

LENTEJAS CON CODORNICES Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 4 Codornices
- 250 g de lentejas
- ½ kg de patatas
- 1 Cebolla
- ½ Pimiento verde
- ½ Pimiento rojo
- Champiñones
- Unos ajos
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de harina
- 2 dl de vino tinto
- 30 ml de vinagre
- Sal
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras
- Cebollino

Elaboración

Poner las lentejas a remojo la víspera.

Limpiar las codornices, trocearlas. Rehogarlas y reservar.

Incorporar aceite en una cazuela y echar los ajos y la cebolla troceada. Rehogar suavemente.

Añadir los pimientos troceados seguir rehogando y añadir los champiñones, mojar con vino tinto.

Trocear unas patatas y agregarlas al guiso.

Incorporar pimentón y harina.

Echar las lentejas y caldo de verduras y cocinar a fuego medio unos 45min a 1 h.

Ir incorporando líquido en caso de necesidad.

Cuando falten unos 5 min, añadir las codornices al guiso. Rectificar de sal.

Servir y echar un poco de vinagre y cebollino.

GUISO DE JABALI CON PURE DE PATATAS TRUFADO

Ingredientes

- 500 g carne de jabalí a dados

Para el Marinado

- 150 ml. vaso de vino tinto
- 30 ml. de vinagre
- 2 ó 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- Perejil picado, sal, pimienta
- Hierbas aromáticas (romero, tomillo, orégano, laurel)
- 2 clavos de olor
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 50 ml. Aceite de oliva

Para el Pure

- 500gr de patata.
- 30gr de aceite de oliva virgen.
- Pizca de sal y pimienta.
- Pasta de trufa.

Elaboración

Picamos los ajos y cebolla en trozos más bien gruesos. Cortamos las zanahorias en rodajas.

Añadimos el resto de los ingredientes y formamos un adobo mezclándolo bien todo

En esa mezcla tenemos que marinar la carne durante toda la noche o mejor 24 h.

Pasado el tiempo de marinado, colamos el líquido y reservamos las verduras y el líquido por separado.

En una cazuela rehogamos la carne en un fondo de aceite.

Añadimos las verduras y especias del marinado y rehogamos bien hasta que vayan tomando color.

Añadimos entonces el líquido del marinado.

Dejamos que se haga el guiso a fuego lento hasta que la carne esté tierna, añadiendo un poco de agua a durante la cocción si es necesario

Para el Pure

Cocemos las patatas peladas y troceadas en agua con sal hasta que estén tiernas.

Escurremos y pasamos por pasapuré, añadimos el aceite de oliva, sazonamos con sal y pimienta y por últimos añadimos pasta de trufa al gusto.

Servir el jabalí con el pure de guarnición.

MOUSSE DE CHOCOLATE AL AFAFRAN CON PAN TOSTADO Y SAL

Ingredientes

Para la crema inglesa

- 5 hebras de Azafrán
- 350 gr nata 35%,
- 60 gr yemas
- 50 gr azúcar

Para la mousse de chocolate

- 325 gr de chocolate 64%
- 450 gr de nata 35%

Para el Pan tostado

- Pan cortado en laminas muy finas
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar

Elaboración

Para la crema inglesa

Poner en un cazo la leche a infusionar con el azafrán, batir las yemas con el azúcar y seguidamente verter la leche caliente sobre la mezcla anterior. Poner a cocer hasta que llegue a 85C. Colar.

Verter sobre el chocolate y dejar que enfrie a 34°C.

Semimontar la nata y mezclar con movimientos envolventes poco a poco.

Escudillar sobre los vasos y dejar enfriar.

Para el Pan tostado

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Cuando este disuelta el azúcar, retirar del fuego y enfriar.

Pasar las láminas de pan por el almíbar e ir poniendo en una bandeja de horno.

Hornear el pan a 180°C hasta que este tostado.

Presentamos clavando una lamina de pan sobre la mousse y añadiendo un pizca de sal maldon.

CALABACÍN FRANCÉS RELLENO DE ROVELLONS CON MAHONESA DE AJO NEGRO

Ingredientes

- *4 udes de Calabacín francés*
- *300gr de rovellons*
- *3 cebollas medianas*
- *2 pimientos verdes*
- *Crema de leche*
- *1 huevo*
- *Ajo*
- *Ajo negro*
- *Tomillo fresco*
- *Soja*
- *Lima*
- *Tabasco*
- *Brandy*
- *Pan rallado*
- *Mantequilla*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En una olla hervimos abundante agua con sal.

Vaciamos el calabacín y lo escaldamos 6 minutos. Cortar cocción en agua fría.

Limpiamos los rovellons, salpimentamos y los salteamos en aceite de oliva con el ajo en láminas. Reservamos

Cortamos la cebolla en ciselé y el pimiento verde en brunoise.

Rehogamos en la sartén de los rovellons, durante 18 minutos.

Refrescamos con el tomillo fresco. Desglasamos con el brandy.

Añadimos la crema de leche. Llevamos a ebullición.

Incorporamos el tabasco y los rovellons. Turmizamos el conjunto.

Con la ayuda de una manga pastelera rellenamos los calabacines.

Cubrimos los rovellons con pan rallado y trozos de mantequilla.

Horneamos hasta adquirir color.

Para la mahonesa de ajo negro

Cascamos el huevo. Añadimos aceite de oliva hasta cubrir, sal, el ajo negro, zumo de lima y la soja.

Turmizamos el conjunto hasta adquirir consistencia de mahonesa añadiendo aceite de oliva al hilo.

Montaje

En un plato plano disponemos una circunferencia con la mahonesa de diámetro mayor al calabacín.

Presentamos el calabacín encima.

JABALÍ A LA BOURGUIGNONE CON PURÉ DE APIO

Ingredientes

- 500gr de jabalí
- 3 cebollas medianas
- 4 ramas de apio
- 2 zanahorias
- Vino tinto
- Fondo oscuro o fondo de ave
- Harina
- Manteca de cerdo
- Tomillo fresco
- Vi rancio
- Menta fresca
- Cardamono

Elaboración

Marcamos, con la manteca de cerdo, el jabalí a fuego fuerte para sellar poro. Reservamos. En la misma sartén añadimos las verduras cortadas en mirepoix y el tomillo, solo las hojas. Salpimentamos. Rehogamos durante 20 minutos. Desglasamos con el vino rancio. Añadimos 2 cucharas rasas de harina y cocinamos. Incorporamos el fondo oscuro o de ave y el vino tinto. Cocinamos a fuego bajo, sin llegar a ebullición, durante 45 minutos. Pasamos la salsa por el chino. En una reductora incorporamos el jabalí y la salsa. Cocinamos durante 20 minutos a fuego bajo sin hervir.

Para el puré de apio

Pelar las patatas a tamaño brava y hervirlas en abundante agua con sal. Cortar el apio en mirepoix. Rehogarlo con mantequilla y pasados 10 minutos añadir la parte interior del cardamomo y la menta cortada en chiffonade. En un bol metálico y con la ayuda de una pata de elefante machacamos el conjunto.

Montaje

En un plato plano presentar el jabalí sobre una circunferencia del puré de apio de mayor diámetro. Napar con la salsa.

FABIOLA

Ingredientes

- *1 paquete grande de galletas María*
- *Moscatell*
- *Mermelada de albaricoque*
- *Coco rallado*
- *300gr de chocolate negro*
- *200gr de crema de leche*
- *Avellanas*

Elaboración

Untamos las galletas María con el moscatel, no demasiado tiempo para que no reblandezcan y poderlas manipular. Entre capa y capa de las galletas aplicamos la mermelada de albaricoque y el coco rallado. Las vamos uniendo en forma de tronco longitudinal.

Derretimos el chocolate al baño maría.
Incorporamos la crema de leche sin dejarla hervir

Montaje

Napamos el tronco de galletas con la ganache.
Añadimos por encima las avellanas troceadas.

ENSALADA DE ROVELLONES EN ESCABECHE Y ROMESCO

Ingredientes

- 1 escarola
- 1 hoja de roble
- 1 granada
- 250 g níscalos pequeños
- 150 g bacalao desmigado y desalado
- 50 ml agua
- 50 ml vinagre
- 50 ml aceite
- Pimienta en grano
- Romero, tomillo
- 1 cs azúcar

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

Poner al horno los tomates y los ajos 30 min a 170° , tostar las almendras y las avellanas.

Dejar enfriar y pelar. Reservar

Poner en un cazo el agua, el vinagre y el aceite, el tomillo, el romero, las pimientas y la cuchara de azúcar, cuando empiece a hervir añadir los níscalos y cocer 5/7 min.

Apagar el fuego y dejar enfriar.

Para la salsa

Poner en un bol los tomates, los ajos, la pasta de ñora, la rebanada de pan empapada con vinagre, los frutos secos y el pimentón. Triturar y cuando esté como una pasta añadir el aceite poco a poco hasta emulsionar.

Montar el plato con las lechugas, el bacalao, el níscolo, una cucharada de salsa y unos granos de granada.

ESTOFADO DE JABALÍ A LA CERVEZA NEGRA 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 cerveza negra
- 200 ml brandy (1 vaso)
- 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 la cerveza reducimos a fuego fuerte 4 min y añadir el caldo, tapar y cocer a fuego medio/flojo 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.

FILO CRUJIENTE CON CREMA MOKKA

Ingredientes

- *1 paquete pasta filo*
- *60g mantequilla*
- *1 cs cacao en polvo*
- *½ nata montar*
- *100 ml cafe soluble*
- *100g azúcar*
- *azúcar glass*
- *cacao en polvo*
- *1 chupito licor cafe*
- *frutos secos garrapiñados(nueces o piñones o, almendras)*

Elaboración

Extender la pasta filo y pintar con mantequilla

Espolvorear azúcar glass, repetir operación hasta obtener 3 capas.

Hacer los cortes de la medida deseada de las raciones.

Cubrir con un papel de horno y una bandeja para que haga peso y hornear 13 min a 160°.

Retirar la bandeja y dejar 2 min para que coja color

Para la base mokka

Montar la nata, cuando empiece a coger textura añadir el azúcar sin dejar de batir .

Disolver el café soluble en un poco de agua caliente y añadir el chupito de licor

Cuando esté la nata montada, con la ayuda de una espátula mezclar el café con movimientos envolventes.

Una vez esté todo bien integrado poner en una manga pastelera.

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

MENESTRA DE HABITAS, ALCACHOFAS Y SETAS

Ingredientes

- 200 gr. De habitas limpias
- 4 alcachofas
- 2 patatas medianas
- 100 gr. Rossinyols de pi
- 1 cebolla tierna
- 1 l. de caldo de ave
- 2 dientes de ajo
- 20 gr. de almendras o avellanas

Elaboración

Limpiamos las alcachofas hasta obtener el corazón. Cocer a la inglesa 5 minutos. Parar y reservar. Escaldar las habitas 5 minutos, retirar y parar cocción. Reservar.

Limpiar y freír las setas con los ajos ciselée 3 minutos. Retirar, reservar y salpimentar.

Freír los frutos secos 3 minutos y retirar. Salpimentar

Pelar y cortar la cebolla ciselée, rehogar y añadir las patatas tajadas, freír 4 minutos, mojar con el caldo caliente hasta cubrir patata. Mantener cocción a baja temperatura 10 minutos e incorporar las alcachofas y las habitas. Mantener cocción a baja temperatura e incorporar al final de cocción las setas.

Majar en mortero los ajos con perejil y los frutos secos. Incorporar con las setas.

MAGRET DE PATO CON SALSA DE CÍTRICOS

Ingredientes

- 2 magret de pato
- 1 puerro
- 50 ml. de licor de naranja
- 50 ml. de Pedro Ximenez
- 2 naranjas
- 1 limón
- 1/4 l. de fondo oscuro
- Orégano
- Roux oscuro
- Sal de cítricos

Para el puré de patata

- 1/4 kg de patata
- 50 gr. de mantequilla
- Zumo de 1 naranja
- Sal y pimienta

Elaboración

Entallaremos el magret de pato y pondremos a marinar 2 horas con el orégano, los alcoholes y los zumos colados.

