



La mejor formación
está en la calidad

SALMOREJO DE ESPARRAGO VERDE, TARTAR DE TOMATE Y QUESO BRIE REBOZADO

Ingredientes

- 2 manojos de espárragos verdes
- Pan duro
- 2 d. de ajo
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico,(una pizca)
- Sal/pimienta

Para el Tartar de tomate

- 2 tomates grandes maduros
- 25gr de pulpa de tomate concentrado
- Pizca de mostaza
- Pizca de salsa perrins
- Pizca de salsa hpo Brown
- Orégano seco
- Albahaca picada
- Pizca de chile
- Sal

Para el queso brie

- Huevo
- Pan rallado
- Quicos

Elaboración

Pondremos a hervir agua con sal, le cortaremos a los espárragos la parte más dura, los añadimos al agua y coceremos hasta que estén tiernos. Reservaremos algunas de las puntas más bonitas

Turmizar junto a un poco de su agua de cocción y el resto de los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea. Rectificaremos de sabor y reservaremos en frío.

Para el Tartar de tomate

Preparamos el tomate t.p.m., mezclamos en un bol con el resto de los ingredientes, rectificamos de sabor y reservar en frío.

Para el queso brie

Cortaremos en rodajas el queso brie y las pondremos a congelar.

Hacemos polvo de quicos con picadora o thermomix, retiramos las rodajas del congelador y las pasamos por huevo y pan rallado, le haremos una segunda pasada con huevo y polvo de quicos, freiremos en aceite de girasol a unos 180° aprox, escurriremos en papel

Pondremos con molde de aro el tartar en medio, alrededor el salmorejo y el queso encima, decoraremos con algún aceite de hierbas frescas.



La mejor formación
está en la calidad

FIDEOS “ROSSEIATS” DE VERDURAS Y ALGAS CON ALL I OLI DE ROMERO

Ingredientes

- 1/2 kg de fideos del 2
- 2 cebollas grandes
- 2 tomates maduros
- 150 gr. de pimiento rojo
- 150 gr. de pimiento verde
- Alga Wakame y Kombu (opcional)
- Una lámina de alga Nori (Opcional)
- 4 alcachofas

Para el caldo vegetal

- 100 gr de champiñones
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 calabacín
- Vino blanco

Para el all i oli de romero

- 1 ajo crudo
- 50 gr. de aceite de oliva
- 2 ramas de romero fresco.

Elaboración

Doraremos ligeramente los fideos en sotè con una pizca de aceite de oliva.

Cortar la cebolla ciselée y rehogar, a media cocción añadir los pimientos en macedonia y continuar la cocción, seguimos con los tomates rallados y sofreír bien.

Limpiar y deshojar las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocer a la inglesa 5 minutos y parar cocción. Cortar en cuartos y añadir al sofrito con los pimientos.

Añadir los fideos rossejats en el sofrito. Mojarlos con el fondo caliente, rectificar de salazón y añadir el alga nori cortada en tiras. Cocer a fuego fuerte dos o tres minutos hasta que empiecen a secarse y terminar en el horno a 190 ° C.

Para el caldo vegetal

Cortar todo en macedonia, rehogaremos en un cazo alto, desgrasaremos con el vino, cubriremos bien de agua y dejaremos cocinar unos 40 min, sin hervir. Colar y reservar.

Para el all i oli de romero

Infusionar el aceite con el romero a temperatura muy suave, unos 15 min. Tapamos y dejamos enfriar fuera de nevera. Pasamos todo por túrmix , rectificamos de sabor



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES

Ingredientes

- 225 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 gr de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gr de azúcar
- 150 gr de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gr de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

Para la cobertura de chocolate

- 200 gr de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gr de mantequilla

Elaboración

Engrasamos una bandeja de repostería de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie.

Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introducir en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima. Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Verter la mezcla en la bandeja y cocer el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos. Enfriar.

Para la cobertura de chocolate

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño maria a temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura, decoramos con nueces.



La mejor formación
está en la calidad

ÑOQUIS DE PATATA CON VERDURAS SALTEADAS Y CREMA DE CURRY

Ingredientes

- 600gr de patata vieja
- 180gr de harina.
- 75gr de mantequilla.
- 2 yemas de huevo.
- Nuez moscada.
- Sal.

Para la Verdura.

- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde.
- 1/2 cebolla dulce.
- 1/2 calabacín.
- Sal/pimienta.
- Salsa de soja.

Para la Crema de curry.

- Curry en especias.
- 1 lata de leche de coco.
- 2 tomates rallados.
- 1 diente de ajo.
- Sal/pimienta.
- Cilantro fresco.
- Zumo 1/2 lima.

Elaboración

Haremos un pure de patatas, cocinando las patatas con piel en agua sal, esperaremos a que hierva y las tendremos hasta que estén bien blandas, las pelaremos y chafaremos con tenedor, estiraremos el pure en una bandeja para que evapore el máximo de líquido posible, atemperaremos y mezclaremos con todo lo demás, mezclar lo justo para integrar, haremos una bola. Cogemos trozos y haremos rulos con la mesa y las manos enharinadas, cortaremos los trozos a cuchillo, les daremos forma y reservaremos en bandeja enharinada.

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

Cortar a tiras finas toda la verdura, vamos salteando por texturas en un wok con un poco de aceite muy caliente. Cuando estén todas, saltearemos juntas medio minuto con una pizca de sal y salsa de soja. Reservar.

Sofreír el tomate rallado con el ajo finamente picado, alargaremos con la leche de coco y pondremos al gusto el curry, dejaremos reducir, rectificar de sabor.

Acabaremos tirando los ñoquis, con la verdura a la crema de curry cocinar 3 min todo, añadiremos un poco de zumo de lima y cilantro picado.



La mejor formación
está en la calidad

CHULETILLAS DE CORDERO CON YOGURT Y ESPECIAS

Ingredientes

- 15 chuletillas de cordero cortadas finas
- 200gr de yogurt griego
- 1 diente de ajo picado fino.
- 1 limón.
- 2 cucharadas de Garam Masala
- 2 cucharadas de comino en grano.
- 1 cucharada de chile en polvo molido.
- ½ cucharada de cúrcuma en polvo
- 1 cucharadita de cilantro picado.
- Aceite de girasol
- Sal.

Para el arroz

- 300 gr arroz basmatic.
- 350gr de agua.
- Semillas de sésamo negro.
- Aceite de sésamo.
- Ralladura de lima
- Zumo de media lima.
- sal

Elaboración

Tostar las semillas de comino en una sartén a fuego medio hasta que suelten aroma, con cuidado de que no se quemem. Reservar.

Mezclar en un bol, el yogurt, el garam masala, el comino, la cúrcuma, el ajo, el chili, el zumo de medio limón, un poco de ralladura de su corteza y dos cucharadas de aceite, salpimentar. Reservar .

Poner las chuletillas en una fuente con la mezcla de yogur, haciendo que queden bien untadas. Tapar y dejar en la nevera unas horas o de un día para otro.

Cuando se vayan a comer, precalentar el grill del horno a 250 grados. Repartir las chuletillas bien recubiertas de la marinada de yogur en una bandeja de horno con un poco de aceite.

Asar 4 minutos por un lado. Darles la vuelta, untarlas por encima de un poco más de marinada y asar 4 minutos más hasta que se doren.

Servir inmediatamente con el cilantro picado y un chorro de limón.

Lavamos el arroz bien con agua fría para que suelte el almidon y quede suelto, lo coceremos partiendo de agua fría y tapado unos 15 min aprox, cuando esté, le añadiremos semillas de sésamo tostado, el aceite de sésamo, el zumo y la ralladura.

Pondremos una base de arroz y encima las chuletas. Decoraremos con cilantro picado y unas gotas de lima.



La mejor formación
está en la calidad

SATANDAGI DE CHOCOLATE CON NATA, ALMENDRAS Y PISTACHOS

Ingredientes

- 2 yemas de huevo.
- 50gr de azúcar glass
- 130ml de leche.
- 160 de harina.
- 3 claras de huevo.

Para la ganache.

- 150gr de chocolate negro.
- 150ml de nata para montar.

Para la nata de frutos secos.

- 125 gr Pistachos sin cáscara .
- 200gr de nata para montar.
- 125gr de almendra granillo.
- 50gr azúcar glass

Elaboración

Batir las 2 yemas con 20gr de azúcar glass en un bol, sin dejar de batir incorporar la leche, después la harina tamizada poco a poco

En otro bol batimos las claras y el resto del azúcar para hacer un merengue, juntar amalgamando con lengua pastelera las dos masas. Reservar en frío.

Para la ganache.

Calentamos la nata en un cazo hasta hervir, la apartamos y fuera del fuego añadimos el chocolate a trozos removemos bien hasta integrar bien la ganache. Reservar en frío en otro bol, una vez haya estabilizado por frío con un cuchara hacer porciones y ponerlas a congelar en el congelador. Reservar

Para la nata.

Pelar los pistachos y trocearlos finamente, juntarlos con la almendra granillo, montaremos la nata y añadiremos el azúcar glass en dos tandas, una vez montada le añadiremos los frutos secos. Integramos bien con lengua.

Calentaremos para freír aceite de girasol a 160°, pincharemos con un brocheta cada bola de ganache congelada y sujetando la brocheta sumergiremos en la masa cubriendo totalmente.

Sumergir en el aceite caliente y freír 2 min, retirar y escurrir en papel.

Servir los buñuelos junto a la nata de frutos secos.



La mejor formación
está en la calidad

PAN DE PITA CON SECRETO IBERICO Y SALSA DE AGUACATE

Ingredientes

- *¼ kg de secreto ibérico en una pieza*
- *Aceite para confitar*
- *Sal y pimienta*
- *Manojo de cilantro y zumo de 1 lima*

Para la salsa

- *2 aguacates*
- *100 gr de uvas*
- *75 re de anacardos o cacahuets*
- *1 chile*
- *2 cebollas tiernas*
- *Zumo de 1 limón*
- *Manojo de cilantro*
- *2 tomates*
- *2 dientes de ajo*
- *1 pepino*

Elaboración

Confitamos el secreto durante unos 30 minutos a 55°C.

Retirar y escurrir bien del aceite

Preparar una pasta con el cilantro picado, sal y pimienta y el zumo de limón

Untar el secreto por un lado con la preparación. Reservar en frío hasta pase

Para la salsa

Pelamos y deshuesamos los aguacates, cortamos en cubos de 1 cm.

Partimos las uvas por la mitad y mezclamos cuidadosamente con los aguacates. Añadimos los ajos escaldados y cortados en ciselée, los anacardos picados, el zumo de limón, la guindilla, la cebolla ciselée y el tomate casé. Salpimentamos y refrescamos con el cilantro picado

Ajustamos de sazón y protegemos con un poco de aceite de oliva. Mantener en frío hasta pase.

Al pase

Marcar el secreto por el lado no untado 2 minutos y acabar cocción al horno a 200°C unos 2 minutos más.

Retirar y filetear

Mientras calentar el pan al horno, rellenar con la salsa de aguacate y acabar con los filetes de secreto y unas rodajas de pepino.

Servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

MEDALLONES DE CERDO CON CHUTNEY DE PERAS

Ingredientes

- 2 peras
- 1 cm de jengibre fresco
- 220 gr de azúcar moreno
- 125 ml de vinagre de sidra
- Ralladura de 1/2 limón
- 1 rama de canela
- 50 gr de pasas
- 20 gr de frutos secos variados

Para el solomillo

- 1 solomillo de cerdo de unos 600 gr
- 2 c.s.de tomillo fresco
- 2 piezas de anís estrellado
- 2 clavos de olor
- 3 cebollas tiernas
- 125 ml de vino blanco

Elaboración

Pelamos las peras y descorazonamos. Cortamos en dados de 1 cm.

En una reductora mezclamos el azúcar, el vinagre y la ralladura de limón. Removemos a fuego suave hasta que funda el azúcar y añadimos las peras y las especias. Coceremos unos 15 a 20 minutos removiendo de vez en cuando hasta que la pera esté tierna. Retiramos las especias y añadimos las pasas y los frutos secos. Ajustamos con un poco de sal y dejamos enfriar.

Para el solomillo

Tostamos las especias y majamos a mano de mortero con el tomillo.

Marcamos el solomillo unos 5 minutos y retiramos.

Pintamos el solomillo con la preparación y dejamos reposar en frío.

Mientras picamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 30 minutos.

Al pase

Añadimos de nuevo la carne, acabamos cocción y flameamos con el vino.

Retiramos la carne y cortamos por ración

Colocamos en plato con el chutney y regamos con el fondo de cocción.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 5 hojas de gelatina
- 1 vaina de vainilla
- 1 piel de limón
- 300 ml de leche
- 60 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- ½ l de crema de leche

Para la Salsa de chocolate

- 100 gr de chocolate
- 100 ml de leche
- 100 ml de agua

Elaboración

Hidrataremos las hojas de gelatina en agua y mantenemos en frío.

Llevamos a ebullición la leche, reduciremos fuego y añadimos el azúcar, la piel de limón y la vaina de vainilla. Mantendremos unos 15 minutos.

Colamos y añadimos las hojas de gelatina escurridas.

Dejar entibiar.

Blanqueamos al baño maría las yemas de huevo con el azúcar e incorporamos a la leche una vez entibiada.

Semi montamos la nata e incorporamos en tercios a la preparación anterior.

Colocar en la copa de servicio y refrigerar unas 2 horas.

Para la Salsa de chocolate

Llevar a ebullición el agua y la leche. Retirar del fuego y agregar el chocolate troceado.

Dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

TABULE CON VIERAS AL LIMON

Ingredientes

- 200 gr de sémola
- ½ l de agua caliente
- 30 gr de perejil picado
- 30 gr de cilantro picado
- 1 c. de comino en grano
- 1 cebolla morada
- 2 tomates rojos
- 100 ml de aceite de oliva
- Zumo de un limón
- 8 unidades de vieiras
- 2 dientes de ajo
- 80 gr de harina
- Mantequilla la necesaria
- Rucula

Elaboración

Tostar el comino y majar al mortero.

Colocaremos la sémola en un cuenco y verteremos el agua salada hirviendo. Tapar y dejar hidratar 5 minutos. Escurrimos y regamos con el aceite.

Añadiremos el perejil y el cilantro picado.

Añadimos la cebolla ciselée y el tomate casé.

Perfumar con la mitad zumo de limón y reservar en frío hasta pase. Mejor si puede ser toda la noche.

Al pase

Enharinar las vieiras y calentar la mantequilla en una sartén

Filetear el ajo

Dorar dos minutos las vieiras con el ajo y salpimentar.

Retirar del fuego y agregar el zumo de limón restante y el mismo peso en agua.

Recuperar el fondo de cocción y colocar el conjunto sobre el tabulé



La mejor formación
está en la calidad

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS CON PERAS, CURRY Y DÁTILES

Ingredientes

- *2 pechugas de pollo grandes*
- *1 cebolla tierna*
- *1 c de curry*
- *2 peras*
- *8 dátiles*
- *20 gr de nueces*
- *100 ml de vermut blanco dulce*
- *100 ml de fondo de setas*

Elaboración

Pelaremos y cortaremos a la cebolla, en ciselée. Rehogaremos unos 30 minutos en un poco de aceite. Pasado este tiempo añadimos la pera pelada y cortada en macedonia, los dátiles deshuesados y cortados en rodajas finas y las nueces troceadas.

Mantendremos cocción unos 10 minutos evitando que se quemen. En último momento de cocción espolvoreamos con el curry y el pimentón.

Limpiamos la pechuga de cartílagos y grasa y abrimos por la mitad sin llegar a cortar del todo.

Salpimentamos y rellenamos sin abusar de relleno.

Bridamos con hilo y doramos 4 minutos a fuego alto en la misma sartén de cocción. Retiramos y reservamos hasta pase.

