



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

Elaboración

Sofreír con un poco de aceite caliente los cangrejos. Cuando estén rustidos los mojamos con un chorro de coñac. Flambeamos y reservamos aparte. 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.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

NUGETS DE POLLO CON TIRAS DE PIMIENTO VERDE EN MAYONESA DE WASABI Y JENGIBRE FRESCO

Ingredientes

- *1 pechuga de pollo cortada a tiras*
- *1 huevo batido*
- *1 bolsa de panko*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*
- *2 pimientos verdes italianos*

Para la Mayonesa de wasabi

- *1 de leche*
- *3 aceite de girasol*
- *Wasabi en pomada al gusto*
- *Ralladura de jengibre al gusto*

Elaboración

Cortar la pechuga a tiras, condimentar y pasar por huevo y panko (2 veces). Freír en aceite de girasol, reservar sobre papel absorbente.

Cortar a tiras (jardinera) el pimiento verde y rehogar en sartén a fuego suave con poco aceite. Reservar
Presentar las tiras de pechuga y las de pimiento verde en un recipiente hondo.

Para la Mayonesa de wasabi

Montar una mayonesa con los ingredientes enumerados. Presentar en un recipiente hondo donde, para degustar, se puedan “mojar” las tiras de pollo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

FALSO TIRAMISÚ DE MELOCOTÓN EN ALMÍBAR CON YOGUR GRIEGO Y CRAMBEL DE CAFÉ Y ESPECIAS

Ingredientes

- 1 bote de melocotón en almíbar
- 2 yogures griegos
- 4 C. S de azúcar
- 1 bandeja de queso mascarpone
- Nata montada
- Crumbel

Para el Crumbel

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

Elaboración

En un bol mezclar con cuidado el yogur con el mascarpone y el azúcar. Con el mismo cuidado, montar y mezclar la nata.

Reposar en nevera.

Pelar y cortar unos cuadraditos de mango que reservaremos para montar el postre.

Para el Crumbel

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

Montaje

Depositar en la base del plato un poco del crumbel, rellenar con parte del tiramisú y trocitos de melocotón, volver a espolvorear con crumbel y añadir una segunda capa de tiramisú. Espolvorear con un poco de crumbel por encima.

MAKI-SUSHI DE ATUN, PEPINO Y AGUACATE

Ingredientes

- 500gr de arroz redondo.
- 60m. de agua.
- Alga kombu.
- Alga nori

Para el vinagre

- 100gr. de vinagre de arroz o de jerez.
- 40gr de azúcar glass.
- pizca de sal.

Para el Relleno.

- 100gr de atun fresco.
- 1 pepino.
- 1 aguacate.

Para la Mahonesa de soja

- 1 huevo
- 100ml de aceite.
- sal.
- 2 c/c salsa de soja.
- 1 limon.

Elaboración

Para la Mahonesa de soja

Integramos todos los ingredientes en un vaso alto para triturar, el limón lo exprimimos levemente , y vamos emulsionando con el aceite de manera tradicional, hasta obtener la mahonesa.

Para el vinagre

Mezclaremos muy suave en cazo, el vinagre con la sal, hasta que se disuelva, introduciremos el azúcar glasse, y también dejaremos disolver, retirar del fuego, y reservar.

Lavamos el arroz en un chorro de agua fría frotándolo en un colador hasta que pierda casi todo el almidón, lo pondremos en un cazo junto con el agua, coceremos tapado 5 min a fuego fuerte, reduciremos al mínimo unos 10 /12 min màs, luego aumentaremos el fuego unos 30 seg, debemos escuchar como (chispea) el arroz, retirar del fuego y mantener 10/12 min mas, Siempre coceremos tapado. Reservar.

Integrar el arroz y el vinagre en un bol grande, moviendo con la ayuda de una espátula para enfriarlo, mas o menos hasta unos 37°, introduciremos el vinagre poco a poco removiendo sin encharcar el arroz, reservaremos tapado con un paño húmedo a temperatura ambiente.

Quitaremos piel y espinas al pescado y pelaremos el aguacate y el pepino, cortaremos todos los ingredientes a bastones alargados.

