



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*
- *Brotos 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 incorporamos el fondo de pescado hasta cubrir. 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.



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
- 20gr. Jengibre
- 1 c.c pimiento negra en grano machacado
- 1 rama de tomillo deshojada

Para las Verduras

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

Para el Escabeche

- 1dl. Aceite de oliva
- 125gr. escalonia
- 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

Cortar el ajo y el jengibre en emincé, 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 ciselé 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



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



GYOZA DE PIES DE CERDO Y SEPIA

Ingredientes

- 200 gr de sepia limpia
- 200 gr de pies de cerdo deshuesado
- 1 cebolla tierna
- Jengibre
- 4 c.s. de salsa de soja
- 1 c.s. aceite de sésamo.
- 200 gr de harina
- 100 ml de agua caliente.
- Maicena

Elaboración

Recocer los pies de cerdo con agua, salsa de soja, azúcar y jengibre durante 10 min. Deshuesar y picar a cuchillo. Picar la sepia, la cebolla tierna y el jengibre con la thermomix. Juntar los pies con el picadillo de sepia.

Colocar la harina en un bol, añadir poco a poco agua caliente mientras removemos con unos palillos. Amasamos hasta obtener una masa lisa durante 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.

Servimos las gyozas con un bol de salsa de soja con unas gotas de vinagre de arroz. Podemos espolvorear cebollino picado.



GUOI CUON CON SALSA AGRIDULCE Y DE CACAHUETES

Ingredientes

- 12 langostinos
- 1/2 lechuga romana o trocadero
- Albahaca o menta fresca
- 3 zanahorias ralladas
- 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 pimienta 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. Enfriar en agua fría y pelar.
Cortar en dos mitades y sacar la tripa.

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 separando por pisos y colores con hojas de lechuga, la zanahoria, langostinos, hojas de albahaca vermiceli 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 o cacahuets troceados

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 maicena 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.



BARRITAS DE ZANAHORIA CON SORBETE DE MANGO

Ingredientes

- 40 g Mantequilla
- 375 g Zanahoria rallada
- 200 g Leche condensada
- 2 hojas de gelatina
- 1/2 c.c Cardamomo molido
- 90 ml Nata líquida espesa
- 90 g Leche en polvo
- Almendras 30 g
- Pistachos 30 g

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

Rallar la zanahoria y cocerla durante 10 min con la mantequilla. Añadir la leche condensada y reducir 10 min mas. Añadir mezclada la nata, leche en polvo y el cardamomo molido. Cocer 2 minutos más para que se perfume la mezcla. Hidratar las hojas de gelatina e integrarla a la preparación.

Forrar un molde de plum cake con papel de horno. Rellamos 2 cm de masa de zanahoria.

Picamos las almendras y los pistachos. Cubrimos toda la superficie del pastel.

Presionamos para que queden bien pegados. Dejamos reposar en el frigorífico.

Antes de servir desmoldamos y cortamos en barritas. Acompañamos con una bola de sorbete de mango.

Para el Sorbete de mango

Calentar 100 gr de agua y diluir la glucosa.

Pelar el mango y triturar junto con todos los ingredientes.

Pasar por la mantecadora.



OKONOMIYAKI AL ESTILO DE OSAKA

Ingredientes

- *Queso rallado*
- *Cebolla tierna*
- *Flores de katsuobutshi*

Para la masa

- *Agua*
- *Concentrado de caldo de pescado*
- *Harina de maiz*
- *1 c.c. de levadura*
- *1 patata*
- *1 huevo*
- *1 C.S. de salsa de soja*
- *¼ de col juliana*
- *1 zanahoria rallada*

Para la Salsa

- *4 C.S de salsa Worcestershire*
- *4 C.S. de ketchup*
- *1 C.S de salsa de soja*
- *1 C.S. de salsa de ostras*
- *1 c.c. de azucar*

Elaboración

Realizar la salsa mezclando todos los ingredientes

Con un pincel pintar una crepera con aceite de oliva.

Poner una porción de masa dándole forma redonda, tapar la masa durante 5 minutos para cocinarla.

Incorporar tiras de bacón ahumado, volver a tapar durante 2 minutos.

Girar como una tortilla y poner por encima queso rallado.

Continuar cocinando hasta que funda el queso

Presentar en plato, pintar el okonomiyaki con la salsa y decorar con una reja de mayonesa japonesa, cebolla tierna y flores de katsuobutshi



KATSUDON

Ingredientes

- 100 gr arroz de grano largo
- 200 ml caldo dashi
- Una nuez de mantequilla
- 2 d. de ajo picado
- 1 cebolla blanca
- Cebolla tierna
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Para el Caldo dashi

- Alga kombu
- 1 bolsa de katsuobushi

Para la Carne de cerdo

- Lomo de cerdo de 2 colores
- 1 huevo
- Sal y pimienta negra molida
- Pan rallado
- Sésamo blanco

Para la Salsa

- 4 cucharadas Salsa de soja
- 2 cucharitas Salsa worcestershire
- 2 cucharadas Azúcar
- Aceite de oliva

Elaboración

Limpiamos el arroz, es decir, en un bol lleno de agua le añadimos el arroz y vamos moviendo el agua para que suelte el almidón. Cuando el agua se blanquee cambiamos el agua y lo haremos unas 6 veces o hasta que el agua sea transparente y veamos el grano. Lo ponemos en una olla a cocer y una vez listo dejamos reposarlo tapado.

Cortamos la cebolla y la pochamos tapada en una sartén junto con la salsa hasta que la cebolla se ablande, añadimos el huevo, ligeramente batido, en 2 veces, lo dejamos cuajar un poco y ponemos esta preparación sobre el arroz.

Hervir en agua el alga kombu durante 20 minutos, retirar del fuego e infusionar con katsuobushi. Reservar.

Quitarle toda el agua posible a la carne con un papel de cocina, cortarle la fibra, condimentar con sal y pimienta al gusto, pasar por harina, huevo y pan rallado, ponerla a freír, pasarla por sésamo blanco. Reservar sobre papel absorbente. Cortar la carne a tiras.

