



## **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 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***

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



## **BERENJENAS CON QUESO DE CABRA Y CHERMULA DULCE**

### ***Ingredientes***

- 2 berenjenas grandes
- 1 cebolla
- 100 gr de queso a cabra
- 40 gr de pistachos
- 50 ml de aceite

### ***Para la chermula dulce***

- 80 ml de aceite de oliva
- 4 c.s. de miel
- 3 dientes de ajo
- Zumo de ½ limón
- 20 gr de cilantro fresco
- 2 c.s. de pimentón
- 1 c. de semillas de comino
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Pelamos y cortaremos la cebolla en juliana.

Rehogar unos 20 minutos con un poco de sal

Partiremos por la mitad una de las berenjenas y entallamos la carne, aceitamos y salamos

Asaremos al horno unos 20 minutos a 200 °C.

Retirar del horno, atemperar, sacar la carne e incorporar a la cebolla

La otra berenjena la cortaremos a en cubos y coceremos 15 minutos en agua salada hirviendo.

Retiramos y quitamos la piel y añadir la carne a la cebolla.

Ajustar el conjunto de sazón y colocar en el plato de servicio con un disco de queso de cabra encima.

### ***Para la chermula dulce***

Escaldar el ajo 3 minutos, parar cocción y cortar ciselée

Tostar el comino y majar al mortero.

Colocar el resto de ingredientes en un bol y añadir el aceite al hilo batiendo.

Ajustar de sazón y regar las berenjenas.

Añadir unos pistachos y hornear 2/3 minutos a 180 °C



## **BASTILA DE BUTIFARRA**

### ***Ingredientes***

- 50 ml de aceite
- 3 cebollas
- 4 butifarras
- 2 lonchas de panceta
- 3 diente de ajo
- 1 c.s.de curry
- 1 c de cúrcuma
- 10 gr de jengibre fresco rallado
- Sal y pimenta
- 150 ml de caldo de ave o verduras
- 2 c.s. de miel
- 1 c.s.de canela molida
- 150 gr de almendra laminada o granillo
- 40 gr de azúcar
- 5 huevos
- 1 yema de huevo
- Paquete de pasta filo
- Ralladura de 1 limón

### ***Elaboración***

Destripamos las butifarras y cortamos la panceta en tiras.

Freiremos a fuego fuerte 5 minutos y reducimos fuego.

Incorporamos la cebolla en juliana y prolongamos cocción fuego medios 45 minutos.

Añadimos el ajo fileteado y las especias.

Mantenemos cocción 3 minutos y mojamos con la miel y el caldo.

Mantenemos cocción tapado unos 10 minutos. Apagamos fuego y añadimos los huevos batidos.

Mezclamos bien hasta obtener una textura cremosa. Ajustamos de sazón

Estiramos sobre un molde bajo 3 hojas de pasta fio pintadas con mantequilla y vertemos el relleno

Añadimos las almendras y la ralladura.

Cubrimos con 3 hojas más cerrando los bordes.

Pintamos con mantequilla y espolvoreamos con azúcar

Hornear unos 5 minutos y retirar.

Decorar con canela en polvo.



## **ABANICOS DE MANTEQUILLA**

### ***Ingredientes***

- 125 gr de mantequilla
- 40 gr de de azúcar
- 25 gr de azúcar lustre
- 225 gr de harina
- Pizca de sal
- 2 c.c de agua de azahar
- 1 huevo

### ***Elaboración***

Cremaremos la mantequilla con los azucars

Añadiremos el agua de azahar y tamizamos la harina y la sal.

Amasamos un poco hasta obtener una masa suave.

Estiramos con rodillo a un grosor de 1/2 cm máximo para forrar un molde de 20 cm aprox previamente encamisado.

Marcaremos unas estrías con un tenedor alrededor y entallamos las raciones que queramos

Pintaremos con huevo batido y horneamos de 30 a 35 minutos a 160 °C

Una vez retirado espolvoreamos con azúcar y canela y partimos por las porciones señaladas.



## **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.



## **POLLO CON SALSA AGRIDULCE**

### ***Ingredientes***

- 6 contramuslos de pollo
- 6 granos de Pimienta de sichsuan 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.



## **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 rellenas 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 infundiendo 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.



## **RAMEN**

### ***Ingredientes***

- 300gr Fideos para ramen
- Cebollino
- Alga nori

#### ***Para el Caldo.***

- 1 Carcasa de pollo
- 300gr Panceta de cerdo en un solo trozo
- 1 Cebolla
- 2 Puerros solo la parte verde
- 2 Zanahoria
- 3 Dientes de ajo
- Jengibre fresco
- Setas shiitake frescas

#### ***Para los Huevos marinados***

- 4Huevos
- 1 Diente de ajo
- Jengibre fresco
- 200 ml Salsa de soja
- 60 ml Mirin
- 25gr Azúcar moreno

### ***Elaboración***

Atamos la panceta con hilo de bramante de forma que la piel quede por fuera y prácticamente se junten un extremo y otro. Calentamos un poco de aceite en una olla y marcamos la panceta por todas partes hasta dorar. Retiramos y desechamos el aceite.

Introducimos todas las verduras, peladas y lavadas, en la olla: la cebolla, la parte verde de los puerros, las zanahorias y los dientes de ajo. Limpiamos las setas de restos de tierra, cortamos tres rodajas de jengibre y añadimos a la olla.

Incorporamos la carcasa de pollo y la panceta.

Cubrimos con agua y llevamos a ebullición, bajamos a fuego medio bajo y mantendremos durante 1.h 30 min.

Reservamos la panceta y las setas, utilizaremos ambos como acompañamiento del ramen.

Colamos el caldo y desechamos el resto de tropezones. Desgrasamos para que quede más ligero.

En un cazo con agua llevamos a ebullición.

Introducimos los huevos con cuidado de no golpearlos y cocemos durante seis minutos. Enfriamos con agua helada.

Calentamos todos los ingredientes de la marinada en reductora, para integrar, marinamos huevos y panceta 2 horas.

Por último cocemos los fideos siguiendo las instrucciones.

Quitar el hilo de la panceta y cortar en lonchas finas, cortar los huevos por la mitad, picar el cebollino, laminar las setas y trocear una lámina de alga nori.

Calentamos el caldo hasta que hierva.

Poner en cuenco un poco de marinada, una ración de caldo, una ración de fideos, dos mitades de huevo cortado 1/2 y panceta en rodajas, decorar con cebollino picado y alga nori.



## CALAMARES CON SALSA DE COCO

### *Ingredientes*

- 1 kg de calamares
- 1/4 kg de almejas
- 300 ml. de leche de coco
- 100 ml. de crema de leche
- 4 cebollas tiernas
- 3 dientes de ajo
- 2 guindillas
- 1 c.s. de citronella
- 1 c.s. de jengibre
- 1 c.s. de ralladura de lima
- 1 c.s. de miel o azúcar moreno
- 100 ml. de fumet de pescado
- Zumo de 1/2 lima
- Sal y pimienta
- 2 c.s. de Aceite de oliva

### *Elaboración*

Limpiaremos los calamares y cortaremos en tiras de ½ cm.  
Salteamos en wok con un poco de aceite unos 3 minutos. Retirar.

Abrir las almejas en el mismo wok con un poco de aceite. Retirar y juntar con los calamares.  
Secar el wok y freír con aceite suave las guindillas un par de minutos. Retirar.

Añadir la citronella, los dientes de ajo cortado en ciselée, las cebollas tiernas en rodajas solo la parte blanca reservando el tallo para decorar y el jengibre. Mantener unos 4 minutos.  
Añadir el fumet de pescado y llevar a ebullición. Mojar con la leche de coco y la crema de leche y llevar a ebullición.  
Dejar que hierva un par de minutos y agregar el pescado, la guindilla el limón y la ralladura.  
Mantener unos 3 minutos y servir de inmediato decorando con el tallo de la cebolleta picado muy fino.



## **HELADO DE CERVEZA CON CRUJIENTE DE CACAHUETE**

### ***Ingredientes***

- 100ml de crema de leche.
- 150ml de leche.
- 6 yemas.
- 150gr de azúcar glas
- 250ml de cerveza rubia de malta.

### ***Para el Crujiente de cacahuete.***

- 90gr de mantequilla
- 40gr de azúcar glas
- 60gr de azúcar moreno.
- 100gr de mantequilla de cacahuete.
- 50gr de cacahuetes tostados sin sal
- 50gr de avellanas tostadas sin sal
- 1 pizca de sal maldon
- 1 cucharada pequeña de levadura en polvo.
- 150gr de harina de media fuerza.

### ***Elaboración***

Calentar la nata y la leche hasta ebullición.

