky y reducir hasta que quede densa.

Cocer el arroz. Cortar las verduras pequeñas y rallar el jengibre. Saltear en el wok por separado y reservar.

Limpiamos el wok y lo calentamos hasta que humee. Ponemos un chorro de aceite y añadimos las verduras. Salteamos y añadimos el arroz. Damos dos vueltas y ponemos las cucharadas de soja, salsa de ostras y aceite de sésamo. Damos un par de vueltas más y retiramos.

Ponemos una plancha a calentar y hacemos las brochetas. Las sumergimos en la salsa teriyaky y dejamos que caramelicen en la plancha.

OPERA MACHA

Ingredientes

Para el biscuit

- 4 huevos
- 4 claras
- 10 gr de azúcar
- 150 de almendras molidas
- 150 de azúcar glas
- 40 gr de harina
- 30 de mantequilla
- 10 gr de te macha
- 60 de chocolate

Para la crema de mantequilla

- 75 gr de azúcar
- 3 yemas
- 150 gr de mantequilla pomada
- 10 gr de té matcha

Para la ganache

- 200 gr de chocolate
- 100 ml de leche
- 50 gr de mantequilla pomada

Elaboración

Para la ganache

Fundir el chocolate y la mantequilla pomada añadiendo la leche hirviendo. Mezclar con lengua hasta que la ganache quede lisa y brillante.

Preparar un almíbar para impregnar el bizcocho. Diluir hirviendo 90 gr de azúcar y un poco de vainilla.

Para el biscuit

Montar los 4 huevos con el azúcar lustre. Cuando haya doblado su volumen añadir las almendras molidas.

Juntar la harina tamizada con el té macha. Montar las claras con 10gr de azúcar. Incorporar las claras a la masa anterior.

Forrar una bandeja de horno y extender la masa. Cocer 8 min a 220°C.

Cubrir el biscuit con una fina capa de 60 gr de chocolate desecho y dejar enfriar.

Para la crema de mantequilla

Hacer un almíbar con el azúcar y 30 gr de agua. Cuando llegue a los 120° vertemos al hilillo el almíbar sobre las yemas mientras batimos con varillas eléctricas. Añadir la mantequilla pomada y el té macha.

Mojar las placas de biscuit con el almíbar. Partir el biscuit en 4 partes

Cubrir 2 partes con una capa de crema de mantequilla y 2 con ganache.

Acabar con ganache de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CAMEMBERT AL HORNO

Ingredientes

- *1 queso Camembert*
- *2 puñados de rúcula*
- *2 manzanas Granny Smith*
- *20 avellanas*
- *2 cl. de vinagre de Jerez*
- *1 cucharilla de café de mostaza de Dijon*
- *10 cl. de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Horno 180°C.

Hacer una vinagreta con el vinagre de Jerez, aceite de oliva, la mostaza de Dijon y salpimentar.

Lavar, escurrir y reservar la rúcula.

Partir las avellanas por la mitad.

Colocar el queso (limpio de pegatinas) en una cazuela de barro y hornear durante 20-25 minutos.

Cortar las manzanas en bastones y aliñarla con la vinagreta junto con la rúcula y las avellanas.

Sacar el queso del horno y acompañarlo de la ensalada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CERDO ASADO CON PURÉ DE MANZANA Y PIÑA

Ingredientes

Para el puré de manzana y piña

- 400 g de manzana ácidas
- 400 g de piña
- 25 g de azúcar
- 150 g de mantequilla

Para la salsa de pomelo

- 200 g de zumo de pomelo
- ½ l de jugo licuado de zanahoria
- Unas nueces de mantequilla

Para el carré de cerdo

- 1 costillar de cerdo
- Aceite de oliva
- Sal

Además

- Zanahorias baby y brotes de espinaca

Elaboración

Para el puré de manzana y piña

Colocar en una bandeja de horna la piña pelada, la manzana descorazonada con piel en trozos medianos y el azúcar. Asar todo a 120°C durante 45 minutos.

Transcurrido triturar junto con el jugo de cocción que ha soltado durante el horneado y ligar con la mantequilla fría. Reservar.

Para la salsa de pomelo

En una cazuela poner el jugo de pomelo y reducirlo a la mitad. Añadir el jugo licuado de zanahoria y reducir todo hasta conseguir unas 10 cucharadas soperas, una salsa de textura consistente. Acabar de montar con la mantequilla.

Para el carré de cerdo

Limpiar bien el costillar de cerdo y quitarle la grasa sobrante. Sazonar.

Sellarlo en una sartén con una gota de aceite a fuego medio/alto por todo sus lados aproximadamente durante 15 minutos dependiendo del tamaño del costillar sin moverlo.

Colocar la carne en una bandeja de horno con una rejilla para que se escurran los jugos, salpimentar y asar a 120°C durante 40-45 minutos.

Sacar del horno y dejar reposar sobre otra rejilla, cubierto con papel de aluminio al que le habremos hecho dos “chimeneas” durante al menos 8 minutos.

Cortar en rodajas, salsear con el jugo del asado, la salsa de pomelo en un costado y servir junto con el puré de piña y manzana caliente.

TARTA DE CHOCOLATE CON CERVEZA NEGRA GUINNES Y CEREZAS

Ingredientes

Para el Bizcocho

- 250 ml. de cerveza negra
- 250 gr. de mantequilla
- 80 gr. de cacao en polvo
- 250 gr. de azúcar
- 140 ml. de nata líquida de 35%
- 3 huevos
- 1 c.c. de vainilla líquida
- 250 gr. de harina de repostería
- 2,5 c.c. de impulsor

Para las cerezas confitadas a la cerveza

- 400 g. de cerezas sin hueso
- Una lata de cerveza negra guinnes

Para buttercream

- 250 g. de mantequilla pomada
- 300 g de azúcar glas tamizado
- 4 cucharadas de cerveza reducida fría

Elaboración

Para el Bizcocho

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina junto con la levadura y el cacao en polvo. Derretimos la mantequilla, y añadimos la dejamos que se mezcle bien. La añadimos a la mezcla de huevos. Incorporamos la harina tamizada y lo mezclamos suavemente hasta tener una masa homogénea.

Ponemos la masa en dos moldes, previamente encamisados y lo introducimos en el horno a 180 durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

Para las cerezas confitadas a la cerveza

Ponemos todo junto en una reductora y dejamos confitar a fuego suave.

Para buttercream

Mezclamos la mantequilla pomada con la mitad del azúcar glas, y continuamos batiendo hasta que la mezcla esté blanca, luego añadimos la cerveza fría y continuamos batiendo unos minutos.

Montaje

Bañamos los bizcochos con el almíbar de cerveza, colocamos una capa de buttercream y mitades de cereza, tapamos con el otro bizcocho bañado, y decoramos con buttercream y cerezas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO AL TIKKA MASALA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo

Para la marinada

- 1 yogurt natural
- 1 c. de tándori masala
- 1/2 c.c. de pimentón ahumado
- 1/2 c.c. de cardamomo

Para el sofrito

- 2 cebolla mirapoix
- 1 trozo de jengibre
- 2 dientes de ajo amincé
- 1 rama de canela
- 2 c. de cúrcuma
- 1 c.c. de Garam Masala
- 1 c.c. de tándori masala
- 1/2 c.c. de pimentón ahumado
- Tallos de cilantro fresco
- 1 c.c. de tomate concentrado
- 400 gr. de tomate triturado
- Pimienta de cayena opcional
- 250 gr. de leche de coco
- 1 yogurt griego
- Hojas de cilantro picado

Para el Acompañamiento arroz

- 400 gr. de arroz basmati
- 600 ml. de agua fría
- 3 vainas de cardamomo
- 2 anís estrellado
- Sal y pimienta

Elaboración

En un bol marinar el pollo con el yogurt y las especias, remover para que se impregnen bien y dejar macerar una hora (como mínimo, mejor si es la noche entera) tapado en la nevera.

Para el sofrito

En una sauter con aceite rehogar la cebolla con el jengibre rallado y la canela, añadir los ajos emincé, rehogar y añadir los tallos de cilantro picado. Dejar cocinar de 2 a 3 minutos.

Incorporar las especias, la cúrcuma, el garam masala, el tándori masala, el pimentón ahumado, la pimienta de cayena, si se utiliza y el azúcar, y dejar cocinar de 1 a 2 minutos. Después incorporar el concentrado de tomate y el puré tomates, dejar cocinar hasta perder toda su agua.

Elaboración salsa

Rehogar el pollo con una cucharada de aceite de cacahuete, hasta que cambien ligeramente de color. Verter la salsa encima del pollo, rehogar añadir la leche de coco y cocer a fuego lento durante 10 minutos hasta que el pollo se cocine uniformemente.

Para el Acompañamiento arroz

Lavar el arroz, para quitar los almidones. Colocar el arroz en una olla, agregar agua fría y sazonar con sal y pimienta, añadir las vainas de cardamomo aplastadas y el anís estrellado tostadas y cocinar 15 minutos tapado.

Servir el tikka masala con yogurt y unas hojas de cilantro.

TERNERA AL TAMARINDO

Ingredientes

- *1 kg de bistec de ternera cortada en cubos de 4 cm*
- *2 cebollas rojas en aros*
- *3 dientes de ajo picados*
- *jengibre en juliana*
- *2 c.c. de cilantro molido*
- *2 c.c. de comino molido*
- *½ c.c. de cayena molida*
- *3 clavos de olor molidos*
- *1 rama de canela*
- *125 gr. de puré de tamarindo*
- *250 ml. de leche de coco*
- *100 gr. de judías verdes*
- *cilantro fresco*
- *1 l. de fondo de ternera o agua calientes*

Elaboración

En un wok con aceite de girasol dorar la carne por tandas a fuego vivo, reservar.

En el mismo wok sofreír las rodajas de cebolla a fuego medio hasta que esté tierna.

Añadir el jengibre y el ajo, incorporar el cilantro, el comino, la cayena, los clavos y la canela, remover bien procurando que las especias no se quemem.

Incorporar la carne y remover bien para que se impregne de las especias.

Añadir el puré de tamarindo y el fondo, llevar a ebullición, bajar el fuego y seguir la cocción tapado, remover de vez en cuando con cuidado para evitar que se pegue y la carne se rompa.

Cuando la carne empiece a estar tierna mojar con la leche de coco e incorporar las judías y seguir la cocción sin tapar hasta que la ternera esté tierna y las judías al dente.

Servir con una guarnición de arroz salteado con cilantro.

SOPA FRÍA DE CHOCOLATE NEGRO, MENTA Y PLÁTANOS REBOZADOS

Ingredientes

Para la sopa

- 100 ml de agua
- 50 gr. de azúcar
- 100 gr. de chocolate
- Manojos de hojas de menta.

Para los plátanos

- 2 plátanos medianos
- 2 c.s. de zumo de limón
- 75 gr. de harina
- 75 gr. de sémola de arroz
- 5 gr. de levadura química
- 1 c.s. de maicena
- 1 c.s. de canela
- 1/4 l. de agua
- 100 gr. de azúcar moreno

Elaboración

Para la sopa prepararemos un almíbar con el agua y el azúcar. Cuando se haya disuelto el azúcar incorporaremos las hojas de menta y apartaremos del fuego. Taparemos y dejaremos infusionar durante 15 minutos.

Retiraremos las hojas de menta. Llevaremos a ebullición y verteremos encima del chocolate troceado. Enfriaremos. Pelaremos y cortaremos los plátanos en 4 trozos. Verteremos el zumo de limón encima.

Mezclaremos la sémola, la harina, la maicena, la canela y la levadura en un bol y verteremos el agua. Hasta formar una masa un poco espesa.

Mojaremos los plátanos en la masa y freiremos en una sartén con aceite hasta que estén dorados. Retiraremos y los rebozaremos en el azúcar moreno.

Colocaremos una base con la sopa de chocolate fría y acompañaremos de los plátanos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PLATILLO DE ENDIVIAS CON GUACAMOLE Y ANCHOAS

Ingredientes

- 2 endivias
- 12 anchoas desaladas en aceite de oliva
- 8 tomates cherry
- Cilantro
- 2 piparras

Para el Guacamole

- 2 aguacates al punto
- ½ cebolla tierna ciselé
- ½ tomate concasé
- Tabasco
- Chile picante
- Lima o limón
- Aceite de girasol
- Sal
- Aceite verde

Elaboración

Pelar, cortar y majar el aguacate en un mortero con su mano, añadir el resto de los ingredientes cortados a la manera indicada.

Escaldar el tomate cherry, pelar y condimentar. Macerar en aceite

Desalar las anchoas en un plato sumergidas en un baño de aceite de oliva.

Montar el plato sobre una hoja de endivia añadiendo el resto de los ingredientes cortados al tamaño adecuado.

ESTOFADO DE FRIJOLES NEGROS ESPECIADO

Ingredientes

Para el Sofrito

- 1 d. de ajo
- 1 cebolla
- Tomate triturado
- Comino
- Cilantro

Para la Cazuela

- 400 gr de judías negras
- 400 gr de carne de cerdo (lomo)
- 2 cebollas
- 1 plátano macho verde
- 2 patatas medianas

Elaboración

Hacer un sofrito con todos los ingredientes y reservar condimentado.

Dorar ligeramente la carne de cerdo en una cazuela, añadir las judías remojadas, añadir la cebolla en juliana, añadir el sofrito anterior y cubrir con agua (dos dedos por encima de los ingredientes). Arrancar a hervir, cuando lleve 30 minutos aproximadamente, añadiremos el plátano cortado en cuadrados y la patata cortada pequeña, cocinar hasta que todo esté en su punto.

Servir en plato hondo.

MAGDALENAS CON PIÑA, COCO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 150 gr. de cobertura de chocolate
- 100 gr. de piña natural troceada
- 4 C.S. de coco rallado
- 3 huevos
- 180 gr. de harina
- 60 gr. de azúcar glasé
- 1 yogur griego
- 1 sobre de levadura en polvo
- 50 gr. de mantequilla derretida

Elaboración

Precaentar el horno a 200° C.

Trocear el chocolate a tamaño de pepitas.

En un recipiente: mezclar el yogur con los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida, el coco, la levadura y la harina mezcladas y tamizadas. Agregar el chocolate troceado y mezclar todo, removiendo con suavidad.

Colocar los trozos de piña en los moldes vertiendo por encima la preparación anterior. Llevar al horno y cocinar durante aproximadamente 18 minutos, hasta que las magdalenas estén ligeramente doradas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA FRIA DE MELON Y YOGURT

Ingredientes

- *1 melón*
- *2 mangos*
- *4 yogures*
- *4 ciruelas*
- *1 cucharada de zumo de limón*

Elaboración

Pelar el melón, partirlo en dos hacer bolitas con la pulpa de una de las mitades y reservarlas, colocar la otra mitad en un vaso triturador, sumar los yogures, una pizca de sal, el zumo de limón, y las hojas de menta al gusto, Trituramos con la batidora reservamos, en la nevera 1 hora como mínimo.

Pelamos el mango y hacemos bolitas con la pulpa, lavar ciruelas y cortar en gajos, colocamos la sopa de melón en un vaso con tapa y acompañamos con la bolitas de melón, mango y gajo de ciruela, decoramos con el resto de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA DE GERMINADOS SALMON FRESCO Y RABANITOS

Ingredientes

- 200 g de salmón fresco
- 150 g de brotes frescos de ensalada
- 25 g de germinado de alfalfa
- Rabanitos

Para la vinagreta

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharadita de miel

Elaboración

Retirar la piel del salmón y con unas pinzas las espinas, que hay en el lomo, cortamos en trozos al gusto, y reservamos.