Realizamos la salsa mezclando todos los ingredientes en una sartén y ponemos a hervir hasta que espese. Retiramos y reservamos. Le añadimos un poco de aceite y empezamos a emulsionarlo como si hiciésemos una mayonesa.

Presentar el arroz en un bol, añadir salsa por encima y decorar con cebolla tierna



La mejor formación
está en la calidad

HELADO CREMOSO DE TE MATCHA

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 90 gr. de azúcar blanquilla
- 10 gr. de té matcha
- 500 gr. de crema de leche para montar
- 115 o 250 gr. de leche condensada

Elaboración

En un recipiente, mezclar el té matcha con la mitad del azúcar. Reservar

En un cazo pondremos las yemas de huevo y el resto del azúcar, emulsionar al baño M^a. Cuando pierda un poco de temperatura, añadir la mezcla de té y azúcar y la leche condensada. Reservar.

Montar la crema de leche, añadir a la preparación anterior, verter en molde de helado forrado con papel film, cerrar y llevar a congelador para que adquiera consistencia.

Servir en bol decorado con hojas de menta.



TAPAS DEL PAIS & TAPAS EXÓTICAS

Ingredientes

Bombas picantes

- 2kg patatas
- 500gr Carne picada mixta
- 2 chorizos picantes
- 1 cebolla
- 2 ajos
- Una nuez de mantequilla
- 2 c.s. Cayena polvo

Para la salsa brava

- 1 lata de kg de tomate natural triturado
- Aceite girasol
- Sal
- Azúcar
- 1 cc Pimentón dulce
- 3 c.s. Cayena polvo

Patatas bravas

- 1 kg patatas
- Aceite girasol

Para la lactonesa de ajo

- 1 parte de leche
- 3 partes de aceite girasol
- ajos
- sal

Elaboración

Bombas picantes

Poner un un cazo el tomate, la sal, el azúcar y reducir casi a la mitad a fuego lento, añadir el pimentón y la cayena mezclar y apagar el fuego.

Hervir las patatas con piel hasta que estén tiernas. Dejar enfriar.

Hacer un sofrito con la cebolla brunoise, se añade la carne picada y por último el chorizo sin la tripa. Cuando este sofrito todo, añadir la cayena y apagar el fuego. Probar de picante y sal.

Pelar las patatas y con la ayuda de un tenedor o pasa purés (nunca turmix) trincar junto con la mantequilla luego mezclar con el sofrito y volver a enfriar para poder hacer las bolas.

Moldear, pasar por harina, huevo y pan rallado. Freír

Servir poniendo salsa brava por encima

Patatas bravas

Pelar cortar y lavar las patatas.

Cortar en cubos y confitar en aceite flojo, 140°.

Cuando estén blandas retirar y reservar.

Subir el fuego y cuando esté a 180 agregar las patatas para acabar de hacer una costra crujiente, escurrir emplatar y poner salsa brava por encima.

Mezclar la lactonesa con una parte de salsa concentrada de tomate.

Salsear las patatas



COXINHAS DE FRANGO BRASIL

Ingredientes

Para la masa

- 750 ml de caldo de pollo
- 750 g harina tamizada
- sal
- 1 cucharada mantequilla

Para el relleno

- aceite oliva
 - 1 cebolla
 - 2 dientes ajo
 - 2 pechugas de pollo
 - 2 cucharadas queso cremoso
 - perejil picado
-
- pan rallado
 - claras de huevo

Elaboración

Para el relleno

Hervir el pollo 15 min y desmenuzar.

En una sartén sofreír la cebolla en cisele, cuando coja color añadir el ajo, seguidamente el pollo desmenuzado, poner en un bol salpimentar y añadir el queso cremoso y el perejil, mezclar bien

Para la masa

En un cazo grande poner a hervir el caldo con la mantequilla, cuando empiece a hervir agregar la harina de golpe y mezclar bien durante 2 min. Retirar del fuego

Amasar unos 10 minutos en la mesa de trabajo hasta obtener una masa blanda y fina.

Hacer bolas individuales y aplanar

Poner un poco de relleno y sellar haciendo formas de muslos.

Rebozar con las claras batidas y pan rallado. Freír.



La mejor formación
está en la calidad

GAJAR BARFI HINDU

Ingredientes

- 125 ml nata
- 125 gr leche en polvo
- 75 g mantequilla
- 500 g zanahoria
- 235 g leche condensada
- ½ cucharada cardamomo picado
- 60 g pistachos
- 60 g almendras

Elaboración

En un bol mezclar la nata y la leche en polvo, obtener una pasta homogénea. Reservar.

Limpiar, pelar y rallar las zanahorias.

Fundir la mantequilla y rehogar la zanahoria durante 15 min aprox, añadir la leche condensada y remover continuamente 10 min, añadir la pasta anterior reservada y el cardamomo

Seguir removiendo 2 min con el fuego al mínimo. Retirar del fuego.

Forrar un molde con papel sulfurizado y extender esta masa.

Picar las almendras y pistachos

Poner por encima de la masa, presionar suavemente para que se peguen a la masa.

Enfriar 4 / 6 h en nevera para poder desmoldar.

Cortar en porciones cuadradas.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE AGUACATE CON PICO DE GALLO Y QUICOS

Ingredientes

- 4 aguacates
- 1 limón
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 c.c. de cilantro picado
- ½ ajo
- 250 gr. de agua o hielo
- 20 tomates cherry
- 2 cebollas tiernas
- 2 c.c. de cilantro picado
- 1 dl de aceite de oliva
- Una bolsa de quicos

Elaboración

Triturar los aguacates, con el zumo de limón, una cucharada de cilantro picado, medio ajo y el aceite. Rectificamos de sal y pimienta. Ponemos al frigorífico.

Cortamos los tomates cherry a cuartos.