En un bol grande blanquear las yemas y el azúcar con batidor eléctrico, verter encima la leche y la nata calientes sin dejar de batir, verter en cacerola y cocer a fuego suave hasta espesar aprox 83°  
Dejar enfriar completamente. Añadir la cerveza mezclar con mucho cuidado y añadir a la heladora.

### ***Para el Crujiente de cacahuete.***

Picamos con thermomix los frutos secos, tamizamos la harina.

Ablandar en un bol la mantequilla con el azúcar glas, el azúcar moreno y la mantequilla de cacahuete, añadimos con cuidado el resto de ingredientes hasta integrarlos, envolver en papel film en forma de rollo y enfriar.

Calentar el horno a 180° cortar la masa en rodajas finas de 1cm , colocar en bandeja con papel de horno y hornear de 8 a 12 min, enfriar y romper con las manos en trozos irregulares.

Servir en copa el helado junto al crujiente.



## 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



## 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
- 1 trozo de jengibre
- 2 dientes de ajo
- 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 mirapoix con los tallos de cilantro picado. Dejar cocinar de 2 a 3 minutos. Incorporar las especias, la cúrcuma, el garam masala, el tandori masala, el pimentón ahumado, la pimienta de cayena, si se utiliza y el azúcar, y dejar cocinar de 1 a 2 minutos. Después incorporar el concentrado de tomate y el puré de 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



## **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



## **COUS COUS DE VERDURITAS Y CORDERO AL CURRY**

### ***Ingredientes***

- *150 gr. de cous cous*
- *360 cl de caldo de pollo*
- *1 pimiento rojo*
- *1 cebolla*
- *1 calabacín*
- *2 zanahorias*
- *1/4 de col*
- *1 bote pequeño de garbanzos*
- *3 costillas o trozos de cordero*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *pasta harissa*

### ***Elaboración***

Nacarar el cous cous y reservar en un bol.

Poner el caldo a hervir y escaldar el cous cous, remover con cuidado, tapar con un trapo, dejar reposar y remover con cuidado otra vez.

Dejar que el cous cous coja su punto y condimentar.

Cortar toda la verdura en dados y cocinar en una sartén a fuego suave, condimentar, añadir al cous cous y mezclar.

Marcar la carne de cordero procurando que quede al punto, recuperar temperatura de los garbanzos volviendo a cocinar con una parte del caldo caliente, recuperar temperatura del cous cous.

Disponer en el plato de forma tradicional y regar con el caldo sobrante de recuperar los garbanzos.



## **SOLOMILLO STROGONOFF**

### ***Ingredientes***

- 200 g arroz salvaje
- 3 patatas
- 500 g solomillo ternera
- 350 g shiitake
- 1 cebolla roja
- 75 ml coñac
- 250 ml crema de leche
- 100 g pepinillos
- 1 cc mostaza dijon
- Mantequilla

### ***Elaboración***

Cocer el arroz y reservar.

Cortar las patatas en panadera y hornear a 160° unos 25 min hasta que estén tiernas, reservar.

Salpimentar y marcar el solomillo entero en una sartén con mantequilla, reservar

Cortar en brunoise la cebolla y rehogar en la sartén que hemos marcado el solomillo.

Cuando la cebolla se empiece a dorar incorporar las setas laminadas, cocer unos 5 min y agregar el coñac.

Reducir a fuego fuerte incorporar la nata y cocer 3 min sin dejar de remover, añadir la mostaza y los pepinillos cortados en tiras remover bien para integrar. Apagar el fuego.

Cortar en tiras el solomillo y reservar hasta el último momento de servir.

A la hora de emplatar poner las tiras de solomillo en la salsa y cocer 2 min.

Poner una base de patatas, el solomillo en salsa y por último un vasito de arroz.



## **CHOP SUEY DE BUTIFARRA**

### ***Ingredientes***

- 2 butifarras
- 1 c de maicena
- 2 guindillas
- ½ pimiento rojo
- 1 calabacín pequeño
- 1 cebolla
- 1 zanahoria grande
- 200 gr de shitake
- 1 cucharadita de jengibre fresco
- 2 diente de ajo
- 50 ml. salsa de soja
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- Aceite de girasol para freír

### ***Elaboración***

Troceamos la butifarra en cortes de 2 cm y colocamos en un cuenco con la soja, el jengibre picado, el ajo picado, la maicena, el cilantro y la guindilla. Dejamos marinar en frío.

Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana gruesa.

Lavamos y cortamos en bastoncitos el resto de verduras, el pimiento, la zanahoria, el calabacín y el shitake

En un wok ponemos 4-5 cucharadas de aceite de girasol.

Cuando el aceite esté bien caliente incorporamos las verduras y las cocinamos a fuego fuerte, removiendo casi constantemente para evitar que se quemen, si utilizamos de bote los reservamos para el final.

Incorporamos al wok la butifarra y cocinamos a fuego fuerte 5 minutos.

Incorporamos la salsa y seguimos cocinando 10 minutos más a fuego bajo.

Añadimos más soja o mojamos con agua en caso de necesidad.



## MUSLO DE POLLO BRASEADO

### ***Ingredientes***

- 8 jamoncitos de pollo
- 20 gr de mantequilla
- Nuez moscada
- Canela
- Cilantro
- 50 gr de manteca de cerdo
- Pimentón
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 50 ml de salsa de soja
- 100 ml de sake

### ***Para la Guarnición***

- 100 gr de champiñones
- 100 gr de arroz salvaje
- 50 ml de sake
- 1 rama de canela

### ***Elaboración***

Picamos el cilantro y lo amasamos con la mantequilla, la canela y la nuez moscada.  
Añadir la manteca y engrasar los jamoncitos sin piel  
Dejar reposar en frío unos 30 minutos.

Pelar y cortar la cebolla en ciselée. Sofreír unos 45 minutos.  
Añadir el ajo ciselée, alargar cocción 3 minutos e incorporar el pollo.  
Subir fuego y sofreír 5 minutos hasta que adquiera color.  
Reducir el fuego y agregar los líquidos.  
Mezclar bien y acabar cocción al horno unos 20 minutos hasta que el pollo esté cocido.  
Añadir líquido de cocción en caso de necesidad.

### ***Para la Guarnición***

Limpiar los champiñones y cortar en brunoise.  
Rehogar en un poco de mantequilla unos 10 minutos hasta que hayan perdido agua, añadir el arroz y cubrir con sake, agua y la canela.  
Salpimentar y dejar cocer tapado a fuego medio unos 15 minutos



## **PASTEL HOJALDRADO DE NUECES**

### ***Ingredientes***

- 1 placa de hojaldre
- 200 gr de mantequilla
- ¼ kg de nueces
- Canela
- Ralladura de limón

### ***Para el Caramelo***

- 200 gr de azúcar
- 1 limón
- 50 ml de miel
- 100 ml de agua

### ***Elaboración***

Calentar la mantequilla unos 3 minutos a fuego bajo y espumar la superficie una vez fuera del fuego  
Trocear las nueces o romperlas en un cuenco.

Engrasar con la mantequilla un molde de cake y colocar una capa de hojaldre.

Pintar con mantequilla, ralladura de limón, la canela y las nueces troceadas

Colocar otra capa encima y repetir operación.

Repetir lo mismo una tercera vez.

Con ayuda de un cuchillo marcar las raciones que queramos obtener.

Colocar en el horno con ventilador a 200 °C (tiro abierto) en la parte baja unos 10 minutos y posteriormente bajar a 180°C unos 15 minutos.

### ***Para el Caramelo***

Colocar el azúcar al fuego con el limón y el agua.

Llevar a ebullición y mantener 5 minutos a fuego bajo.

Añadir la miel y dejar enfriar

Bañar el pastel una vez frío.



## **PATATAS Y MANZANAS DORADAS CON ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

- *½ kg de patatas pequeñas*
- *2 manzanas golden*
- *50 gr de mantequilla*
- *50 gr de aceite de coco*
- *100 ml de leche de coco o yogur*
- *1 c.c. de pimentón*
- *Jengibre fresco*
- *1c.c. de curry*
- *1 c.s de cilantro picado*
- *1 hoja de laurel y tomillo*
- *1 cebolla*
- *2 diente de ajo*
- *3 rebanadas de pan seco*
- *Sal y pimienta*

### ***Elaboración***

Pelar la cebolla y cortar en ciselée.

Rehogar en el aceite de coco con un poco de sal unos 20 minutos con el laurel y tomillo

Pelar las patatas y las manzanas y cortar en cubos y gajos.

Añadir al rehogado y dorar unos 5 minutos.

Reducir fuego y mojar con la leche de coco.

