



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATATA RELLENA DE PIES DE CERDO, SETAS Y PICADA DE FRUTOS SECOS

Ingredientes

- *6ud patatas torneadas y vaciadas.*

Para el Relleno

- *1dl. Aceite de oliva*
- *200gr. pies de cerdo cocido cortado en macedonia*
- *200gr. cebolla cisele*
- *2ud. Ajo cisele*
- *300gr. setas variadas en macedonia*
- *200gr. demiglaze de cerdo*
- *1cs picada*
- *Sal y pimienta*

Para la Picada

- *1 ajo frito*
- *3cs perejil picado*
- *50gr. almendra tostada*
- *20gr. piñones tostados*

Elaboración

Colocar las patatas en una bandeja de horno, rociarlas con un poco de aceite, sal y asarlas al horno a 170°, hasta que estén cocidas pero sin que cojan color. Reservar.

Para el Relleno

Rehogar a fuego muy lento la cebolla, caramelizar, añadir el ajo, rehogar, subir la intensidad del fuego, añadir las setas, rehogar unos minutos, mojar con la salsa, añadir la picada, cocer unos minutos, rectificar textura y sabor. Reservar.

Juntar todos los ingredientes de la picada y triturar.

Al pase por ración.

Poner la patata al horno para que dore, calentar el relleno y rellenar la patata, saltear las setas enteras y emplatar con armonía.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CONEJO A LA RABIOSA

Ingredientes

- *1ud conejo entero(hígado para picada) troceado aprox. 1.5kg*
- *8ud tomate(TPM)*
- *3ud cebolla emince*
- *5ud. Diente ajo*
- *Perejil*
- *50gr Avellanas*
- *50gr. cobertura de chocolate*
- *Guindilla*
- *Romero*
- *Brandy*
- *Azúcar*

Elaboración

Salpimentar el conejo y dorar con un poco de aceite.

Añadir la cebolla y dos dientes de ajo, pelados y picados, flambear con un chorrito de brandy.

Dejar reducir y añadir el tomate, junto a una pizca de azúcar. Añadir el romero, y dejar cocer 10 minutos.

Haremos una picada retirando el hígado de la cazuela y lo trituraremos junto a las avellanas, tres dientes de ajo, perejil, chocolate, guindilla, aceite y agua

Añadir la mitad de la picada al sofrito y dejar cocer 10 minutos mas. Triturar una parte de la salsa para dar densidad a la salsa. Antes de servir añadir el resto de la picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MINI TARTAS DE MANZANA Y CANELA

Ingredientes

- 1 ud. manzana
- 1 ud. Huevo
- 1 ud. Lámina de hojaldre
- 100 gr. azúcar
- 4 cs Canela en polvo
- 1 cs zumo limón

Elaboración

Pelar la manzana, cortarla en tiras finitas, añadir limón para que no oxide y reservar. Mezclar azúcar con canela y rebozar las tiras con la mezcla.

Extender la lámina fina de hojaldre y recortar en círculos. Batir el huevo y pintar los círculos.

Colocar las tiras de manzana en medio de los círculos, en los otros círculos (tapas) hacer unos pequeños cortes y cubrir la base rellena de manzana

Cerrar los bordes de las tartas con un tenedor, espolvorear con azúcar y canela y hornear 10 minutos a 180°.

PARMENTIER DE LANGOSTINOS CON TROMPETA DE LA MUERTE

Ingredientes

- 500 gr. de patata
- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 ml. de nata líquida
- 12 langostinos.
- 1 cebolla
- 2 tomates rallado.
- 200 gr. de trompetas deshidradas.
- Cebollino picado
- 200gr. Agua de trompetas.
- Coñac o brandy

Elaboración

Pelar los langostinos y reservar las cabezas,

Para el parmentier

Poner una olla en el fuego con agua. Cuando empiece a hervir añadirle las patatas peladas y cortadas en trozos. Cocerlas hasta que estén tiernas. Después escurrirlas y aplastarlas con la ayuda de unas barrillas hasta convertirlas en puré. Mezclar el aceite con un poco de nata caliente y añadirla al puré de patatas. Rectificar de sal y pimienta.

Elaboración salsa

Poner las cabezas en una cazuela con aceite y sofreirlas. Incorpórale la cebolla y algunas trompetas cortadas en brunoise y dejarlo sofreír. Añadir el tomate rallado y dejarlo cocer unos 5 minutos. Aplastar las cabezas con la ayuda de una cuchara de palo, añadimos el coñac y dejar reducir el alcohol. Añadirle el agua de las setas y dejarla cocer a fuego suave unos 20 minutos. Colaremos por colador chino, dejaremos reducir, añadiremos la nata y continuaremos la reducción hasta obtener textura deseada. Rectificar de sal y pimienta.

Acabado

Saltearemos las trompetas y reservaremos, en la misma sarten saltearemos también los langostinos, salpimentaremos.

Pondremos en un plato el parmentier, los langostinos, las setas, y naparemos con la salsa, acabaremos decorando con el cebollino picado.

CONEJO GLASEADO CON CEPES CONFITADOS Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

Ingredientes

- *1 conejo a trozos.*
- *150gr. De ceps.*
- *50gr de mantequilla.*
- *25gr de azúcar.*
- *250gr. De fondo de carne.*

Para la salsa

- *1 puerro, (brunoise)*
- *1 cebolla dulce pequeña. (brunoise)*
- *1 diente de ajo (ciseler)*
- *50 gr. De mostaza antigua.*
- *50gr. De c. de leche.*
- *50gr, de fondo de carne.*
- *Hierbas aromáticas. (Romero)*

Elaboración

Marcaremos el conejo troceado en sartén bien caliente, una vez dorado por todas sus partes, añadiremos la mantequilla, el azúcar y el fondo de carne hasta cubrir, rectificaremos de sal y pimienta. Dejaremos reducir totalmente hasta crear una glasa en la carne. (reservar)

Para la salsa

En la misma sartén de la glasa añadir un poco de aceite y rehogar la cebolla, el puerro y el ajo junto con las hierbas aromáticas.

Una vez bien sudado todo, añadimos el fondo de carne y la crema de leche, cuando hayamos obtenido la textura deseada incorporaremos la mostaza y reservaremos. Rectificar de sal y pimienta.

Cubriremos los ceps en una cazuela pequeña con aceite de oliva y hierbas aromáticas, sazonaremos con sal y pimienta. Y confitaremos a baja temperatura hasta que estén cocinados.

Acabado

Presentaremos los trozos de conejo glaseado junto con los ceps de guarnición y la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BROWNIE CON CHANTILLY DE MELOCOTÓN

Ingredientes

- 3 huevos
- 175 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla fundida
- 100 gr de cobertura de chocolate fundida
- 1 vaso pequeño de leche
- 8 nueces peladas medio enteras
- 175 gr de harina tamizada
- 25gr. Frutos rojos.
- Hojas de menta fresca.

Para el Chantilly

- 150gr. Melocotón
- 150gr. De azúcar.
- 150gr. De agua.
- 350gr. De nata de montar (30%).
- 1 limon.

Elaboración

Separar yemas y claras de huevo.

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar, añadir la mantequilla fundida, añadir la cobertura de chocolate fundida, añadir la leche, añadir la harina. Montar claras a punto de nieve e incorporar.

Poner en molde y hornear 15 min a 180°.

Para el Chantilly

Realizamos un almibar con el azúcar y el agua, cuando el azúcar se disuelva, añadimos el melocotón cortado en brunoise , dejamos que se cueza bien, y le tiraremos el zumo de medio limón y lo turmizaremos bien, seguidamente lo dejaremos reducir para que coja más consistencia. Enfriaremos y reservaremos.

Montaremos la nata a punto de nieve y añadiremos el coulis reducido poco a poco integrándolo con una lengua.

Presentaremos una porción de brownie con unos frutos rojos y hojas de menta en brunoise decorando junto con el coulis de guarnición .



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ESCABECHE DE ROVELLONS

Ingredientes

- *200 gr. de rovellons*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 apio*
- *2 dientes de ajo*
- *Laurel, tomillo y romero*
- *Pimentón opcional*
- *1/4 l. de aceite de oliva*
- *125 ml. de vinagre de manzana*
- *125 ml. de vino blanco*
- *10 gr. de azúcar*
- *Sal, clavos de olor y granos de pimienta*

Elaboración

Limpiaremos los rovellons y escaldamos. Pondremos en una cacerola un poco de aceite con, la cebolla cortada, la zanahoria y el apio cortado en juliana, la pimienta, el romero y el tomillo y el laurel. Añadimos los niscalos y el ajo dejando cocer unos 5 minutos, añadiremos el vinagre y el vino mantendremos unos minutos más al fuego y retiraremos. Añadimos el resto de aceite en crudo y dejamos reposar unas 48 horas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

WELLINGTON DE CODORNIZ

Ingredientes

- 4 codornices
- 200 gr de cebolla
- 200 gr de troncos de champiñón
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 1 lata de pate (o hígado de pollo)
- 4 huevos
- 100 ml de leche
- Masa de hojaldre

Elaboración

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír unos 45 minutos. Añadir los champiñones brunoise, y sudar unos 15 minutos. Cremar con la nata. Llevar a ebullición, y reducir fuego. Mantener a fuego bajo unos 4 minutos.

Ajustar de sazón.

Batir los huevos y alagar con la leche. Salpimentar y estirar en una sartén de crep para obtener una tortilla muy fina. Reservar

Deshuesar las codornices. Marcar las pechugas 1 minuto por lado en una sartén y salpimentar.

Pintar el crep con una poco de paté y duxelle. Colocar las codornices y cerrar la tortilla.

Envolver la tortilla con la masa de hojaldre, pintar con huevo batido salado.

Refrigerar un par de horas y hornear a 200 °C unos 15 minutos.

Confitar las patas de codorniz en aceite a unos 55 °C durante 15 minutos.

Marcar en una sartén al pase. Salpimentar y servir de acompañamiento del hojaldre.

Decorar con tomate cherry partido por la mitad o caramelizado.

BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE Y BONIATO

Ingredientes

Para la plancha

- 3 huevos
- 125 gr de azúcar
- 75 gr de harina

Para el Ganache de chocolate

- 200 gr de chocolate
- 200 gr de nata

Para el Boniato

- 300 gr de boniato
- 100 gr de azúcar
- Agua la necesaria
- Piel de naranja, limón
- Canela

Para la Crema

- 4 yemas de huevo
- 400 ml de leche
- 100 gr de azúcar
- 10 gr de maizena
- 1 rama de canela

Elaboración

Para la plancha

Blanquear los huevos con el azúcar y añadir la harina tamizada.

Escudillar en plancha de honro y haronear uno 5 minutos a 200 °C. Retirar y recortar en rectángulo. Reservar

Para el Ganache de chocolate

Llevar a ebullición la crema de leche. Retirar del fuego e introducir el chóclate troceada. Mezclar y dejar entibiar

Para el Boniato

Pelar y trocear el boniato en macedonia.

Rehogar unos 5 minutos en un poco de mantequilla y añadir el azúcar. Caramelizar otros 5 minutos, añadir los aromas y cubrir con agua caliente. Dejar cocer hasta que el boniato este tierno y el agua haya evaporado. Chafar hasta obtener un puré

Para la Crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maizena. Añadir la leche caliente., mezclar y llevar de nuevo a ebullición. Bajar fuego y remover hasta que espese.

Ajustar de consistencia y dulzor. Reservar en frio hasta pase.

Montaje

Rellenar la plancha con el chocolate y el boniato. Enrollar y refrigerar unas 4 horas.

Cortar una rodaja y cubrir con la crema. Espolvorear con azúcar y quemar si se desea.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE CEBOLLA CON HUEVO POCHE Y QUESO BRIE

Ingredientes

- 6 cebollas
- 12 huevos de codorniz
- Pimienta en grano, tomillo, sal
- ½ barra de pan semillas
- 150 gr de queso brie
- Aceite de oliva
- 1 l Fondo de ave, verduras o agua

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana. Poner aceite en una olla y cocer la cebolla con la sal, la pimienta en grano y el tomillo. Removemos la cebolla para que se cueza uniformemente. Dejamos que sude y reducimos el jugo. Si queremos podemos quemar un poco la cebolla para que la sopa coja un tono oscuro. Añadimos agua y hervimos 10 min.

Cortamos el pan a rebanadas y lo tostamos al horno a 150° C 15 min.

Hervimos agua con un poco de sal y vinagre. Cascamos los huevos de uno a uno dentro de un bol. Los cocemos dejando la yema líquida. El agua no debe hervir con fuerza ya que desparramaría la clara. Pescamos los huevos y los sumergimos en agua fría.

Servimos la sopa con el huevo y la rebanada de pan con queso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PIRULETA DE MAGRET DE PATO CON PURE DE CHIRIVÍA Y JUGO DE GRANADA

Ingredientes

- 2 Magrets de pato
- 500 gr de chirivía
- 50 gr mantequilla
- Sal pimienta
- 2 granadas

Elaboración

Cortamos el magret a lo largo en 4 partes. Las enrollamos y las pinchamos con una brocheta.

Pelamos las chirivías y las cocemos con un poco de sal. Cuando estén tiernas hacer un puré con mantequilla.

Exprimimos el jugo de las granadas con la ayuda de un chino. Reservamos el jugo.

Frotamos el magret con sal pimienta. Marcamos el magret por el lado de la piel a fuego suave. Se trata que la grasas de la piel se funda y la piel se tueste como una corteza. Retiramos la grasa sobrante y desglasamos con el jugo de granada que dejaremos reducir. Podemos ligar con una nuez de mantequilla.

Acabamos el magret con un fuerte golpe de horno.

Servimos el magret con una torre de chirivía y la reducción de granada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL DE CHOCOLATE Y ANIS

Ingredientes

Pasta sucrée

- 130gr. de harina
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar glas
- 2 yemas de huevo

Para el relleno de chocolate

- 200gr. de nata líquida
- 200gr de chocolate de cobertura
- 30 gr. de licor de anís
- 1 huevo
- 50 gr. de leche
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr de maizena

Elaboración

Pasta sucrée

Mezclar la harina y la mantequilla hasta conseguir virutas húmedas y sueltas. Añadirle azúcar, las yemas y mezclarlo. Estirar la masa con harina y un rodillo y ponerla en un molde redondo encamisado. Antes de cocer 8 min. al horno a 180° C pinchamos la masa para que no haga burbujas.

Para el relleno de chocolate

Arrancar el hervor de la nata. Añadir el chocolate picado y remover bien. Juntar el anís, la mantequilla, el huevo, la leche fría, la maizena y emulsionar con unas varillas.

