



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE CEBOLLA CON HIGOS, NUECES Y QUESO FETA

Ingredientes

- 20 higos
- 200 gr de queso feta
- 100 gr de nueces peladas
- 5 cebollas
- Orégano

Para la base de la coca

- 250 gr de harina fuerte
- 60 gr de aceite de oliva
- 5 gr de levadura fresca
- 110 gr de agua
- Una pizca de sal y de pimentón rojo.

Elaboración

Para la base de la coca

Amasar todos los ingredientes en un bol. Tapar con un trapo húmedo y dejar 30 min.

Estirar la masa finamente y cortarla en rectángulos regulares. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel. Doblar un poco los lados de las cocas y pincharlas con un tenedor.

Cubrir cada coca con un rectángulo de papel de cocción y encima ponemos garbanzos secos para evitar que las cocas se deformen o salgan burbujas.

Meter al horno precalentado a 190° durante 7 min.

En una paella sofreír la cebolla cortada a juliana. Añadimos sal y orégano

Cubrir la coca con el sofrito de cebolla. Cocer al horno 9 min mas a 190°.

Pelar los higos y cortarlos a mitades o cuartos.

Rallar el queso feta. Disponer sobre la coca caliente los higos, las nueces troceadas y el queso feta por encima.

Aliñar con un chorrito de aceite de oliva virgen.



ARROZ DE OROS Y BASTOS CON TRUCHA AHUMADA

Ingredientes

- 3 truchas fileteadas
- 3 nabos
- 1 bulbo de hinojo
- 8 tallos de bimi o medio brócoli
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 3 tomates rallados
- Pimentón
- 3 ajos
- 2 zanahorias
- 2 l de caldo de verduras.
- 400 gr de arroz bomba
- Romero
- Perejil

Elaboración

Picar la cebolla, el pimiento verde y el ajo.

Preparar un sofrito en una ollita con un chorro de aceite a fuego moderado. Cuando empiece a dorar añadimos el pimentón y acto seguido el tomate rallado. Dejamos reducir mientras removemos con una cuchara de vez en cuando. Pelamos el nabo y la zanahoria. Cortamos el nabo a rodajas y la zanahoria a dados tamaño guisantes y el hinojo a gajos.

Limpiamos los tallos de bimi.

Preparamos un caldo de verduras. Pochamos primeramente todas las verduras cortadas a mirepoix. A continuación añadimos agua que debe hervir 30 min como mínimo.

Extendemos los filetes de trucha sobre una rejilla dentro de una bandeja de horno. Tapamos bien con film.

Con una pistola ahumadora damos un par de ahumados a las truchas.

En una paellera de arroz marcamos el nabo, el hinojo y la zanahoria. Retiramos.

Anacaramos el arroz con un chorro de aceite. Incorporamos el sofrito. Añadimos las hortalizas marcadas y el bimi. Ponemos 3 partes de caldo de verduras por 1 parte de arroz. Rectificamos de sal y dejamos cocer a fuego vivo 10 min. Disponemos la trucha sobre el arroz, un poco de romero y acabamos la cocción 8 min al horno 200°C.



La mejor formación
está en la calidad

FLAN DE BONIATO CON YOGUR Y BOLITAS DE COCO CON CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Para el pastelito

- 200 gr de pulpa de boniato
- 125 gr de yogur natural
- 100 gr de nata semi montada
- 4 hojas de gelatina de 2 gr cada una
- 180 gr de azúcar moreno
- 20 gr de zumo de limón

Para las bolitas de coco

- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de leche condensada
- 100 gr de chocolate blanco

Elaboración

Para el pastelito

Triturar la pulpa de boniato cocido con el yogur.

Hidratar las hojas de gelatina, fundirlas suavemente en un cacito a fuego lento y añadir a la mezcla anterior.

Incorporar la nata semi montada suavemente. Enmoldar para que cuaje en moldes de 50 gr. enfriar en el frigo 2 horas.

Preparar un caramelo con el azúcar y el zumo de limón.

Cuando empiece a coger color dorado oscuro añadimos un par de c.s. de agua y dejamos enfriar.

Para las bolitas de coco

Mezclar el coco rallado con la leche condensada. Dejar reposar en el frigo. Hacer bolitas regulares y disponerlas sobre una rejilla. Fundir chocolate blanco al baño María. Cubrir las bolas de coco con chocolate blanco. Dejar enfriar.

Servir un pastelito de boniato con caramelo, coronamos con una bolita de coco.



HUMUS DE GARBANZOS Y ROSSINYOLS CON BEICÓN Y TORREZNOS

Ingredientes

- 150 gr. de rossinyols
- Ajo y perejil
- Aceite de oliva
- 3 lonchas de beicon
- 2 rebanadas de pan de molde
- 20 gr. de piñones tostados
- Flor comestible (opcional)

Para el Humus de garbanzos

- Garbanzos cocidos
- Caldo de verduras o pollo
- 3 cucharadas de taina (pasta de semillas de sésamo)
- 1 diente de ajo
- Lima
- Aceite de oliva
- Perejil
- Cilantro
- Pimentón rojo dulce
- Comino en polvo
- Semilla de sésamo negro
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiar bien las setas y saltar en una sartén caliente con poco aceite, añadir ajo y perejil hacia el final de la cocción y rectificar de aceite, condimentar.

Dorar el beicon cortado al tamaño indicado hasta que esté un poco crujiente. Reservar.

Dorar dados de pan frito para obtener torreznos.

Tostar los piñones en una sartén sin aceite, reservar.

Para el Humus de garbanzos

Poner el caldo a calentar y remojar los garbanzos ya hervidos, dejar enfriar fuera del fuego para que se ablanden y cojan el sabor del caldo.

Poner los garbanzos en vaso americano junto con un trozo de ajo, un poquito de jugo de lima, hojas de perejil, hojas de cilantro, el taina, el aceite de oliva, el pimentón, el comino en polvo, la sal y la pimienta y mixar con el túrmix. Rectificar la textura de la pasta con un poco de caldo. Rectificar sabor añadiendo ingredientes al gusto.

Presentar el humus en un vaso ancho, cubierto ligeramente de aceite de oliva, junto con el resto de ingredientes. Decorar con la flor comestible y alguna seta entera.