Tapar y mantener a fuego suave hasta que estén tiernas

Amasar la mantequilla con las especias y el ajo picado y añadir a las patatas.

Trocear el pan y añadir a la preparación

Ajustar de sazón y refrescar con el cilantro picado



## SOLOMILLO AGRIDULCE

### *Ingredientes*

- 4 piezas de solomillo de 180 gr
- 1 rama de apio
- 2 cebollas
- 2 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 10 gr de jengibre fresco rallado
- 1 c.s.de mostaza
- 2 dientes de ajo
- 1c.c de pimentón
- 150 gr de maíz fresco cocido
- 80 ml de aceite
- 80 ml de vinagre
- 60 gr de azúcar
- 80 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

### *Elaboración*

Marcar la carne 5 minutos al fuego y retirar

Pelar la cebolla y cortar en ciselée y el apio en brunoise

Sofreír en el aceite unos 45 minutos.

Tostar las especias y mezclar con la mantequilla pomada. Reservar en frío

Añadir los dientes de ajo al sofrito y dorar 3 minutos.

Espolvorear el azúcar y mojar con el vinagre.

Mantener 2 minutos al fuego y pasar por el chino y colador. Reservar

Regenerar la carne de nuevo al gusto y mojar con la salsa y el maíz.

Ajustar de sazón y servir de inmediato



## **PAN DE MIEL Y ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

- *1/4 kg de miel*
- *1/4 kg de harina*
- *15 gr de impulsor químico*
- *1 huevo*
- *1 clavo de olor*
- *1 c de canela en polvo*
- *1 c. de anís verde*
- *1 c de jengibre en polvo*
- *1 c de pile de naranja*
- *1 c de piel de limón*
- *60 gr de dátiles*

### ***Elaboración***

Llevar a ebullición la miel.

Tamizar la harina e incorporar la miel. Mezclar hasta obtener una masa espesa

Cuando esta tibia incorporar el huevo batido y el impulsor con las especias.

Añadir las ralladuras y mezcla de nuevo

Dejar fermentar unos 30 minutos y colocar en horno a 160°C unos 40 minutos.

Retirar y cortar en láminas finas

Pintar con almíbar y hornear unos 30 minutos



## **ROLLITOS DE PATO PEQUIN CON COMPOTA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- 2 muslos confitados de pato
- 2 puerro
- 1c.s de 5 especies
- 1 C.c. de jengibre rallado
- 3 c.s de salsa de soja
- 10 hojas de pasta de rollito de primavera o pasta filo
- 1 huevo
- 50 gr de Sésamo
- 4 manzanas
- 1 c.c. curry
- 1 c.c canela molida
- 2 c.s. de azúcar

### ***Elaboración***

Pelar las manzanas y sacarles el corazón.

Cortarlas a cuartos y poner a cocer junto con el azúcar, el curry y la canela.

Se puede tapar la olla para que la manzana sude y se cueza en su propio jugo.

Cuando la manzana esté cocida la trituramos.

Desmigalar los muslos y picarlos bien finos.

Cortar el puerro a daditos pequeños y saltear levemente hasta que estén tiernos.

Añadir una c.c. de jengibre rallado y la c.s de cinco especies. Perfumar y añadir la carne de pato y la salsa de soja.

Rellenar las hojas de rollito de primavera con un poco de farsa.

Deben quedar rollitos del tamaño de un pitillo. Pintar con huevo y espolvorear con sésamo.

Freír en aceite abundante antes de servir junto con la compota de manzana.



## **FILETES DE CABALLA CON BERENJENA Y SÉSAMO**

### ***Ingredientes***

- 3 caballas
- Jengibre picado
- 3 c.s de sake
- 3 c.s de soja
- 3 berenjenas
- Cebolleta china o cebollino
- 1 ramillete de cilantro
- 1 c.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.

Lavar la berenjena y cortar la a rodajas grandes.

Cocerlas 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, azúcar, tahina, salsa de soja, cilantro y ajo, sal y sésamo.

Filetear y sacar la piel de la caballa.

Marinar con el sake, la soja y el jengibre.

Marcar el filete por el lado de la piel y por el otro soasar con un soplete.

Servir sobre la berenjena aliñada con el sésamo y espolvorear con cebollino.



## **BRAZO DE SAMURAI PIADOSO**

### ***Ingredientes***

#### ***Plancha de genovesa***

- 5 yemas
- 50 gr de azúcar
- 5 clara
- 70 gr de azúcar
- 90 gr de harina

#### ***Para la Crema de té verde***

- 350 gr de leche
- 350 gr de nata
- 5 sobres de té verde
- 6 yemas
- 100 gr de azúcar
- 60 gr de maicena
- 30 gr de mantequilla

#### ***Para el Almíbar tpt de sake***

- 200 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 100 gr de sake

### ***Elaboración***

#### ***Plancha de genovesa***

Blanqueamos las yemas con los 50 gr de azúcar hasta que doblen su volumen.  
Montamos las claras con una pizca de sal. A medio montar añadimos 70 gr de azúcar.  
Seguimos montando las claras hasta que se formen picos suaves.  
Integramos las yemas y las claras removiendo con una lengua. Agregamos la harina tamizada delicadamente.  
Forramos una placa de horno con papel y lo cubrimos de una capa fina de genovesa.  
Estiramos con una espátula para que quede un grosor uniforme.  
Cocemos al horno precalentado a 180°C durante 8 min.  
Extraemos del horno y damos la vuelta a la masa sobre otro papel de horno. Dejamos atemperar antes de rellenar.

#### ***Para la Crema de té verde***

Infusionamos la leche y la nata con el té verde.  
En un recipiente ancho batimos las yemas, el azúcar y la maicena.  
Agregamos la leche caliente sobre las yemas, mezclamos y devolvemos la elaboración a la olla.  
Volvemos a calentar al fuego hasta que la crema ligue.  
Apagamos el fuego y deshacemos la mantequilla en la crema mientras removemos con una espátula.  
Enfriamos la crema tapada a piel.

#### ***Para el Almíbar tpt de sake***

Diluimos el azúcar en una mezcla de agua y sake llevándolo a ebullición.  
Impregnamos la genovesa con almíbar y rellenamos de crema.

Enrollamos y dejamos reposar.  
Cortamos a rodajas y disponemos los cilindros resultantes bocarriba.  
Los coronamos de crema y la quemamos con un soplete.



## **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.



## **SATAY DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES**

### ***Ingredientes***

- *Un solomillo de cerdo*

#### ***Para la marinada***

- *125 ml. de leche de coco*
- *Un trozo de 3 cm de jengibre, pelado y rallado*
- *La ralladura de 2 limas*
- *1 c.c de cúrcuma en polvo*
- *2 c.c de cilantro picado*
- *2 c.c comino en polvo*
- *½ c.c de sal*
- *1-2 c.c de azúcar*
- *Aceite vegetal para untar las brochetas*

#### ***Para la salsa de cacahuets***

- *100 g. de cacahuets tostados*
- *200 ml. de leche de coco*
- *2-3 c.c de pasta de curry rojo*
- *1-2 c.c de azúcar moreno*
- *2-3 c.c de pasta de tamarindo o zumo de lima*

### ***Elaboración***

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas.

En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite.

Añadir el solomillo, remover bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche.

Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

#### ***Para la salsa de cacahuets***

Picar los cacahuets y colocarlos en un bol. Calentar ligeramente una parte de la leche de coco, añadir la pasta de curry y cocer hasta que empiece a oler. Añadir el resto de la leche de coco, los cacahuets triturados, el azúcar, la pasta de tamarindo y cocer a fuego lento hasta que espese. Comprobar de sazón. Verter en un bol y dejarla enfriar.

#### ***Acabados***

Calentar una plancha. Ensartar los trozos de carne en las brochetas, untarlos con un poco de aceite y asar de un 1 minuto y medio a 2 por cada lado. Servir calientes con la salsa de cacahuets.



## **ESPUMA DE TOFFEE CON COOKIES DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las cookies***

- $\frac{1}{4}$  de vainilla
- 1 Huevo
- 100 gr de azúcar
- 2 c.s. de mantequilla
- 70 gr. Chocolate negro
- 30 gr. Chocolate blanco
- 2 c.s. de harina
- $\frac{1}{2}$  c.s de 5 especies
- $\frac{1}{2}$  c.s café soluble

#### ***Para la espuma***

- 100 gr de azúcar
- 3 dl nata líquida
- 6 c.s de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N20

### ***Elaboración***

#### ***Para las cookies***

Blanquear el huevo con el azúcar. A medio montar incorporar la vainilla y seguir montando.

Fundir  $\frac{2}{3}$  de chocolate negro con la mantequilla al microondas.