Al pase

Colocamos de nuevo la pechuga a fuego bajo en el fuego, manteamos 2 minutos y regamos con el vermut y el fondo. Tapamos y dejamos cocer a fuego bajo 5 minutos.

Retiramos la pechuga y cortamos por ración.

Ayudamos a ligar la salsa con un poco de mantequilla si es necesario y ajustamos de sazón.

Regamos por encima de la pechuga y acompañamos de rucola y un poco más de relleno si nos sobra



La mejor formación
está en la calidad

EMPANADILLAS DULCES

Ingredientes

- 200 gr de harina
- 100 gr de maicena
- 200 gr de agua
- 8 gr de impulsor químico
- Pizca de sal

Rellano

- 100 gr de nueces
- 1 c de canela en polvo
- 40 gr de azúcar
- Pizca de nuez moscada

Almíbar

- 200 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 1 c.2.d e agua de azahar
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Tamizar la harina y turmizar 30 segundos con el resto de ingredientes.

Mantener en frío en nevera unos 30 minutos.

Coceremos las empanadillas sobre una sartén antiadherente precalentada como si fueran creps. Verteremos poco a poco sobre la sartén hasta obtener una diámetro de 8 a 10 cm y 2 mm de grosor. Mantendremos unos 3 minutos, hasta que estén doradas sin dar la vuelta.

Retirar

Elaboración relleno.

Trocear las nueces y mezclar con el resto de ingredientes.

Rellenar las tortitas cerrar como empanadilla y hornear a 180 °C unos 10 minutos.

Retirar y sumergir en el almíbar

Elaboración almíbar

Llevaremos ebullición el agua con el azúcar. Reducir y mantener 1 minuto.

Retiramos del fuego añadimos el limón y repetimos operación.

Volvemos a retirar del fuego y añadimos el agua de azahar repetimos operación.

Retirar y enfriar

Untar o sumergir en el almíbar según gusto personal



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

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 amincée
- 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

Para el 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.

Para el sofrito

En una sauter con aceite rehogar la cebolla con el 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 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

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



La mejor formación
está en la calidad

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



La mejor formación
está en la calidad

GYOZAS DE PESCADO Y MARISCO EN SALSA DE JUDÍAS PICANTES

Ingredientes

- 2 sobres de obleas para empanadillas
- 1 lomo de merluza sin espina
- 6 langostinos cocidos
- 1 cucharada de algas wakame
- 2 ajos tiernos
- 4 hojas de col china
- C/S de cebolla crujiente triturada en polvo
- Ajo en polvo
- 1 C.S. de salsa de soja
- 1 cp. de azúcar
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 1 huevo

Para el Condimento

- 3 CS de ketchup
- 1 ½ CS de azúcar
- 1 cc de sal
- Un poco de pimienta negra molida
- 75 ml de agua

Para el Aliño

- 1 CS de aceite de girasol
- 1 CS de sake
- 1 cp. de tobanjan (Chili vean Sauce)
- C/S de aceite de sésamo

Elaboración

Cocinar los langostinos en la cantidad justa de agua hirviendo durante 3 minutos (reservar el agua), enfriar, pelar y reservar. Cocer las algas en el agua de los langostinos. Reservar las algas y el agua de cocción.

Retirar la piel de la merluza y picar la carne del pescado, reservar la piel, picar también los langostinos cocidos, añadir el alga wakame, el ajo tierno picado y la col china picada en chiffonade mezclar.

Añadir la cebolla y ajo en polvo, perejil, salsa de soja y azúcar. Mezclar todo bien para obtener una masa tierna de relleno, condimentar cuidando el punto de sal.

Rellenar las obleas formado gyozas al pase y sellar con huevo batido. Cocinar al pase en una sartén que no enganche con un poco de aceite de sésamo, añadir agua con maicena para cocinar y formar costra. Cocinar tapado 8 minutos

Mezclar en un bol los ingredientes del condimento, remover y reservar

Calentar una sartén, añadir un poco de aceite de girasol para dorar las gambas en maicena, añadir uno a uno los ingredientes del aliño mientras se cocinan las gambas, añadir el condimento, reducir ligeramente y añadir entonces el aceite de sésamo, reducir, finalizar la cocción, llevar al plato y decorar con cebollino picado



La mejor formación
está en la calidad

MUSLO DE POLLO EN NARANJA Y CURRY CON ARROZ EN LECHE DE COCO

Ingredientes

- *2 muslos de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal pimienta*
- *3 naranjas de zumo*
- *C/S de curri*
- *6 espárragos verdes*
- *1 medida de arroz basmati*
- *1 medida de leche de coco*
- *1 medida de agua*
- *Sal pimienta*

Elaboración

Poner una bandeja en horno precalentado a 200°. Retirar colocar pollo y hornear.

Exprimir dos naranjas, añadir zumo al pollo horneado, condimentar con curry, continuar cocción hasta que el pollo esté a su punto. Reservar.

Poner la medida de leche de coco en un cazo o cazuela, añadir una medida de arroz, añadir una misma medida de agua, remover el arroz, tapar y llevar a ebullición, volver a remover el arroz, bajar el fuego y continuar cocción durante otros 5 minutos, dejar reposar a temperatura residual. Rectificar con algo de azúcar, sal y pimienta. Reservar.

Cocinar espárragos a la inglesa, reservar y pasar por sartén al pase.



La mejor formación
está en la calidad

PLÁTANO EN JUGO DE LIMA Y CANEL DE MASCARPONE CON GELATINA DE MENTA

Ingredientes

- 2 plátanos
- 1 lima
- 3 C.S de azúcar
- 6 C.S de agua

Para la Gelatina de menta y lima

- 200 gr de agua
- 75 gr de azúcar
- 1 bandeja de hojas de menta
- C/S de sumo de lima
- 3 hojas de gelatina neutra

Para la Cannel de mascarpone

- 1 bandeja de queso mascarpone
- 1 bric de 200 gr. de nata para montar
- C/S de azúcar lustre

Elaboración

Poner el agua y el azúcar a diluirla fuego en un cazo, enfriar. Rallar la piel de lima en este almíbar. Extraer el jugo de la lima, adicionar a la preparación.

Cortar rodajas de plátano, añadir las al almíbar y dejar reposar en nevera durante 1/2 ó 1 hora. Servir en un bol utilizando el almíbar como salsa base del plato.

Para la Gelatina de menta y lima

Poner las hojas de gelatina en remojo, reservar. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar, añadir las hojas de menta bien picadas, llevar al fuego e infusionar, añadir un poco de zumo de lima a esta preparación y dejar infusionar de nuevo. Llevar de nuevo al fuego y añadir ahora la gelatina escurrida cuando la preparación alcance la temperatura adecuada, verter la preparación en un fondo plano y dejar gelatinizar para luego cortar dados pequeños. Reservar en nevera.

Para la Cannel de mascarpone

Verter el queso mascarpone en un bol, añadir un poco de crema de leche y mezclar para darle un poco más de cremosidad al queso, endulzar con un poco de azúcar glas y preparar la cannel para el palto.

Presentar en un bol con el plátano, el jugo de lima, la gelatina, y la cannel, decorar el plato añadiendo un poco de ralladura de piel de lima por encima



La mejor formación
está en la calidad

POKE DE BONITO MANGO Y PEPINO

Ingredientes

- 300 gr de bonito
- 400g de arroz largo salvaje
- 1 mango
- 1 pepino
- 3 tomates maduros
- 1 cebolla morada
- Salsa de soja
- 2 cc de miel
- 10 pistachos
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner un cazo con abundante agua, sal y un chorro de aceite. Cuando rompa a hervir añadir el arroz y cocero aprox 20min, escurrir y dejar enfriar.

Pelar y picar la cebolla en brunoise.
Escaldar, pelar y picar los tomates.

En un bol poner la miel, la salsa de soja, el aceite y los pistachos muy picados, batir bien para que emulsione, agregar la cebolla, el tomate y seguir batiendo

Pelar el pepino y el mango, cortar a dados pequeños y agregar al bol .

Escurrir el bonito y desmigalar .

Con la ayuda de un aro montar el plato poniendo el arroz en la base.



La mejor formación
está en la calidad

BROCHETA EXOTICA DE PAVO Y NAAN DE AJO

Ingredientes

- 500g de pechuga de pavo a tacos
- 100ml de vinagre
- 150ml de vino de oporto
- 1 cc de finas hierbas
- 2 clavos
- 1 cc de curri de la india
- 1 cc de curcuma
- 1 cc de pimentón dulce
- ½ cc de moztaza
- Sal
- 60g de sésamo

Para el Naan de ajo

- 100cl de agua templada
- 1 yogurt natural
- 300 de harina
- Un sobre levadura seca
- 50g de mantequilla
- 2 dientes de ajo en pasta

Elaboración

En un bol mezclar el aceite, el vinagre, el oporto, añadir el resto de las especias, (excepto el sesamo) mezclar
Cortar el pavo en tacos y poner a macerar durante 2 / 3 horas, escurrir el liquido en una reductora y hacer un jarabe a fuego medio.

Montar las brochetas y rebozarlas con el sésamo, pasar por la plancha, antes de servir poner por encima la reducción anterior

En un bol mezclar el agua, el yogurt, 2 cucharas de mantequilla fundida, la harina y la levadura, amasar, cuando este todo integrado seguimos amasando en la mesa (agregando harina si es necesario) durante 10min.

Untar un bol con aceite, introducir la masa y tapar con film, dejamos reposar 30min aprox . volvemos a amasar y dividimos la masa en porciones boleamos y estiramos con un rodillo , con el resto de mantequilla y la pasta de ajo pintar los naan y en una sartén caliente las iremos haciendo individualmente.



La mejor formación
está en la calidad

BAKLAVAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 80g de nueces peladas
- 80g avellanas
- Ralladura de 1 naranja
- ½ cc de cardamomo molida
- 1 cc de canela
- 100g chocolate negro
- 100g de mantequilla
- 12 hojas de masa filo

Para el almíbar

- 200g azúcar
- 100 agua
- 2 cucharadas miel
- ½ naranja zumo

Elaboración

Picar los frutos secos, el chocolate y la ralladura de naranja con la ayuda de la thermomix o similar (sin que llegue a ser polvo)

Poner una hoja de pasta filo, pintar con mantequilla, repetir la operación hasta 4 veces.

Tendremos 3 bases con 4 capas cada una .

Repartir los frutos en las 3 bases repartiendo de extremo a extremo como si hiciéramos un brazo de gitano.

Enrollamos y pintamos con la mantequilla, hornear 20min a 180°

Mientras hacer el almíbar a fuego fuerte y cuando empiece a hervir bajar el fuego, rociar el jarabe a los baklavas recién sacados del horno y dejamos reposar.



La mejor formación
está en la calidad

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 aparte.

En esta misma olla rehogar la cebolla, la guindilla, la zanahoria y el jengibre.

Juntar los cangrejos con la cebolla e 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 y 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.



La mejor formación
está en la calidad

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
- 1 ajo
- 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 cisele 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.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL EXÓTICO DE MANGO

Ingredientes

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



La mejor formación
está en la calidad

PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA

Ingredientes

- 400 gr de panceta fresca
- 2 pepinos
- 400 gr de agua
- 125 gr de salsa de soja
- 75 gr de azúcar moreno
- 40 de puerro
- 75 de cebolla
- ½ rama de canela
- 1 trocito de jengibre
- 5 granos de pimienta

Para el Pan

- 50 gr de agua
- 250 gr de harina
- 12 gr de levadura fresca
- 4 gr de levadura royal
- 20 gr de azúcar
- 24 gr de aceite de girasol
- 90 gr de leche
- 2 gr de sal

Elaboración

Cocemos la panceta junto con todos los ingredientes en una olla tapada durante una hora. Dejamos enfriar en su propio jugo. Cuando la panceta esté fría la cortamos a lonchas de 50 gr.

Reducimos la salsa hasta que quede densa.

Rellenamos los panecillos con un trozo de panceta, salsa de carne y pepino.

Para el Pan

Mezclamos la levadura fresca con el agua un poco templada.

En un cuenco grande ponemos la harina, la sal y el azúcar. En el centro vertemos la leche, el aceite y el agua con las 2 levaduras. Mezclamos todos los ingredientes y amasamos hasta que quede una bola lisa.

Dejamos reposar la masa 1 hora. Tapamos con papel de film y agujereamos para que respire y fermente.

Pastamos la masa y hacemos bolas pequeñas tamaño castaña. Estiramos las bolas, haciendo discos, con el rodillo. Pintamos con aceite por una cara y doblamos. Colocamos sobre un cuadrado de papel de horno. Cocemos en vaporera 5 min.



La mejor formación
está en la calidad

SUQUET DE RAPE ESTILO “ THAI” CON CROCANTE DE AVELLANAS

Ingredientes

- 400gr. de rape.
- 20ogr. de almejas de tamaño medio/grande.
- Vino blanco.
- Sal /pimenta

Para la Salsa thai

- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 cebolletas.
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de curry
- 250gr. de leche de coco
- 250gr. de fondo de pescado
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 1 pizca de pimentón picante.
- Sal

Para el Pure de patatas

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

Para el Crocanti de avellanas

- 150 gr de avellanas tostadas
- 50. azúcar

Elaboración

Abrimos las almejas levemente con el vino blanco, reservamos.

Troceamos el rape en trozos de tamaño medio, los marcamos en sartén con aceite de oliva por todas sus partes. Reservamos.

Para la Salsa thai

Rehogamos bien las cebolletas en juliana, el ajo a láminas y el jengibre rallado, en una sotè le añadimos el pimentón picante y el curry. Mojamos con el fondo de pescado, tapamos y cocemos hasta que hierva. Retiramos del fuego, lo ponemos en vaso triturador, turmizamos, colamos, y volvemos al fuego. Calentamos la leche de coco aparte y le tiramos la gelatina hidratada para seguidamente mezclarlo todo junto. Cocinaremos unos 10 min hasta que espese un poco, reservaremos.

Para el Pure de patatas

Pelaremos y trocearemos las patatas, las pondremos a hervir en agua fría, salpimentando, cuando estén las sacamos a otro bol aparte y batiremos con varillas, emulsionando con la mantequilla y aceite de oliva, rectificaremos de sabor. Reservaremos.

Para el Crocanti de avellanas

Picaremos la avellanas en un mortero, las tostaremos junto con el azúcar en una sartén sin aceite, removiendo hasta que se caramelicen. Reservamos

Montaje

Calentamos el rape con un toque de horno, pondremos el puré en el centro de plato, encima el rape, naparemos con la salsa caliente, cubriremos con crocanti y colocaremos las almejas a un lado. Decoraremos con cilantro picado.



La mejor formación
está en la calidad

HELADO DE COCO Y JENGIBRE CON SALSA TOFFE DE PLATANO Y RON.

Ingredientes

- 400gr de leche de coco.
- 240ml de crema de leche.
- 85gr de azúcar.
- 30gr de glucosa.
- ½ cucharadita de sal.
- 3 yemas de huevo.
- 1 trozo de jengibre fresco.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Para el Toffè

- 75gr de azúcar moreno.
- 75ml de ron añejo.
- 60gr de mantequilla troceada.
- 1/2cucharadita de canela en polvo.
- 1/2cucharadita de nuez moscada.
- 60ml de crema de leche.
- 3 plátanos ligeramente maduros.

Elaboración

Pelar y cortar a trozos el jengibre

Pondremos a calentar en un cazo todos los ingredientes excepto las yemas de huevo. Coceremos a fuego medio unos 10 min para que se disuelva el azúcar y se infusione el jengibre, retiraremos del fuego y reservaremos tapado unos 10 min mas.

Montaremos bien las yemas e iremos vertiendo la crema de coco colada en ellas, removiendo constantemente, una vez integrado volveremos al fuego y coceremos hasta los 82°, enfriaremos con un baño de agua/hielo e introduciremos la mezcla en la heladora.

