

BISQUE DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 200 gr de cáscaras y cabezas de langostinos
- 4 rebanadas de pan duro de un par de días
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 750 ml de caldo blanco o fumet de pescado
- 1 cucharada de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- 50 ml de coñac o brandy
- Sal
- 2 ramitas de perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- 40 ml de nata líquida

Para decorar

- 12 langostinos pelados
- 4 brochetas de madera

Elaboración

Pochamos las hortalizas para hacer la base de la crema.

Cortamos en brunoise, la zanahoria, el puerro y la cebolla y los dejamos que se vayan haciendo en cazo grande con aceite de oliva Virgen.

En cuanto las verduras están blanditas, añadimos los dientes de ajo, el perejil picado, las cáscaras y las cabezas de los langostinos así como la guindilla muy picada.

Los trozos de pan duro, los tostamos ligeramente y los echamos también con el resto de ingredientes.

Seguimos removiendo de vez en cuando y dejando que se vaya cocinando todo a fuego lento durante unos 15 a 20 minutos removiendo de vez en cuando. Añadimos entonces el pimentón, lo mezclamos bien y a continuación añadimos el brandy y lo flambeamos para eliminar el alcohol, añadimos el fumet de pescado, dejando que todo cueza durante otros 15 o 20 minutos para que se mezclen bien los sabores, rectificamos de sal si fuera necesario y apagamos el fuego.

Sin retirar ningún ingrediente de la cacerola, trituramos todo en la batidora de vaso, o en la Thermomix hasta que quede una crema muy fina. Por si acaso, una vez hayamos triturado la crema, pasamos la bisque por un colador fino apretando con un cucharón de servir. Añadimos la nata líquida y removemos hasta que se integre.

Cocinamos los langostinos insertados en una brocheta y decoramos la crema con ellos

PAVO DE NAVIDAD EN PEPITORIA

Ingredientes

- *50 ml de aceite de oliva virgen*
- *1 kg de pavo cortado en 6 piezas*
- *Sal al gusto*
- *Pimienta negra al gusto*
- *200 g de cebolla*
- *3 dientes de ajo*
- *100 ml de vino blanco*
- *2 huevos*
- *500 ml de agua*
- *50 g de pan*
- *50 g de almendras sin piel*
- *6 o 7 hebras de azafrán*

Elaboración

Salpimentamos y sellamos las piezas de pavo en una sartén.
Retiramos el pavo de la sartén y lo reservamos

Cortamos la cebolla y el ajo finamente
Pochamos la cebolla y el ajo en la sartén del pavo y añadimos el pavo.
Vertemos el vino y dejamos que se evapore. Cubrimos el pavo con agua y cocemos 45 minutos.

Cocemos los huevos y separamos las claras de las yemas

Freímos el pan y las almendras. Ponemos en un bol 2 cucharadas de agua templada, las hebras de azafrán y usamos esto para hacer la majada junto con el pan, las almendras fritas y las yemas de huevo

Incorporamos la majada al guiso y cocinamos otros 45 minutos

Terminamos el plato con un poco de clara rallada por encima

MOUSSE DE TURRÓN CON PASAS AL PEDRO XIMENEZ Y CRUMBLE

Ingredientes

- 60 gr. de pasas
- 100 ml. de Pedro Ximenez
- 3 huevos
- 200 ml. de crema de leche
- 150 gr. de turrón de Jijona
- 100 gr. de granillo de almendra
- 100 gr. de azúcar

Para el crumble.

- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de harina
- 50gr de avellana tostada
- 40gr de azúcar.

Elaboración

Hidratar las pasas con el Pedro Ximenez. Dejar reposar toda la noche a ser posible.

Poner a reducir la crema de leche a la mitad. Incorporar al final de la reducción el turrón troceado. Turmizar.

Espumar al baño maría las yemas de huevo e incorporar poco a poco el Pedro Ximenez.

Mezclar envolviendo con la crema de turrón en frío.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar cortando con la preparación anterior y enfriar.

Preparar un praliné con el azúcar y las almendras, dejar enfriar.

Para el crumble.

Pomar o fundir la mantequilla, tamizar la harina, picaremos fino la avellana, mezclaremos todo en un bol. Estiraremos bien la masa obtenida en una bandeja de horno, hornearemos a 180° unos 6 minutos, dejaremos atemperar un poco para después desmiguar con la mano

Montaje

Colocar en la base de las copas las pasas y el crumble, cubrir con la mousse. Decorar con una placa de praliné.

BOMBONES SALADOS

Ingredientes

Para los bombones de queso de cabra

- *Un rulo de queso de cabra*
- *100gr de mantequilla pomada*
- *Tomate seco italiano*
- *Albahaca fresca*
- *Pistachos*
- *Almendra tostada*
- *Cereales*

Para los bombones de salmón

- *2 paquetes de salmón ahumado fileteado*
- *1 lata de mejillones en escabeche*
- *1 lata de atún en aceite de oliva*
- *1 lata de anchoas*
- *2 yogures griegos*
- *1 cebolla*
- *Piparras*
- *Tabasco*

Elaboración

Para los bombones de queso de cabra

En un bol metálico mezclamos, con una espátula, el queso de cabra con la mantequilla. Añadimos el tomate seco Italiano cortado en brunoise y la albahaca en chiffonade. Incorporamos la almendra tostada y los pistachos machacados en mortero de mano. Salpimentamos. Enfilmamos el conjunto y dejamos reposar en nevera durante 15 minutos.