Cortar el chocolate blanco y el resto de chocolate negro a trozos grandes.

Incorporar a los huevos el chocolate fundido y mezclar con cuidado.

Tamizar la harina y el café soluble y añadir a la mezcla de chocolate. Por último incorporar los trozos de chocolate.

Estirar la masa de cookies encima de un papel de horno y envolver haciendo un canelón. Congelar la pasta.

Cuando esté sólida cortarla a rodajas y disponerlas sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno.

Calentar el horno a 180°C y cocer por 10 min.

Dejar enfriar encima de una rejilla.

#### ***Para la espuma***

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que quede bien oscuro. Añadir con cuidado la nata y la leche calientes.

Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee.

Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría.

Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C.

Pasar por el chino y rellenar el sifón. Enfriar el sifón con agua helada y poner las dos cargas de N20

Servir la espuma de toffee con trozos de cookies camuflados.



## SOPA DE MISO ROJO CON TARTAR DE SEPIA Y GAMBAS

### ***Ingredientes***

- *½ l de agua*
- *10 gr de alga wakame*
- *10 gr de bonito seco*
- *30 gr de miso rojo*
- *2 cebollas tiernas*

### ***Para el tartar***

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

### ***Elaboración***

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

### ***Para el tartar***

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

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



## **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.

Freirlos 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.



## **FALSO TIRAMISÚ DE MELOCOTÓN CON CRAMBEL DE CAFÉ Y ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para el Crambel***

- *100 r 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*
- *1 café*

### ***Elaboración***

En un bol mezclar con cuidado el yogur con el mascarpone y el azúcar.  
Montar y mezclar la nata. Reposar en nevera.

Pelar y cortar unos cuadraditos de melocotón, reservar.

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

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



## PAN BAO RELLENOS

### ***Ingredientes***

- 400 G Harina
- 20 G levadura fresca
- ½ cc sal
- 1 cc azúcar
- 2 cs aceite oliva
- 250 ml agua templada

### ***Para el relleno***

- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 150 champiñones
- 1 calabacín
- 250 g carne picada cerdo
- 2 dientes ajo
- 1 cs de soja
- 1 cs aceite oliva

### ***Elaboración***

En un bol mezclar la levadura con el azúcar y el agua templada, y en otro la sal el aceite y la harina.  
Pasados 20 min añadir el agua al bol de harina y mezclar con la amasadora y cuando tenga una textura homogénea amasar 5 min a mano.  
Dejar reposar 1h o doblar volumen.

Hacer bolas de 50 g aprox y estirar en forma de círculos

### ***Para el relleno***

Cortar las verduras en brunoise, añadir la salsa de soja y dejar macerar 30 min aprox. sofreir las verduras y reservar.  
En la misma sartén sofreír la carne y cuando esté añadir las verduras. Mezclar bien.

Poner un poco de relleno en el centro de la bola y sellar el pan bao.

Poner los bollos en una vaporera y cocer 20 min



## ALITAS DE POLLO KENTUCKY

### ***Ingredientes***

- 16 alitas de pollo
- 1 huevo
- 100 ml leche
- zumo de ½ limón
- 400 g harina tamizada
- 1 cs pimentón dulce
- 1 pizca pimentón picante
- 1 cc curry
- 1cc ajo en polvo

### ***Para la salsa barbacoa***

- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- ½ cebolla fresca
- 3 dientes de ajo
- 250 ketchup
- 2 cc orégano
- 1 cc soja
- 1 cc vinagre manzana
- 1 cc pimentón picante
- 1 cs maizena

### ***Elaboración***

Mezclar los ingredientes secos y separar en 2 partes iguales. Reservar una y en la otra añadir el huevo batido, el zumo de limón, la leche y mezclar bien.

Agregar el pollo y dejar macerar 2 h en la nevera.

Ecurrir el exceso de masa y pasar por la harina reservada.

Freír en aceite controlando que no esté muy fuerte, escurrir en papel secante.

### ***Para la salsa barbacoa***

Cortar las verduras en juliana y sofreír hasta que cojan mucho color

Poner todos los ingredientes en un vaso de triturar y pasar por el chino.

Llevar al fuego y sin dejar de remover estar 10 min aprox a fuego lento. Enfriar



## **TARTA PAVLOVA (AUSTRALIA)**

### ***Ingredientes***

- 5 claras de huevo
- 275 gr azúcar glass
- zumo de limón
- 2 cs maicena
- 300 g nata
- 150 g queso philadelphia
- 2 cs azúcar
- 1 cc extracto vainilla
- 1 cc vinagre
- Menta
- frutos de bosque

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 140°C

Montar las claras con unas gotas de limón, cuando empiecen a blanquear añadir el azúcar poco a poco para que se vayan integrando bien, nos tiene que quedar un merengue duro.

Cuando estén bien montadas añadir la maicena, batir 1 min y agregar el vinagre, batir otro min.

En un papel de horno hacer círculos del tamaño que queramos la tarta y con la ayuda de una espátula darle forma de cuenco.

Hornear 1 h 30 min a 140° o 2 h a 120° nos tiene que quedar un merengue muy seco.

Abrir el horno y dejar que se enfríe dentro.

Montar la nata y agregar el azúcar, añadir el queso y el extracto de vainilla.

Mezclar bien.

Rellenar el merengue y decorar con las frutas del bosque y menta, acabar rallando un poco de chocolate negro por encima

Esta tarta se tiene que montar al momento de servir ya que la humedad nos reblandería el merengue.



## 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*

Limpia 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



## **MAGDALENAS CON PIÑA, COCO Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 200° C.

Trocear el chocolate a tamaño de pepitas.

En un recipiente mezclar el yogur con los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida, el coco, la levadura y la harina mezcladas y tamizadas.

Agregar el chocolate troceado y mezclar todo, removiendo con suavidad.

Colocar los trozos de piña en los moldes vertiendo por encima la preparación anterior.

Llevar al horno y cocinar durante aproximadamente 18 minutos, hasta que las magdalenas estén ligeramente doradas.



## **HUEVOS AL ESTILO BEREBER**

### ***Ingredientes***

- 1 cebolla
- 3 tomates
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 60 ml de aceite de oliva
- 1 c.s.de jengibre
- 1 c.s. de perejil picado
- 1c.c.de cilantro picado
- 1 c.de pimentón
- 1 c.de comino
- 1 c. de cúrcuma
- Pizca de sal
- 4 huevos

### ***Acabado***

- 1 cebolla roja pequeña
- Brotes de espinacas

### ***Elaboración***

Pelaremos y cortaremos la cebolla en juliana.

Rehogaremos unos 20 minutos en un poco de aceite de oliva.

Añadiremos el ajo fileteado, freiremos 3 minutos e incorporamos los tomates sin piel y cortados a cuartos.

Alargamos cocción unos 5 minutos.

Añadimos las especias, mantenemos 30 segundos y mojamos con 100 ml de agua.

Tapamos y dejamos cocer 15 minutos a fuego bajo. Incorporamos más agua en caso que evapore.

Cascamos los huevos dentro y volvemos a tapar unos 5 minutos hasta que las claras cuajen pero las yemas se mantengan crudas.

Añadimos entonces la cebolla roja en ciselée, los brotes verdes y las hierbas aromáticas.

Salpimentamos y regamos con un poco de aceite AOVE



## **PASTELITOS IMPERIALES**

### ***Ingredientes***

- 8 obleas de arroz
- 200 gr de filete de ternera
- 200 gr de gambas
- 100 gr de shitake
- 50 ml de salsa de soja
- 10 gr de jengibre
- 1 c.s.de salsa de pescado
- 2 dientes de ajo
- 2 huevos
- Hojas de menta

### ***Para la salsa***

- 1 cc.de harisa
- Zumo de ½ limón
- 2 dientes de ajo
- 2 c.s.de miel
- Resto de macerado

### ***Elaboración***

Fileteamos la carne, los shitake y el ajo.  
Ponemos a macerar con las salsas y el jengibre unos 30 minutos.  
Escurremos bien

En un wok salteamos todos los ingredientes 1 minuto y retiramos  
Dejamos enfriar y colocamos en un cuenco con 1 huevo batido y la menta picada.

Hidratamos con un poco de agua caliente las obleas y las rellenamos.  
Cerramos bien y pintamos con el otro huevo  
Colocamos en horno a 180 °C y horneamos unos 8 a 10 minutos en función del tamaño.  
A mitad de cocción pintamos con la salsa.