Llenar el molde de la pasta sucrée y cocerlo a 150° C 15 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA DE HONGOS Y PATATA

Ingredientes

- 160 g de puerro
- 400 g de hongos
- 200 g de patata pelada y cascada
- 1 l. de caldo
- 400 g de nata
- 20 g de aceite
- Sal y pimienta
- Queso de Burgos en dados de 1cm x 1cm
- Almendras tostadas y saladas
- Hojas de cilantro

Elaboración

Picar el puerro y rehogarlo en una cazuela con aceite de oliva y una pizca de sal durante 4 minutos. Agregar los hongos y seguir rehogando otros 6 minutos.

Añadir la patata y rehogar 2 minutos más. Verter el caldo caliente y dejar cocer el conjunto durante 12-15 minutos a fuego lento.

Incorporar la nata y seguir cociendo hasta que rompa el hervor.

Retirar del fuego y triturar hasta que quede una mezcla totalmente homogénea.

Pasar la sopa por un colador fino y salpimentar.

Servir la sopa acompañada de los dados de queso Burgos, las almendras y decorar con las hojas de cilantro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CODORNICES ALCANTARA

Ingredientes

- *4 codornices (200 g. por pieza)*
- *200 g. de hígado de pato*
- *100 g. de trufa negra*
- *1 diente de ajo*
- *1 cebolla*
- *1 l. de oporto*
- *Manteca de cerdo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *Pimienta*

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva sofreímos un diente de ajo, la cebolla picada y el hígado de ave semitriturado, en este caso de pollo. A continuación agregamos la trufa negra laminada, removemos los ingredientes, salpimentamos y retiramos del fuego.

Preparamos las codornices para rellenarlas con la farsa de foie y trufa negra. Sazonamos cada pieza y las atamos con ayuda de una brida o una liz, con idea de que permanezcan bien sujetas.

Las introducimos en una fuente, las rociamos con el oporto y dejamos que maceren de víspera en el frigorífico.

Al día siguiente, las escurrimos, reservando el jugo de maceración para dorarlas en una sartén con manteca de cerdo. A continuación vertemos el oporto, dejamos que cueza a fuego lento durante unos 20 minutos y una vez que estén cocinadas, reducimos la salsa y emplatamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMOSO DE NARANJA Y YOGURT

Ingredientes

- 1 naranja
- 2 yogures tipo griego
- 50 g de mermelada de naranja amarga
- Hojitas de menta

Para la masa crumble

- 60 g de azúcar
- 60 g de mantequilla
- 90 g de harina

Elaboración

Pelar las naranjas a vivo separando los gajos y quitándole toda la parte blanca. Agregar a la mermelada de naranja los trocitos de naranja natural y mezclar bien. Batir bien el yogur y disponer en repartido en cuencos individuales una base de mermelada con fruta, luego el yogur y finalmente acompañarlos con los gajos de naranja a vivo. Decorar con trozos del crumble, unas hojitas de menta y servir bien frío.

Para la masa crumble

Mezclar el azúcar y la harina en un bol. Atemperar la mantequilla y agregarla a la mezcla anterior hasta conseguir una mezcla homogénea. Desmigar la masa sobre papel sulfurizado con ayuda de las manos y hornear a 180°C durante 15 minutos o hasta que coja color dorado. Retirar del horno y dejar enfriar otros 15 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CONEJO ENCEBOLLADO CON VERMUT ROJO

Ingredientes

- *1 conejo*
- *500 gr. de cebolla*
- *150 gr. de zanahoria*
- *250 gr. de vermut*
- *1 cabeza de ajos*
- *100 cl. de aceite de oliva*
- *Laurel y tomillo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortar el conejo a octavos.

Salpimentar y dorar por ambos lados en una cazuela con aceite bien caliente.

Retirar y añadir a la cazuela los ajos, la cebolla cortada juliana y la zanahoria a rodajas.

Dejar cocer a fuego medio 15min. removiendo de vez en cuando.

Añadir el laurel, el tomillo, el vermouth.

Ponemos el conejo y cocemos 15 min. mas y rectificamos de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOLOMILLO DE CIERVO AL CHOCOLATE

Ingredientes

- *1 solomillo de ciervo.*
- *150 gr. de puerro.*
- *150 gr. de champiñones.*
- *50 ml. de vino tinto.*
- *200 ml. de caldo de carne.*
- *1-2 onzas de chocolate.*
- *8 espárragos trigueros.*

Elaboración

Rehogar el puerro cortado en brunoise y cuando esté cocinado añadir los champiñones cortados en brunoise. Recuperar con el vino tinto y una vez evaporado el alcohol incorporar el caldo de carne. Llevar a ebullición y añadir las onzas de chocolate. Colar la salsa.

Limpiar el solomillo y racionarlo. Marcarlo por los dos lados y hornearlo 5 minutos a 170°C.

Limpiar los espárragos, escaldarlos durante tres minutos y marcarlo en una sartén.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL AL PRALINE

Ingredientes

- 2 huevos
- 160 gr. De azúcar blanquilla
- 1 yogurt
- 150 gr. De harina
- 5 gr. de levadura química
- 100ml. De aceite de girasol o mantequilla
- 100 gr de praliné de almendras y avellanas

Glaseado de chocolate

- 100 gr. De cobertura de chocolate
- 60 gr. de mantequilla

Elaboración

Blanqueamos los huevos con el azúcar.

Incorporamos cortando el yogurt y posteriormente la harina y la levadura tamizada.

Incorporamos el aceite o la mantequilla fundida poco a poco.

Por último agregamos el praliné

Colocamos en molde engrasado y horneamos a 180 °C unos 45 minutos.

Glaseado de chocolate

Fundir al baño maría y napar el cake.



CANELONES DE BACALAO Y SETAS CON MOUSSE DE ESCALIVADA Y TEJA DE PARMESANO

Ingredientes

Para los canelones

- 18 placas de canelones precocidos
- 500 g. de bacalao desalado
- 500 g. de setas cortados en media macedonia
- 2 dientes de ajo ciselée
- c/s de perejil picado
- una cebolla ciselée
- 25 g. de mantequilla
- 2 yemas
- 150 ml. de nata
- queso emmenthal para gratinar

Para la mousse de escalibada

- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 250 gr. de crema de leche
- Sal y pimienta

Para la teja de parmesano

- 50 g. de parmesano
- 5 g. de harina

Elaboración

Para los canelones

Rehogar la cebolla con la mantequilla y un poco de aceite para que no se queme, añadir el ajo.

Incorporar las setas, dejándolos hasta que se reduzca el agua. Agregar el bacalao desmigado, rehogar unos segundos y añadir el perejil picado. Reservar.

Mezclar las yemas con la nata y verterlos en la sauter donde está el bacalao y las setas, removiendo, comprobar de sazón.

Preparar los canelones según instrucciones del paquete y rellenarlos con la farsa de bacalao y champiñones.

Para la mousse de escalibada

Escalibar los pimientos y las berenjenas. Una vez escalibados pelarlos y mezclarlos con la crema de leche. Triturar por túrmix y rectificar de sal y pimienta.

Cubrir los canelones con la salsa de escalibada, poner queso rallado por encima y gratinarlos en el horno.

Para la teja de parmesano

Mezclar y tamizar todo junto, cocer a 175° C. 7 a 8 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO CON PIES DE CERDO Y CIGALAS, MAR Y MONTAÑA

Ingredientes

- *Un pollo cortado a cuartos*
- *8 cigalas*
- *3 pies de cerdo cocidos*
- *200 g. de cebolla ciselée*
- *2 zanahorias en brunoise*
- *2 ajos ciselée*
- *3 tomates TPM*
- *10 g. de brandi*
- *10 g. de vino rancio*
- *Una hoja de laurel*
- *c/s de fondo de ave*

Para la picada

- *dos dientes de ajo fritos*
- *Perejil*
- *30 g. de chocolate negro*
- *Almendras tostadas*

Elaboración

Salpimentar y enharinar el pollo y los pies de cerdo. Freírlo a fuego medio hasta que esté dorado. Decantarlo y reservarlo. Marcar las cigalas y las reservamos. En este aceite rehogar la cebolla junto con la zanahoria, añadir el ajo, rehogar 3 minutos y añadir el tomate y sofreír hasta secar, añadir el Coñac y el vino rancio Evaporar el alcohol.

Incorporar el pollo y los pies de cerdo, junto con el laurel, mojar con el fondo de ave y cocer 30 a 35 minutos hasta que el pollo este tierno, añadir la picada, desleída un poco con el jugo de la cocción y dejar cocer 10 minutos. En el último minuto añadimos las cigalas.

Rectificar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA BOURDALOUE

Ingredientes Para un molde de 20 cm

Para la masa sucrée

- 95 g. de mantequilla
- 188 g. de harina
- 70 g. de azúcar glas
- 23 g. de almendra en polvo
- ½ huevo

Para el Relleno

- 75 g. de mantequilla pomada
- 75 g. de azúcar glas
- 1 huevos
- Vainilla
- 23 g. de harina
- 5 g. de ron negrita
- 75 g. de almendra en polvo

Otros

- Almendra laminada para decorar

Para las peras en almíbar

- 4 peras peladas, descorazonadas y partidas por la mitad
- 500 g. de agua
- 300 g. de azúcar
- Aromas: canela, clavo, anís

Elaboración

Para la masa sucrée

La masa se cuece con su relleno, no tiene pre-cocción en blanco

Hacer la masa por el método de cremado. Reposar 30 minutos. Estirlarla y forrar un molde de 20 cm de diámetro. Meter de 2 minutos en el congelador.

Para el Relleno, para un molde de 20 cm.

Mezclar la mantequilla con el azúcar, añadir el huevo y la harina de almendra, la harina tamizada y el ron con la vainilla. Escudillar en el molde en forma de espiral y colocar encima en forma de corona las peras enteras cortadas por la mitad o en rebanadas de 2 cm, sin deformarlas. Decorar con almendra laminada.

Hornear a 170° C. encima de una reja de horno hasta que dore. Enfriar. Desmoldar y lustrar en frío con el almíbar de peras reducido, o brillo neutro.

Para las peras en almíbar

Hervir las peras peladas descorazonadas y partidas por la mitad hasta que estén blandas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CEPS SALTEADOS DE CON CARPACCIO DE GAMBAS Y ACEITE VERDE

Ingredientes

- 2 Cebolla
- 400 gr. ceps
- 100 gr. de jamón Serrano
- 12 Gambas Aceite de oliva
- Cebollino

Elaboración

Para confitar ceps

Limpiamos los Ceps de tierra con un paño húmedo, colocamos los ceps en un cazo con laurel y romero (podéis aromatizar con cualquier hierba), cubrimos de aceite de oliva y dejamos a fuego bajo 45 minutos. Reservamos

Cebolla confitada

Cortar la cebolla a juliana y confitarla a fuego muy lento en abundante aceite de oliva junto con una hoja de laurel.

Para carpaccio de gambas

Pelamos y limpiamos las gambas de cabeza, cáscara y tripa. Colocamos tres gambas entre dos plásticos, aplastamos con una maza y congelamos.

Para el aceite verde

En un vaso de turmix colocamos el cebollino, añadimos aceite trituramos, colamos y reservamos.

Montaje

En una rehogadora con un poquito de aceite salteamos el jamón cortado al gusto, añadimos la cebolla y los ceps confitados algo escurridos, con ayuda de un aro lo colocamos en un plato, desmoldamos el Carpaccio de gambas sobre los ceps y le damos un golpe de calor para que envuelvan los ceps, regamos con aceite verde para decorar y listo.

CONEJO ESTOFADO CON PICADA 'CLÁSICA'

Ingredientes

- *1 conejo troceado*
- *200 ml. de aceite de oliva virgen extra*
- *4 dientes ajo con su piel*
- *200 ml. de caldo*

Para la picada

- *1 yema de huevo*
- *2 cucharadas de perejil picado*
- *1 cucharada de pulpa de pimiento choricero*
- *100 g de almendras*
- *4 dientes ajo ya tostados*
- *Un pellizco de azafrán*

Elaboración

Salpimentar el conejo y dorarlo en una cazuela ancha y baja con los 4 dientes de ajo con piel aplastados. Deben quedar bien marcados, que cojan un buen color, 15 minutos aprox.

Una vez marcados retirar los ajos, pelarlos y reservarlos para hacer la picada.

Mojar el conejo con el caldo caliente.

Dejar hervir 5 minutos.

Para la picada

Por otro lado tostar las almendras en una sartén, deben quedar torradas, pero no quemadas, dejar que enfríen, picarlas y reservar.

Colocar en un vaso de túrmix la pulpa del pimiento choricero, la yema de huevo el azafrán, el perejil y los ajos tostados, triturar sin llegar a hacer una pasta y añadirles las almendras picadas.

Añadir la picada a la cazuela del conejo, mezclar bien para que todos los sabores se unifiquen. Añadir las almendras picadas mezclar de nuevo, poner a punto de sal y servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COULANT DE CHOCOLATE "BERASATEGUI" CON HELADO DE PALOMITAS

Ingredientes

- 200 g de chocolate 70%
- 200 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 280 g de yema de huevo
- 60 g de claras de huevo

Para el Helado de palomitas

- 650 nata
- 350 leche
- 40 dextrosa
- 105 azúcar
- 100 estabilizante
- 1 Bolsa de palomitas

Elaboración

Sacar los huevos de la nevera 3 horas antes. Separa las yemas de las claras. Montar las yemas con el azúcar, a punto blanqueado en la batidora a velocidad máxima durante 3 minutos.

Fundir el chocolate picado mezclado con la mantequilla al baño maría o bien en el microondas a mínima potencia sin que coja mucha temperatura, unos 40°C aprox. Comprobaremos sumergiendo el dedo, debemos soportarlo como si se tratara del agua del grifo.

Verter el chocolate en hilo fino sobre las yemas y mezclar al mismo tiempo con la lengua en forma envolvente y con cuidado. Romper las claras con una varilla, justo romper y añadirlas a la mezcla, siempre en forma envolvente y con cuidado.

Llenar los moldes con unos 80 g de masa con la ayuda de una manga de plástico y meter al congelador para que congele rápidamente. A la hora de hornearlos sacarlos una hora antes del congelador. Hornear a 200°C durante 7 a 14 minutos, dependiendo del recipiente que hayamos escogido. Si es muy fino 7 minutos y si es muy grueso 14 minutos. Servir junto al helado del sabor escogido.

Nota: Comprobaremos la densidad del soufflé y la temperatura del interior introduciendo un pincho metálico y al sacarlo comprobaremos que este la masa fluida y si nos acercamos el pincho a los labios notaremos que tiene unos 50°C más o menos

Para el Helado de palomitas

Hervimos la nata la leche el azúcar y dextrosa.

Añadimos estabilizante y retiramos del fuego.

Hacemos las palomitas y las echamos dentro

Batimos y lo dejamos reposar 8 horas Filmamos, trituramos, colamos bien y sorbeteamos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE SETAS Y BEICON

Ingredientes

Para la masa brisa

- 200 g. de harina
- 4 g. de sal
- 100 g. de mantequilla
- 50 g. de agua, aprox.