La mejor formación
está en la calidad

ESTOFADO DE CONEJO CON PATATAS PARISIENNE Y NÍSCALOS

Ingredientes

- *1 conejo troceado*
- *1 cebolla de Figueras*
- *2 zanahorias medianas*
- *1 puerro*
- *2 d. de ajo ecrasé*
- *Laurel*
- *1 clavo de olor*
- *1 ½ tomates rojo maduro*

Otros

- *Patatas parisienne*
- *Una nuez de mantequilla, aceite de oliva*
- *C/S de niscalos*
- *Aceite de girasol*
- *Ajo y perejil picado*

Elaboración

Trocear, condimentar y rehogar el conejo, añadir la verdura y cocinar, mojar con agua hasta justo cubrir el nivel de los ingredientes. Cocinar a fuego suave evaporando, añadir agua de nuevo hasta el mismo nivel, repetir de nuevo la operación y dejar en textura de salsa. Reservar.

Limpiar y cortar al tamaño indicado los niscalos, saltar en wock, añadir ajo y perejil, añadir a la cocción del conejo.

Pelar, lavar y bolear las patatas, cocinar en sartén con aceite y mantequilla, condimentar, reservar.

Presentar el conejo en su salsa desechando las verduras utilizadas, acompañado de las patatas parisienne y los niscalos.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE MASCARPONE CON CHOCOLATE BLANCO Y FRUTA CARMELIZADA

Ingredientes

- *1 terrina de queso mascarpone*
- *1 tableta de cobertura de chocolate blanco*
- *1 bric de nata para montar*
- *1 manzana Golden*
- *1 naranja*
- *Licor de naranja*
- *C/S de agua*
- *C/S de azúcar blanco*

Para el Crambel

- *125 gr de harina*
- *60 gr. de mantequilla*
- *30 gr de azúcar blanco*
- *Cacao en polvo*
- *C/S de agua*

Elaboración

Pelar, cortar la manzana a dados, poner en una sartén con un poco de azúcar y caramelizar, reservar.

Cortar la naranja a gajos, cocinar en un almíbar de licor de naranja, retirar.
Cortar a dados o tiras. Reservar.

Derretir la cobertura de chocolate, reservar.

Añadir la terrina de queso mascarpone y mezclar, dejar atemperar, montar nata y mezclar con cuidado, verter una parte en vaso de presentación, añadir manzana caramelizada, volver a añadir mousse y manzana sucesivamente.

Amasar los ingredientes del crambel, trocear al tamaño de crambel, poner en bandeja de horno y cocinar.
Retirar, reservar.

Presentar el vaso con la naranja almibarada y el crambel espolvoreado por encima de la mousse.



La mejor formación
está en la calidad

FLAN DE ESCALIBADA Y TROMPETAS DE LA MORT

Ingredientes

- *1/2 cebolla*
- *2 berenjenas*
- *4 pimientos*
- *5 huevos*
- *600 ml crema de leche*
- *250 g trompetas*

Elaboración

Precalentar el horno a 170°

En una bandeja poner la cebolla los pimientos y la berenjena, untar con aceite y hornear , 20 o 25 min.

Saltear las setas cortadas en juliana y reservar.

Cuando estén las verduras dejar que se enfríen para poder pelar, picar en dados pequeños, reservar 2 pimientos para la salsa.

En un bol batir los huevos y 300 ml de crema de leche, añadir las verduras y la mitad de las setas.

Batir bien, poner en flaneras untadas con aceite y cocemos al horno en baño maría 20 / 25 min.

En otro bol triturar los 2 pimientos con el resto de crema de leche, llevamos al fuego hasta tener una textura de crema. Desmoldar los flanes cuando estén tibios.

Emplatar con la salsa por encima y decorar con el resto de setas.



PERDIZ CON CIRUELAS Y CASTAÑAS

Ingredientes

- 4 perdices
- 100 g de foie gras
- 2 rodajas de miga de pan
- 150 g ciruelas secas
- 150 g castañas
- 1 cs manteca de cerdo
- 200 ml de leche
- 200 ml vino seco o cava seco
- 50 g crema de leche

Elaboración

Remojar las ciruelas con agua templada y quitar el hueso

En un bol poner las migas de pan ,la leche, el foie gras y la mitad de las ciruelas cortadas en tiras.

Salteamos en una sartén.

Rellenar las perdices y salpimentar.

En una cazuela poner la manteca de cerdo y las perdices unos 30 min a fuego suave dándole vueltas de vez en cuando , cuando estén doradas agregar las castañas asadas, el resto de ciruelas, el vino y finalmente la crema de leche, tapar y dejar cocer 35 min mas, agitando la cazuela para que no se pegue.

Acompañar con unos triángulos de pan de molde tostado



MINI PASTELES MASSINI

Ingredientes

Para la plancha de bizcocho

- 80 g harina tamizada
- 80 g azúcar
- pizca de sal
- 3 huevos
- 1 sobre levadura

Para la yema de huevo

- 1 vaina de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 125 g azúcar
- 70 ml agua

Para el relleno de nata y trufa

- 500 ml de nata
- 50 g azúcar
- 50 cobertura de chocolate
- fundir la cobertura

Elaboración

Para la plancha de bizcocho

Separar las yemas de las claras, montar las claras con una pizca de sal y la mitad del azúcar a punto de nieve. Blanquear las yemas con el resto de azúcar y añadir las claras con mucho cuidado con movimientos suaves, agregar la harina tamizada y la levadura en varias veces, con la misma suavidad, llenar una manga pastelera y extender en un papel de horno
Cocer 15 min a 180°. Reservar

Para la yema de huevo

En un cazo poner el agua y el azúcar al fuego muy bajo hasta obtener el punto de hebra (con una cuchara probar que cae en forma de hilo).
Abrir la vaina de vainilla, sacar la pulpa y añadir al almíbar.
Batir las yemas y cuando el almíbar esté templado agregar poco a poco a las yemas hasta obtener una crema, llevar al fuego otra vez muy flojo y sin dejar de batir hasta que espese. Reservar y enfriar.

Para el relleno de nata y trufa

Montar la nata con el azúcar (agregar al final) y separamos en 2 boles
En uno de ellos agregar la cobertura de chocolate y mezclar bien.
Poner la nata y la trufa en mangas.