Troceamos los rabanitos en rodajas muy finas, y los reservamos en agua helada.

En un bol emulsionamos todos los ingredientes de la vinagreta, marinamos el salmón con la vinagreta unos minutos y escurrimos.

Mezclamos en un bol el resto de ingredientes con la vinagreta y reservamos.

En el fondo de un plato apoyamos el salmón con gracia y al gusto apoyamos la ensalada de rabanito y brotes



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FAJITAS DE POLLO CON PELUCA DE ZANAHORIA

Ingredientes

- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1/2 kg de pechuga de pollo*
- *2 tomates*
- *2 aguacates*
- *1 zanahoria*
- *Tortitas para fajitas*

Elaboración

Cortamos los pimientos en tiras, y la cebolla en juliana, salteamos al wok con dos cucharadas de aceite de oliva, 12 minutos sin que se quemem, o cojan mucho color, reservar en un bol

Cortamos el pollo en emince y salteamos y reservamos

Escaldamos el tomate despepitamos, quitamos piel y nos quedamos con los pétalos y reservamos

Limpiamos el aguacate de piel y hueso colocamos en vaso triturador con pizca de sal y trituramos

Cortamos la zanahoria en tiras muy finas y ponemos en agua y hielo para que ricen, una vez rizada escurrir, secar y reservar

Una vez tengamos todo los ingredientes, calentar las tortitas y montar al gusto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PANNA COTTA DE VAINILLA Y LIMA

Ingredientes

- 600 ml de leche
- 400 ml de nata líquida
- 200 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 6 hojas de gelatina
- 3 limas

Elaboración

Abrir la vainilla a lo largo con un cuchillo y raspar el interior para sacar las semillas.

Hidratar la gelatina en agua fría.

En una cazo colocamos la leche, la nata, 150 g azúcar y las semillas de vainilla, con la vaina, calentar justo hasta el momento de hervir e infusionar 10 minutos.

Agregamos la gelatina bien escurrida, a la mezcla caliente, removemos para disolver bien y colocamos en recipiente, enfriamos en nevera mínimo 3 horas.

Para la mermelada

Retiramos la piel a las limas, y las escaldamos 3 veces cambiando el agua cada vez, reservamos

Hacemos zumo con la limas, mezclamos con el resto de azúcar, reducimos a fuego lento para que el azúcar no caramelice, justo al final añadir las pieles de lima cortadas en juliana y dejamos enfriar.

Al pase servir pannacotta con la mermelada de lima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CEBICHE DE SALMÓN CON PATACONES DE PLÁTANO MACHO

Ingredientes

- 400 gr de filete de salmón
- 10 langostinos
- 1 cebolleta
- 2 limones
- 2 lima
- Cilantro fresco
- Sal
- Pimienta
- Chile molido
- 1 rama de apio
- 1 Mango
- 3 plátanos macho
- 50 gr de quicos mr Corn

Elaboración

Pelar y sacar las espinas del filete de pescado. Cortarlo a dados. Juntar los langostinos limpios de tripa.

Marinar con el zumo de limón y la lima 1 hora.

Picar la cebolla el apio y el cilantro. Mezclar con el pescado. Salpimentar y espolvorear el chile

Cortar el mango a daditos y mezclar con el ceviche.

Pelar el plátano y cortarlo a rodajas de 2 cm. Freírlos con aceite abundante. Escurrir los patacones y chafarlos. Antes de servir volver a freírlos para que queden crujientes.

Servir el cebiche en una copa de coctel con un par de patacones. Picamos los quicos y espolvoreamos por encima.

TATAKI DE TERNERA CON VERDURAS EN ESCABECHE SUAVE

Ingredientes

- 3u de 120gr. de lomo alto

Para la Marinada

- 80ml. Salsa de soja
- 25gr. azúcar
- 13ml. Mirin
- 25ml. Sake
- 1 ajo emince
- 20gr. Jengibre emince
- 1 c.c pimiento negra en grano machacado
- 1 rama de tomillo deshojada

Para las Verduras

- 10u cebollitas
- 10u flores de coliflor
- 10u zanahorias mini

Para el Escabeche

- 1dl. Aceite de oliva
- 125gr. escalonia cisele
- 1 ajo cisele
- 1 rama de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1dl. Vino blanco
- 2dl. Vinagre Chardonnay
- 3dl. Agua
- Sal y pimienta
- 4dl. Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Para la Marinada

Juntar todos los ingredientes de la marinada, mezclar. Añadirle los trozos de ternera. Mezclar bien. Dejar marinar unas 4-8 horas. Retirar, escurrir y reservar.

Limpiar las verduras. Escaldar cada una por separado y enfriar.

Para el Escabeche

Poner a rehogar la escalonia con el aceite de oliva, añadir el ajo cisele, el tomillo y el laurel, rehogar, desglasar con el vino blanco, evaporar a mitad, añadir el vinagre y el agua, dar un hervor, condimentar.

Poner a cocer cada verdura por separado con una parte del escabeche y un dl. De AOVE, cocer a fuego lento y dejar ligeramente al dente.

Soasar el lomo por los cuatro lados a fuego muy fuerte y cortar la cocción con agua helada.

Secar y pintar con aceite de oliva. Emplatar con armonía todos los ingredientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL EXÓTICO DE MANGO

Ingredientes

- *1 masa quebrada*

Para la masa

- *200 grs de harina*
- *100 grs de mantequilla pomada*
- *1 yema y una pizca de sal*

Para la Crema de mango

- *5 hojas de gelatina*
- *600 grs de mango maduros (ó 200 grs de mermelada de mango)*
- *120 grs de azúcar*
- *50 ml de vino blanco*
- *300 grs nata*
- *150 grs de yogurth natural*

Para la gelatina de fruta

- *125 ml de néctar de mango*
- *2 hojas de gelatina*

Elaboración

Para la masa

Forma un volcán con la harina y la sal, en el centro añade la mantequilla cortada en trocitos y la yema. Integra todo, si necesitas humidécete las manos. Deja reposar en la nevera una hora, luego extiende sobre el mármol, colocamos en un molde cuadrado y horneamos 10 minutos en horno pre-calentado a 200°. Enfriamos y reservamos.

Para la Crema de mango

Coloca las hojas de gelatina en una fuente con agua fría e hidratamos. Trituramos la pulpa del mango, (necesitamos al menos unos 200 grs de pulpa).

Cocinamos la pulpa de fruta con el vino y azúcar unos 10 minutos o hasta que se haya reducido. Añadir la gelatina que estará blandita y disolverla completamente. Dejar enfriar la mezcla revolviéndola de vez en cuando.

Batimos la nata líquida y agregamos el yogurth y luego la mezcla de fruta, revolver muy bien y colocarla sobre la masa quebrada y sin retirarla del molde. Enfriar en nevera

Para la gelatina de fruta

Diluir la gelatina con el néctar y calentar hasta disolver bien, dejar enfriar un poco pero sin que llegue a solidificarse. Luego, cuando el mousse ya esté dura se coloca encima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

OKONOMIYAKI

Ingredientes

- *1/2 col china*
- *80 g de brotes de soja frescos*
- *2 zanahorias en juliana*
- *1 cebolla tierna en juliana*
- *1 calabacín en juliana*
- *3 Huevos*
- *75 g. de harina*
- *Agua o caldo Dashi*
- *150 g de beicon ahumado troceado*
- *salsa tonkatsu*
- *mahonesa*
- *sal*
- *pimienta*
- *laminas de bonito seco*
- *cebollino picado*
- *aceite de oliva*

Elaboración

Picamos todas las verduras en juliana muy fina y la reservamos en un bol. Le incorporamos los brotes de soja, el huevo, la harina, algo de agua, una pizca de ajinomoto y lo mezclamos y lo ligamos hasta que quede homogéneo. Calentamos una sartén al fuego, cuando esté caliente, añadimos el beicon ahumado troceado para que suelte la grasa. Cuando esté dorado lo retiramos y lo añadimos al bol con los otros ingredientes, rectificamos de sal y pimienta, tiene que quedar sabrosa.

En la misma sartén añadimos un poco de aceite de oliva y aprovechamos la grasa que ha soltado el beicon. Ponemos el fuego fuerte, añadimos toda la mezcla, la extendemos y la cocinamos hasta que cuaje, le damos la vuelta y la doramos por la otra parte.

Colocamos el okonomiyaki en un plato y la untamos con salsa tonkatsu y líneas entrecruzadas de mahonesa. la decoramos con cebollino picado y laminas de atún.

ROLLITOS DE SALMÓN EN PANKO

Ingredientes

- *láminas de alga nori*
- *400 g de salmón limpio sin piel ni espinas*
- *3 cucharadas de queso crema*
- *1 Aguacate*
- *cebollino picado*
- *palitos de carne de cangrejo o surimi*
- *1 cucharadita de semillas de sésamo*
- *Aceite de girasol*

Para el rebozado

- *8 cucharadas de harina*
- *panko o pan rallado japonés*
- *1 huevo batido*
- *Agua fría si procede*

Para la salsa

- *25 g de azúcar*
- *25 g. de salsa mirin*
- *25 g. de salsa de soja*
- *25 g. de sake*
- *25 g. de zumo de naranja*
- *ralladura de naranja*

Elaboración

Comenzamos cortando la lámina de alga Nori en tres partes iguales. Pelamos y cortamos el aguacate en tiras.

Reservamos. A continuación, cortamos 6 lonchas de salmón en tiras iguales.

Para formar el rollito, disponemos una tira de alga nori de forma vertical en la tabla y una loncha de salmón de forma horizontal en la parte inferior del alga dejando un espacio de dos dedos aproximadamente. Encima del salmón añadimos una tira de aguacate y un palito de cangrejo o surimi, queso crema y un poco de cebollino. A continuación, juntamos otra lámina de salmón Mojamos el borde superior del alga nori con agua y enrollamos de abajo hacia arriba. Obtendremos un rollito. Repetimos el proceso con el resto.

Preparamos una masa de rebozado con la harina, el huevo y un poco de agua fría hasta obtener una textura parecida a la masa de tempura, rebozamos nuestros rollitos de salmón, y después los pasamos por el panko.

Colocamos una sartén con aceite de girasol y freímos a fuego fuerte durante unos segundos sin que el salmón se cocine en exceso. Escurrimos en un plato con papel de cocina.

Para preparar la salsa, disponemos todos los ingredientes en un cazo, removemos bien y calentamos a fuego bajo hasta que el azúcar se haya disuelto y la salsa reduzca un poco.

Cortamos cada rollito en tres, los disponemos en un plato y los acompañamos de la salsa.

ZANAHORIA, CURRY Y YOGURT

Ingredientes

Para el cake de zanahoria y curry

- 150 gr. de mantequilla pomada
- 100 gr. de azúcar glas
- 2 huevos
- 2 yemas
- 100 gr. de zanahoria rallada
- 4 gr. de curry
- 5 gr. de impulsor
- 200 gr. de harina

Para el merengue

- 100 gr. de claras de huevo
- 150 gr. de azúcar grano

Para la ganache de chocolate blanco yogurt

- 90g. de yogur griego,
- 120 g. de chocolate blanco
- 10 g. de azúcar invertido
- 30 g. de mantequilla pomada

Para la zanahoria confitada con curry

- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- una zanahoria cortada en macedonia
- c/s de curry

Para los cacahuets caramelizados

- 75 g. de cacahuets troceados gruesos
- 44 g. de azúcar glas

Elaboración

Para el cake de zanahoria y curry

Cremer la mantequilla con el azúcar. añadir las yemas y los huevos poco a poco. Tamizar la harina junto con la levadura. Ir incorporando a la mezcla con la ayuda de una espátula,. Añadir el curry y la zanahoria rallada.

Para el merengue

Montar el merengue con la clara y el azúcar, el azúcar se ira añadiendo gradualmente, y mezclarlo con la elaboración anterior. Verter la masa en un molde previamente encamisado tipo plum cake y cocer al horno a 175 ° C durante 35 a 40 minutos.

Para la ganache de chocolate blanco yogurt

Fundimos el chocolate blanco a 40°C, en otro bol mezclamos el yogur y el azúcar invertido y lo calentamos hasta los 35 °C, a continuación lo mezclamos con el chocolate fundido y emulsionamos con el túrmix hasta obtener una mezcla homogénea. Volvemos a calentamos el conjunto hasta los 35°C y añadimos la mantequilla pomada cortada en dados, mezclamos bien hasta que se integre completamente y volvemos a emulsionar con el túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea. Dejamos enfriar, tapamos con film y reservamos en la nevera durante 24 horas para que coja consistencia fría lo ponemos en una manga con una boquilla rizada.

Para la zanahoria confitada con curry

Elaboramos un almíbar TPT le añadimos el curry y las zanahorias y dejamos cocer hasta que estén hechas pero crujientes.

Para los cacahuets caramelizados

Pondremos dentro de una reductora, los cacahuets y el azúcar glas, removiendo continuamente. Dejaremos que se caramelice al mismo tiempo que se tuesta. Ponemos el resultado encima papel de horno. reservamos.

Acabados

En un plato rectangular disponemos de un rectángulo de bizcocho, encima ganache. Terminamos espolvoreando unos cuantos cacahuets caramelizados. Al lado una línea de crumble con algunos dados de zanahoria por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ PILAF A LA TURCA CON POLLO

Ingredientes

- 250 gr. de arroz basmati
- 90 gr. de mantequilla
- 1 cebolla ciselée
- 1 c.c. de semillas de cardamomo majadas
- ½ c.c. de comino molido
- 1 c.c. de cúrcuma
- ½ c.c. de cilantro molido
- 1 hoja de laurel
- 100 gr. de cacahuets tostados
- 100 gr. de dátiles u orejones o ciruelas pasas o pasas troceados
- 1 l. fondo de ave
- 1 pechuga de pollo

Elaboración

Lavar el arroz y escurrirlo en un colador.

Calentar la mitad de mantequilla en una cazuela de fondo grueso y sofreír la cebolla unos minutos hasta que esté tierna.

Incorporar las especias y el laurel, saltar un par de minutos para que las especias se impregnen bien de la mantequilla, removiendo para que no se quemem.

Añadir el arroz escurrido y saltearlo, sin dejar de remover, durante unos 10 minutos.

Mojar con el fondo, poco a poco, sin dejar de remover, y llevar lentamente a ebullición.

Cocerlo a fuego suave unos 10 minutos, hasta que se haya absorbido casi todo el fondo y la superficie del arroz empiece a burbujear.

Cubrir con una tapadera ajustada, bajar el fuego al mínimo y seguir la cocción unos 10 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.

Mientras fundir la otra mitad de mantequilla y espolvorear un poco de comino y cúrcuma. Freír 1 minuto evitando que la mantequilla clarifique. Retirar y enfriar la mantequilla

Destapar y dejar reposar 5 minutos para que el vapor desaparezca.

Colocar unos dados de mantequilla aromática

Con la ayuda de un tenedor, esparcir cuidadosamente los cacahuets y la fruta seca sobre el arroz y servir.

Limpiar la pechuga de pollo y cortar en macedonia. Reservar en frío.