Cortaremos una tercera parte de alga nori, para hacer el rollo mas fino, pondremos debajo una esterilla y encima el alga, cubriremos con una fina capa de arroz, dejando un pequeño espacio en los bordes para poder cerrar bien, pincelar con wasabi (opcional) y rellenar con los bastones de pescado, aguacate y pepino, enrollaremos con la ayuda de la esterilla presionando un poco, desecharemos las puntas y porcionaremos.

Emplataremos los rollitos, con un punto de mahonesa encima, decorando con sésamo negro.

NIGIRY-SUSHI DE LANGOSTINOS Y MAGRET DE PATO

Ingredientes

- 500gr de arroz redondo.
- 60m. de agua.
- Alga kombu.
- Alga nori
- 10 langostinos.
- 1 magret de pato.
- semillas de sésamo negro.

Para el vinagre

- 100gr. de vinagre de arroz o de jerez.
- 40gr de azúcar glass.
- pizca de sal.

Para la Mahonesa de wasabi.

- 1 huevo.
- 100ml de aceite de oliva.
- 1 limon.
- sal.
- pasta de wasabi en tubo.

Elaboración

Para la Mahonesa de wasabi.

Elaboramos una mahonesa tradicional con todos los ingredientes, emulsionando con el aceite de oliva, la cantidad de wasabi será al gusto.

Para el vinagre

Mezclaremos muy suave en cazo, el vinagre con la sal, hasta que se disuelva, introduciremos el azúcar glass, y también dejaremos disolver, retirar del fuego, y reservar.

Lavamos el arroz en un chorro de agua fría frotándolo en un colador hasta que pierda casi todo el almidón, lo pondremos en un cazo junto con el agua, coceremos tapado 5 min a fuego fuerte, reduciremos al mínimo unos 10/12 min más, luego aumentaremos el fuego unos 30 seg, debemos escuchar como (chispea) el arroz, retirar del fuego y mantener 10/12 min más, Siempre coceremos tapado. Reservar.

Integrar el arroz y el vinagre en un bol grande, moviendo con la ayuda de una espátula para enfriarlo, más o menos hasta unos 37°, introduciremos el vinagre poco a poco removiendo sin encharcar el arroz, reservaremos tapado con un paño húmedo a temperatura ambiente.

Pelamos los langostinos, los limpiamos los intestinos, y los insertaremos en un brocheta para que no pierdan la forma con la cocción, los cocemos en agua con sal, cuando hierva los tiramos unos 3 min, y enfriamos con agua y hielo, reservamos.

En una sartén, sellamos el magret, a fuego fuerte, primero por el lado de la piel, (la marcamos con un cuchillo para que penetre más el calor) vamos retirando con cuidado la grasa sobrante, cuando este bien dorado, marcamos el otro lado, cuando este lo dejaremos a temperatura ambiente, una vez atemperado lo reservaremos en frío.

Los langostinos los abrimos por debajo lo máximo posible. El magret lo cortamos en lonchas lo más finas posibles, Realizaremos siempre con las manos húmedas, una especie de croqueta pequeña con el arroz, con la palma de la mano, colocaremos encima una tira de magret y otros un langostino abierto.

Colocaremos los nigirys en el plato con un punto de mahonesa y sésamo por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA ESPONJOSA DE QUESO CON FRESAS MACERADAS AL BALSAMICO.

Ingredientes

- 3 huevos.
- 25gr de mantequilla fundida.
- 25gr de harina de maíz.
- 40gr de harina.
- 300gr de queso crema.
- 100gr de nata líquida.
- Ralladura de 1 limón
- 125gr de azúcar.
- 1 cucharada sopera de leche.
- 300 gr. de fresas.
- Cucharada de azúcar.
- Vinagre balsámico (unas gotas)

Elaboración

Blanquear las yemas con el azúcar y la cucharada de leche hasta triplicar volumen, añadir la mantequilla, el queso, la ralladura, y las harinas tamizadas.

Montamos las claras y la nata e integramos con lengua a la elaboración anterior.

Encamisar molde y hornear a 170° unos 40-50 min. Reservar.

Triturar 100gr de fresas, con el azúcar y las gotas de vinagre. Mezclarlas con el resto de fresas cortadas en macedonia y dejar macerar en nevera.