Retiraremos el magret y secaremos. Reservar hasta momento de cocción.

Rehogaremos los puerros unos 10 minutos, subiremos fuego para que adquieran color, recuperamos el fondo de cocción con la preparación del marinado, reducimos y agregamos el fondo oscuro. Ligar con el roux y perfumar al final con un poco de zumo de naranja natural. Colar la salsa varias veces hasta que adquiera la consistencia deseada.

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar y filetear.

Colocar en la base del plato el puré de patata y salsear.

Espolvorear con la sal de cítricos.

Para el puré de patata

Pelar y cortar las patatas. Cocer en abundante agua salada caliente hasta que estén tiernas.

Aplastar y agregar la mantequilla fundida con el zumo de naranja. Salpimentar.

HELADO DE NATA CON NUECES CON CREMA INGLESA

Ingredientes

Para el helado

- 250 g de nata para montar
- 100 g de azúcar
- 3 claras de huevo
- 1 cucharadita de miel
- 50 g de nueces picadas
- 1 pizca de sal

Para la crema inglesa

- ½ l de leche
- 4 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla

Para decorar

- 1 cucharada de cacao en polvo
- 50 g de chocolate fondant

Elaboración

Para el helado

Montamos las tres claras de huevo con unas varillas eléctricas hasta que alcancen el punto de nieve. Añadimos la mitad del azúcar y seguimos mezclando hasta conseguir un merengue fuerte.

Montamos la nata bien fría con la otra mitad del azúcar.

Mezclamos el merengue, la nata montada, la miel y las nueces removiendo de arriba abajo delicadamente hasta conseguir una mezcla homogénea.

Introducimos en el congelador y removemos cada 30 minutos dejando que se congele durante un mínimo de cuatro horas.

Para la crema inglesa

Batimos en un cazo las cuatro yemas con los 100 gramos de azúcar. Añadimos la leche y la vaina de vainilla y dejamos cocinar en un cazo a fuego suave hasta que espese ligeramente. Dejamos enfriar en la nevera.

Sacamos el helado del congelador y lo colocamos en un plato hondo con la base de crema inglesa. Espolvoreamos con cacao y virutas de chocolate.

RISSOTO DE TEXTURAS DE PATO A LA NARANJA

Ingredientes

Para el Risotto de pato

- 1/4 magret de pato
- 1/4 de muslo de pato
- 200 gr de arroz carnoglio o arborio
- 2 cebollas
- 700 ml Caldo de verduras o ave
- 100 ml de vino blanco

Para la Reducción de naranja

- 1 naranja
- 50 gr de azúcar
- 50 ml de vinagre blanco

Elaboración

Para el Risotto de pato

Entallar la grasa del magret y colocar a fuego muy bajo por la parte de la grasa unos 15 minutos junto con el muslo de pato.

Retirar el magret y filetear muy fino, ayudándonos con un rodillo en caso de necesidad.

Retirar la piel del muslo y desmigalar el pato.

Reservar hasta pase por separado

Pelar la cebolla y cortar en ciselée.

Rehogar con la grasa de pato unos 30 minutos. Agregar el arroz y rehogar 2 minutos.

Reducir el vino y agregar un tercio de caldo. Remover continuamente hasta que el líquido haya sido absorbido por completo. Repetir operación por segunda vez.

Incorporar al final el último tercio de caldo y la carne del muslo

Mezclar, ajustar de sazón y comprobar la cocción del arroz.

Mientras disponer el magret en la base del plato caliente y disponer el arroz

Para la Reducción de naranja

Exprimir la naranja y mezclar con el azúcar y el vinagre

Colocar al fuego con dos peladuras de naranja y reducir a un tercio a fuego suave hasta que adquiera consistencia.

Dejar enfriar y regar sobre el arroz

CODORNICES A LA PARMESANA

Ingredientes

Para la Base

- 100 gr de parmesano
- 100 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 c.c. de pimentón agridulce
- 1 c.c. de sal

Para las Codornices

- 4 codornices
- Manteca de cerdo para confitar
- Harina
- 2 c. de ajo en polvo
- Sal y pimienta
- 50 gr de parmesano rallado
- 100 gr de pan rallado
- 2 huevos batidos

Para la Salsa

- 2 cebollas
- 4 tomates
- 3 dientes de ajo
- 20 gr de harina
- ¼ l de fondo de ave
- 1 hoja de laurel

Elaboración

Para la Base

Tamizamos la harina y mezclamos con la sal, el pimentón, el ajo y el parmesano.
Arenamos con la mantequilla cortada a dados
Estiramos en grosor de ½ cm y refrigeramos
Cortaremos con aro de 8/10 cm y horneamos unos 15 minutos a 180° C
Retirar del horno y dejar enfriar

Para las Codornices

Deshuesamos las codornices y confitamos en manteca unos 20 minutos a 60°C
Retiramos, pasamos por harina, huevos batidos y una mezcla de pan rallado y parmesano.
Freír por inmersión a 160 °C unos 5/6 minutos, en función del confitado.
Colocar en papel absorbente y colocar sobre la salsa

Para la Salsa

Pelar y cortar la cebolla en ciselée. Sofreír unos 30 minutos y agregar el ajo fileteado.
Alargar cocción 3 minutos y agregar el tomate TPM. Espolvorear con un poco de azúcar y sofreír unos 15 minutos.
Añadir la harina y freír 3 minutos. Mojar con el caldo y cocer tapado unos 10 minutos a fuego suave.
Pasar por chino y volver al fuego
Ajustar de sazón y consistencia

BIZCOCHO Y BOMBONES DE CASTAÑA CON SALSA TOFFEE

Ingredientes

Para la Salsa toffee

- 100 gr de azúcar
- 75 gr de mantequilla
- 75 gr de crema de leche

Para el bizcocho

- 3 huevos
- 40 g de azúcar
- 12 g de cacao puro en polvo
- 12 g de harina floja o de todo uso
- un sifón de 250 ml de capacidad
- 1 carga de N2O

Para el bombón

- 200 gr de cobertura chocolate
- 40 gr de mantequilla
- 100 gr de crema de leche 35%
- 100 gr de castañas en almíbar
- 75 gr de azúcar

Elaboración

Para el bombón

Fundir el chocolate al baño maría. Una vez fundido agregar la mantequilla troceada y emulsionar. Llevar a ebullición la crema de leche y verter sobre el chocolate. Emulsionar bien y retirar del baño.

Caramelizar el azúcar y agregar las castañas troceadas

Remover 1 minuto y añadir sobre el chocolate, abatir temperatura unos 38/40 °C y colocar en los moldes de servicio. Refrigerar hasta pase

Para el bizcocho

Ponemos todos los ingredientes en un robot triturador y mezclamos 30 segundos.

Pasamos por un colador y colocamos en el vaso el sifón.

Colocamos la carga, mezclamos con 3 movimientos y dejamos reposar en frío 30 minutos

Entallamos los vasos de plástico, rellenamos hasta la mitad y colocamos en el micro a máxima potencia 30 a 40 segundos. Dejamos enfriar y retiramos. Cortamos en migas tamaño palomita de maíz.

Para la Salsa toffee

Fundir el azúcar al fuego y agregar poco a poco la mantequilla pomada. Mezclar y agregar la crema de leche caliente. Mantener a fuego suave 1 minutos y retirar. Reservar

CREPS DE TRIGO SARRACENO, TRUCHA AHUMADA Y PEPINO MARINADO

Ingredientes

- 300 gr de trigo sarraceno
- Agua leche
- 50 gr Mantequilla
- 3 Huevos
- Sal
- 3 Truchas
- 4 puerros
- 200 gr de queso crema
- 1 pepino
- 1 c.s. de mostaza
- Sal
- Azúcar

Elaboración

Poner a remojar el trigo sarraceno un par de horas. Escurrir el agua del remojo y rellenar mitad de agua mitad de leche hasta cubrir el trigo sarraceno. Triturar bien fino.

Añadir los huevos, la sal, la mantequilla fundida y seguir triturando.

Preparar los creps en una plancha caliente pintando con mantequilla antes de poner la masa.

Estirar la masa con la ayuda de una palatina.

Reservar las galletes en un plato.

Cortar los puerros a medias rodajas y pochar con un poco de aceite y una pizca de sal.

Mezclar el puerro con el queso crema.

Extender una capa finita de puerro y queso sobre un crep y enrollar haciendo espiral.

Reservar hasta la hora de servir.

Sumergimos los filetes de trucha en la salmuera. Dejamos durante 30 min.

Secamos los filetes y los disponemos sobre una rejilla dentro de una fuente de horno.

Cubrimos con film bien cerrado e introducimos humo con una pistola de ahumar.

Colocamos los filetes ahumados dentro una fuente cubierta de papel de horno.

Horneamos 5 min a 180°C dejando el pescado rosadito por dentro.

Pelamos el pepino en franjas verticales. Cortamos a daditos regulares y aliñamos con mostaza, vinagre, sal y azúcar.

Se puede añadir eneldo.

Cortamos el rollo de crep a cilindros de 1 dedos de grosor y los disponemos bocarriba.

Cubrimos con la trucha y decoramos con dados de pepino.

RUSTIDO DE CAZADOR CON ROVELLONES

Ingredientes

- 1/2 conejo
- 3 Codornices
- 2 butifarras
- 4 ajos
- 200 gr. de rovellones (*Pueden ser de lata*)
- 25 gr. de almendras
- 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 las almendras removiendo constantemente. También podemos freír un poco el hígado y añadirlo a la picada junto con el perejil.

Cortar el conejo a octavos, las codornices a cuartos y las butifarras a trozos de 2 dedos. Salpimentarlo y freírlo con aceite a fuego moderado.

Cuando las carnes estén doradas por todos los lados retiramos la grasa sobrante 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 rovellones salteados

Acabamos de cocer el guiso 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.

BIZCOCHO DE CACAO Y RATAFÍA CON POSTRES DE MUSICO

Ingredientes

- 300 gr de harina de trigo
- 5 gr de levadura en polvo
- 5 gr bicarbonato de sodio
- 5 gr de sal
- 30 gr de cacao en polvo (sin azúcar)
- 300 gr de azúcar
- 150 ml de mantequilla
- 2 huevos
- 240 ml leche
- 1 c.s. zumo de limón
- 1c.s de vinagre de manzana
- 100 ml de Ratafia
- 150 almíbar TxT

Para el relleno

- 125 gr de leche
- 125 gr de nata líquida
- 35 gr de azúcar
- 100 chocolate de cobertura
- 50 gr de avellanas o almendras
- 50 gr de azúcar
- 2 yemas
- 1 hoja y 1/2 de gelatina

Elaboración

Precalentamos el horno a 165°C

Juntamos la leche, el zumo de limón.

En un bol mediano, tamizamos la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo, la sal.

Batimos con las varillas el azúcar y la mantequilla pomada hasta que quede una crema lisa y esponjosa.

Añadimos un huevo, batimos y cuando esté integrado añadimos el siguiente.

Después agregamos la leche cortada y el vinagre.

Juntamos los ingredientes secos mezclando con una lengua.

Vertemos la masa en el molde forrado. Rellenamos 3 cm de grosor.

Horneamos la tarta en la bandeja del medio del horno unos 30-40 minutos,

Desmoldamos encima de una rejilla para terminar de enfriar.

Cortamos el bizcocho a lingotes y emborrachamos con almíbar y ratafia.

Para el relleno

Preparamos un praliné de frutos secos triturando, en frío, los frutos secos caramelizados con un 50% del peso en azúcar.

Hervimos nata, leche y azúcar. Cuando la leche hierva escaldamos las yemas batidas. Comprobamos si la temperatura llega a 82 °C. Si no volvemos a poner la mezcla al fuego sobre un baño maría hasta que la consigamos. Integrar la gelatina hidratada y echar la crema sobre el chocolate en 2 tandas. Trabajamos el chocolate con una lengua de gato para que se funda. Después incorporar el praliné de almendra o avellana.