Al pase

Saltear 5 minutos en un poco de aceite y colocar sobre el arroz en pase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CURRY VERDE DE PESCADO

Ingredientes

- 600 gr. de pescado variado
- 1 calabacín
- 125 ml. de crema de leche, un yoghurt o 125 ml. de leche de coco
- Lima rallada

Para el curry

- 1 puerro
- 1 c.s. de raíz de jengibre fresca
- 1 c.s. de piel de lima rallada
- 2 c.s. de cilantro picado
- 2 c.s. de albahaca picada
- 2 chiles (opcional)
- 1 diente de ajo
- 1 c.s. de semillas de cilantro y comino

Para el Chutney de mango

- 2 c.s. de aceite de oliva
- 50 gr de azúcar moscabado o moreno
- 1 chalota picada
- 1 ajo picado
- 1 c.s de jengibre pelado y picado
- 1 rama de canela
- 1 anís estrellado
- 200 gr de mango
- Tomillo
- El zumo de una naranja
- 2 c.s de vinagre de jerez
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta negra a gusto
- La ralladura de una lima.

Elaboración

Para el curry

Limpiar el pescado, freír a alta temperatura unos dos minutos por texturas y retirar.

Machacar los ingredientes de la pasta de curry en un mortero o mezclar en una batidora hasta obtener una masa homogénea.

Verter sobre el pescado y dejar marinar entre 30 minutos a una hora en refrigeración.

Cortar a macedonia el calabacín.

Saltear a fuego vivo con un poco de aceite el calabacín hasta que queden al dente unos 3 minutos.

Retirar el pescado del adobo y rehogar el adobo unos 5 minutos a fuego bajo con un poco de aceite, cremar con un poco de yogurt, crema de leche o leche de coco. Llevar a ebullición, reducir fuego y añadir el pescado y la verdura. Mantener a cocción baja unos 3 minutos hasta que el pescado esté cocido. Refreshar con lima rallada y servir de inmediato.

Para el Chutney de mango

En un cazo poner el aceite de oliva y saltear el ajo, la chalota, el jengibre, la canela y el anís.

Cuando se hayan ablandado un poco los ingredientes anteriores añadir el mango cortado en macedonia. Dejar que se cocine a fuego medio durante unos tres minutos. Mojar con el zumo de naranja, la ralladura de lima, el vinagre y el azúcar. Dejar que se reduzca el líquido y espese un poco.

Por último poner la mostaza, remover bien y salpimentar a gusto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FAKKA

Ingredientes

- 4 huevos
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 200 gr de almendra
- 16 gr de levadura química
- 10 gr de azúcar avainillado
- 1/2n kg de harina floja
- 100 gr de pasas
- 2 c.s. de agua de azahar
- Pizca de sal
- Aceite de oliva

Elaboración

Tostamos las almendras y machacamos en el mortero.

Blanqueamos tres huevos con el azúcar hasta obtener una textura cremosa.

Añadir la mantequilla ablandada 50 ml de aceite de oliva, las almendras machacadas, las pasas hidratadas, el azúcar avainillado y el agua de azahar.

Batimos ligeramente para emulsionar.

Añadimos la harina y la levadura tamizadas en tres partes y amasamos hasta obtener una masa homogénea.

Estiramos en barras de 20 cm por 3 cm de ancho y pintamos con huevo batido. Horneamos unos 15 minutos a 180 °C, retiramos y cortamos en rebanadas de 1 cm

Volvemos a hornear unos 15 minutos hasta que doren

Dejar enfriar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CHAMPIÑONES MASALA CON CHAPATIS

Ingredientes

- 300 gr de tomate picado
- 30 champiñones pequeños
- 20 gr de jengibre
- 10 gr de ajo
- 1 c.c. gram masala
- 1 c.c. de hinojo
- 1.c.c de comino
- Pimienta
- 2 c.s de mantequilla
- 400 ml de leche de coco
- 125 ml de nata líquida
- Hojas de cilantro
- Sal

Para el chapati

- 200 gr de harina de trigo completa
- 125 ml de agua
- 50 gr de mantequilla
- Sal

Elaboración

Rallar los tomates. Limpiar los champiñones y cortarlos a cuartos.

En una cazuela fundir la mantequilla y dorar los ajos y el jengibre rallado, el garam masala, el hinojo, el comino, la pimienta. Dejamos que desprenda su aroma y añadimos el tomate rallado. Dejamos reducir y juntamos los champiñones y la leche de coco. Cocer 10 min.

Añadimos la crema de leche el cilantro y rectificar de sal.

Para el chapati

En un bol alto ponemos la harina y la sal. Añadimos agua y mezclar hasta conseguir una pasta. Podemos añadir agua de cucharada en cucharada hasta que la masa forme una bola. Amasar hasta que quede homogénea.

Coger una cucharada de masa, esparcir un poco de harina para que no se pegue la masa al estirlarla.

Cocer los chapatis en una paella antiadherente. Cocemos por un lado hasta que salgan burbujas.

Damos la vuelta y cocemos por el otro lado. Guardamos los chapatis dentro de un trapo en lugar cálido.

FILETES DE CABALLA CON BERENJENA Y SÉSAMO

Ingredientes

- 3 caballas
- Jengibre picado
- 3 c.s de sake
- 3 c.s de soja
- 2 huevos
- Panko
- 3 berenjenas
- Cebolleta china o cebollino
- 1 ramillete de cilantro
- 1c.s de sésamo
- 1 c.s de aceite de sésamo
- 2 c.s de salsa de soja
- 2 c.s de tahina
- 1/2 limón
- 1.c.c de azúcar
- 1 gajo de ajo
- Pimienta

Elaboración

Cortar a rodajitas la cebolleta china o el cebollino.

Picar el cilantro y el ajo

Lavar la berenjena y cortar la a trozos grandes. Cocerlos dentro de una vaporera durante 15 min. hasta que estén tiernas.

Tostar el sésamo. Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes. Empezando por el zumo de limón y el azúcar, la tahina, la salsa de soja, ajo y sal y sésamo.

Filetear y sacar la piel de la caballa. Marinar con el sake la soja y el jengibre. Pasar por huevo y panko.

Freír antes de servir junto con la berenjena aliñada con el sésamo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA TATÍN DE PLÁTANO

Ingredientes

- 1 plancha de hojaldre
- 5 plátanos
- 120 gr. de azúcar moreno
- 120 gr. de mantequilla
- 100 gr. de mermelada de albaricoque

Para la salsa de limón y canela

- 150 gr. de azúcar
- 2 yemas de huevo
- la ralladura y el zumo de un limón
- 1 rama de canela
- 50 gr. de nata líquida

Elaboración

Untar con la mitad de la mantequilla un molde de tarta rectangular. Espolvorear con azúcar. Cortar a láminas el plátano y mezclarlos con la mermelada de albaricoque antes de colocarlos en el molde. Espolvorear el resto de azúcar y repartir la mantequilla uniformemente. Poner la bandeja al horno 10 min. a 180 a.C. para caramelizar los plátanos.

Extender la plancha de hojaldre a 3 mm. de grosor y colocar sobre los plátanos, recortando la masa sobrante. Cocer al horno 20 min. a 200gr. hasta que la masa quede dorada. Dar la vuelta a la tarta antes de servir.

Para la salsa de limón y canela

Batir las yemas con el zumo, la ralladura de limón y el azúcar. Hornear esta mezcla a 180 °C durante 12 min.

Infundir la canela con la nata y dejar enfriar. Sacar la rama de canela y triturar con la mezcla horneada con la nata.

CHOP SUEY DE POLLO

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- ½ pimiento rojo
- 1 calabacín pequeño
- 1 cebolla
- 1 zanahoria grande
- 180 g. brotes de soja (mejor frescos)
- 1 cucharadita de jengibre fresco picadito
- 1 diente de ajo
- 50 ml. salsa de soja
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- Aceite de girasol para freír

Elaboración

Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana gruesa. Lavamos y cortamos en bastoncitos el resto de verduras, el pimiento, la zanahoria y el calabacín. En un cuenco mezclamos 2 cucharadas de salsa de soja, con el jengibre y el ajo cortados menuditos. Reservamos.

En un wok ponemos 4-5 cucharadas de aceite de girasol. Cuando el aceite esté bien caliente incorporamos las verduras y las cocinamos a fuego fuerte, removiendo casi constantemente para evitar que se quemen. Si utilizamos brotes de soja frescos los incorporamos con el resto de verduras. Si los utilizamos de bote los reservamos para el final.

Incorporamos al wok el pollo troceado y cocinamos a fuego fuerte 5 minutos. Incorporamos la salsa con ajo y jengibre que tenemos reservada y el resto de la salsa de soja y seguimos cocinando 10 minutos más. Si usamos brotes de soja de bote los incorporamos con la salsa.

La textura final tiene que ser más bien durita, al dente. Si cocinamos las verduritas todas juntas necesitaremos 10 minutos, si lo hacemos por tandas con 4 minutos cada una será suficiente.

CEBICHE NIKKEI DE CORVINA Y PULPO

Ingredientes

- 3 patas grandes de pulpo cocido
- 1 kg y medio de pescado blanco fresco y de lomo ancho
- 12 cola de langostino
- 2 cebollas rojas grandes cortadas en juliana fina
- 2 ajís pequeños picados finamente (sin pepitas)
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado finamente
- 8 limas
- Sal y pimienta blanca recién molida (al gusto)
- 50 ml de Salsa Teriyaki

Elaboración

El primer paso es limpiar el pescado, de piel y espinas Utilizaremos los lomos del pescado. Una vez limpios, los fileteamos con el cuchillo cortando tiras o en dados medianos, trozos de 1 - 1/2 cm. Lavamos bien el pulpo de restos de gelatina y cortamos trozos pequeñitos, que no molesten al comer. Reservamos el pescado y el marisco en una fuente grande.

Cortamos las limas por la mitad y las tenemos lista para exprimir. Con una de ellas frotamos el bol donde vamos a preparar el cebiche. Añadimos al bol o fuente el pescado y marisco, añadimos cubitos de hielo, para que el pescado esté lo más frío posible durante el máximo tiempo posible.

Cortamos la cebolla china (se puede sustituir por puerro delgadito) en juliana y añadimos a la fuente con el pescado. Agregamos sal fina (al gusto), pimienta blanca recién molida y el ají (o chile) finamente picado.

Exprimimos las limas sobre el bol donde tenemos nuestros ingredientes, Removemos 1 minuto hasta que esté todo bien integrado. Cuando el pescado comienza a tomar color probar de sabor y rectificar de sal si es necesario. El ácido cítrico de las limas modificará las proteínas del pescado para dejarlas en su punto. Cortamos el cilantro muy fino, suavemente para no machacarlo y añadimos. Quitamos los cubitos de hielo del bol. cortamos la cebolla morada en juliana fina... y la añadimos al cebiche en el último momento antes de servir. Dejamos reposar en la nevera durante 10 minutos hasta que el pescado esté bien blanco.

Juntamos cebiche, con langostinos y pulpo rehogamos con teriyaki y emplatamos

TOCINO O TOCINILLO DE CIELO

Ingredientes

- 12 yemas de huevos grandes a ser posibles de calidad
- 500 g de azúcar blanquilla
- 500 ml de agua
- Para el caramelo:
- 5 cucharadas de azúcar granulada blanca
- (3 cucharadas de agua colmadas)

Elaboración

Calentamos los 500 ml de agua en una cazuela, añadimos el medio kilo de azúcar y dejamos que hierva a fuego alto durante unos 3 minutos y luego dejamos con mucha calma que se forme un almíbar ligero a temperatura media-baja durante otros 12 minutos aproximadamente. Una vez hecho retiramos del fuego y dejamos que entibie.
Separamos las claras de las yemas

Batimos las doce yemas con unas varillas manuales como si fueses a preparar una tortilla. No debemos usar la batidora pues entra mucho aire

Incorporamos las yemas poco a poco al almíbar sin dejar de remover. Tenemos que añadirlo poco a poco con mucho cuidado, porque de no ser así se podrían empezar a cuajar los huevos y se nos quedaría el postre a la mitad. Cuando lo tengamos todo bien integrado pasamos por un colador para quitar cualquier grumo que se haya formado por la cocción de las yemas.

Vertemos la crema en el molde con el caramelo y luego lo ponemos en una cazuela con tapa a la que previamente hemos añadido agua que no llegue a cubrir el molde. Vamos a cocinarlo al baño María, Calentamos la cazuela y en cuanto comience a hervir la tapamos, el baño maría será a temperatura suave durante 30 minutos desde que hierve o hasta que esté bien cuajado.

Para evitar que las gotas que caen desde la tapa por la condensación del agua nos estropeen el tocino de cielo tenemos un gran truco. Colocamos entre la tapa y la cazuela un trapo de cocina o una servilleta de algodón que absorba el agua. Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente durante media hora y luego lo metemos en la nevera unas 5 horas hasta que haya enfriado bien y esté compacto, de un día para otro está mucho mejor.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO AL CURRY DE CACHEMIRA

Ingredientes

- *1 pollo de 1,5 kg. aprox.*
- *100 gr. de almendras*
- *50 gr. de pistachos*
- *1 cebolla*

Para el Curry Cachemira

- *3 dientes de ajo*
- *½ yoghurt*
- *2 cm de jengibre*
- *½ c.c. de cardamomo*
- *1 c.c. de comino*
- *1 c.c. de semillas de cilantro*
- *Cilantro verde*
- *½ c. de canela*
- *½ c.c. de azafrán*
- *1 c. de pimienta negra*
- *Aceite*

Elaboración

Limpiaremos el pollo, retiraremos piel y tendones y cortaremos en cubos.

Enharinamos y ferimos en una cazuela a fuego medio hasta que adquiera color. Retiraremos.

En el mismo aceite sofreiremos la cebolla cortada en juliana unos 15 minutos hasta que esté tierna, añadimos el ajo y el jengibre cortado en brunoise y rehogamos unos 3 minutos.

Añadimos las especias (excepto el azafrán) y rehogamos un minuto. Añadimos el pollo, removemos y mojamos con un poco de caldo de pollo o agua.. Taparemos y dejaremos cocer unos 15 minutos.

Tostemos las almendras y los pistachos y trituraremos unto con el yoghurt, y una infusión de azafrán. Verteremos sobre el pollo y coceremos unos 5 minutos más. Rectificamos de sal y pimienta.

CHILI CON CARNE

Ingredientes

- 2 cebollas rojas
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias cortadas a dados
- 2 tallos de apio brunoise
- 1 pimiento rojo brunoise
- 1 c.c. de chili en polvo
- 1 c.c. de comino en polvo
- 1 c.c. de canela molida
- Sal y pimienta
- Un bote de garbanzos
- Un bote de judías rojas
- Un bote de tomate troceado
- 500 gr. de carne picada
- Un puñado de cilantro
- Arroz largo cocido
- Un Yoghurt griego natural
- Aceite de oliva

Elaboración

En una cazuela de fondo grueso pochar las cebollas junto con las zanahorias y el apio, añadir el ajo y los pimientos y dejar cocer unos 15 minutos. Incorporar el chile en polvo, el comino, la canela y un buen pellizco de sal y pimienta. Dejar cocer 30 segundos para que desprendan todo su aroma y añadir la carne. Seguir salteando removiendo, hasta que la carne empiece a dorarse. Añadir los garbanzos, las judías rojas y el tomate. Separar las hojas de cilantro de los tallos e incorporarlos picados en la cazuela. Añadir medio litro de agua y dejar cocer a fuego lento durante una hora. Servir caliente, decorado con las hojas de cilantro fresco. Acompañar con yogurt y arroz cocido de grano largo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LASY DE AGUACATE CON JENGIBRE CON GALLETAS RÁPIDAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *½ l de leche*
- *2 aguacates*
- *3 c.s. de miel*
- *50 gr. de jengibre*

Para las galletas

- *90 gr. de harina*
- *60 gr. de harina de fuerza*
- *90 gr. de pepitas de chocolate*
- *200 gr. de chocolate negro*
- *2 huevos batidos*

Elaboración

Batir el aguacate, la miel, la leche y el jengibre. Dejar enfriar en el frigorífico.
Precalentar el horno a 180 °C. Tamizar las harinas en un cuenco grande. Incorporar las nueces y las pepitas de chocolate. Añadir la mantequilla y el chocolate fundidos y los huevos. Remover hasta que quede bien mezclado. En una fuente con papel de horno verter cucharadas de la mezcla separados 4 cm. Hornear 12 min. y dejarlas enfriar sobre una rejilla metálica.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CONFIT DE PATATA CON PULPO DE ROCA, RUCULA Y SALSA NEGRA PICANTE

Ingredientes

- *Patatas de pulpo*
- *3 patatas blancas*
- *Ajo ecrasé*
- *1 hoja de laurel*
- *Pimienta en grano*
- *Romero*
- *Aceite de oliva*
- *Ajo laminado*
- *Aceite de girasol*

Para la Salsa

- *Tinta de calamar*
- *1 vaso de vino blanco seco*
- *1 guindilla picante*
- *Sal*
- *Rúcula*

Elaboración

Cortar patatas con piel, según se indique, hervirla 4 minutos, escurrir y reservar, confitar en aceite de oliva con laurel, ajo, romero y pimienta en grano. Pasar por papel absorbente, condimentar.