Montaje

Cortar las bases del bizcocho con moldes redondos individuales, poner una capa de bizcocho otra de trufa, otra de nata y otra de bizcocho, cubrir de yema espolvorear azúcar y quemar.
Decorar con frutos rojos



CROQUETAS DE CEPES Y JAMON IBERICO Y ENSALADA REFRESCANTE DE BERENJENA ASADA

Ingredientes

- 500 gr de leche
- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 3 cebollas picadas
- 150 gr de jamón ibérico
- 100 gr de ceps
- 3 huevos
- 300 gr de pan rallado
- 4 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Hierbas de Provenza

Para la ensalada de berenjena

- 3 berenjenas
- 4 ramas de perejil
- ¼ de cebolla picada finamente
- ½ limón exprimido
- Sal
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

Pochar la cebolla picada con la mantequilla. Añadimos los ceps picados y los dejamos cocer 3 min.

Añadimos el jamón ibérico picado. Añadimos la harina vamos removiendo durante 5 min.

Añadimos en tandas la leche que estará hirviendo. No dejamos de remover.

La masa estará lista cuando se despegue de los bordes de la olla.

Enfriamos la masa extendiéndola sobre una bandeja de horno.

Tapamos con film a piel para que la masa no se seque.

Damos forma a las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado.

Pelamos el tomate previamente escaldado. Sacamos los pétalos y los colocamos en una bandeja forrada con papel de horno. Aliñamos con sal, aceite, pimienta, ajo picado y las hierbas de Provenza. Cocemos a 150 durante 10 min.

Asamos las berenjenas al horno 30 min a 220 °c.

Las dejamos enfriar y las pelamos.

Preparamos un picadillo de cebolla, perejil y aliñamos con zumo de limón y sal.

Mezclamos con la berenjena asada picada.

Servimos las croquetas con un pétalo de tomate y la berenjena asada.



TAGLIATELLE DE COL CON RAGU DE JABALÍ

Ingredientes

- 1 col blanca o una col de de hojas carnosas
- 600 gr de calabaza
- Comino
- 500 gr de muslo, cuello, espalda de jabalí

Para la marinada

- 1 tallo de apio
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 1 diente de ajo
- 4 clavos de olor
- 5 bayas de enebro
- 5 granos de pimienta
- Romero, vino tinto, aceite de oliva.

Para el ragú

- 1 tallo de apio
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 hojas de salvia
- Romero
- 3 granos de pimienta
- 3 clavos de olor
- 4 bayas de enebro
- 1 vaso de vino tinto
- 12 aceitunas negras
- 400 gr de tomate triturado
- 200 ml de agua

Elaboración

Poner la carne de jabalí troceada a marinar con todos los ingredientes de la marinada cortados a groseramente durante 12 h

En una cazuela con tapa ponemos aceite de oliva y perfumamos con el diente de ajo, pimienta hojas de salvia, romero durante 1 min. Añadimos la carne escurrida de la marinada y cocemos 5 min. Añadimos las verduras picadas y todas las especias. Mezclar y desglasar con un vaso vino tinto.

Tapamos el guiso y cocinamos a fuego suave 40 min.

Añadimos los jugos de la marinada y reducimos.

Añadimos aceitunas, salsa de tomate y agua.

En total dejamos cocer 2 h a fuego suave hasta que evapore todo el líquido.

Cortar la col a rodajas de 2 cm. Humedecerla sin que se desmonte su estructura y pasarla por la plancha a fuego suave con un toque de sal hasta que se tueste por los dos lados.

Reservar en un cuenco tapado para que el calor residual acabe cocinando la col.

Antes de servir aliñamos la col con un chorro de aceite de oliva.

La disponemos en un plato y cubrimos con ragú.



TARTA DE LIMÓN

Ingredientes

Para la Masa sablé con almendra

- 120 g. mantequilla
- 80 g. azúcar glas
- 30 g. almendra molida
- 2 g. levadura química
- Una pizca de sal
- 50 g de huevo batido
- 210 g. harina de trigo tamizada
- 1 aro para tartas de 16 cm de diámetro y 2 cm de altura.

Para la crema de limón

- 80 ml. zumo de limón
- Ralladura de ½ limón
- 1 huevo entero y 2 yemas
- 75 g azúcar
- 1 c.s. maicena
- 40 g mantequilla pomada
- 1 hoja de gelatina

Para el merengue suizo

- 100 g. claras de huevo
- 150 g. azúcar

Elaboración

Para la Masa sablé con almendra

Precalentamos el horno a 180° C.

Mezclamos la mantequilla pomada, el azúcar glas, una pizca de sal. Seguidamente incorporamos los huevos batidos. Añadimos la almendra molida y la levadura química con la harina previamente tamizada. Trabajamos hasta que quede homogénea. Envolvemos la masa con film y la dejamos reposar un par de horas en la nevera.

Colocamos la masa entre dos papeles de horno. La estiramos a un grosor de un centímetro como máximo. Con un aro de 16cm cortamos un círculo de masa sablé.

Presionamos los bordes interiores de masa contra el aro para que quede bien ajustado.

Horneamos el sable con el aro unos 14 min. Retiramos del horno, desmoldamos y la dejamos enfriar sobre una rejilla.

Cortamos una tira de acetato del mismo diámetro que el aro. Lo forramos por el interior.

Colocamos de nuevo el aro con el sable sujetando el acetato.

Para la crema de limón

Hidratamos hojas de gelatina.

En un bol grande, mezclamos el huevo, las yemas y el azúcar.

Seguidamente añadimos la maicena y removemos hasta que no queden grumos.

Ponemos el zumo y la ralladura de limón a hervir. Cuando rompa a hervir, vertemos sobre la mezcla de huevo anterior.

Cocemos a fuego muy suave hasta que espese removiendo con lengua para que no se pegue en el fondo del cazo.

Retiramos del fuego e incorporamos la gelatina bien escurrida.

Cuando la crema esté a unos 60° C integramos la mantequilla cortada en dados. Rellenamos la base sablé justo hasta los bordes del aro. Reservamos la tarta de limón en la nevera hasta que cuaje.

Para el merengue suizo

Colocamos un bol con las claras de huevo y el azúcar sobre un baño María.

Batimos suavemente hasta alcanzar los 60°C. Seguimos batiendo fuera del fuego a velocidad alta hasta que la preparación de enfríe y obtengamos un merengue blanco, brillante y firme.