Para el Toffè

En una sote hacemos un caramelo con el azúcar y el ron, sin apartar del fuego añadimos la mantequilla a trozos, una vez integrada le tiramos la canela en polvo y la nuez moscada, añadimos la crema de leche poco a poco removiendo contantemente, añadimos los plátanos a rodajas de ½ centímetro aprox, cocinamos todo bien hasta que los plátanos estén bien cocidos pero que no pierdan su forma. Reservaremos.

Montaje

Pondremos en el fondo de una copa el toffe de base con una bola de helado encima.



La mejor formación
está en la calidad

ARROZ PILAF CON VIEIRAS

Ingredientes

- 100 gr de arroz largo
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 cebollas
- 2 zanahorias
- 100 ml de caldo de verduras
- 100 ml de leche de coco
- Harina
- Perejil o cilantro fresco
- 2 dientes d eajo

Para la Mayonesa de gambas

- 100 ml de aceite de gambas
- 1 huevo
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de limón

Elaboración

Limpiamos la cebolla y la zanahoria y cortamos en ciselée.

Rehogar en reductora unos 30 minutos en un poco de mantequilla. Añadir el arroz, el comino y el cilantro picado y alargar cocción unos 10 minutos.

Mojar con el caldo y la leche de coco, tapar y alagar cocción 10 minutos a fuego medio.

Destapar y ajustar de sazón, mantener a fuego medio hasta que seque.

Retirar la parte dura del tronco de los espárragos y escaldar de 2 a 3 minutos en función del grosor. Enfriar y cortar en diagonal trozos de 2 cm. Reservar hasta pase.

Emulsionar todos los ingredientes de la mayonesa y mantener en frío hasta pase.

Al pase.

Enharinar las vieiras y marcar 1 minuto por lado con un poco de mantequilla junto con los espárragos y el ajo fileteado

Colocar una punta de mayonesa y disponer encima la vieira



La mejor formación
está en la calidad

PIMIENTOS DE PADRON RELLENOS DE PESCADO AL CURRY VERDE

Ingredientes

- 300 gr. de merluza
- 1 yogur
- Lima rallada
- Pimientos de padrón

Para el curry

- 4 chalotes
- 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

Otros

- Harina
- Huevo

Elaboración

Limpiar la merluza, freír a alta temperatura unos dos minutos y retirar.

Cortar la chalota en ciselée y rehogar unos 20 minutos. Incorporar el ajo ciselée y alargar cocción unos 5 minutos. Añadir las especias tostadas y machacadas en mortero junto con las hierbas aromáticas en chiffonade.

Alargar cocción 3 minutos, añadir el pescado y mojar con el yogur. Alargar cocción unos 2 minutos hasta cocer el pescado y retirar del fuego.

Turmizar y ajustar de sazón.

Colocar en manga y rellenar los pimientos.

Pasar por harina y huevo batido y freír por inmersión 1 minuto.

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



La mejor formación
está en la calidad

CHUTNEY CON GALLETAS DE COCO

Ingredientes

- 2 manzanas
- 100 gr de uva
- 80 gr de azúcar moreno
- 1 hojas de gelatina
- 10 gr de jengibre
- 1 c. de bolas de pimienta
- 8 hojas de menta
- Zumo de 1 lima
- 100 ml de ron

Para las galletas

- 200 gr de harina floja
- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar lustre
- 80 gr de azúcar
- 80 gr de coco rallado
- 1 clara de huevo

Elaboración

Para las galletas

Arenamos la mantequilla fría cortada en dados con el azúcar lustre y el coco tostado. Incorporamos la clara y mezclamos con cuidado.

Hacemos un cilindro, rebozamos con el azúcar y envolvemos en film. Reservar en frío 30 minutos.

Cortar discos de ½ cm y hornear a 200 °C unos 10 minutos.

Para el chutney

Pelamos las manzanas y cortamos en dados.

Partimos las uvas por la mitad y retiramos las semillas. Regamos con el zumo de limón, el ron y la pimienta tostada y molida. Agregar las hojas de menta picadas y el jengibre rallado.

Agregamos 200 ml de agua y el azúcar moreno

Llevamos a ebullición y mantenemos a cocción baja unos 5 minutos.

Retiramos del fuego y agregamos la hoja de gelatina previamente hidratada

Reservar en frío hasta pase



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITO DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETE Y AGRIDULCE

Ingredientes

- 12 langostinos
- 1/2 lechuga romana o trocadero
- Albahaca o menta fresca
- 250 gr Fideos de arroz (vermiceli)
- 1 lima
- 2 c.s de aceite de sésamo.
- 6 Obleas de arroz
- 1 pepino
- 1 lata de leche de coco
- 150 gr de cacahuets tostados
- 1 c.c. jengibre rallado

Para la salsa agridulce

- 3 ajos
- 1c.s.jengibre
- 100gr de vinagre de arroz
- 100gr de azúcar
- 3 c.s. Salsa de pescado thay
- 50 gr de agua
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- 1 c.s pimiento picante seco picado
- 1 c.s de maizena
- 3 c.s. de agua.
- 1 Zumo de naranja
- 1c.s de menta picada

Elaboración

Cocer los langostinos en abundante agua hirviendo, máximo 3 min. Después enfriar en agua fría y pelar.

Cocer los vermiceli según las instrucciones. Enfriar y escurrir.

Aliñar los fideos con aceite de sésamo, un chorro de zumo de lima.

Poner en remojo las obleas de arroz. Cuando estén hidratadas rellenarlas con cuidado de hojas de lechuga, langostinos, hojas de albahaca ermiceli y menta. Envolver el rollito.

Para la salsa triturar el coco y los cacahuets tostados.

Servir los rollitos cortados, con su bol de salsa.

Decorar con sésamo tostado

Si tenemos salsa agridulce comprada la rectificaremos con el zumo de 1 naranja y las hojas de menta picadas.

Para hacer la salsa ponemos en una olla el vinagre de arroz, el azúcar, el agua, la salsa de pescado, el vinagre de jerez, el ajo, el jengibre y la pimienta. Llevamos a ebullición y reducimos a fuego suave durante 10 min. Añadimos la maizena diluida en agua y dejamos ligar durante 3 min. Añadimos la menta picada y el zumo de limón.

Servimos el rollito con salsa agridulce, salsa de coco y sésamo tostado.



La mejor formación
está en la calidad

CODORNICES A LAS 5 ESPECIES CON PAT CHOY

Ingredientes

- *5 codornices*
- *1 cebolla picada*
- *1 c.s. de jengibre*
- *10 semillas de cilantro*
- *1 estrella de anís*
- *10 granos de pimienta de sichuan*
- *1 de palo de canela*
- *1 diente de ajo*
- *30 ml de salsa de soja*
- *0,5 l de caldo de pollo*
- *1 c.s de miel.*
- *2 pat choy*
- *1 bubo de hinojo*
- *1 dl de aceite de sésamo*
- *Semillas de sésamo*

Elaboración

Limpiamos de plumas las codornices. Las especiamos, las salamos y las doramos por todos los lados en una cazuela con un poco de aceite. Añadimos la cebolla, la salsa de soja y el caldo de pollo. Dejamos reducir 30 min.

Retiramos las codornices cuando estén tiernas.

Reducimos un poco más el jugo o lo ligamos con un roux. Añadimos la cucharada de miel.

Salteamos el pak choy y el hinojo con aceite de sésamo.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE QUESO JAPONES

Ingredientes

- 250g de queso crema Philadelphia
- 6 yemas de huevo
- 140g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 100 ml de leche entera
- 1 cucharada zumo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de limón (opcional)
- 60 g de harina
- 20g de harina de maíz
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (opcional)
- 6 claras de huevo
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 70g de azúcar

Elaboración

Precalentar el horno a 200°C calor superior e inferior, sin ventilador

Encamisar el molde y cubrir el fondo con el papel de horno.

Batir el queso crema hasta que esté suave sobre un baño de agua caliente.

Agregar las yemas y batir

Añadir la mitad del azúcar (70 g) y batir

Calentar la leche y la mantequilla en el microondas y batir.

Añadir la vainilla, la sal, el jugo de limón, la ralladura de limón y batir

Retirar del baño de agua, tamizar la harina y la maizena e incorporar a la mezcla.

Semimontar las claras a baja velocidad, añadir el cremor tartaro y el resto de azúcar.

Batir hasta conseguir picos de merengue.

Integrar en 3 veces las claras montadas.

Rellenar el molde y dar toques para liberar las burbujas de aire.

Hornear en el piso más bajo del horno durante 18 minutos.

Bajar el horno a 160°C durante 12 minutos.

Apagar el horno y dejar el pastel dentro 30 minutos.

Abrir la puerta del horno ligeramente al final de la cocción durante 10 minutos para que la torta se enfríe.



La mejor formación
está en la calidad

SHAKRIEH DE SEPIA Y CALAMAR

Ingredientes

- 4 yogures
- 200 ml de agua
- 2 cebollas
- 1 huevo
- 300 gr de sepia y calamar
- 50 ml de cebolla
- 1 c. de curri
- 1 c.c. de canela
- Sal y pimienta
- ½ limón

Otros

- 100 gr de arroz de grano largo
- 1 hoja de laurel

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y sofreímos unos 15 minutos en el aceite. Añadimos los calamares y sepia troceados, la canela, el curry y la sal. Dejamos cocer unos 30 minutos mojando con un poco de agua en caso de necesidad.

Aparte mezclamos el yogur, el limón, el agua y el huevo batido, colocaremos en una cazuela y dejamos cocer unos 5 minutos a fuego suave removiendo continuamente. Añadir la sepia y la cebolla y mezclamos. Ajustamos de sazón y servimos en un plato acompañado del arroz.

Para el arroz

Hidratar el arroz con su mismo peso en agua unos 20 minutos.

Coceremos con el laurel a fuego medio unos 15 minutos con sal en una reductora bien tapada.

Destapar y agregar unos 40 gr de mantequilla. Ajustar de sazón.



La mejor formación
está en la calidad

KDRA DE POLLO CON LENTEJAS Y PASAS

Ingredientes

- *4 muslos de pollo*
- *100 gr de lentejas*
- *4cebollas*
- *2 ramas de canela*
- *2 hebras de azafrán*
- *Sal y pimienta*
- *2 pimientos rojos*
- *40 gr de pasas*
- *50 gr de mantequilla clarificada*
- *Manojo de perejil*
- *1/2 limón*

Elaboración

En una cazuela grande doramos el pollo sin piel con la mantequilla clarificada unos 5 minutos, reduciremos fuego y agregarnos la cebolla cortada en juliana. Doramos 5 minutos, reduciremos fuego, perfumamos con la cebolla y el azafrán. Salpimentamos, agregamos las lentejas, cubrimos con agua y tapamos. Llevamos a ebullición 5 minutos y reducimos fuego. Tapamos y dejamos cocer unos 20 minutos.

Mientras limpiamos los pimientos y cortaremos en juliana

Salteamos 5 minutos en un mantequilla clarificada retiramos e incorporamos en la cazuela con las pasas hidratadas.

Dejar cocer hasta que evapore el agua y el pollo este tierno.

Cinco minutos antes de pase refrescamos con el perejil picado y agregamos unas rodajas de limón.



La mejor formación
está en la calidad

PLATANO, COCO Y REQUESON

Ingredientes

- 2 plátanos
- 40 gr de coco
- 1 l de leche fresca
- 100 ml de ron
- ¼ l de leche de coco
- 20 gr de maicena
- ¼ l de zumo de piña
- 50 gr de cobertura de chocolate
- 10 gr. de mantequilla
- Hojas de menta

Elaboración

Cortaremos el plátano en diagonal en rodajas de ½ cm.

Doramos en la mantequilla con el azúcar 2 minutos. Flameamos con el ron, reduciremos y mojamos con la leche de coco. Llevamos a ebullición, reduciremos fuego y mantenemos cocción unos 3 minutos y retiramos. Dejamos enfriar y ajustar de gusto y consistencia

Cortamos unas tiras de masa y rellenamos.

Pintamos con mantequilla y espolvoreamos con coco rallado.

Hornear a 200 °C unos 5 minutos.

Para el Queso fresco

Mezclar la leche con el zumo de ½ limón y llevar a ebullición. Dejar escurrir.

Para la Crema de piña

Disolver el zumo de piña con la maicena y llevar a ebullición.

Retirar del fuego y dejar enfriar.

Montaje

Colocar una base de crema de piña. Poner un poco de queso fresco y un triángulo de plátano.

Trocear unos tiras de chocolate y decorar con menta.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

TERNERA AL TAMARINDO

Ingredientes

- *1 kg de bistec de ternera*
- *2 cebollas rojas*
- *3 dientes de ajos*
- *Jengibre*
- *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 caliente*

Elaboración

En un wok con aceite de girasol dorar la carne cortada en cubos de 4 cm por tandas a fuego vivo, reservar.

En el mismo wok sofreír la cebolla cortada en aros a fuego medio hasta que esté tierna. Añadir el jengibre juliana y el ajo picado, incorporar el cilantro, el comino, la cayena, los clavos y la canela, remover bien procurando que las especias no se quemen. 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



La mejor formación
está en la calidad

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*

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.

Trocear el chocolate a tamaño de pepitas.

Mezclar el yogur con los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida, el coco, la levadura y la harina mezclada y tamizada.

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.



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE MARINADOS CON JULIANA DE ALGA NORI

Ingredientes

- 100gr atún
- 30gr aguacate
- Cebollino picado
- 2 C.S. de salsa soja
- 2 C.S. de aceite oliva
- 1 C.S. de mirin
- Piel de un limón
- Wasabi (al gusto)
- 1 C.S. de aceite sésamo
- Sal y Pimienta
- Sésamo tostado
- Juliana de alga nori
- Rúcula

Elaboración

En un bol, poner todos ingredientes para la salsa, mezclar bien.
Agregar atún, piel de lima, cebollino y mezclar.

Echar zumo de limón al aguacate para no cambiar color.

Cuando el atún esté bien mezclado con la salsa, agregar el aguacate y mezclar un poco
Dejar a marinar 15min.

Montar en el plato el tartar de atún añadir sésamo tostado, rúcula y juliana de nori.



La mejor formación
está en la calidad

RULO DE POLLO EN VINAGRETA DE ESPECIAS CON PATATAS PANADERA

Ingredientes

- *1 pechuga de pollo*
- *Marinada*
- *Perejil*
- *Cilantro*
- *Pimentón dulce*
- *2 patatas blancas medianas*
- *2 dientes de ajo*
- *Aceite de girasol*
- *Sal y pimienta*

Para la Vinagreta de especias

- *Aceite de sésamo*
- *1 c.c de olivada negra*
- *3 olivas verdes sin hueso cortadas por la mitad*
- *1 pimiento del piquillo cortado a cuadritos*
- *Curry*
- *Salsa de soja*
- *Vinagre de manzana*
- *Sal*

Elaboración

Laminar la pechuga de pollo, marinar en una preparación de aceite, vinagre, limón, orégano, ajo picado, sal y pimienta.

Retirar de la marinada y espolvorear con perejil, cilantro y pimentón dulce.

Cocinar la pechuga bridada, retirar el cordel y reservar.

Prepara la vinagreta mezclando los ingredientes en un bol en el mismo orden de la lista, obtener una picada de sabor agradable y contrastado.

Freír las patatas cortadas en panadera. A media cocción añadir el ajo rallado, freír hasta su punto, condimentar y reservar.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE MANGO CON CRAMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada
- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Para el Crumble de especias

- 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 blanca molida
- 2 gr. de jengibre en polvo

Elaboración

Pelar, cortar y triturar el mango, añadir azúcar y triturar más. Montar la nata y mezclar con el culí de mango, verter en copa y reservar en nevera hasta el servicio.

Mezclar todos los ingredientes del crumble 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.