Freír el ajo laminado a temperatura suave hasta que quede doradito y crujiente, decorar el pulpo con este ajo.

Envasar los trozos de pulpo al vacío, cocinar 3 minutos a 85°, retirar de la bolsa y poner en plato

Hacer un reducción de la tinta del calamar con el vino blanco añadiéndole guindilla picante y mantequilla.

Decorar con hojas de rúcula



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PIZZA ORIENTAL DE ATÚN, OLIVAS NEGRAS, GENGIBRE Y CHILLI SAUCE

Ingredientes

- 300 gr. de harina
- ½ c. p de levadura de panadero
- 1 vaso pequeño de leche
- 1 c,s de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- Sal y pimienta

Para el Sofrito de base

- 2 tomates concasé
- 1 cebolla ciselé
- ½ ajo ciselé
- Perejil picado
- 2 C.S de aceite de oliva
- 1 c.c de mantequilla
- 1 c.c de azúcar
- Pimentón dulce
- 4 rodajas de jengibre fresco
- Sal y pimienta

Acabado

- Atún desmigado
- 1 cebolla en juliana
- ¼ de pimiento rojo a tiras
- Olivas negras sin hueso
- Queso Emmental rallado
- Chilly sauce

Elaboración

Poner la harina en un bol, añadir yemas, sal, pimienta, mezclar. Derretir mantequilla, añadir levadura, leche, disolver y añadir a la preparación anterior. Amasar hasta obtener una masa fina y blanda. Estirar y cortar en círculos, poner en bandeja de horno con papel de horno.

Sofreír la cebolla en una sartén con aceite de oliva, añadir tomate, perejil picado, pimentón dulce, jengibre, sal y pimienta. Retirar del fuego, llevar a vaso de túrmix y triturar.

Una vez triturado devolver el sofrito al fuego, añadir mantequilla y azúcar, mezclar y cocinar durante 2 minutos, retirar del fuego y rectificar.

Rehogar la cebolla en juliana y reservar. Cortar las olivas a la mitad, poner los ingredientes sobre la masa de pizza y hornear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTELITOS DE COCO CON CREMA DE AGUACATE Y AZÚCAR DE MENTA

Ingredientes

Para los Pastelitos de coco

- 60 gr de claras de huevo
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de coco rallado
- 15 gr de compota de manzana
- 1 C.S de leche de coco
- 1 C.S. de ron

Para la Crema de aguacate

- Zumo de lima
- 100 gr. de pulpa de aguacate
- 30 gr. de azúcar moreno

Para el Azúcar de menta

- 20 gr. de hojas de menta
- 100 gr. de azúcar

Elaboración

Mezclar en un bol el coco y el azúcar, añadir la compota, las claras, el ron y la leche de coco. Calentar al baño M^a hasta los 36º/50º.

Con las manos ligeramente mojadas, formar cuadrados y disponer en bandeja de horno, cocer en horno precalentado 240º durante un momento, retirar y poner en el plato de presentación.

Poner todos los ingredientes para la crema de aguacate en vaso de túrmix y triturar, reservar en manga pastelera.

Poner ingredientes para el azúcar de menta en túrmix y triturar hasta obtener una pasta de menta.

ALITAS DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE SOJA, MIEL Y LIMÓN

Ingredientes

- 1 kg. de alitas de pollo

Para el adobo inicial del pollo

- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Un poquito de tomillo y romero
- Una pizca de cayena o guindilla (opcional)
- Un diente de ajo en trocitos muy pequeños.

Para hacer la salsa del horneado

- El zumo de 2 limones pequeños o 1 grande
- 75 ml. de salsa de soja (suave a ser posible)
- 75 ml. de miel (la que más os guste)
- 1 cucharadita (tipo postre) de orégano seco y molido

Para el acompañamiento

- 200 g. de arroz basmati
- sal y pimienta
- 20 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 200 ml. de agua

Elaboración

Las alitas con la mano dislocas el hueso y con un cuchillo lo separas, las colocamos libres de pelitos en una fuente y salpimentamos.

Pelamos un diente de ajo (o 2 si os gusta su sabor) y lo troceamos muy picado, si tenéis un aplasta-ajos mucho mejor, así se juntará la pasta mucho mejor con el resto de ingredientes. Añadimos el orégano molido, una ramita de tomillo y otra de romero. Si os gusta el toque picante sería el momento de añadir la cayena o la guindilla a las alitas.

Juntamos todos los sabores con una cuchara o con las mismas manos y dejamos que macere durante media hora mínimo.

Pre calentamos el horno a 220°C, calor arriba y abajo

Con el aderezo que hemos hecho a la alitas ya sería suficiente para ir al horno pero vamos a preparar la mezcla con la que las vamos a untar, juntamos en un bote de cristal la salsa soja, la miel y el zumo de los limones. Cerramos bien y agitamos para juntar bien los ingredientes, la mezcla debe quedar homogénea.

Colocamos las alitas en una bandeja grande y untamos muy bien la parte superior con nuestro mejunje, usaremos un pincel o brocha. Dejamos un poco de salsa para untarlas a mitad de horneado cuando les demos la vuelta.

Las metemos en el horno a 180°C y dejamos que se asen durante 30 minutos. A mitad del horneado les damos la vuelta con un tenedor y volvemos a barnizar con la salsa que tenemos reservada, así quedarán doradas por los dos lados.

LANGOSTINOS PICANTES AL ESTILO MOZAMBIQUEÑO

Ingredientes

- 500 gr de gambas o langostinos pequeños,
- 4 dientes de ajo
- 10 hebras de azafrán
- 1 - 2 guindillas o cayenas secas.
- Pimienta negra molida
- 2 cucharadas de agua
- 30 gr de mantequilla (una cucharada) + 15 gr para deshacer al final
- 20 gr de aceite de oliva (2 cucharadas)
- 1 cebolla cortada en trocitos pequeños
- Medio botellín de cerveza
- Perejil fresco picado
- Zumo de medio limón

Para la Guarnición puré de calabaza picante al curry rojo con leche de coco

- 900 gr- 1kg de calabaza
- 2 cebollas rojas pequeñas
- 4 dientes de ajo
- 1 tallo de apio
- 3 zanahorias
- 1 pimiento verde
- 1 patata
- 2-3 cucharadas de pasta de curry rojo
- 1 litro de caldo de pollo (o de verdura o carne)
- 400 ml (1 lata) de leche de coco
- Salsa worcestershire (perrins)
- 1 cucharada de azúcar
- Sal, pimienta y aceite de oliva

Elaboración

En un mortero, machacar las hebras de azafrán, añadir los ajos y machacar junto a las guindillas y la pimienta. Añadir el agua. Reservar

Poner a calentar en una sartén la mantequilla con el aceite. Añadir la cebolla y rehogar unos minutos hasta que esté transparente

Agregar el machado reservado y rehogar unos 2 minutos

Verter la cerveza y dejar evaporar unos 5 minutos a fuego medio

Echar las gambas en la sartén con la mitad del perejil picado y saltar hasta que estén rosadas. No dejarlas demasiado tiempo porque se secarán y endurecerán

Apagar el fuego y añadir la mantequilla que quedaba y el zumo de limón

Espolvorear de perejil

PASTEL DE MANZANA Y MANGO

Ingredientes

- 120 g de harina
- 2 huevos
- 50 g de azúcar
- 1/2 sobre de levadura Royal
- 4 manzanas reinetas
- 1 mango
- 1 pellizco de sal
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharada de esencia de vainilla líquida
- 100 ml de leche entera
- 1 cucharada de canela molida
- 100 g de mantequilla (base galleta)
- 1 cucharada de Ron (base galleta)
- 20 galleta tipo María o tostada (base galleta)

Elaboración

Para la base de galleta

Derretimos la mantequilla (usad el microondas, Con la picadora trituramos las galletas y añadimos por encima la mantequilla derretida.

Añadimos unas gotas de ron.

Cogemos la mezcla de galleta y la repartimos por la base de un molde desmontable grande (en este caso era de 18 cm, con el de 22 cm también vale, pero te queda más fina). Apretamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos e introducimos al horno unos 10 minutos a unos 180° para que se endurezca y se evapore un poco el líquido sobrante.

Sacamos el molde y dejamos enfriar para rellenar con la crema con las manzanas y mango

En un bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que doble su volumen, cuando ya estén así añadimos la leche y mezclamos bien con la batidora.

En el mismo bol introducimos un pellizco de sal, la mantequilla líquida y la cucharada de esencia de vainilla. Batimos todo hasta que no queden grumos.

Mezclamos la levadura con la harina tamizada y la echamos al bol anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.

Mientras reposa pelamos las manzanas y quitamos el centro de las mismas. Las cortamos en láminas, con un tamaño similar a una patata frita. Juntamos en un bol los trozos de manzana con la canela. Removemos con la mano hasta que quede todo bien mezclado.

Quitamos la cáscara del mango y cortamos en láminas finas. Colocamos estas láminas de mango encima de la base de galleta, intentando que toda la base quede cubierta sin ningún hueco.

Añadimos la crema con las láminas de manzana al recipiente con la galleta y el mango. Apretamos un poco las manzanas para que quede compacta.

Pre calentamos el horno a 200° durante 5 minutos. Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 190° durante unos 35 minutos.

Los 5-10 últimos minutos cubrimos el bizcocho con un poco de papel de aluminio y bajamos la temperatura a 170° para que no se nos queme Dejamos enfriar durante una hora.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CAUSA LIMEÑA RELLENA

Ingredientes

- 8 patatas amarillas (patata agria)
- 120 ml de pasta de aji amarillo
- Zumo de 6 limones
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 400 gr. de atún en aceite escurrido
- 1 cebolla roja cisele
- 225 gr. mayonesa de lima
- 2 tomates en rodajas
- 4 Huevos duros en rodajas
- 5ud aceituna kalamata
- Perejil picado
- Sal

Elaboración

Poner a hervir las patatas hasta que estén tiernas. Escurrir y chafar hasta obtener un puré fino y sin grumos. Pasarlo a un bol y añadir la pasta de aji amarillo, el zumo de limón y aceite. Rectificar y reservar.

En un bol aparte, poner el atún, la cebolla y 175 gr de mayonesa. Remover bien.

Extender la mitad del puré de patata en un molde, cubriendo la base. Por capas, añadir el aguacate, el tomate, el huevo y el atún. Para terminar, colocar el puré de patata restante. Cubrir con el resto de la mayonesa y decorar con perejil y aceitunas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TONKATSU CON ENSALADA DE COL Y ARROZ BLANCO

Ingredientes

- 4 filetes de 1 dedo de grosor de magra de cerdo
- 2 huevos
- 100 gr. harina
- 200 gr de panko
- ½ col
- 2 cebollas tiernas
- 2 zanahorias
- 200 gr de mayonesa
- 30 de salsa de soja
- ½ c.c. Aceite de sésamo
- 300 gr de arroz bomba

Para la salsa tonkatzu

- 100 g. de ketchup.
- 10 ml. de vinagre de arroz.
- 30 ml. de salsa de soja.
- 20 ml. de salsa inglesa.
- 10 g. de azúcar.
- 1 manzana.
- 1 c.c. de mostaza.
- 1 diente de ajo.

Elaboración

Salpimentar los filetes de magra de cerdo y empanarlos. Primero los pasamos por harina después por huevo batido, los escurrimos bien y acabamos rebozando con panko.

Cortamos la col a juliana finita. Le agregamos cebolla tierna picada, la zanahoria rallada mayonesa, aceite de sésamo y salsa de soja.

Limpiamos el arroz hasta que el agua salga transparente. Lo dejamos hidratar 10 min. Ponemos el arroz en una olla y lo cubrimos con agua. Tapamos la olla con papel de film y cocemos el arroz 3 minutos a fuego fuerte y 15 min a fuego suave.

No destapamos la olla y dejamos reposar el arroz.

Freímos el tonkatsu, lo escurrimos y lo cortamos a tiras. Servimos con una bola de arroz y un poco de ensalada de col.

Salseamos con salsa tonkatsu.

Para la salsa tonkatzu

Poner el ketchup en un bol y verter el vinagre de arroz, la salsa de soja, la salsa inglesa, el azúcar, la mostaza y la manzana triturada. Mezclar hasta que esté todo integrado y salsear los rollitos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MOUSSE DE PIÑA COLADA

Ingredientes

- 6 rodajas de piña
- 250 ml vaso de leche de coco
- 500 ml vasos de nata líquida
- 4 huevos
- 7 hojas de gelatina
- Canela,
- Coco rallado
- Azúcar al gusto

Elaboración

Reducir un poco la leche de coco a fuego lento en un cazo hasta que quede espesita junto con dos cucharadas de azúcar.
Dejar enfriar.

Con la piña, hacemos un puré fino triturándola en la batidora y colándola con el chino.

A continuación separamos las claras de las yemas y las montamos a punto de nieve junto con cuatro cucharadas de azúcar.
Hacemos lo mismo con la nata, también azucarada.

Hidratamos las hojas de gelatina y las disolvemos en un poco de leche de coco caliente o un poco de zumo de piña.

Mezclamos cuidadosamente la gelatina con la leche de coco fría y la unimos al puré de piña.

Echamos canela y ligamos con las claras y la nata montada.

Llevamos al frigorífico 2 horas hasta que cuaje

GAMBA EN CEVICHE CON GUACAMOLE Y SALSA DE YOGURT

Ingredientes

Para el Ceviche de gambas

- 12 u. gambas frescas
- 50 ml zumo de lima
- 1 c.s cilantro fresco picado
- 25 gr. escalonia emincé lavada
- 3 gr. sal
- Una pizca de azúcar
- Una pizca de ajinomoto
- 40 ml Agua
- Una bolsa de rucula

Para el Guacamole

- 300 gr. aguacate
- Zumo de lima
- 60 gr. cebolla ciselé
- 60 gr. de tomate TPM
- 1 c.s de cilantro picado
- 1 u. chile picado (picante) al gusto
- Sal

Para la Salsa de yogurt

- 100 gr. yogurt natural
- 20 gr. leche
- 2 c.s cebollino emincé
- 15 ml aceite de oliva virgen extra
- Sal, pimienta

Para la Vinagreta

- 15 ml vinagre fórum
- 25 gr. miel
- 40 ml aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortar las gambas en rodajas y mezclar con todos los ingredientes. Poner a marinar las gambas unos 30 minutos (dependerá del gusto de cada uno).