Cuando la crema esté homogénea rellenar una manga con boquilla.

COCA DE ROVELLONS Y SOBRASADA

Ingredientes

Para la coca

- 250 gr. De harina
- 100 ml a gua
- 100 ml. De vino blanco
- 25 gr. De manteca de cerdo
- Sal y pimienta

Para el relleno

- 2 cebollas
- 200 gr. de rovellons
- 100 gr. De sobrasada
- Orégano
- Sal y pimienta
- 1 Puerro

Elaboración

Tamizar la harina. Colocar en forma de volcán y amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Estirar en forma de coca, dejar reposar, pintar con aceite, salar un poco y hornear a 200 °C con ventilador.

Cortar la cebolla en juliana y sofreír unos 45 minutos.

Limpiar y retirar el tallo de los rovellons. Asar a la plancha con un poco de aceite a media temperatura sin voltear. Retirar y reservar.

Retirar la coca, colocar el sofrito de cebolla salpimentado, encima los rovellons y cubrir con los trozos de sobrasada. Gratinar 3 minutos, retirar y decorar con el puerro crujiente.

LOMO DE CIERVO GUISADO EN PISTO

Ingredientes

- 500 gr. Lomo de ciervo
- 2 ud. Cebolla
- 4 ud. Tomate
- 2 ud. Pimiento verde italiano
- 1 ud. Pimiento rojo
- 8 ud. Pimientos del piquillo
- 200 ml. Caldo de carne
- Sal
- Pimienta negra molida

Elaboración

Doramos bien el lomo de ciervo por todas sus caras en una cacerola ancha y baja, con una pizca de aceite de oliva. Cuando la carne esté bien dorada, la sacamos y la reservamos.

Picamos la cebolla, el tomate y los pimientos en trozos pequeños para preparar el pisto.

Aprovechamos la misma cacerola y los jugos que dejó la carne y comenzamos con la cebolla. Cuando haya sudado y empiece a transparentar, agregamos los pimientos y los tomates, dejando que se cocine el conjunto hasta hacerse un clásico pisto.

Volvemos a meter la carne en la cacerola, colocándola encima del pisto. Añadimos 200 ml de caldo casero de carne o de pollo y llevamos a ebullición. Tapamos la cacerola y dejamos cocer durante 15 minutos y damos la vuelta a la pieza, dejando cocer otros 15 minutos más.

Sacamos la carne de la cacerola y la dejamos reposar.

Trituramos la salsa.

Fileteamos el lomo y lo servimos acompañado de la salsa y dos o tres pimientos del piquillo troceados, sazonando con unas escamas de sal tipo Maldon.

CREP RELLENO DE CREMA DE PLATANO ASADO CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para los Creps

- 250gr de leche.
- 125gr de harina.
- 25gr de azúcar.
- Cucharada de mantequilla.
- 125gr de huevo entero.

Para la Crema plátano.

- 150gr de leche.
- 150gr de nata.
- 30gr de yema de huevo.
- 30gr de azúcar.
- 100gr de chocolate blanco.
- 150gr de plátano.
- 1 vaina de vainilla.

Para los Frutos rojos.

- 100gr de Frutos rojos congelados.
- Pizca de mantequilla.
- 20gr de azúcar.
- Media lima exprimida.

Elaboración

Para los Creps

Integramos todos los ingredientes en un vaso alto, turmizamos rápidamente y pasamos por colador, reservamos en nevera unos 15-20 min.

Haremos los creps en una sartén tipo Crepera, untada con mantequilla a temp media.

Para la Crema plátano.

Pelar y cortar por la mitad los plátanos, asar al horno a 150° unos 5 min, sacar y triturar.

Hervir la leche, la nata, la vainilla abierta y el azúcar. Retirar del fuego, atemperaremos 3 min y verteremos sobre las yemas mezcladas, batir hasta que coja cierto cuerpo, verteremos sobre el chocolate blanco a troceado y añadiremos el plátano, unir todo ligeramente dándole toques de túrmix. Reservar en frío.

Para los Frutos rojos.

Rehogaremos todos los ingredientes hasta obtener una compota con cierto cuerpo, reservar en frío.

Acabado

Rellenaremos los creps con la crema, les daremos forma de canelón y reservaremos en frío.

Pondremos una base de compota de frutos rojos encima, un canelón y decoraremos con azúcar glass y frutos rojos.

CREPS DE TROMPETAS DE LA MUERTE, BRIE Y TRUFA

Ingredientes

Para las creps

- 125 gr de harina
- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 25gr de mantequilla

Para el relleno

- 200 gr de trompetas de la muerte
- Queso brie
- Pasta de trufa
- Tomate seco italiano
- 2 cebollas medianas
- Orégano

Elaboración

En bol metálico tamizamos la harina e incorporamos la leche.

Mezclamos hasta obtener una ligazón homogénea.

Añadimos la mantequilla derretida, los huevos batidos y una pizca de sal. Reservamos en nevera.

En una sartén caliente y untada de mantequilla vertemos una fina capa de masa de crep hasta completar su diámetro. Mantener a fuego hasta obtener la crep.

Limpiamos las trompetas de la muerte.

Rehogamos la cebolla en ciselé con mantequilla durante 12 minutos.

Incorporamos las trompetas.

Cocinamos el conjunto 6 minutos.

Añadimos el queso brie, la pasta de trufa y el tomate seco italiano troceado en brunoise

Perfumamos con el orégano.

Rellenamos las creps con la farsa y presentamos en un plato plano.

TERRINA DE CIERVO CON MOIXERNONS Y COULIS DE TOMATE

Ingredientes

- *Carne de ciervo*
- *20 lonchas finas de panceta ibérica*
- *200gr de moixernons*
- *Hígado de pollo*
- *6 chalotas*
- *Clara de huevo*
- *Tomillo y romero fresco*
- *Ajo*
- *Orejones*
- *Avellanas tostadas*

Para macerar el ciervo

- *Oporto*
- *Cebolla, apio y zanahoria troceados en macedonia*
- *Ajo*
- *Laurel*
- *Clavo de olor y granos de pimienta*
- *Miel*

Para el coulis de tomate

- *8 tomates maduros*
- *Azúcar y agua para el almíbar*
- *Canela en rama*
- *Piel de limón*
- *Jengibre en rodajas*

Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes del macerado del ciervo en un gastronom durante 24h.

Limpiamos los moixernons.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Rehogamos, las chalotas en brunoise y el ajo laminado, con aceite de oliva, durante 16 minutos.

Incorporamos el hígado de pollo troceado y lo cocinamos 5 minutos.

Añadimos los moixernons hasta que estén tiernos. Pasamos el conjunto a un bol metálico.

Agregamos la clara de huevo montada, los orejones en brunoise, la avellana tostada, el componente aromático y el ciervo cortado a cuchillo. Salpimentamos. Mezclamos el conjunto con lengua de silicona.

Forramos un molde con papel de hornear.

Cubrimos su superficie con la panceta ibérica. Vertemos la farsa y cerramos el conjunto con la panceta.

Horneamos al baño María durante 20 minutos.

Para el coulis de tomate

Cocinamos el tomate maduro en concasé.

Preparamos el almíbar y agregamos la piel de limón, la canela, las rodajas de jengibre y el tomate hasta obtener una consistencia semi densa.

En un plato plano disponemos una base rectangular del coulis, de mayor tamaño que la terrina y encima la presentamos.

HOJALDRE RELLENO DE FRUTAS Y CREMA DE MOKA

Ingredientes

- 2 paquetes de hojaldre rectangular
- 3 kiwis
- 2 manzanas
- 2 plátanos
- Frutos rojos
- Mermelada de albaricoque
- Ralladura de piel de limón y de naranja
- Menta fresca
- Rama de canela
- 100gr de agua y 50 de azúcar para el almíbar
- 1 huevo

Para la crema de moka

- 3 yemas de huevo
- 150gr de mantequilla derretida
- 50 gr de azúcar lustre
- 1 café

Elaboración

Precaentar el horno a 200 grados.

Cortar las frutas en macedonia.

En una reductora preparar el almíbar mezclando el agua con el azúcar y la rama de canela.

Llevar a ebullición durante 2 minutos, bajar el fuego y agregar las frutas.

Cocinar hasta adquirir una consistencia suave.

Retirar el conjunto en un bol metálico, escurriendo, el jugo.

Añadir la ralladura de limón y de naranja, la menta en chiffonade y dos cucharas soperas de la mermelada.

Estirar el hojaldre y rellenar con las frutas. Enrollar y cortar en porciones de 3cm. Pintar con huevo.

Hornear hasta que el hojaldre esté crujiente

Para la crema de moka

Con la máquina de varillas y en un bol metálico blanquear las yemas de huevo con el azúcar lustre.

Incorporar la mantequilla derretida al hilo.

Añadir el café, continuar batiendo hasta conseguir consistencia de crema.

Rellenar una manga pastelera con boquilla rizada. Guardar en la nevera.

Montaje

Una vez que el hojaldre de frutas esté atemperado, aplicarle una rosa de crema de moka encima.

Presentar en plato plano con una hoja de menta.

PARMENTIER PATATA CON SHIITAKE Y YEMA CURADA

Ingredientes

- 3 patatas
- 750 ml nata líquida
- sal pimienta
- 300 g shiitake
- jamón loncheado
- Aceite oliva
- 4 huevos

Elaboración

Hervir las patatas con piel unos 25 min o hasta que estén tiernas , enfriar y pelar.
Triturar junto con la crema de leche, salpimentar y reservar.

En un cazo con el aceite un diente de ajo y una rama de tomillo confitar las setas 15min a 70°. dejar enfriar en el aceite .

Poner las lonchas de bacon en papel sulfurizado y hornear hasta que estén bien crujientes (mejor a baja temperatura durante más tiempo)

Curar yemas, poner sal y azúcar en partes iguales en un bol o bandeja hacer huecos para poner las yemas y cubrir con la sal y azúcar. Reservar 1h en nevera y poner un bol con abundante agua.

Pasar las yemas con cuidado de no romper por el agua escurrir y servir encima de la parmentier.

Montaje.

Poner la parmentier en copas seguido de unas setas, la yema y terminar con la chips de jamón
Espolvorear una pizca de pimentón picante.

LIEBRE CON CIGALAS Y CASTAÑAS

Ingredientes

- *1 conejo o liebre*
- *1 paquete castañas*
- *1 cigala x persona*
- *Cebolletas en vinagreta*
- *100 ml vino tinto*
- *Fondo de carne*
- *3 tomates maduros*
- *1 cebolla*
- *1 puerro*
- *2 zanahorias*
- *1 picada (hígado conejo , galletas , avellanas , perejil ajo, brandy)*

Elaboración

Cortar las verduras en juliana y sofreír en una sartén , desglasar con el vino y reducir, añadir el tomate y seguir hasta que esté bien sofrido, añadir un poco de fondo triturar y pasar por un chino, Reservar .

Salpimentar y marcar la liebre o conejo, poner en una cazuela y agregar la salsa que tenemos reservada.

Añadir el fondo hasta cubrir, agregar las castañas y las cebolletas (2 o 3 por persona) y cocer 30 min a fuego medio.

Al final añadir la picada y cocer 2 min más.

En una sartén marcar la cigala que habremos pelado solo la parte central dejando cola y cabeza, en el último momento antes de emplatar.

Poner un trozo o dos de conejo, napar de salsa, decorar con 2 castañas y cebolletas y acabar con la cola de gamba y la cabeza.

BOMBONES ESTILO “FERRERO”

Ingredientes

- *2 botes nutella*
- *300 g avellanas*
- *250 g cobertura chocolate*
- *250 g chocolate blanco*
- *2 paquetes galletas corte helados o cucuruchos*
- *Coco rallado*
- *Cápsulas individuales papel*

Elaboración

Poner en 1 mangas pasteleras la crema de nutella.
En una cubitera de silicona hacer porciones individuales
Introducir una avellana en el interior y llevar al congelador 15 min.