Para el Relleno

- 5 huevos
- 500 ml. de leche
- Una cebolla cisele
- 100 g. de beicon
- Un diente de ajo cisele
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- 75 gr. de emmental rallado
- 500 gr. de setas variadas
- Pizca de nuez moscada

Elaboración

Para la masa brisa

En un bol, introducir la harina, la sal, la mantequilla fría cortada en dados pequeños y mezclar con los dedos hasta obtener una masa arenosa. Incorporar los líquidos y juntar la masa sin trabajarla. Dejar enfriar 30 minutos.

Forrar un molde de 20 cm de diámetro con la masa y guardar los retales de masa para luego, hacer un enrejado encima de la tarta. Cocer al blanco con peso.

Para el Relleno

En una sauter rehogar la cebolla, añadir el beicon, rehogar e incorporar las setas, dejar cocer hasta perder toda el agua de evaporación, finalmente incorporar el ajo y perejil.

Aparte batiremos los huevos con la leche, la sal, la pimienta y un poco de nuez moscada. Mezclaremos la mitad del queso.

Colocaremos una base con las setas, cubriremos con el resto de queso rallado y rellenamos con la crema de queso.

Adornaremos con el enrejado. Horneamos a 180 ° C. unos 25 a 30 minutos hasta que el relleno haya cuajado y la superficie esté dorada. Desmoldarla encima de una reja y servir tibio.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CODORNICES AL HORNO CON SALSA DE OPORTO

Ingredientes

- 4 codornices.
- Romero.
- Laurel.
- Tomillo.
- 100 ml. de oporto.
- 100 ml. de agua.
- 100 gr. de cebolla.
- 100 gr. de champiñones.
- 100 ml. de oporto.
- 120 ml. de fondo de ave.
- 8 chalotas.
- 120 ml. de aceite.
- Sal.
- Pimienta

Elaboración

Salpimentar las codornices y hornearlas con romero, tomillo, laurel, el oporto y el agua durante 25 minutos a 180°C. Colar el jugo y reservarlo.

Rehogar la cebolla cortada en brunoise y cuando esté cocinada añadir los champiñones cortados en brunoise. Recuperar con el oporto y cuando se haya evaporado el alcohol añadir el fondo de ave y el jugo de la cocción. Colar la salsa y ajustarla de sal y pimienta.

Confitar las chalotas peladas en aceite con tomillo, romero y laurel a 50°C durante 8 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COULANT DE CHOCOLATE

Ingredients

- 6 Huevos
- 200 gr. de azúcar
- 190 gr. de mantequilla
- 190 gr. de cobertura de chocolate
- 90 gr. de harina

Para la Crema de naranja

- 250 gr de agua
- 100 gr azucar
- Piel rallada de dos naranjas
- 4 naranjas exprimidas
- 3 huevos
- 30 gr de maizena

Elaboración

Deshacemos la mantequilla en un bol al microondas.

Mezclamos el chocolate con la mantequilla hasta que quede bien desecha. Por otro lado batimos los huevos con el azúcar y la harina hasta que no queden grumos. Mezclamos con el chocolate fundido y lo repartimos en flaneras previamente encamisadas.

Coceremos al horno a 200° durante 6 min.

Hervir en una olla agua con azúcar y las pieles ralladas de dos naranjas.

Deshacer la maizena con los huevos y el zumo de naranja. Colar el agua infundada encima de la mezcla de maicena.

Volver a colarlo todo dentro de la olla. Calentar sin dejar de remover hasta que la crema esté ligada



CALAMARES RELLENOS DE MOIXERNONS EN SALSA DE TINTA Y ACEITE DE PICADA.

Ingredientes

- 8 calamares.
- 400 gr. de moixernons
- 300 gr. de carne picada
- 2 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- Vino blanco
- Sal y pimienta

Para la Salsa de tinta

- 1 bolsa de tinta de calamar.
- 1 puerro pequeño.
- 250gr de fumet de pescado.
- 25gr. Mantequilla.
- Vino blanco.

Para el Aceite de frutos secos

- 10 almendras
- 10 avellanas.
- 20 gr. de piñones.
- Aceite de oliva arbequina.
- 1 diente de ajo

Elaboración

Limpian los calamares y reservar las patas.

Picar en brunoise la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo y sofreírlos. Añadir la carne picada y las patas de los calamares troceadas. Cuando la carne haya cogido color incorporar los moixernons. Recuperar con el vino blanco y dejar que reduzca....

Rellenar los calamares y cerrarlos con palillos. Marcarlos y hornearlos durante 5 minutos a 180°C.

Para la Salsa de tinta

En la misma sartén, rehogamos en mantequilla el puerro, tiramos el vino y dejamos reducir, incorporamos el fumet dejamos que reduzca un poco y añadimos la bolsa de tinta, seguimos reduciendo hasta textura de salsa. Rectificamos de sabor.

Para el Aceite de frutos secos

Tostamos los piñones hasta que adquieran un poco de color, y sofreímos el ajo, lo juntamos todo en un mortero y lo picamos muy bien, añadimos el aceite en crudo hasta cubrir y removemos bien, rectificamos de sal y pimienta.

Presentar los calamares, napar con la salsa y decorar con el aceite de picada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BACALAO DOBLE COCCIÓN CON SALSA DE ROSSINYOLS.

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao de 200 gr. cada uno, desalado*
- *2 cebollas tiernas*
- *200 gr. de rossinyols*
- *125 ml. de fumet de pescado*
- *100 ml. de vino blanco*
- *125 ml. de crema de leche*
- *Aceite para confitar*
- *Harina para rebozar*

Elaboración

Confitaremos el bacalao 8 minutos a baja temperatura. Retiramos y reservamos.

Cortaremos la cebolla tierna en emince y rehogamos unos 15 minutos en aceite del confit, agregamos las setas cortadas en brunoise y alargamos cocción unos 5 minutos más. Reducimos el vino blanco, mojaremos con el fumet y agregamos la crema de leche. Llevamos a ebullición, reducimos fuego y mantenemos cocción a baja temperatura 5 minutos.

Pasamos por túrmix y salpimentar.

Enharinar el bacalao y freírlo 30 segundos en aceite hirviendo. Desgrasar en papel y colocar en plato. Salsear, decorar con rossinyols salteados en aceite/mantequilla y con tomate cherry.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE BONIATO CON MOUSSE DE CASTAÑA

Ingredientes

- *1/2 kg. de boniato*
- *150 gr. de azúcar*
- *1 l. de agua*
- *Canela, piel de limón y naranja*
- *Pizca de sal*
- *20 gr. de mantequilla*

Para la mousse

- *1/4 kg de castañas*
- *1/2 l. de leche*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *Piel de naranja, piel de limón y una rama de canela*

Elaboración

Para la sopa

Pelaremos y cortaremos los boniatos en rodajas. Doraremos unos 5 minutos a fuego bajo con la mantequilla y los componentes aromáticos. Añadimos el azúcar, llevamos a punto de caramelización y mojamos con el agua caliente. Dejamos cocer a fuego suave hasta que los boniatos estén tiernos. (Alrededor de 15 a 20 minutos). Retiramos los componentes aromáticos y trituramos añadiendo más agua o leche en caso de que la textura sea muy densa.

Para la mousse

Pelaremos las castañas y coceremos con el resto de los componentes hasta que estén tiernas. Retiramos los componentes sólidos y trituramos hasta obtener una masa homogénea. Rectificamos de dulzor en caso de necesidad. Colocamos la sopa en plato sopero acompañando de la Mousse de castaña.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COCA DE BERENJENA ESCALIBADA

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*
- *3 berenjenas*
- *Aceite de oliva*
- *Queso brie*

Para la Olivada

- *100 ml de aceite de oliva*
- *50 gr de aceituna negra de calidad*
- *30 ml de vinagre de jerez*
- *2 fieles de anchoa*
- *8 hojas de albahaca*
- *1 c.c. de miel*
- *1 diente de ajo*

Elaboración

Estiramos la masa de hojaldre y cocemos 12 minutos a 200 °C.

Retirar y dejar enfriar. Vaciar el interior un poco. Reservar.

Partir una berenjena por la mitad. Entallar, aceitar, salar y asar al horno a 200 °C unos 20 minutos. Retirar y mantener tapada unos 10 minutos. Retirar la pulpa y reservar.

Pelar las otras dos berenjenas y cortar en tamaño de patata brava.

Una hervirla con agua salada unos 20 minutos. Retirar y dejar escurrir. Reservar

La otra poner a confitar en aceite de oliva con hierbas aromáticas durante unos 20 minutos. Retirar y dejar escurrir.

Mezclar todas las berenjenas y sazonar.

Cubrir la placa de hojaldre y colocar unas pequeñas tiras de queso brie.

Hornear de nuevo unos 2 minutos hasta que el queso funda.

Al sacar del horno decorar con la olivada

Para la Olivada

Escaldar los ajos 3 minutos y mezclar con el resto de ingredientes (con las aceitunas deshuesadas)

Turmizar e ir agregando el aceite al hilo. Ajustar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PATO CON PERAS

Ingredientes

- 4 muslos de pato
- 3 cebollas
- 2 tomates rojos
- 1 rama de apio
- Hierbas aromáticas
- 100 gr. de champiñones
- 100 ml. de vino blanco
- 1/2 l. de caldo de ave
- 40 gr. de roux

Para el almíbar

- 2 peras
- 1/4 l. de agua
- 125 gr. de azúcar

Elaboración

Pondremos los muslos de pato en una bandeja con grasa de pato y confitaremos a 140 °C durante 90 minutos. Retirar y reservar.

Colocamos los tomates cortados por la mitad y despepitados en una bandeja de horno y horneamos unos 30 minutos a 220 °C.

Pelamos las peras, partimos por la mitad y descorazonamos. Cocemos en el almíbar unos 20 minutos a fuego suave. Cortamos la cebolla en ciselée y el apio en brunoise y sofreímos en una poco de aceite durante unos 45 minutos. Añadimos el tomate y los muslos desgrasados y recuperamos el fondo con el vino blanco. Reduciremos el vino y mojamos con el fondo.

Dejar cocer unos 20 minutos a fuego suave tapado.

Retirar los muslos, pasar por el chino y ligar la salsa. Colocar las peras y los muslos.

Salpimentar y dejar cocer unos 10 minutos más.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MADALENAS DE CASTAÑA ASADA

Ingredientes

- 275 gr. de harina.
- 175 gr. de azúcar moreno.
- 180-200 ml. de leche.
- 150 gr. de mantequilla.
- 2 huevos.
- 20 gr. de levadura.
- Pizca de Sal.
- 200 gr de castañas

Elaboración

Entallar las castañas y asar en la sartén

Montar el azúcar con la mantequilla hasta que doble de volumen. Añadir los huevos y seguir montando.

Con una lengua incorporar la harina tamizada y la levadura y la sal. Añadir la leche y rellenar un tercio del molde. Colocar las castañas troceadas y acabar de rellenar.

Hornear las magdalenas a 200°C durante 20 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ESCUDELLA DE TROMPETAS DE LA MORT Y ALBÓNDIGAS DE BACALAO

Ingredientes

Para el caldo

- *½ Kg. de espinas de bacalao o cabeza*
- *Pieles de bacalao*
- *250 gr. de patata*
- *2 ajos*
- *200 gr. de cebolla*
- *65 gr. de harina*
- *10 gr. de colas de perejil*
- *3 l de agua*
- *65 gr. de aceite de oliva virgen*

Para las albóndigas

- *250 gr. de bacalao “esqueixat” desalado o filete de bacalao*
- *300 gr. de bacalao fresco*
- *70 gr. de pan*
- *Leche*
- *1 huevo*
- *15 hojas de perejil*
- *Harina*
- *100 gr. trompetas de la mort*

Elaboración

Para empezar freír los ajos en una cazuela. Cuando estén dorados añadir la cebolla cortada a juliana y pochar 10 min. Añadir la patata cortada a trozos las espinas y cocer 5 min. mas. Añadir la harina y cocer un poco. Después añadir las pieles y el perejil. Cuando haya cogido color añadir el agua y cocer 30 min. Colar el caldo en otra cazuela donde coceremos las albóndigas.

Poner en un bol el pan, la leche, el huevo, el perejil picado y el ajo picado. Remover con un tenedor. Picar el bacalao mezclarlo con el pan. Preparar albóndigas y pasarlas por harina. Cocerlas 10 min. en el caldo anterior, también se pueden freír un poco antes de cocer en el caldo. Añadir las setas salteadas con un poco de ajo. Servir tres albóndigas con su caldo y las setas.



ESCALOPINES DE CIERVO CON NUECES Y CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 500 gr de ciervo cortado a filetes
- 200 gr Mozzarella
- 100 gr de nueces
- 50 gr de piñones
- 100 gr de almendra tostada
- 100 gr de pan rallado
- 1 huevo
- Harina para empanar
- Aceite de girasol

Para el chutney

- 2 c.s. de aceite de oliva
- 1/4 taza de azúcar moscabado o moreno
- 1 chalota picada
- 1 ajo picado
- 1 c.s de jengibre pelado y picado
- 1 rama de canela
- 1 anís estrellado
- 4 orejones picados groseramente
- 4 ciruelas pasas
- 50 gr de frutos rojos secos
- 200 gr de mezcla de frambuesas, moras, arándanos
- Tomillo
- El zumo de una naranja
- 2 c.s de vinagre de jerez
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta negra a gusto
- La ralladura de una lima.

Elaboración

Espalmar los escalopines de ciervo colocándolo entre papel de cocción y golpeando con un objeto plano y contundente. Rellenar cada escalopin y con mozzarella. Poner sal, pimienta Cerrar y empanar pasando por harina huevo y el pan rallado de frutos secos molidos.

Freír antes de servir

Para el chutney

En un cazo poner el aceite de oliva y saltear el ajo, la chalota, el jengibre, la canela y el anís. Cuando se hayan ablandado un poco los ingredientes anteriores añadir los frutos secos (orejones, ciruelas, frutos rojos secos). Dejar que se cocinen a fuego medio durante unos tres minutos.

Añadir los frutos rojos, el zumo de naranja, la ralladura de lima, el vinagre y el azúcar. Dejar que se reduzca el líquido y espese un poco.

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

APPELSTRUDEL

Ingredientes

- 200 gr harina
- 1 huevo
- 3 c.s de aceite
- Sal
- Agua tibia
- 6 manzanas
- Pasas y nueces
- mantequilla
- Canela
- Miel

Elaboración

Formar un volcán con la harina. Incorporar huevo, sal, aceite, mezclamos mientras añadimos el agua.

Amasamos golpeando la masa contra el mármol. Estará lista cuando esté elástica y blanda.

Dejamos reposar la masa tapada mientras preparamos el relleno.