Picamos la cebolla bien pequeña y la juntamos con el cilantro y el zumo de limón.

Picamos los quicos con un mortero.

Servimos la crema con quicos, tomates y cebolla



PECHUGAS DE POLLO AL CURRY CON KELLOGS Y MERMELADA DE CEBOLLA

Ingredientes

- *Pechugas de pollo*
- *Kellogs*
- *1 c/c curry*
- *2 huevos*
- *1 c/s de harina*

Elaboración

En un bol mezclamos los huevos, la harina, el curry, sal, pimienta y un poco de cerveza o agua con gas y reservamos. Limpiamos las pechugas de pollo y las cortamos en cuadrados, salpimentamos y las introducimos en el bol del adobo de curry durante media hora, escurrimos.

En una bandeja echamos los Kellogs, los rompemos con la mano y empanamos el pollo. Los clavamos en brochetas de madera y freímos en abundante aceite caliente.

Cortaremos una barra de pan en pinchos y tostaremos un poco. Colocaremos en la base del pan la mermelada de cebolla, encima pondremos el pollo frito. Salsearemos con una reducción de Pedro Ximenez

Para la mermelada de cebolla

Picamos la cebolla en brunoise o juliana y sofreímos hasta que esté tierna. Agregamos el vinagre de Módena y dejamos que reduzca. Añadimos el azúcar y caramelizamos. Retirar y reservar



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

Para la masa brisa

Tamizamos la harina y 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 copo 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.

Elaboración relleno.

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



PAN DE VAPOR RELLENO

Ingredientes

- 300 gr de harina
- 150 gr de agua templada
- 3 c.s de aceite de girasol
- 8 g de lavadura de panadero
- 25 de azúcar

Para el Relleno

- 400 gr de panceta fresca
- 1 cebolleta
- 1 c.s. de jengibre
- 1 c.s de salsa de soja
- 1 c.s de aceite de sésamo
- 1 c.s. de salsa de ostras

Elaboración

Amasamos todos los ingredientes del pan de vapor en un cuenco ancho durante 10 min hasta que la masa esté lisa y elástica.

Dejamos que doble su volumen en un recipiente tapado.

Picamos la panceta, la cebolleta y rallamos el jengibre.

Juntamos todos los ingredientes del relleno y amasamos hasta que la farsa se aglutine.

Sobre una superficie de trabajo sacamos el aire a la masa.

Hacemos un rollo y cortamos cilindros del tamaño de una nuez.

Con un rodillo aplanamos dando forma circular.

Dejamos los bordes mas finos que el centro.

Ponemos el círculo de masa sobre la palma de la mano y ponemos una cucharada sopera de relleno en el centro.

Vamos doblando la masa haciendo pliegues como un saquito.

Dejamos la bola rellena sobre un papel de horno dentro de una vaporera.

Dejamos levar 30 min y cocemos 15 min al vapor.

Servimos con salsa de soja para mojar.



POLLO CON SALSA AGRIDULCE

Ingredientes

- 6 contramuslos de pollo
- 6 granos de Pimienta de sichuan molida
- 400 gr de piña
- 400 gr de pimiento
- 400 gr de cebolla
- Jengibre rallado
- 1 diente de ajo
- Maizena para rebozar
- 1 huevo
- ½ baso de sake
- 1 c.s. de salsa de soja

Para la salsa

- 300ml de agua
- 120 de tomate triturado
- 4c.s. de vinagre de arroz
- 4 c.s. de salsa de soja
- 4 c.s de azúcar
- 1 c.s de sal
- Sésamo tostado
- 400 gr de Arroz largo

Elaboración

Cortamos los contramuslos a trozos de bocado. Lo ponemos a marinar con pimienta de Sichuan, sake, una c.s ajo rallado salsa de soja. Dejamos marinar tapado.

Hervimos todos los ingredientes de la salsa unos 5 min.

En un wok salteamos el ajo y el jengibre rallados. Cuando hayan desprendido su aroma añadimos la cebolla y el pimiento cortado a dados. Salteamos y añadimos la piña cortada a dados.

Finalmente incorporamos la salsa agridulce y ligamos con 2 c.s de maicena disueltas en agua fría.

Pasamos los trozos de pollo huevo batido y después por maicena y los freímos en aceite de girasol a fuego fuerte. Los escurrimos cuando estén crujientes.

Antes de servir juntamos el pollo con la salsa para que se impregne de sabor. Espolvoreamos con sésamo

Podemos acompañar con arroz blanco.



PASTA DE MOCHI CON HELADO DE TÉ VERDE

Ingredientes

Para el Helado de té verde

- 500 gr de nata líquida
- 5 sobres de té verde
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de procrema

Para el Mochi

- 250 g de harina de arroz glutinoso
 - 100 g de azúcar
 - 300 ml de agua
 - Maizena
-
- 4 c.s. de sésamo
 - 20 almendras tostadas

Elaboración

Para el Mochi

Para preparar la pasta de los mochi mezclamos en un bol harina, agua e incorporamos el azúcar en tres tandas. No incorporamos la siguiente hasta que el azúcar no está integrado.

Ponemos la masa dentro de un paño limpio y la cocemos al vapor durante 20 min.

Pasamos la masa al cuenco de una amasadora y la amasamos con el gancho 5 min para que enfríe y se estire.

Cuando la masa esté templada nos ponemos maicena en las manos y formamos bolitas sobre una superficie engrasada con mantequilla. Dejamos enfriar los mochi tapados con film.

Para el Helado de té verde

Infusionamos el té verde durante 3 min en 200 gr de nata líquida.

Colamos y trituramos con el azúcar, el procrema y la nata restante.

Ponemos en la mantecadora.

Tostamos el sésamo y las almendras. Trituramos como arena.

Servimos pasta de mochi con helado espolvoreado de almendra y sésamo.



TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE, ALGA NORI Y FIDEOS CHINOS

Ingredientes

- 300 gr. atún
- 2 aguacates
- 2 C.S. de salsa soja
- 2 C.S. de aceite oliva
- 1 C.S. de mirin
- Piel de un limón
- Wasabi
- 1 C.S. de aceite sésamo
- Sal y Pimienta

Otros

- Un puñado de fideos de arroz
- Cebollino picado
- Sésamo tostado
- Juliana de alga nori
- Rúcula

Elaboración

En un bol, pondremos todos ingredientes para el marinado, mezclar bien, agregar atún, piel de limón, cebollino, y mezclar.

Macerar en nevera durante media hora.

Pelar, cortar a dados los aguacates, poner en un bol, añadir zumo de limón para macerar y que no cambie el color. Dejar a marinar 15min.

Picar el cebollino, reservar. Picar la juliana de alga nori, reservar.

Freír los fideos, reservar.

Acondicionar la rúcula, reservar.

Poner un aro en el plato, rellenar con una base de aguacate, poner encima el atún marinado, acompañar con el cebollino picado, los fideos de arroz, la rúcula, la juliana de alga y el sésamo tostado.

Retirar el aro y regar por encima y los lados con un poco del sobrante del marinado del atún.



La mejor formación
está en la calidad

LENTEJAS ESPECIADAS AL ESTILO INDÚ

Ingredientes

- 2 tazas de lentejas
- 4 tazas de agua
- 2 cebollas medianas
- 6 d. de ajo
- 1 ½ c. tamaño café de jengibre
- 1 c. colmada de tamaño café de cúrcuma
- 1. c. de tamaño café de comino
- 2 tomates rojos
- 1 C. S. de aceite de oliva
- 2 guindillas
- Una pizca de asafétida
- Sal

Elaboración

Enjuagar las lentejas y escurrir.

Cortar las cebollas en juliana, el jengibre en láminas finas y el tomate en concasé

Machacar los ajos en mortero

Poner las lentejas en una olla, añadir el agua y el resto de los ingredientes exceptuando las guindillas y la asafétida.

Cocinar las lentejas tapadas y ha fuego suave hasta que estén en su punto. Para la cocción y dejar reposar.

En una sartén sofreír las guindillas rotas, cuando tome color se añade la asafétida, verter rápidamente en la preparación de las lentejas.

Añadir un poco de sal y arrancar temperatura tapado hasta alcanzar la ebullición. Parar el fuego.



ESPUMA DE QUESO CON ANMITSU DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- *Dulce de leche*
- *1 caja de barquillos o similar*

Para la espuma

- *250 gr de queso crema*
- *500 gr de nata para montar*
- *100 gr. de azúcar blanquilla*

Para el Anmitsu

- *1 bandeja de frutos rojos*
- *Azúcar blanquilla al gusto*
- *C/S de agua*
- *3 o 4 hojas de gelatina neutra*

Para las nueves caramelizadas

- *1 puñado de nueces enteras*
- *Azúcar blanquilla*
- *Ralladura de naranja*
- *Especies al gusto*

Elaboración

Infusionar ligeramente la crema de leche, añadir el queso crema, mezclar bien, añadir el azúcar, enfriar y verter en sifón añadiendo carga. Agitar y reservar en nevera.

Cocinar ligeramente los frutos rojos en un cazo junto con el agua y el azúcar. Enfriar, añadir la gelatina, verter en molde y llevar a congelador para facilitar la gelificación.

Poner a calentar el azúcar en una sartén llevándola a punto de caramelo, bañar en ella las nueces peladas y troceadas a la mitad, retirar y dejar sobre plato, rallar sobre las nueces piel de naranja y espolvorear con especias al gusto, dejar cristalizar. Reservar.

Verter la cantidad deseada de dulce de leche en la base de la copa, añadir los barquillos troceados o rotos.



TEQUEÑOS DE QUESO Y GUACAMOLE

Ingredientes

- 320 g harina
- 85 g mantequilla
- 1 huevo
- Sal
- Agua
- 300 g queso provolone

Para el guacamole

- 2 aguacate
- 1 cebolla morada pequeña
- 1 tomate
- 1 ajo
- Zumo de lima
- Sal y pimienta

Elaboración

En un bol poner la harina tamizada, la mantequilla y la sal, amasar bien hasta integrar los ingredientes, agregar el huevo y 6 cucharadas de agua fría y seguir amasando hasta formar una bola.

Filmar y reposar 30 min.

Picar la cebolla y el ajo en cisele, picar el tomate pelado y sin pepitas y hacer zumo de 1/2 lima.

Pelar los aguacates y triturarlos con la ayuda de un tenedor, cuando esté triturado agregar el resto de ingredientes y mezclar bien sazonar y reservar.

Estirar la masa en forma de rectángulo y hacer tiras de 2 cm, lo mismo con el queso hacer bastones de 1 cm x 5 cm de largo. Cubrir el queso con la masa de forma circular cubriendo todo el bastón.

Freír en aceite de girasol a 180°.

Servir calientes o fríos (saldrán de 12 a 14 unidades)



POLLO TIKA MASALA Y ARROZ SALVAJE

Ingredientes

- *Arroz salvaje*
- *1kg de pechuga*
- *2 yogur natural*
- *2 cs de garam masala*
- *2 cc comino molido*
- *100 g tomate concentrado*
- *6 tomates*
- *250 g leche de coco*
- *Pimienta negra*
- *10 hojas de curry*
- *1 cc jengibre*
- *1 diente de ajo*

Elaboración

Cortar en dados o tiras la pechuga de pollo
Pelar y quitar las pepitas del tomate

En un robot de cocina triturar las hojas de curry, el jengibre, la pimienta negra y el resto de especias.
Separar en 2 partes iguales.
En un bol poner el yogur con una parte de las especias y el pollo, maridar entre 6/ 12 h

Freír el pollo y reservar en la misma sartén
En un bol triturar la pasta de tomate, los tomates pelados, el ajo y el resto de especias.
Agregar a la cazuela del pollo junto con la leche de coco y cocer 10 min

Limpia el arroz debajo del grifo con un escurridor, cocer en agua fría con la proporción de 1 de arroz por 3 de agua durante 45 min aprox.