Triturar las galletas de helado y poner en un bol , hacer lo mismo con el resto de avellanas sobrantes.

Poner los chocolates al baño maria.

Sacar los bombones, bolear y rebozar con la galleta triturada. Volver a congelar 15 min.
Cuando el chocolate negro este fundido añadir las avellanas trituradas y mezclar bien
Sacar los bombones de nutella , separar la mitad y bañarlos con esta cobertura eliminando el exceso de chocolate.
Repetir la misma operación con el resto de bombones y bañar con el chocolate blanco
Terminar con coco rallado y volver a la nevera.

Colocar en cápsulas de papel y servir a temperatura ambiente.

TERRINA DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO Y COULIS DE CEBOLLA

Ingredientes

- 500 g. de setas cortadas
- 100 gr. de jamón ibérico
- Un diente de ajo
- Perejil
- 200 gr. de nata líquida
- 3 huevos
- 2 escalonias
- 70 gr. de pan rallado
- 2 c.s. de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Mantequilla

Para el coulis de cebolla

- 400 gr. de cebolla
- 100 gr. de puerro
- 50 gr. de mantequilla
- Fondo de verduras
- Un hueso de jamón
- Tomillo fresco
- Crema de leche

Al pase

- Cebollino
- Lonchas de jamón

Elaboración

Limpia las setas, corta en macedonia y reserva.

En una sauter rehoga la escalonia, añade las setas y saltealas a fuego vivo. Incorpora el diente de ajo cisele y el perejil picado, rectifica de sazón.

Con una picadora eléctrica primero tritura el jamón junto con el pan rallado y después las setas. Sacarlo de la picadora, añádle los huevos, la nata y mezclarlo todo hasta conseguir un preparado homogéneo. Rectifica de sal y pimienta.

Unta pequeños moldes con mantequilla y ponelo a cocer al baño maría en el horno precalentado a 180 ° C, unos 20 minutos aproximadamente.

Para el coulis de cebolla

Rehoga la cebolla y el puerro emincée con la mantequilla a fuego lento sin que tome color hasta que evapore todo su jugo.

Añade el fondo y el tomillo cocer 40 minutos. Tritura con túrmix y colar por colador. Devolver al fuego hervir unos minutos y cremar. Rectifica de sabor y textura. Debe quedar como una crema ligera.

En un plato colocar la terrina con el coulis y un crujiente de jamón.

CONEJO EN SALMOREJO

Ingredientes

- *2 kilos de conejo limpio y troceado*
- *8 dientes de ajo*
- *1 pimienta picona*
- *1 cucharada de pimentón de La Vera*
- *350 mililitros de vino blanco*
- *200 mililitros de vinagre de vino*
- *Comino en polvo al gusto*
- *Sal gorda al gusto*
- *Aceite de oliva*
- *Orégano en polvo al gusto*
- *Tomillo al gusto*

Elaboración

En un mortero colocamos los ajos pelados, lavamos la pimienta picona, le quitamos el resto de rama, las picamos en lascas y las colocamos en el mortero. Añadiremos una pizca de sal y pimentón. Majar todo e ir emulsionando con el vinagre poco a poco. Una vez integrado el vinagre, iremos haciendo lo mismo con el vino, diluiremos una cucharada de comino, una cucharada de aceite de oliva y un poco de sal en la marinada. Rectificar en caso de necesidad.

Colocaremos la marinada en un recipiente grande y sumergiremos en ella los trozos de conejo. Espolvorearemos los trozos con una cucharada de orégano en polvo y otra de tomillo. Finalmente, nos aseguraremos de que queden bien cubiertos con la mezcla. Cubrir y reservar en frío, mínimo unas 4 horas.

Ecurrir el conejo y reservar el adobo. Marcaremos ligeramente el conejo por todos sus lados, en una cazuela con aceite de oliva. Añadiremos el adobo y cocinaremos destapado unos 10 minutos, después taparemos la cazuela y los dejaremos 30 min más hasta ablandar el conejo.

Decorar con perejil picado.

BIZCOCHO DE CASTAÑAS CON SALSA DE RON

Ingredientes

Para el bizcocho

- 120 g de azúcar
- 60 gr de harina de repostería
- 60 gr de castañas asadas peladas
- 2 huevos (120 gramos)
- 120 gr de aceite de girasol
- 7 gr de levadura de repostería
- una pizca de sal
- esencia de vainilla.

Para la salsa

- 220 ml. de nata (22% M.G.)
- 65 g de azúcar
- 50 ml. de leche
- 20 gr de Maizena
- 80 gr de ron
- una pizca de canela.

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C con calor arriba y abajo.

Triturar las castañas asadas y peladas, mezclar con la harina tamizada y la levadura.

Batir con varillas eléctricas los huevos con el azúcar.

Incorporar el aceite, mezclar. Añadir la mezcla de harina con movimientos envolventes.

Añadir pizca de sal y la esencia de vainilla.

Introducir la masa en moldes para bizcocho individuales previamente encamisados con mantequilla y harina.

Hornear 20 min

Para la salsa

Poner en un cazo la nata con el azúcar, mezclar bien y calentar lentamente, moviendo de vez en cuando, hasta que entre en ebullición.

Disolver la maicena en la leche fría.

Cuando la nata rompa a hervir, incorporar la maicena a la nata batiendo con las varillas y cocer un par de minutos a fuego bajo.

Añadir el ron y la canela.

Cocer la salsa de ron un par de minutos más y retirar del fuego.

SETAS Y QUESO

Ingredientes

- *Paquete de pasta filo*
- *6 tomates*
- *1 c.s.de azúcar*
- *Laurel*

Para el Relleno

- *2 cebollas*
- *250 gr de setas*
- *50 gr de mantequilla*
- *20 gr de harina*
- *¼ l de leche*
- *100 gr de surtido de queso grasos*
- *3 yemas de huevo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Pintaremos 3 laminas de pasta filo con mantequilla y recortamos en cuadrados de 8 * 8 aprox.
Colocaremos en horno a 180 °C sin ventilador y mantenemos unos 6/8 minutos hasta que estén doradas

Despepitamos los tomates y cortamos en macedonia, sofreímos en reductora a fuego suave alrededor de una hora con un poco de azúcar y hierbas aromáticas. Hidratamos en caso de necesidad
Pasaremos por chino y ajustamos de sazón

Para el Relleno

Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 30 minutos,
Añadimos las setas y alargamos cocción unos 10 minutos
Espolvoreamos y tostamos la harina, mojamos con la leche caliente y removemos hasta disolver la harina

Mantenemos a fuego suave una hora, mojando con más leche en caso de necesidad.

En último momento añadimos las yemas de huevo batidas y los quesos troceados pequeños.
Removemos suavemente unos 2 minutos y rellenamos los moldes

Gratinar 4 minutos y servir de inmediato refrescando con perejil picado.

CONEJO CON SANFAINA Y CREMA DE AJO

Ingredientes

- 8 paletillas de conejo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- ½ pimiento rojo
- ½ calabacín
- Hierbas aromáticas
- 50 ml de aceite
- Aceite para confitar

Para la Crema de ajo

- 2 cabezas de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de crema de leche 35%
- Sal, pimienta y laurel

Elaboración

Confitar el conejo en aceite unos 45 minutos a 70 °C

Para la Sanfaina

Cortar las verduras en macedonia y mantener separadas.

Saltear por tiempos y colocar en una reductora a fuego suave con un poco de aceite

Para la Crema de ajo

Pelar los ajos y confitar unos 30 minutos en el aceite de oliva con el laurel.

Retirar el laurel y turmizar. Volver al fuego y cremar con la nata

Reducir a fuego suave unos 15 minutos y ajustar de sazón.

Al pase

Colocar una base de sanfaina, disponer encima el conejo y nappar con la crema de ajo

GALLETA DE NUECES Y CREMA PASTELERA

Ingredientes

Para la galleta

- 200 gr de mantequilla
- 200 gr de nueces
- 120 g de azúcar
- ¼ kg de harina floja
- 590 gr de azúcar
- Pizca de sal

Para la Crema pastelera

- 300 ml de leche
- 60 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 15 gr de maicena
- Piel de naranja y limón
- Canela en rama

Elaboración

Para la galleta

Crema la mantequilla con los 120 gr de azúcar

Añadir posteriormente la harina tamizada con el azúcar en tercios y mezclar con movimientos envolventes.

Posteriormente añadir las nueces troceadas y dejar reposar toda la noche en frío.

Hacer bolas de unos 20 gr y dar forma de galleta de ½ cm

Hornear a 180 °C unos 15 a 20 minutos en función de grosor y tamaño

Para la Crema pastelera

Llevar a ebullición la leche e infusionar con los aromas

Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena y escaldar con la leche caliente

Mezclar y homogeneizar y volver al fuego

Llevar a ebullición 30 segundos y reducir fuego removiendo continuamente hasta que adquiera consistencia

Estirar sobre una bandeja y tapar a piel.

Rellenar las galletas con la crema una vez fría.

TARTAR DE SALMON CON CRAQUERS DE SESAMO Y CREMA DE RABANITOS CON WASABI

Ingredientes

- 200 harina
- 100 agua
- 1 pizca de sal
- 20 gr de Aceite de oliva
- Semillas de Sésamo
- 300 gr de salmón congelado
- 2 c.s. de alcaparras
- 5 pepinillos
- 2 filetes de anchoa
- ¼ de cebolla tierna
- 1 manojo de rabanitos
- Mayonesa
- 1 c.s. de queso crema (Philadelphia)
- 1 c.c. de pasta de wasabi

Elaboración

Para preparar las craker mezclamos la harina con el agua la sal y el aceite. Amasamos hasta conseguir una bola lisa. Tapamos y dejamos reposar. Estiramos la masa bien fina con un rodillo. Espolvoreamos con sésamo y plegamos la masa. Volvemos a estirar. Pintamos con aceite y espolvoreamos más sésamo y sal. Pinchamos con un tenedor y cortamos. Horneamos en una bandeja forrada con papel de horno 180° 10 min.

Rallamos los rabanitos con un rallador fino.
Estrujamos la pulpa de rabanito para extraer el jugo.

Preparamos la mayonesa mezclando 2 c.s. de mayonesa con 1 cs de queso crema y una c.c. de wasabi. Añadimos el rabanito rallado y mezclamos

Picamos el salmón.
Preparamos un aliño picando anchoas, cebolla tierna, alcaparras y pepinillos.

CONEJO RELLENO CON CIRUELAS Y ZANAHORIA ASADA

Ingredientes

- 1 conejo
- 5 ajos
- Tomillo
- Jugo de 1 limón
- 200 gr de panceta curada cortada a lonchas finas
- 10 ciruelas
- 1 copa de coñac
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 rama de apio
- 5 zanahorias
- 1 naranja
- Comino

Elaboración

Cortamos el conejo a octavos.

Con un cuchillo afilado y puntiagudo (deshuesador) sacamos las costillas una por una y el hueso superior de muslos y espalda.

Majamos al mortero los ajos con un poco de sal y tomillo.

Cuando tenemos la pasta bien lisa añadimos jugo de limón y aceite de oliva.

Embadurnamos el conejo y dejamos reposar.

El siguiente paso albardaremos el conejo.

Ponemos dos lonchas de panceta una al lado de otra. Encima colocamos una pieza de conejo.

Si tiene cavidad la rellenamos con una ciruela. Rodeamos el conejo con panceta y cerramos con un palillo.

Preparamos una bresa cortando cebolla, tomate y apio a mierpoix y disponemos en una bandeja de horno.

Encima ponemos los trozos de conejo.

Asamos al horno a 180°C durante 20 min. Desglasamos con brandy y volteamos las piezas. Cocemos 20 min más.