Dependiendo de la textura de la mousse presentaremos en copa o en cannel acompañada del crambel de especias, decoraremos con fresitas y hojas de menta



La mejor formación
está en la calidad

ARROZ PILAF CON COLIFLOR Y POLLO

Ingredientes

- 150 gr. de arroz basmati
- 100 gr de ramilletes de coliflor
- 90 gr. de mantequilla
- 1 cebolla ciselée
- 1 zanahoria
- 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
- 50 gr. de anacardos
- 300 m l. fondo de ave
- 1 pechuga de pollo

Elaboración

Lavar el arroz y escurrirlo en un colador.

Cocer en agua salada hirviendo la coliflor 5 minutos. Parar cocción y reservar en frío

Calentar la mitad de mantequilla en una cazuela de fondo grueso, sofreír la cebolla y la zanahoria cortadas en brunoise unos 20 minutos hasta que esté tierna.

Incorporar la mitad de las especias tostadas y majadas al mortero y el laurel, saltear un par de minutos para que las especias se impregnen bien de la mantequilla, removiendo para que no se quemen.

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 tapado, hasta que se haya absorbido casi todo el fondo y la superficie del arroz empiece a burbujear.

Mientras fundir la otra mitad de mantequilla y saltear las pechugas de pollo y la coliflor 5 minutos. Espolvorear con las especias y los cacahuetes. Mantener 2 minutos más e incorporar al arroz.

Ajustar de sazón y comprobar cocción del grano.

Servir de inmediato



La mejor formación
está en la calidad

TAJIN CREMOSO DE MARISCO CON HINOJO

Ingredientes

- *½ kg de mejillones*
- *12 langostinos*
- *Zumo de 1 limón*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *6 escalonias*
- *1 bulbo de hinojo*
- *1 c.s.de pimentón*
- *150 ml de leche de coco*
- *Sal y pimenta*
- *Manojo de cilantro*
- *Totas de pan*

Elaboración

Limpiamos los mejillones y abrimos al vapor con un poco de agua.

Retirar una de las valvas y rociar el conjunto con el zumo de limón. Reservar el líquido de cocción

Reservar en frío.

Pelamos los langostinos y retiramos el hilo intestinal. Cocemos en agua salada hirviendo 1 minuto y paramos cocción en agua helada con sal.

Ecurrir y reservar en frío hasta pase.

Pelamos la cebolla y el hinojo. Cortarnos en brunoise y rehogamos en el aceite unos 30 minutos. Añadimos el pimentón, mojamos con el líquido de cocción y la leche de coco. Llevamos a ebullición y reducimos fuego.

Incorporamos los mejillones y los langostinos. Removemos y refrescamos con el cilantro picado.

Acompañar con unas tostas de pan



La mejor formación
está en la calidad

PIÑA ESPECIADA, COCO Y JENGIBRE

Ingredientes

- 1/3 de piña
- 250 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 c. de jengibre rallado
- 1 c.s.de menta picada
- 1 piezas de clavo de olor
- Una vuelta de molinillo de pimienta
- 2 anises estrellado

Para el Jengibre

- 20 gr de jengibre
- 200 gr de azúcar
- 200 agua

Para el Sorbete de coco

- 1/2 l de leche de coco
- 100 ml de agua
- 75 gr de glucosa o miel
- 40 gr de azúcar lustre
- 50 ml de ron
- Ralladura de 1/2 lima
- Pro sorbete s/c/p

Elaboración

Pelamos la piña y cortamos macedonia retirando el tronco central.

Fundimos el azúcar en una reductora añadimos todos los aromas, Cuando empiece a caramelizar añadimos unos 100 ml de agua caliente e incorporamos la piña.

Mantenemos unos 5 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Para el Jengibre

Cortamos el jengibre en láminas finas y escaldamos 3 veces un minuto

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y mantenemos el jengibre unos 10 minutos.

Retirar y dejar enfriar

Para el Sorbete de coco

Llevaremos e ebullición la leche de coco y el agua. Disolvemos la glucosa, el azúcar y el estabilizante.

Añadimos el ron. Dejamos madurar toda la noche y mantecamos al día siguiente añadiendo la ralladura de lima.

Montaje

Colocamos una base de piña con el sorbete de coco.

Decorar con las láminas de jengibre.



La mejor formación
está en la calidad

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 colas de langostino*
- *2 cebollas rojas grandes*
- *2 ajís pequeños o chile*
- *2 cucharadas de cilantro fresco*
- *8 limas*
- *Sal y pimienta blanca recién molida (al gusto)*
- *50 ml de Salsa Teriyaki*

Elaboración

Limpiar el pescado, de piel y espinas, sacar los lomos y filetear cortando tiras o en dados 1 - 1/2 cm. Reservar

Lavamos bien el pulpo de restos de gelatina y cortamos trozos pequeños. Reservar

Cortamos las limas por la mitad, 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 en juliana y añadimos a la fuente con el pescado. Salpimentamos y añadimos el ají o chile sin pepitas 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.

Cortamos el cilantro muy fino 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



La mejor formación
está en la calidad

GYOZAS DE LANGOSTINOS Y SETAS CON SALSA PONZU AMA ZU

Ingredientes

Para la masa

- 200gr de harina de trigo.
- 100ml de agua caliente (mas 1 o 2 cucharadas de agua según temp y harina)
- ½ cucharadita de sal.
- Maicena para enharinar.

Para el Relleno.

- 250 gr de langostinos.
- 50gr de cebolleta.
- 100gr de champiñones.
- 2 dientes de ajo picado
- 1 cucharadita de jengibre rallado.
- 1 cucharadita de salsa de soja.
- 1 cucharadita de sal.
- ½ cucharadita de azúcar.
- ½ cucharadita de maicena.
- Aceite de sésamo.

Para la Salsa Ponzu ama zu

- 3 cucharadas de vinagre de arroz
- 5 cucharadas de ponzu
- 2 cucharadas de azúcar glass.
- 1 cucharada de sal.

Elaboración

Para la masa

En un bol tamizamos la harina. Mezclamos la sal con el agua caliente hasta disolver y lo añadimos a la harina poco a poco y removiendo continuamente.

Una vez mezclado empezamos a trabajar la masa con las manos hasta conseguir una bola, la pasaremos a la mesa y seguiremos amasando 10 min mas. La cubriremos con film y reservaremos 30 min a temp ambiente.

La partiremos en dos y amasaremos en forma alargada los dos trozos, cortamos cada trozo por la mitad y cada mitad en 5 trozos iguales. Los cubriremos con film para que no se sequen mientras trabajamos cada trozo. Enharinamos con maicena arriba y abajo y los apretamos con la palma de la mano, con el rodillo estiramos hasta conseguir un círculo de 1 ml de grosor, cortaremos con un molde metálico redondo de 8cm de diámetro. Repetir el proceso en cada pieza.

Para el Relleno.

Cortamos en brunoise la col y la cebolleta, reservaremos, en un bol pondremos los langostinos brunoise, los champiñones muy picados, el ajo, el jengibre, la salsa de soja, la sal, el azúcar, la maicena y el aceite de sésamo, lo mezclaremos hasta que quede pegajoso, añadiremos la col y la cebolleta y mezclaremos otra vez, cubrir y reservar 20 min.

Colocar una cucharada del relleno en el centro de la gyoza y cerrar con los dedos humedecidos haciendo pliegues en el exterior 6 por pieza.

Para la Salsa Ponzu ama zu

Calentar a fuego lento todos los ingredientes hasta que el azúcar se disuelva.

Marcaremos las gyozas en sartén a fuego medio/alto, cuando estén doradas añadiremos aceite de sésamo, cubriremos el fondo de agua y coceremos tapado 8/10 min, servir con la salsa.



La mejor formación
está en la calidad

CALABACIN RELLENO DE TARTAR “CALIENTE” DE LANGOSTINOS Y VICHISSOSIE DE MANGO

Ingredientes

- 4 calabacines grandes.
- 400gr de langostinos
- 2 cebolletas.
- 100gr de champiñones.
- Salsa de soja.
- Jengibre fresco
- Aceite de oliva.
- Queso emental para gratinar
- Puerro
- Mango

Para la Vichissoise.

- 2 puerros grandes
- 200gr de mango
- 150gr de nata de cocina.
- 300gr de caldo de ave.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Sal /pimienta.

Elaboración

Cortamos los extremos de los calabacines y lo volvemos a cortar en tres partes, vaciamos su carne con un cuchara dejándolos en forma de vaso. Con un pelador le quitamos la piel dejándole algunas tiras. Los pondremos a hervir en agua salada hasta que estén algo blandos. Reservamos.

Pelamos los langostinos, les quitaremos las tripas, los picaremos en brunoise fina y los pondremos en un bol. Rehogaremos las cebolletas y los champiñones en una sotè. Cuando atempere lo pondremos con los langostinos en el bol, rallaremos jengibre, le tiraremos la salsa de soja, el aceite de oliva, sal y pimienta. Lo mezclamos y reservamos en frio.

Rehogamos la parte blanca de los puerros en brunoise, en una sotè con mantequilla, cuando estén blandos, añadimos el mango brunoise y le damos 2 min mas, tiramos el caldo de ave y la nata, salpimentamos y dejamos reducir unos 10 min. Trituramos y colamos por chino. Rectificamos de sabor, reservamos en frio.

Enharinaremos el puerro fino y lo freiremos, saltearemos el mango en mantequilla.

Rellenamos de tartar los calabacines y cubrimos con queso emental, le damos horno con grill 200°C 5 min. Los pondremos en un plato hondo y los serviremos con guarnición de mango, puerro y la vichissoise.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCACOLA CON TOFFE CREMOSO DE MANDARINA

Ingredientes

- 250 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 3 c.s. de cacao en polvo
- 16 gr. de levadura
- 250 gr. de mantequilla
- 250 ml. de coca cola
- 125 ml. de leche
- 3 huevos
- Vainilla

Para la Cobertura

- 200 gr. de chocolate
- 200 ml. de nata líquida
- 65 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de coca cola
- 1 hoja de gelatina

Para el toffe de mandarina

- 115 gr. de azúcar
- 85 gr. de zumo de mandarina o naranja
- 10 gr. de piel de mandarina
- 100 gr. de huevos
- 118 gr. de mantequilla
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina junto con la levadura, el cacao en polvo y la vainilla. Derretimos la mantequilla, a fuego no muy fuerte y cuando esté líquida añadimos la coca-cola, la dejamos que se mezcle bien unos minutos, seguidamente añadimos la leche y mezclamos bien unos segundos más, lo retiramos del fuego y la añadimos a la mezcla de huevos. Incorporamos la harina tamizada y lo mezclamos suavemente hasta tener una masa homogénea.

Ponemos la masa en un molde, previamente encamisado y lo introducimos en el horno a 180 durante 35 – 40 minutos aproximadamente.

Para la Cobertura

Calentar la nata y escaldamos el chocolate, añadir la coca-cola y la gelatina derretida un segundo en el microondas. A 40 ° C añadir la mantequilla, remover hasta que todo esté bien mezclado.

Para el toffe de mandarina

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con el zumo de mandarina caliente y la piel. Verter encima de los huevos y cocer el conjunto a la inglesa hasta 85° C. Añadir la hoja de gelatina. Enfriar hasta unos 40/50°C e incorporar la mantequilla pomada. Alisar con el túrmix. Reservar en frío



La mejor formación
está en la calidad

CALAMARES AL CURRY VERDE

Ingredientes

- *½ kg de calamares o sepia*
- *2 cebollas*
- *3 tomates*
- *5 dientes de ajo*
- *Ramillete de cilantro*
- *6 hojas de curry*
- *1 c.s.de semillas de mostaza*
- *8 granos de cardamomo*
- *2 rodajas de jengibre*
- *1 c. de curry en polvo*
- *1 c de pimentón picante*
- *250 ml de leche de coco*
- *50 ml de aceite*
- *Sal*

Otros

- *100 gr de arroz basmati*

Elaboración

Limpiamos los calamares y salteamos 5 minutos a fuego alto en la cazuela. Reducimos fuego y agregamos la cebolla ciselée. Alargamos cocción unos 20 minutos hasta que haya perdido agua.

Tostamos las especias aparte y majamos a mano de mortero. Añadimos a la preparación junto con el tomate casée y el cilantro picado. Rectificamos la acidez y alagaremos cocción hasta que el tomate pierda el agua. Freiremos 3 minutos el ajo fileteado y cremamos con la leche de coco. Llevamos a ebullición, reduciremos fuego y cocemos tapado hasta que los calamares estén tiernos.

Mientras preparamos el arroz basmati previamente hidratado con su mismo peso en agua.

En último momento de cocción del curry iniciamos cocción del arroz 14 minutos tapado.

Al final de cocción agregamos unos 30 gr de mantequilla y rectificamos de sal



La mejor formación
está en la calidad

TAJINE DE POLLO, CEBOLLA, ALMENDRAS Y HUEVO

Ingredientes

- 40 gr de smen o ghee
- 2 dientes e ajo
- 1 c de jengibre
- 1 c. de cilantro
- 2 hebras de azafrán
- 4 muslos de pollo
- 2 cebollas
- 100 gr de aceitunas negras
- 2 rodajas de limón en conserva
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta

Otros

- 2 huevos
- 2 hebras de azafrán
- 20 gr de almendras
- 20 gr de ghee o smen

Elaboración

Doramos el ajo y las especias en la cazuela de preparación con el ghee, retiramos y majamos a mortero. Subiremos fuego añadimos el pollo y doramos unos 5 minutos. Reduciremos fuego y agregamos la cebolla ciselée y las especias. Mantenemos cocción unos 20 minutos y mojamos con caldo caliente. Llevamos a ebullición, tapamos y mantenemos cocción tapado a baja temperatura unos 15 minutos hasta que el pollo esté cocido. Destapamos y añadimos las aceitunas picadas, el cilantro picado y dejamos reducir.

Cocemos los huevos de la manera habitual
Retiramos la yema y cortamos la clara en cuartos.

Con un poco de ghee doramos las almendras y el azafrán unos 3 minutos.
Retiramos y majamos a mano de mortero con la yema de huevo.
Incorporamos en la tajin para que adquiera cuerpo junto con el limón y ajustamos de sazón y consistencia.



La mejor formación
está en la calidad

BUDIN DE CHOCOLATE Y CACAHUETE

Ingredientes

- 200 gr de chocolate
- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de leche en polvo
- 4 huevos
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla de cacahuete
- 50 gr de harina
- Nata para acompañar
- 8 piezas de cardamomo

Elaboración

Tostar las semillas de cardamomo en una reductora y añadir la mantequilla, el chocolate troceado y la leche en polvo. Remover a fuego muy suave o baño maria hasta homogeneizar la mezcla. Retirar del fuego y entibiar.

Calentar la mantequilla de cacahuete y batirla con las yemas de huevo e incorporar la harina tamizada al final

Montar las claras de huevo con el azúcar

Añadir las yemas de huevo a la preparación de chocolate y por último las claras de huevo a la preparación anterior

Colocar en moldes individuales y cocer al baño maria a 160 °C unos 20 a 25 minutos.

Acompañarlos de nata montada.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE LANGOSTINOS CON LECHE DE COCO Y UN TOQUE PICANTE

Ingredientes

- 500 gr de langostinos
- 1 dl de coñac
- 1 l de fumet de pescado o agua
- 1 c.s de jengibre picado
- 3 cebollas
- 2 zanahorias
- 4 champiñones
- 4 arbolitos de brocoli
- 1 lata de leche de coco
- 2 guindillas
- 1 cebolla roja
- Pimienta
- Sal
- Cilantro fresco
- 2 lima
- 300 gr de arroz basmati

Elaboración

Sofreír con un poco de aceite caliente las cabezas de langostino. Cuando estén rustidas las 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 las cabezas langostinos con la cebolla e inundarlos con fondo de pescado. Hervir durante 15 min para que vayan soltando su sabor.