Boleamos y ajustamos el diámetro a la capsula de papel del bombón. Rebozamos con los cereales y encapsulamos el bombon.

Para los bombones de salmón

Forramos un molde de silicona para bombones con las láminas del salmón. Abrimos las latas y escurrimos el líquido. Cortamos en brunoise los mejillones, el atún y las anchoas, las piparras y la cebolla en ciselé.

En un bol metálico, con una espátula, mezclamos el conjunto con el yogurt griego y una pizca, al gusto, de tabasco. Enfilmamos el conjunto y dejamos reposar en nevera durante 15 minutos. Rellenamos los moldes de salmón. Cerramos y encapsulamos el bombón.

CANELONES DE MERLUZA, GAMBA Y ALCAPARRAS CON BECHAMEL SOUBISE TOSTADA

Ingredientes

- *1 paquete de placas de canelón*
- *300gr de merluza*
- *1 gamba por persona*
- *Alcaparras*

Para la bechamel soubise tostada

- *Leche*
- *Roux*
- *Cebolla*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Hervimos abundante agua con sal para cocinar las placas de canelón.

Las introducimos de 3 en 3 para que no se peguen y las hervimos siguiendo las instrucciones del fabricante.

Estiramos sobre el mármol de cocina una tira de papel film mojado con agua y depositamos las placas de canelón.

Pelamos las gambas y les retiramos el intestino. Las cortamos en brunoise. Reservamos las cabezas.

Desmenuzamos la merluza y la mezclamos, en un bol metálico, con las gambas y las alcaparras en brunoise.

Aliñamos con el aceite de gamba y salpimentamos. Incorporamos un poco de la bechamel.

Rellenamos la placa de canelón y la cerramos.

Colocamos los canelones en una cazuela de barro sobre un lecho de bechamel y napamos el conjunto.

Horneamos los canelones durante 6 minutos.

Para la bechamel soubise tostada

Cortamos la cebolla en juliana y rehogamos, con poco aceite, hasta adquirir un color tostado.

Infusionamos la leche con la cebolla tostada durante 8 minutos. Turmizamos el conjunto y colamos.

Utilizamos la leche infusionada para cocinar la bechamel con la ayuda del Roux.

Debemos obtener la consistencia justa para poder napar los canelones.

Para el aceite de cabeza de gamba

En una reductora añadimos las cabezas de gamba, un diente de ajo y aceite de oliva hasta cubrir.

Llevamos a ebullición 2 minutos. Machacamos el conjunto con la pata de elefante y colamos.

PIÑA COCO LOCO

Ingredientes

- 2 piñas medianas
- 8 yemas de huevo
- 125gr de azúcar lustre
- Ron añejo
- 300gr de nata para montar
- 200gr de coco rallado

Elaboración

Cortamos la piña longitudinalmente por la mitad y vaciamos con la ayuda de una puntilla.
Troceamos la carne de la piña

Montamos la nata con la máquina de varillas.
Blanqueamos, al baño María, las yemas con el azúcar lustre y añadimos, al hilo, el ron añejo.
Incorporamos, en tres veces, la nata montada.
Añadimos el coco rallado y la piña troceada.
Con la ayuda de una manga pastelera rellenamos la piña.

Azucaramos la superficie y con la ayuda de un quemador metálico caramelizamos el azúcar.

HOJALDRE RELLENO DE MARISCO

Ingredientes

- 4 tomates triturados
- 300 gr langostinos
- 100 gr bacalao
- 2 cebolla morada
- 1 cs harina
- 2 huevo
- 200 ml vino blanco
- 100 ml leche
- 2 diente de ajo
- Aceite de girasol
- Masa hojaldre

Elaboración

Estirar el hojaldre y hacer porciones.

Pintar con huevo y hornear 180 ° 15 min.

Cocer los huevos 12 min. Reservar

Pelar los langostinos y guardar las cáscaras y cabezas.

Sofreír la cebolla cortada en juliana y el ajo picado, añadir las cáscaras de langostinos y el vino, dejar evaporar y agregar el tomate, sofreír 5 min

Triturar y pasar por el chino, reservar la salsa.

En una reductora sofreír 1 cebolla cortada en brunoise, cuando empiece a coger color añadir los langostinos y el bacalao picado, sofreír a min y agregar los huevos rallados.

Agregar la harina, cocer y agregar la leche hasta espesar.

Rellenar los hojaldres y salsear por encima con la salsa de langostinos muy caliente.