Coronamos la tarta con merengue con la ayuda de una manga y le damos u toque de caramelizado con un soplete.



LENTEJAS CON REDONDO DE POLLO Y “ROSSINYOLS” DE PI

Ingredientes

- 150 gr de lentejas cocidas
- 1 tira de panceta a dados
- 1 cebolla pequeña cortada
- 1 d. de ajo
- ½ calabacín
- 4 C.S de calabaza
- C/S de fondo de cocción
- 1 manojo de espinacas
- 1 bandeja de rossinyols de pino
- Sal y pimienta

Para el relleno de Pollo

- Una pechuga de pollo
- C/S de orégano
- 1 tira de panceta
- 2 d. de ajo
- 1 pimiento rojo
- Cordel de bridar
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

Para el relleno de Pollo

Asar pimiento rojo a la llama, pelar y reservar.

Dorar la tira de panceta y el diente de ajo pelado en la cazuela de cocción de las lentejas, abrir la pechuga de pollo para poder rellenar, condimentar con orégano, sal y pimienta, rellenar con tira de panceta ligeramente dorada, el diente de ajo dorado y tiras de pimiento rojo, bridar y darle forma redondeada. Condimentar también por fuera
Dorar, sin llegar a cocinar del todo. Reservar.

Dorar la panceta a dados, reservar.

Añadir la cebolla ciselé, añadir el ajo bruinoise, añadir el calabacín sin pelar cortado en macedonia y la calabaza cortada igual, cocinar dejando todo crudito, añadir hojas de espinacas y seguir cocinando.

Incorporar la panceta, mojar con fondo de cocción, cocinar un minuto, añadir las lentejas, rectificar cantidad de fondo y continuar cocinando todo hasta que se amalgame sabor, rectificar.

Saltear los rossinyols, condimentar y reservar para añadir a la preparación en el último momento de la cocción.

Cortar el pollo a rodajas, poner en una sauter, dorar y finalizar la cocción añadiendo un poco de fondo.

Servir en plato hondo acompañado de un poco de caldo con las rodajas de pollo cabalgadas en el centro.



La mejor formación
está en la calidad

CALDERETA DE CORDERO CON NÍSCALOS Y PATATAS

Ingredientes

- *1 lomo de cordero*
- *Aceite de oliva*
- *1 cebolla*
- *250 gr. de tomate triturado*
- *1 c.c. de azúcar*
- *C/S de pimentón dulce*
- *Laurel y perejil*
- *2 patatas mediana*
- *1 bandeja de niscalos*
- *2 rebanadas de pan*
- *3 d. de ajo*
- *Vino blanco*
- *½ guindilla*

Elaboración

Cortar el lomo de cordero a trozos, enharinar y freír en cazuela con aceite de oliva, retirar y reservar.
Añadir la cebolla cortada ciselé y sofreír, añadir el tomate triturado y el azúcar, mezclar todo y cocinar.
Añadir el pimentón dulce, el laurel y el perejil, cuando esté en su punto, devolver el cordero a la cocción.
Añadir agua hasta cubrir, cocinar 15 minutos a fuego suave, añadir la patata rota y cocinar hasta que todo esté en su punto.

Preparar una picada con el pan, el ajo, la guindilla y el vino blanco, a media cocción, añadir a la preparación anterior.
Cocinar todo junto.



La mejor formación
está en la calidad

LIONESAS RELLENAS DE NATA, HELADO Y COULIS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 175 gr de agua
- 75 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 3 huevos
- 1 bric de nata para montar
- 1 terrina de helado de vainilla
- 200 gr. de cobertura de chocolate negro
- 1 botella de licor de naranja
- Agua

Elaboración

Hervir la mantequilla en el agua, escaldar la harina tamizada y ligar una masa.
Añadir los huevos de 1 en 1, hasta que no haya absorbido un huevo no añadiremos el siguiente.

Separar la masa en dos mangas pasteleras de boquilla ancha una y estrecha.
Formar bolas y número 2 en la misma cantidad sobre bandeja con papel de horno.
Hornear 180°, retirar y dejar enfriar. Reservar.

En un cazo derretir cobertura de chocolate junto con licor de naranja y un poco de agua.

Un momento antes del servicio montar nata en su punto, añadir azúcar glaseé y colocar dentro de la lionesa.
Al pase formaremos una bola de helado de vainilla que colocaremos dentro de la lionesa y sobre la nata.



ENDIVIAS CON NISCALOS EN ESCABECHE Y SALSA XATÓ

Ingredientes

- 1 bandeja endivias
- 1 granada
- 250 g niscalos pequeños
- 150 g bacalao desmigado y desalado
- 50 ml agua
- 50 ml vinagre
- 50 ml aceite
- Pimienta en grano
- Romero, tomillo
- 1 cs azúcar
- 1/2 huevo codorniz pp

Para la salsa

- 100 g almendra
- 100 g avellanas
- 1 cc pimentón dulce
- 1 cc pasta de ñora
- 1 rebanada pan seco
- 4 dientes ajo escalibado
- 1 diente ajo crudo
- 4 tomates escalibados
- 250 aceite suave de oliva
- vinagre (poco)

Elaboración

Poner el bacalao en remojo 12h

En una bandeja poner al horno los tomates y los ajos 30 min a 170°, tostar las almendras y las avellanas. Dejar enfriar y pelar. Reservar

Hervir los huevos reservar.

Poner en un cazo el agua el vinagre, el aceite, el tomillo, el romero, las pimentas y la cuchara de azúcar, cuando empiece a hervir añadir los niscalos y cocer 5/7 min. apagar el fuego y dejar enfriar.

Para la salsa

En un bol poner los tomates, los ajos, la pasta de ñora, la rebanada de pan empapada con vinagre, los frutos secos y el pimentón y triturar. Cuando esté una pasta, añadir el aceite poco a poco hasta emulsionar.

Montar el plato con una hoja de endivia, el bacalao, el niscalo, una cucharada de salsa, 1/2 huevo de codorniz y unos granos de granada.