Controlamos las verduras que no se sequen añadiendo agua o caldo si es necesario.

Antes de servir pasamos los jugos y la bresa por el chino.

Pelamos las zanahorias y aliñamos con sal, comino, mantequilla y zumo de naranja.

Las cocemos al horno, en una bandeja tapada, durante 15 min.

Destapamos y dejamos reducir 10 min más.

ROLLITOS DE MANZANA Y NUECES CON ESPUMA DE TOFFEE

Ingredientes

- 5 manzanas
- 50 gr de nueces
- 20 pasas
- 25 gr de mantequilla
- 1 rama de canela
- 5 hojas de pasta brick o filo
- 25 gr de mantequilla para pintar

Para la espuma

- 100 gr de azúcar
- 400 ml nata líquida
- 100 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N2O

Elaboración

Cortar la manzana a daditos y cocerla en una olla tapada con las pasas y la canela a fuego suave. Cuando las manzanas estén tiernas añadimos las nueces troceadas y cocemos 2 min más. Pintamos las hojas de pasta con mantequilla fundida. Rellenamos con manzana y hacemos un rollito. Pintamos con yema de huevo y cocemos al horno hasta que estén doradas

Para la espuma

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que pase de dorado a oscuro. Añadir con cuidado la nata y la leche con cuidado de no salpicar el caramelo caliente. Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee. Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría. Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C. Pasar por el chino y rellenar el sifón. Enfriar el sifón con agua helada y poner las dos cargas de N2O.

Servir el rollito de manzana con un pico de espuma de toffee.

ALCACHOFAS RELLENAS DE BRANDADA Y ROMESCO

Ingredientes

- *Alcachofas*

Para el romesco

- *1/2 kg tomates*
- *4 ñoras*
- *65 gr. de avellanas y almendras*
- *4 ajos*
- *Vinagre de jerez*
- *5 dl. de aceite de oliva*
- *1 rebanada de pan frito*
- *Sal y pimienta*

Para la brandada

- *250 gr de bacalao desalado*
- *80 ml de aceite de oliva*
- *2 dientes de ajo*
- *100 ml de leche y crema de leche al gusto*

Elaboración

Limpiaremos las alcachofas hasta obtener el corazón y coceremos a la inglesa unos 12 minutos.

Para el romesco

Escalibar el tomate y el ajo al horno. Freír el pan. Triturar los ajos pelados, el tomate la pulpa de la ñora que habremos hidratado y pelado, el pan tostado y las almendras peladas. Añadir el vinagre y el aceite mientras vamos triturando. Salpimentar y rectificar de gusto.

Para la brandada

Filetear el ajo y freír en el aceite unos 3 minutos hasta que esté dorado, retirar y añadir el bacalao. Freír unos 5 minutos, cremar con la leche y la nata, añadir el ajo. Llevar a ebullición y retirar.

Ecurrir y colocar en una trituradora. Salpimentar y emulsionar añadiendo los líquidos al hilo.

Rellenamos las alcachofas con el romesco y la brandada y gratinamos al horno.

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CAZADORA CON PURE DE BONIATO

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 200 g champiñones
- 100 g de mantequilla
- 1 vaso caldo de carne
- 1/2 vaso vino blanco
- Harina
- 4 cucharadas de tomate frito
- 2 ajos
- Aceite
- Perejil picado
- Pimienta
- Sal

Para el pure

- 2 boniatos
- Pizca de Aceite de oliva
- Hiervas provenzales
- 30gr mantequilla

Elaboración

En una cazuela poner 25gr de mantequilla y 2 cucharas de harina hasta que se dore, luego echar el vaso de caldo de carne, poco a poco y trabajando bien la harina para evitar los grumos.
Cuando esté le añadimos el tomate frito y salpimentamos, dejando cocer durante 15 minutos, removiendo a menudo.
Reservamos la salsa.

Rehogamos los champiñones en una sartén con un poco de mantequilla y los ajos picados, vertemos el vino y dejamos evaporar a la mitad.
Mezclamos los champiñones con la salsa reservada, dejamos cocer 10 minutos más y le añadimos el perejil picado.

Aparte vamos dorando el solomillo en sartén.
Una vez dorado por fuera fileteamos y añadimos a la salsa hasta que termine de hacerse.

Para el pure

Asamos los boniatos al horno con un poco de aceite de oliva a 200° unos 45 a 50 min
Dejamos atemperar unos minutos, pelamos y chafamos su carne con un tenedor.
Mezclamos con la mantequilla y ajustamos de sabor; salpimentamos.

Servimos de guarnición con el solomillo.

MUSELINA DE MANZANA AL RON

Ingredientes

- 2 manzanas
- 60 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón
- 1 rama de canela
- 3 claras de huevo
- 100 ml de nata

Para el Sabayón de ron

- 125 ml de ron
- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar

Elaboración

Pelamos, descorazonamos y cortamos la manzana en macedonia.

Dorar unos 5 minutos en un poco de mantequilla con una rama de canela. Cuando empiece a estar tierna añadir el azúcar y el zumo de limón y mantener unos 5 minutos más y cremar con la nata.

Llevar a ebullición y turmizar el conjunto. Reservar en frío

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

Colocar en copa de servicio y reservar en frío hasta pase.

Para el Sabayón de ron

Blanquear las yemas de huevo al baño maría hasta que estén densas y espumosas. Agregar al hilo el ron sin parar de batir.

Reservar en frío hasta pase

CREMA DE CALABAZA CON BUTIFARRA DEL PEROL Y PORTOBELLO

Ingredientes

- 500gr de calabaza
- 3 zanahorias
- 1 puerro
- 1 cebolla
- Butifarra del Perol
- 1 bandeja de Portobello
- 1 diente de ajo
- Lonchas finas de jamón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Retiramos la piel de la calabaza y de la zanahoria.
Troceamos la calabaza a tamaño patata brava y la zanahoria en rodajas.
Cortamos, tan solo la parte blanca, del puerro en rodajas y la cebolla en juliana.

Introducimos las verduras en una olla y las cubrimos con agua hirviendo y dos hojas de laurel.
Salpimentamos y mantenemos a fuego hasta que la calabaza esté tierna.
Retiramos el laurel y turmizamos hasta obtener una consistencia de crema.

Limpiamos los Portobello y cortamos por la mitad manteniendo el pie.
Los salteamos en aceite de oliva con un ajo laminado.
Incorporamos la butifarra del Perol cortada en macedonia y salteamos 2 minutos el conjunto.

Preparamos el crujiente con la ayuda de papel de horno introduciendo, en medio, las lonchas finas de jamón.
Lo depositamos en una rehogadora y encima, para ejercer peso, una reductora.
Cocinamos hasta que esté crujiente.

Montaje

En un plato soperero presentamos caliente la crema de calabaza decorando con la butifarra del Perol y los Portobello.
Espancamos, troceado, el crujiente de jamón.
Aliñamos con aceite de oliva Virgen Extra.

CODORNIZ RELLENA DE SHITAKE, CON MOJO ROJO Y PATATAS DUQUESA

Ingredientes

- *1 codorniz por persona*
- *Manteca de cerdo*

Para el relleno

- *1 bandeja de shitake*
- *Cebolla*
- *Pimiento verde*
- *Vino rancio, Oporto o brandy*
- *Crema de leche*
- *Tomillo fresco*

Para el mojo rojo

- *1 pimiento rojo grande*
- *2 dientes de ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre*
- *Comino*

Para la patata duquesa

- *Patatas*
- *Yema de huevo*
- *Mantequilla*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Disponemos las codornices pintadas con la manteca de cerdo en una bandeja forrada con papel de horno. Salpimentamos y horneamos pintándolas cada 5 minutos con el jugo de la bandeja. Reservar

Para el relleno

Limpiamos el shitake. Cortamos el pimiento verde y el shitake en brunoise y la cebolla en ciselé.

Rehogamos el conjunto en aceite de oliva durante 10 minutos y desglasando con el alcohol.

Agregamos una pizca de crema de leche y llevamos a ebullición 2 minutos.

Retiramos del fuego y añadimos las hojas frescas de tomillo.

Introducimos en manga pastelera sin boquilla y rellenamos las codornices. Las calentamos en el horno hasta el pase.

Para la patata duquesa

Pelamos las patatas, las cortamos a tamaño brava y hervimos con sal.

En un bol y con la ayuda de una pata de elefante las machacamos añadiendo la mantequilla, hasta obtener un puré.

Salpimentamos y rellenamos una manga pastelera con una boquilla rizada.

En una bandeja forrada con papel de horno dibujamos unas “montañitas” y pintamos con la yema batida.

Horneamos hasta adquirir un color tostado.

Para el mojo rojo

Turmizamos los ingredientes del mojo rojo hasta obtener una consistencia de crema.

Montaje

En un plato plano dibujamos un triángulo equilátero con tres puntas de patata duquesa, en el centro y sobre el mojo rojo presentamos la codorniz.

FRUTA AL COINTREAU, CREMA DE LIMON Y CRUMBLE DE PISTACHOS

Ingredientes

- 3 naranjas
- 2 peras
- 2 manzanas
- Rodajas de piña en conserva
- Cointreau
- 200gr de Almibar TPT
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor
- Cardamomo
- Hojas de menta fresca

Para la crema de limón

- Nata para montar
- Azúcar
- Zumo de medio limón
- Peladura de limón

Para el crumble de pistacho

- 100gr de harina floja
- 50 gr de mantequilla
- 25 gr de azúcar
- 100gr de pistachos

Elaboración

Precalentamos el horno a 180grados.

Pelamos las frutas, separamos el corazón y las cortamos en finas rodajas.

Preparamos el almíbar con el cointreau.

Mezclamos el conjunto, añadimos el componente aromático y llevamos a ebullición durante 2 minutos.

Retiramos del fuego y dejamos reposar durante 20 minutos.

Para la crema de limón

Montamos, con la ayuda de una máquina de varillas, y en un bol metálico frío, la nata con el azúcar, el zumo de limón y su peladura hasta obtener una consistencia de crema. Rellenamos una manga pastelera con boquilla rizada. Enfilmamos y mantenemos en nevera hasta el pase.

Para el crumble de pistacho

Mezclamos, en un bol metálico, los ingredientes del crumble.

En una bandeja forrada con papel de horno lo esparcimos y horneamos removiendo cada 5 minutos

En un plato plano y con la ayuda de un aro metálico montamos sucesivas capas con las frutas escurridas.

Añadimos por la superficie la crema de limón y acabamos espolvoreando el crumble.

Decoramos con unas hojas de menta.

CROQUETAS DE BOLETUS

Ingredientes

- 250 gr setas
- 1 puerro
- 100 gr harina
- 375 gr leche
- 375 caldo de verduras
- 50 g mantequilla
- Pan rallado
- Huevo

Elaboración

Sofreír el puerro cortado en brunoise con la mantequilla, cuando empiece a coger color agregar las setas cortadas en juliana y sofreír 4 min, agregar la harina tamizada y remover.

Añadir poco a poco el caldo de verduras sin dejar de remover, seguimos con la leche templada hasta tener la textura deseada.

Poner en una bandeja plana para enfriar.

Una vez fría moldear las croquetas, pasar por harina, huevo y pan rallado.

Freír en abundante aceite.

CODORNICES RELLENAS DE CIRUELAS, CASTAÑAS Y BONIATO

Ingredientes

- 4 codornices
- 1 Lata de foie gras
- Miga de pan (2 rodajas)
- 150 gr ciruelas secas
- 150 gr castañas
- 1 cs manteca de cerdo
- 150 ml de leche
- 200 ml vino seco o cava seco
- 50 g crema de leche
- 1 boniato

Elaboración

Remojar las ciruelas con agua templada y quitar el hueso

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

Salteamos en una sartén y rellenamos las codornices con la farsa anterior, salpimentar.