POLLO DE PAGES A LA CATALANA

Ingredientes

- *1 pollo de pages*
- *100 g orejones*
- *100 g ciruelas*
- *piñones*
- *4 tomates*
- *1 cebolla*
- *1 ajo*
- *1 vaso vino rancio*
- *caldo de ave*
- *picada (galletas, almendras, perejil)*

Elaboración

Cortar el pollo a cuarto u octavos

Poner en remojo los orejones y ciruelas en el vino rancio

Escaldar, pelar y cortar a dados el tomate.

Marcar el pollo y reservar, en el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en juliana, añadir el ajo cortado en laminas, cuando coja color añadir el tomate. Seguir sofrriendo.

Añadir el vino rancio, el pollo y el caldo hasta cubrir.

Cocer 40 min aprox, añadir las ciruelas ,orejones y picada a media cocción y casi al final los piñones.

VASITOS DE TURRÓN Y DE NARANJA

Ingredientes

Para la mousse de turrón

- 1 tableta de turrón jijona
- 250 ml nata
- 150 ml leche
- 30 g azúcar
- 1 huevo
- 5 hojas de gelatina

Para la base

- 150 galletas
- 50 g mantequilla

Para la gelatina de naranja

- 2 naranjas
- 8 láminas gelatina
- Bandeja frambuesas
- Cobertura de chocolate

Elaboración

Para la mousse de turrón

Hidratar las hojas de gelatina

En un cazo mezclar la yema, la leche, el turrón desmenuzado y el azúcar y poner al fuego.

Cuando empiece a hervir retirar.

Agregar las hojas de gelatina escurridas y mezclar. Dejar temperar.

Montar la nata y agregar.

Montar la clara de huevo y agregar con suavidad.

Para la base

Picar las galletas y fundir la mantequilla, mezclar y dejar enfriar, estirar para hacer la base.

Para la gelatina de naranja

Hidratar las hojas de gelatina

Hacer el zumo de naranja, colar.

Deshacer las hojas de gelatina, mezclar y enfriar.

Montaje

Poner una base de galleta en el fondo y rellenar los vasos de mousse de turrón.

Acabar con la gelatina de naranja y unos frutos rojos.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y CABRALES

Ingredientes

- *1 lata de pimientos del piquillo*
- *100 gr. Queso de Cabrales o queso azul*
- *1/2 cebolla*
- *1 pimiento verde mediano*
- *2 dos filetes de merluza*
- *200 ml. nata para cocinar*
- *Queso emmental rallado*
- *Sal*
- *3 dientes ajo*
- *50 gr. De mantequilla*
- *Aceite de oliva virgen*

Elaboración

Picamos la cebolla y el pimiento verde en trocitos pequeños y lo sofreímos.
Añadimos la merluza que hemos desmenuzado.
Echamos la nata de cocinar y removemos para mezclar todos los ingredientes.
Lo dejamos a fuego lento cuatro o cinco minutos.

Partimos unos trozos de queso de Cabrales y con ayuda de una cuchara lo aplastamos para que quede deshecho para añadirlo a la sartén con todos los ingredientes
Rellenamos los pimientos del piquillo con este relleno de Cabrales y merluza.

En un poco de mantequilla doramos unos dientes de ajo y añadimos un poco del aceite de los pimientos junto con un poco de queso de Cabrales cocinamos ligeramente y lo echamos encima de los pimientos junto un poco de queso para gratinar.

Gratinamos al horno unos minutos a 200°.

ALBONDIGAS DE PATÉ Y ROVELLONS EN SU SALSA

Ingredientes

- 250 gr de carne picada de cerdo
- 250 gr. de carne picada de ternera
- 1 lata de paté de finas hierbas
- 100 gr. de rovellons
- 3 rebanadas de pan
- Pan rallado
- 100 ml. de leche
- 1 huevo
- Ajo
- Harina
- Aceite para freír

Para la salsa

- 100 gr. de moixernons hidratados
- 200 ml. de caldo de setas
- 200 ml. de fondo oscuro
- 2 cebollas tiernas
- 20 gr. de harina
- 100 ml. de vino rancio

Elaboración

Limpiamos los rovellons. Secamos y cortamos en macedonia. Saltemos a fuego fuerte en un poco de aceite. Reservamos y salpimentamos.

Remojamos la miga de pan en leche. Cortamos el ajo en ciselée. Batimos el huevo.

En un cuenco mezclamos todos los ingredientes. Amasamos hasta obtener una masa homogénea y refrigerador para que coja cuerpo.

Con las manos mojadas en agua, extendemos una capa de carne picada, añadimos con una cucharita el paté y el rovello. Boleamos dando forma de albóndiga.

Enharinamos y freímos en abundante aceite, hasta que estén doradas. Reservamos en papel de cocina para desengrasar. Introducir en la salsa para finalizar cocción.

Para la salsa

Cortamos el cebolla en cisele y rehogamos unos 8 minutos, incorporamos las setas, rehogamos unos 3 minutos. Añadimos la harina, cocemos unos 8 minutos a fuego suave hasta que oscurezca sin que se queme, recuperamos el fondo con el vino, reducimos y mojamos con los caldos calientes. Rectificamos consistencia y salpimentamos.