Presentar el pollo acompañada del arroz salvaje.



RED VELVET

Ingredientes

- 270 g azúcar
- 2 huevos
- 130 g mantequilla
- 300 g harina
- 1 cs cacao polvo
- 1 cc bicarbonato
- 230 g de leche + 1 cs zumo de limón (buttermilk)
- Colorante rojo
- 1 cc aroma de vainilla

Para la cobertura

- 150 g mantequilla
- 200 g azúcar glass
- 600 g queso tipo philadelphia

Elaboración

En un bol poner la leche y el zumo de limón, remover y dejar reposar 15 min para que se corte la leche (buttermilk)

En otro bol añadir la harina tamizada, el bicarbonato y el cacao. Reservar

Con la ayuda de un robot, montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema esponjosa añadir un huevo y seguir mezclando cuando esté integrado añadir el siguiente.

En el bol de la buttermilk añadir el colorante y la vainilla, mezclar.

Agregar esta mezcla al bol de la mantequilla y la mitad de harina con cacao, integrar con la ayuda de una espátula.

Cuando esté bien integrado añadir el resto de harina.

Poner esta masa en 2 moldes de 18 cm previamente untados con mantequilla.

Hornear 170° 25/30 min.

Enfriar el bizcocho, desmoldar y abrir por la mitad.

Preparar la cobertura montando la mantequilla y el azúcar glass, cuando esté montada añadir el queso en 2 o 3 veces hasta tener una crema esponjosa.

Rellenar el bizcocho en capas y cubrir por el exterior del bizcocho.

Decorar con fresas o frutos del bosque silvestres



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
- 225 gr. mayonesa de lima
- 2 ud. tomates
- 4 Huevos duros
- 5 ud aceituna kalamata
- Perejil picado
- Sal

Elaboración

Poner a hervir las patatas hasta que estén tiernas. Escurrir, 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 ciselé 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 en rodajas, el huevo en rodajas y el atún. Para terminar, colocar el puré de patata restante. Cubrir con el resto de la mayonesa y decorar con perejil y aceitunas.



CEVICHE 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
- 2 cucharadas de cilantro fresco
- 8 limas
- Sal y pimienta blanca recién molida
- 50 ml de Salsa Teriyaki

Elaboración

Limpiar el pescado de piel y espinas.

Fileteamos con el cuchillo cortando tiras o en dados medianos, trozos de 1 - 1/2 cm.

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

Reservamos el pescado y el marisco en una fuente grande.

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 china o puerro en juliana y añadimos a la fuente con el pescado.

Agregamos sal fina, pimienta blanca recién molida y el ají o chile finamente picado.

Exprimimos las limas sobre el bol donde tenemos nuestros ingredientes.

Removemos 1 minuto hasta que esté todo bien integrado.

Cuando el pescado comienza a tomar color probar de sabor y rectificar de sal si es necesario.

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



EMPANADA DE MANZANA, PERA Y CANELA

Ingredientes

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

Elaboración

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

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

Precalentamos el horno de cocina a 220 grados

Sobre el molde o placa cubierta de papel para hornear extendemos una lámina de hojaldre.

Pinchamos con tenedor varias veces para evitar que suba la base.

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

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

Espolvoreamos con azúcar toda la superficie para que forme costra al hornear.

Introducimos en horno y horneamos a 180 o 200º unos 20-25 minutos, hasta que quede bien dorada



CEBICHE DE SALMÓN CON PATACONES DE PLÁTANO MACHO

Ingredientes

- 400 gr de filete de salmón
- 1 cebolleta
- 2 limones
- 2 lima
- Cilantro fresco
- Sal
- Pimienta
- Chile fresco
- 2 ramas de apio
- 1 Mango
- 3 plátanos macho
- 50 gr de quicos

Elaboración

Pelar y sacar las espinas del filete de salmón.

Cortarlo en lomos longitudinales de 2 cm y después filetearlos finamente. Salar, dejar reposar 10 min.

Licuar 2 ramas de apio y reservar.

Cortar la cebolla a ¼ de luna y picar el cilantro.

Aliñar el salmón con el zumo de limón y la lima 1 hora.

Picar el chile fresco.

Añadir un poco de zumo de apio.

Cortar el mango a daditos y mezclar con el ceviche.

Acabamos con el cilantro y la cebolla cortada.

Pelar el plátano y cortarlo a rodajas de 2 cm.

Freírlos con aceite abundante. Escurrir los patacones y chafarlos.

Antes de servir volver a freírlos para que queden crujientes.

Servir el cebiche en un plato hondo con un par de patacones.

Picamos los quicos y espolvoreamos por encima.



TINGA DE POLLO Y CAP I POTA CON TORTITAS DE MAÍZ

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 300 gr de cap i pota
- 3 cebollas
- 3 ajos
- 6 tomates
- Tomillo, orégano
- 2 chiles chipotle ahumados
- 1l de agua
- 1 cebolla
- Laurel
- Hojas de cilantro
- Tortitas de maíz
- Cebolla
- Lima
- Cilantro

Elaboración

Cocemos las pechugas de pollo con 1 litro de agua, cebolla y cilantro durante 50 min.

En una cazuela de barro preparamos un sofrito de cebolla picada con un chorro de aceite. Añadimos el ajo picado. Dejamos cocer a fuego medio mientras cortamos el tomate a dados.

Añadimos el chile chipotle. Dejamos que se perfume el sofrito y añadimos el tomate y las hierbas aromáticas.

Cocinamos a fuego suave tapado durante media hora.

Los trozos de tomate se irán fundiendo y concentrando.

Añadimos caldo de la cocción del pollo y dejamos reducir 20 min.

Dividimos la tinga en dos partes.

En una coceremos el "cap i pota" cortado a trocitos y en la otra añadiremos el pollo deshilachado con dos tenedores.