La mejor formación
está en la calidad

ESTOFADO DE JABALÍ AL CAVA Y CASTAÑAS

Ingredientes

- 200 g castañas
- 1k de jabalí
- 4/5 patatas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama apio
- ½ pimiento rojo
- hojas de laurel
- 1 botella de cava
- 200 ml brandy
- 1 chupito de soja
- 500 ml fondo de carne

Elaboración

Cortar todas las verduras en brunoise
Salpimentar el jabalí y marcar en una sartén, reservar,

En la misma cazuela sofreír la cebolla cuando empiece a coger color añadir la zanahoria, rehogar y añadir el resto de verduras, laurel, el brandy y la soja, reducir.

Agregar el jabalí y el cava reducimos a fuego fuerte 3 min y añadir el caldo, tapar y cocer a fuego medio 1h 30 min.

Pelar y cortar las patatas en trozos tamaño brava.

Las agregaremos los últimos 20 min de cocción y junto con las castañas.

Remover de vez en cuando, controlando el exceso o falta de líquido.



La mejor formación
está en la calidad

MILHOJAS DE CREMA DE CAFÉ Y MASCARPONE

Ingredientes

- 1 paquete pasta filo
- 60g mantequilla
- 60 g chocolate
- 12 galletas
- 100 ml café
- 300 g queso mascarpone
- Azúcar glass
- Cacao en polvo
- 1 chupito licor café
- Frutos secos garrapiñados(nueces o piñones o, almendras)

Elaboración

Extender la pasta filo y cortar con un molde en porciones iguales.
Pintar con mantequilla y espolvorear azúcar glass, repetir operación hasta 3 capas.
Cubrir con un papel de horno y una bandeja para que haga peso y hornear 15 min a 150°.

Para la crema de café

Triturar las galletas con el café caliente, el licor de café y 100g de mascarpone.
Batir hasta obtener una crema y poner en una manga

Para la crema mascarpone/chocolate

En un bol poner el resto de queso y rallar el chocolate batir bien y poner en una manga.

Montaje

Poner una base de pasta filo, crema de café, base de pasta filo, crema de queso y base de pasta filo.
Espolvorear cacao en polvo y decorar con los frutos garrapiñados.



ROLLITOS DE CONFIT DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

- 2 muslos confitados de pato
- 1 puerro
- C.c. de jengibre rallado
- 10 hojas de pasta de rollito de primavera o pasta filo
- 1 huevo
- 50 gr de Sésamo
- 4 manzanas
- 1 c.c. curry
- 1 c.c. canela molida
- 2 c.s. de azúcar
- Aceite de girasol
- ½ col
- ½ cebolla

Para la Mayonesa de soja y jengibre

- Salsa de soja
- 1 huevo
- Aceite de girasol
- Jengibre
- Perejil

Elaboración

Pelar las manzanas y sacarles el corazón. Cortarlas a cuartos y poner a cocer junto con el azúcar, el curry y la canela. Podéis tapar la olla para que la manzana sude y se cueza en su propio jugo. Cuando la manzana este cocida la trituramos.

Desmigalar los muslos y picarlos bien finos.

Cortar el puerro a daditos pequeños y saltear levemente hasta que estén tiernos. Añadir una c.c. de jengibre rallado, perfumar y añadir la carne de pato.

Rellenar las hojas de rollito de primavera con un poco de farsa. Deben quedar rollitos del tamaño de un pitillo. Pintar con huevo y espolvorear con sésamo. Freír en aceite abundante antes de servir junto con la compota de manzana.

Para la ensalada de col cortamos a juliana fina las hojas de col. La aliñamos con mayonesa de soja y jengibre perejil y cebolla picada. Dejamos reposar en el frigo.



PICANTON RELLENO DE PASAS Y NUECES CON PURE DE CHIRIVÍAS

Ingredientes

- 2 Picantones enteros y limpios
- 125 g de mantequilla en pomada
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de vino blanco o rancio
- Tomillo
- 2 butifarras
- 2 rebanadas de pan
- 50 gr de pasas
- 50 gr de nueces
- 1 huevo
- 4 chirivías
- 200 ml de nata
- 200 ml de leche
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

Elaboración

Precalear el horno a 190°.

Mezclar en un bol 100 g de mantequilla con la mitad del tomillo, 1 diente de ajo picado y una pizca de sal y de pimienta recién molida. Introducir la mezcla bajo la piel de las pechugas, con cuidado de no romperla.

Preparar el relleno juntando el pan cortando a daditos, la butifarra destripada, huevo batido pasas y nueces. Rellenamos los picantones y con un palillo cerramos la piel sobre el relleno.

Colocar los picantones en una bandeja de horno engrasada con un poco de aceite, pincelar de aceite con una brocha los picantones y asarlas en el horno a 190° 20 minutos por costado. A los 30 min regar con vino blanco. Cuando estén dorados por los 4 costados los sacamos del horno y reservamos al calor.

Pelar las chirivías, lavarlas, trocearlas y cocerlas junto con 1 diente de ajo machacado, hasta que estén tiernas. Escurrir bien y poner en el vaso de la batidora junto con la leche y la nata. Salpimentar y triturar hasta obtener un puré denso.



TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Ingredientes

- 2 huevos
- 200 ml de azúcar
- 200 ml de harina
- 100 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 1 c.s. de levadura Royal
- 1 cucharada de vainilla
- 3 cucharadas de cacao (para la masa)
- 200 ml de leche
- 500 ml de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 250 gr de chocolate negro
- 200 gr de nata líquida
- 70 gr de almendra granillo

Elaboración

En un bol grande, montar los huevos con el azúcar.

Añadir el aceite, la leche, la vainilla, incorporar la harina, el cacao y el impulsor tamizados.

Forrar un molde rectangular con papel de horno.

Rellenar un dedo de masa y cocer al horno precalentado a 180° C durante 15 min.

Verter 200 ml de leche encima del pastel y poner a enfriar.

Hidratar la gelatina y fundirla dentro de 50 gr de nata.

Juntamos con el resto de nata mientras vamos montando con las varillas, añadimos el azúcar.

Conservamos en frío.

Hacemos una trufa fundiendo el chocolate con la nata.

Cuando tengamos una textura lisa y brillante añadimos las almendras granillo.