SOPITA DE YOGUR CON CULÍ DE FRAMBUESA Y PIÑA A LA PLANCHA

Ingredientes

- 2 yogures griegos
- 100 gr. de frambuesas
- 1 C de azúcar
- 100 ml de crema de leche
- 25 gr. de miel
- 1 rodaja de piña
- 1 rama de vainilla
- Peladura de naranja
- Aceite de oliva
- Hojas de menta

Elaboración

Aromatizar la crema de leche con la peladura de naranja y la vainilla durante unos minutos. Dejar enfriar.

Colocar los yogures en un recipiente, añadir la preparación anterior retirando la vainilla y la peladura. Añadir la miel y triturar todo hasta obtener textura de sopa. Dejar enfriar bien.

Cocinar en un cazo, las frambuesas con el azúcar y un poquito de agua, obtener una reducción, pasar por colador y reservar.

Cortar tacos de la rodaja de la piña que no sean demasiado gruesos, marcar en la plancha hasta dorar.

Poner en pincho y presentar el plato decorado con hojitas de menta

GALETS DE NAVIDAD CON SOFRITO DE GAMBAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 200 gr de galets de Navidad
- 1 cebolla
- 6 tomates
- 8 cabezas de gambas
- Pizca de pimentón
- 100 ml de vino de jerez
- ¼ l de fumet de agua o fumet de pescado

Para la Butifarra

- 50 gr de butifarra blanca
- 50 gr de butifarra negra
- 50 gr d butifarra del perol
- 50 gr de panceta
- 50 gr de manteca de cerdo
- 25 gr de harina
- 400 ml de leche
- Sal, pimienta, laurel y nuez moscada

Elaboración

Limpiar y cortar la cebolla en ciselée, sofreír en un poco de aceite 30 minutos.
Incorporar el tomate despepitado cortado en macedonia, sofreír 15 minutos hasta que pierda agua
Agregar las cabezas de las gambas y freír
Perfumar con un poco de pimentón y desglasar con el jerez.
Reducir un 70% y agregar el caldo o el agua.
Llevar a ebullición y reducir fuego
Cocer tapado a baja temperatura unos 30 minutos.
Pasar por chino y ajustar de sazón y consistencia.
Reservar en caliente hasta pase

Para la Butifarra

Cortar en macedonia la butifarra y dorar en la mantaca 2 minutos. Retirar y agregar la harina.
Desglasar si es necesario con un poco de vino blanco.
Reducir en su totalidad y agregar la leche tibia poco a poco
Remover continuamente hasta obtener una textura cremosa.
Reducir fuego y cocer 1 hora
Colar cada 15 minutos y mojar con más leche en caso de necesidad
Ajustar de sazón y consistencia y agregar los solidos

Cocer los galets al dente y verter sobre el sofrito en un plato soperero
Napar con la bechamel y decorar con perejil picado.
Servir de inmediato

COSTILLA DE CERDO AL JENGIBRE Y CREMA DE MOSTAZA

Ingredientes

- 1 costillar de cerdo
- 6 dientes de ajo
- 40 gr de jengibre
- 80 ml de manteca de cerdo del confitado
- 1 c.s.de anís
- Manteca de cerdo para confitar

Para la Crema de mostaza

- 100 ml de vinagre blanco
- 100 ml de zumo de limón
- 100 ml de tpt.
- 50 gr de mostaza al gusto

Para el Puré de nabo y chirivía

- 2 nabos
- 2 chirivías
- 300 ml de leche
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Cortar en tiras el costillar y confitar a 65 °C en la manteca de cerdo unos 45 minutos, con los ajos
Retirar los ajos y triturar con el anís, el jengibre, la sal y la manteca
Colocar en bandeja asadora y rociar con el preparado anterior.
Hornear a 200 °C unos 15 minutos hasta que estén bien doradas

Para la Crema de mostaza

Preparar el TPT, agregar el resto de los componentes y mantener a fuego suave unos 10 minutos.
Retirar y dejar enfriar
En último momento de cocción verter sobre las costillas

Para el Puré de nabo y chirivía

Pelar y cortar en rodajas el nabo y chirivía
Fundir la mitad de la mantequilla y rehogar unos 10 minutos
Mojar con la leche y salpimentar.
Cocer tapado unos 15 minutos.
Retirar y turmizar agregando el resto de mantequilla
Ajustar de sazón y consistencia

TURRON DE GALLETAS Y CANELA

Ingredientes

Para la Cobertura

- 150 gr cobertura 70%
- 90 gr de manteca de cacao

Para el Relleno

- 185 gr. de galletas
- 80 gr. chocolate blanco
- 150 ml. leche entera
- 30 gr. miel
- Pizca de canela en polvo

Elaboración

Para el Relleno

Triturar las galletas hasta textura de polvo. Pasar a un bol.
Añadir el chocolate blanco al bol.
Calentar la leche con la miel y la canela hasta hervir.
Verter encima de la mezcla anterior. Emulsionar bien. Reservar.