Mezclar todos los ingredientes del guacamole, chafar de manera que queden trozos de aguacate. Rectificar de condimentación. Preparar unos 15 minutos antes de servir.

Mezclar todos los ingredientes de la salsa de yogurt, condimentar bien y reservar.

Mezclar todos los ingredientes de la vinagreta y reservar.

En un aro disponer el guacamole, encima el ceviche, la rúcula, acompañado de las dos salsas.

COSTILLAS DE CERDO A LAS 5 ESPECIAS CON BRIOIX AL VAPOR CON MAHONESA DE CURRY

Ingredientes

Para las costillas

- 1kg de costillas de cerdo
- 1 cucharada de polvo de cinco especias
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 estrella de anís
- Unos granos de pimienta de Sichuan
- Cebollino picado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa de miel

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Un buen chorro de miel
- 150 ml de salsa de soja
- 2 dientes de ajo picados finos
- Piel de lima rallada
- 3 cucharadas de semillas de sésamo (opcional)
- 1 o 2 guindillas frescas sin semillas cortadas en tiras finas

Para el brioix al vapor

- 30 g. de azúcar
- 25 g. de leche
- 15 g. de levadura fresca
- 250 de harina
- 2 huevos
- 100 g. de mantequilla
- 3 g. de sal

Para la mahonesa de curry

- Una cebolla tierna en brunoise
- Una manzana en brunoise
- 5 g. de curry
- 100 g. de nata
- mahonesa

Elaboración

Para las costillas

Ponemos las costillas limpias, salpimentadas y partidas en un bol.

Añadimos el polvo de cinco especias, las semillas de hinojo, la estrella de anís y la pimienta de Sichuan. Mezclamos bien. Junto con aceite de oliva las cocemos en el horno precalentado a 180° C unos 40 minutos.

Para la salsa de miel

Ponemos un cazo al fuego con todos los ingredientes de la salsa de miel. Calentamos hasta que hierva, dejamos cocinar dos minutos y retiramos. Al enfriarse deberá tener una consistencia pegajosa.

Una vez listas las costillas las pintamos con la salsa que hemos preparado.

Picamos el cebollino y lo ponemos por encima. Horneamos 15 minutos más.

Para el brioix al vapor

Amasamos todos los ingredientes a excepción de la mantequilla, que la añadiremos a la mitad del amasado cuando la masa, ya tenga elasticidad. Continuaremos amasando hasta que este elástica. La colocaremos en un bol y la dejaremos reposar en nevera durante 6 horas. Retiraremos la pasta de la nevera y haremos pequeñas bolas de 10 g. las dejamos fermentar hasta doblar volumen. Colocamos los brioix en una vaporera y los cocemos durante 20 minutos.

Para la mahonesa de curry

Rehogamos la cebolla con mantequilla, durante 10 minutos, añadimos la manzana y lo cocemos 5 minutos más, añadimos el curry rehogamos, añadimos la nata reducimos. Enfriamos y mezclamos con la mahonesa. Lo colocamos en una manga pastelera. Rellenamos los brioix con esta mahonesa.

CERVEZA NEGRA GUINNESS BUND CAKE

Ingredientes

Para el bundt cake

- 250 ml. de cerveza negra guinness
- 250 g. de mantequilla
- 75 g. de cacao en polvo
- 400 g. de azúcar moreno
- 3 huevos
- 142 g. de buttermilk, 142 g. de leche con 10 g. de zumo de limón
- 5 g. de vainilla en polvo
- 12'5 g. de bicarbonato
- 275 g. de harina

Para la ganache de la cubierta

- 200 g. de nata para montar
- 200 g. de chocolate negro
- c/s de polvo de regaliz

Elaboración

Para el bundt cake

Verter la cerveza negra en un cazo, añadir la mantequilla y llevar al fuego hasta que se funda, en este momento añadir el cacao en polvo y el azúcar. Reservar fuera del fuego.

Batir la crema agria con los huevos y al vainilla, verter sobre la primera mezcla, cuidar que este a la misma temperatura. Añadir la harina tamizada con el bicarbonato. Verter la mezcla en un molde bundt previamente encamisado y cocer a 170 ° C. durante de 40 a 45 minutos.

Dejar enfriar sobre una reja, ya que es bastante húmeda la tarta.

Para la ganache de la cubierta

Calentamos la nata hasta 80 ° C. y la añadimos al chocolate troceado, y la emulsionamos fuertemente con el batidor de alambre hasta obtener una mezcla uniforme, añadimos el polvo de regaliz y reservar.

Acabados

Cubrir el cake por encima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTILLA DE POLLO

Ingredientes

- 4 contra muslos deshuesados
- 80 gr de mantequilla
- 3 cebollas
- 1c.c.de jengibre picado
- 2 c.s.de perejil picado
- 2 c.s.de cilantro picado
- 1c.c.de canela en polvo
- 100 gr de azúcar
- Hojas de pasta brick
- 125 gr de almendras laminadas
- 1 c.s.de agua de azahar
- ¼ l de caldo de ave
- 4 huevos

Elaboración

Cortaremos las cebollas en juliana y rehogamos con la mitad de la mantequilla unos 45 minutos hasta que estén tiernas, añadir el pollo cordato en macedonia, subir el fuego 5 minutos y dorar. Espolvorear con azúcar, añadir las hierbas aromáticas y especias y mojar con el caldo. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado 10 minutos.

Batir los huevos aparte e introducir sobre el pollo con el fuego apagado.

Remover hasta que espese la mezcla pero no cuaje los huevos.

Retirar del fuego, salpimentar y añadir las almendras.

Colocar la masa brick sobre un molde circular y pintar con mantequilla, repetir operación y verter el pollo en el interior.

Cubrir con otra capa de masa, pintar con mantequilla y hornear unos 10 minutos hasta que esté dorada

Retirar y espolvorear con almendra laminada y canela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BRIOUATES DE QUESO DE CABRA CON ACEITUNAS NEGRAS Y CILANTRO

Ingredientes

- *Hojas de pasta filo*
- *200 gr. de queso de cabra*
- *100 gr. de aceitunas negras*
- *2 huevos*
- *Sal y pimienta*
- *2 c.s. de hojas de cilantro*

Para el Tomate dulce

- *200 ml de agua*
- *100 gr. de azúcar*
- *4 tomates*
- *1 rama de canela*
- *1 c.s. de jengibre fresco*

Elaboración

Escaldaremos los tomates 30 segundos a 1 minuto en agua hirviendo. Pararemos la cocción, pelamos y despepitamos. Cortamos en macedonia.

Prepararemos un almíbar con al agua, el azúcar, la canela y el jengibre. Cuando esté caliente, introducimos el tomate y dejaremos cocer a fuego lento unos 5 minutos. Retiraremos y dejamos enfriar.

Deshuesaremos y cortaremos las aceitunas en rodajas.

Lavaremos el cilantro y picaremos en brunoise.

Desmenuzaremos el queso de cabra en un cuenco y juntaremos con las aceitunas y el cilantro.

Salpimentaremos y añadimos un huevo previamente batido.

Con un cuchillo cortaremos las hojas de pasta filo o brick en tiras de 5 cm de ancho por 20 de largo.

Rellenaremos las tiras con la farsa. Enrollaremos en forma de triángulos y pintaremos con huevo.

Freiremos unos 2 minutos hasta que estén doradas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BAGHRIR CON DATILES

Ingredientes

Para el Bbaghrir

- 125 gr de harina
- 125 gr de sémola
- 1 huevo
- 16 gr de levadura química
- Pizca de sal
- 125 ml de agua

Para el relleno

- 250 gr de dátiles
- 100 gr de almendras
- 1 c.c. de canela
- 1 c.c. de agua de azahar
- 2 c.s. de miel

Para el Almíbar de naranja y canela

- 100 ml. de agua
- 100 ml de azúcar
- 1 rana de canela
- Piel de naranja

Elaboración

Para el Bbaghrir

Mezclaremos las dos harinas y la sal.

Aparte batiremos el huevo con la levadura y añadimos el agua

Mezclaremos y añadiremos al preparado anterior.

Dejar reposar tapado en frio alrededor de 1 hora

Hacer en una sartén engrasada como unas creps.

Para el relleno

Deshuesamos los dátiles y los cortamos en macedonia pequeña

Tostamos las almendras con unos 50 gr de azúcar unos 5 minutos.

Retiramos y rompemos a mano de mortero.

Mezclaremos con los dátiles y la canela.

Humedecemos con el agua de azahar y la miel. Dejamos reposar.

Rellenar las creps

Para el Almíbar de naranja y canela

Preparamos un almíbar y dejar reposar

Una vez rellenas las creps se pintan con el almíbar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FIDEOS CALDOSOS CON GAMBAS Y MANGO

Ingredientes

- 200gr de fideos de huevo chinos
- 250 gr de gambas congeladas
- 1 manojo de cebolla tierna
- 1 mango maduro
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 200 ml de caldo de verduras
- 50 ml de salsa de soja
- Zumo de 1 limón
- 1 cucharada de sambal olek
- 2 c.s de chutney de mango
- Sal pimienta
- 2 limas
- 2 c.s. de cebollino

Elaboración

Cocer los fideos según las instrucciones del envoltorio. Verter dentro de un colador, enjuagar con agua fría y escurrir. Cortar la cebolla tierna en tiras muy finas. Pelar el mango y cortar la carne a dados. Con los trozos irregulares podemos hacer un chutney de mango. 1/3 de azúcar 2/3 de mango vinagre especies cocer hasta que tenga una textura densa. Calentar el wok y añadir el aceite. Freír las gambas durante 1 min. Mojar con caldo de verduras. Añadir las cebollas tiernas y los fideos y dejar hervir 5 min. Sazonar la preparación con salsa de soja sambal olek, el zumo de limón, chutney de mango, sal y pimienta. Lavar y secar las limas. Cortar una a gajos y la piel de la otra a juliana. Servir en cuencos con cebollino picado y lima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GYOZA DE COL Y CERDO

Ingredientes

- 250 gr de carne de cerdo picada
- 150 gr de col china finamente picada
- 2 cebollas tiernas juliana fina
- 1 c.s de jengibre rallado
- 1 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de mirin
- 1 c.s. de sake
- 2.c.c de maicena
- 1 c.c de aceite de sésamo
- Para la salsa
- T x t de soja y vinagre de arroz
- Masa de gyoza

Elaboración

Colocar todos los ingredientes de la farsa en un cuenco grande. Remover con unos palillos chinos hasta que tome consistencia.

Poner una cucharada de farsa en el centro de la masa. Humedecer los bordes con agua. Hacer los pliegues pinzando con los dedos.

Calentar aceite dentro de una sartén antiadherente. Poner las gyozas cocinar hasta que queden crujientes. Añadir ½ vaso de agua y tapar. Cocer 5 min mas.

Servir junto con el aliño de soja y vinagre de arroz.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GALLETAS CON TE CHAY

Ingredientes

- 100 g de almendra molida
- 300 g de harina
- 180 g de mantequilla
- 1 huevo
- 130 g de azúcar
- 1 cucharada de Leche
- un pellizco de sal.
- Para adornar (opcional): Cerezas confitadas, almendra granillo, fideos de chocolate, chocolate fundido de repostería.

Para el té

- 7 te
- 300 dl. leche
- 1 l agua
- jengibre
- cardamomo
- canela

Elaboración

En un bol ponemos la harina, la almendra, el azúcar y la sal. Mezclamos con un tenedor o unas varillas hasta que se unan los ingredientes.

Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente en trozos y vamos desmigándola con la punta de los dedos entre los ingredientes sólidos.

Añadimos el huevo batido y mezclamos, amasando ligeramente hasta formar una masa húmeda pero no pegajosa. Hacemos una bola de masa.

Cortamos la bola a la mitad y extendemos una parte de la masa entre dos papeles de cocina dejando un grosor de 0,5 milímetros.

Envolvemos cada trozo estirado encima de una bandeja y refrigeramos durante media hora. Precalentamos el horno a 160 grados.

Vamos cortando nuestras pastas y decorándolas con fideos de chocolate, cerezas confitadas y almendra granillo según nos guste. Horneamos durante veinte minutos. Si alguna de ellas queréis decorarla con chocolate derretido esperar a que la pasta esté fría.

Para el té

Pelar y rallar un trozo de jengibre.

Hervir 1 l de agua al fuego y cocer el jengibre un par de minutos.

Machacar 8 semillas de cardamomo y añadirlas al agua con una rama de canela. Añadir

3dl de leche y 6 sobres de té. Calentar hasta que hierva y dejar reposar 6 min. Servir con azúcar moreno o miel.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

OBIMAKIENOKI

Ingredientes

- 450 g de enoki frescos
- 6 lonchas de beicon ahumado
- Pimienta blanca
- Sal

Elaboración

Cortamos la parte dura del racimo de enokis. Cortamos las lonchas de bacon por la mitad a lo largo.

Hacemos doce racimos con las setas y uno por uno los enrollamos con la tira del beicon. Hacia la mitad del racimo de setas, sujetamos con un palillo.

Calentamos una parrilla y la untamos con aceite. Haremos los rollitos por ambos lados hasta que el beicon este crujiente y las setas estén doraditas, aproximadamente de 10 a 13 minutos.

Los colocamos en una tabla de corte y les quitamos el palillo. Si es necesario, les cortamos un poco en la base para que se queden de pie.

Servimos en un plato y decoramos con limón.

DORADA AL VAPOR CON PUERRO Y JENGIBRE

Ingredientes

- 2 doradas
- 100 g de Jengibre fresco
- 1 puerro
- 40 ml de Salsa de soja
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

Lo primero que hacemos es cortar la cola y la cabeza de las doradas. Después, limpiamos las tripas y sacamos los lomos.

Retiramos la parte que cubre la tripa y quitamos la piel.

Cortamos cada lomo en dos.

Cortamos el puerro separando la parte verde de la blanca.

A los trozos verdes les damos unos cortes para que se queden lo más planos posibles y los ponemos cubriendo el fondo de un plato.

Encima del puerro colocamos los filetes de dorada.

Ponemos una olla o un wok con agua a cocer. Situamos encima la vaporera de bambú y colocamos el plato con el pescado en su interior. Tapamos y dejamos cocer 5 minutos.

Mientras, cortamos el puerro y el jengibre en juliana y lo salteamos. Cuando esté en su punto añadimos la salsa de soja.

Para servir ponemos la dorada con las hojas de puerro en el fondo del plato. Salpimentamos. Por encima del pescado ponemos el puerro con la soja.

BOL DE CHOCOLATE CON CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- 300 grms de chocolate fondant.
- 2 cucharadita de ralladura de naranja.
- 2 naranja.
- 2 yogur griego o natural cremoso.
- 2 clara.
- 6 cucharaditas de azúcar glass.
- Globitos pequeños

Elaboración

Hinchamos los globos no muy grandes, lavamos con agua y pintamos con mantequilla derretida, y reservamos

Derretiremos el chocolate fondant al baño maría, y una vez fuera del fuego, dejaremos entibiar unos 15 minutos. Pasados los 15 minutos sumergir la base de los globos en el chocolate y dejar que se embadurnen bien con él hasta la mitad del globo.

en una bandeja con papel sulfurizado de horno colocamos una cucharada de chocolate, Depositar los globos encima de la base de chocolate, metemos en la nevera. Con el chocolate sobrante extenderemos una capa de 2mm de grosor sobre papel de horno y espolvorearemos una pizca de la ralladura de naranja. Lo meteremos todo en la nevera y dejaremos que endurezca, mínimo 40 minutos.