Cocemos las tingas con sus carnes para que se impregnen de sabor.

Servimos las tortitas rellenas de tinga con un poco de cebolla picada aliñada con zumo de lima y cilantro.



PASTEL DE TRES LECHE CON ALBARICOQUES ASADOS A LA VAINILLA

Ingredientes

- 150 gr de azúcar
- 4 huevos
- 80 gr de leche
- 200 de harina
- ½ c.s. de levadura royal
- 350 gr Leche condensada
- 350 gr Leche evaporada
- 250 gr Nata líquida
- 14 Albaricoques
- 2 c.s de Azúcar
- 1 c.c. de vainilla

Elaboración

Horneamos los albaricoques en un recipiente con tapa donde quepan justos. Aliñamos con un poco de azúcar y vainilla. Cocemos hasta que estén tiernos.

Encamisar un molde para tartas.

Blanquear las yemas con $\frac{3}{4}$ partes de azúcar.

Incorporar la leche, la harina y la levadura tamizadas.

En otro recipiente montar las claras y a medio montar añadir el resto de azúcar.

Montar hasta que queden picos firmes. Incorporar las claras a la masa y enmoldar. Cocer a 175°C de 45 a 50 min.

Desmoldar y enfriar sobre rejilla. Cuando este templado volver a poner en el molde.

Pinchar la superficie con un palillo y verter poco a poco la mezcla de las tres leches sobre el pastel.

Dejamos que se beba todo el líquido.

Servimos espolvoreando canela y un albaricoque asado al lado de la tarta.



TEMPURA DE CHIPIRONES

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 150 gr. de agua bien fría
- 1 C.S de maicena
- 8 gr. de levadura química
- 50gr. de cerveza japonesa
- Sal
- C/S de chipirones
- Aceite de oliva
- 1 limón

Para la Salsa kimchi

- 4 C.S de leche
- 8 C.S de aceite de girasol
- C/S de zumo de limón
- 1 d. de ajo
- Salsa Kimchi
- Sal

Elaboración

Prepara la tempura poniendo en un bol la harina tamizada y mezclada con la maicena, la levadura química y la sal, añadir el agua bien fría, añadir la cerveza, mezclar bien la preparación procurando obtener una masa ligeramente densa y fina.

Limpiar los chipirones, retirar vaina, condimentar, pasar por harina, poner en un colador y retirar el exceso de harina, pasar por la tempura y freír en aceite de girasol.

Elaborar una salsa base con los ingredientes indicados, condimentar, añadir salsa kimchi y acabar la salsa, rectificar.

Presentar los chipirones poniendo como base hoja de lechuga en chiffonade aliñada con aceite de oliva y limón.
Decorar con una rodaja fina de limón.



YAKISOBA TRADICIONAL DE SOLOMILLO DE CERDO

Ingredientes

- *Solomillo de cerdo*
- *1 zanahoria*
- *1 cebolla tierna*
- *1 col china*
- *4 o 5 setas shiitake*
- *Fideos yakisoba*
- *Agua de remojo de las setas shiitake*
- *Caldo de verduras*
- *Aceite de sésamo*
- *Ajinomoto*
- *Cebollino picado*
- *Semillas de sésamo blanco y negro*
- *Alga nori en polvo*
- *Jengibre rosado*
- *Katsuobutshi*

Para Salsa Yakisoba

- *4 C.S. de salsa de soja*
- *2 C.S. de salsa worcestershire*
- *1 C.S de vinagre de arroz*
- *1 C.P. de concentrado de tomate*
- *½ C.P. de jengibre picado*
- *½ C.P. de mostaza de Dijón*
- *1 C.P. de azúcar*
- *50 ml de caldo de verduras*

Elaboración

Cortar la carne a tiras, dorar en una sartén bien caliente, retirar.

Añadir verduras cortadas en juliana y saltear, añadir setas shiitake remojadas previamente, saltear.

Devolver la carne, saltear, añadir fideos rehogar y saltear.

Añadir cantidad necesaria de agua de remojo de las setas y dejar reducir.

Añadir aceite de sésamo y condimentar con ajinomoto.

Llevar la preparación al plato, espolvorear con cebollino picado, las semillas de sésamo, alga nori en polvo, añadir jengibre rosado y katsuobutshi.

Realizar la salsa poniendo todos los ingredientes en un cazo al fuego.

Llevar a ebullición, retirar del fuego cuando empiece a hervir.

Añadir el caldo de verduras y dejar Infusionar tapado.

Recuperar temperatura suave al servicio.



La mejor formación
está en la calidad

PLÁTANO EN JUGO DE LIMA CON MASCARPONE

Ingredientes

- 3 plátanos al punto
- 200 gr de agua
- 75 gr de azúcar
- C/S de hojas de menta
- C/S de zumo de lima
- C/S de ralladura de piel de lima

Para el mascarpone

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

Elaboración

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar, cocinar e infusionar, retirar del fuego.

Rallar la piel de la lima y reservar, añadir un poco de zumo de lima a esta preparación.

Añadir las hojas de menta bien picadas.

Cortar rodajas de plátano, añadirlas al almíbar, añadir ralladura de lima y dejar reposar en nevera durante ½ hora.

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.

Presentar en un bol con el plátano, el jugo de lima y la cannel de mascarpone.

Decorar el plato añadiendo un poco de ralladura de piel de lima por encima



La mejor formación
está en la calidad

CREMA THAI DE CALABAZA Y JENGIBRE

Ingredientes

- *1 calabaza de tamaño mediano*
- *2 cs de aceite de oliva*
- *1 cebolla*
- *1/2 cucharada de jengibre fresco picado*
- *1 chile*
- *1 cucharadita de semillas de cilantro en polvo*
- *1 litro de caldo de pollo o de verduras*
- *Cilantro fresco*
- *400 ml de leche de coco*
- *1 cucharada de azúcar moreno*
- *50 ml de nata líquida*
- *Pipas peladas*

Elaboración

Precalentar el horno a 175 grados.