### ***Para la salsa***

Picar los ajos en ciselée y mezclar con el resto de ingredientes



## **BIZCOCHOS DE ALMENDRAS, CHOCOLATE Y AGUA DE ROSAS**

### ***Ingredientes***

- *300 gr de almendra molida*
- *80 gr de azúcar*
- *8 gr impulsor químico*
- *Pizca de sal*
- *30 gr de pipas de chocolate*
- *30 gr de mantequilla*
- *2 huevos*
- *1 cc de agua de rosas*
- *100 gr de azúcar glas para decorara*

### ***Elaboración***

Mezclamos la harina de almendra con el impulsor, la sal y el azúcar.  
Añadimos el agua de rosas, las pipas de chocolate y la mantequilla en dados. Arenamos.  
Incorporamos los huevos batidos y trabajamos hasta obtener una masa homogénea y algo pegajosa.

Con ayuda de 2 cucharas aceitadas hacemos unas bolas de unos 25 gr aprox.  
Rebozamos con el azúcar glas hasta que no se enganchen

Colocamos en placa y horneamos en la parte baja a 180 °C con ventilador unos 15 min.  
Retiramos con cuidado y dejamos enfriar unos 10 a 15 minutos.



## **CHILE DE CARNE CON NACHOS Y FRIGOLES**

### ***Ingredientes***

- 300 gr de carne picada de ternera
- 100 gr de cap i pota de ternera
- Comino
- Orégano
- Chile chipotle
- 400 gr de tomate triturado
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 200 ml de vino tinto
- 1 c.s. de pimentón
- 200 gr de queso cheddar
- Nachos
- 300 gr de frijoles cocidos
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla tierna

### ***Elaboración***

Aliñar la carne picada de ternera con sal y pimienta y rustir con un chorro de aceite de oliva en una olla ancha. Añadimos el cap i pota, el ajo y la cebolla picada. Sofreímos hasta que quede seco. Desglasamos con vino tinto, reducimos y añadimos el pimentón, el comino, el chile chipotle, el orégano, y el tomate triturado. Dejamos concentrar a fuego suave.

Preparamos un pico de gallo picando la cebolla tierna i el tomate pelado a daditos. Añadimos los frijoles al chile y cocemos 10 minutos. Rellenamos cazuelitas de cerámica con nachos, juntamos el chile.

Cubrimos de queso cheddar rallado y espolvoreamos el pico de gallo. Gratinamos y servimos.



## **CEBICHE DE SALMÓN CON PATACONES DE PLÁTANO MACHO**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de filete de salmón
- 1 cebolla morada
- 2 limones
- 2 lima
- Cilantro fresco
- Sal
- Pimienta
- Chile fresco
- 2 ramas de apio
- 1 mango
- 300 gr boniato
- 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.  
Pelamos el boniato y lo cortamos a dados. Hervimos con agua y sal.  
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 plato hondo con un par de patacones dos dados de boniato y quicos picados y espolvoreamos por encima.



## **DORAYAKY CON HELADO DE QUESO FRESCO Y CEREZAS CONFITADAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa***

- 200gr. de harina de trigo
- 4 huevos
- 100gr. de azúcar
- 2 c.s. de miel
- 1 sobre de levadura en polvo
- 160 ml de agua

#### ***Para el Helado de queso fresco con cerezas confitadas***

- 300 gr de crema de queso (Philadelphia)
- 200 gr de yogur
- 50 gr de azúcar
- Piel rallada de limón
- 50 gr de procrema

### ***Elaboración***

Tamizar la harina. Batir el huevo, agregar el azúcar y la miel, seguir mezclando.  
Añadir la harina y la levadura, mezclar e ir añadiendo el agua poco a poco.  
Dejar reposar 30 min. a temperatura ambiente.

Hacer las tortitas de unos 5 cm en una plancha, marcar primero por un lado hasta que se formen burbujitas y entonces darles la vuelta para que se hagan por el otro lado.  
Disponer en un plato cubierto con un plato para que mantenga el calor.

Preparar un almíbar con el azúcar y un poco de agua. Llevar a ebullición hasta 112°C.  
Escaldar las yemas mientras batimos con unas varillas. Batir hasta que se enfríe.  
Añadir el yogur, el queso fresco y el procrema batidos previamente. Poner a la mantecadora.

Cortar las cerezas a daditos e integrarlas al helado cuando este haya cogido consistencia.

Servir el helado entre dos discos de dorayaky.



## **ARROZ ESPECIADO CON POLLO Y VERDURAS**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de arroz basmati
- 200 gr de pollo
- 3 hebras de azafrán
- 2 patatas
- 8 flores de coliflor
- 80 gr de mantequilla
- 4 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 50 gr de jengibre
- 1 yogur
- 100 ml de crema de leche 35%
- Cilantro fresco
- 2 cebollas tiernas

### ***Elaboración***

Fundimos la mantequilla y rehogamos los ramilletes de coliflor, el pollo limpios de piel y huesos y cortado a tiras y las patatas cortadas en cubos unos 5 minutos con los clavos de olor y la canela, retiramos y reservamos.

Colocamos la mitad del arroz en una cazuela y cubrimos con las verduras y el pollo añadiendo las hojas de menta y el jengibre picado.

Picamos el cilantro y mezclamos con el yogur y la crema de leche.  
Vertemos sobre las verduras

Pelamos y cortamos las cebollas en rodajas. Cubrimos la crema y añadimos el resto de arroz.  
Infusionamos ¼ l de agua con el azafrán y vertemos sobre el arroz. Tapamos

Llevamos a ebullición 5 minutos, reducimos fuego y alagamos cocción 10 minutos a fuego bajo.  
Apagar y mantener apagado 5 minutos.



## SALMON CON CURRY DE COCO

### ***Ingredientes***

- *4 filetes de salmón*
- *1 limón*
- *300 ml de leche de coco*
- *100 ml de fumet de pescado*
- *2 cebollas*
- *50 gr de jengibre*
- *60 ml de aceite*
- *1 c.s.de curry*
- *1 c.s.de harina*
- *1 lima*
- *Sal, pimienta*
- *40 ml de salsa de soja*
- *Manojo de cilantro*

### ***Elaboración***

Limpiamos el salmón de espinas y rociamos el zumo de limón y cubrimos con sal.  
Reposar 30 minutos.

Llevar a ebullición la leche de coco y el fumet y añadir el salmón limpio de sal.  
Mantener 2 a 3 minutos en función de gusto y tamaño.  
Retirar el salmón y reservar

Mientras cortamos la cebolla en juliana y rehogaremos con el jengibre unos 20 minutos.

Espolvoreamos con el curry y la harina y cocemos 3 minutos.  
Añadir el caldo de cocción colado, la salsa de soja y salpimentamos.

Dejar cocer unos 5 minutos hasta que adquiera consistencia y ajustar de sazón.

Acabar la cocción del salmón en la salsa y decorar con el cilantro picado



## NATILLAS DE SEMOLA CON PIÑA Y COCO

### ***Ingredientes***

#### ***Para las natillas de coco***

- *½ l de leche*
- *400 ml de leche de coco*
- *150 gr de sémola*
- *3 huevos*
- *100 gr de azúcar*
- *50 gr de coco*

#### ***Para la Guarnición***

- *½ piña*
- *20 gr de jengibre*
- *50 gr de azúcar moreno*
- *1 piel de limón*
- *Zumo de 1 limón*
- *100 ml de ron*

### ***Elaboración***

Llevaremos a ebullición la leche y la leche de coco.  
Una vez hirviendo agregamos la sémola en tercios removiendo con cuidado.  
Llevamos de nuevo a ebullición y retiramos del fuego.

Declaramos los huevos y separamos.  
Mezclamos las yemas con la mitad del azúcar sin incorporar aire y escaldamos con la leche.  
Mezclamos bien

Batimos las claras con la otra mitad del azúcar y agregamos en tercios a la preparación anterior.  
Colocamos en los moldes de servicio y refrigeramos.

Tostamos el coco en la sartén y una vez frío espolvoreamos por encima.  
Volvemos a reservar en frío.

#### ***Para la Guarnición***

Cortamos la piña en trozos de 1 cm y retiramos el tronco central y la corteza.  
Colocamos en una reductora el azúcar, el jengibre las pieles y el zumo de limón y mantenemos al fuego hasta que funda.  
Agregamos poco a poco el ron e introducimos la piña.

Tapamos y mantenemos en cocción a baja temperatura unos 10 minutos. Mojando con agua en caso de necesidad.  
Destapar y reducir el líquido.

Reservar en frío hasta pase



## **FAJITAS DE POLLO CON PELUCA DE ZANAHORIA**

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

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

Cortamos el pollo en emince, salteamos y reservamos.