Para la Cobertura

Trocear el chocolate y la manteca y fundir al baño maria. Homogeneizar
Cubrir con film los moldes de turrón (en caso de no poder reposar toda la noche)
Pintar con la cobertura a 38/40 °C
Congelar

Acabado

Rellenar con la pasta de galletas y alisar. Refrigerar
Napar con el resto de cobertura
Volver a congelar

SOPA DE PESCADO DE FIESTA

Ingredientes

- 600 g *pescado de roca*
- 100 g *arroz o fideos finos*
- 1 *cola de rape*
- 8 *langostinos*
- 16 *almejas*
- 3 *tomates maduros*
- *Apio*
- *Zanahoria*
- 2 *dientes ajo*
- 1 *cebolla*
- 1 *majado de ajo perejil*
- *Absenta*

Elaboración

Limpia el pescado, pela los langostinos y reserva las cáscaras y cabezas.

En una olla alta sofreír la cebolla y el ajo, cuando cojan color añadir las cáscaras, el tomate rallado, el brandy y reducir.

Añadir el pescado de roca, cubrir de agua y cocer 45 min.

Hacer el majado y reservar.

Abrir las almejas al vapor y reservar

Triturar la sopa y pasar por el chino, volver a poner en una olla

Cuando empiece a hervir añadir el arroz o fideos y a los 5 min agregar el rape cortado en dados y los langostinos.

En el emplatado final añadir las almejas.

ROTI DE CARNE Y SALSA PIMIENTOS

Ingredientes

- *1 kg carne picada cerdo /ternera*
- *2 paquetes bacon*
- *1 paquete tranchetes*
- *4 huevos + 1 huevo*
- *Ciruelas*
- *Orejones*
- *50 g miga de pan*
- *75 ml leche*
- *2 pimientos*
- *200 ml crema de leche*

Elaboración

Cocer 4 huevos 12 min.

Asar 2 pimientos al horno durante 35 min pelar y reservar.

Poner la carne en un bol junto con 1 huevo, la leche y la miga de pan

Sazonar con sal y pimienta y mezclar bien.

Estirar en papel film formando un rectángulo.

Poner el bacon en tiras hasta cubrir la carne y repetir la misma operación con el queso.

Seguidamente poner los orejones, las ciruelas y los huevos.

Enrollar y apretar bien.

Pintar con huevo, cubrir con pan rallado y hornear 40 min a 180°

Triturar los pimientos con la crema de leche y pasar por el chino, poner en una reductora y reducir hasta espesar.

Dejar que el rollo se enfríe para cortar en rodajas y salsear.

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

- 4 huevos
- 120 g azúcar
- 120 g harina repostería

Para el relleno

- 500 g nata
- 100 g cobertura chocolate

Elaboración

Montar las claras a punto de nieve y reservar.

Montar las yemas con el azúcar hasta doblar su volumen , agregar la harina tamizada y seguir mezclando hasta incorporar bien la harina y añadir las claras con la misma suavidad.

Extender la base en una bandeja de horno con papel sulfurizado.

Cocer 180° 8 min. al sacar del horno enrollar la base en caliente para que coja forma.

Para el relleno

Fundir el chocolate en el baño maria

Montar la nata y mezclar con el chocolate.

Rellenar la base de bizcocho reservando un poco para cubrir por fuera.

Espolvorear azúcar glass por encima

PANACOTTA DE PATE DE PATO CON CREMA DE CALABAZA Y MANDARINA

Ingredientes

- 6 hojas de gelatina
- 250 gr crema de leche
- 250 gr de leche
- 60 g de coñac
- 150 gr de pate de pato.
- 1/2 c/c de pimienta de Jamaica
- una pizca de pimienta negra
- sal.

Para la Salsa.

- 200 gr de calabaza.
- 1 cebolleta dulce.
- Vino blanco.
- 500gr de zumo de mandarina
- Sal pimienta..

Elaboración

Poner las hojas de gelatina en remojo en agua muy fría para hidratarlas.

En un cazo, poner la nata, la leche y el coñac, calentar e ir moviendo de vez en cuando.

Cuando rompa a hervir bajar el fuego e incorporar el paté, la pimienta de Jamaica, la pimienta negra y sal al gusto.

Mezclar y añadir las hojas de gelatina bien escurridas, volver a mezclar para que se disuelvan.

Cocer un minuto sin dejar de remover y retirar del fuego.

Triturar con la batidora y colar. Verter en los moldes.

Enfriar a temperatura ambiente y después tapar y reposar en el frigorífico al menos unas cuatro horas.

Para la Salsa.

Cortar la calabaza a trozos y dora al horno a 190° unos 30 min, reservar.

En una sote rehogar la cebolleta cortada pequeña, añadir el vino y reducir

Añadir la calabaza y le damos unos 5 min mas, acabamos con el zumo , dejamos cocinar todo brevemente

Salpimentar pasar por el túrmix, alargamos con agua o caldo de verduras si fuese necesario hasta textura crema. Colar.