Añadimos la leche de coco y dejamos hervir otros 15 min más.

Pasamos la sopa por un chino machacando bien. Rectificamos de sal y pimienta.

Añadimos los langostinos 3 min antes de acabar la cocción.

Añadimos los champiñones laminados y el brócoli cortado a arbolitos pequeños y dejamos que se cueza al dente.

Limpiamos el arroz basmati y lo cocemos con agua justa, tapado a fuego suave. Añadimos el cilantro picado a la sopa.

Picamos un poco de cebolla roja para decorar. Acompañamos con un bol de arroz blanco.



La mejor formación
está en la calidad

CURRY JAPONES

Ingredientes

- 600 g de cuello de cerdo cortada a dados
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 200 g de champiñones
- 1 l de agua
- 2 pastillas de curry de 20 g
- Aceite de girasol
- Sal
- Pimienta negra
- Perejil o cebollino o cilantro
- 350 g de arroz cocido para acompañar

Elaboración

En una olla ancha poner un chorrito de aceite de girasol. Salpimentar la carne y dorar la. A continuación añadir la cebolla y las zanahorias. Bajar el fuego y tapar para que sude todo el conjunto removiendo de vez en cuando. Pasados 15 min añadimos el agua y cocemos a fuego suave 40 min. Añadimos los champiñones cortados a cuartos cocemos 2 min y rallamos 2 pastillas de curry. Este tipo de curry a parte de dar sabor ligara la salsa. Espolvoreamos cebollino o perejil y servimos con arroz blanco y sésamo.



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITO DE PRIMAVERA DE PLÁTANO

Ingredientes

- 5 hojas de pasta brik o rollito de primavera
- 4 plátanos
- 150 gr. de azúcar
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de nata líquida
- 1 c.s. de ron
- Chocolate rallado
- Almendras fileteadas
- Menta fresca
- Huevo

Para el Sorbete de mango

- 500 gr de pulpa de mango
- 300 ml de agua
- 150 gr de azúcar
- 2 c.s de zumo de limón
- 40 gr de glucosa
- 50 gr de prosorbet

Elaboración

Cortar el plátano en rodajas. En una sartén, poner azúcar y un poco de agua para hacer un caramelo. Añadir la mantequilla y cuando esté bien mezclada con el caramelo, añadir la nata. Cocer el plátano, cortado en rodajas, en esta salsa añadiendo el ron para aromatizar.

Extendemos las hojas de brik y las rellenamos de plátano con unas hojas de menta y virutas de chocolate. Enrollar los rollitos y pintarlos con huevo batido. Espolvorear con almendra fileteada y freír en abundante aceite a 180°. Servir el rollito caliente con una bola de helado de vainilla al lado.

Para el Sorbete de mango

Calentar el agua y diluir la glucosa. Pelar el mango y triturar junto con todos los ingredientes. Pasar por la mantecadora.



La mejor formación
está en la calidad

ALMEJAS Y MEJILLONES AL AZAFRAN

Ingredientes

- *1/2 kg de almejas*
- *1/2 kg de mejillones*
- *1 c.c.de pimentón*
- *2 diente de ajo*
- *3 tomates*
- *2 cebollas*
- *4 hebras de azafrán*
- *100 ml de vino blanco*
- *Manojo de perejil*
- *50 gr de mantequilla*
- *50 ml de aceite*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Limpiamos los mejillones y abrimos al vapor unos 4 minutos. Escurrir reservando el líquido y quitar una de las conchas. Reservar

En una sartén grande con aceite de oliva colocar las almejas, tapar y abrir las almejas 3 minutos. Retirar y reservar el líquido.

Freír los ajos, retirar y majar en mortero con el azafrán. Reservar

En una cazuela grande, fundir la mantequilla y añadir la cebolla ciselée . Sofreír unos 30 minutos y agregar el tomate case. Rectificar acidez con azúcar y alargar cocción 15 minutos. Añadir el pimentón, cocer 30 segundos y flamear con el vino. Reducir a la mitad, agregar los caldos de las almejas y mejillones y dejar cocer tapado unos 10 minutos, con la picada de ajo y azafrán.

Añadir las almejas y mejillones, refrescar con el perejil picado y dejar cocer 2 minutos



La mejor formación
está en la calidad

LUBINA AL CURRY

Ingredientes

- 4 c.s. de cilantro
- 1 cebolla
- 1 c.c. de comino
- 1 c.c. de cardamomo
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla opcional

Otros

- 4 filetes de lubina
- 1 limón
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de vino de jerez
- ¼ kg de champiñones
- 200 ml de crema agria
- Sal y pimenta

Elaboración

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogaremos unos 20 minutos en la mantequilla. Añadiremos el ajo ciselée, alargamos cocción y las especias tostadas y majadas. Alargamos cocción 2 minutos. Flameamos con el jerez, reducimos a la mitad y añadimos el cilantro.

Retiramos del fuego, salpimentamos y pintamos la lubina por la parte de la carne. Dejamos reposar en frío 30 minutos.

Retiramos el pie de los champiñones y escaldamos 3 minutos en agua salada, parar cocción y cortar por la mitad si es necesario.

Al pase.

Aceitar la piel de la lubina y asar en sartén a fuego alto 2 minutos con los champiñones. Reducir fuego, rociar con el zumo de limón y añadir la crema agria.

Dejar cocer tapado 3 minutos. Ajustar de sazón y consciencia y servir de inmediato.



FRESAS CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para la arena

- 2 huevos
- 80 gr de azúcar
- 90 gr de harina
- 200 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro

Para el Cremoso de chocolate

- 1/4 l de nata
- 3 yemas
- 1 huevo
- 60 gr de azúcar
- 2 yogur
- 1/4 kg de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 100 gr de fresas

Para el crujiente de sésamo

- 50 gr de glucosa
- 50 gr de azúcar isomalt
- 20 gr de sésamo

Elaboración

Para la arena

Blanqueamos los huevos con el azúcar.

Derretimos la mantequilla con el chocolate y añadimos con cuidado a la preparación de huevos blanqueados. Incorporamos la harina tamizada cortando.

Colocamos en moldes individuales de aro y horneamos unos 12 a 15 minutos a 190 °C

Para el Cremoso de chocolate

Blanqueamos los huevos con las yemas y el azúcar.

Llevamos la crema a ebullición y añadimos al blanqueado.

Ponemos en una reductora al fuego hasta que adquieran consistencia.

Retiramos del fuego, agregamos la gelatina previamente hidratada y el chocolate troceado.

Dejamos enfriar e incorporamos el yogur con cuidado y reservamos en frío.

Para el crujiente de sésamo

Fundimos el azúcar y la glucosa al fuego.

Antes de que adquieran color espolvorear con el sésamo y estirar sobre una placa. Dejar enfriar.

Al pase

Troceamos las fresas y colocamos sobre el bizcocho desmigado.

Cubrimos con el cremoso de chocolate.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

CHOP SUEY DE TERNERA

Ingredientes

- 4 c. de salsa de soja
- 2 c. de azúcar moreno
- 300 gr. de bistec de ternera
- 2 c. de aceite de girasol
- 2 chalotes
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento amarillo
- 1 pimiento verde
- 3 c. de aceite de sésamo
- 1 c. de maicena
- 400 ml. de caldo de carne
- 1 Puerro

Elaboración

Disolveremos la salsa de soja con el azúcar hasta que se nos haya disuelto. Limpiar y cortar los bistecs en tiras diagonales bien finas. Mezclaremos con la salsa de soja y dejaremos macerar unos 30 minutos. Saltearemos el bistec unos 3 minutos hasta que esté dorado. Añadiremos las chalotas cortadas en juliana y el diente de ajo cortado en láminas finas, freiremos unos 2 o 3 minutos. Reservamos.

Agregaremos el pimiento cortado en juliana de ½ cm. y mantendremos al fuego unos 5 minutos, hasta que estén dorados. Disolveremos la maicena con 2 c. de agua fría y mezclaremos con el caldo. Mojaremos con el caldo de carne y llevaremos a ebullición, moviendo constantemente hasta que espese. Añadiremos de nuevo el bistec y el aceite de sésamo. Cortaremos el puerro en rodajas finas y tiraremos por encima, moveremos unos 2 minutos y serviremos inmediatamente



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE CON PERAS Y JENGIBRE

Ingredientes

- 240 gr. Chocolate de cobertura
- 180 gr. de mantequilla
- 310 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr. de harina
- ¼ c.s. de levadura royal
- 100 gr. de nueces
- Aroma de vainilla

Para la Guarnición

- 3 peras
- 1 c.c. de jengibre
- 2c.s.. de azúcar

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces. Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Cortar la pera a daditos. Saltearla en una paella junto con el jengibre picado.

Añadir el azúcar y tapar la paella. Bajar el fuego dejar que sude.

Servir un trozo de pastel con una cucharada de pera picante



La mejor formación
está en la calidad

PULPO AL VINAGRE DE VINO TINTO SOBRE PURÉ DE JUDÍAS BLANCAS

Ingredientes

- *2 patas de pulpo*
- *200 ml de vinagre de vino tinto*
- *1 o 2 hojas de laurel*
- *4 granos de pimienta de Jamaica*
- *4 granos de pimienta negra*
- *200 gr de judías blancas cocidas*
- *Comino*
- *Aceite de oliva*
- *Pimentón dulce*
- *Cebollino*

Elaboración

Poner el pulpo en la cazuela, añadir el vinagre, laurel, las pimientos y un poco de agua, dejarlo cocer en sus propio jugos cuando, este en su punto dejar marinar.

Reservar parte de los jugos de la cocción para salsear el plato.

Realizar un puré de judías blancas aromatizado con comino, salpimentar y reservar

Con el pimentón dulce y aceite de oliva hacer un aceite de pimentón

Presentar en un vaso con el pulpo cortado, en plato hondo o rectangular, romper el color de la presentación con cebollino picado, aceite de pimentón y los jugos de la cocción.



La mejor formación
está en la calidad

TORTILLAS MEXICANAS RELLENAS DE COCHINITA PIBIL

Ingredientes

- 400 gr de magra de cerdo
- 200 gr de costilla de cerdo
- 200 gr. aprox. de achiote
- 4 naranjas en zumo
- 4 limas en zumo
- 8 dientes de ajo
- 1 cebolla blanca
- 3 hojas de Laurel
- Pimienta de Jamaica
- Pimienta en grano
- Sal gorda
- Aceite de maíz o girasol
- 1 paquete de tortillas mexicanas
- C/S de hojas de plátano

Para la guarnición

- 1 cebolla morada
- 2 chiles habaneros desvenados
- Cilantro
- Zumo de 2 limas
- Zumo de 1 naranja
- Un poco de vinagre de manzana
- 3 granos de pimienta gorda
- Sal gorda
- Un poco de aceite de oliva
- 2 C.S. de agua

Elaboración

Secar las hojas de plátano directamente en el fogón, la cantidad de hojas tendrá que ser la suficiente para cubrir la base y la superficie del recipiente donde se horneara la carne.

Dorar las carnes en una cacerola con aceite y 4 dientes de ajo, condimentar con un poco de sal, agregar unos granos de pimienta y bañar con poca agua, tapar y dejar hervir unos 10 min, recuperar la carne y los jugos, reservar por separado.

Triturar los otros 4 dientes de ajo con la cebolla y los zumos de 3 naranjas y 3 limas y el achiote. Reservar.

Colocar las hojas de plátano previamente secadas en la superficie de una bandeja, introducir las carnes y bañar con la salsa de achiote, agregar un poco del fondo obtenido de la cocción previa y agregar un poco de sal de grano, granos de pimienta y las hojas de laurel. Cubrir la preparación con más hojas de plátano.

Filmar la superficie del recipiente y cubrir con papel plata, hornear a 170° durante 30 min, sacar del horno la bandeja y destapar, deshebrar la carne en caliente sin retirar los jugos ni los huesos, bañar con el zumo de 1 lima y 1 naranja, agregar un poco más de fondo, tapar nuevamente y regresar al horno por otros 20 min. Retirar las carnes recuperando todo el jugo y quitando los huesos, servir con tortillas de maíz y salsa de cebolla morada con habanero.

Cortar en juliana la cebolla morada, picar los chiles y el cilantro. Macerar todos los ingredientes lo mayor posible para encurtir los ingredientes de la guarnición.



La mejor formación
está en la calidad

TRUFAS DE CHOCOLATE, TÉ MATCHA Y COCO RALLADO

Ingredientes

- *1dl de leche de coco*
- *1 c.p. de aceite de coco*
- *1 C.S. de jarabe de arce*
- *1 ½ C.S. de té matcha en polvo*
- *250 g. de chocolate negro (más del 85% de cacao)*
- *60 gr. de mantequilla*
- *C/S de coco rallado*

Elaboración

En un cazo, durante poco tiempo, calentar al baño María el aceite de coco junto con la leche, añadir el té matcha y desleír en la preparación, añadir el jarabe de arce, añadir la mantequilla y desleír todo.

Aparte derretir el chocolate al baño María y añadir a la preparación anterior, mezclar bien y dejar reposar. A continuación, cambiar la preparación de recipiente y llevar a nevera o congelador el tiempo necesario. Seguidamente, cuando la preparación tenga la consistencia adecuada, formar bolas y pasar por el coco rallado, refrigerar en nevera para mantener la consistencia.

Se pueden presentar en moldes de magdalena o similar.



La mejor formación
está en la calidad

ALOO TIKKI CON GUACAMOLE

Ingredientes

- 6-8 patatas
- ½ taza de guisantes
- 1 cc de jengibre rallado
- 1 pimiento rojo
- 2 cc pimentón picante
- 2 cc de curry
- 4 cucharas de pan rallado
- Cilantro fresco
- Sal
- Aceite para freír

Para el Guacamole

- 2 aguacates
- 1 tomate
- 1 cebolla roja
- 1 diente de ajo
- Zumo de ½ limón (agregar poco a poco)

Elaboración

Hervir las patatas sin pelar y con sal , una vez cocidas dejar enfriar, pelar y aplastar con la ayuda de un tenedor, hacer la misma operación con los guisantes y mezclar a la patata

Picar el pimiento y el cilantro muy fino, rayar el jengibre y agregar a la masa, incorporar el curry ,el pimentón picante y el pan rallado.

Preparar unas porciones como croquetas un poco planas.

Freír en abundante aceite caliente

Para el Guacamole

Pelar y picar la cebolla a dados

Cortar el tomate a dados

Picar el ajo

Pelar y vaciar los aguacates vaciar en un bol y con la ayuda de un tenedor trincharlos bien y agregar el zumo de limón, agregar los ingredientes picados y mezclamos, rectificar de sal.



La mejor formación
está en la calidad

CURRY DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 500ml de caldo de las cabezas y pieles langostinos
- 1k de langostinos
- 250g de cebolla
- 450g de tomate
- 20g de pasta de ajo y jengibre
- Laurel
- 15g cilantro molido
- 15g de comino
- 5g clavo
- 5g cardamomo entero
- 10g de canela
- 25g pimentón rojo
- 25g de cúrcuma
- 50g de yogurt
- 200g de leche de coco
- 200g tirabeques

Elaboración

Pelar y picar las cebollas muy fina, cortar los tomates en rodajas también muy finas,

En una sartén rehogar la cebolla, cuando este transparente agregar la pasta de ajo y jengibre.

Pelar los langostinos y reservar, con las cabezas y las pieles haremos un caldo,

En una olla alta sofreír las cáscaras con un chorro de aceite cuando estén doradas agregar el agua poco a poco para ir infusionando los sabores, reducir.