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

Acompañar con unas chips de boniato

ROSCAS DE NARANJA Y NUECES

Ingredientes

- 450 g de harina floja
- 100 g azúcar
- 60 g nueces
- 1 huevo
- 1 naranja
- 1 limón
- 50 ml cointreau
- 50 gr mantequilla
- 8 gr levadura
- Aceite freír
- Azúcar para rebozar
- Canela

Elaboración

En un bol poner el zumo de naranja, el cointreau, la mantequilla, el huevo, 100 g de azúcar, las nueces picadas y la ralladura de naranja y limón.

En otro bol añadir la harina tamizada, la levadura y agregar al resto de ingredientes, integrar bien y acabar de amasar en el mármol, dejar reposar 30 min tapada con un paño.

Estirar la masa y hacer bolas y con la ayuda de los dedos haremos un agujero en el centro.

Freír las rosquillas y quitar el exceso de aceite

Rebozar con azúcar y canela en polvo

SOPA DE VERDURAS DE OTOÑO

Ingredientes

- 400 g de calabaza
- 2 zanahorias
- 1 boniato
- 150 g de espinacas
- La parte blanca de un puerro
- 150 g de champiñones Portobello
- 1 litro de caldo de verduras o de pollo
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Calentar el horno a 220 °C.

Pelar la calabaza, las zanahorias y el boniato.

Cortar la calabaza y el boniato en cubos de 1,5 x 1,5 cm aproximadamente y las zanahorias en rodajas de 1 cm.

Colocarlas en una bandeja para horno con unas cuatro cucharadas de aceite de oliva virgen extra, sal fina y pimienta.

Mover los vegetales para que queden todos impregnados.

Asar durante 20 minutos e ir volteándolos a los diez minutos para conseguir un dorado más uniforme.

Limpiar el puerro y los portobellos. Cortar el puerro en juliana y los portobellos por la mitad.

Calentar una olla amplia a fuego medio con un chorro de aceite de oliva.

Añadir el puerro y rehogar hasta que se ablande y se dore ligeramente.

Añadir los portobellos y rehogar unos minutos más hasta que se doren.

Verter el caldo en la olla y bajar el fuego. Probar y salar si fuera necesario.

Añadir la calabaza, el boniato y la zanahoria cuando estén listas. Cocer todo 15 minutos a fuego bajo.

Añadir las espinacas limpias y ligeramente troceadas. Cocer durante dos minutos más.

Apagar el fuego, tapar y dejar reposar 10 minutos antes de servir.

Volver a calentar si fuera necesario.

FRICANDO DE JABALI CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 1 lomo de jabalí.
- 1 cebolla roja
- 2 tomates grandes
- 200gr de trompetas de la muerte.
- Vino blanco.
- 500gr de fondo de ave.
- Hierbas frescas: tomillo, romero, orégano.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Para la Picada.

- Avellanas.
- Nueces.
- Pan duro.
- Ajos
- Vino rancio.

Para la salsa de frutos rojos

- 200gr de frutos rojos.
- Mantequilla.
- 30gr de azúcar.
- sal./ pimiento.
- 100gr de caldo de ave.

Elaboración

Cortamos en lomo como si fuesen bistecs, los salpimentamos y marcamos en una sotè por los dos lados, reservamos. En la misma sotè, rehogamos la cebolla brunoise unos 15 min, cuando esté añadimos las setas cortadas a cuartos y les damos unos 2 min, tiramos el vino y dejamos reducir, seguimos con el tomate t.p,m y dejamos cocinar bien hasta que pierda todo el agua, Añadimos de nuevo la carne y la removemos con el rehogado, añadimos las hierbas, alargamos con el fondo de ave, rectificamos de sabor y cocinamos a fuego lento y tapado, a mitad de cocción añadimos la picada, destapamos y dejamos acabar hasta que la carne este muy tierna

Para la salsa de frutos rojos

Doramos en un cazo los frutos rojos con mantequilla, un poco de sal y azúcar, añadimos pimienta y alargamos con el caldo de ave, dejamos reducir a fuego lento, turmizamos y colamos si fuese necesario, rectificamos de sabor. Reservamos.

Para la Picada.

Freímos un poco de pan duro junto con unos ajos, lo introducimos en un mortero junto a los frutos secos, y la pizca de vino, lo picamos bien y reservamos.

Acabado

Decoramos con la salsa el plato y encima colocamos el fricando, añadimos frutos rojos por encima.

PERAS EN ALMIBAR CON CURCUMA Y PANNA COTTA

Ingredientes

- 2 peras
- 1 dl de leche entera
- 4 dl de nata
- Azúcar
- 6 láminas de gelatina neutra
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- Almendras
- Miel
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Elaboración

Poner un cazo al fuego con 1 dl de leche entera, 4 dl de nata y 100 g de azúcar.

Mientras se calienta, poner las láminas de gelatina a remojo en agua fría.

Una vez empiece a hervir el contenido del cazo, retirar del fuego y añadir la gelatina.

Verter el contenido en moldes de silicona individuales y dejar reposar en el frigorífico durante 3 horas.

Poner un cazo al fuego con las peras cubiertas de agua, 2 cucharadas de azúcar y una cucharadita de cúrcuma.

Cocer a fuego lento 30 min o hasta que las peras estén blandas.

Ecurrir las peras y cortarlas por la mitad a lo largo; reservar.

Pelar y picar las almendras. Sacar la panna cotta del frigorífico y desmoldar.

Montar poniendo la panna cotta, las almendras picadas, la pera con su almíbar y decorar con barquillos.

ALCACHOFAS PATO Y BACALAO

Ingredientes

- 6 alcachofas
- 1 muslito de pato
- 100 gr de bacalao salado y desalado
- 3 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 400 ml de leche
- 20 gr de mantequilla
- 20 gr de harina
- 200 gr de setas

Elaboración

Limpiamos las alcachofas reservando el corazón
Cocemos en inglesa 4 minutos, paramos cocción y reservamos

Limpiamos las setas y confitamos unos 10 minutos a 60°C.
Retiramos del fuego y reservamos en el mismo aceite
Incorporamos las alcachofas y reservamos hasta pase
Fundimos la mantequilla a fuego suave y agregamos el bacalao desmigado enharinado, el laurel y los dientes de ajo fileteados, removemos unos tres de minutos y mojamos con la leche tibia poco a poco
Dejamos cocer a fuego muy suave alrededor de 1 hora

Al pase

Escurremos de aceite las setas y las alcachofas y salteamos 4 minutos
Colocamos en el plato de servicio, y vertemos la bechamel de bacalao por encima.
Decorar con perejil picado

NIDO DE AVE RELLENO DE SETAS Y FOIE

Ingredientes

- 4 pechugas de ave
- 20 gr de mantequilla
- 1 cebolla
- 200 gr de setas
- 100 gr de foie
- 200 ml de crema de leche 35%
- Sal y pimienta

Para la salsa

- 300 ml de crema de leche
- 100 ml de vino rancio
- 1 c.c. de polvo de setas
- Sal y pimienta

Elaboración

Limpiamos y cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 30 minutos en mantequilla

Agregamos las setas en brunoise y alargamos cocción unos 15 minutos más
Cremamos con la crema de leche y llevamos a ebullición
Mantenemos dos minutos a fuego lento y retiramos
Salpimentamos y agregamos el foie en trozos
Reservar en frío hasta pase

Limpiamos las pechugas y fileteamos bien finas
Con ayuda de un aro de 8 cm engrasado formamos un nido con las pechugas salpimentadas
Rellenamos con la farsa y tapamos

Engrasamos la parte superior y horneamos unos 18 minutos a 180 C
Servir de inmediato regando con la salsa

Para la salsa

En una reductora reducir a la mitad el vino, cremar con la nata y agregar el polvo de setas
Bajar a fuego mínimo y reducir unos 10 minutos a la mitad
Ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase

CANUTILLOS DE CHOCOLATE Y CACAHUETE

Ingredientes

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 80 gr de harina
- 1 c. de cacao en polvo
- 2 claras de huevo

Para el Relleno

- 100 gr de cobertura de chocolate
- 100 gr de mantequilla de cacahuete
- 200 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Para el Relleno

Llevamos a ebullición la crema de leche y agregamos el chocolate troceado y la mantequilla de cacahuete. Homogeneizar y retirar del fuego. Colocar en manga y mantener a una temperatura de 38/40 °C.

Para el canutillo

Cremamos la mantequilla pomada con el azúcar, agregamos la harina y el cacao tamizados y mezclamos. Montamos la clara y agregamos en tercios a la preparación anterior. Colocamos en manga y hacemos discos de 10 cm, estiramos un papel encima y alisamos. Horneamos a 200 °C unos 8 minutos.

Retiramos y enrollamos en un canutillo o cornete. Dejar enfriar y rellenar.

BUÑUELOS DE BACALAO CON ENSALADA DE BERENJENA ASADA

Ingredientes

- 400 gr de patata
- 250 gr de bacalao desalado
- 250 gr de bacalao a punto de sal o fresco
- 150 gr de agua de cocción del bacalao
- 100 gr de harina
- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de manteca de cerdo
- 3 huevos
- Ajo y perejil
- 3 Berenjenas
- 2 c.s. Sésamo tostado
- 3 c.s de Aceite de oliva
- 3 c.s Salsa de soja
- Cebollino

Elaboración

Pelamos las patatas y las cocemos unos 25 min. Añadimos el bacalao cortado y sin piel a las patatas. Cocinamos 3 min. Escurrimos reservando el agua de cocción. Chafamos patata y bacalao.

Ponemos en una olla el agua de cocción, la mantequilla y la manteca.

Antes de que hierva añadimos la harina de golpe y cocemos 2 min.

Apartamos del fuego y vamos incorporando los huevos de uno en uno sin dejar de remover.

Añadimos el puré de patata y bacalao a la masa junto con el perejil y el ajo picados. Rectificamos de sal.

Freímos en aceite porcionando la masa con dos cucharitas.

Asamos las berenjenas al horno a 180°C. Las dejamos enfriar y las pelamos.

Deshacemos la carne de la berenjena a tiras.

La disponemos sobre un plato y la aliñamos con soja aceite de oliva y sésamo tostado.

Encima colocamos 3 buñuelos espolvoreados con cebollino.

PICANTON RELLENO DEL DIA DE ACCION DE GRACIAS **CON PURE DE CHIRIVÍAS**

Ingredientes

- 2 Picantones enteros y limpios
- 125 g de mantequilla pomada
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de vino blanco o rancio
- Tomillo
- 100 gr de champiñones
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- 3 ramas de apio
- 50 gr de nachos de maíz
- 2 manzanas
- 4 chirivías
- 200 ml de nata
- 200 ml de leche
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

Elaboración

Precalentar 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. Embadurnar los picantones de mantequilla.

Introducir un poco de mezcla bajo la piel de las pechugas, con cuidado de no romperla.

Salteamos la cebolla a juliana y la zanahoria a medias lunas finitas.

Añadimos el apio, manzanas y las setas, todo cortado a dados. Dejamos sudar con un poco de sal, canela y pimienta.

En un bol machacamos los nachos y le añadimos el salteado.

Removemos bien, rellenamos los picantones y con un palillo cerramos la piel sobre el relleno.

Pincelamos de aceite los picantones y los colocamos en una bandeja de horno engrasada con un poco de aceite.

Asamos en el horno 20 minutos por lado

A los 30 min regar con vino blanco. Mojamos los picantones con el jugo del rustido cada 10 min.

Cuando estén dorados por los 4 costados los sacamos del horno y reservamos.

Pelar las chirivías, lavarlas, trocearlas y cocerlas junto con 1 diente de ajo machacado, hasta que estén tiernas.

Ecurrir bien y poner en el vaso de la batidora junto con la leche y la nata.

Salpimentar y triturar hasta obtener un puré denso.

HELADO DE NUECES CON COOKIES DE CHOCOLATE

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
- 1c.s de levadura royal

Para el helado

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 1 vaina de vainilla o jarabe de vainilla
- 50 gr de procrema
- 4 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de nueces

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.

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

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

Retirar sobre una rejilla para que enfríen.