Emplatamos una porción de panacotta y acompañamos con un poco de salsa.

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Tomillo, una hoja de laurel
- 400 g. de champiñones
- 4 c.s de nata
- 4 creps de cebollino
- 8 lonchas de jamón serrano
- 2 laminas de masa de hojaldre
- Una lata de pate
- Un huevo batido, con sal y un poco de azúcar para pintar

Para el crep de cebollino

- 4 huevos
- 150 g. de harina
- 200 ml. de leche
- 1 c.s de cebollino fresco picado

Elaboración

Rehogar la cebolla ciselée, añadir el ajo ciselée, el tomillo y la hoja de laurel. Añadir las setas picadas, rehogar y añadir la nata líquida, reducir. Escurrir y dejar enfriar.

Dorar los solomillos, previamente salpimentados 40 segundos por cada lado retirarlos del fuego y dejarlos en reposo. Disponer un crep encima de una tabla con dos lonchas de jamón serrano y colocar encima un poco de duxelle, el solomillo encima y más duxelle por encima. Cerrar la crep, con ayuda de un film. Extender la masa de hojaldre, pintar los bordes con huevo, colocar encima el solomillo y cerrarlo, con las juntas hacia abajo, pintar de nuevo con el huevo y hacer unas incisiones a cada lado con la ayuda de un cuchillo pintarlo con huevo y espolvoréalo con sal gruesa. Hornear a 200 ° C durante 20 minutos.

Para el crep de cebollino

Verter todos los ingredientes excepto el cebollino en un vaso de túrmix y triturarlos, añadir el cebollino picado y rectificar de salazón. Dejar reposar 30 minutos y hacer las crepes.

BROWNIE DE TARTA DE QUESO

Ingredientes

Para el brownie

- 100 g. mantequilla fundida
- 100 g. de chocolate negro
- 125 g. azúcar
- 3 huevos
- 75 g. harina tamizada
- Pizca sal
- ½ c.c de impulsor
- 70 g. de chips de chocolate

Para el Cheesecake

- 200 g. queso crema
- 75 g. azúcar
- 2 huevos

Elaboración

Precalentar el horno a 180°.

Fundimos el chocolate con la mantequilla, en un bol blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina con el cacao, con una espátula incorporamos a 40 ° C. el chocolate con la mantequilla, después la harina y los chips de chocolate.

Colocar esta mezcla en un molde cuadrado de 20 x 20 cm., que habremos engrasado y colocado un papel de hornear en la base, para que luego nos sea más fácil el desmoldarlo. Con una espátula, procurar que la masa quede nivelada uniformemente.

Para el Cheesecake

Introducir en un bol los ingredientes del cheesecake y mezclarlos hasta que la mezcla no tenga grumos y esté totalmente lisa.

Poner cucharadas de la masa del cheesecake sobre la masa del brownie, con una espátula nivelar la masa para que quede uniforme.

Con un cuchillo o una espátula fina, hacer un efecto marmolado sobre la masa, para que se mezclen las dos masas. Hornear durante 20 25 a minutos. Dejar enfriar dentro del molde sobre una rejilla. Cortar en porciones de 4 x 4 cm.

ROTI DE CARNE PICADA RELLENO CON SALSA

Ingredientes

- *1 Kg. de carne de ternera picada*
- *8 lonchas de jamón cocido*
- *8 lonchas de queso*
- *5 huevos*
- *2 zanahorias*
- *2 cebollas*
- *1 diente de ajo*
- *50 g. de miga de pan*
- *100 ml. de vino blanco*
- *50 ml. de leche*
- *Perejil fresco*
- *1 hoja de laurel*
- *Sal y pimienta negra recién molida*
- *Aceite de oliva virgen extra*

Elaboración

Cocer 3 huevos

En un vaso de batidora, echamos la miga de pan, la leche, el ajo pelado y un poco de perejil fresco picado. Trituramos, reservamos.

En un bol colocamos la carne picada. Salpimentamos al gusto. Añadimos 2 de los huevos y la mezcla de pan, leche y ajo, mezclamos todo bien.

Colocamos film transparente sobre una tabla o directamente en la encimera.

Pasamos la carne sobre él y vamos extendiendo con las manos, de modo que quede de forma rectangular.

Sobre la carne, ponemos una primera capa del fiambre de york, seguimos con el queso en lonchas para rematar con los huevos cocidos, que colocamos en uno de los extremos.

Poco a poco, con cuidado, vamos enrollando la carne comenzando por el lado donde están los huevos. Según enrollamos vamos retirando el film. Cuando tengamos ya el rollo hecho, rematamos los extremos para que luego no se nos escape nada del relleno al cocinarlo.

En una cazuela ancha y grande con aceite de oliva doramos el roti de carne por todos los lados.

Retiramos la carne y reservamos.

Picamos la cebolla en brunoise y la zanahoria pelada en rodajas.