Pelar y descorazonar las manzanas. Cortar a trocitos pequeños y cocer tapado con un poco de mantequilla canela y las pasas puestas en remojo. Antes de apagar el fuego añadimos la miel.

Estiramos la masa. Primero con rodillo y después con el dorso de la mano. Buscamos que casi sea transparente.

Estiramos la masa sobre un trapo limpio (Repasador) y la acabamos de extender.

Pintamos con mantequilla fundida. Cubrimos toda la masa con manzana y enrollamos la masa. Cerramos los lados.

Pintar con huevo y cocer al horno 30 min. a 180°.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MAGRET CON ENDIVIAS, CÍTRICOS Y MIEL

Ingredientes

- 2 magrets de pato (400 g)
- 2 endivias
- 75 g de zumo de pomelo
- 50 g de zumo de naranja
- 2 cucharadas soperas de miel
- 30 g de mantequilla
- 20 g de mantequilla (para ligar)
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar el magret retirando el sobrante de grasa.

Hacerle cortes por el lado de la piel formando una cuadrícula, pero sin llegar a cortar la carne.

Colocar el magret por el lado de la piel sobre una sartén antiadherente, sin grasa, salpimentar y cocinarlo 5 minutos a fuego bajo, darle la vuelta, (debe quedar dorado) y cocerlo otros 3 minutos.

Retirarlo del fuego y acabarlo en el horno a 180°C durante 4 minutos.

Reservamos en papel absorbente.

Mientras reposa el magret cortar las endivias en 4 a lo largo, marcarlas en otra sartén con los 30 g de mantequilla y una pizca de sal.

Confitarlas rociándolas con su propio jugo 5 minutos aprox., retirarlas y dejarlas reposar al lado del magret.

Agregar las 2 cucharadas de miel a la sartén, desglasar con el zumo de pomelo y naranja y montar la salsa con otra pizca de mantequilla fría en dados pequeños.

Cortar el magret en lonchas de bocado, acompañar con las endivias confitadas y la salsa de cítricos y miel



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA CUMBERLAND

Ingredientes

- *6 escalonias picadas finas*
- *1 limón y una naranja*
- *1 bote de mermelada de frambuesas*
- *400 ml. De oporto*
- *Pizca de jengibre*
- *1 C de mostaza*

Elaboración

Escaldar la escalonia en agua hirviendo 2 minutos. Escurrir y enfriar

Deshacer la confitura al baño maría y colamos para obtener una textura más fina.

Ponemos en un cazo y reducimos, incorporamos el resto de ingredientes y mantenemos a fuego bajo hasta obtener una textura de salsa. Rectificamos de sal.

Limpiar el solomillo y racionar.

Marcar el solomillo y acabar cocción al horno

Pelamos las patatas y cortamos en mandolina fina. Colocamos en rodajas en forma de abanico

Pasamos por al plancha de 3 a 4 minutos por cada lado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREPPES ZUZETTE

Ingredientes

- 50 g de mantequilla
- 2 huevos + 2 yemas
- 100 g de harina tamizada
- 25 cl. de leche
- 3 cl. de agua
- Ralladura de 1 naranja
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 dl. de zumo de naranja
- 1 Chorro grande de Grand Marnier

Elaboración

Fundir los 50 g de mantequilla

Batir los huevos y añadirlos a la harina, sal, mezclar.

Añadir la leche, el agua, la mantequilla, la ralladura e integrar bien todos los ingredientes

Reposar la mezcla 2 h. en el frigorífico.

Después del reposo conviene añadir unas gotas más de agua para estirar la mezcla.

Estiramos la masa muy finamente y en una sartén antiadherente cocinamos 2 minutos por cada lado y reservamos

En un Saute Calentar las 2 cucharadas de mantequilla que espume y colorea ligeramente.

Añadir el azúcar y caramelizarlo ligeramente.

Verter el zumo de naranja y reducirlo ligeramente unos segundos.

Poner las crepes de una en una y replegarlas en abanico, bien empapadas.

Cuando no quepa una más, añadir el licor y flambear.

Estirar las crepes en un plato palaciego y rociarlas con el jugo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ A LA CAZADORA CON ALIOLI DE MEMBRILLO

Ingredientes

- 300g de arroz bomba
- 200g costilla de cerdo
- ½ conejo
- 5 ajos
- 1 cebolla
- 3 alcachofas
- 2 tomates rojos
- Sal
- 1 l de caldo de ave
- Aceite de oliva

Para el alioli de membrillo

- 50g dulce de membrillo
- 1 huevo
- ajos
- Dl. de aceite de oliva

Elaboración

Trocear la costilla y el conejo. Dorarlos en la paella que usaremos para hacer el arroz. Cuando estén dorados por todos los lados los sacamos. Doramos la alcachofa pelada y laminada. Reservamos la alcachofa. Siempre en la misma paella sofreímos la cebolla y el ajo picados a dados pequeños. Pasados unos 15 min. añadimos el tomate rojo rallado.

Coceremos 10 min. mas y reservaremos con la carne.

En la misma paella freímos el arroz removiendo constantemente. Añadimos el sofrito y el caldo de ave que tendremos hirviendo en una olla. Para una medida de arroz pondremos el doble más una de caldo. A los quince minutos de cocción el arroz se pone al horno a 220 5 min. más.

Para el alioli de membrillo

Trituraremos el membrillo, los ajos, la sal y el huevo.

Añadiremos aceite mientras montamos con la batidora



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ESTOFADO DE JABALÍ A LA CERVEZA

Ingredientes

- 600 g. de solomillo de jabalí.
- 2 cervezas negras.
- 2 manzanas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cebollas.
- 1 puerro.
- Tomillo.
- Laurel.
- 150 g. de shiitake.
- 250 g. de trigo tierno.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar la carne en macedonia y salpimentarla. Enharinarla y freírla para que se dore. Retirar.

En el mismo aceite, dorar los dientes de ajo laminados y añadir la cebolla y el puerro cortados en juliana. Pelar la manzana, cortarla en macedonia e incorporarla con el laurel y el tomillo. Añadir la carne y cubrir con la cerveza, cocinar a fuego medio-bajo hasta que la carne esté tierna y la salsa haya reducido.

Cubrir el trigo tierno con agua y sal y cocinarlo a fuego lento durante 15-20 minutos. Saltear con los shiitakes cortados por la mitad y servir con el estofado



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto

Para la Crema de mascarpone

- 500gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

Elaboración

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede mas suave podemos incorporar las claras montadas con 100gr. de azúcar.

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja. Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao

FIDEUA DE SETAS DE OTOÑO Y BUTIFARRA

Ingredientes

Para la fideua

- 500 g .de fideos del numero 2, fritos o tostados en el horno
- Una cebolla ciselée
- 50 g. de puerro cortado en brunoise
- 1 diente de ajo cisele
- 400 g. de setas variadas de temporada
- 2 butifarras cortadas en trozos
- 1 tomate TPM
- Un litro de fondo de ave y de setas

Para la picada

- 2 ajos fritos
- Perejil picado
- 30 g. de jerez dulce
- 50 g. de frutos secos, almendra y avellana
- 50 g. de agua

Elaboración

Limpiar las setas y cortarlas en trozos regulares. Dorar la butifarra en aceite de oliva y decantarlas. Después saltear las setas hasta que pierdan toda su agua, salpimentarlas y añadirles ajo y perejil picado. Decantar y reservar.

En el mismo aceite rehogar lentamente la cebolla a media cocción añadir el puerro, rehogar, añadir el ajo, rehogar y desarrollar aromas. Incorporar el el tomate TPM, dejar confitar y rectificar de sazón.

Incorporar los fideos, rehogar y añadir el caldo justo a cubrirlos, llevar a ebullición, añadir las setas y la butifarra, 10 minutos antes de terminar añadir la picada. Terminar la cocción en el horno a 190 ° C. Servir con mahonesa de all i oli

MAGRET DE PATO ASADO CON SALSA DE NARANJA Y CHUTNEY DE MANGO

Ingredientes

- *1 magret de pato marcado con el cuchillo la piel de forma cuadriculada.*

Para el Chutney de mango

- *200 gr. mango muy maduro cortado en macedonia*
- *35 gr. cebolla ciselée*
- *½ ajo ciselée*
- *20 gr. pasas*
- *40 gr. azúcar*
- *20 ml. Vinagre de sidra*
- *1 pizca de jengibre molido*
- *1 pizca de pimienta molida*
- *1 pizca de 4 especias*
- *1 pizca de sal*

Para la salsa de naranja

- *el zumo de dos naranjas*
- *25 gr. azúcar*
- *10 ml. vinagre de jerez*
- *200 ml. fondo de ave*
- *40 gr. de licor de naranja*

Elaboración

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar y dejamos reposar el magret unos minutos y fileteamos. Emplatamos con la salsa de naranja, el chutney y las pieles de naranja.

Para el Chutney de mango

Mezclar todos los ingredientes.

Cocer lentamente hasta que tenga la textura deseada. Rectificar y retirar.

Para la salsa de naranja

Pelar la naranja y cortar la piel en juliana fina y la coceremos con un almíbar TPT durante 5 a 10 minutos.

Poner todos los ingredientes a reducir.

Reducir a la mitad. Probar de sazón. Colar por chino. Reducir a demi glace.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CAKE DE FRUTA CONFITADA

Ingredientes

- 150 g. de mantquilla pomada
- 150 g. de harina
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- 4 g. de levadura royal
- 100 g. de fruta confitada, cerezas, naranja, pasas...

Para el glaseado

- c/s de azúcar glas
- c/s de agua o zumo naranja
- rodajas de naranja para decorar

Elaboración

Batir la mantquilla pomada con el azúcar, añadir los huevos uno a uno y al final la harina tamizada con el impulsor, y la fruta confitada troceada e enharina.

Acabado

Rellenar los moldes de cake encamisados con papel de horno, cocer a 160 ° C. durante 40 minutos. Glasear con glasa muerta, y secar 40 segundos en el horno a 180 ° C.

SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 100 g de bacon en laminas muy finas
- 250 ml de nata líquida
- 2 cucharadas de mostaza clásica
- 200 g de tomates cherrys
- 1 manojo de ajetes
- sal y pimienta
- 50 g de chalotas

Elaboración

Sellamos en saute con dos cucharadas de aceite de oliva los solomillos de cerdo salpimentados, una vez sellado cortamos en medallones los envolvemos con el bacon y seguimos sellando hasta que se doren por completo, reservamos.

Para los cherrys

En una sartén sin grasa al fuego, cuando esté caliente añadimos los tomates cherrys, les damos unas vueltas hasta que le salgan unas manchas oscuras, añadimos sal y azúcar, damos unas vueltas y fuera del fuego añadimos aceite de oliva, mantenemos en fuego un par de minutos y reservamos

Para la salsa

En una reductora, pochamos las chalotas cortadas en brunoise, unos 15 minutos añadimos mostaza, perfumamos con cognac, evaporamos alcohol, añadimos nata y reducimos hasta textura de salsa.

Al pase

Laminamos los ajetes y los salteamos en un saute, añadimos los tomates cherrys, emplatamos la carne, salseamos con mostaza y acompañamos con los ajetes y cherrys caramelizados



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CIVET DE JABALI

Ingredients

- 500 g de Jabali
- 1,5 litros de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- tomillo/romero
- pimienta negra
- 1 rama de canela (opcional)
- 2 zanahorias
- 200 g de cebolltas
- 1 puerro

Elaboración

La víspera dejamos marinando el jabali en vino con laurel, las hierbas aromáticas, pimienta y las verduras cortadas en Mirepoix,

Al día siguiente separamos las verduras de la carne y el líquido por otro lado.

Rehogamos las verduras unos 20 minutos más o menos, mientras, freímos el jabali unos dos minutos enharinado y reservamos, una vez las verduras estén bien sofritas, añadimos el jabali, mojamos con el vino y cocemos unos dos horas hasta que la salsa espese, rectificamos de sal y listo

TARTA TATIN DE MANZANA

Ingredientes

- 6/7 manzanas tipo golden
- 1 Piel de limón
- 1 Piel de naranja
- 1 canela en rama
- Azúcar
- 1 base de hojaldre

Elaboración

Pelamos las manzanas las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos como mas nos guste.

En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, lo hacemos caramelo y cuando coja un color oscuro, añadimos las manzanas y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo (el fuego ni tocarlo).

Una vez estén empapadas las manzanas añadimos coñac, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

Colocaremos las manzanas en un molde bien prietas, cubrimos con hojaldre o pasta brisa y lo metemos en el horno a 180 grados unos 20 minutos.

El caramelo sobrante de escurrir las manzanas lo reducimos y lo usaremos de salsita.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE OTOÑO

Ingredientes

- *Fondo moreno ligero o caldo de ave*
- *1 boniato asado pequeño*
- *Castañas asadas*
- *2 Rosiñols p.p*
- *1 Niscallo grande p.p*
- *1 huevo p.p*
- *Perejil picado*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Hacer o comprar hecho un fondo o caldo de carne.

Asar boniato y castañas al horno, pelar, desmenuzar, condimentar y poner a cocinar con el caldo durante un rato.

Limpia y lavar setas, cortar tamaño adecuado y saltear en sartén, condimentar y añadir al caldo, cocinar todo junto hasta su punto.

Cocinar el huevo durante 5 ó 6 minutos, reservar en caliente, retirar cáscara para poner en el plato.

Poner la sopa con sus ingredientes en un plato, añadir el huevo condimentado y espolvorear con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CANELONES DE PATO GRATINADOS CON BECHAMEL TRUFADA Y CEPS

Ingredientes

Para la Pasta

- 1 cajita de pasta de canelones
- Agua abundante
- Aceite de girasol

Para el Relleno de los canelones

- Una cucharada de grasa del confit
- 1 cebolla mediana de Figueras
- 1 confit de pato
- 2 champiñones cortados a dados
- Crema de leche
- Sal y pimienta

Para la Bechamel

- 30 gr. de mantequilla
- 2 escaloñas
- 30 gr. de harina
- ½ litro de leche
- 100 gr. de ceps congelados
- Sal y pimienta
- Trufa rallada
- Parmesano rallado

Elaboración

Para la Pasta

Cocinar la pasta en agua hirviendo hasta que esté en su punto. Retirar con araña o espumadera y extender sobre trapo. Enfriar. Reservar.

Para el Relleno de los canelones

Rehogar la cebolla en un cazo con la cucharada de grasa, añadir los champiñones. Cuando este en su punto añadir la carne del confit desmigada, cocinar todo junto durante un rato, añadir la crema de leche y ligar, rectificar de sal y pimienta.

Aparte: Trasladar la preparación a un baso de túrmix y triturar a textura de canelón. Rellenar los canelones con esta preparación.