Escaldamos el tomate, despepitamos, quitamos piel. 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 rizen, una vez rizada escurrir, secar y reservar

Calentar las tortitas y montar el plato



## **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



## **LASY DE AGUACATE Y JENGIBRE CON GALLETAS DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

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

### ***Para las galletas***

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

### ***Elaboración***

Batir el aguacate, la miel, la leche y el jengibre. Dejar enfriar en el frigorífico.

Precalear el horno a 180 °C.

Tamizar las harinas en un cuenco grande.

Incorporar las nueces y las pepitas de chocolate.

Añadir la mantequilla y el chocolate fundidos y los huevos.

Remover hasta que quede bien mezclado.

En una fuente con papel de horno verter cucharadas de la mezcla separados 4 cm.

Hornear 12 min. y dejarlas enfriar sobre una rejilla metálica.



## CURRY DE LANGOSTINOS

### ***Ingredientes***

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

### ***Elaboración***

Pelar y picar las cebollas muy fina, 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 fusionando 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 y cocer 2 min



## **SURTIDO ROLLITOS VIETNAMITAS Y PRIMAVERA**

### ***Ingredientes***

- ½ cebolla
- 1 puerro
- ½ col lombarda
- 30 g brotes de soja
- 250 g setas
- 300 g ternera bistec
- 2 zanahorias
- 1 ajo
- 1 cc salsa soja
- Obleas pasta arroz
- Pasta filo
- Aceite girasol

### ***Para la salsa agridulce***

- 1 cc soja
- 1 cs ketchup
- 1 cs vinagre manzana o arroz
- 4 cs caramelo líquido
- 70 ml agua
- 2 cc maizena

### ***Elaboración***

Cortar las verduras en juliana, saltear en un wok.  
Cuando estén tiernas agregar las setas y la soja, saltear 4 min y reservar.  
Saltear el bistec cortado en tiras y mezclar con las verduras

Empapar las obleas de arroz en agua 30 o 40 segundos, (utilizar una sartén para que sea más cómodo).  
Poner un poco de relleno y cerrar los rollos  
Cortar la pasta filo en rectángulos rellenar y cerrar en forma de rollito, freír.

### ***Para la salsa agridulce***

Disolver el agua y la maicena, reservar  
En un bol agregar todos los ingredientes restantes y añadir la maizena disuelta, llevar al fuego hasta que espese.  
Reservar y enfriar.



## MOCHIS RELLENOS DE LECHE Y CANELA

### ***Ingredientes***

- 50 g *harina de arroz*
- 150 ml *agua*
- 150 g *azúcar*
- *Maicena*

### ***Para el relleno***

- 200 ml *leche*
- 25 g *maizena*
- 10 g *azúcar*
- 2 *ramas canela*
- 1 *piel de limón*

### ***Elaboración***

En un cazo poner el azúcar el agua y la harina de arroz y llevar al fuego lento sin dejar de remover hasta conseguir una masa pegajosa y compacta. Espolvorear el mármol con maizena y poner la pasta encima dejar hasta que atempere y estirar la masa.

Con la ayuda de un aro hacer porciones, poner un poco de crema y envolver  
Cuando estén enfriar.

Al servir espolvorear canela

### ***Para el relleno***

En un cazo infundionar la leche con la canela, la piel de limón y el azúcar.

Reservar un poco de leche para diluir la maicena.

Retirar la canela y la piel de limón, añadir la maicena sin dejar de remover hasta que espese.

Poner en un bol y cubrir con papel film. Enfriar.



## SALMÓN YAKITORI

### ***Ingredientes***

- 2 filetes de salmón.
- 4 cebolletas, solamente los tallos cortadas en trozos de 2 cm.

### ***Para la salsa yakitori***

- 4 c.s. de salsa de soja
- 2 c.s. de mirim
- 4 c.s. de sake
- 4 c.s. de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 c.s. de cilantro fresco
- 1 c.s. de jengibre picado
- 400 ml de agua.

### ***Elaboración***

Prepararemos un glaseado mezclando en un recipiente la salsa de soja, el mirim, el sake, el azúcar, el jengibre, el cilantro y la sal. Incorporar el agua y mezclar de nuevo.

Cortar el salmón en cubos.

Ensartar los trozos de salmón en unos palillos de bambú.

Verter el glaseado en una fuente plana y colocar las brochetas encima, cubriendo bien.

Colocar en una parrilla o gratinador volteando varias veces.

### ***Para la salsa yakitori***

Llevar a ebullición y mantener unos 5 minutos a fuego suave en una cacerola el agua con el resto de los componentes del marinado. Retirar del fuego y enfriar.

Servir rápidamente la brochetas acompañadas de la salsa decorando con los aros de cebolleta.



## **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 le quede bien dorada



## **ARROZ PILAF DE CALAMARES Y MEJILLONES**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de mejillones*
- *¼ kg de calamar*
- *200 gr de arroz grano de largo*
- *40 gr de mantequilla*
- *60 ml de aceite*
- *2 cebollas*
- *100 ml de vino blanco*
- *1 c.s.de curry*
- *Tomillo, romero y laurel*
- *1 plátano*
- *20 gr de harina*
- *1 yogur*
- *Sal y pimenta*

### ***Elaboración***

Limpiamos los mejillones y los abrimos al vapor 3 minutos.  
Retirar y el mejillón de las conchas reservar el líquido de cocción colado.

Pelar y saltear el plátano 2 minutos. Retirar

Pelar una cebolla y cortar en ciselée.

Rehogar unos 20 minutos y agregar el curry y la harina.

Cocer 3 minutos, reducir el vino y mojar con el jugo de los mejillones. Tapar y mantener a fuego bajo unos 10 minutos.

Colar, añadir los mejillones y el plátano. Reservar

Pelar la otra cebolla y sofreír con los calamares cortados en tiras con las hierbas aromáticas. Unos 30 minutos.

Cubrir con agua fría, salpimentar y tapar. Cocer a fuego alto 5 minutos y reducir fuego.

Mantener cocción 10 minutos más.

Destapar y agregar el yogur mezclando con cuidado. Ajustar de sazón.

Colorar el arroz en el centro del plato y regar con la salsa.



## **POLLO CON LIMONES CONFITADOS**

### ***Ingredientes***

- 4 muslos de pollo
- 3 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 80 ml de aceite
- Manojos de cilantro fresco
- 10 gr de jengibre
- 2 clavos de olor
- 1/2 rama de canela
- 1 cc. de cúrcuma
- 2 limones
- 2 limones confitados
- 1/2 l Caldo de ave

### ***Guarnición***

- Arroz basmati

### ***Para el Limón confitado***

- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 2 limones

### ***Elaboración***

#### ***Para el Limón confitado***

Preparamos un almíbar TPT y llevamos a ebullición. Añadimos el zumo de 1 limón y el otro limón cortado en rodajas finas.

Tapamos y dejamos cocer a fuego bajo 10 minutos. Apagar y dejar reposar 24 horas.

#### ***Para el pollo***

Eliminar la piel del pollo y rociar con 1 limón exprimido, sal y pimienta. Reposar en frío unas 2 horas.

Mientras cortar la cebolla en juliana y rehogar unos 20 minutos evitando que adquiera color, con la canela y los clavos de olor. En los últimos tramos de cocción introducimos el ajo y el jengibre.

Espolvoreamos con la cúrcuma, las rodajas de limón confitadas y añadimos el pollo escurrido y enharinado.

Freímos unos 5 minutos, reducimos fuego y mojamos con caldo de ave caliente. Tapamos y dejamos cocer unos 30 minutos.

Retiramos el pollo, pasamos por chino y dejamos reducir la salsa hasta que adquiera consistencia. Ajustamos de sazón añadiendo más limón en caso de necesidad.

Acompañar del arroz basmati, cilantro fresco picado y alguna rodaja de limón confitado.



## MELOCOTONES A LA CREMA DE JENGIBRE

### *Ingredientes*

- ½ l de leche
- 3 huevos
- 50 ml de ron
- 80 gr de maicena
- 100 gr de azúcar
- 40 gr de mantequilla
- 4 melocotones
- 20 gr de jengibre

### *Para el almíbar*

- 100 gr de azúcar
- 200 ml de agua.

### *Elaboración*

Llevar a ebullición la leche con el jengibre.  
Desclarar 2 huevos separando yemas de claras

Blanquear las yemas y 1 huevo entero con el azúcar hasta que blanqueen.  
Incorporar el ron y la maicena  
Incorporar la leche con el jengibre y volver al fuego.  
Remover continuamente hasta que cuaje.  
Retirar del fuego agregar la mantequilla troceada.  
Remover hasta obtener una crema homogénea y refrigerar

Mientras montar las claras al baño maría e incorporar cortando a la preparación anterior.