En el mismo aceite de freír la carne, sofreímos las verduras unos minutos a fuego medio/alto.

Vertemos el vino y seguimos cocinando a fuego alto.

Añadimos 300 ml. de agua. Mezclamos, llevamos a ebullición y bajamos fuego.

Pasamos de nuevo el rollo de carne a la cazuela. Tapamos y cocinamos a fuego bajo. A mitad de cocción, con cuidado, damos la vuelta a la carne.

Una vez cocinado sacamos y dejamos enfriar. Pasamos el túrmix a las verduras

Cortamos en lonchas y acompañamos con la salsa.

HOJALDRE DE SALMON CON HABITAS Y PRALINE DE ACEITUNAS

Ingredientes

- 1 paquete de pasta hojaldre.
- 4 lomos de salmón fresco.
- 400gr de sal.
- 400gr de azúcar.
- H. aromáticas (eneldo, tomillo)

Para las habitas salteadas

- 1 bote de habitas baby
- 200gr. De panceta.
- 1 cebolla dulce.
- 1 puerro.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- 25 gr de mantequilla.
- Sal/pimienta.

Para el praliné

- 200gr de azúcar.
- 50gr de agua.
- Zumo ½ limón.
- 200gr. De aceitunas.
- Aceite de oliva suave.

Elaboración

Retiramos la piel al salmón. En un bol mezclamos la sal, el azúcar y las hierbas aromáticas.

En una bandeja con altura, colocamos una base del marinado, encima pondremos el salmón y cubriremos completamente con el resto del marinado, lo dejaremos en nevera un mínimo de 30 a 40 min. Cuando esté lavaremos bien el salmón y secaremos, lo cortaremos en dados y reservaremos hasta el pase en un bol con aceite de oliva.

Recortamos en forma de rectángulos o lingote el hojaldre, pinchamos con un tenedor la base para que no suba en el horno y pintamos con yema de huevo. Horneamos a 200º unos minutos hasta que quede crujiente, reservamos.

Para las habitas salteadas

Escurremos las habitas, en una sotè doramos bien la panceta cortada en dados, las retiramos cuando estén, tiramos la cebolla y el puerro en brunoise y los pochamos bien, tiramos el vino y dejamos que reduzca, subimos el fuego y añadimos las habitas y la mantequilla, le damos un salteado rápido, tiramos la panceta, rectificamos de sabor y reservamos.

Para el praliné

Realizamos un caramelo con el agua, el azúcar, el zumo de limón, una vez este el caramelo le añadimos fuera del fuego las aceitunas bien escurridas y secas, tiramos un pizca de sal, pasamos por túrmix, emulsionando con un poco de aceite de oliva, hasta crear una pasta. Reservar.

Montaje

Pondremos de base el lingote de hojaldre, encima una capa de habitas, unos puntos de praliné y el salmón marinado.

PERAS BELLA HELENA

Ingredientes

Para las peras en almíbar

- 4 peras que sean de buen tamaño y carne firme
- 750 g de azúcar
- 750 ml de agua
- ½ limón

Para la salsa de chocolate

- 60 ml de nata
- 85 g de chocolate
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 50ml de leche
- 50gr de azúcar moreno
- 1 pizca de sal

Para la crema inglesa

- 250 ml de nata
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 60gr de azúcar

Elaboración

Vamos a elaborar un almíbar. Ponemos en un cazo el agua, el azúcar y el medio limón y calentamos hasta que empiece a hervir. Pelamos las peras y las ponemos en el almíbar. Dejamos cocer unos 20 minutos. El tiempo dependerá también de la firmeza de las peras, porque deben quedar tiernas pero enteras. Probar pinchando con un palillo. Apartamos y dejamos enfriar.

Para la salsa de chocolate

Ponemos un cazo al fuego con todos los ingredientes y calentamos a fuego medio hasta que el chocolate se funda y nos quede una salsa brillante y homogénea.

Para la crema inglesa

Batimos las yemas junto al azúcar en un bol. En un cazo calentamos la nata y la vainilla y cuando hierva apartamos del fuego y lo añadimos poco a poco a las yemas mientras batimos. Volvemos a llevar al fuego y removemos constantemente hasta que empiece a espesar.

Montaje

Primero ponemos una capa de crema inglesa en el fondo. Después añadimos en el centro un par de cucharadas de salsa de chocolate y colocamos encima las peras.

Reducimos el almíbar de las peras hasta textura salsa y napamos por encima.

ENSALADA DE POLLO

Ingredientes

- *Hojas de pasta filo*
- *2 pechugas de pollo*
- *Espárragos verdes*
- *1 cebolla tierna*
- *1 c.s.de alcaparras*
- *1 cs.de pepinillo*
- *2 filetes de anchoa*
- *1 huevo*
- *Hojas de lechuga*

Para la Mayonesa

- *60 ml de aceite de girasol*
- *60 ml de aceite de oliva*
- *20 ml de vinagre blanco*
- *1 huevo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortaremos cuadrados de 8 *8 cm de pasta filo.
Pintamos con mantequilla y montamos 3 capas
Colocamos en moldes de flanera con un peso y horneamos a 180 °C unos 5 minutos.
Retirar y reservar hasta pase.