En la sartén que tenemos la cebolla añadir el laurel, el clavo, el cardamomo, la canela y el comino, remover y acabar de sofreír la cebolla lentamente, incorporar el tomate y cocer 10 min, retirar todas las especias en grano, el laurel y la canela y desechar. Agregar las especias en polvo, el cilantro y el yogurt y lo volcamos en un bol alto para triturar con la túrmix con un poco de caldo, colar y volver a la sartén y añadir la leche de coco poco a poco a modo de ir ligando la salsa, cortar los tirabeques por la mitad y agregar a la salsa subir el fuego y cuando empieza a hervir añadir los langostinos y cocer 2 min mas.



La mejor formación
está en la calidad

DORAYAKI DE MARACUYÁ

Ingredientes

- 210g de huevo (3 o 4) según tamaño
- 90 g de azúcar
- 20g de miel
- 135g de agua
- 1,5g de sal
- 350g de harina floja
- 1 sobre de sal

Para la Compota

- 60g de azúcar
- 400g de maracuyá
- 6g de pectina

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar y la miel a media velocidad hasta obtener un batido esponjoso agregar el agua y la sal y seguir batiendo. Una vez bien mezclado agregar la harina y la levadura previamente tamizados y añadir al batido anterior mezclando con suavidad. Dejar reposar 30 min en la nevera

Poner en una manga pastelera y poner una sartén al fuego no muy fuerte unos 40g de masa, cocer por las 2 caras, teniendo en cuenta que necesitamos 2 tortas por dorayaki.

Para la Compota

Pelar y poner en un cazo el maracuyá a fuego lento a 40° agregar el azúcar y la pectina sin dejar de remover con unas varillas, al empezar a hervir se irá espesando, retirar del fuego y dejar enfriar.

Rellenar los dorayakis.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

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.

Frefimos 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



La mejor formación
está en la calidad

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.

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



La mejor formación
está en la calidad

TEMPURA ROJA DE CALAMARES CON ENCEBOLLADO DE TINTA Y CUAJADO DE GUIANTES

Ingredientes

- 500gr. calamares frescos.
- 1 bote de remolacha cocida.
- 300gr de harina de trigo.
- 1 huevo.
- Hielo.
- Sal/pimienta.
- 2 cebollas dulce grandes.
- Tentáculos calamar
- 150ml de fumet.
- 2 bolsas de tinta.
- Aceite de oliva.
- Vino blanco.
- h. aromáticas.

Para el cuajado de guisantes

- 200gr de guisantes frescos.
- 1 cebolla roja.
- 400gr de fumet.
- Aceite.
- Agar agar

Elaboración

Limpiaremos los calamares los trocearemos y reservaremos los tentáculos. Salpimentar Trituramos la remolacha cocida con su propio jugo alargando con agua fría, colaremos hasta obtener 400ml de zumo de remolacha limpio.

Batiremos el huevo, lo mezclaremos con el zumo de remolacha y añadiremos la harina mezclaremos lo suficiente para integrar. Le pondremos hielo.

Pondremos aceite a calentar en una sartén tipo wok y cuando esté a 180° aprox iremos tirando los trozos de calamar rebozados, no más de tres trozos por tanda. Reservaremos en papel

Cortaremos la cebolla dulce en juliana y la pocharemos en una sotè con aceite de oliva, a los 5 min añadiremos el vino blanco y dejamos que reduzca, tiramos los tentáculos, el fumet y la tinta, dejamos cocinar suavemente unos 20 min, reservar.

Rehogamos cebolla roja brunoise, añadimos los guisantes les damos 1 min y alargamos con el fumet, añadimos sal y pimienta y dejamos cocinar suavemente tapado. Cuando estén, trituramos y colamos fino, al jugo obtenido le añadimos el agar (10gr/l) dándole un hervor.

Dejamos cuajar el jugo de guisantes en el plato de presentación en frío, encima colocaremos el encebollado y acabaremos con los calamares rojos.



La mejor formación
está en la calidad

CARPACCIO TIBIO DE LOMOS DE DORADA CON VINAGRETA DE TOMILLO Y ALMEJAS

Ingredientes

- 2 Doradas
- 1 anchoa
- 40 gr. de aceituna negra
- 1 cebolla tierna
- ½ kg de tomate
- 6 c.s. Aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- ½ diente de ajo
- ½ c. de azúcar
- tomillo fresco
- 100 gr. de almejas
- 1 c.s. de miel

Elaboración

Una vez limpiada la dorada, separemos los lomos con un cuchillo, eliminando la piel.

En un mortero, majamos el ajo, la anchoa, el tomillo, la sal y el azúcar. Después añadiremos la miel y el vinagre. Añadiremos el aceite al hilo para emulsionar bien.

Escaldaremos el tomate, limpiaremos de piel y pepitas y añadiremos una parte a la vinagreta cortados en daditos.

El resto del tomate lo cortaremos en casé y reservamos en frío con aceite de tomillo.
Escaloparemos la dorada en filetes muy finos.

Colocaremos una base con el tomate en casé y hornearemos unos minutos hasta que la dorada se caliente.
Naparemos con la vinagreta y acompañaremos con unas almejas abiertas al vapor.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO SACHER CHOCO-MANGO CON SORBETE.

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 7 huevos
- 175 gr. de azúcar
- 175 gr. de mantequilla
- 50 gr. de almendras molidas
- 150gr mango fresco (brunoise)
- 175 gr. de chocolate cobertura.

Para el Sorbete de mango

- 400gr de mango.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa.
- 80gr de azúcar.
- 1 limon.
- 50gr de dextrosa.
- 8gr de estabilizante para sorbetes.

Para el Caramelo.

- 100gr de glucosa.
- 100gr de azúcar.

Elaboración

Batir enérgicamente la mantequilla y el azúcar. Añadir las yemas de huevo una a una sin dejar de remover. Fundir al baño maría el chocolate amargo y juntarlo a la masa anterior. Incorporaremos el mango cortado en brunoise.

En un bol mezclar la harina con las almendras molidas e incorporarlo a la mezcla sin dejar de remover.

Incorporar finalmente las claras batidas a punto de nieve.

Encamisar un molde y verter la masa. Cocer en el horno a temperatura de 180° durante unos 40 minutos.

Trituraremos el mango cortado a trozos con túrmix hasta obtener un puré, reservaremos.

Pondremos en un cazo el agua y el azúcar, cuando esta se disuelva por completo, añadiremos el zumo de un limón, la glucosa, dextrosa y el estabilizante, dejaremos atemperar y mezclaremos con el pure. Lo enfriaremos con baño inverso rápidamente y lo pondremos a mantecar en la maquina. Reservaremos.

Haremos un caramelo con el azúcar y la glucosa, retiraremos del fuego dejaremos atemperar y realizaremos hilos finos de caramelo sobre un papel absorbente.

Pondremos el bizcocho cortado, encima el sorbete y decoraremos con el caramelo.



La mejor formación
está en la calidad

YAKISOBA DE MORCILLA Y VIEIRAS

Ingredientes

- 150 g. de noodles.
- 200 gr morcilla
- 4 vieiras
- 2 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

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.

Enrollar las hojas de col y cortar en chiffonade

Destripar la morcilla y saltear 3 minutos a fuego fuerte. Retirar y reservar. Eliminar la grasa resultante

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. Incorporar la col y cocinarlas durante un minuto. Añadir los fideos y la morcilla 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.

Saltear 2 minutos la viera y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

BROCHETA DE KOFTA CON SALSA SATAY DE CACAHUETE

Ingredientes

- 1/4 kg de carne de cordero
- 1/4 kg de butifarra
- 2 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 c.s.de cilantro fresco
- 1c-s.de hojas de menta
- 2 c.s.de semillas de cilantro
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta

Para la salsa satay

- 50 ml de aceite de girasol
- 1 c.c.de chile
- 4 cebollas tiernas
- 1 cs.de semillas de cilantro
- 1 c.s. de ralladura de jengibre
- 1/4 l de leche de coco
- 60 gr de azúcar
- 40 gr de manteca de cacahuete
- 50 gr de anacardo o cacahuete picados

Elaboración

Pelamos y cortaremos la cebolla ciselée. Rehogamos unos 20 minutos y agregamos el ajo ciselée. Alargamos 5 minutos más de cocción y dejamos e enfriar.

Picamos la carne de cordero y juntamos con la carne de la butifarra destripada.

Picamos las hojas aromáticas y mezclamos con la carne.

Añadimos la cebolla y las semillas de sésamo.

Formamos pequeñas albóndigas de carne y atravesamos con una brocheta.

Reposar en frío hasta pase.

Para la salsa satay

Picamos la cebolla, en ciselée y rehogamos con el aceite, el chile, el jengibre y las semillas de cilantro tostadas y majadas. Alargar cocción hasta que se ablande e incorporamos la mantequilla de cacahuete, la leche de coco, el azúcar y un poco de sal. Al final de cocción añadimos los cacahuets tostados

Llevamos ebullición, reducimos fuego y dejamos cocer tapado unos 10 minutos. Mojamos con un poco de agua en caso en caso de necesidad

Al pase.

Marcar las brochetas a fuego fuerte 5 minutos y reducir fuego.

Tapar y dejar cocer unos 4 minutos más.

Servir de inmediato acompañando de la salsa y unos tomates cherry salteados



La mejor formación
está en la calidad

RAVIOLIS DE PIÑA CON HELADO DE YOGUR

Ingredientes

- 200 gr de piña
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar moreno
- Hojas de pasta filo

Para el helado de yogur

- 400 gr de piña
- 2 yogur
- 80 gr de azúcar
- 2 claras de huevo
- 2 c.s.de menta picada
- Estabilizante s/c/p

Elaboración

Pelamos y cortamos la piña en macedonia. Doramos 5 minutos con la mantequilla y el azúcar. Retirar del fuego y dejamos enfriar. Probar de sazón y aromatizar si es necesario.

Cortar unas tiras de pasta de 3 cm de ancho por 10 de largo.
Formar una cruz y rellenar.
Cerrar pintando con mantequilla y espolvorear con azúcar.
Reservar en frio hasta pase

Para el helado de yogur

Pelamos la piña y cortamos en macedonia.
Trituramos la piña con la mitad del azúcar y los estabilizantes. Añadimos el yogur
Batimos las claras a punto de nieve con la otra mitad del azúcar
Mezclamos el conjunto y dejamos madurar toda la noche.
Mantecamos al día siguiente.

Al pase

Hornear a 210 °C unos 3 minutos.
Acompañar con el helado.



La mejor formación
está en la calidad

YAKISOBA

Ingredientes

- 100 gr de panceta fresca
- 150 gr de lomo de 2 colores o secreto
- 200 gr de col
- 2 zanahorias
- 1 Pimiento verde
- 100 gr de champiñones o shiitake fresco
- 1 c.s. de cebollino
- 1 c.s. de jengibre picado
- 1 paquete de fideos mie soubry
- Salsa de soja
- Salsa de ostras
- Aceite de sésamo.

Elaboración

Hervir agua y sal en una olla grande. Poner los fideos y apagar el fuego. Pasados 4 min extraer 2 cazos de agua de cocción. Seguidamente escurrir y enfriar la pasta con agua fría. Reservar la pasta con un chorro de aceite para que no se pegue. Cortar la carne y la panceta a tiras. Cortar la col y el pimiento a juliana, laminar las setas y cortar la zanahoria a lonchas con el pelador. Saltear las verduras por separado en un wok. Después las reservamos en un mismo recipiente. Antes de emplatar calentar el wok. Poner un chorrito de aceite y saltear la carne. Añadir las verduras la pasta y saltar. Añadimos la salsa de soja la salsa de ostras y el aceite de sésamo. Emplatamos y espolvoreamos cebollino picado.



La mejor formación
está en la calidad

GYOZAS DE LANGOSTINOS CON SEPIA Y COL CON CERDO

Ingredientes

- *Txt de soja y vinagre de arroz*
- *Masa de gyoza*

Para las gyozas de langostinos

- *200 gr. de langostinos o gambas congeladas*
- *200 gr de sepia limpia*
- *1 cebolla tierna*
- *¼ col rizada o col china*
- *Jengibre*
- *4 c.s. de salsa de soja*
- *1 c.s. aceite de sésamo.*
- *200 gr de harina*
- *100 ml de agua caliente.*
- *Maizena*

Para las gyozas de cerdo

- *250 gr de carne de cerdo picada*
- *150 gr de col china*
- *2 cebollas tiernas*
- *1 c.s de jengibre*
- *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*

Elaboración

Picar la sepia, las gambas, la cebolla tierna, el jengibre y la col con la thermomix. Colocar la harina en un bol, añadir poco a poco agua caliente. Amasamos hasta obtener una masa lisa. Unos 10 min. Dejamos reposar la masa 30 min tapada con film. Formar 20 bolitas con la masa y formar unos círculos de 6 cm de diámetro. Rellenamos los círculos con el relleno y los cerramos con unos pliegues de unión. Los cocemos en una paella con un chorrito de aceite. Cuando estén tostaditos de la parte inferior, ponemos ½ vaso de agua y tapamos. Dejamos cocer 5 min a fuego suave.

Para las gyozas de cerdo

Picar la col y las cebollas y rallar el jengibre

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.



La mejor formación
está en la calidad

HELADO DE TE CON GALLETAS DE ALMENDRA

Ingredientes

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 15 gr de te verde
- 50 gr de procrema
- 8 yemas de huevo
- 70 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 verde 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.



DIM-SUM DE PESCADO CON SALSA DE YOGHUR.

Ingredientes

- 16 obleas de pasta won-ton
- 200 gr. de pescado blanco
- 1 c. de maicena
- 1 c. de jengibre picado
- 1 cebolla tierna
- 1 ajo
- 1 c.s. de cilantro fresco
- 100 gr. de hojas de col china
- 1 c. de salsa de soja
- 2 c. de aceite de sésamo
- 1 c. de salsa de ostras.
- 1 c. de vinagre blanco
- 1 guindilla
- sal y azúcar

Para la salsa de yoghur

- 1 c.s. de hojas de menta picada
- 1 yoghurt
- 50 ml. de crema de leche
- 1 c.s. de salsa de soja.

Elaboración

Limpiaremos el pescado de piel y espinas. Cortaremos en brunoise.

Pelaremos el jengibre y cortaremos en brunoise.

Pelaremos el ajo y cortaremos en brunoise.

Pelaremos la cebolla y cortaremos en brunoise.

Cortaremos el cilantro bien fino.

Cortaremos la col en juliana bien fina.

Mezclaremos todos los componentes.

Aparte mezclaremos la maicena con la salsa de soja, el vinagre, el aceite de sésamo, la guindilla y la salsa de ostras.

Una vez hayamos obtenido una salsa fina verteremos sobre la preparación anterior.

Estiraremos la pasta won-ton y colocaremos en el interior un poco de relleno. Pintaremos con un poco de agua y cerraremos como si fuera una bolsa.

Coceremos al vapor unos 10 - 12 minutos hasta que esté tierno.

Para la salsa de menta mezclaremos todos los componentes con la menta picada.

Colocaremos en la base del plato y encima el Dim-Sum.



La mejor formación
está en la calidad

TAJINE DE CORDERO CON CIRUELAS

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla clarificada
- 20 gr d almendras
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 5 gr de jengibre
- 2 hebras de azafrán
- 1 rama de canela
- 1 c. de semillas de cilantro
- ½ kg de carne de cordero
- 8 ciruelas pasas
- 4 orejones
- 2 tiras de piel de naranja
- 20 gr de miel
- Sal, pimienta y cilantro fresco

Elaboración

Doramos las almendras y el ajo, retiramos y majamos a mortero junto con las especias tostadas.

Añadimos la cebolla ciselée y rehogamos unos 20 minutos.