### *Para los melocotones*

Pelar los melocotones, retirar el hueso y cortar en cuartos.  
Llevar a ebullición el almíbar y escaldar los melocotones 5 minutos tapado.  
Retirar los melocotones y dejar reducir el almíbar a la mitad.  
Colocar los melocotones de nuevo en el almíbar y enfriar

### *Al pase*

Saltear 1 minuto los melocotones con un poco de mantequilla y jengibre picado.  
Napar con la salsa bien fría.



## SOPA DE MARISCOS CON LECHE DE COCO

### ***Ingredientes***

- 8 langostinos
- 300 gr de cangrejo
- 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 y los cangrejos.  
Cuando estén rustidas las mojamos con un chorro de coñac. Flambeamos y reservamos a parte.

En esta misma olla rehogar la cebolla, la guindilla, la zanahoria y el jengibre.  
Juntar las cabezas de 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 aliñada con zumo de lima.  
Acompañamos con un bol de arroz blanco y una rodaja de lima.



## **TOKNATZU CON ENSALADA DE COL Y SALTEADO DE CALABACIN**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de carne magra de cerdo fileteada
- 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
- 2 calabacines
- 200 gr de siithakes
- 100 gr de brotes de soja germinada
- Sésamo
- Soja

### ***Para la Salsa tonkatzu***

- 5 c.s. de ketchup
- ½ c.s. mirin
- ½ c.s de salsa de soja
- 1/2 c.s de salas perrins
- ½ c.s de azúcar
- 1c.c mostaza
- Ajo en polvo

### ***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.

Ponemos un punto de sal y amasar para romper las fibras y dejar la ensalada más tierna. Dejar reposar.

Ecurrir el agua que ha depositado en el fondo y aliñar con una mayonesa elaborada con aceite de girasol, aceite de sésamo y salsa de soja.

Preparar un salteado de siithakes y calabacín cortado a medias lunas.

Cuando el calabacín está al dente añadimos los brotes de soja y salteamos 2 min mas junto con un chorro de salsa de soja.

Mezclamos todos los ingredientes de la salsa con unas varillas.

Freímos el tonkazu por los dos lados. Ecurrimos sobre papel secante.

Cortamos a bastones servimos en un plato junto con las guarniciones y salseamos con un hilo de salsa por encima.



## **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. Rellenamos 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.



## **CEVICHE DE RAPE CON HUMUS DE AGUACATE Y LECHE DE TIGRE**

### ***Ingredientes***

- 500gr de rape fresco.
- 1 cebolla roja.
- ½ piña natural.
- 500gr de limas.
- ½ pimiento rojo.
- Pasta de aji o chile.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Cilantro fresco.
- 150gr de fumet de pescado.

### ***Para el humus de aguacate***

- 200gr de garbanzos cocidos.
- 100gr de aguacate.
- 30gr de tahina.
- ¼ de cebolla dulce troceada.
- 1 cucharada de comino molido
- 1 diente de ajo picado.
- 2 limas.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Salsa de chile

### ***Elaboración***

Limpiamos y troceamos el rape a cuadrados de 2 a 3 cm. y reservamos en frío

En un bol pondremos la piña cortada en macedonia, la cebolla y el pimiento rojo en juliana, la pasta de aji o chile y los dientes de ajo molidos al mortero.

Haremos zumo con las limas, reservaremos.

### ***Para el humus de aguacate***

En el vaso de la batidora pondremos los garbanzos con un poco de agua y añadiremos el resto de ingredientes. Pasar por túrmix y rectificar de sabor, reservar en frío.

Juntaremos el pescado con el bol del preparado anterior, el zumo de las limas y dejaremos marinar al gusto, una vez esté le mezclaremos el cilantro picado.

Con el jugo restante lo alargaremos con el fumet para realizar la leche de tigre. Reservaremos.

En un plato pondremos de base el humus, colocaremos encima el ceviche y le rociaremos un poco de leche de tigre.



## **SOPA DE PIÑA Y LIMA, FRUTA IMPREGNADA AL RON Y GRANIZADO DE MANDARINA**

### ***Ingredientes***

- 200gr de piña natural.
- 300gr de agua.
- 150gr de azúcar.
- 2 limas.
- 50gr de ron.

### ***Para la Fruta impregnada.***

- 200gr de agua.
- 125 de azúcar.
- ½ limón.
- 100gr de ron.
- 150gr de sandia
- 150 gr de melón
- 150gr de piña.

### ***Para el Granizado.***

- 500gr de zumo de mandarina.
- 100gr de dextrosa.
- 100gr de glucosa.
- 3 pieles de mandarina rallada.
- 4 hojas de gelatina.

### ***Elaboración***

Pondremos a cocer el agua y el azúcar esperamos que se disuelva y añadimos la piña troceada en mirepoix, la cocinamos unos minutos, añadimos el zumo de las limas y el ron, le damos unos minutos más. Trituramos y colamos, reservamos en frío.

### ***Para la Fruta impregnada.***

Pondremos a cocer el agua con el azúcar hasta que se disuelva, lo dejamos atemperar, añadimos el zumo de limón y el ron. Reservamos en frío y lo dejamos reposar 1 hora.

Cortamos la fruta a cuadrados de 1cm por 1 cm. Pondremos el almíbar de ron en una bandeja y colocaremos los dados de fruta, lo pondremos en la envasadora de vacío y daremos a envasar 3 veces dejando que el almíbar penetre al máximo en la fruta. Retiraremos la fruta y la reservaremos en frío.

### ***Para el Granizado.***

Hervir una parte del zumo con la dextrosa y la glucosa, añadir la ralladura de mandarina y tapar 5 min para infusionar fuera del fuego. Añadir las hojas de gelatina hidratadas y el resto del zumo. Colamos y enfriamos.

Pondremos a congelar en el abatidor.

### ***Montaje***

Pondremos de base la fruta impregnada, encima el granizado y decoramos con la sopa.



## SOPA DE NOODLES Y POLLO

### *Ingredientes*

- 1 cucharada de pistachos
- 1 cucharada de almendras
- 1 cucharada de cacahuets
- 1 pizca de jengibre
- 1 pizca de cayena
- 2 yemas de huevo
- 2 pechugas de pollo
- 1 pizca de canela
- 1 pizca de curry
- 1 puñado de noodles de arroz crudos
- 1 puñado de vainas
- 6 espárragos trigueros
- 1 nabo pequeño
- 1 pizca de salsa de soja
- 1 lima
- 2 puñados de espinacas
- 1 l. de caldo o 1 l. de agua + pastilla

### *Elaboración*

Cortar la parte verde de las cebolletas tiernas crudas en tiras finas.

Saltear con una pizca de aceite, pistachos, almendras, cacahuets y cayena.

Añadir los frutos secos a un mortero con el jengibre picado, las yemas de huevo cocidas, majamos.

Pelar y cortar los espárragos en tacos.

Adobamos las pechugas con canela, curry, sal y pimenta.

Añadir al caldo o el agua las vainas cortadas al bies, los espárragos el nabo en láminas, la salsa de soja y cocemos 10 minutos. Añadimos al caldo los noodles, el zumo de lima y hervimos 10 minutos.

En la sartén, asamos las pechugas de pollo con pizca de mantequilla o aceite.

Colocar las espinacas crudas en el fondo de los boles, las pechugas trinchadas.

Verter la sopa encima.

Espolvorear con lo verde de cebolleta en finas tiras



## CERDO AGRIDULCE

### *Ingredientes*

- *1 solomillo de cerdo*
- *1 cebolla roja*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pizca de jengibre*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cayena*
- *Perejil picado*
- *Salsa de soja*
- *200 g de piña*
- *1 pizca de salsa de tomate*
- *2 cucharadas de vinagre balsámico*
- *1 pak choi*
- *Sésamo tostado*
- *Sal y pimienta*
- *Arroz*

### *Elaboración*

Cortar el pak choi, dejar a un lado pencas y a otro las hojas verdes.

Cortar la piña en dados.

Cortar el solomillo en dados, salpimentarlo y en un wok con aceite de oliva, saltearlo.

En el mismo wok, añadir cebolla picada, el pimiento picado, jengibre picado, ajo picado, cayena, el perejil y sofreímos 2 minutos al fuego. Añadir pak choi, salsa de soja y saltear.

Añadir la piña, el cerdo, tomate y vinagre.

Salpimentar y añadir más soja, si hiciera falta.

Servir sobre arroz blanco cocido.

Espolvorear el sésamo tostado.