Cuando la tarta este fría la cubrimos con nata y enfriamos otra vez. Cubrimos con la trufa de almendras.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE AJO CON TRUFA, ROSSINYOLS Y HUEVO BAJA TEMPERATURA

Ingredientes

- *8 tostadas de pan integral*
- *5 dientes de ajo*
- *1 litro de caldo de pollo*
- *1 bote de trufa rallada*
- *Rossinyols*
- *1 huevo p.p.*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Elaboración

Dorar los dientes de ajo cortados por la mitad en una olla con aceite de oliva.
Añadir las tostadas de pan integral troceadas. Remover y cocinar ligeramente.
Escaldar la preparación anterior con el litro de caldo de pollo hirviendo.
Hervir todo junto durante un par de minutos, triturar, rectificar y reservar.

Rallar la trufa en caso de que no lo estuviera, reservar.
Limpiar y saltear los "rossinyols, condimentar y reservar.

Poner agua a calentar en una olla alta, añadir los huevos y cocinar a 65° durante 36 minutos.
Retirar, pelar los huevos e incorporar a la sopa.



CARRILLERAS DE CERDO CON SALSAS DE FRUTA Y PATATA HASH BROWN

Ingredientes

- 4 carrilleras deshuesadas
- 1 cebolla
- 2 d. de ajo
- 1 zanahoria grande
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 2 d. de ajo enteros con piel
- 1 clavo de olor
- Hiervas secas
- 1 tomate rojo maduro
- ¼ litro de vino negro
- ½ litro de fondo moreno
- 25 gr. de mantequilla
- 1 patata Monalisa

Para la Salsa

- 2 melocotones de viña
- 1 rama de canela
- 250 cl de agua
- 80 gr. de azúcar

Elaboración

Condimentar y marcar las carrilleras en una cazuela, retirar, añadir la bresa, las hierbas y las especias, cocinar. Cuando esté en su punto añadir el tomate y cocinar. Devolver las carrilleras a la cazuela, añadir un poco de vino, desglasar, añadir fondo hasta cubrir, cocinar durante el tiempo necesario, girar de tanto en tanto las carrilleras.

Cuando estén en su punto retirar las carrilleras, colar el fondo y llevar carrilleras y fondo a sauter para finalizar la cocción y obtener una salsa. Añadir sal al fondo únicamente al finalizar la cocción.

Hacer un almíbar, pelar, cortar a la mitad y cocinar en el los melocotones, cuando estén en su punto triturarlo y reservarlos como salsa. Si no estuviéramos en temporada, podemos utilizar melocotón en almíbar con una pizca de miel y licor todo ello triturado.

Pelar, rallar y freír la patata en aceite de girasol a fuego suave dándole forma.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE CHOCOLATE Y QUESO CON REDUCCIÓN DE NARANJA

Ingredientes

- 200 gr. de galletas tipo María
- 125 g. de mantequilla pomada
- Almendra en polvo
- 350 gr de queso mascarpone
- 400 gr. de cobertura de chocolate
- 1 bolsa de almendra granillo
- Azúcar C/S
- 2 naranjas
- Azúcar C/S

Elaboración

Hacer zumo de naranja, llevar a un cazo, añadir azúcar y cocinar hasta obtener una salsa por reducción, dejar enfriar. Reservar.

Picar la galleta a tamaño adecuado, pomar la mantequilla y mezclar hasta formar una masa, extender en el fondo del molde del pastel que tiene que estar cubierto con papel de horno, reservar en nevera para que coja cuerpo.

Poner el queso mascarpone en un bol y trabajar ligeramente con un tenedor, derretir la cobertura al baño M^a, dejar entibiar, añadir poco a poco al queso mascarpone y mezclar. Cuando esté bien mezclado, verter sobre la masa de galleta y mantequilla, estirar y reservar en nevera para que también coja cuerpo.

Poner la almendra en una satén, añadir azúcar y mezclar, cocinar ligeramente y reservar.

Decorar el pastel con la reducción de naranja, espolvorear por encima la almendra granillo, desmoldar y servir.



RAVIOLIS DE PATO CON SHIITAKE Y REDUCCIÓN PX

Ingredientes

- 3 confits de pato
- 2 cebollas tiernas
- 2 manojos ajos tiernos
- 200 g shiitake
- 200 g guisantes
- cebollino
- 1 l caldo de ave

Para la masa ravioli

- 100 g harina
- 1 yema de huevo
- aceite
- sal
- agua

Elaboración

Hacer la masa de los raviolis, poner la harina en el mármol en forma de volcán, incorporar la yema, sal y un chorrito de aceite, mezclar hasta obtener una masa, agregar un poco de agua si es necesario.
Tapar con film y reservar en la nevera.

Picar la mitad de las setas y la otra mitad filetear.

En una sartén saltear las cebollas tiernas y un manojo de ajo tierno previamente cortado en brunoise hasta que estén bien pochadas.

Desmenuzar el pato y picar muy fino. Añadir a la sartén junto con las setas picadas, saltear 2 min y añadir un chupito de Pedro Ximenez, reducir y reservar.

En una sartén saltear el resto de ajos tiernos enteros, reservar

Saltear las setas fileteadas, reservar.

Hervir los guisantes en el caldo de ave 15 min y reservar.

Guardar el caldo para hervir los raviolos.

Estirar la pasta muy fina, rellenar con la farsa y cocer 4 o 5 min.

En una reductora poner el px y reducir hasta que tenga textura de caramelo

En un plato hondo poner 3 raviolis, una cucharada de guisantes otra de setas y un par de cucharadas de caldo ave acabar con el px y los ajos salteados.



RISOTTO DE NARANJA, MERLUZA Y ROSSINYOLS

Ingredientes

- 1 merluza
- 1 manojo espárragos
- 500 g arroz bomba
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- Laurel
- 50 g mantequilla
- Aceite oliva
- 1 naranja
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama apio
- 100 g cheddar
- 50 g crema de leche

Elaboración

Limpiar la merluza y cortar en supremas.

Cortar 1 cebolla, la zanahoria, el puerro, el apio y 2 dientes de ajo en juliana, sofreír.

Añadir las espinas y cabeza de la merluza, sofreír 5 min más y añadir el vino 3 min.

Añadir 1 ½ de agua, hervir 25 min, colar y reservar.

En una olla media pochar con la mantequilla la otra cebolla y el ajo cortado en brunoise cuando esté transparente añadir el arroz y saltear 2 min.