Añadimos la preparación del mortero, las pieles de naranja y la carne. Subimos la temperatura y doramos el cordero 2 minutos. Reduciremos fuego y cubrimos con agua caliente. Tapamos y dejamos cocer unos 20 minutos. Añadimos las frutas secas hidratadas y la miel. Destapamos y dejamos cocer unos 10 minutos más evitando que la preparación quede seca. En últimos momentos de cocción añadir el cilantro picado y ajustar de sazón



La mejor formación
está en la calidad

PANNA COTTA DE COCO Y NARANJA CON SORBETE DE TE VERDE

Ingredientes

Para la Panna Cotta

- 200 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- Piel de naranja
- 80 gr de azúcar
- 1 hoja de gelatina

Para el sorbete

- 1 hoja de gelatina
- 125 gr de azúcar
- 20 gr de té verde
- 20 hojas de menta
- 85 gr de glucosa
- Zumo de ½ limón
- 100 gr de crema de leche
- 40 gr de ron blanco
- Estabilizante s/c/p

Elaboración

Para el sorbete

Poner en remojo la gelatina. Llevar a ebullición ½ l de agua con el azúcar, añadir las hojas de menta, el té y la glucosa. Dejar reposar 10 minutos y filtrar. Añadir la hoja de gelatina y el zumo de limón. Añadir el ron, la crema de leche y el estabilizante. Dejar madurar toda la noche y mantecar al día siguiente.

Para la Panna Cotta

Poner la crema de leche con la piel de naranja a reducir unos 10 minutos. Añadir el azúcar y la crema de leche y llevar a ebullición. Reducir fuego y mantener a fuego bajo 5 minutos más. Retirar del fuego y colar. Disolver la gelatina previamente hidrata y colocar en copa de servicio.



La mejor formación
está en la calidad

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.

Ecurrir 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.



La mejor formación
está en la calidad

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 taina, 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.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

BRIWATS MARROQUÍ RELENOS DE POLLO, JENGIBRE Y ALMENDRA EN POLVO

Ingredientes

- *2 cebollas medianas*
- *Jengibre fresco*
- *2 muslos de pollo*
- *2 c.c de canela en polvo*
- *80 gr de almendra en polvo*
- *Miel*
- *Cilantro*
- *Perejil*
- *C/S de caldo de pollo*
- *2 huevos*
- *5 hojas de bric o filo*
- *Aceite de girasol*
- *C/S mantequilla*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Marcar los muslos de pollo cortados en una cazuela con aceite de girasol. Enfriar y desmigar.

Retirar huesos del pollo, dorar en una sauter, añadir bresa de verduras, mojar con un poco de agua y reducir, utilizar como caldo.

En esa misma cazuela rehogar la cebolla en juliana, añadir la canela, el jengibre, el cilantro, el perejil y el pollo desmigado. Añadir caldo y cocinar hasta evaporar, añadir la almendra el polvo y la miel. Añadir los 2 huevos y cocinar hasta ligar una preparación. Condimentar y reservar.

Montar las hojas de bric en forma de triángulo y envolver con el la preparación pintando los pliegues con la yema de huevo.

Pintar el bric con la mantequilla fundida y hornear a 200°.



WOK THAI DE CERDO CON VERDURAS EN SALSA DE CERVEZA, MIEL Y SOJA

Ingredientes

- *1 trozo de lomo de dos colores*
- *¼ de pimiento rojo*
- *½ pimiento verde*
- *1 cebolla blanca mediana emincé*
- *3 champiñones*
- *1 zanahoria*
- *1 tallo de cebolla tierna cortado en rodajas*
- *¼ de col*
- *1 paquete de fideos soba o ramen*
- *C/S de aceite de sésamo*
- *C/S de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *C/S de katsuobutshi*

Para la Salsa de cerveza, miel y soja

- *2 C.S. de cerveza negra*
- *2 C.S de salsa de soja*
- *2 C.S de miel*
- *1 c.p. de azúcar*

Elaboración

Cortar tiras relativamente finas del lomo de cerdo, cortar los pimientos, zanahoria y col en juliana, laminar los champiñones, cortar la cebolla blanca en emincé y la tierna en rodajas.

Saltear la carne condimentada en un wok durante un instante para que tome color, retirar y reservar, añadir las verduras al wok y saltear a fuego medio alto, retirar del fuego, devolver la carne a la cocción, añadir aceite de sésamo, cocinar un momento, condimentar con el ajinomoto y reservar.

Al pase, recuperar temperatura de la preparación y añadir salsa soba, saltear un momento y llevar a plato de presentación, decorar con bonito seco.

Calentar un poco de caldo, hidratar fideos en el líquido y añadir a la preparación anterior, reservar todo.

Poner todos los ingredientes de la salsa en un bol y mezclar bien para obtener una salsa ligada que añadiremos a la preparación un momento antes del pase.

Presentar el plato acompañado de láminas de katsuobutshi.



La mejor formación
está en la calidad

HOJALDRE CON MASCARPONE Y CHUTNEY DE FRESAS CON ESPECIAS

Ingredientes

- *1 lámina de hojaldre sin estirar*
- *1 huevo*
- *1 bandeja de queso mascarpone*
- *1 c.p. de jarabe de arce*

Para el chutney de fresas

- *60 gr de cebolla roja*
- *15 gr de jengibre*
- *100 gr de azúcar moreno*
- *½ c.c. de canela en polvo*
- *2 clavos de olor machacados*
- *40 gr de vinagre de manzana*
- *20 gr de vinagre de Módena*
- *50 gr de agua*
- *Sal al gusto*
- *400 gr de fresas*

Elaboración

Pelar y picar cebolla en brunoise, pelar jengibre y picar fino.

Limpiar las fresas, cortar a dados, llevar a un bol, añadir azúcar, reservar filmado en nevera.

Poner al fuego un sauter, añadir cebolla roja, añadir el jengibre, cocinar un instante, añadir el resto de ingredientes y al minuto, añadir las fresas troceadas, tapar la sauter y cocinar todo, removiendo de tanto en tanto a fuego medio bajo aproximadamente durante 20 minutos. Controlar la reducción de jugos o líquidos para que no lo haya demasiado. Si conviene, rectificar líquidos. Reservar tapado.

Cortar y marcar el hojaldre para obtener un recipiente, llevar a bandeja de horno precalentado 200°, hornear y bajar temperatura, continuar horneado hasta que la masa esté al punto, recortar hojaldre para retirar tapa, rellenar con el mascarpone, regar con un poco de jarabe de arce o similar, añadir Chutney por encima procurando que tenga vuelo.



La mejor formación
está en la calidad

CHOW MEIN DE VERDURAS

Ingredientes

- 2 calabacines
- 4 ajos tiernos
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- 100g champiñones
- 100 col lombarda
- ½ cc de maizena
- Salsa de soja
- 150g de fideos chinos
- 1 cc de vinagre de arroz o modena
- 1cc salsa de ostras
- Aceite de oliva

Elaboración

Cortar los calabacines en tiras finas y lo marinamos con la maicena y la salsa de soja la sal y la pimienta.

Cortar el resto de verduras en juliana y los champiñones laminados.

En otro bol preparamos la salsa agregando 2 cc de soja , 1 cc de vinagre 1 cc salsa de ostras, pimienta. Reservar

Cocer los fideos poniendo al fuego una olla y cuando empiece a hervir a pagamos y retiramos del fuego, echamos los fideos y dejamos 7 min. Escurrir y enfriar.

En un wok salteamos las verduras dejando las últimas el calabacín marinado. Cuando estén pochadas añadimos los fideos salteamos 2 min.

Añadimos la salsa y salteamos 2 min mas.



La mejor formación
está en la calidad

FAJITAS DE POLLO

Ingredientes

Para las tortitas (12 unidades)

- 250g de harina
- 50 ml margarina
- 125 ml agua
- 5g sal
- 2g levadura royal

Para el relleno

- 400g de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1cebolla

Para la Salsa de tomate

- 4 tomates
- 1zanahoria
- 1puerro
- 1cebolla
- 1ajo

Para el sazónador de las fajitas.

- 3cc de sal
- 2cc pimentón picante
- 1cc ajo en polvo
- 1 cc curri
- 1/3cc comino
- 1/2 cc canela
- una pizca de azúcar

Elaboración

En un bol tamizar la harina la sal y la levadura añadir la margarina a trocitos y amasar. Poco a poco vamos agregando el agua tibia sin dejar de amasar hasta obtener una masa manejable.

Dividimos la masa en porciones iguales, hacer bolas, las ponemos en una bandeja y las cubrimos con papel film.

Reposar la masa 30 min. Estirar las bolas con un rodillo y cocer en una sartén caliente por los 2 lados.

Cortar el pollo en tiras, y las verduras en juliana, hacemos una salsa de tomate.

Salteamos las verduras, cuando estén agregar el pollo y seguimos salteando, agregamos la salsa de tomate y por último las especias.

Rellenar las tortitas.



La mejor formación
está en la calidad

BOMBAS DE CREMA DE CAFÉ Y FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes

- *1 bandeja de frutas del bosque variadas*

Para la Masa bomba (masa choux)

- *250 ml de agua*
- *100 manteca de cerdo*
- *Sal*
- *150 harina fuerza*
- *4 o 5 huevos*

Para la Crema de café

- *200g azúcar*
- *1l de leche*
- *8 yemas de huevo*
- *45g maicena*
- *1 rama canela*
- *1 piel limón*
- *2 c soperas café soluble*

Elaboración

Infusionar la leche con el limón y la canela, cuando empiece a hervir retirar

Reservar un vaso de leche para deshacer la maicena y el café soluble.

Blanquear las yemas con el azúcar, agregar la leche con la maicena y café y seguir mezclando. Colar la leche infusionada y la agregamos al bol de las yemas y azúcar, mezclamos bien y lo llevamos al fuego muy lento hasta que empiece a espesar y haga burbujas. Enfriar.

Batir la crema pastelera y llenar una manga pastelera reservar.

En un cazo hervir el agua junto con la manteca y la sal retirar del fuego y verter la harina tamizada de golpe y mezclar, cuando este tibia agregar 1 a 1 los huevos hasta conseguir una masa homogénea.

Poner en una manga pastelera y hacer bolas sobre un papel sulfurizado.

Precalear el horno a 220° y cuando los pongamos lo bajamos a 180° 25min comprobar que estén bien hechos y dejar en el horno con la puerta abierta.

Cortar la parte de arriba de la bomba y rellenar con la crema pastelera y decorar con frutas del bosque.



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITOS VIETNAMITAS

Ingredientes

- 1 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 c.s. salsa de pescado tailandesa
- 2 c.c. de azúcar
- 1 c.c. de vinagre de arroz
- 1 c.c. de zumo de lima
- 50 cc. agua (aprox)
- 1/4 de chile fresco rojo (opcional)
- 1 c.s. de zanahoria

Elaboración

Remojar los fideos, dejar reposar 20 minutos para que se hidraten. Escurrir y picar en trozos de un centímetro de largo. Pelar y rallar la zanahoria muy fina, mezclar con la carne picada.

Cortar las setas muy finas, añadirlas a los fideos y mezclar con la preparación anterior

Mezclar las yemas de huevo con un poco de agua, una cucharada de agua por cada yema. Untar un par de obleas de papel de arroz con la mezcla de yema, usando un pincel, por las dos caras del papel. Dejar reposar un par de minutos para que la oblea se ablande.

Colocar una cucharada de relleno en el centro, doblar la masa sobre el relleno, cerrando por ambos extremos y enrollar sobre sí mismo hasta hacer un rollito bien apretado, cuidando no quede aire dentro.

Freírlos a 180° en abundante aceite, en sartén profunda o wok, hasta que queden bien dorados y crujientes, unos 10 minutos aprox. Escurrir sobre papel de cocina y servir al momento.

Preparar la salsa mezclando los ingredientes citados.



La mejor formación
está en la calidad

GAI PING (BROCHETAS DE POLLO THAIANDESAS)

Ingredientes

- 450 g de pollo
- 1 cebolla
- 1 guindilla roja
- 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, 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



La mejor formación
está en la calidad

CLAFOUTIS DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 6 huevos
- ½ l de leche
- ½ l de nata
- 300 gr de frutas rojas
- 200 gr de azúcar

Para la masa brisa

- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 3 c.s. de agua fría
- 1 c. de azúcar

Elaboración

Tamizamos la harina, añadimos la sal y el azúcar. Batimos los huevos y mezclamos con la mantequilla en dados. Hacemos un hueco central en la harina y colocamos el contenido. Con la punta de los dedos vamos incorporando poco a poco harina a la preparación hasta obtener una masa migosa. Vamos juntando las migas hasta conseguir una masa homogénea. Incorporamos el agua poco a poco en caso de necesidad.

Envolvemos en papel film y reposamos 30 minutos en la nevera.

Estiramos con rodillo un grosor de 4 mm y forramos el molde con la masa. Cocer en blanco a 200 °C unos 10-12 min.

Batir los huevos con el azúcar y agregar la leche y la nata. Se incorporan las frutas rojas en el molde y cubrimos con el relleno. Cocer a 160 °C unos 30 minutos. Dejar enfriar y cubrir con gelatina o nappage neutro



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE ZANAHORIAS CON CREMA Y COCO

Ingredientes

- 3 huevos
- 200 g. de azúcar
- 140 g. de harina
- 1 g. de sal
- 10 g. de impulsor
- 100 g. de aceite
- 40 g. de nueces picadas
- 80 g. de piña triturada
- 200 g. de zanahoria rallada
- 1 c.c de 4 especias

Para la crema

- 200 g. de mantequilla pomada
- 200 g. de azúcar glas
- 250 g. de queso philadelphia
- 80 g. de pulpa de piña
- 40 g. de coco rallado tostado
- Nueces

Decoración

- 50 g. de coco rallado tostado

Elaboración

Blanqueamos los huevos con azúcar. Añadir el aceite y la harina tamizada con el impulsor, la sal. Añadir la piña triturada, las nueces picadas y las zanahorias ralladas y finalmente las cuatro especias. Verter la masa en un molde de 18 cm de diámetro y cocer a 170 ° C alrededor de 25 a 30 minutos.

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar glas, añadir el queso, la pulpa de piña y el coco rallado tostado.

Espolvorear toda la tarta con coco rallado tostado, decorar con rosetones de crema



La mejor formación
está en la calidad

CHIPIRONES Y SEPIA CON DASHI

Ingredientes

- 2 sepias
- 4 calamares

Para el Dashi

- ½ l de agua
- 20 gr de katsuobushi
- 10 gr de kombu

Para el Sofrito

- 4 tomates
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo negro
- 2 c.s.de salsa de soja
- 1 cs.de aceite de sésamo
- 1 c.s.de vinagre de arroz
- 2 c.s.de sake

Elaboración

Limpiar los calamares y cortar en macedonia.

Escaldar la sepia 5 minutos y parar cocción. Cortar en macedonia. Reservar hasta pase.

Para el Sofrito

Pelar la cebolla y cortar en ciselée. Sofreír en un poco de aceite hasta que este cristalina. Añadir el tomate casé y alargar cocción durante 1 hora. Mojar con caldo en caso de necesidad.

Mientras majar el ajo negro al mortero con el resto de ingredientes. Reservar hasta pase.

Para el Dashi

Hidratar en el agua el alga kombu. Durante 5 horas.

Llevar a ebullición, mantener 1 minuto y retirar el alga.

Añadir el katsuo y volver de nuevo a ebullición. Apagar y reservar 30 minutos. Colar

Al pase

Colocar una base de sofrito en el plato.

Saltear 3 a 4 minutos la sepia y el calamar. En último tramo de cocción añadir el aliño y mantener 30 segundos.

Colocar sobre sofrito y regar con el Dashi colado.

Refrescar con cilantro picado.



La mejor formación
está en la calidad

TACOS CON PESCADO REBOZADO

Ingredientes

- 200 gr de maicena
- 100 gr de harina floja
- 1 huevo
- 10 gr de levadura química
- Pizca de sal
- Pizca de pimentón
- 1 c. de orégano
- 200 ml de cerveza

Para el Pescado

- 1 dorada
- 100 gr de harina

Acabado

- Tortitas de maíz
- 150 gr de col
- 100 gr de pimiento rojo
- 100 gr de pimiento verde
- Manojito de cilantro
- 1 cebolla tierna
- 1 lima
- 100 gr de mahonesa

Elaboración

Tamizar la harina, añadir la levadura, la sal, el pimentón y el orégano.