SATÉ DE POLLO

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 2 c.s. de salsa de soja
- 2 c.s. de aceite
- 2 c.s. de azúcar moreno
- 1 c.s. de cilantro picado
- 1 c. de cúrcuma
- Acompañar de salsa de cacahuete

Para la Salsa de cacahuete

- 50 ml de aceite
- 50 gr de cacahuete
- 100 gr de crema de leche
- 100 ml de caldo de ave
- 1 c.s. de salsa de soja
- Sal y pimienta

Elaboración

Remoje los pinchos de bambú durante 30 minutos.

Limpiar el pollo de piel y cartílagos y cortar en tiras largas de 1 cm de ancho. Ensarte el pollo en las brochetas y curvar para formar una espiral.

Picar la cebolla y el ajo en ciselée, añadir el resto de ingredientes y dejar macerar e el pollo unos 15 min. Ase el pollo unos 6 cm debajo del grill en el horno muy caliente. El pollo se cuece de inmediato por lo tanto no lo tenga más tiempo del necesario. Dar vueltas frecuentemente y píntelo con el resto del adobo. (Podemos cambiar el grill por una parrilla bien caliente).

Para la Salsa de cacahuete

Freír los cacahuetes unos 5 minutos, mojar con el caldo, llevar a ebullición y agregar la crema de leche. Llevar a ebullición, reducir fuego y dejar cocer tapado unos 5 minutos.

Añadir la salsa de soja y turmizar.

Volver al fuego y ajustar de sazón y consistencia.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE MISO ROJO CON TARTAR DE SEPIA Y GAMBAS

Ingredientes

- *1/2 l de agua*
- *10 gr de alga wakame*
- *10 gr de bonito seco*
- *30 gr de miso rojo*
- *2 cebollas tiernas*

Para el tartar

- *4 gambas*
- *1 sepia pequeña*
- *2 c.s de semillas de sésamo*
- *1 dl de agua*
- *2 c.s de Dashi*
- *1 c.s de miso rojo*
- *2 c.s de salsa de soja*
- *1 c.s de aceite de sésamo*
- *2 c.s de aceite de girasol*

Elaboración

Limpiar las algas e hidratar en el agua unos 20 minutos.
Llevar a ebullición y retirar las algas
Dejar que reduzca un poco la temperatura y agregar los copos de bonito.
Llevar a ebullición, mantener 1 minuto y colar.
Diluir el miso y agregar la cebolleta tierna picada en ciselée.
Ajustar de sazón.

Para el tartar

Tostamos las semillas de sésamo en una paella durante 5 min.
Para el tartar ponemos el agua en un vaso de triturar. Añadimos el Dashi, la pasta de miso la salsa de soja, el aceite de sésamo y el aceite de girasol. Trituramos con el minipimer.
Limpiamos las gambas y retiramos la tripa. Troceamos colocamos en un bol.
Limpiamos la sepia cortamos pequeña y juntamos con las gambas y cubrimos con la vinagreta.
Reservar en frío unas 2 horas.

Montaje

Montamos un plato con un lecho de tartar y algas wakame picadas si se desea.
Añadir la sopa miso bien caliente



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

NEMS DE PLATANO AL RON CON HELADO DE PLATANO

Ingredientes

- *Obleas de arroz*
- *3 plátanos*
- *Zumo de ½ limón*
- *50 gr de azúcar moreno*
- *1 c.c.de vainilla líquida*
- *100 ml de ron*
- *20 gr de mantequilla*
- *Aceite para freír*
- *Azúcar y canela para rebozar*

Para el helado de plátano

- *¼ l de leche*
- *60 gr de azúcar*
- *3 yemas de huevo*
- *3 plátanos*
- *¼ l de nata*
- *20 gr de procrema sosa*

Elaboración

Pelar y cortar los plátanos en rodajas

Proteger con el zumo de limón

Fundir la mantequilla y dorar los plátanos unos 5 minutos al fuego.

Añadir el azúcar y el ron y reducir.

Añadir la vainilla y retirar del fuego. Aplastar hasta obtener una pasta y reservar.

Hidratar el papel de arroz con agua caliente y rellenar con la pasta.

Cerrar los rollitos y dejar secar en frío unas 2 horas.

Freír por inmersión 1 minuto en aceite caliente. Desgrasar en papel de cocina y rebozar por azúcar y canela.

Para el helado de plátano

Trocear los plátanos y dorar en un poco de mantequilla. Añadir la leche y llevar a ebullición la leche, retirar y verter sobre las yemas y el azúcar batidos.