Para la Bechamel

Derretir la mantequilla en un cazo sin que tome color, añadir las escaloñas y cocinar, retirar del fuego y añadir la harina, ligar un roux, mojar con la leche y cocinar, añadir los ceps troceados, el rallado de trufa y cocinar todo hasta obtener el color y la textura deseada.

Poner el canelón en bandeja, espolvorear con parmesano rallado, gratinar ligero, poner el canelón en el plato y acompañar con la bechamel trufada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CREMA QUEMADA DE PERA

Ingredientes

- *Piel de limón y naranja*
- *1 l de leche*
- *1 rama de canela*
- *Pizca de semillas de anís*
- *4 yemas de huevo*
- *2 huevos enteros*
- *80 gr de azúcar*
- *50 gr de maicena*
- *4 peras*
- *30 gr. de mantequilla*
- *150 gr de azúcar moreno*

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche con la canela y las pieles. Retirar y dejar reposar para que infusione.

Aparte batiremos los huevos con las yemas, el azúcar blanco y la maicena. Verteremos la leche colada sobre esta preparación y volveremos de nuevo al fuego. Removeremos hasta que espese. Retirar y dejar reposar.

Pelamos las peras, descorazonamos y cortamos en macedonia.

Rehogamos con la mantequilla y el azúcar morenos hasta que adquieran color. Unos 5 a 8 minutos.

Colocar en la base del recipiente y cubrir con la crema.

Espolvorear azúcar al pase y quemar

SEPIA EN DOS COCCIONES CON CREMA DE MOIXERNONS Y ACEITE DE ALBAHACA

Ingredientes

- *4 sepias medianas*
- *Manojo de espárragos verdes*
- *200 gr. de moixernons hidratados*
- *3 puerros*
- *Salsa de soja.*
- *100 ml. de vino blanco*
- *1/4 l. de agua de hidratar setas*
- *1/4 l. de crema de leche*
- *Sal y pimienta.*
- *Aceite de girasol.*
- *200gr de albahaca fresca.*

Elaboración

Limpiaremos la sepia y escaldaremos unos 5 minutos en agua salada. Parar cocción trocear y reservamos.

Escaldar los espárragos verdes 3 a 4 minutos en agua salada. Parar cocción y cortar en 3 o 4 trozos. Reservar con la sepia.

Elaboración crema de moixernons

Cortaremos los puerros en rodajas finas y rehogaremos a fuego suave unos 10 a 12 en un poco de aceite hasta que estén tiernos. Subir el fuego e incorporar las setas.

Reducir el vino blanco, mojar con el caldo de setas y la soja, llevar a ebullición, reducir unos 3 minutos y cremaremos.

Llevar a ebullición y reducir fuego hasta obtener una consistencia cremosa. Salpimentar y mantener a fuego bajo, mojando con pequeñas cantidades de caldo en caso de que adquiera una consistencia excesivamente densa.

Para el aceite.

Trituraremos bien un buen manojo de albahaca con aceite de girasol,

Acabado.

Saltear a fuego fuerte unos 5 minutos las sepia con los espárragos. Salpimentar. Colocar en el plato y napar con la salsa.

Decorar con los huevos cocidos. Y decorar con aceite verde..



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLLO CON TROMPETA DE LA MUERTE Y GAMBAS AL CHOCOLATE

Ingredientes

- *1 pollo a cuartos*
- *8 gambas*
- *100 ml. de vino blanco*
- *1 cebolla*
- *1/2 l. de fondo de ave*
- *1/2 l. de fondo de setas*
- *Chocolate negro.*

Para la Picada

- *2 dientes de ajo.*
- *20gr. Frutos secos.*

Elaboración

Marcamos el pollo unos 4 minutos en aceite hasta cerrar poro. Retiramos y añadimos la cebolla cortada en juliana. Mantenemos a fuego suave unos 15 minutos, añadimos la trompeta, mantenemos un par de minutos, desglasamos con el vino blanco, agregamos el pollo y añadimos los caldos calientes. Mantenemos cocción unos 15 minutos hasta que el pollo este cocido y tierno.

Añadimos chocolate negro rallado y la picada elaborada con el ajo y los frutos secos tostados y pasado por mortero, y dejamos que el guiso coja textura.

Salteamos un par de minutos las gambas aparte e incorporamos en último momento.

Salpimentamos y servimos de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MOUSSE DE MASCARPONE Y CONFITURA DE HIGOS

Ingredientes

- 250 gr. de mascarpone
- 80 gr. de azúcar
- 150 ml. de crema de leche
- 1 + ½ hoja de gelatina
- 180 gr. de higos

Elaboración

Para hacer la confitura pelar y cortar los higos y caramelizarlos a fuego lento con los 20 gr. de azúcar. Pasarlo por un colador y añadir la gelatina hidratada. Ponerla en el fondo del vaso y dejar que cuaje. Mezclar el mascarpone con el azúcar hasta conseguir una crema. Montar la crema de leche e incorporarla a la crema de mascarpone. Poner la crema sobre la confitura de higos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PARFAIT DE HIGADO DE POLLO CON SETAS Y PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

- 40 gr. de mantequilla
- 3 chalotes
- 10 gr. de tomillo fresco
- 200 gr. de hígado de pollo
- 100 ml. de crema de leche
- 250 gr. de moixernons frescos
- 50 ml. de Pedro Ximenez

Elaboración

Fundiremos la mantequilla a fuego suave y rehogaremos la cebolla tierna cortada en brunoise alrededor de 4 a 5 minutos hasta que esté tierna pero no adquiera color junto con las hierbas aromáticas.

Subiremos el fuego y añadiremos los hígados dorándolos alrededor de 4 minutos, retiramos el hígado colocándolo en una trituradora y reducimos el licor con la crema de leche, durante 3 minutos. Vertemos en una trituradora.

Salteamos las setas unos 4 minutos a fuego fuerte y añadimos a la trituradora.

Trituramos hasta obtener una masa homogénea y rectificamos de sal y pimienta, tomillo fresco y unas gotas de Pedro Ximenez.

Colocamos en el cuento de servició y cubrimos con gelatina o mantequilla fundida para evitar oxidación. Reservar en frío y acompañar de pan tostado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOLOMILLO DE JABALI CON SALSA DE FRUTAS ROJAS Y PURÉ DE MANZANA

Ingredientes

- 4 solomillos de Jabalí
- 2 chalotes
- 100 gr. de frutas rojas
- 100 ml. de vino tinto
- 100 ml. de oporto
- 1/4 l. de fondo oscuro
- 25 gr. de roux oscuro

Para la guarnición

- 2 manzanas
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de zumo de manzana
- 1 gr. de pectina en polvo

Elaboración

Limpiamos los solomillos y marcamos en la sartén. Retirar y salpimentar. Reservar.

Cortamos la cebolla en ciselée y sofreímos en la misma sartén durante 45 minutos. Añadimos los frutos rojos, mantenemos en cocción suave unos 3 minutos removiendo para provocar su rotura. Reducimos con los vinos unos 4 minutos y mojamos con el caldo. Mantenemos cocción unos 10 minutos. Pasamos por el chino, volvemos a colocar al fuego y llevamos a ebullición y deshacemos el roux. Reducimos fuego a unos 40 °C. Observamos su consistencia y colamos repetidamente unas 10 veces. Rectificar de sal y pimienta y reservamos en caliente.

Para la guarnición

Descorazonamos la manzana, entallamos la piel por la mitad y asamos al microondas unos 5 minutos.

Retiramos del microondas y colocamos en el horno a 180°C con el azúcar.

Mantener unos 15 minutos hasta que se deshaga.

Aparte disolvemos la pectina con el zumo de manzana. Cuando se haya disuelto añadimos el puré de manzana y removemos unos 5 minutos hasta que empiece a espesar. Retirar y dejar reposar para que la manzana reabsorba el líquido. Calentar y servir en el lateral del plato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GALLETAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- 200 gr. de harina floja
- 150 gr. de mantequilla
- 175 gr. de azúcar lustre
- 1 huevo
- 100 gr. de chocolate
- Piel de naranja rallada
- 3 gr. de Sal

Para la Crema de naranja

- 2 dl. zumo de naranja
- 4 huevos
- 100 gr azúcar
- 2 hojas gelatina
- 200 g mantequilla blanda

Elaboración

En un bol al baño maría, batir con varillas los huevos y el azúcar (que no suba de 85°C.). Retirar del fuego, añadir la gelatina remojada, la mantequilla pomada y el zumo, mezclar. Enfriar.

Para la Crema de naranja

Creinar hasta alisar la mantequilla con el azúcar y la sal.

Añadir el huevo batido

Por último incorporar con lengua la harina tamizada, la ralladura naranja y el chocolate en pepitas

Hacer pequeñas bolitas y enfriar.

Cocer a 200 °C hasta que estén doradas. Unos 10 a 15 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ARROZ DE CODORNIZ Y ROSSINYOL DE PI

Ingredientes

- 4 codornices
- 100 gr de panceta
- 2 cebollas
- 4 tomates rojos
- 200 gr de rossinyols
- 300 gr de arroz
- 700 ml de caldo de setas

Elaboración

Limpiar las setas y saltear en la paella con un poco de aceite un par de minutos. Retirar.

Limpiamos las codornices y doramos unos 4 minutos con la panceta cortada en macedonia. Retirar la codorniz manteniendo la panceta y sofreír la cebolla cortada en ciselée durante unos 45 minutos.

Mientras asar al horno los tomates partidos por la mitad y despetitados. Cuando la cebolla esté cristalina incorporar la pulpa de tomate y secar bien.

Incorporar el arroz y sofreír unos 5 minutos.

Incorporar el caldo caliente y mantener un par de minutos de ebullición. Bajar fuego, salpimentar y mantener cocción unos 15 minutos. Cuando el arroz esté a dente incorporar las codornices y las setas.

Regar con una ajada si se quiere.

Apagar fuego y dejar reposar unos minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MAGRET DE PATO CON MIEL DE ROMERO Y PASTEL DE PATATA

Ingredientes

- 2 magret de pato
- 3 cebollas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 50 ml de miel
- 20 gr de azúcar moreno
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 c.s.de vinagre blanco
- 20 gr de hojas de romero
- Sal y pimienta

Para el Pastel de patata

- 200 gr de patata blanca
- 100 ml de crema de leche
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 50 gr de queso
- Sal y pimienta

Elaboración

Para el magret

Dorar el magret 3 minutos por la piel y dos minutos por la carne.

Retirar y dejar macerar 8 horas con el resto de ingredientes. (Cebolla y ajo cortados en ciselée)

Para el Pastel de patata

Pelar las patatas y cortar en láminas muy finas y mezclar con el huevo batido y la crema de leche. Salpimentar

Cortar la cebolla en juliana y rehogar.

Incorporar a la preparación anterior, añadir el queso y colocar en molde.

Cocer unos 20 minutos a 180 °C

Al pase

Porcionar el magret y marcar en la sartén. Acompañar de una ración de pastel de patata.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CUATRO CUARTOS DE MANZANA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 4 manzanas

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar e iremos incorporando el aceite y la leche mezclándoos poco a poco. Al final incorporamos la harina tamizada en 3 partes cortando con una lengua.

Encamisar el molde.

Colocar parte de la mezcla.

Cubrir con la manzana cortada en macedonia y salteada hasta que esté blanda y haya perdido la mayor parte de su agua.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 30 minutos a unos 220°.

MICROPISTO CON SETAS, HUEVOS Y CHIPS DE VERDURA

Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 3 calabacines pequeños
- 1/2 pimiento verde
- 1 cebolla mediana
- 1 berenjena
- 1 zanahoria
- 4 huevos
- 3 patatas
- 150 g de champiñones
- cebollino
- azúcar moreno
- aceite de oliva

Elaboración

Escaldamos los tomates y lo libramos de piel, pepitas y reservamos

Picamos la cebolla y rehogamos diez minutos con aceite de oliva y añadimos a intervalos de 5 minutos el resto de las verduras por este orden, Pimiento, berenjena, calabacín, setas, el tomate y el azúcar lo último, cocemos por último 5 minutos más y retiramos del fuego.

Laminamos el resto de las verduras, freímos a 170° y escurrimos a papel absorbente.

Emplatamos en aro y apoyamos, un huevo frito, huevo poché o yema de huevo empanada, ponemos de guarnición los chips de verduritas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

STROGONOFF DE JABALÍ Y SETAS

Ingredientes

- 2 solomillos de jabalí sucios
- 2 salsifies
- 6 chalotas muy picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 puñado de setas (hongos, niscalos, trompeta de la muerte, gamuza, seta de cardo)
- 1 pizca de mantequilla
- 1 vodka
- 1 limón (zumo y ralladura)
- 4 dl. de nata doble
- 18 pepinillos en vinagre pequeños
- Aceite de oliva
- Perejil picado
- Arroz blanco cocido

Elaboración

Limpiar los solomillos de jabalí en la tabla y cortarlos en tiras anchas. Saltearlos con aceite, sal, pimienta, retirarlos a un plato. Pelar los salsifies y cortarlos al bias. Saltearlos en la misma sartén, aceite, mantequilla y sal.

Añadir las setas.

Añadir las chalotas, ajos.

Verter el vodka, cáscara de limón, zumo.

Añadir la nata doble, los pepinillos.

Rectificar de sal y pimienta. Añadir el jabalí. Añadir perejil



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE QUESO FACIL Y RAPIDA

Ingredientes

- 500 g de queso *Filadelfia*
- 200 g de *azucar*
- 300 g de *nata liquida*
- 3 *huevos*
- 50 g de *harina tamizada*

Elaboración

Pre calentamos el horno a 170 °

En un Bol grande con ayuda de una varilla manual o eléctrica, mezclamos los huevos con el azúcar hasta doblar su tamaño, añadimos el azúcar, el queso *filadelfia* y mezclamos bien, añadimos poco a poco la *nata liquida* para integrarla bien en la preparación, una vez integrada añadimos la *harina tamizada* poco a poco y reservamos.

Una vez tengamos el molde en que la haremos, untado con *mantequilla* y *harina espolvoreada* introducimos la mezcla en su interior, introducimos en el horno a 170° durante 30 minutos, procurando no abrir el horno.

Dejar enfriar y desmoldar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

JABALÍ CON HIGOS

Ingredientes

- 2 Kg. de carne de jabalí troceada en tacos
- 0'5 l. de vino tinto
- 1 pizca de vinagre de Jerez
- 1 pizca de armagnac o brandy
- 4 dientes de ajo pelados
- Romero y tomillo
- 1 puñado de tallos de perejil atados
- 50 g de tocineta de cerdo picada
- 1 pizca de harina
- 3 cebolletas picadas finas
- 3 dientes de ajo picados
- 3 onzas de chocolate negro
- 2 l. de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 puñado de higos secos partidos en dos

Elaboración

Para Marinar el jabalí

Colocar la carne en un recipiente con el vino, vinagre y el brandy, aceite de oliva, sal los dientes de ajo, romero, tomillo y tallos de perejil.