Para el helado

Preparamos un praliné de nueces, caramelizando las nueces con el azúcar en una paella a fuego suave.

Cuando las nueces estén caramelizadas añadir una cucharadita de mantequilla con el fuego apagado y remover para despegar las nueces.

Extenderlas sobre un papel de horno para que enfríen.

Cuando estén frías trituramos con un minipimer en un vaso estrecho para conseguir un praliné de nueces.

Preparamos una crema inglesa

Calentamos la leche y la nata.

Batir las yemas. Escaldar las yemas con la leche y la nata.

Cocemos al baño maría hasta 82°C.

Añadir el procrema y el praliné de nueces, batir para integrar los ingredientes.

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Conservamos en el congelador.

Servimos una bola de helado en un vasito con una cookie al lado.

CAPUCHINO DE SETAS Y PARMESANO

Ingredientes

Para la sopa

- 400 gr setas
- 2 puerros
- 50 gr de avellanas
- 40 gr de mantequilla
- 100 ml de vermut blanco
- 100 ml de crema de leche
- ½ l de caldo de verduras o fondo de ave

Para el Capuchino

- 50 gr de parmesano
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de leche

Elaboración

Limpiamos y cortamos la parte blanca de los puerros en aros pequeños
Rehogamos en la mantequilla unos 15 minutos y agregamos las setas cortadas en brunoise
Alargamos cocción unos 15 minutos y reducimos el vermut
Mojamos con el caldo de verduras.
Llevamos a ebullición y reducimos fuego
Cocemos tapado unos 10 minutos
Turmizamos y colamos
Salpimentamos y reservamos en caliente hasta pase

Para el Capuchino

Llevamos a ebullición los lácteos
Retiramos del fuego y agregamos el parmesano
Turmizamos y ajustamos de sazón
Colocamos en sifón y cargamos una válvula

Al pase

Servicio la sopa y espumamos
Acompañamos de almendras tostadas pasadas por mortero y unas lascas de parmesano.

HOJALDRE DE PATO, MANZANAS Y NUECES

Ingredientes

- 1 placa de hojaldre
- 1 muslo de pato confitado
- 2 cebollas
- 2 manzanas
- 50 gr de nueces
- 30 gr de pasas
- 1 huevo

Para la Salsa

- 100 ml de oporto
- 100 ml de vinagre de Módena
- 50 gr de azúcar
- 20 gr de pasas

Elaboración

Calentar el confit de pato, deshuesar y desmenuzar la carne. Reservar la grasa
Rehogar la cebolla cortada en ciselée en la grasa de pato unos 45 minutos

Pelar la manzana y cortar en macedonia

Caramelizar a fuego suave con un poco de mantequilla y canela en rama. Mantener al fuego hasta que adquiera color.
Retirar y juntar en un cuenco con la cebolla

Agregar la carne de pato deshilachada, las nueces troceadas y las pasas hidratadas
Batir un huevo y mezclar el conjunto. Salpimentar

Estirar la placa de hojaldre y rellenar cerrando las puntas.
Congelar unos 10 minutos y pintar con huevo por encima
Hornear a 200 °C unos 8 minutos.
Bajar 180°C y acabar cocción otros 8 minutos más

Retirar y cortar por ración
Servir de inmediato acompañando con la salsa

Para la Salsa

Mezclar todos los componentes y reducir a fuego suave unos 5 minutos.
Dejar enfriar
Debe adquirir consistencia de caramelo.
En caso contrario seguir reduciendo

ACEITADOS **(Para 24 aceitados)**

Ingredientes

- 125 ml. aceite de girasol
- 188 gr. azúcar
- 50 gr. huevo entero
- canela + semillas anís + sésamo tostado
- 280 gr. harina
- 5 gr. impulsor
- 50 gr. huevo (para pintar)
- azúcar blanquilla (para espolvorear)

Elaboración

Emulsionar el aceite de girasol con el azúcar.

Añadir los 50 gr. de huevo e integrar bien.

Agregar los aromas: canela, semillas de anís y sésamo tostado.

Incorporar la harina y el impulsor tamizados juntos, estirar a un grosor de unos 7 mm.

Troquelar con aro de 5 cm. de diámetro y disponer en bandeja de horno con papel sulfurizado, dejando espacio entre ellos, pues se expanden al cocer.

Pintar con huevo batido y espolvorear con azúcar.

Hornear a 150°C, 20 minutos aprox.

Enfriar en rejilla.

GRATEN DE GIRGOLAS CON SALSA CAFÉ DE PARIS Y TEJA DE PARMESANO

Ingredientes

- 1 bandeja de girgolas
- 2 patatas grandes
- 1 calabacín
- 2 berenjenas
- Ajo
- Parmesano rayado

Para el Café de Paris

- 250gr de mantequilla
- Oporto
- Brandy
- Salsa Perrins
- Anchoas
- Alcaparras
- Mostaza de Dijon
- Chalotas
- Sofrito
- Zumo de limón
- Zumo de naranja
- Peladura de limón
- Peladura de naranja
- Tomillo fresco

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos las verduras con la ayuda de una mandolina, aceitamos y salamos.

En una bandeja y entre dos hojas de papel de horno y un peso encima, las horneamos hasta dorar.

Limpiamos de arena las girgolas.

Las fileteamos y las marcamos con el ajo ciselé y poco aceite de oliva hasta dorarlas.

En una cazuela de barro intercalamos las verduras y las girgolas cubriéndolas con una fina rodaja de la salsa Café de París. Horneamos durante 3 minutos.

En una bandeja y entre dos hojas de papel de horno esparcimos el parmesano con un peso encima. Horneamos hasta obtener un crujiente.

Decoramos la cazuela con el crujiente de parmesano.

Para el Café de Paris

Cortamos las anchoas y alcaparras en brunoise y las chalotas en ciselé

Mezclamos todos los ingredientes en un bol metálico con mucho cuidado con la cantidad que añadimos de los alcoholes, y la salsa Perrins, ya que en todo momento debemos mantener una consistencia semi densa.

Extendemos film de plástico y enrollamos en forma de butifarra.

Dejamos reposar en nevera 24 horas.

BLINIS DE MAGRET, FOIE, TROMPETAS Y PIMIENTO ROJO

Ingredientes

- *100gr de harina*
- *200gr de leche*
- *2 huevos*
- *25gr de mantequilla*
- *50gr de crema de leche*
- *5gr de levadura química*
- *1 magret de pato*
- *Foie*
- *100gr de trompetas de la muerte*
- *1 pimiento rojo grande*
- *1 paquete de brotes de alfalfa*
- *Hojas de albahaca fresca*
- *Vinagre de Módena*
- *Sal Maldon*

Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes de los blinis en un bol metálico y texturizamos con la batidora hasta obtener una consistencia homogénea.

Enfilmar y dejar reposar en nevera unos 30 minutos.

En un crepera cocinamos los blinis con un poco de mantequilla.

Precalentamos el horno a 200 grados.

Escalibamos el pimiento rojo, limpio de pepitas, con aceite de oliva y sal.

Retiramos la piel y lo cortamos en tiras de 1 cm de sección y ajustamos su longitud al diámetro del blini.

Entallamos, por la parte de la grasa, el magret y lo marcamos en seco hasta dorar la grasa.

Lo volteamos y marcamos la parte de la carne unos 2 minutos a fuego fuerte.

Limpiamos de arena las trompetas y las salteamos con la grasa del magret.

En un plato plano y sobre el blini disponemos el pimiento rojo, una hoja de albahaca, una fina lámina de magret, la trompeta y una lasca de foie.

Aliñamos con vinagre de Módena y decoramos con los brotes de alfalfa.

CREMA DE MORAS CON CRUJIENTE DE NARANJA AL PACHARAN

Ingredientes

- *1 bandeja de moras*
- *4 yemas de huevo*
- *125gr de azúcar lustre*
- *Brandy*
- *200gr de nata para montar*
- *Menta fresca*
- *1 naranja*
- *Pacharan*
- *100gr de almíbar*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Limpiamos las moras y las calentamos 4 minutos con la mitad de su peso en azúcar y un poco de agua.

Turmizamos el conjunto.

Montamos la nata con la máquina de varillas.

Blanqueamos, al baño María, las yemas con el azúcar lustre y añadimos al hilo el brandy.

Incorporamos, en tres veces, la nata montada.

Con la ayuda de una manga pastelera rellenamos la copa de servicio.

Cortamos la naranja con piel en rodajas muy finas.

Las cubrimos con un almíbar y 2 cucharas soperas de pacharan.

Las cocinamos sin llegar a ebullición durante 5 minutos. Retiramos y secamos en papel absorbente.

En una bandeja y entre papel de horno, añadimos las rodajas de naranja con un poco de azúcar y un peso encima.

Horneamos hasta deshidratar y obtener el crujiente.

Decoramos la copa con el crujiente de naranja y una hoja de menta fresca.

RISOTTO DE NARANJA , ROSSINYOLS Y AJETES TIERNOS

Ingredientes

- *1 manojo ajetes tiernos*
- *150 gr rossinyols*
- *500 gr arroz bomba*
- *1 cebolla morada*
- *1 cebolla*
- *4 dientes de ajo*
- *Laurel*
- *50 gr mantequilla*
- *Aceite oliva*
- *1 naranja*
- *1 vaso de vino blanco seco*
- *1 puerro*
- *1 zanahoria*
- *1 rama apio*
- *100 gr cheddar*
- *50 gr crema de leche*

Elaboración

Cortar la cebolla, el puerro, el apio, la zanahoria y 2 dientes de ajo en juliana, sofreír.
Añadir el vino reducir 3 min. y añadir 1 ½ de agua, hervir 25 min colar y reservar.

En una cazuela pochar con la mantequilla la cebolla morada y el ajo cortado en brunoise, cuando esté transparente añadir el arroz y saltear 2 min
Añadir el caldo vegetal hasta cubrir, ir añadiendo caldo según necesidad.
Cocer 15 min y agregar el zumo de 1 naranja y la ralladura
Cocer 2 min mas y añadimos el queso rallado y la nata líquida.

Saltear los ajetes y decorar junto al arroz

SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- *2 Solomillos de ciervo*
- *200 gr frutos del bosque*
- *125 ml zumo naranja*
- *60 gr azúcar moreno*
- *1 cs maizena*
- *2 cs vinagre de módena*
- *Rulo de cabra*
- *Sal pimienta*
- *Aceite oliva*

Elaboración

En una sartén antiadherente dorar los solomillos a fuego lento para que se hagan bien y no se quemen, reservar

Poner en un cazo reductor los frutos el azúcar el vinagre y hervir 3 o 4 min triturar.

Disolver la maicena en agua fría y agregar a la salsa, volver al fuego hasta espesar.

Servir el solomillo en la base del plato, salsear, poner una rodaja de queso de cabra y caramelizar

PROFITEROLES DE NATA Y CREMA

Ingredientes

Para la masa choux

- 250 ml de agua
- 100 g manteca de cerdo
- 150 g harina
- 4 huevos
- sal

Para la crema pastelera

- 600 ml leche
 - 5 yemas huevo
 - 55 maizena
 - canela
 - piel limón
 - 10 g mantequilla
 - 2 cs cacao polvo
-
- 500gr nata

Elaboración

Para la masa choux

Hervir el agua con la manteca de cerdo y la pizca de sal, agregar la harina tamizada de golpe y mezclar. Atemperar. Cuando esté tibio agregar los huevos de 1 en 1. Poner en una manga pastelera.

En una bandeja de horno con un papel sulfurizado hacer porciones alargadas de 2 cm aprox. Hornear a 200° 10 min aprox. apagar el horno y dejarlos enfriar con la puerta medio abierta.

Para la crema pastelera

Infusionar la leche con la canela y la piel de limón

En un bol poner las yemas, el azúcar la maizena y batir

Agregar la leche colada poco a poco sin dejar de batir.

Volvemos al fuego hasta espesar.