Partimos la calabaza en dos, vaciamos las semillas con una cuchara y envolver cada mitad en papel de aluminio. Horneamos durante 45 minutos o hasta que su interior esté tierno.

Salteamos la cebolla junto con el jengibre y el chile y añadimos las semillas de cilantro. Con la ayuda de una cuchara incorporamos la calabaza asada a la cazuela quitando la piel. Añadir el caldo y cocer durante unos 15 minutos. Incorporar la leche de coco, el cilantro fresco, el azúcar y triturar. Pasar por el colador chino

Servir con un chorrito de nata líquida, unas hojas de cilantro frescas y pipas peladas



La mejor formación
está en la calidad

SALMÓN ORIENTAL CON CAMA DE VERDURAS

Ingredientes

- 4 supremas de salmón
- 10 cs salsa de soja
- 1 cc jengibre rallado
- 50 g azúcar moreno
- 2 cs vinagre
- 2 cs aceite oliva
- 2 cs cilantro picado
- 2 dientes ajo
- 2 cs semillas sésamo
- Pimienta
- 1 calabacín
- 1 berenjena

Elaboración

En un bol picar el ajo, agregar el jengibre rallado, la salsa de soja y mezclar. Agregar el azúcar, el vinagre, el aceite, el cilantro y la pimienta, volver a mezclar. Macerar el salmón en este adobo y reservar en frío 1 o 2 h. Escurrir el salmón reservando el adobo. Marcarlo 4 min por lado

En una reductora reducir el adobo unos 4 min a fuego medio. Servir el salmón con la salsa por encima y con una base de verduras.

Cortar las verduras en rodajas, extenderlas y salar, dejar que suden 15 min y secar. Marcar en la plancha o sartén antiadherente.



La mejor formación
está en la calidad

BAKLAVA DE PISTACHOS Y NUECES

Ingredientes

- 150 g nueces
- 150 g pistachos
- 60 g azúcar
- 6 láminas pasta filo
- 200 ml miel
- Zumo ½ limón
- 150 ml agua
- Canela en polvo
- Clavo molido

Elaboración

Fundir la mantequilla

Picar las nueces y pistachos y mezclar con el azúcar la canela y el clavo molido

Extender una lámina de filo y pintar.

Poner otra lámina encima y cubrir con los frutos picados, repetir operación 2 veces más.

Hornear 10 min a 210° y 20 a 180°

Preparar un almíbar con la miel, el agua y el zumo de limón en un cazo, hervir 3 min y enfriar.

Al sacar la baklava del horno pintar con este almíbar, dejar enfriar y cortar en porciones.



PAT THAI DE POLLO Y SEPIA

Ingredientes

- 400 gr Tallarines de arroz
- 200 gr de contra muslo de pollo
- 300 gr de calamares pequeños
- Cebollino
- Guindilla molida

Para la salsa

- 3 c.s. de pasta de tamarindo
- 100 ml de Salsa de pescado nam pla
- 50 gr Azúcar moreno
- 100 ml de agua
- Brotes de soja
- 4 huevos
- 2 limas
- Cilantro
- 5 c.s Cacahuetes

Elaboración

Poner los tallarines de arroz en remojo hasta que estén tiernos. Escurrir y reservar.

Cortar el pollo a tiras finas y saltear con aceite en el wok.

Saltear el calamar cortado.

Saltear la mitad de los brotes de soja.

Añadir los ingredientes de la salsa y dejar que se concentre un poco.

Agregar la guindilla y los fideos. Mezclar con el cebollino el pollo y el calamar.

Dejamos que la pasta se impregne de la salsa.

Apartamos a un lado del wok y rompemos un huevo que removeremos con la pasta.

Servimos en vols con una rodaja de lima, cilantro, cacahuetes picados y brotes de soja.



COSTILLAS DE CERDO CON ENSALADA DE COL Y ARROZ BLANCO

Ingredientes

- 800 gr de costilla de cerdo
- 2 c.s de salsa de soja
- 1 c.s. jengibre rallado
- 2 ajos
- Pimienta
- 1c.s de miel
- Maicena o harina de arroz
- Sésamo
- 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

Elaboración

Trituramos los ingredientes de la marinada y los juntamos con las costillas cortadas en trozos de dos dedos. Dejamos reposar una noche. Antes de servir pasamos las costillas por harina de arroz o maicena y freímos.

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 y cocemos el arroz 3 minutos a fuego fuerte y 15 min a fuego suave.

No destapamos la olla y dejamos reposar el arroz.

Servimos con una bola de arroz y un poco de ensalada de col.



HELADO DE CHOCOLATE CON ROLLITO DE PLÁTANO

Ingredientes

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

Para el Helado de chocolate

- 150 de leche
- 300 de nata
- Vainilla
- 4 yemas
- 75 de azúcar
- 250gr de chocolate

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 la mitad del plátano, cortado en rodajas, en esta salsa añadiendo el ron para aromatizar.

Extendemos las hojas de brik y las rellenamos de plátano crudo y cocido con unas hojas de menta y virutas de chocolate. Enrollar los rollitos y pintarlos con huevo batido. Espolvorear con almendra granillo y freír en abundante aceite a 180°.

Para el Helado de chocolate

Preparar una crema inglesa infusionando la nata la leche y la vainilla. Escaldamos las yemas mezcladas con el azúcar. Cocemos la crema al baño maría hasta llegar a 82 °C. Escaldamos el chocolate troceado y con una lengua de gato mezclamos hasta que la crema quede homogénea y brillante.

Dejar reposar una noche y pasar a la mantecadora.

Servir el rollito caliente con una bola de helado de chocolate al lado.