Volver al fuego y mantener la cocción a fuego suave unos 5 minutos hasta que espese un poco y esterilicemos las yemas

Retirar del fuego y agregar la crema de leche, y la pro-crema

Dejar madurar 12 horas en frío

Mantecar hasta que adquiera consistencia.

ROLLITOS VIETNAMITAS

Ingredientes

- *Una zanahoria*
- *100 gr shiitake*
- *50 gr. fideos de arroz*
- *400 gr. carne de cerdo picada,*
- *obleas de papel de arroz*
- *3-4 yemas de huevo.*

Para la salsa

- *2 cucharadas de salsa de pescado tailandesa*
- *2 cucharaditas de azúcar*
- *1 cucharadita de vinagre de arroz*
- *1 cucharadita de zumo de lima*
- *50 cc. agua (aprox)*
- *un cuarto de chile fresco rojo (opcional)*
- *una cucharada de zanahoria rallada muy fina*

Elaboración

Remojar los fideos. Necesitan reposar unos 20 minutos para hidratarse bien.

Mientras se remojan ralla la zanahoria muy fina, pelada, y mezcla con la carne picada. Escurre los fideos. Cortar las setas muy finas a cuchillo. Pica los fideos en trozos cortos, de un centímetro de largo, o menos. Añade las setas y los fideos picados a la mezcla de carne y zanahoria y mezclar.

Mezcla aparte las yemas de huevo con un poco de agua, una cucharada de agua por cada yema. Unta un par de obleas de papel de arroz con la mezcla de yema, usando un pincel de pastelería fino, por las dos caras del papel. Deja reposar un par de minutos, para que la oblea se ablande.

Coloca una cucharada de relleno en el centro, un poco descentrado. Dobla la masa sobre el relleno, cerrando por ambos extremos, y enrolla sobre sí mismo hasta hacer un rollito bien apretado, cuidando no quede aire dentro.

Una vez terminados fríe los rollitos a 180° en abundante aceite, en sartén profunda o wok, hasta que queden bien dorados y crujientes, unos 10 minutos aprox. Escurre sobre papel de cocina y sirve al momento.

Prepara la salsa mezclando los ingredientes citados. Si quieres que sea picante, añade un poco de chile rojos fresco picado, a gusto.

La forma tradicional de comer estos deliciosos rollitos vietnamitas es envolverlos en una hoja de lechuga y menta fresca, mojándolos en la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

HELADO DE TE MACHA

Ingredientes

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 10 gr de te macha
- 50 gr de procrema
- 8 yemas de huevo
- 200 gr de azúcar

Para las tejas de almendra

- 3 Claras de huevo
- 125 gr. azúcar
- 30 gr. harina
- 30 gr. mantequilla
- 100gr. de almendra picada
- Ralladura de limón

Elaboración

Infusionar el té macha con la leche y la nata.

Batir las yemas con el azúcar

Hacer una crema inglesa con la nata infusionada y las yemas cociendo al baño maría hasta 82 °C.

Añadir el procrema.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Para las tejas de almendra

Mezclar la claras con el azúcar harina y mantequilla y después incorporar las almendras.

Dejar reposar en la nevera. Después en una bandeja forrada con papel de horno, ir poniendo montoncitos de masa procurando que queden muy finos.

Cocer al horno a 200° unos 5 minutos, sacar cuando los bordes se empiecen a dorar.

Con el mismo papel de horno enrollarlas con un rodillo para que se quede la forma de teja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GARBANZOS “HONGKONG-PHOOEY”

Ingredientes

- *1 cebolleta picada*
- *1 puerro picado*
- *3 dientes de ajo picados*
- *400 g de costilla de cerdo adobada, en pedazos menudos*
- *1 pizca de pimentón*
- *1 tomate maduro*
- *600 g de garbanzos pequeños, remojados de víspera en agua*
- *1 trozo pequeño de tocino de cerdo*
- *1 pedazo pequeño de hueso de jamón ibérico*
- *1 ramillete prieto de perejil*
- *Aceite de oliva y sal*
- *1 puñado de col cruda cortada muy fina*
- *1 chile picante fresco*
- *1 pizca de jengibre fresco*
- *1 limón*

Elaboración

Hacer un sofrito en olla express con aceite, cebolleta, puerro, ajo y sal.