Dejarlo en adobo 24 h., dándole vueltas de vez en cuando.

En una olla grande dorar la tocineta en aceite de oliva

Añadir la carne de jabalí marinada y colorear, salpimentar.

Añadir una pizca de harina.

Añadir la cebolleta, picada los ajos picados, el chocolate y rehogamos

Mojamos con el líquido de la marinada, añadimos el caldo hasta cubrir y dejar estofar unas 2h. aprox.

Rectificamos de sal, añadir gotas de armagnac, los higos y cocemos unos minutos para que los higos se empapen



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CIERVO EN SALSA DE OPORTO

Ingredientes

- *800 gr. de lomo de ciervo*
- *1 zanahoria*
- *1 chalote*
- *1 puerro*
- *tomillo*
- *Clavo de olor, laurel, sal y pimienta*
- *1 copa de oporto*
- *100 gr. de bacon*
- *100 gr. de vino blanco*
- *100 gr. Cebolla perla*
- *100 gr. de champiñones*
- *100 gr. de jamón*
- *1 cebolla*
- *250 ml. de fondo de carne*

Elaboración

Dejaremos marinar el ciervo con el azúcar moreno, el clavo, la chalote en brunoise, el puerro en aros, el tomillo, el perejil, la pimienta, el oporto y el laurel.

Posteriormente en una cazuela freiremos el bacon cortado en tiras finas junto con la carne de ciervo, reducimos el fuego y rehogaremos la cebolla cortada en brunoise, la zanahoria en rodajas, los champiñones en brunoise, cuando estén tiernos, añadimos la verdura del adobo colada, el jamón cortado a tiras y seguiremos cocinando. Mantendremos unos 10 minutos más. Añadimos el vino blanco, el oporto y dejamos reducir. Mojaremos con el caldo y dejaremos cocer otros 10 minutos.

Retiraremos la carne y pasaremos la salsa por el chino. Volveremos a la cazuela, ligaremos y salpimentamos.

Aparte glaseamos unas cebollitas para acompañar de guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PERA EN ALMIBAR Y ASADA CON PESTO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 4 peras
- 80 gr. de frutos secos variados
- 20 gr. de Parmesano
- 12 hojas de albahaca
- 50 gr. de mantequilla
- 60 gr. de pepita de chocolate
- 250 gr. de azúcar (almibar)
- 1/2 l de agua (almibar)
- Piel de limón (almibar)

Elaboración

Pelaremos las peras, quitaremos el corazón y cocemos en un almibar ligero unos 10 minutos. Retiramos y dejamos enfriar. Triturar el resto de los ingredientes (excepto la mantequilla) hasta obtener una pasta y rellenamos la pera. Colocaremos en una bandeja de horno con un poco de mantequilla en la parte superior de la pera y horneamos a 180 °C unos 10 minutos.
Servir de inmediato



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CANELONES DE CARPACCIO DE TERNERA COM CEBOLLA CONFITADA, CEPES CON SU GAMBA Y GERMINADOS

Ingredientes

Para los canelones

- *Un paquete de carpaccio de ternera*
- *3 cebollas grandes cortadas en juliana fina*
- *200 g. de ceps*
- *7 gambas*

Para la salsa

- *Una cebolla ciselée*
- *Un puerro ciselés*
- *200 g. de ceps*
- *300 g. de nata líquida*
- *Brandi*

Otros

- *Una bolsa de germinados*

Elaboración

Para los canelones

Rehogar lentamente la cebolla en abundante aceite de oliva hasta que esté dorada. Añadir los ceps troceados y dejarlos sofreír unos 4 minutos. Escurrirlo del aceite, reservando este caliente.

Pelar las gambas respetando la cabeza y la cola, insertarla en una brocheta. Y reservar en frío.

Para la salsa

Rehogamos lentamente la cebolla junto con el puerro, añadimos los ceps, rehogamos añadimos el brandi, evaporamos e incorporamos la crema de leche. Llevar a ebullición. Rectificar de sazón y textura. Triturar por túrmix y reservar en caliente.

Acabados

Saltear las gambas y pasar ligeramente los filetes de carpaccio por el aceite caliente, para cocerlos ligeramente y para que cojan un poco de temperatura, rellenar cada filete de carpaccio con el relleno de ceps y cebolla, enrollar disponer dos canelones por plato, salear con la salsa de ceps caliente disponer un bouquet de germinado y al lado la gamba. Regar con un poco de aceite trufado o aceite virgen.

JABALÍ AL ESTILO DE LA IAIA MARÍA

Ingredientes

- *Un kilo de Jabalí limpio y cortado en dados*
- *Laurel*
- *1 cabeza de ajos entera*
- *Una rama de canela*
- *1 cebolla cisele*
- *2 tomates TPM*
- *Almendras tostadas*
- *brandi*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

En una cazuela de barro alta, se le pone un buen chorro de aceite de oliva. Se le echa el jabalí en crudo bien salpimentado, la cabeza de ajos, la hoja de laurel, la rama de canela, y un buen chorro de coñac. Y se reserva. Aparte se coge una sartén y se hace un sofrito con la cebolla y el tomate. Una vez el sofrito esté a punto se incorpora a la cazuela de barro donde está el jabalí. Se pone a cocer a fuego lento tapada o con un plato de terracota encima, lleno de agua por un espacio aproximado de dos horas. Cuando han pasado las dos horas y el jabalí este tierno, se traslada a una cazuela de barro plana. Se le añade la picada de almendras, diluida con un poco de leche. Se deja cocer unos minutos más. Hay dos modos de terminar el plato:

Opción con setas

Mezcla de setas al gusto. Una vez limpias las setas, se frien en una sartén con ajo y perejil, un poco de pimienta negra i un chorrito de coñac. Una vez cocidos, ya se pueden incorporar al cerdo.

Opción con chocolate

Si escogemos la opción con chocolate, es lo mismo que en las setas, pero con chocolate. Cogemos una porción de chocolate negro, preferentemente a la piedra, la rallaremos y la incorporaremos dentro de la picada. Hecha la picada la añadiremos al jabalí y lo dejaremos cocer unos minutos.



CHRISTMAS CAKE

Ingredientes

Para el Cake

- 150 gr. fruta confitada variada (pasas, orejones, naranja confitada...)
- 80 gr. brandy para macerar la fruta confitada
- 2 huevos
- 175 gr. azúcar moreno
- 75 gr. nata líquida
- 140 gr. harina + 3 gr. levadura tamizadas
- 1 pizca sal
- 50 gr. mantequilla fundida
- 3-5 gr. especias (2 gr. canela, 1 gr. nuez moscada, 1 gr. jengibre)

Para el Glaseado de naranja

- 65 gr. mermelada de naranja
- 40 ml. almíbar TPT
- 10 gr. Grand Marnier o Cointreau

Para la Glasa real

- 125 gr. azúcar glasé
- 15 gr. clara de huevo
- 10 ml. zumo de limón

Acabados

- 1 cake
- Glaseado de naranja
- Glasa real
- Spray oro o polvo de oro

Elaboración

Para el Cake

Macerar la fruta confitada en el Brandy 1 noche en nevera. Fundir la mantequilla, dejar enfriar. Batir los huevos y el azúcar. Añadir la nata y emulsionar. Incorporar la harina tamizada con el impulsor y la pizca de sal, mezclar bien.

Colar la fruta confitada. Añadir a la masa 40 gr. jugo de maceración. Agregar la mantequilla y mezclar bien. Añadir las especias. Cocer en molde cake encamisado con mantequilla y harina, a 170°C, 45 min.

Para el Glaseado de naranja

Preparar un almíbar con 50 gr. agua + 50 gr. de azúcar, hervir 2 minutos y pesar 40 ml. Enfriar. Añadir el licor. Mezclar con la mermelada de naranja. Colar. Reservar.

Para la Glasa real

Mezclar todos los ingredientes y homogeneizar bien. Reservar.

Acabados

Perlitas blanco/oro para decoración

Poner el cake desmoldado y recién salido del horno sobre rejilla, con recipiente debajo.

Pinchar la superficie y bañar con el glaseado de naranja. Seguidamente y en caliente, aplicar la Glasa real. Dejar secar.

Acabar con Spray oro y decorar con perlitas blanco/oro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CROQUETAS DE SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes

- 110 g. de Mantequilla
- 200 g de harina
- 1 L de leche
- 250 g de setas variadas
- 1 cebolla

Elaboración

Llevamos la leche a ebullición y reservamos

En otro cazo precalentado colocamos la mantequilla a dados y la deshacemos. Una vez deshecha añadimos la harina y hacemos un Roux

Una vez tengamos el roux agregamos la leche poco a poco para que no salgan grumos, y terminamos como si fuera una bechamel muy espesa, rectificar de sal y añadir la farsa de setas muy picada.

Cocemos un par de minutos y reservamos en un molde o bandeja.

Una vez fría la masa las moldeamos en redondo o a lo largo y pasamos por harina, huevo y pan rallado.

Freímos en abundante aceite caliente a unos 170 grados

Para las setas

En un Saute rehogamos en aceite la cebolla, picada en brunoise, y pochamos unos 10/15 minutos, agregamos la setas muy muy picadas y las sofreimos con la cebolla hasta que pierdan toda la humedad, una vez sofritas agregamos cognac, dejamos quemar el alcohol y reservamos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LIEBRE GUISADA

Ingredientes

- *1 liebre grande en pedazos grandes, con el hígado entero*
- *1'5 l. de vino tinto*
- *1 zanahoria picada*
- *1 cebolla picada*
- *1 puerro picado*
- *2 dientes de ajos pelados y enteros*
- *Unos granos de pimienta negra*
- *Tallos de perejil*
- *1 chorro de vinagre de sidra*
- *1 chorrito de brandy*
- *Aceite de oliva*
- *1 cucharada de harina*
- *1'5 l. de agua o caldo de carne*
- *1 pizca de mantequilla*
- *1 pizca de Armagnac*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Juntar en una olla la liebre salpimentada, con el vino, zanahoria, cebolla, puerro, ajo, tallos de perejil, pimienta, un buen chorro de vinagre, aceite de oliva y el hígado. Marinar durante 12 horas en frío..

Calentar una olla con aceite y dorar liebre y los hígados sazonados.

Al rato y en la misma grasa, doramos las verduras unos minutos, añadimos la harina y rehogamos unos minutos.

Incorporar el cognac, los líquidos de la marinada y reducir.

Cubrimos con agua o caldo y guisar hasta que esté tierna, unas 2 horas.

Retirar los pedazos de liebre, pasar la salsa y colarla sobre la liebre estofada.

Enriquecer la salsa con una pizca de mantequilla y Armagnac.

Hervir junto 5 minutos y servir

TARTA DE NATA Y YEMA TOSTADA

Ingredientes

- 200 cc de nata para montar
- 2 cucharadas de azúcar glas
- Estabilizante o una hoja de gelatina
- 4 yemas
- 250 g de agua
- 250 g de azúcar
- 100ml de almíbar ligero.

Para el Bizcocho

- 3 huevos
- 125 gr. azúcar
- 75 gr. harina

Elaboración

Para el Bizcocho

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada, horneamos a 200 grados 7/8 minutos.

Hacemos un almíbar claro para calar los bizcochos con 150ml de agua, vino blanco y dos cucharadas de azúcar. Dejamos hervir unos minutos y dejamos enfriar.

En otro cazo ponemos 250 ml de agua y 250 g azúcar, dejamos que hierva hasta tener un almíbar espeso a punto de bola.

Batimos las yemas con las varillas y añadimos el almíbar en hilo.

Ponemos al fuego y sin dejar de remover hasta que espese.(podemos poner una punta de maizena)

Montamos la nata con las dos cucharadas de azúcar

Con 5 g de estabilizante es suficiente, pero si no tenemos, hidratamos una hoja de gelatina y la disolvemos en una cucharada de leche. Dejamos entibiar y lo añadimos a la nata.

Montamos la tarta poniendo en el fondo de un molde desmontable (o un aro sobre el plato) una plancha de bizcocho. Calamos con el almíbar (tiene que estar frío).

Sobre el bizcocho echamos la nata montada y alisamos un poco. Ponemos el segundo bizcocho y presionamos ligeramente para que no queden huecos. Calamos.

Por último acabamos con la yema. Alisamos con la espátula.

Metemos una hora, al frigorífico.

Retiramos el molde y espolvoreamos por encima con azúcar. Quemamos con la pala o con el soplete



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

ENSALADA DE CONFIT DE PATO CON PUERRO Y MOSTAZA ANTIGUA

Ingredientes

- *Una bolsa de mesclum*
- *2 muslos de pato confitados*
- *1 puerros*
- *4c.s. Aceite de oliva*
- *1 c.s. Vinagre de manzana*
- *Sal*
- *1 c.s. mostaza antigua*
- *Pan para picaostes*
- *½ granada*

Elaboración

Cortar los puerros a 5 cm de largo y sumergirlos en aceite dentro de una ollita. Cocerlos lentamente sin que coja mucho calor el aceite. Podemos perfumar el aceite con un poco de pimienta en grano y laurel

Pelar el confit y cortar la piel a juliana. Con aceite bien caliente freír la piel hasta que quede crustillante.

Secar sobre papel de cocina.

Desmenuzar el pato y ponerlo en un sitio templado.

En el mismo aceite que hemos frito la piel de pato podemos freír los picatostes.

Para la vinagreta mezclamos en un bol metálico la mostaza con el vinagre y la sal. Añadimos el aceite sin parar de batir.

Desgranamos la granada.

Emplatamos la ensalada colocando bien todos los ingredientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MAGRET DE PATO CON ESCABECHE DE ROVELLONS

Ingredientes

- 700 gr. de magret de pato
- 200 gr. de rovellons
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 apio
- 2 dientes de ajo
- Laurel, tomillo y romero
- Pimentón opcional
- 1/4 l. de aceite de oliva
- 125 ml. de vinagre de manzana
- 125 ml. de vino blanco
- 10 gr. de azúcar
- Sal, clavos de olor y granos de pimienta

Elaboración

Limpiaremos los rovellons y escaldamos. Pondremos en una cacerola un poco de aceite con, la cebolla cortada, la zanahoria y el apio cortado en juliana, la pimienta, el romero y el tomillo y el laurel. Añadimos los niscalos y el ajo dejando cocer unos 5 minutos, añadiremos el vinagre y el vino mantendremos unos minutos más al fuego y retiraremos. Añadimos el resto de aceite en crudo y dejamos reposar unas 48 horas.