TARTAR DE SANDÍA Y TOMATE CON ESFERA DE MANGO

Ingredientes

- *1/4 de sandía*
- *4 tomates tojos fuertes*
- *1 botella pequeña de soja*
- *1 c.c. de azúcar*
- *2 bolsas de vacío*
- *1 bolsa de berros*
- *Semillas*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*

Para la esfera de mango

- *1 mango maduro*
- *Agua*
- *13 gr. de Gluconolactato por cada 500 ml*
- *Agua*
- *5 gr. alginato por litro*
- *Agua de limpieza*

Elaboración

Pelar y cortar la sandía a dados, colocar en bolsa de vacío, añadir salsa de soja, una pizca de aceite de oliva y otra pizca de azúcar, someter dos veces a vacío.

Proceder de la misma manera con el tomate y reservar marinado durante 20 minutos.

Para la esfera de mango

Pelar, cortar y triturar bien fino el mango, añadir C/S de agua, colar, añadir el Gluconolactato, volver a triturar y dejar reposar, prepara el baño con agua y la C/S de alginato, reservar.

Colocar la sandía y el tomate osmotizados en un aro sobre un plato.

Preparar las esferas de mango Pasar por agua de limpieza y depositar sobre el tartar.

Decorar con los berros procurando que se vea la esferificación y aliñar con las semillas



GYOZAS DE MERLUZA, LANGOSTINOS Y ALGAS

Ingredientes

Para la Masa

- 250 gr. de harina
- 125 ml de agua
- Sal
- C/S de maicena

Para el Relleno

- 1 lomo de merluza
- 6 langostinos
- 1 cucharada de algas wakame
- 1 huevo
- 1 C.S. de salsa de soja
- 1 d. de ajo tierno
- 5 hojas de col china
- Sobre de obleas para empanadillas
- 1 cp. de azúcar
- C/S de cebolla crujiente triturada en polvo
- Ajo en polvo
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Sake
- Aceite de sésamo

Para la Salsa

- Salsa de soja
- Vinagre de arroz
- Tabasco o salsa picante al gusto

Elaboración

Formar un volcán con la harina en un bol, poner a calentar el agua con la sal en un cazo, añadir el agua a la harina cuando entibie y amasar bien hasta que no se nos enganche en las manos.

Dejar reposar en nevera envuelta en papel film.

Formar bolas de 20 gr. estirar con rodillo sobre papel de horno hasta conseguir un ml de grosor en la parte exterior y un poco más grueso en la interior.

Pasar por maicena y reservar apiladas y envueltas en papel film para que no se peguen ni se resequen.

Hervir los langostinos en agua con sal durante 3 minutos (reservar el agua), enfriar, pelar y reservar.

Cocer las algas en el agua de los langostinos.

Retirar la piel de la merluza y picar fino, picar también los langostinos, llevar estas preparaciones a un bol, añadir el alga wakame, el ajo tierno picado y la col china picada, mezclar.

Añadir condimentos: cebolla y ajo en polvo, perejil, azúcar y salsa de soja.

Mezclar todo bien para obtener una masa tierna de relleno, condimentar cuidando el punto de sal.

Elaborar la salsa mezclando bien los ingredientes.

En una sartén que no enganche poner aceite de girasol, calentar y añadir las gyozas, dorar la base, añadir sake regando un poco las gyozas para evitar que se sequen, cocinar tapado durante unos minutos, añadir aceite de sésamo hacia el final de la cocción.



La mejor formación
está en la calidad

CRUIENTES DE PASTA KATAIFI CON QUESO, MEMBRILLO Y SOJA

Ingredientes

- *1 paquete de masa kataifi o filo*
- *1 bolsa de queso mozarella*
- *1 terrina de queso fresco*
- *1 terrina de membrillo*
- *C/S de soja*
- *C/S de pistachos picados*
- *C/S de Jarabe dulce*
- *Aceite de girasol*

Para el Jarabe dulce

- *125 gr. de agua*
- *250 gr. de azúcar*
- *1 C.S de zumo de limón*
- *1 C.S. de miel*

Elaboración

Realizar el jarabe haciendo un almíbar, añadir el zumo de limón, añadir la miel, rectificar y reservar.

Extender porciones de pasta kataifi, rellenar parcialmente de mozarella, queso fresco y membrillo.
Añadir la cucharada de jarabe dulce, espolvorear con azúcar, envolver formando nidos, bolas o rollitos.



ALOO TIKKI CON CHUTNEY DE TOMATE

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 cucharadas de pan rallado
- Cilantro fresco
- Sal

Para el chutney tomate

- 500g tomates maduro
- 150 g azúcar moreno
- 50 g vinagre de manzana
- 25 g jengibre
- Cúrcuma , curry, cilantro , pimienta
- Aceite para freír

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
Rallar 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 chutney tomate

Cortar el tomate a dados, sin piel ni pepitas, poner todos los ingredientes en un cazo al fuego, cuando empiece a hervir poner al mínimo durante 1 h.



CURRY DE LANGOSTINOS

Ingredientes

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

Elaboración

Pelar y picar las cebollas muy finas, cortar los tomates en rodajas también muy finas,
En una sartén rehogar la cebolla, cuando esté 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, laurel y canela y desechar.

Agregar las especias en polvo, el cilantro y el yogurt y lo volcamos en un bol alto para triturar con la turmix con un poco de caldo, colar y volver a la sartén.

Añadir la leche de coco poco a poco a modo de ir ligando la salsa, subir el fuego y cuando empieza a hervir añadir los langostinos. Cocer 2 min



DORAYAKIS DE MANGO Y NUTELLA

Ingredientes

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

Para la compota

- 60 gr de azúcar
- 400 gr de mango
- 6 gr 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 esté bien mezclado, agregar la harina y la levadura previamente tamizados.

Añadir al batido anterior mezclando con suavidad. Dejar reposar 30 min en la nevera

Poner en una manga pastelera.

Poner una sartén al fuego no muy fuerte unos 40 g 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 mango a fuego lento a 40° agregar el azúcar y la pectina sin dejar de remover con unas varillas, al empezar a hervir se irá espesado, retirar del fuego y dejar enfriar.

Rellenar los dorayakis variados con nutella y la compota de mango