Para la mousse de naranja

Mezclamos el zumo de la naranja con la cucharadita de su ralladura (lo que nos haya sobrado de lo que hemos utilizado para el chocolate), agregaremos el yogurt y 2 cucharadita de azúcar glass y mezclaremos bien. Montaremos la clara a punto de nieve con 4 cucharaditas de azúcar glass. Finalmente uniremos la mezcla de naranja con la clara montada, con cuidado y con movimientos envolventes. Dejaremos enfriar en la nevera. Solidificados los boles de chocolate pincharemos cada globo con un alfiler picando el extremo superior del mismo, para que no explote. Si se nos queda parte del globo pegado al chocolate nos ayudaremos de una pinza para eliminar estos restos. Rellenaremos cada cestita con la mousse de naranja.

El chocolate extendido aromatizado con la ralladura de naranja, lo utilizaremos de decoración, en forma de virutas



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MARIPOSA DE SALMÓN FRESCO CON SALSA DE LIMA Y TRIGUEROS

Ingredientes

- *1 mariposa de salmón*
- *8 espárragos trigueros*
- *el zumo de una lima*
- *20 gr. de mantequilla*
- *Un chorrito de aceite de oliva*
- *Brotes*
- *Flores comestibles*
- *Sal*

Elaboración

Separa lomos del salmón, corta trozos de supremas, corta a la mitad para obtener el corte en mariposa. Reserva.

Poner el salmón en un sartén a rehogar, girar, añadir los espárragos cortados (las yemas por un lado y el tronco cortado en diagonal) y poner a cocinar junto con el salmón. Retirar el salmón y llevar al plato.

Añadir el zumo de lima a los espárragos, reducir el jugo, añadir un chorrito de aceite de oliva y la mantequilla, ligar la salsa.

Salsear el salmón y decorar con flores y brotes.

KOROKKE DE CARNE Y PATATA CON PIPETAS DE SALSA

Ingredientes

- 3 patatas blancas
- 120 gr. de carne picada
- 1 cebolla picada muy fina
- 2 huevos
- Harina
- Panko y pan rallado
- Aceite de girasol
- Tonkatsu = Salsa Ketchup + Worcester

Elaboración

Hacer un puré de patata, añadirle mantequilla y reservar.

Rehogar la cebolla picada en una sartén, añadirle la carne picada y rehogar, añadir un trozo de chistorra y rehogar también hasta su punto, condimentar todo y reservar. Añadir el rehogado al puré de patata en la cantidad adecuada, reservar el trozo de chistorra para el centro de la korokke.

Darle forma de bola, pasar por harina, huevo, pan rallado y panko dos veces. Freír en aceite de girasol.

Preparar la salsas



ESFERIFICACIÓN DE CHOCOLATE ESPECIADO CON BIZCOCHO RÁPIDO Y CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la Crema de Mascarpone

- 250 gr. de nata
- 250gr de Mascarpone
- 50 gr. de azúcar
- 2 yemas de huevo

Para la Esferificación de chocolate especiado

- Cobertura de chocolate
- Almíbar
- Canela en polvo
- Guindilla o pimentón picante
- 3 gr. de xantana (según densidad de la preparación)
- 2,5 gr. de alginato
- 1 litro de agua
- 6,5 gr. de cálcic

Para el Bizcocho

- 175 gr. de harina
- 3 huevos
- 150 gr. de azúcar
- 1 sobre de levadura royal
- 1 vaso pequeño de leche
- 1 vaso pequeño de aceite de oliva
- Cacao en polvo
- Mantequilla

Elaboración

Para la Crema de Mascarpone

Ponemos a hervir la nata y el azúcar a 86°, cuando hierva retiramos del fuego y mezclamos con dos yemas previamente batidas, mezclamos todo muy bien, pasamos la preparación por un colador, luego incorporamos el queso mascarpone, una vez mezclado todo, metemos la crema en el frigorífico, por lo menos 12 horas. Pasado este tiempo montamos la crema y reservamos.

Para la Esferificación de chocolate especiado

Fundir el chocolate el almíbar, añadir los ingredientes indicados y cocinar hasta obtener la textura deseada, espesar o no, según densidad, con xantana, añadir alginato y mixar, reservar en nevera. Preparar un baño de agua con cálcic, mixar, reposar en nevera.

Elaborar la esterificación bañando chocolate en agua.

Para el Bizcocho

Poner los ingredientes del bizcocho en un vaso de sifón, cargar y verter sobre un vaso. Cocinar el tiempo necesario y retirar. Reservar en caliente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LOMITOS DE CONEJO GUISADOS EN SALSA DE CURRY THAI

Ingredientes

- *1 lomo de conejo*
- *Huesos de conejo*
- *1 cucharadita de curry picante medio*
- *1 ramillete de tomillo limonero*
- *½ vaso de brandy de jerez*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *5 guindillas thai*
- *200 ml de leche de coco*
- *Sal*
- *Pimienta blanca*
- *10 zanahorias baby*
- *50 g de mantequilla*
- *Germinados de cebollino*
- *Hojas de pepino*
- *Aceite de girasol*
- *Aceite de cacahuete*
- *Aceite de oliva*
- *Sal en escamas*

Elaboración

En primer lugar, preparamos una salsa dorando los huesos en una sartén con un poco de aceite. Limpiamos bien los lomos y añadimos los recortes a la sartén.

Mientras, picamos la zanahoria y la cebolla en brunoise.

Agregamos la cebolla y la zanahoria a la sartén de los huesos de conejo. Aromatizamos con tomillo limonero y brandy. Dejamos reducir, añadimos leche de coco y agua y dejamos cocer unos 15 minutos.

Salpimentamos e incorporamos el curry. Cocemos hasta que la verdura esté blanda y se concentren los sabores.

Una vez que la salsa esté cocida retiramos los huesos y trituramos. Colamos y devolvemos a la sartén.

Seguidamente, en un cazo, mezclamos un poco de aceite de cacahuete, de girasol, de oliva y añadimos el lomo de conejo. Cocinamos a fuego muy suave durante 10 minutos.

Troceamos las zanahorias baby. Glaseamos con mantequilla y un poco de agua en la sartén.

Servimos en el fondo del plato una línea de salsa. Sobre ella situamos los filetitos de conejo. Disponemos las zanahorias y unas rodajas de guindilla. Terminamos con los germinados de cebollino, las hojas de pepino, una ramita de tomillo y unas escamas de sal.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SALMONETES, ALGAS Y HONGOS, BUTIFARRAS Y CALDO DE ESCUDELLA

Ingredientes

- 300 g de salmonete
- 1 butifarra blanca
- 70 g de hongos congelados
- 20 g de alga wakame
- 20 g de alga dulce

Para la escudella

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 apio
- 100 g de tocino
- 1 butifarra blanca
- 1 butifarra negra
- ½ repollo
- ½ gallina
- 1 rabo de cerdo
- Sal
- 2 nabos
- 200 g de morcillo

Elaboración

Para empezar, preparamos la escudella, cocemos la cebolla, la zanahoria, el apio, el tocino, las butifarras, el repollo, la gallina, el rabo, los nabos y el morcillo durante 2 horas cubierto de agua.

Cocemos la butifarra durante 5 minutos, enfriamos, pelamos y cortamos en brunoise.

Mientras, sacamos los lomos del salmonete y los cuadramos. Reservamos.

En el momento que la escudella esté lista, salteamos los hongos partidos por la mitad en una sartén con aceite. Cuando esté listo el salteado incorporamos las algas remojadas y damos unas vueltas.

incorporamos a la sartén de los hongos la butifarra.

En una plancha doramos los lomos de salmonete.

Finalmente, servimos una cama de hongos salteados, el salmonete y decoramos con las algas. Acompañamos con el caldo escudella.

SOPA FRÍA DE FRESONES CON VAINILLA Y QUESO FRESCO

Ingredientes

- 400 g de fresas
- 100 g de azúcar
- 1 limón
- 10 ml de vinagre de manzana
- 1 vaina de vainilla
- 250 g de creme fraiche

Para el crumble

- 20 g de té matcha
- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 1 huevo
- 80 g de azúcar
- 50 g de almendra en polvo
- 100 ml de agua

Elaboración

Ponemos a macerar los fresas cortados con el azúcar, las semillas de vainilla, el zumo de limón y el vinagre de manzana, en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente.

Cuando haya pasado este tiempo, reservamos 3 fresas y trituramos el resto con un poco de agua para que no quede muy espeso.

Por otro lado, ponemos la harina en un bol con la mantequilla fría en dados. Mezclamos con los dedos hasta que esté todo bien integrado.

Añadimos al bol el azúcar, una pizca de sal, la almendra y el té. Mezclamos.

Agregamos el huevo y amasamos. Si vemos que la masa está muy seca podemos añadirle un poco de agua fría. Volcamos sobre la tabla y terminamos de integrar los ingredientes.

Hacemos una bola y con ayuda de un poco de harina y el rodillo la estiramos fina.

Horneamos a 200°C durante 15 minutos.

Después, dejamos enfriar y rompemos.

Para terminar, servimos la sopa de fresas y decoramos con una bola de creme fraiche, los fresas, la vaina de vainilla y el unos trocitos del crumble de té.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SUSHI

Ingredientes

- 500gr. arroz glutinoso
- 600ml. Agua
- 5 c.p.vinagre de arroz
- 2 c.s. azúcar
- 1 paquete de Alga nori
- Sal
- Salsa de soja
- Wasabi
- Jengibre encurtido

Para los Rellenos

- 100 gr. de atún fresco
- 100 gr. de salmón fresco
- 2 aguacates
- 3 huevos
- 200 gr. de queso crema
- 1 mango

Elaboración

Lavar el arroz hasta que el agua salga transparente. Poner el agua y el arroz a cocer a fuego vivo hasta que empiece a hervir. Bajar el fuego y cocer 10 minutos tapado. Apagar el fuego y dejar reposar 10 min. mas. Reservar el arroz en un cuenco grande. Preparamos el aliño del arroz con mirin, azúcar, y sal. Lo mezclamos con el arroz cocido procurando no romper los granos de arroz.

Maki de atún (tekkamaki)

Cortar el atún a bastones regulares extender la hoja de nori cubrir con arroz y colocar en el centro el atún. Enrollar.

Nigiri de salmón:

Con un bol de agua al lado cogemos arroz y hacemos una croqueta entre las manos. Cubrimos con una fina capa de pescado crudo.

Oshinukizushi

Mojamos la esterilla de shusi y extendemos primero una capa de arroz, después cubrimos con alga nori y rellenamos con la tortilla japonesa, el queso crema y el mango.

Enrollamos de manera que el arroz quede por fuera. Loncheamos el aguacate y lo disponemos entre dos hojas de film. Enroscamos el oshinukizushi con el aguacate y lo dejamos envuelto en film.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

QUESADILLAS DE QUESO CON CHORIZO CON SALSA PICO DE GALLO Y SALSA DE YOGURT

Ingredientes

Para la salsa pico de gallo

- 3 Tomates maduros en macedonia
- ½ Cebolla cisele
- 2 Chiles serranos ó jalapeños picados
- 3 cucharadas de cilantro picado
- zumo de medio limón
- Sal

Para la quesadilla

- 3 cebollas tiernas cortadas en juliana
- 2 Chorizos
- Un pimiento rojo
- 8 Tortitas mejicanas
- 200 g de lonchas de queso para gratinar

Para la salsa de yogurt

- Dos yogures naturales
- Aceite d'oliva
- Sal
- Cebollino picado

Elaboración

Para la salsa pico de gallo

Mezclamos los tomates, la cebolla, y los chiles en un recipiente. Añadimos el cilantro, el jugo de limón y la sal al gusto. Dejamos reposar durante aproximadamente diez minutos para que se integren los sabores.

Para la salsa de yogurt

Mezclar todo, ponerlo al punto de sal y pimienta y reservar.

Para la quesadilla

Rehogamos la cebolla y el pimiento. Deben quedar crujientes añadimos el chorizo desminado y continuamos rehogando. Aparte, ponemos una sartén antiadherente a calentar a fuego medio. Seguidamente, colocamos una tortilla en la sartén con un poco de relleno y el queso. En cuanto el queso empiece a fundir, tapamos con otra tortilla y le damos la vuelta a la quesadilla para que se cocine por el otro lado. Esperamos un minuto y la sacamos de la sartén. Repetimos la operación hasta terminar con las tortillas.

Servimos las quesadillas partidas por la mitad y acompañamos de la salsa

CHILI CON CARNE CON “CORN-BREAD” DE JALAPEÑOS

Ingredientes

Para el chili

- 2 cebollas rojas ciselé
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria en brunoise
- 1 tallo de apio cortado en brunoise
- ½ pimiento rojo cortado en brunoise
- 1 c.c. de chili en polvo
- 1 c.c. de comino en polvo
- 1 c.c. de canela molida
- Sal y pimienta
- Un bote de 400 g. de garbanzos
- Un bote de judías rojas
- Una lata de 800g. de tomate troceado
- 1 pote de tomate frito
- 500 gr. de carne picada de ternera
- Un puñado de cilantro fresco
- Arroz largo cocido
- 1 c. s de vinagre balsámico
- Aceite de oliva

Para la salsa

- Un pote de crème fraîche
- Perejil picado
- Ralladura de limón
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Pan de maíz “corn-bread”

- 100 g harina maíz amarilla
- 100 g harina normal
- 10 g. impulsor
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 cucharadita café de sal
- 2 huevos
- 250 g. de leche
- 120 g. de aceite girasol
- C/s de chiles jalapeños picados

Elaboración

Para el chili

En una cazuela de fondo grueso rehogar las cebollas junto con las zanahorias y el apio, añadir el ajo y los pimientos y dejar cocer unos 15 minutos. Incorporar el chile en polvo, el comino, la canela y un buen pellizco de sal y pimienta. Dejar cocer 30 segundos para que desprendan todo su aroma y añadir la carne. Seguir salteando removiendo, hasta que la carne empiece a dorarse. Añadir los tomates, rehogar e incorporar los garbanzos, las judías rojas. Separar las hojas de cilantro de los tallos e incorporarlos picados en la cazuela. Añadir el vinagre balsámico y comprobar de condimentación. Dejar cocer a fuego lento durante una hora. Servir caliente, decorado con las hojas de cilantro fresco. Acompañar con la salsa y arroz cocido de grano largo y rociarlo con el zumo de la lima.

Para la salsa

Mezclarlo todo y comprobar de condimentación.

Pan de maíz “corn-bread”

Horno 180°C. Encamisar un molde de plum cake

En un bol mezclar los secos: las harinas, el impulsor y la sal, tamizadas

En otro bol batir los huevos con el azúcar moreno. Añadir la leche y el aceite. Luego incorporar las harinas con el impulsor y la sal todo tamizado. Incorporar el chili. Poner la masa en el molde cake y hornear 30 minutos aproximadamente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MINI CUPCAKE TANGO

Ingredientes

Para el cupcake

- 150 g. de harina
- 150 g. de mantequilla pomada
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- Pizca sal
- 7 g. de impulsor
- Ralladura de un limón grande

Para la crema de limón

- Ralladura de un limón
- 50 g. de zumo de limón
- 100 g. de azúcar
- 70 g. de mantequilla fundida
- 100 g. de huevo

Para el Icing

- 300 g. de nata
- 1 c.s de azúcar glas
- Esencia de menta

Para la salsa de frutos rojos

- 300 g. de frutos rojos
- 150 g. de azúcar
- 20 g. de agua
- Zumo de limón

Acabados

- Hojas de menta
- Ron blanco
- Pipetas de plástico

Elaboración

Para el cupcake

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos uno a uno, la ralladura de limón y al final la harina tamizada, mezclada con la levadura y pizca sal. Rellenar capsulitas de magdalenas hasta 2/3 partes cocer al horno a 180 ° C. unos 12 minutos.