Añadir el fumet hasta cubrir e ir añadiendo caldo según necesidad, cocer 15 min, agregar el zumo de 1 naranja y la ralladura, cocer 2 min más y añadir el queso rallado y la nata líquida.

Saltear las setas y los espárragos, reservar.

Hacer la merluza a la plancha.

Emplatar una base de arroz, encima la merluza y decorar con las setas y los espárragos.



La mejor formación
está en la calidad

STRUDEL DE MANZANA

Ingredientes

- *1 base de hojaldre*
- *100 g azúcar moreno*
- *100 g pasas corinto*
- *100 g nueces*
- *1 vaso de ron*
- *1 cc canela polvo*
- *100 mantequilla*
- *20g polvo de galletas*
- *500 g manzana*
- *1 cc zumo de limón*

Para el glaseado

- *glaseado*
- *100 g azúcar glass*
- *agua*
- *1 cc mantequilla*

Elaboración

Estirar la masa de hojaldre

Poner las pasas en remojo con ron caliente

Pelar y cortar la manzana en dados pequeños

En una sartén derretir la mantequilla y añadir el polvo de galleta, reservar

En un bol poner las pasas con ron, la manzana, las nueces el azúcar, la canela y añadir la galleta y mantequilla mezclar bien y esparcir el relleno por la mitad de la masa de hojaldre.

Enrollar y pintar con mantequilla, hornear 35 min 180°

En un bol poner el azúcar glass y la mantequilla derretida, remover añadir agua hasta tener la textura ideal.

Pintar con el glaseado blanco



SOPA CREMOSA DE CANGREJOS

Ingredientes

- *1kg de cangrejos de sopa o galeras*
- *60 ml de aceite de oliva*
- *4 puerros picados*
- *2 tomates rojos rallados*
- *2 granos de ajos laminados*
- *Laurel*
- *1 copa de jerez seco*
- *2 l de agua mineral*
- *90 gr de pan de molde integral*
- *½ ajo*
- *Perejil*
- *Cerfull*
- *1 huevo*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Empezamos tostando el pan de molde 15 min a 140°

Limpiamos los cangrejos con agua abundante.

Sofreír en una olla ancha con un poco de aceite hasta dorar.

Remover los cangrejos a la vez que los chafamos. Salpimentar.

En otra olla sofreímos los puerros con sal y pimienta y un chorrito de aceite. Cuando estén bien cocidos añadimos el tomate rallado, el ajo laminado y la punta de laurel.

Cocerlo un rato más y añadirlo a la olla de los cangrejos.

Desglasar con el vino de Jerez.

Juntar el agua hirviendo y el pan tostado. Cocer a fuego medio lento 15 min mas.

Triturar con un minipimer y pasar por el chino.

Elaborar una mayonesa verde triturando un huevo, 30 hojas de perejil, 20 de cerfull, ½ ajo sal y añadimos el aceite a chorrito mientras emulsionamos

Ponemos mayonesa de hierbas encima de una tostadita y la colocamos encima de la sopa.



La mejor formación
está en la calidad

RUSTIDO DE POLLO Y CONEJO CON ROBELLONES Y PIÑONES

Ingredientes

- *1/2 conejo*
- *1/2 Pollo*
- *4 ajos*
- *200 gr. de robellones. (Pueden ser de lata)*
- *25 gr. de piñones*
- *3 rebanadas de pan*
- *4 ramas de perejil*
- *1 Dl. de coñac.*
- *Pimienta, sal, aceite.*
- *Patata para freír.*

Elaboración

Freímos los ajos y el pan. Retiramos y tostamos los piñones removiendo constantemente. También podemos freír un poco el hígado y añadirlo a la picada junto con el perejil.

Cortar el conejo y el pollo a octavos. Salpimentarlo y freírlo con aceite abundante a fuego moderado. Cuando el conejo y el pollo estén dorados por todos los lados lo retiramos. Retiramos la grasa sobrante. Ponemos la carne a la cazuela y desglasamos con una copa de coñac. Dejamos que reduzca y añadimos caldo de pollo o agua. Cocemos durante 20 min.

Trituramos todos los ingredientes de la picada, junto con un poco de caldo de cocción, hasta que quede bien fina. La añadimos al guiso junto con los robellones salteados. Acabamos de cocer el conejo 15 min. Añadimos líquido si la salsa reduce o se pega.

Freímos unas patatas peladas y cortadas a daditos. Hacemos una primera cocción con el aceite que cubra las patatas a fuego suave. Cuando la patata este tierna la retiramos. Antes de servir subimos el fuego del aceite y freímos a alta temperatura para conseguir una corteza crujiente.



COOKIES CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

Para las cookies

- 230 gr de mantequilla
- 125gr de azúcar blanco
- 125 gr de azúcar moreno
- 2 huevos
- 1c.c jarabe de vainilla
- 280 gr Harina
- 150 gr de chocolate picadito
- 80 gr de nueces partidas
- 1c.s de levadura royal

Para el helado

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 1 vaina de vainilla
- 50 gr de procrema
- 4 yemas de huevo
- 70 gr de azúcar

Elaboración

Cortar la mantequilla a daditos.

Dejar atemperar dentro de un recipiente hondo. Batir con el azúcar hasta que los granos se disuelvan.

Seguir batiendo y añadir un huevo. Hasta que no esté integrado no poner el otro.

Tamizar la harina y la levadura e integrar a la masa con espátula.

Añadir el chocolate picado y las nueces.

Forrar una bandeja con papel de horno. Disponer cucharadas de masa separadas entre si.

Hornear a 180°C durante 10 min. Quedan tostadas por los bordes y blanditas por encima.

Retirar sobre una rejilla para que enfríen.

Para el helado

Infusionar la vainilla con la leche y la nata.

Batir las yemas con el azúcar

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

Añadir el procrema.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.



BOMBA DE PULPO Y ROSSINYOLS CON MAYONESA DE MOJO PICÓN ROJO

Ingredientes

- *Rossinyols*
- *Aceite de girasol*
- *Agregados al confit*
- *2 patatas blanca Monalisa*
- *Un poco de mantequilla*
- *1 huevo*
- *1 pata de pulpo*
- *Sal y pimienta*

Para el Mojo picón rojo

- *Rebanadas de pan baguette*
- *3 ñoras*
- *1 o 2 dientes de ajo*
- *½ c.c de comino*
- *100 ml de aceite de oliva*
- *1 C.S de vinagre de manzana*
- *1 C.P. de concentrado de tomate*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Limpiar los rossinyols y confitar en el aceite con sus agregados.