## **CREMA DE COCO, JENJIBRE Y CLAVO DE OLOR CON SORBETE COCO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Crema de coco***

- 300 ml de leche de coco
- 100 ml de crema de leche
- 5 yemas de huevo
- 20 gr de maicena
- Piel de limón
- 20 gr de jengibre fresco
- 2 clavos de olor
- 80 gr de azúcar

#### ***Para el sorbete***

- 500 gr de leche de coco
- 100 ml de zumo de limón
- 100 gr de coco rallado
- Sal y pimienta
- 50 gr de azúcar
- 15 gr de glucosa
- 2 gr de goma Xantana
- Pro sorbete

#### ***Para el Crumble de coco***

- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- Pizca de sal
- 50 gr de coco rallado
- 50 gr de harina

### ***Elaboración***

#### ***Para la Crema de coco***

Tostar el clavo de olor y molerlo.

Mezclar la leche de coco y la crema y llevar a ebullición con el jengibre, la piel de limón y el clavo.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maicena

Verter la preparación de las cremas sobre esta preparación poco a poco y homogeneizar.

Volver al fuego y llevar a ebullición. Reducir fuego y remover hasta que adquiera consistencia cremosa.

Colar y colocar en la copa de servicio. Refrigerar hasta pase

#### ***Para el sorbete***

Mezclar todos los componentes y dejar madurar en frío 12 horas. Mantecar al día siguiente.

#### ***Para el Crumble de coco***

Arenar todos los componentes y hornear a 160° C unos 14 minutos. Retirar y enfriar.

#### ***Montaje***

Acompañar la crema de una pequeña bola de sorbete y decorar con el crumble dorado



## **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, una vez esté cocido aprox 20 min 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 y 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.



## **LOMO DE DORADA Y CUSCUS NEGRO CON VERDURAS**

### ***Ingredientes***

- *1 zanahoria*
- *1 diente de ajo*
- *Ralladura de jengibre*
- *1 cebolla*
- *150 g cuscús*
- *150 fumet de pescado*
- *4 lomos de dorada*
- *1 tinta calamar*
- *Mantequilla*

### ***Elaboración***

Cortar las verduras en brunoise y rehogar a fuego lento hasta que estén tiernas, añadir el ajo muy picado y un poco de ralladura de jengibre

Calentar el caldo hasta hervir junto con la tinta de calamar.

Retirar del fuego y añadir el cuscús, remover y dejar reposar 15 min, agregar un chorro de aceite.

En una sartén con aceite marcar la dorada por la parte de la piel, cuando empiece a blanquear el pescado dar la vuelta y dorar por la otra parte.

Montar el plato con una base de cuscús, el lomo de dorada y las verduras por encima



## **BIENMESABE VENEZOLANO**

### ***Ingredientes***

- 300 g harina floja
- 210 gr azúcar
- 6 huevos
- 1 cc extracto vainilla
- 1 sobre levadura polvo
- 125 ml brandy

### ***Para la crema de coco***

- 400 ml leche de coco
- 200 g azúcar
- 125 ml agua
- 3 yemas de huevo
- 30 maizena

### ***Para el merengue***

- 3 claras
- 50 azúcar
- sal

### ***Elaboración***

Blanquear los huevos hasta que doblen su volumen con la ayuda de las varillas eléctricas.

Agregar el azúcar y seguir batiendo.

Añadir la harina tamizada y la levadura con la ayuda de una espátula y de arriba a abajo para no perder el aire.

Pintar un molde con mantequilla y espolvorear, rellenar y hornear 15/20 min a 180° dejar enfriar y desmoldar.

### ***Para la crema de coco***

Hacer un almibar con el azúcar y el agua a punto de hilo.

Retirar del fuego y agregar las yemas, la leche de coco y la maicena disuelta sin dejar de batir hasta obtener una crema espesa.

### ***Para el merengue***

Montar las claras con una pizca de sal y cuando estén blanqueadas añadir el azúcar, seguir batiendo hasta que estén bien duras.

Abrir el bizcocho en 3 capas, cubrir cada capa de crema de coco y acabar con el merengue

Quemar por encima con la ayuda de un soplete y espolvorear coco rallado



## **TRUFAS DE CHOCOLATE, MIEL Y JENJIBRE**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. De chocolate negro
- 200 gr. De chocolate blanco
- 50 gr. De azúcar
- 300 ml. De nata
- 60 gr. De miel
- 1 c.s. De jengibre rallado

### ***Elaboración***

Llevaremos a ebullición la crema de leche, el azúcar, la ralladura de jengibre y la miel. Mantendremos en ebullición 1 minuto y vertemos en un bol con el chocolate troceado. Removeremos bien hasta obtener una masa homogénea. Dejaremos entibiar y colocaremos en una manga de pastelería

Refrigeramos unos 30 minutos y escudillamos en una placa metálica pequeños montoncitos

Dejamos refrigerar de nuevo unos 30 minutos y rebozamos en momento de pase con cacao en polvo



## **SOPA FRIA DE ZANAHORIA Y NARANJA CON TARTAR DE GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- 6 zanahorias
- 3 naranjas
- 2 c.c. de coco rallado
- 1 ajo
- 1 c.s. de jengibre picado
- Zumo de ½ limón
- Aceite de oliva
- 3 c.s. de leche de coco

### ***Para el tartar***

- 12 gambas
- 1 limones
- Cebollino
- 1 cebolla
- 20 gr de alcaparras
- 2 pepinillos
- 2 tomate case
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

Licuar las zanahorias y exprimir las naranjas y el limón. Poner el jugo en un vaso de triturar. Incorporar el ajo escaldado, el jengibre y la leche de coco.

Triturar hasta que quede bien mezclado.

Añadir el aceite al hilo al final y pasar por el chino.

Rectificar de sal y guardar en el frigorífico.

### ***Para el tartar***

Pelar los langostinos y quitar la tripa. Cortar en macedonia y mezclar con el resto de ingredientes menos el tomate.

Reservar en frío hasta pase

Escaldar el tomate y cortar en case.

### ***Montaje***

Con ayuda de un aro colocar la base de tomate y disponer encima el tartar.

Regar con la sopa delante del cliente



## CANAPÉS CALIENTES DE MEJILLONES

### *Ingredientes*

- 4 rebanadas de pan de molde
- 80 gr de mantequilla
- 2 cebollas
- 200 gr de champiñones
- 1 Kg de mejillones
- 200 gr de merluza
- 20 gr de harina
- 100 ml de crema de leche
- 1cc.de mostaza de Dijon
- 100 ml de vino blanco
- 50 gr de queso gruyere
- Perejil, sal y pimenta

### *Elaboración*

Cortarnos unos discos de pan con ayuda de un aro.  
Pintamos con un poco de mantequilla y tostamos a la sartén.  
Retiramos

Pelamos y picamos la cebolla en ciselée y sofreímos en la mantequilla unos 45 minutos.  
A media cocción añadimos los champiñones cortados en brunoise y mantenemos cocción hasta que pierdan agua.

Abrimos los mejillones al vapor. Retiramos las conchas y picamos en brunoise.  
En el agua de los mejillones escaldamos 1 minuto la meluza limpia de espinas.  
Retiramos y desmigamos mezclando con los mejillones.  
Reservar en frío hasta pase.  
Espolvoreamos con harina la duxelle que hemos preparado, reducimos el vino blanco a la mitad y mojamos con 100 ml de caldo de mejillones colado.

Llevamos a ebullición y cremamos con la nata.  
Llevamos a ebullición y reducimos fuego.  
Sazonamos con un poco de mostaza y tomate triturado o concentrado si se desea.  
Mantenemos a fuego suave hasta obtener una consistencia cremosa.  
Apagar fuego y agregar los mejillones y merluza picada.  
Ajustamos de sazón e incorporamos el queso rallado.  
Reservar en frío hasta pase.

Al pase colocar encima de la tosta de pan y hornear 2 minutos.  
Restirar y espolvorear con perejil picado.  
Servir de inmediato.



## HELADO DE CREMA CATALANA

### ***Ingredientes***

- 600 ml de leche
- 6 yemas de huevo
- 40 gr de dextrosa
- 120 gr de azúcar
- 30 gr de leche en polvo
- 70 gr de mantequilla
- aroma de vainilla
- piel de naranja
- piel de limón
- ½ rama de canela
- 60 gr de procrema

### ***Otros***

- 3 yemas
- 3 c.s de agua
- 80 gr de azúcar

### ***Elaboración***

Llevar a ebullición la leche con los aromas.

Cuando hierva incorporar los azúcares y la Pro crema

Reducir fuego y agregar la mantequilla troceada y las yemas batidas al hilo.

Remover continuamente unos 5 minutos y retirar del fuego.

Madurar toda la noche

Mantecar al día siguiente

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar.

Retirar del fuego y atemperar a 70 °C.

Añadir las yemas batidas y mezclar.

Dejar enfriar

Bañar por encima del helado y quemar.