Para la cocción del magret

Entallamos Magret, y asaremos de forma unilateral por la parte de la piel a unos 65 °C durante 1 hora.
Fileteamos y colocamos en el plato.
Cubrimos con el escabeche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE LIMÓN MERENGUE, LEMÓN PIE

Ingredientes

Para la Masa sucee

- 250 g. de harina
- 100 g. de azúcar glas
- 1 huevo
- 150 g. de mantequilla pomada
- 30 g. de harina de almendra

Para la Crema de limón

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

Para el Merengue italiano

- 50 g. de claras de huevo
- 100 g. de azúcar
- 33 g. de agua

Elaboración

Para la Masa sucee

Cremar la mantequilla con el azúcar, añadir el huevo y la harina. Trabajar muy poco. Enfriar y cocer al blanco con peso a 160 ° C.

Para la Crema de limón

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

Para el Merengue italiano

Cocer el agua con el azúcar a 121 ° C. a 114 ° C. empezar a batir las claras y a 121 ° C. verter el azúcar a hilo encima de las claras montadas. Montar hasta enfriar.

Acabados

Rellenar las tartaletas con la crema de limón, decorar con el merengue y flambear.

FALSO RAVIOLI DE GAMBA Y CEPS

Ingredientes

- 8 gambas de tamaño mas bien grandes
- 250gr. De ceps.
- 1 cebolla.(juliana)

Para la Crema de Gamba

- 8 cabezas de gamba.
- 1 puerro.(brunoise)
- 50gr. De mantequilla.
- v. blanco.
- 1 tomate rallado.
- ½ litro de fumet.
- 200 gr. De c. de leche.
- Sal/pimienta.
- H. aromáticas.

Elaboración

Pelaremos las gambas y reservaremos las cabezas para la crema.

A Las colas les limpiaremos el intestino y las pondremos crudas entre dos papeles de horno (una a una) y las aplastaremos hasta dejarlas planas. Las reservaremos en el congelador.

Para el Relleno

Rehogaremos bien una cebolla en aceite/mantequilla y tiraremos el cep en brunoise. Dejando que rehogue todo bien, rectificaremos de sabor.

Para la Crema de Gamba

Doraremos bien las cabezas de las gambas con aceite, cuando estén tiraremos el puerro, las hierbas y la mantequilla y rehogaremos bien, subiremos el fuego y tiraremos el tomate rallado, y dejaremos que pierda todo el agua. Desgrasaremos con vino blanco, y añadiremos el fumet, lo dejaremos reducir a fuego medio unos 30 min, colar por el chino y cremar. Rectificar de la sal y pimienta.

Acabado

Montaremos los raviolis con las gambas (aplastadas) retirándolas del papel de horno, y colocando el relleno en medio. Pintando con clara de huevo los bordes para que no se separen. Troquelaremos los raviolis si hiciese falta para darles una forma regular. Reservaremos unos minutos para que se atemperen.

Los pondremos directamente en crudo en el plato de presentación, y naparemos con la crema bien caliente. Saltearemos los ceps y pondremos para decorar.

MAGRET DE PATO CON MANGO, CHUTNEY Y ESPINACAS.

Ingredientes

- 1 Magret de pato.
- 2 Mangos
- 1 cebolla roja o dulce.(brunoise)
- 1 pimiento rojo.(brunoise)
- 50gr. De Vinagre de manzana.
- 50 gr. De azúcar.
- Jengibre fresco.(ciselar)
- Sal /pimienta.
- 200gr. Hojas de espinacas frescas.
- 20gr. Mantequilla.
- 200gr. Vino tinto.

Elaboración

Marcamos con un cuchillo la grasa del magret en forma de cruces, salamos y lo doramos bien primero por la piel entre 5 a 8 min retirando la grasa de vez en cuando para que no se acumule en la sartén, después marcamos por el otro lado unos 3 min. Reservamos.

Para el Chutney

Rehogamos la cebolla roja unos minutos, continuaremos con el pimiento rojo, seguidamente añadiremos los mangos troceados, el jengibre, el azúcar y el vinagre, rehogaremos todo junto unos minutos para integrar, salpimentamos y coceremos tapado, hasta que adquiera una textura de sofrito o mermelada. Reservar.

Para la Salsa

En la misma sartén del magret añadimos azúcar y dejamos suavemente que se haga un caramelo, añadiremos dos gajos de mango de tamaño generoso y dejamos que tome contacto unos minutos, añadiremos el vino tinto y dejaremos reducir hasta obtener textura salsa.

Acabado

Saltearemos un minuto las espinacas frescas en mantequilla. Salpimentaremos. Terminaremos cocción del magret, en un golpe de horno simplemente para calentar si hiciese falta. Lo cortaremos en escalopes para emplatar, acompañaremos de unos gajos de mango, el chutney, y las espinacas. Salsearemos para decorar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

COULANT DE CHOCOLATE, INGLESA DE CAFÉ Y CONFITURA DE NARANJA.

Ingredientes

- 100 gr. de cobertura de chocolate negra
- 100 gr. de mantequilla
- 90 gr. de harina
- 3 huevos
- 120 gr de azúcar
- azúcar glass.

Para la Crema de cafe

- 250gr de leche.
- 3 yemas de huevo.
- 35gr. Azucar
- 1 rama de vainilla.
- 2 sobres de café soluble.

Para la Confitura de naranja

- 1 naranja grande.
- 250gr de azúcar.
- 200gr. De agua.

Elaboración

Deshacer el chocolate al baño María, incorporar mantequilla.

Montar las claras a punto de nieve y reservar.

Blanquear el azúcar y la yema de huevo.

Incorporar la mezcla de chocolate y mantequilla a los huevos blanqueados.

Seguido lo integraremos con las claras poco a poco.

Añadir la harina tamizada.

Poner en una manga pastelera y rellenar los moldes previamente encamisados. Les daremos un toque en congelador.

Cocer unos 10 minutos a 200 °C.

Montar el plato y espolvorear azúcar lustre.

Para la Crema de cafe

Infusionamos la leche con la vainilla y añadimos los sobres de café, llevándolo a ebullición,

Y reservaremos, retiraremos la vainilla.

por otro lado blanquearemos las yemas con el azúcar, y añadiremos a pocos la leche con café removiendo constantemente para que no coagule el huevo. Lo llevaremos al fuego controlado de temperatura, removiendo hasta que espese, reservaremos y enfriaremos.

Para la Confitura de naranja

Realizaremos un almibar con el agua y el azúcar, pelaremos bien los gajos de naranja sin parte blanca, y los introduciremos en el almibar una vez disuelto el azúcar. Cocinaremos suavemente hasta que este.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

CANELONES MAR Y MONTAÑA CON SALSA DE SETAS

Ingredientes

- 200 gr de morcilla
- 200 gr de merluza
- 10 Placas de canelones

Para la Salsa

- 2 cebollas
- 150 ml de caldo de setas
- 150 ml de leche
- 100 gr de setas variadas
- Roux s/c/p

Elaboración

Ponemos a cocer las placas de lasaña en agua salada y aceitada hirviendo. Mantener la cocción indicada por el proveedor REtyirar y parar cocción en seco sobre el mármol aceitado.

Destripar la morcilla y pasar por la sartén 3 minutos, añadir la meluza troceada limpia de piel y espinas. Alagar cocción 2 minutos más. Ajustar de sazón y colocar en un cuenco Colocar en manga y rellenar los canelones. Reservar hasta pase.

Para la Salsa

Cortar las cebollas en ciselée y sofreír en usan cazo durante 45 minutos. Mojar con el caldo y llevar a ebullición, mojar con la leche y llevar a ebullición. Tapar y mantener cocción 10 minutos Colar y volver al fuego. Añadir el roux y batir 2 minutos con energía. Ajustar de sazón y consistencia. Reservar en caliente hasta pase.

Al pase

Colocar los canelos en el plato de servicio y calentar en l microondas u horno a vapor. Salsear al pase y decorar con unas saetas salteadas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

RAGOUT DE CIERVO CON LENTEJAS Y TROMPETAS DE LA MUERTE

Ingredientes

- 600 gr de pierna de ciervo cortada a dados
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de lentejas
- 2 hojas de laurel
- 2 clavos de olor
- 50 gr de panceta
- 80 gr de trompetas de la muerte
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta

Para la Salsa

- 2 chalotas
- 100 ml de brandi
- 300 ml de fondo oscuro
- 30 gr de roux
- Sal y pimienta

Elaboración

Cortamos las verduras en ciselée y la panceta en macedonia. Rehogamos unos 5 minutos, añadimos las lentejas y cubriremos con agua dos dedos por encima. Tapamos y llevamos a ebullición. Reducimos fuego y dejamos cocer suavemente tapado hasta que estén tiernas. (Unos 20 minutos)

Salteamos las setas e incorporamos a las lentejas

Aparte doramos la carne 2 minutos en una rehogadora. Retirar y salpimentamos.

Añadimos los chalotes ciselée y sofreímos unos 5 minutos. Añadimos el brandi, reducimos y mojamos con el caldo. Llevamos a ebullición y ligamos con roux. Colamos y ajustamos de sazón. Reservar en caliente

Al pase

Incorporamos la carne dentro, calentamos un par de minutos.

Escurremos las lentejas y las colocamos de base de plato.

Colocadme encima la carne salseada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

POLVORONES DE ANIS

Ingredientes

- 150 gr. de azúcar lustre
- 200 gr. de manteca de cerdo
- 50 ml. de anís
- 1/2 kg de harina floja
- Semillas de anís (opcional)

Elaboración

Tamizaremos la harina y la colocamos en un bol en forma de volcán.
Añadimos la manteca de cerdo troceada y arenamos hasta obtener una textura pegajosa.
Añadimos el azúcar, mezclamos bien y mojamos poco a poco con el anís.
Estiramos en una placa con un grosor de 2 cm.
Horneamos a unos 18 min. a 180°C.
Retiramos y dejamos reposar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GAMBAS CON CREMA DE ESTRAGÓN

Ingredientes

- 12 gambas
- 60 gr de mantequilla clarificada
- 300 gr de apio
- 40 gr de mantequilla normal
- 1 manojo de estragón fresco
- Sal y pimienta

Para la Salsa

- 2 escalonias
- 50 gr de apio
- 200 ml de brandi
- 100 ml de crema de leche
- ½ manojo d estragón
- Sal y pimienta

Elaboración

Separemos las cabezas del cuerpo de las gambas
Retiramos la carcasa del cuerpo y salteamos 2 minutos con la mantequilla clarificada.
Salpimentar y reservar

Para la Salsa

Salteamos las cabezas de las gambas unos 6 minutos con la mantequilla, reducimos fuego y añadimos las chalote ciselée y el apio en brunoise. Rehogamos unos 10 minutos y flameamos con el brandy, reducimos y cremamos. Perfumamos con el estragón y dejamos cocer tapado unos 5 minutos.
Pasamos por chino y colamos.
Volvemos al fuego y ajustamos de consciencia y sazón.

Guarnición

Cortamos al apio en bastoncitos de ½ cm de ancho y 5 cm de largo
Rehogaremos unos 8 minutos en mantequilla y añadiremos en los últimos momentos de cocción uno 100 ml de fumet de pescado. Dejar que evapore.

Montaje

Colocaremos una base con los bastoncitos y encima las gambas
Salsear con la crema y decorar con estragón fresco



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

JABALI A LA BORGONA

Ingredientes

- *Dados de pierna de jabali*
- *2 cebollas*
- *2 zanahorias*
- *5 dientes de ajo*
- *200 ml de vino tinto de calidad*
- *2 hojas de laurel*
- *300 ml de fondo oscuro*
- *100 gr de panceta*

Guarnición

- *¼ kg de champiñones*
- *100 gr de cebolla perla*

Elaboración

Cortaremos las cebollas y las zanahorias en macedonia y colocaremos con el vino y las hierbas aromáticas a marinar durante 24 horas.

Al día siguiente retiramos la carne del marinado y secamos.

Doramos 3 minutos en una cazuela con la panceta y retiramos.

Añadimos las verduras y sofreímos 30 minutos, añadimos la carne, mezclamos, reducimos el vino y mojamos con el fondo.

Llevamos a ebullición y dejamos cocer unas 4 horas a fuego suave hasta que la carne esté blanda.

Retirar la carne, pasar por el chino y ligar la salsa. Volver a colocar la carne.

Saltear los champiñones y las cebollitas y colocar en la salsa.

Cocer unos 10 minutos a fuego suave y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

MANTECADAS DE ALMENDRA

Ingredientes

- 125 gr. de almendra molida
- 170 gr. de manteca
- 170 gr. de harina blanca
- 100 gr. de azúcar
- 1/2 c.c. de esencia de vainilla
- Pizca de sal
- 2 yemas de huevo

Elaboración

Precalentaremos el horno a 180 °C. Batiremos la manteca y el azúcar con la batidora eléctrica a una velocidad lenta hasta que quede esponjoso.

Incorporaremos sin dejar de batir la esencia de vainilla, almendra molida y las harinas.

Estiraremos la masa en un molde metálico no engrasado y pincharemos la masa con un tenedor. Hornearemos la mantecada unos 10 a 12 minutos o hasta u esté ligeramente dorada. Y cuando todavía esté tibia la cortaremos en tiras. Dejaremos que se enfríe unos 10 minutos en una rejilla.

CHIPIRONES CON ALBÓNDIGAS Y TXAPELA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

Para el guiso de chipirones

- 3 dientes de ajo picados
- 2 cebolletas picadas
- 1 kg. de chipirones limpios con piel
- 1 vaso de txakoli
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva
- Sal

Para las albóndigas

- 0'4 kg. de carne picada de ternera
- 0'3 kg. de carne de cerdo picada
- 1 cebolla
- 1 ajo picado, pochados en aceite
- 1 pedazo de miga de pan remojado en leche, escurrido
- Perejil picado
- 1 pizca de salsa Ketchup
- 1 pizca de salsa de soja
- 1 yema y 1 huevo entero
- Sal y pimienta molida

Además:

- Txapelas de Txampiñines

Elaboración

Para el guiso de chipirones

En una olla baja y ancha sofreímos en aceite de oliva los ajos y cebolletas 5 mn.

Trocear chipirones sobre la tabla.

Saltear los chipirones en una sartén a fuego fuerte. Añadir los chipirones a la olla e incorporar txakoli, agua o fumet blanco, salar y guisar durante 40 mn. aprox.

El fondo ha de quedar siempre jugoso, con salsa.

Para las albóndigas

Amasar las carnes junto con el resto de ingredientes.

Probar la sazón de la masa, haciendo una mini-hamburguesa en sartén.

Hacer bolas y reservarlas.