Limpiar y lavar las patatas, hervirlas con piel, retirar, pelar las patatas, chafar formando un puré, añadir una pizca de mantequilla y huevo (muy poco) y reservar para dejar enfriar.

Cortar una parte del pulpo a dados para el relleno, reservar la otra parte y triturar con vaso de túrmix. Reservar. Añadir el pulpo triturado al puré de patata, mezclar bien y reservar.

Recortar papel film, poner sobre este una bola de puré de patata mezclado, poner en el centro un poco de pulpo cortado a dados, cerrar para formar bomba, pasar por pan rallado y freír en aceite de girasol.

Freír un par de rodajas de pan y dejar escurrir, hidratar las ñoras, repelar la pulpa, poner en vaso americano, añadir el resto de ingredientes y triturar. Rectificar densidad con más o menos aceite o incluso un poco de agua.



CANELONES CRUJIENTES DE PATO EN CONFITURA DE SETAS

Ingredientes

- *1 rollo de pasta bric*
- *1 confit de pato*
- *Una cucharada de grasa del confit*
- *1 cebolla mediana de Figueras*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Para la Confitura y brotes

- *Setas del tiempo*
- *C/S de miel de flores*
- *Especias al gusto*
- *Brotes ácidos*

Elaboración

Regenerar confit en una bandeja en el horno a baja temperatura. Retirar la piel y desmigalar la carne del confit. Rehogar la cebolla emincé en un cazo con la cucharada de grasa. 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. raslar la preparación a un vaso de túrmix y triturar dejando a textura de canelón.

Rellenar la pasta bric con el confit, cerrar y pintar con mantequilla

Cortar las setas a dados que no sean demasiado pequeños, rehogar en sartén, añadir un poco de miel, cocinar hasta obtener una textura de confitura, condimentar y colocar sobre los canelones al pase.

Con la salsa resultante de rehogar las setas pintamos la base del plato de presentación. Decoramos con especias espolvoreadas con un colador por encima y algunos brotes de trébol ácido.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE TURRÓN CON BASE CROCANTE DE ALMENDRA

Ingredientes

Para la base

- *C/S de galletas María*
- *Mantequilla*
- *1 porción de turrón de almendra*

Para la Mousse

- *4 huevos*
- *100 gr. de azúcar*
- *60gr. de mantequilla*
- *Una porción de turrón de Jijona*
- *500 gr. de nata montada*

Otros

- *100 gr de azúcar blanco*
- *C/S de cacao en polvo*
- *Frambuesas*

Elaboración

Romper la galleta, añadir turrón de almendra picado en mortero y la mantequilla, arenar y reservar, poner una base de esta preparación en el aro de presentación, rellenar con la mousse de turrón, reservar en nevera.

Hacer un sabayón con las yemas y el azúcar, reservar.

Añadir el turrón a la mantequilla pomada y mezclar bien, añadir a la preparación anterior.

Montar la nata e incorporar a la preparación de manera suave. Reservar.

Derretir el azúcar, llevarlo a punto de caramelo, hacer hilo y reservar.

Al pase, espolvorear con cacao en polvo y decorar con un par de frambuesas e hilo de azúcar



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITOS DE OTOÑO CON SHIITAKE

Ingredientes

- *½ cebolla*
- *1 puerro*
- *½ col lombarda*
- *30 g brotes de soja*
- *250 g setas*
- *2 zanahorias*
- *1 ajo*
- *1 cc salsa soja*
- *Obleas pasta arroz*
- *aceite girasol*

Para la salsa agridulce

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

Elaboración

Cortar las verduras y las setas en juliana y saltear las verduras en un wok. Cuando estén tiernas agregar las setas y la soja saltear 4 min y reservar.

Para la salsa agridulce

Disolver el agua y la maizena, reservar.

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

Rellenar las obleas y sellar con huevo. Freír con aceite.



La mejor formación
está en la calidad

LIEBRE O CONEJO CON SALSA “FOIE” Y BRANDY

Ingredientes

- *1 cebolla*
- *1 conejo*
- *1 hígado de conejo*
- *250 g setas*
- *3 rebanadas de pan*
- *4 almendras*
- *2 dientes de ajo*
- *1 huevo*
- *100 ml brandy*
- *200 ml fondo de ave*

Elaboración

Limpia y corta las setas, saltea y reserva.

Salpimentar los $\frac{1}{4}$ de conejo freír y reserva.

En una cazuela sofreír la cebolla cortada en brunoise, cuando esté transparente agregar el conejo.

En el mismo aceite freír por separado, el pan, el huevo hasta cuajar la yema, el hígado, el ajo y las almendras.

Poner todo en un mortero y machacar hasta obtener una pasta, agregar el brandy, añadir al conejo y agregar el fondo.

Cocemos 40 min y los últimos 3 añadir las setas salteadas.



TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

Ingredientes

Para la base masa sable

- 300 g harina floja
- 150 g mantequilla dados
- 70 g azúcar glas
- 2 yemas de huevo
- 25 ml leche
- 1 cc levadura royal
- 1 cc canela polvo
- 1 huevo

Para la crema de limón

- 100 g azúcar
- 350 agua
- 150 g de zumo de limón natural
- 3 yemas de huevo
- 45 g maizena

Para el merengue

- 4 claras
- 200 azúcar
- 1 pellizco de sal
- 4 gotas zumo de limón

Elaboración

Realizar la base mezclando todos los ingredientes por el orden de la receta y amasar, dejar reposar 15/30 min
Estirar y forrar un molde de 28cm, pinchar la masa con un tenedor y hornear 20 min 180°

Para la crema de limón

Triturar el azúcar con la piel de limón.

En un cazo hervir el agua junto con el zumo de limón. Reservar

En un bol mezclar las yemas con el azúcar y la maicena, incorporar el agua con limón sin dejar de batir, volver al fuego al baño maría y batimos hasta espesar la crema. Reservamos, enfriar

Realizar el merengue montando las claras junto con el azúcar, la sal y el azúcar

Rellenar la masa sable con la crema de limón decorar con el merengue y gratinar unos segundos