Para la crema de limón

Mezclar los huevos, añadir el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Cocer hasta ebullición, textura crema, enfriar. Poner en manga.

Para la salsa de frutos rojos

Cocer las frutas con el azúcar, y el agua, hasta que desaparezca la espuma y empiece a espesar. Un poco. Añadir el zumo de limón y hervir de 1 minutos. Colocar en biberón, enfriar y reservar,

Acabados

Montar la nata, añadir el azúcar glas, la esencia de menta y colocarla en una manga pastelera con boquilla rizada. Vaciar con la ayuda de un descorazonador pequeño el cupcake. Rellenarlo con crema de limón. Decorar con la nata una hoja de menta, salsa de frutos rojos y una pipeta llena de ron blanco.

TORTITAS DE ARROZ RELLENAS DE PESCADO

Ingredientes

- 400 gr de pescado (congelado y descongelado)
- Pizca de sal
- 2 c. de curry en polvo al gusto
- 2 c.s de de harina de arroz o maizena
- 2 c.s de agua
- Tortitas de arroz
- 1 cebolla tierna
- 1 zanahoria
- Manojos de cilantro
- 1 c de aceite de sésamo
- 1 chile
- 1 c.s.de semillas de sésamo tostado
- 1 c de ralladura de lima

Para la Raita de chile y cilantro

- 2 c.s.de cilantro picado
- 1 guindilla verde
- 1 c.s.de jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- Ralladura y zumo de 1 lima
- 125 gr de yogurt
- Pizca de sal

Elaboración

Cortamos el pescado en 4 piezas de unos 40-50 gr

Espolvoreamos el pescado con el curry, sal y pimienta y dejamos marinar en frío toda la noche.

Mezclamos el agua con la harina y dejamos reposar.

Limpiamos la cebolla y la zanahoria y cortamos en brunoise.

Escaldamos las hojas de cilantro y las picamos reservando 4 hojas para decoración.

Humedecemos en agua caliente las tortitas y pintamos con la mezcla de agua y harina.

Colocamos una base de cebolla y zanahoria. Disponemos encima el pescado y pintamos con un poco de aceite de sésamo. Y semillas de sésamo.

Refrescamos con el cilantro picado y ralladura de lima.

Cerramos la tortita y freímos en un poco de aceite 2 minutos por lado.

Para la Raita de chile y cilantro

Mezclar todos los componentes evitando batir en exceso para evitar la floculación del yogurt.

Acompañar con la tortita



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO CON JENJIBRE Y LIMÓN

Ingredientes

- 650 gr. de pollo deshuesado
- 5 chalotes
- 100 gr. de shitake

Para la salsa

- 20 gr. de maicena
- 1/4 l. de caldo de ave
- Zumo de 1/2 limón
- 10 gr. de jengibre
- Ralladura de 1/2 limón
- 50 ml. de sake o Jerez seco
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Limpiaremos el pollo de huesos y piel y cortamos en tiras.

Saltear al wok 3 minutos y retirar.

Cortar la chalota en rodajas y rehogar unos 10 minutos, agregar el shitake cortado en juliana y saltear unos 3 minutos.

Añadir el jengibre rallado y el ajo en ciselée, alargar cocción 3 minutos. Reducir el vino y mojar con el caldo, llevar a ebullición. Añadir la maicena disuelta en un poco de agua y remover hasta que espese. Introducir el pollo y el zumo de limón. Alargar cocción unos 2 minutos. Salpimentar y refrescar con la ralladura de limón.

Acompañar de unos espárragos verdes al vapor o arroz blanco.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FLAN DE COCO, YOGURT Y QUESO FRESCO CON CULIS DE MANGO

Ingredientes

- 100 gr de coco rallado
- 250 gr de queso fresco
- 1 yogurt
- 125 ml de leche de coco
- 6 huevos
- Caramelo liquido
- 100 gr de azúcar
- Ralladura de 1 lima

Para el culis

- 125 gr de almíbar ligero
- 1 mango
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Tostar el coco en el horno o en una apella hasta que adquiera tonos dorados

Batir los huevo evitando u espumen

Mezclar la leche de coco con el yogurt, el azúcar y el queso fresco.

Juntar con los huevos batidos.

Pintar las flaneras con caramelo y espolvorear con coco rallado.

Verter el contenido y hornear a 160 °C unos 30 minutos.

Retirar dejar entibiar y refrigerar en nevera 2 horas.

Para el culis

Turmizar todos los ingredientes y colar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TIGRES CON GUACAMOLE Y COCTEL DE CAMARON

Ingredientes

- 15 de mejillones
- 2 aguacates
- 1/2 cebolla tierna
- 2 tomates rojos
- Cilantro lima sal tabasco aceite de oliva
- Nachos
- Quicos Mr corn

Para el Coctel de camarón

- 10 langostinos
- 1/2 l de agua, 1 cebolla, laurel
- 1/2 l de zumo de tomate
- 2 c.s. de salsa de ostras
- Salsa perrins
- Tabasco
- Zumo de 2 limas
- 1 pepino
- 2 ramas de apio tierno
- 1/2 cebolla morada.

Elaboración

Limpiar los mejillones bajo el agua. Frotarlos con sal marina y escurrirlos bien. Cocerlos en una olla tapada con un poco de laurel y limón.

Cuando empiece a hervir remover y dejar cocer hasta que se abran.

Sacar la concha vacía y colocar la otra en una fuente reservada en frío.

Escaldar los tomates en agua hirviendo 15 segundos para facilitar el pelado. Sumergirlos en agua fría. Sacar las semillas y cortar a daditos bien finos. Picar la cebolla tierna bien fina y juntarla con el tomate. Salpimentar y poner un chorro de lima y tabasco.

Sacar la pulpa de los aguacates. Machacarla con un pie de elefante.

Cuando esté fina le añadimos el tomate y la cebolla aliñada. Rectificamos y guardamos tapado con film a ras de piel.

Picar unos quicos y unos nachos. Para conseguir como un pan de rebozar.

Rellenar los mejillones con guacamole y rebozar los con la picada de quicos y nachos.

Para el Coctel de camarón

Hervir los camarones en agua hirviendo con laurel y cebolla. Cocer 3 min y sumergir los langostinos en agua fría.

Guardar el caldo de cocción.

Preparar el zumo de tomate con la salsa de ostras, el zumo de lima, daditos de pepino y apio salsa perrins, tabasco, sal y pimienta. Servimos bien frío con los langostinos y decoramos con cebolla morada a juliana fina.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCHINITA PIBIL

Ingredientes

- 500 gr de cabeza de lomo o espalda de cerdo deshuesada
- 200 gr de zumo de naranja
- 1 c.c de orégano
- 1 c.c de comino
- 2 c.s de vinagre blanco
- 100 gr de Pasta de achiote
- 70 gr aceite de oliva
- 1 c.c de sal
- 2 cebollas
- 2 cebollas moradas
- 1 chile habanero
- 1 lima exprimida
- 6 tortillas de maiz

Elaboración

Juntar en un vaso triturador EL zumo de naranja, el orégano, el comino, el vinagre, la pasta de achiote y el aceite. Triturar. Poner la carne de cerdo en una bandeja de horno y embadurnar con la picada. Añadir cebolla a juliana. Tapar con papel de aluminio y dejar marinar 12 h en la nevera.

Poner al horno a 200 gr y cocer hasta que la carne esté tierna.

Picar finita la cebolla roja aliñar con chile habanero picado y zumo de lima

Desmigamos la carne con ayuda de unos tenedores. Mezclamos con la salsa del rustrido. Calentamos las tortitas rellenas con cochinita y cebolla morada picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE TRES LECHEs

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1/3 de taza de leche
- 1 taza de harina
- ½ c.s. de levadura royal
- 350 gr Leche condensada
- 350 gr Leche evaporada
- 250 gr Nata líquida
- 15 Cerezas

Elaboración

Encamisar un molde de 23 cm

Blanquear las yemas con $\frac{3}{4}$ partes de azúcar. Sin dejar de batir incorporar la leche la harina y la levadura.

En otro recipiente montar las claras y a medio montar añadir el resto de azúcar. Montar hasta que queden picos firmes. Incorporar las claras a la masa y enmoldar. Cocer a 175°C de 45 a 50 min.

Dejar enfriar y desmoldar. Pinchar la superficie con un palillo y vierte poco a poco la mezcla de las tres leches sobre el pastel. Decorar con cerezas.

FOCACCIA DE ZANAHORIA Y CURRY

Ingredientes

Para el pre-fermento

- 200 gr. de agua
- 170 gr. de harina de fuerza
- 8 gr. de levadura fresca

Para la masa

- 190 gr. de harina de fuerza
- 180 gr. de harina integral
- 150 gr. puré de zanahoria
- 100 gr. de agua
- 1 gr. de curry
- 30 gr. de aceite de oliva
- 10 gr. de sal

Elaboración

Para el pre-fermento, disolvemos la levadura en el agua y mezclamos con la harina. Mezclamos bien hasta que no queden grumos. Dejamos fermentar 2 horas a temperatura ambiente. Mientras cocemos las zanahorias al vapor, pesamos 150 gr y las trituramos con el agua de la receta.

Una vez que haya fermentado, añadimos la mezcla de agua y zanahorias, mezclamos bien y añadimos el aceite, el curry, la sal y las harinas. Mezclamos bien. Cubrimos el bol con un trapo húmedo y dejamos reposar 20 minutos.

Engrasamos ligeramente la mesa con aceite, sacamos la masa del bol y amasamos ligeramente durante 10-15 segundos terminando con la masa en forma de bola. Lavamos y secamos el bol con agua caliente (sin jabón), untamos el bol con un poco de aceite, volvemos a meter la masa en el bol y la dejamos reposar durante 10 minutos, tapada. Amasamos de nuevo durante 10-15 segundos terminando con la masa en forma de bola y dejamos reposar otros 10 minutos. Volvemos a amasar de nuevo durante 10-15 segundos terminando con la masa en forma de bola y dejamos reposar otros 10 minutos.

Engrasamos con aceite una bandeja y volcamos la masa, la aplanamos ligeramente hasta darle una forma rectangular y la plegamos de un extremo hacia el centro, ahora cogemos el otro extremo y lo ponemos encima, le damos la vuelta a la masa y dejamos fermentar. Repetiremos esta operación cada media hora durante las siguientes 2 horas.

Preparamos una bandeja de horno con papel sulfurizado, volcamos la masa y la aplanamos un poco hasta darle forma rectangular. Dejamos reposar cubierta con un trapo húmedo durante 20 minutos. Pulverizamos la superficie de la masa con agua y opcionalmente podemos esparcir algunas semillas por encima. Horneamos a 210°C durante 10 minutos, bajamos la temperatura a 190°C y cocemos durante 15 minutos más. Dejamos enfriar sobre una rejilla.

BACALAO ALMENDRADO SOBRE TABOULE DE BULGUR

Ingredientes

Para taboule

- 2 tazas de bulgur moreno
- Un ramillete de perejil y otro de menta fresca
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 limón
- 50 gr de almendra molida
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para el bacalao

- 4 lomos medianos de bacalao desalado y sin espinas
- Zumo de 1 limón
- 100 gr de almendra molida y un puñadito de fileteada

Guarnición

- Una pera conferencia no muy madura
- 6 cucharadas de agua de azahar

Elaboración

Comenzamos confitando el bacalao. Para ello sumergimos los lomos de bacalao en una sartén con aceite de oliva, a baja temperatura.

Cortamos la pera en láminas muy finas y las reservamos en un plato, añadiendo agua de azahar y un chorrito de zumo de limón, durante un máximo de media hora.

Preparamos el taboule, en el cuál va a predominar sobre el resto de ingredientes, el perejil y la menta. Picamos finamente abundante perejil, unos taquitos de pera, tomate y cebolla.

Hervimos el bulgur y le incorporamos una vez en su punto, las verduras cortadas anteriormente, aderezando con aceite, sal, zumo de limón y finalmente, antes de servir, la menta picada.

Una vez el bacalao esté confitado, retiramos a un plato para rebozarlo con almendra molida y laminada. Gratinamos ligeramente en el horno hasta dorar las almendras.

Colocamos un lecho con la pera laminada, encima un poco de taboule y sobre éste, un lomo de bacalao confitado rebozado con almendra molida y laminada.

Decoramos con unas gotas de aceite de oliva y espolvoreamos con un poco de pimienta recién molida. Rematamos el plato con 3 castañas confitadas.

BAKLAVA DE CHOCOLATE FRUTOS SECOS Y NARANJA

Ingredientes (24 pastelitos)

- 12 hojas de pasta o masa filo
- 80gr de nueces peladas.
- 80gr de avellanas peladas.
- 100gr de chocolate.
- Ralladura de la piel de una naranja.
- 1 cucharadita de café de canela.
- 1/2 cucharadita de café de cardamomo molido
- 100gr de mantequilla.

Para el almíbar

- 110gr de azúcar blanca.
- 55gr de agua.
- 2 cucharadas soperas de miel.
- El zumo de media naranja.

Elaboración

Troceamos los frutos secos y el chocolate en trocitos pequeños, sin llegar a hacerlos harina, y los mezclamos bien. Añadimos a la mezcla las especias y la ralladura de naranja y volvemos a mezclar.

En un bol pequeño, derretimos la mantequilla y la dejamos templar.

En una mesa de trabajo amplia colocamos las hojas de pasta filo. Colocando un papel de horno para evitar que se pegue a la superficie.

Colocamos la primera hoja de pasta filo y con un pincel, untamos toda la superficie con la mantequilla derretida.

A continuación colocamos otra hoja encima de la anterior y volvemos a untarla con mantequilla.

Repetimos este proceso hasta juntar cuatro hojas de pasta filo.

Repartimos en un borde de las hojas un tercio de la mezcla de productos secos que teníamos picados, el chocolate, los frutos secos y las especias.

Enrollamos las hojas sobre sí mismas hasta formar un cilindro, teniendo cuidado en que no se salga demasiado el relleno.

Cortamos este cilindro en 8 trozos iguales y repetiremos este proceso con el resto de las hojas y el relleno.

Colocamos pastelitos en una bandeja de horno con un papel vegetal, para evitar que se peguen durante el horneado, y untamos con el pincel los pastelitos por encima con mantequilla. Los metemos en el horno durante 20/25 minutos, o hasta que estén dorados.

Preparamos el almíbar con el que luego los bañaremos

Ponemos en una olla a fuego fuerte el azúcar, el agua, la miel y el zumo de naranja.

Una vez hierva, bajamos el fuego y lo dejamos cocer a fuego medio 15 minutos

Una vez acabe el tiempo de horneado, sacamos la bandeja del horno e inmediatamente rociamos los baklavas con todo el almíbar dejamos reposar y enfriar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

YAKISOBA

Ingredientes

- 200 gr. de fideos secos (soba)
- 100 gr. de ternera o pollo
- 1 sepia
- 2 zanahorias
- 1/2 col
- 50 ml. de aceite de girasol
- 200 ml. de caldo de pollo o agua
- Ralladura de jengibre
- 3 c.s. de salsa de soja
- 1 c.s. de aceite de sésamo
- 2 c.s. de miel

Elaboración

Cortaremos todos los ingredientes en juliana, lo más fina posible.