Añadir la cerveza poco a poco y homogeneizar.

Cortar en tiras y enharinar el pescado, pasar por la pastina y freír por inmersión 1 minuto.

Para el relleno, cortar la col en chiffonade y las verduras en brunoise.

Mezclar el conjunto y aderezar con aceite y lima.

Reserva en frío hasta pase

Al pase

Calentar las tortitas y rellenar con las verduras, aderezar con la mayonesa y colocar el pescado encima.



La mejor formación
está en la calidad

TOFFE CHOCOLATE, SOJA Y FRESAS

Ingredientes

Para el Helado De soja

- *1/4 l de crema de leche de 35%*
- *1/4 l de leche*
- *100 gr de dextrosa*
- *240 gr de azúcar*
- *Gr de leche en polvo*
- *45 gr de salsa de soja*
- *Estabilizante s/c/p*

Para el Cremoso de chocolate

- *1/4 l de agua*
- *150 gr de cobertura de chocolate*
- *1 /2 g de xantana*

Para el Toffe

- *100 gr de azúcar*
- *200 gr de nata*

Otros

- *Frutas rojas*

Elaboración

Para el Helado De soja

Llevar a ebullición la leche y la nata con el resto de ingredientes salvo la soja.
Abatir temperatura y agregar la salsa de soja. Dejar madurar y mantecar al día siguiente.

Para el Cremoso de chocolate

Mezclar el agua con la goma y turmizar.
Llevar a ebullición y retirar del fuego
Fundir el chocolate al baño maria y agregar el agua poco a poco.
Reservar en frio hasta pase.

Para el toffe.

Fundir el azúcar al fuego y agregar la nata caliente poco a poco.
Mantener unos 5 minutos a fuego suave y retirar. Reservar en frio hasta pase.

Al pase.

Colocar en una copa los frutos rojos y napar con el toffe.
Colocar el cremoso y acabar con el helado de soja.



La mejor formación
está en la calidad

LANGOSTINOS CON AGUACATE Y PLATANO MACHO

Ingredientes

- 12 langostinos
- 1 bolsa de quicos Mr. Corn
- 1 huevo
- 3 plátanos macho
- 2 aguacates
- 1/2 cebolla tierna
- 1 tomate maduro
- llima
- tabasco
- 4 ramitas de cilantro
- Aceite de oliva

Elaboración

Pelar los langostinos, sacar la tripa y reservar las cabezas.

Picar los quicos.

Pasar los langostinos por huevo batido y rebozar con los quicos picados. Reservar hasta la hora del emplatado.

Pelar el plátano macho y cortarlos en rodajas de 1 dedo de ancho.

Freír en aceite abundante hasta que estén tiernas. Escurrir con una araña. Dejar enfriar y aplastarlos.

Antes de emplatar los freímos con aceite caliente.

Pelamos los aguacates y los machacamos con un tenedor. Aliñamos con sal, unas gotas de tabasco y ½ lima exprimida.

Picamos la cebolla muy fina y el tomate lo cortamos a daditos sin pepitas ni piel. Aliñamos la cebolla y el tomate con ½ lima exprimida, cilantro picado y un golpe de molinillo de pimienta.

Antes de servir freímos los patacones y los cubrimos con una cucharada de guacamole.

Freímos los langostinos rebozados con quicos y los disponemos sobre el aguacate. Por último decoramos con el picadillo de tomate y cebolla.



La mejor formación
está en la calidad

KARA-AGE CON DAIKON Y SESAMO

Ingredientes

- *4 muslos de pollo deshuesados*

Para el Adobo

- *1 huevo*
- *1 diente de ajo rallado*
- *2 c.s de jengibre rallado*
- *1c.s de aceite de sésamo*
- *1 ½ c.s de salsa de soja*
- *1 c.c de azúcar moreno*
- *5 c.s de fécula de patata o maizena*
- *1c.c.de pimienta de shichuan*
- *1 Daikon*
- *1 trozo kombu*

Para la Salsa

- *4 c.s de miso*
- *4 c.s de mirin*
- *1c.s de azúcar moreno*
- *1 c.s de sake*
- *1c.c de salsa de soja*
- *1 c.s de zumo de lima*

Elaboración

Cortar el pollo en trozos de 2 bocados

Mezclar todos los ingredientes del adobo y agregar el pollo. Dejar marinar 30 min.

Freír con el aceite a 170°C durante unos 5, 6 min justo antes de servir. Escurrir sobre papel secante.

Pelar el daikon y cortarlo a rodajas de 3 cm. Marcar con una cruz en el centro de las rodajas.

Cocer el daikon y el Konbu en una olla ancha con agua que cubra. Cocer lentamente durante 40 min.

Para la salsa mezclar todos los ingredientes en un cazo pequeño removiendo constantemente, cocer a fuego suave 5 min.

Colocar el daikon con el alga kombu poner una cucharadita de salsa sobre el daikon.



La mejor formación
está en la calidad

INFUSION DE PIÑA E HINOJO CON HELADO DE COCO Y JENGIBRE

Ingredientes

- *½ Piña cortada a daditos de 0,5 cm*
- *1 bulbo de hinojo*
- *Semillas de hinojo*
- *500 gr de agua*
- *50 de azúcar*
- *2 hojas de gelatina*

Para el Helado de coco y jengibre

- *300gr de leche de coco*
- *50 gr de miel*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *1 c.s Jengibre rayado*

Elaboración

Hervimos el agua con el azúcar y las semillas de hinojo. Añadimos la piña, las gelatinas previamente hidratadas y el hinojo. Dejamos infusionar hasta que se enfríe.

Para el Helado de coco y jengibre

Pondremos la leche de coco a infusionar con el jengibre y la miel.
En cuanto hierva colamos. Enfriamos en abatidor y mezclamos con la nata y el procrema.
Pasamos por la heladora.



La mejor formación
está en la calidad

ESPAGUETIS AL CURRY ROJO

Ingredientes

- *1/4 Kg de espaguetis*
- *2 cebollas*
- *4 dientes de ajo*
- *1/4 de piña*
- *2 chiles picantes*
- *1c. de pimentón*
- *10 gr de jengibre fresco*
- *60 ml de aceite de girasol*
- *40 gr de azúcar*
- *40 ml de salsa de pescado tailandesa*
- *200 ml de leche de coco*

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 30 minutos en el aceite. Añadir la piña pelada y cortada en macedonia y el azúcar. Alagar cocción unos 5 minutos hasta que la piña se ablande.

Incorporar el jengibre y el ajo fileteado. Seguir cocción 3 minutos y agregar el pimentón y la guindilla. Mantener 30 segundos y mojar con la leche de coco. Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer tapado a fuego suave unos 10 minutos. Agregar la salsa de pescado y ajustar de sazón

Cocer la pasta a la inglesa e incorporar en la salsa.

Mantener 1 minuto y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

SALMON CON NARANJA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 4 filetes de salmón de 140 gr ración
- 4 patatas

Para la Salsa

- Zumo de 3 naranjas
- Ralladura de 1 naranja
- 100 ml de kétchup
- 75 ml de vinagre blanco
- 40 ml de aceite de oliva
- 20 gr de salsa de soja
- 40 gr de miel
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla tierna
- 20 gr de jengibre
- 1 guindilla (opcional)
- Sal y pimenta
- 10 gr de maicena

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla en ciselée, rehogar unos 10 minutos e incorporar el ajo ciselée y el jengibre. Mantener cocción 3 minutos. Mojar con el zumo de naranja y llevar a ebullición. Espumar en caso de necesidad. Reducir fuego y mantener al fuego 10 minutos. Agregar el resto de ingredientes y mezclar bien. Seguir cocción 5 minutos.

Observar consistencia y añadir maicena disuelta en agua fría en caso de necesidad

Retirar del fuego y enfriar.

Introducir el salmón dentro y dejar macerar 30 minutos.

Mientras pelar y bolear con cuchara de París unas patatas.

Cocer en inglesa unos 5 minutos hasta que estén al dente y reservar.

Al pase.

Ecurrir el salmón del adobo y marcar a fuego fuerte 1 minuto por parte de la piel. Reducir fuego introducir las patatas dorar 1 minuto y mojar con el adobo. Tapar y mantener cocción tapado 3 minutos hasta que el salmón este al gusto.

Retirar y servir de inmediato.



La mejor formación
está en la calidad

GOFRES CON MANTEQUILLA DE RON Y JENGIBRE

Ingredientes

- 3 huevos
- 400 ml de leche
- 240 gr de harina
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 110 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar

Para la Mantequilla de ron y jengibre

- 100 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar moreno
- Zumo de 1/2 limón
- Ralladura de 1/2 limón
- 30 gr de ron
- 10 gr de jengibre

Elaboración

Mezclamos la leche junto con la mantequilla derretida y los huevos. Batimos bien y añadimos la levadura, la harina tamizada, el azúcar y la pizca de sal poco a poco y vamos removiendo para integrarlo todo bien.

Vertemos la mezcla en los moldes y los ponemos en el horno a 220 °C 12 minutos antes de poder desmoldarlos. Los desmoldamos y dejamos cinco minutos más para que se terminen de dorar en el horno.

Para la Mantequilla de ron y jengibre

Batir la mantequilla pomada con el azúcar.

Añadir el resto de ingredientes para que se mezclen bien.

Envolver en film y congelar hasta pase.



La mejor formación
está en la calidad

FAJITAS DE SECRETO DE CERDO MEXICANAS 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 quemen, o cojan mucho color, reservar en un bol

Cortamos el secreto en emince, salteamos y reservamos

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



La mejor formación
está en la calidad

TARTAR DE ATUN CON MANGO Y XIPS DE PLATANO MACHO

Ingredientes

- 300 gr de atún
- 1 plátano macho verde
- 1 mango
- Alioli de jengibre

Para la Marinada

- 1c.c. de jengibre rallado
- 1c.c de cebollino picado
- 2 dl de salsa de soja
- 1c.c de aceite de sésamo
- 1c.c de salsa de pescado

Elaboración

Cortar el atún en bastones de un dedo de grosor.

Preparar una marinada mezclando todos los ingredientes y marinar el atún 30 min.

Sacar de la marinada y cortar bien fino.

Pelar el plátano macho y lonchear. En una paella con aceite caliente freír el plátano hasta conseguir unos chips doraditos.

Ecurrir en papel absorbente.

Pelar el mango y cortarlo en lonchas.

Hacer un alioli substituyendo el ajo por el jengibre.

Servir el tartar sobre un chip de plátano un trozo de mango y una rayita de alioli de jengibre



La mejor formación
está en la calidad

MELÓCOTONES EXÓTICOS

Ingredientes

- *4 melocotones ó en almibar*
- *20 gr de mantequilla*
- *40 gr de coco rallado*
- *1 cucharada de ron*
- *Virutas de chocolate*

Elaboración

Lavar y secar bien los melocotones. Agujerearlos con un palillo para evitar que se rompan durante la cocción, partirlos por la mitad deshuesándolos. Mezclar bien la mantequilla con el coco rallado y la cucharada de ron.

Colocar los melocotones en una fuente para horno, distribuir el relleno en cada uno de los huecos de la fruta y hornear durante 15 minutos a 170 grados. Servirlos tibios, espolvoreados con virutas de chocolate



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITOS CRUJIENTES DE ARROZ CON LANGOSTINOS Y POLLO

Ingredientes

- 10 colas de langostino
- Agua y sal
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 bolsa de vacío
- C/S de aceite de oliva
- 2 contramuslos de pollo
- 1 bolsa de pasta de rollitos
- 150 gr de arroz basmati
- 1 lata de leche de coco
- Sal y pimienta

Para el aliño

- 200 gr. de agua
- 50 gr de azúcar
- El zumo de una lima
- Ralladura de piel de lima
- C/S de jengibre picado

Elaboración

Cocinar los langostinos en agua con sal durante 3 minutos, enfriar, pelar las colas y reservar.

Cocinar los espárragos verdes al vacío durante 24 minutos a 85°. Reservar.

Cortar los contramuslos a tiras, condimentar y cocinar en una sartén a fuego suave. Reservar.

Poner una medida de agua en un cazo, añadir una medida leche de coco densa, añadir una misma medida de arroz, remover el arroz, arrancar el fuego, tapar y llevar a ebullición, cocinar al punto, retirar y reservar para rellenar los rollitos.

Aliñar los ingredientes cocinados, rellenar los rollitos dándoles forma redonda pero plana, freír en aceite de girasol, llevar a plato con papel absorbente, aliñar por encima con un poco de la preparación de lima y jengibre, espolvorear con cilantro picado.

Para el aliño

Poner en un cazo el agua y el azúcar con el resto de ingredientes, cocinar hasta reducir casi a la mitad, reservar.



La mejor formación
está en la calidad

KOROKKE DE BACALAO Y PATATA EN SU SALSA

Ingredientes

- 250 gr de bacalao desmigado al punto de sal
- 2 patatas blancas Monalisa de tamaño mediano
- C/S de aceite de girasol
- 3 d. de ajo con piel
- C/S de pimienta en grano
- 1 hoja de laurel
- 2 huevos
- C/S de panko o pan rallado
- C/S de sésamo blanco
- Pincho (palillo)

Para la Salsa

- 1 dl. de leche entera
- C/S de aceite del confitado
- 1 d. de ajo del confitado
- ½ d. de ajo crudo
- C/S de jugo de limón
- Sal y pimienta
- Hojas de perejil

Elaboración

Lavar y pelar la patata, hervir hasta su punto, escurrir y llevar a cazo con aceite de oliva, confitar junto con el bacalao, reservar poniéndola al punto de sal.

Retirar el exceso de sal del bacalao, poner a confitar en un cazo con el aceite de oliva y el resto de los ingredientes, añadir la patata.

Retirar el bacalao y la patata, teniendo cuidado de las cantidades de cada uno de los ingredientes, llevar el bacalao a vaso de túrmix, añadir C/S de aceite de oliva y mixar formando hilo procurando que quede una masa consistente y cremosa, retirar y reservar.

Formar cubos de la preparación, pasar por sésamo blanco y freír un instante en aceite de girasol, retirar y llevar a plató para colocar sobre papel absorbente,

Mediante túrmix, ligar una salsa con los ingredientes indicados Reservar.

Presentar una línea de korokke con un pincho cada una de ellas y al lado pondremos un poco de la salsa ligada decorada con una hoja de perejil pequeña.



La mejor formación
está en la calidad

PLÁTANO FRITO AL ESTILO THAI EN BAÑO DE JARABE DE ARCE, MIEL Y RON

Ingredientes

- *3 plátanos maduros pero no muy blandos*
- *1 lata de leche de coco*
- *150 gr. de harina de arroz*
- *150 gr. de harina de trigo*
- *100 gr de coco rayado*
- *100 gr. de azúcar*
- *1 c.p. de semillas de sésamo tostado*
- *Una pizca de sal*
- *16 gr. de levadura química*
- *Aceite de girasol*
- *Jarabe de arce*
- *Miel*
- *Ron*

Elaboración

Poner paulatinamente en un bol azúcar, sal, levadura y leche de coco, remover bien para mezclar, añadir harina de arroz y de trigo, remover, añadir coco rallado y semillas de sésamo mezclar todo hasta conseguir una textura fina, sin grumos.

Pelar y cortar los plátanos por la mitad y al tamaño deseado, bañar unos cuantos trozos en la preparación anterior
Poner a calentar el aceite de girasol y una vez caliente freír los plátanos hasta que queden dorados por todos los lados.
Reservar en papel absorbente y reservar.

Mezclar jarabe de arce con miel y ron y mojar los plátanos