Añadir la costilla y dar vueltas, rallar tomate, pimentón, sofreír unos minutos.

Añadir el garbanzo, tocino, hueso de jamón, atadillo de perejil, cubrir con agua y sal.

Cerrar la olla y acercar a fuego alto, en cuanto pite la válvula, poner fuego medio y guisar 30 mn.

Hervir destapado 10 mn. más.

Picar sobre la tabla la guindilla, laminar fino el jengibre.

En un bol sobre la col rallar el limón, zumo, chile, jengibre, aceite, salpimenta.

Colocar la ensalada de berza sobre los garbanzos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CEVISHIMI DE MERO

Ingredientes

- *1 lomo grueso de mero de 800 g. sin espinas*
- *3 dientes de ajo laminados*
- *1 pizca de aceite de oliva*
- *1 puñado de germinados verdes*
- *1 puñado de brotes de espinacas*
- *1 puñado de bastones de cebollino picado*
- *1 pizca de pasta de miso*
- *1 trozo de jengibre pelado*
- *2 limas verdes*
- *1 mandarina*
- *1 pomelo*
- *1 pizca de aceite de sésamo*
- *1 pizca de salsa de soja*

Elaboración

En una sartén freímos los pétalos de ajo hasta dorar y reservamos

Freír los dientes de ajo en aceite, escurrirlos.

En un bol, rallar el jengibre agregamos, zumo de lima, zumo de mandarina, zumo de pomelo, sal, aceite de sésamo, aceite de oliva crudo, ajos fritos, soja.

Colocar en un bol una pizca de miso, agregamos aceite de oliva, aceite de sésamo, remover y aliñar los brotes , germinados y cebollino.

Cortar el mero en láminas gruesas tipo sashimi y disponerlos alrededor de un gran plato hondo.

Rociar el conjunto con el aliño.

Colocar la ensalada en el centro del pescado

EMPANADA DE MANZANA, PERA Y CANELA

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- 1 k de manzanas Reinetas
- 2 peras pequeñas
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra molida, y nuez moscada
- 1 cucharada de esencia de vainilla líquida
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche entera
- La ralladura de medio limón y naranja

Elaboración

Pelamos y descorazonamos la fruta y la cortamos en tamaño de 1cm

En un recipiente para microondas introducimos los trozos de fruta, 2 cucharadas de azúcar, una de canela, nuez moscada y pimienta negra recién molida, Añadimos también una cucharada de esencia de vainilla y removemos con las manos para que me mezclen bien todos los ingredientes, .introducimos en el microondas a máxima potencia 10 minutos

Pre calentamos el horno de cocina a 220 grados

Sobre el molde o placa cubierta de papel para hornear extendemos una lámina de hojaldre. Pinchamos con tenedor varias veces para evitar que suba la base,

Rellenamos con la mezcla de manzanas, peras, especias y azúcar, aplanando con una cuchara y cubriendo toda la base de hojaldre excepto los lados. Acabamos rallando un poco de limón y naranja por encima de la compota.

Cubrimos con la segunda lámina de hojaldre y cerramos los bordes apretando con los dedos para que quede bien sellada. Pinchamos con tenedor toda la superficie y pincelamos con el huevo batido mezclado con un poco de leche y unas cucharadas del líquido que tenemos reservado de la fruta. Espolvoreamos con azúcar toda la superficie para que forme costra al hornear.

Introducimos en horno precalentado a 220° y horneamos a 180 o 200° unos 20-25 minutos, hasta le quede bien dorada



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, los 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

POLLO AL TIKKA MASALA

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo

Para la marinada

- 1 yogurt natural
- 1 c. de tandori 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 tandori 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

Acompañamiento

- 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 especies, remover para que se impregnen bien y dejar macerar una hora (como mínimo, mejor si es la noche entera) tapado en la nevera.

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.

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 tandori 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.

Para la salsa

Rehogar el pollo con una cucharada de aceite de cacahuete, hasta que cambien ligeramente de color.

Verter el sofrito encima del pollo, rehogar añadir la leche de coco y cocer a fuego lento durante 10 minutos hasta que el pollo se cocine uniformemente.