Añadir la mantequilla, apartar del fuego

Poner en una manga la crema y la nata montada en otra con una boquilla rizada

Cortar por la mitad las lionesas y rellenar.

Espolvorear azúcar glass por encima.

BRAZO DE GITANO DE SETAS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 3 huevos
- 75 gr de harina
- 75 gr de azúcar
- 20 gr de mantequilla
- 2 cebollas
- 200 gr de setas
- 200 gr de queso de cabra

Para la Salsa

- 20 gr. de mantequilla
- 200 gr de setas
- 20 gr de harina
- ½ l de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada

Elaboración

Blanqueamos los huevos con el azúcar y añadimos la harina tamizada cortando con lengua.

Escudillamos en una placa de horno con un grosor de 1 cm y horneamos a 200 °C 4 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar en reja

Doramos la panceta cortada en brunoise. Cortamos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 30 minutos.

Agregamos las setas en brunoise y sudamos unos 15 minutos.

Añadimos el queso de cabra troceado y retiramos del fuego.

Mezclamos bien y ajustamos de sazón,.

Rellenamos la plancha y enrollamos. Refrigeramos hasta pase.

Para la Salsa

Fundimos la mantequilla y rehogamos las setas en brunoise unos 15 minutos. Espolvoreamos con la harina y cocemos 3 minutos. Mojamos con la leche caliente al hilo y removemos hasta que adquiera consistencia de salsa.

Mantenemos a baja temperatura hasta pase. Salpimentamos y perfumamos con nuez moscada.

Al pase.

Cortamos ración de plancha y calentamos en el horno con la bechamel

Decorar con un tomate cherry.

MUSLOS DE POLLO AL JEREZ CON ÑOQUIS DE PARMESANO

Ingredientes

- 8 muslos de pollo
- 4 cebollitas francesas
- 3-4 dientes de ajo
- 300 gr. de vino de Jerez
- 2 ramitas de tomillo y romero fresco
- c/n de pimienta negra recién molida
- c/n de sal
- c/n de aceite de oliva virgen extra.

Para los noquis

- 500 gr. de patatas cocidas
- 100 gr. de harina
- 100gr. de queso parmesano en polvo
- 1 huevo (M)
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- c/n de sal
- 1 c/s de mantequilla (opcional).

Elaboración

Calentar la cazuela con un chorrito de aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte. Quitar la piel al pollo, salpimentarlos y dorarlos por todo su contorno.

Pelar y cortar las cebollas por la mitad, pelar los ajos y dejarlos enteros.

Añadirlos a la cazuela con una pizca de sal hasta que cojan color.

Mojar con el vino de Jerez, añadir las ramitas de tomillo y romero y un poco más de pimienta negra recién molida y llevar a ebullición. Cuando empiece a hervir, tapar y bajar el fuego al mínimo.

Cocinar unos 30 minutos, dañar la vuelta a los muslitos a mitad de la cocción

Para los noquis

Hacer un pure de patatas de forma tradicional. Atemperar y colocar en un bol

Añadir mantequilla, nuez moscada, pimienta, sal y el queso.

Añadimos el huevo batido mezclamos y por último la harina.

Trabajamos la masa lo justo y necesario, la separamos en 4 trozos y hacemos rulos alargados, cortaremos con el cuchillo y los colocaremos en una bandeja enharinada.

Cocemos en abundante agua con sal, tiramos los ñoquis y cuando floten ya estaría.

CHURROS

Ingredientes

- 250 ml. de agua
- 120 gr. de harina
- 1 pizca de sal
- 20 gr. de mantequilla
- Aceite de girasol
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr de chocolate
- 100 gr de nata

Elaboración

En una cazuela, calentar el agua, añadir la mantequilla y una pizca de sal.

Cuando hierva, agregar la harina, sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que se desprenda del recipiente.

Dejar templar la masa tapada con papel film.

Introducir la masa en una manga pastelera o en una churrera.

Freir con aceite caliente entre 180 °C y 200°C.

Ecurrir sobre papel secante.

Espolvorear con azúcar

Preparar una ganache fundiendo el chocolate con nata.

LASAÑA DE PESCADO, GAMBAS Y PIMIENTO ROJO

Ingredientes

- *Laminas de lasaña*
- *200 gr de pescado blanco limpio*
- *200 gr de gambas*
- *40 gr de mantequilla*
- *4 chalotes*
- *1 puerro*
- *2 pimientos rojos medianos*
- *Sal, pimienta y perejil*

Elaboración

Saltear las gambas y retirar

Cortar el pimiento en macedonia

Aceitar un poco y saltear en la misma sartén unos 5 minutos. Retirar y reservar

Cortar las chalotes en ciselée y el puerro en rodajas finas

Rehogar en mantequilla unos 10 minutos y agregar los pimientos

Cocinar tapado unos 15 minutos a fuego bajo agregando algo de agua de la cocción de la pasta.

Escaldar el pescado 3 minutos en agua salada hirviendo

Parar cocción y desmenuzar. Reservar

Cocer las placas de lasaña a la inglesa.

Parar cocción en seco y colocar en el plato

Turmizar la salsa de pimientos con el pescado hasta que adquiera textura cremosa, añadiendo líquido y algo de mantequilla en caso de necesidad. Mantener en caliente

Ir montando capas incorporando las gambas

MERLUZA CON SALSA “TONNATO”

Ingredientes

- 2 lomos de merluza
- Lonchas de Bacón
- Harina
- Huevo
- Pan rallado

Para la salsa

- 60 ml de fumet de pescado
- 120 ml de aceite de girasol
- 60 ml de aceite de oliva
- 1 huevo
- 20 ml de vinagre blanco
- 1c de mostaza Dijon
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- 80 gr de atún en lata
- 2 filetes de anchoa
- 20 gr de alcaparras y pepinillos
- Perejil picado
- 50 gr de creme fraiche

Elaboración

Limpiamos la merluza de espinas y cortamos en raciones de unos 40 gr
Envolvemos con una cinta de bacon sin corteza
Enharinamos, pasamos por huevo batido y pan rallado.
Reservar en frío hasta pase

Para la salsa

Preparamos una mayonesa con el ajo escaldado, los aceites, el huevo, la mostaza y el vinagre
Una vez emulsionada incorporar al hilo el fumet de pescado, las anchoas y el atún. Mixamos bien
Añadimos las alcaparras y pepinillos en brunoise, perejil picado y la creme fraiche
Emulsionar bien y rectificar de sazón
Reservar en frío hasta pase.

Al pase

Freír por inmersión 3 minutos el pescado.
Ecurrir de aceite y disponer sobre la salsa

TURRON DE NATA-NUEZ **(para 3 barras)**

Ingredientes

- 150 gr. de nata + extracto de vainilla (opcional)
- 90 ml. agua
- 270 gr. azúcar
- 270 gr. almendra molida
- 150 gr. de nueces troceadas.
- 150 gr. cobertura de chocolate 70%

Elaboración

Poner en un cazo la nata con extracto de vainilla.

Reducir a la mitad, hasta que tome un color amarillo claro, casi como una leche condensada. Reservar.

En otro cazo, poner el agua junto con el azúcar y cocer hasta 112°C.

En el bol de la amasadora-batidora, poner la almendra molida.

Cuando el agua + el azúcar hayan llegado a 112°C (no pasar de temperatura, pues endurecería el turrón), volcar en el bol con la almendra en polvo. Mezclar a velocidad baja (1-2).

Incorporar las nueces, al mezclarse se irán rompiendo.

Añadir de golpe la nata reducida. Mezclar bien y recoger las paredes.

Pasar a una hoja de guitarra, estirar a 1 cm. de grosor. Congelar.

Fundir el chocolate al baño maría y alisar por ambas caras de la barra de turrón.

COCA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA

Ingredientes

- 12 langostinos
- 15 tomates cherry
- 1 kg de calabaza
- 3 cebollas cortada a juliana
- 2 pimientos verdes cortado a juliana
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cebollino picado

Para la base de la coca

- 300 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

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

Estirar la masa finamente y cortar la 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. Ponerlas al horno precalentado a 190° durante 7 min.

Cortar la calabaza a dados aliñar con aceite, sal y pimienta. Mezclar bien y asar sin tapar.

En una paella sofreír la cebolla durante 10 min. Añadir el pimiento verde y cocinar 5 min mas.

Pelar los langostinos y reservarlos en el frigorífico.

Sofreír las cabezas con 4 c.s. de aceite de oliva. Salpimentar y pasar por el chino.

Rellenar la coca con el sofrito el tomate chery cortado a mitades y 4 dados de calabaza.

Cocer las al horno 9 min mas a 190°.

Saltear los langostinos y disponer sobre la coca.

Aliñar con un chorrito de aceite de langostino y espolvoreamos cebollino picado.

NUGGETS DE PATO CON PURÉ Y SALSA CUMBERLAND

Ingredientes

- *1 muslo de confit de pato con su grasa*
- *500 gr de muslo de pollo deshuesado*
- *Hiervas provenzales*
- *1 huevo*
- *Pan rallado*
- *Harina*
- *1 cebolla*
- *1 rama de apio*
- *1 zanahoria*
- *5 patatas*
- *1 barqueta de frutos rojos frambuesa o arándanos*
- *1 naranja Piel y zumo*
- *1 limón piel y zumo*
- *100 gr de mantequilla*
- *1 cebolla*
- *1 copa de oporto*
- *1.c.c de jengibre rallado*
- *2 c.s de vinagre*
- *1 c.c mostaza*

Elaboración

Picar muy finito la cebolla, la zanahoria y el apio. Pochar hasta que este tierno.

Añadir las hierbas de Provenza. Triturar y añadir un huevo.

Triturar y mezclar con la carne de pollo y pato picadas.

Salpimentar la carne y añadir un poco de pan rallado para dar más consistencia.

Forrar una bandeja de horno con papel de cocción y rellenar con la farsa. Apretar bien y cortar a dados.

Pasar los dados por harina, huevo y pan rallado.

Antes de servir freír en aceite que cubra.

Cocer las patatas con piel. Cuando estén tiernas escurrir y dejar enfriar para poder pelar.

Machacar las patatas con una mano de mortero dentro de un cuenco con 1/3 de peso de la patata de mantequilla y grasa de pato.

Picar una cebolla bien fina y pochar con 25 gr de mantequilla.

Pelar la naranja y el limón.

Exprimir el jugo de la naranja y el limón.

Poner las pieles en una ollita con agua y llevar a ebullición. Escurrir las pieles y cortar a juliana fina.

Añadir los frutos rojos al pochado de cebolla y desglasar con oporto.

Añadir el zumo de cítricos, la mostaza y el vinagre.

Cocinar 5 minutos y pasar por el chino.

Poner el resultado en otra ollita y añadir la juliana y el jengibre rallado

Cocinar 4 min y ligar con mantequilla.

FINANCIER CON NATILLAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la Masa de financier

- 180 gr de azúcar moreno
- 90 gr de almendra molida
- 60 gr de harina de trigo
- 150 gr de mantequilla
- 9 de claras d huevo

Para la crema

- 9 yemas
- 100 gr de azúcar
- 300 gr de chocolate
- 25 gr de cacao
- 400 gr de nata
- 400 gr de leche

Elaboración

Ponemos la mantequilla en un cacito a fuego suave y la tostamos hasta que no haga burbujitas.

Punto de mantequilla noisette.

En un bol grande mezclamos el azúcar y las harinas.

Añadimos la mantequilla y las claras mientras removemos con unas varillas.

Encamisamos moldes y los rellenamos.

Cocemos al horno durante 15 min a 180°C.

Preparamos una crema inglesa batiendo las yemas, el azúcar y una parte de leche y nata.

Llevamos el resto de lácteos junto con el cacao a ebullición y escaldamos las yemas.

Acabamos al baño maría hasta que la temperatura llegue a 83°C.

Escaldamos el chocolate troceado removiendo con una espátula.

Rellenamos tarritos, los tapamos con film y los guardamos en el frigo.