Saltearemos los ingredientes por texturas unos 2 minutos en un poco de aceite y retiramos.

Añadimos el agua o el caldo, llevamos a ebullición e introducimos la pasta. Dejamos cocer tapado unos 4 minutos.

Destapamos y comprobamos la correcta cocción de la pasta. Dejaremos evaporar y añadimos la salsa de soja, el sésamo y la miel. Mezclamos bien con los fideos hasta que queden teñidos e incorporamos el resto de componentes. Mezclamos y rectificamos el gusto.

Añadir el jengibre en juliana y servir de inmediato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

EMPANADILLAS JAPONESAS

Ingredientes

- 200 gr. de carne picada de cerdo
- 100 gr. de col china
- 1 diente de ajo
- 2 chalotes
- 1 c.s. de jengibre rallado
- 2 c.s. de aceite de sésamo
- 4 c.s. de sake
- 4 c.s. de salsa de soja
- Pasta wonton

Para la salsa gyoza

- 5 c.s. de salsa soja
- 5 c.s. de vinagre de arroz
- 2 c.s. de aceite de girasol
- 1 guindilla picada (opcional)
- 1 c.c. de jengibre rallado
- 2 c.s. de miel

Elaboración

Cortar la col, bien pequeña y luego agregarle sal y dejarla reposar unos 20 minutos y exprimir el líquido.

Mezclar la col, el ajo, el jengibre rallado, la cebolleta, el sake, la salsa de soja y el aceite de sésamo con la carne picada.

Mezclar bien, mejor hacerlo con las manos, es más práctico.

Poner un poquito de la mezcla en el centro del disco de la masa won ton. Con el dedo, untar la punta de medio disco con un poco de agua. Cerrar la gyoza por la mitad.

En una sartén engrasada las colocamos enfila, las dejamos freír un poco y luego le echamos un vaso de agua, tapamos y las dejamos cocer al vapor, hasta que el agua se evapore.

Para la salsa gyoza

Mezclar los ingredientes y en caso de necesidad ponerle más vinagre.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BORRACHO DE SAKE CON CEREZAS

Ingredientes

Para la masa

- 100 gr. de azúcar
- 1 yema de huevo
- 3 huevos
- 145 gr. de harina
- 16 gr. de maicena
- 10 gr. de mantequilla

Para el merengue

- 3 claras
- 35 gr. de azúcar

Para el almibar

- 1/2 l de sake
- 200 gr. de azúcar
- Jengibre rallado
- 200 gr. de cerezas
- 200 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar glas

Elaboración

Para la masa

Montar la yema con el azúcar y los huevos. Agregar la harina y la maicena tamizadas. Después la mantequilla fundida. Mezclar hasta que quede una masa homogénea.

Preparar un merengue montando las claras y el azúcar. Juntar con la mezcla anterior.

Poner en moldes encamisados y cocer al horno. Enfriar encima de una rejilla.

Para el almibar

Preparar un almíbar con sake, azúcar y jengibre.

Triturar las cerezas para sacar su jugo. Mezclar con una parte de almíbar.

Montaje

Cortar el bizcocho en 3 pisos.

Emborrachar las dos tapas con sake y la del medio con la mezcla de sake y cereza.

Untar las capas de bizcocho con mantequilla pomada con azúcar glas. Poner las tres capas y enfriar el congelador. Cortar a cuadros pequeños y decorar con media cereza.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TAPITA DE CALAMAR AGRIDULCE CON ENSALADA DE ALGAS Y TEMPURA DE GAMBAS

Ingredientes

- 2 calamares cortados a tiras largas
- 2 cebollas medianas cortadas en juliana
- Vino blanco o sake
- Un poco de agua

Para el escabeche

- 250 gr. de cebolla de Figueras
- 3 C.S de vinagre de manzana
- 2 d. de ajo laminado
- Aceite de girasol
- Sal

Para la tempura de gambas

- 6 gambas langostineras
- Ajinomoto
- Jengibre en polvo
- Ajo en polvo
- Tempura

Elaboración

Cocinar el calamar junto con la cebolla, el vino blanco seco y el agua, en una cazuela tapada, hasta que se ablande. Condimentar y reservar

Rehogar la cebolla cortadas en juliana con el ajo y el vinagre, triturar, condimentar y conservar el escabeche en manga pastelera.

Hidratar las algas, cocinar durante 5 minutos y reservar.

Limpiar las gambas, retirar intestino y aplanar, condimentar con ajinomoto, jengibre y ajo. Pasar por tempura y freír en aceite de girasol.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SECRETO IBERICO CON SALSA BARBACOA

Ingredientes

- *1 pieza de secreto ibérico*

Para la Salsa barbacoa

- *20 gr. de aceite de girasol*
- *1 d. de ajo*
- *Una pizca de tomillo*
- *Una pizca de romero*
- *300 gr. de fondo de ternera*
- *4 C.S. de perejil picado*
- *1 C.S. de concentrado de tomate*
- *45 gr. de salsa de soja*
- *1 C.S. de salsa Perrins*
- *5 gotas de tabasco*
- *15 gr. de miel*
- *10 gr. de vinagre balsámico de Módena*
- *Maicena (C.S.)*

Para las Patatas

- *2 patatas blancas pequeñas*
- *Papel de aluminio*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Poner una bandeja a calentar al horno precalentado a 200º, regar con un poco de aceite y colocar en ella la carne, dorar por los dos lados.

Majar el ajo con las hierbas en un mortero, rehogar ligeramente en un cazo con el aceite, añadir la miel, el vinagre, evaporar y añadir el resto de ingredientes, cocinar un momento. Ligar con maicena y colar. Reservar para el pase.

Lavar y cortar las patatas a la mitad, marcar en rombo, condimentar y regar con aceite. Precalentar horno 200º y hornear.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTELETA DE PERA CONFITADA EN CREMA DE ALMENDRAS, ESPECIAS Y JENGIBRE

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- 3 peras en almíbar
- Jarabe de arce
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 1 c.p. de extracto de vainilla
- 1 yema de huevo
- 80 gr de almendra en polvo
- Canela y clavo en polvo
- 2 C.S. de harina
- 2 C.S. de moscatel

Elaboración

Hacer un almíbar con 200 gr de azúcar y 400 gr de agua, pelar cortar a la mitad y retirar semilla de las peras, poner a confitar en el almíbar hasta que estén en su punto, retirar y reservar.

Preparar el hojaldre para formar una banda. Pintar con huevo los márgenes y pinchar la placa para hornear.

Ablandar la mantequilla, añadir la vainilla y batir, añadir la yema de huevo, la almendra en polvo, las especias, el jengibre, la harina y el moscatel, mezclar bien y reservar en manga pastelera.

Poner líneas de la masa en el molde de hojaldre, colocar las peras de manera ordenada y llevar al horno precalentado, llevar a 220° durante 5 minutos, bajar temperatura progresivamente para facilitar la cocción.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TOMATES RELLENOS DE VENTRESCA

Ingredientes

- 4 tomates rama medianos
- 300 g de ventresca de bonito
- 2 huevos duros
- Vinagre de Jerez

Para la mahonesa de berros

- 1 yema de huevo
- 1 cucharilla de café de mostaza de Dijón
- 1 sopera de vinagre de sidra
- 300 g de aceite de oliva suave
- 50 g de vino blanco o txakoli
- 100 g de berros
- sal y pimienta

Para el yogur de huevas

- 100 g de yogur griego
- 30 g de huevas de trucha
- Albahaca
- 1 lima

Elaboración

Lavar y secar los tomates, hacerles un corte en la parte superior y quitarles la tapa reservándola. Con ayuda de un sacabolos vaciar el interior con cuidado de no romperlos. Rociar los tomates con el vinagre de Jerez y macerarlos una hora. Pasado el tiempo, colocar los tomates boca abajo, para que escurran bien el vinagre.

Para la mahonesa de berros

Batimos la yema, el vinagre de sidra, la mostaza y agregarle el aceite en forma de hilo fino, poner a punto de sal y pimienta. Picar los huevos y reservar. Escaldar las hojas de berro en abundante agua hirviendo con una pizca de bicarbonato durante un minuto. Refrescar con agua y hielo, formar una bola y escurrir apretando bien. Aligerar la mahonesa con un chorro de vino blanco y la bola de berro cocida. Triturar bien con la túrmix a máxima potencia. Añadir la ventresca desmenuzada, la albahaca y el huevo duro picado y poner a punto de sal. Rellenar los tomates con la mezcla y terminar colocando a cada tomate su sombrero sin cerrar

Para el yogur de huevas

Mezclar el yogur griego con las huevas de trucha, el zumo y la ralladura de la lima. Acompañar los tomates rellenos con el yogur de huevas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO AL ESTRAGON

Ingredientes

- *4 muslos de pollo de grano partidos en 8 pedazos*
- *1 ramillete grande de estragón fresco,*
- *Cebollitas tiernas peladas*
- *6 chalotas hermosas peladas*
- *1 cucharada de tomate concentrado*
- *1 dl. de vinagre de estragón*
- *1 litro caldo*
- *1 chorro de vino blanco*
- *300 g de tomates cherrys*

Elaboración

Salpimentar los pedazos de pollo sobre el papel.

En un sauté antiadherente dorarlos bien y retirarlos a una fuente. Atar el estragón fresco.

Cortar las chalotas en pedazos gruesos. Añadir las cebollitas, picadas macedonia, las chalotas, tomate concentrado, remover. Verter el vinagre de estragón y dejar evaporar, añadir estragón fresco, mojar con el vino, mitad tomates cherrys, machacar con el aplastador.

Incorporar los pedazos de pollo, remover, cubrir con caldo y guisar 40mn.

Partir la otra mitad de tomates cereza en 2 y añadirlos al guiso, hervir 5 mn.más. Rectificar la sazón y servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *150 gr de chocolate (60% de cacao)*
- *120 gr de harina*
- *200 gr de mantequilla a temperatura ambiente - 250 gr de azúcar glas*
- *70 gr de nueces*
- *4 huevos*
- *una pizca de sal*

Elaboración

Deshaz el chocolate en el microondas sin dejarlo mucho tiempo para que no se quemé. Mientras tanto, derretir la mantequilla a fuego lento y batirla hasta que esté cremosa. Precalear el horno a 170° C. Mezclar el chocolate y la mantequilla y después, añadir en este orden el azúcar glas, los huevos, la harina, una pizca de sal y las nueces troceadas. Revolver todo bien y verter la masa en un recipiente (rectangular y no muy ancho). Introducir la masa en el horno durante 25 minutos. Dejar enfriar un rato y trocearlos en cuadraditos. Se puede echar un poco de azúcar glas por encima para decorarlos

COCA DE SANT JOAN AMB FRUITES I CREMA

Ingredients

- 500 g. de harina fuerte
- 50 g. de levadura fresca
- 75 g. de mantequilla
- 100 g. de azúcar
- 10 g. de sal
- 2 huevos
- 110-115 ml. de agua aprox.
- 15 ml. de agua de azahar
- 30 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís/cilantro en polvo
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la decoración

- Piñones
- Fruta confitada

Para la crema pastelera

Parte A

- 282 g. de leche
- 115 g. de azúcar
- Canela en rama
- Piel de limón
- 23 g. de mantequilla

Parte B

- 60 g. de nata
- 35 g. de leche
- 75 g. de yemas
- 35 g. de maicena

Elaboración

Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla. Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos. Boleamos y formamos las cocas, con un rodillo, no pueden quedar muy delgadas. Las colocamos en las bandejas encima de papel de horno untado con aceite de oliva, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y los piñones. Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad. Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. Depende del tamaño coca. Coca dos raciones es de 140 g.

Para la crema pastelera

Hervir la leche con la nata, el azúcar, la canela y la piel de limón. Tirar encima de las yemas mezclar bien, colar.

Cocer hasta que llegue a 90° C, retirar del fuego, añadir la mantequilla y estirar en bandeja filmada por contacto. Meter rápidamente en nevera para que baje temperatura.

Proceso

- A) Llevar a ebullición la mezcla A). Sacarla del fuego e infusionar 10 minutos, tapado. Sacar la canela en rama y la piel de limón.
- B) Mezclar la mezcla B a la mezcla A.
- C) La mezcla B se ha de pasar por un colador chino
- D) No parar nunca de remover el fondo con un batidor, ya que si no se nos pegaría la crema en el cazo.
- E) Volver a llevar a ebullición las dos mezclas.
- F) Enfriar la crema en un mármol y guardar en la nevera tapada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCA DE SANT JOAN RELLENA DE CREMA O CHOCOLATE

Ingredients

- 500 g. de harina de fuerza
- 60 g. de levadura fresca
- 60 g. de mantquilla
- 100 g. de azúcar
- 6 g. de sal
- 1 huevo
- 150 g. a 200 g. de leche
- 15 ml. de agua de azahar
- 20 g. de cointrau
- 30 g. de ron

Para la decoración

- Crema pastelera
- Almendra laminada
- Azúcar
- Rodajas de naranja

Para el relleno de ganache de chocolate

- 100 g. de cobertura
- 100 g. de nata
- 50 g. de mermelada de albaricoques

Elaboración

Amasar todos los ingredientes, menos la mantquilla. Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantquilla. Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos. Boleamos y formamos las cocas. Cocemos a 190 ° C. con aire 15 aprox. Depende del tamaño coca.

Hervir la nata, volcar encima el chocolate troceado y añadir la mermelada. Rellenar la coca rellenar con la ganache. Fermentar pincelar con huevo, acabar con fruta confitada, piñones. Cocer a 200 ° C. 14 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCA DE SANT JOAN VERSIÓN SALADA

Ingredientes

Para la masa

- 500 g. de harina de fuerza
- 10 g. de sal
- 30 g. de azúcar
- 30 g de levadura
- 1 huevo
- 250 de leche
- 100 g. de mantequilla

Para el relleno

- Queso gorgonzola o roquefort
- Queso de cabra
- tomates cherry
- pimientos rojos
- pimiento verdes
- piñones
- Jarabe al 50%

Elaboración

Amasar la harina con la levadura, la sal, el azúcar, añadir el huevo y la leche, amasar y cuando empiece a tener elasticidad añadir la mantequilla. Bolear y fermentar. Estirar rellenar con el queso, fermentar, pincelar con huevo y cubrir con el relleno.

Confitar los pimientos en el jarabe en el último momento añadir los tomates.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCA DULCE DE SOBRASADA

Ingredientes

- 500 gr. de harina de fuerza
- 30 gr. de levadura
- 10 gr. de sal
- 100 gr. de aceite de oliva
- 300 ml. de leche
- 50 gr. de mantequilla pomada
- 250 gr. de sobrasada curada
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de licor anís (al final, para pincelar)

Elaboración

Amasar la harina con la levadura, la sal, el aceite, la mantequilla y la leche. Trabajar 10 minutos y dejar fermentar 45 minutos tapada.

Dividir la masa en dos, extender cada masa y rellenar una con sobrasada.

Cubrir con la otra.

Pulverizar con aguay fermentar 1 hora.

Pincelar con huevo batido con sal. Remojar los piñones en agua 30 min. y repartir encima de la coca. Espolvorear con azúcar y cocer a 210° C, 8 minutos. Al retirar del horno pincelar con anís.