Elaboración arroz



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MOCHI DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes

- 50 g. de harina de arroz.
- 150 ml. de agua.
- Maicena.
- 150 ml. de nata.
- 200 g. de chocolate.
- 30 g. de nueces

Elaboración

Trocear el chocolate y reservarlo.

Llevar la nata a ebullición y verterla sobre el chocolate. Mezclar para que el chocolate se funda e incorporar las nueces troceadas. Tapar con papel film y reservar en nevera para que endurezca.

En un cazo, poner la harina de arroz, el agua y el azúcar. Calentar a fuego lento mientras se remueve hasta que quede una masa pegajosa y compacta. Verter la masa sobre el mármol espolvoreado con maicena y dejar que atempere.

Porcionar la masa y aplastarla un poco con la mano.

Rellenar el centro con la crema de chocolate y cerrar para que quede una bola



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*
- *200 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 la mitad de la mezcla, la extendemos y la cocinamos hasta que cuaje, le damos la vuelta y la doramos por la otra parte. Procedemos igual con la otra parte de la mezcla.

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*

Otros

- *cebollino*
- *huevas de pescado tipo caviar*

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.

Prepararemos la salsa poniendo 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 y los decoramos con un poco de caviar y una tira de cebollino.

BIZCOCHO DE ALMENDRA CON SIROPE DE NARANJA

Ingredientes

- 200 g. de mantequilla pomada
- 300 g. de azúcar
- Ralladura de dos naranjas
- 200 g. de harina de almendra
- 4 huevos
- 100 g. de harina
- 8 g. de impulsor
- Pizca sal

Para el sirope

- El zumo de dos naranjas
- 100 g. de azúcar
- 2 a 3 c.s de cointrau

Para el glaseado

- 60 g. de mantequilla
- 100 g. de chocolate negro

Elaboración

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar añadir los huevos de uno en uno, la ralladura de naranja, la harina de almendra y la harina tamizada con el impulsor y la sal. Poner en un molde redondo y cocer a 170 ° C. durante 30 minutos.

Prepararemos el sirope haciendo hervir el azúcar con el zumo de la naranja durante dos minutos. Verter encima del bizcocho caliente

Con un pelador quitar la piel de una naranja. Cortarlas en juliana y hervir con agua durante un minuto, colar. Elaborar un almíbar TPT añadir las pieles blanqueadas y cocer de uno a dos minutos. Colarlas y pasarlas por azúcar grano para que no se peguen y dejar secar.

Fundir el chocolate para elaborar el glaseado, una vez fundido y con el calor residual añadir la mantequilla pomada. Enfriar y reservar.

Poner el pastel en un plato y cubrir con el glaseado de chocolate. Decorar con las pieles de naranja glaseadas con azúcar.

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 pimienta 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

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. Emplatado con armonía todos los ingredientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GAI PING (BROCHETAS DE POLLO THAIANDESAS)

Ingredientes

- 450 g de pollo
- 1 cebolla
- 1 guindilla roja (bicho)
- 2 cucharadas de curry
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de cilantro molido
- Cucharadita de comino molido
- 1 clara de huevo

Elaboración

En un cuenco mezclamos, la carne picada, la cebolla, la guindilla, el curry y el azúcar mezclamos bien, una vez bien mezclado añadimos el cilantro, comino y la clara de huevo hasta conseguir una pasta, moldeamos con unas cucharas una canelle pinchamos en la brocheta y la asamos en una plancha o parrilla decoramos con núcula



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BORRACHUELOS

Ingredientes

- *1/2 kg de harina*
- *1dl de vino blanco*
- *1 dl de anís*
- *1 dl de aceite de oliva*
- *1 c/c de Ajonjolí*
- *1c/c de canela*
- *Ralladura de Naranja*
- *Aceite para freír*
- *Azúcar glas*

Elaboración

En una sartén calentamos el aceite con la piel de la naranja, retiramos del fuego y ponemos en un cuenco grande, junto con el resto de los ingredientes.

Amasamos hasta formar una masa elástica y homogénea, extendemos en una mesa de mármol y cortamos en forma de cuadros.

Llevamos las puntas hasta el centro y presionamos fuerte.

Freímos los borrachuelos en abundante aceite muy caliente, escurrimos a un papel absorbente, y servimos en una fuente espolvoreados con azúcar glas