Meter las albóndigas en la salsa de los chipirones y guisarlas a fuego suave 20 mn., saltear las txapelas y agregar por encima y espolvorear perejil picado

FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes

- 800 g de contra de ternera en filetes de 1 cm. de grosor
- 3 cebolletas picadas
- 3 zanahorias picadas
- 4 dientes de ajo picados
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de romero
- 1 dl. de salsa de tomate
- 1 vaso de vino blanco
- 1 l. de caldo de carne o agua
- Harina
- Sal y pimienta

Además

- Setas silvestres limpias (hongos, amanita cesárea, níscalos, trompeta de la muerte)

Elaboración

Salpimentar la carne sobre el papel. Pasarla ligeramente por harina y freírla en aceite en una olla, sin colorear. Escurrir la carne a una fuente. Eliminar el exceso de grasa de la olla, añadimos aceite limpio y sofreímos, cebolleta, zanahoria, ajo, laurel, romero y sal.

Guisar el sofrito unos minutos. Añadir la carne al sofrito e incorporar vino blanco, tomate y reducir unos minutos. Añadir el caldo o agua y guisar cubierto 30 mn.

Mientras, trocear las setas en pedazos grandes.

En una sartén con aceite de oliva, saltear las setas a fuego suave, salpimentadas

Añadir las setas al guiso y remover. Guisar 5 mn. más



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTEL VASCO

Ingredientes

Para la crema de manzana

- 800 g de manzana golden troceada en cuadrados de 1 x 1 cm.
- 1 vainas de vainilla
- 0,75 dl de agua
- 30 g de mantequilla

Para la base

- 370 g de harina
- 310 g de azúcar
- 300 g de mantequilla
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 15 g de levadura en polvo
- 20 g de azúcar avainillada
- 1 pizca de ron
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para la crema de manzana

Cortar las vainas de vainilla por la mitad y sacar el interior con un cuchillo o puntilla para extraer los granos. Trocear las manzanas y ponerlas en un sauté junto con 75 g de agua, y los granos de vainilla. Tapar con papel sulfurizado con un agujero en el medio y dejar cocer 10 minutos aproximadamente hasta que estén cocidas al dente, pero sin que se lleguen a romper y sobre todo que no se peguen al fondo de la sauté. Retirar del fuego, pasar por una batidora. Poner esta crema al fuego y cuando está a unos 55°C, añadir la mantequilla.

Para la base

Calentar la mantequilla hasta que esté en punto pomada y mezclar con el azúcar normal, la avainillada y la sal. Añadir 1 huevo y una yema. Mezclar bien con la ayuda de una cuchara de madera. Tamizar la harina y la levadura. Agregar a la mezcla anterior. Verter el ron y mezclar bien hasta formar una mezcla homogénea. Tapar la masa con film y dejar reposar 2 horas en la cámara.

Transcurrido, dividir la masa en dos bolas iguales y estirarlas sobre un papel sulfurizado con la ayuda de un rodillo de pastelero hasta obtener unos discos de 1cm de grosor aprox. Meter uno de los discos en un molde de 18-20cm de diámetro y 5 cm de altura. Verter 250 g de la crema de manzana y vainilla y cubrir con el otro disco. Cerrar por todos los laterales presionando con el dedo. Marcar toda la parte de arriba con un tenedor y pintar con la ayuda de un pincel con la yema sobrante. Hornear a 170°C durante 40 minutos y enfriamos en rejilla.

HUEVO POCHE CON PURÉ SUAVE DE ACEITE DE OLIVA, CEPES CONFITADOS Y OPORTO

Ingredientes

Para el puré

- 400 gr. De patata cocida
- 50 ml. De nata líquida
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Aceite de oliva
- ceps

Para el Huevo poché

- Agua
- Vinagre
- Sal

Elaboración

Para las setas

Colocamos en una cazo las setas, con ajo, hierbas aromáticas y cubrimos con aceite de oliva y confitamos a baja temperatura 45 minutos

Para el puré

Cocemos las patatas con piel en una olla con agua salada. Mantenemos cocción unos 20 minutos hasta que esté cocida. Pasamos por pasapurés y agregamos la crema de leche poco a poco con ayuda de una lengua o espátula hasta obtener la textura deseada. Ajustamos de sal y pimienta y perfumamos con el aceite de oliva

Para el Huevo poché

Preparamos una olla con agua, sal, y vinagre blanco. Llevamos a ebullición, con ayuda de una varilla hacemos un remolino y cascamos el huevo dentro.

Mantener cocción 3 minutos y retiramos con una araña.

Al pase

Colocamos en un plato una base de pure con ayuda de un aro de cocina, encima colocamos los ceps confitados, apoyamos el huevo poche, añadimos sal maldon y salseamos con un cordón de Oporto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

LOMOS DE LIEBRE AL JEREZ

Ingredientes

- 4 lomos de liebre de unos 200 gr. cada uno
- 50 ml. de aceite
- 100 gr. de setas
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de cebollitas baby
- 2 rebanadas de pan duro o galleta
- 10 gr. de almendras o avellanas y perejil fresco
- 100 ml. de vino tinto
- 50 ml. de jerez
- 1/4 l. de fondo oscuro
- 1/4 kg de patatas
- Sal y pimienta
- 40 gr. de aceitunas arbequinas deshuesadas (opcional)

Elaboración

Enharinar los lomos de liebre y rehogar en una sartén con un poco de aceite y sal.

Por otro lado rehogar las setas cortadas en trozos grandes con un poco de mantequilla o manteca de cerdo.

Añadir las setas junto con el conejo y la picada de pan, almendras y perejil. (Incluso un diente de ajo si se desea).

Agregar el jerez y el vino tinto dejando reducir. Mojar con el fondo y agregar las cebolletas baby.

Reducir la salsa hasta que espese. Añadir un poco de roux si no espesa lo suficiente.

Aparte habremos cortado en forma de cubos unas patatas, pondremos a hervir en agua bien salada unos 5 minutos y posteriormente las saltearemos en aceite. Incorporaremos a la salsa justo antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

BIZCOCHO BORRACHO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- 5 huevos
- 10 gr. de levadura química
- Piel de limón rallada

Para el almibar

- 150 gr. de azúcar
- 1/4 l. de agua
- 100 ml. de ron
- Zumo de 1/2 limón
- Piel de limón

Elaboración

Para el bizcocho

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta que queden espumosos.
Posteriormente incorporamos la harina tamizada con la levadura y la ralladura de ½ limón.
Colocamos en molde encamisado y horneamos unos 25 minutos a 180°C.

Para el almibar

Mezclaremos el azúcar con el ron, piel de ½ limón y el agua. Llevamos a ebullición, apagamos y dejamos infusionar.
Añadimos una vez frío el zumo de ½ limón colado.
Cortaremos en bizcocho en cuadrados de 5 cm de lado y sumergimos dentro del azúcar hasta que hayan embebido el almibar.
Espolvorear con azúcar lustre y quemar por encima



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

GALETS DE NADAL RELLENOS DE GAMBAS CON SU JUGO AZARZUELADO

Ingredientes

- 20 gambas
- 800 ml. de fumet rojo

Para el triturado

- Una cebolla ciselé frita
- 2 dientes de ajo
- 50 g. de tomate rallado
- 100 ml. de jerez dulce

Para el sofrito

- 1 diente de ajo ciselé
- 1 cebolla ciselé
- 250 gr. de puré de tomate
- aceite
- Sal y pimienta

Para el relleno de galets

- Galets de Nadal
- 2 chalotes
- nata líquida
- las colas de las gambas picadas
- Coñac
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelar y separar la cabeza de las colas de las gambas. Reservar las colas en la nevera.

Para el triturado

En una sauter con aceite sofreír las cabezas de las gambas, salpimentarlas y sofreírlas. Decantarlas y rehogar en este mismo aceite la cebolla ciselé. Añadirle el triturado del túrmix, dejar cocer 5 minutos y añadir el fumet rojo. Dejarlo cocer 20 minutos más.

Para el sofrito

En una sauter rehogar lentamente la cebolla, añadirle el diente de ajo y dejar que se haga el sofrito a fuego lento. Después añadirle el puré de tomate y dejar que continúe cociendo hasta secar. Mezclarlo con el triturado del túrmix, del primer paso, dejar hervir suave 5 minutos, comprobar de sal y pimienta. Retirarlo del fuego, colarlo por chino y reservarlo caliente.

Para el relleno de galets

Hervir los galets a la inglesa escurrir y refrescar. En una sartén con mantequilla y un poco de aceite de oliva rehogar las chalotas y añadir las colas de gambas picadas cocer unos segundos minuto y flambear con el coñac. Dejarlo evaporar y añadir un chorrito de nata líquida, y esperar a espese. Rectificar de sal y pimienta y rellenar los galets. Servirlos acompañados de el caldo de gambas.



BACALAO CON ALL I OLI DE MEMBRILLO, CEPES SOBRE PARMENTIER DE PATATA Y BONIATO CON TEMPURA DE AJOS TIERNOS

Ingredientes

Para el bacalao

- 4 lomos de bacalao al punto de sal
- Harina
- Aceite de girasol
- Una bolsa de germinados

Para la parmentiere

- 500 g. de boniato
- 500 g. de patata
- De 100 a 150 g. de nata líquida
- Un chorrito de aceite de oliva

Para los ceps y su salsa

- 300 g. de ceps cortados en trozos
- 300 g. de champiñón cortados en trozos
- Aceite de oliva
- 1 manojos de ajos tiernos
- Brandi
- Fondo de ave
- Mantequilla
- roux

Para el all i oli de membrillo

- 50 g. de membrillo
- Un diente de ajo pequeño o medio diente de ajo
- Aceite de girasol
- 1 c. s de nata

Para los ajos en tempura

- 1 manajo de ajos
- Harina de tempura
- Agua muy fría

Elaboración

Para el bacalao

Enharinar el bacalao, quitar el exceso de harina y freírlo en abundante aceite de girasol, escurrirlo y reservar

Para los ceps y su salsa

Limpia y corta los champiñones y los ceps en trozos un poco grandes, lavar y limpiar los ajos tiernos cortarlos en rodajas finas. Saltearlos en un poco de aceite de oliva sin quemarlo, añadir los ceps y los champiñones, saltearlos, añadir un buen chorro de brandi, evaporar el alcohol, y retirarlos dejando unas 2/3 partes. Añadir un poco de fondo de ave, dejar cocer unos 10 minutos, triturar, colar y devolverlo al fuego, ligar con roux i un poco de mantequilla fresca fuera del fuego reservar en caliente. Probar de sazón. Siempre se puede potenciar el sabor a ceps añadiendo un poco de polvo de ceps.

Para la parmentiere

Escalibar los boniatos en el horno a 180 ° C. durante unos 30 minutos o hasta que estén tiernos. Pelar y cortar las patatas en trozos. Y cocer las en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Aplastar los boniatos y las patatas con ayuda de unas barrillas, o un aplastador de patatas, ayudándonos con un poco de agua de cocción de las patatas, añadir la nata caliente y continuarlas trabajando hasta convertirlas en puré.

Para el all i oli de membrillo

Elaborar un all i oli con ayuda de un túrmix. Al final añadir la nata. Reservar filmado en frío.

Para los ajos en tempura

Limpia y lavar los ajos tiernos y hervirlos durante un minuto con abundante agua hiervo salada. Secarlos y reservarlos. Preparar la tempura, añadir suficiente agua muy fría a la harina de tempura. Enharinar los ajos, pasarlos por la tempura y freírlos en abundante aceite caliente. Reservar.

Acabados

Recuperar el bacalao ponerlo en una bandeja de horno, napanarlo con el all i oli de membrillo y gratinarlo en el horno.

En la base del plato disponer una cama de parmentiere, encima los ceps, la salsa, el bacalao con el all i oli gratinado, germinados y la tempura de ajos tiernos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- *150 g. de mantequilla pomada*
- *150 g. de azúcar glas*
- *188 g. de huevos*
- *50 g. de nata*
- *250 de harina*
- *5 g. de impulsor*
- *250 g. de manzana cortada en media macedonia*
- *Ralladura de limón*
- *Vainilla*
- *c/s de manzana laminada*

Elaboración

Creumar la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos de uno en uno, la nata, la ralladura de limón y la harina tamizada con el impulsor. Finalmente la manzana cortada en media macedonia. Colocar la masa en tartaletas previamente encamisadas y decorar con la manzana laminada.

Cocer la tarta 180° C. de 20 a 30 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

SOPA DE CALABAZA A LA NARANJA

Ingredientes

- 500 g de calabaza
- 50 g de cebolleta picada
- 500 g de caldo de ave
- 100 g de mantequilla
- 100 g de nata líquida
- 5 g de aceite de oliva virgen
- Cáscara de naranja

Para el caldo de ave

- 1'2 l de agua
- 1 kg de carcasas de ave
- 350 g de gallina
- Media cebolla pequeña
- 10 g de chalota
- 30 g de blanco de puerro
- 1 diente de ajo
- 1 bouquet garni
- 1 cucharada sopera de sal gorda
- 2 granos de pimienta negra
- 1 clavo
- 150 g de garbanzos

Elaboración

Para el caldo de ave

Pelar la cebolla y cortar en dos. Poner las dos mitades en la placa o plancha para caramelizarlas, esto dará color al caldo. Reunir todas las carnes en una marmita y verter el agua fría. Llevar a ebullición, desespumar. Introducir las verduras, las hierbas y las especias, desespumar. Dejar cocer durante 2 horas en una ebullición regular, retirar la grasa que ira subiendo a la superficie. Colar por el chino y reservar.

Para la sopa de calabaza

Trocemos la calabaza en trozos pequeños al igual que la cebolleta, para después pocharla con el aceite de oliva virgen (12 minutos a fuego muy suave). Le añadiremos el caldo de ave, la cáscara de naranja y lo dejaremos cocer unos 10 minutos hasta que la calabaza esté cocida. 3 minutos antes de terminar rescatar la cáscara. Trituraremos con la Turmix y pasaremos por un chino fino para terminarlo de montar con la mantequilla y la nata líquida. Acompañamos con dados de foie y jamón de pato

PARMENTIER DE MUSLO DE PATO CONFITADO

Ingredients

- *4 muslos de confit de pato en conserva*
- *300 g. de patata*
- *100 g. de mantequilla*
- *100 gr. de nata líquida*
- *Pan rallado*
- *Queso parmesano rallado*
- *Almendra molida*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Lavar y pelar las patatas. Conservarlas en agua fría. En una cacerola, o en el microondas templar un poco los muslos de pato, escurrir y reservar la grasa.

Precalentar el horno a 200°C, con el gratinador puesto.

Cocer las patatas en una cacerola con agua y sal unos 30 minutos aproximadamente, dependiendo del grosor.

En una cacerola, calentar la mantequilla y la nata. Escurrir las patatas, después aplastar con ayuda de un pasapuré. Agregar la mantequilla y la crema, mezclar bien hasta obtener una mezcla homogénea que no esté muy líquida. Salpimentar.

Verter en un plato para gratinar la mitad del puré. Agregar el confit de pato y cubrir con el resto del puré.

Esparcir el pan, el queso rallado y la almendra molida, hornear y dejar gratinar por 10 minutos aproximadamente