Limpiamos las pechugas de grasa y cartílagos y confitamos a 65 °C con aceite aromático unos 15 minutos.
Apagamos y reservamos en el aceite hasta que este frio
Filetear bien fino y reservar en frio

Cortaremos la cebolla en ciselée y los encurtidos en brunoise
Cortamos 4 hojas de lechugas en chiffonade.
Mezclar el conjunto

Cocer el huevo de la manera habitual
Parar cocción, pelar y cortar en macedonia
Mezclar con la preparación anterior.

Preparar una mayonesa de la manera habitual y verter sobre la preparación anterior.
Mezclar bien y ajustar de sazón

Colocar en la cesta y decorar con el pollo fileteado.
Regar con un poco de aceite y cebollino picado.

ESCABECHE DE NARANJA CON TOMATES ALIÑADOS Y ATUN

Ingredientes

Para el escabeche

- Zumo de 4 naranjas
- 100 ml de aceite de oliva
- 30 gr de vinagre de jerez
- Sal y pimienta
- 3 hojas de gelatina

Para los Tomates aliñados

- 12 tomates cherry
- 100 ml de aceite de oliva
- 40 ml de vinagre de jerez
- ½ cebolla tierna
- ½ pimiento verde

Para el Atún

- Sal gorda

Elaboración

Para el escabeche

Retirar las pieles de 1 naranja
Exprimir las naranjas y colar
Añadir el vinagre, la sal y pimienta
Hidratar las hojas de gelatina y disolver con unas cucharadas de zumo de naranja a 60 °C
Añadir al conjunto y emulsionar añadiendo el aceite al hilo.
Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase
Blanquear las pieles, parar cocción y cortar en juliana.
Reservar para decorar

Para los Tomates aliñados

Entallar el tomate y escaldar 10 segundos en agua hirviendo.
Parar cocción y pelar con cuidado de no romper
Picar la cebolla en ciselée y el pimiento verde en brunoise
Añadir el aceite y el vinagre e introducir los tomates.
Salpimentar y reservar en frío hasta pase.

Cubrir el atún con sal gorda y guardar en frío una hora.

Al pase

Limpia el atún y secar.
Engrasar con un poco de aceite y marcar 20 segundos por lado en plancha bien caliente
Filetear y disponer en abanico en la base del plato
Decorar con los cherry abiertos por la mitad regando con un poco de aceite y verduritas

Decorar con el escabeche en forma de cordón y decorar con Maldón

BOLLOS DE MAZAPAN

Ingredientes

- 200 ml de leche
- 1 yogur natural
- Zumo de ½ limón
- 40 gr.de miel
- 50 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 440 gr de harina de fuerza
- 10 gr de levadura fresca
- 25 g de mantequilla

Para el mazapán

- 125 gr. de almendra en polvo
- 125 gr. azúcar glase
- 1 clara de huevo (ó ½ huevo aprox.)

Elaboración

Mezclar los lácteos con el zumo de limón y reposar 15 minutos a temperatura ambiente
Removemos e incorporamos la miel, la sal y el azúcar.

Añadimos la levadura e integramos a la harina tamizada poco a poco amasando
Cuando obtengamos una masa elástica haremos unas 24 bolas rellenando con el mazapan y dejamos fermentar 1 hora
Pincelamos con el huevo batido y un poco de sal y horneamos 15 minutos a 180 °C

Para el mazapán

Trabajar el azúcar y la almendra en un bol, ligar con la clara. Reservar.

BOLAS DE NAVIDAD

Ingredientes

Para las Alcachofas con micuit

- 7 alcachofas
- 2 cebollas
- 50 gr de almendra
- 3 hojas de gelatina
- Sal
- Aceite vinagre ajo picado
- 100 gr de micuit de pato
- 150 gr de almendra granillo

Para la Bola negra de huevas queso fresco y almendras

- 1 terrina de queso crema
- 15 almendras marcona
- 1/2 diente de ajo
- 1/4 Ralladura de limón
- 1 terrina de huevas de color negro.
- Tostaditas

Elaboración

Para las Alcachofas con micuit

Pelamos las alcachofas y las cortamos a gajos, les sacamos los pelos.

Cortamos la cebolla a juliana. Sofreímos la cebolla y las alcachofas con aceite abundante.

Añadimos ajo picado.

Escurrimos bien y trituramos las alcachofas con el micuit, las almendras y las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Forramos un bol con papel de film y rellenamos de crema de alcachofas.

Refrigeramos 2 h. Volteamos el molde y cubrimos de almendra granillo.

Para la Bola negra de huevas queso fresco y almendras

Ponemos 1/3 del queso crema, ajo, almendras y limón rallado dentro del vaso de la termomix. Trituramos 1 min.

Añadimos el resto de queso y mezclamos con espátula.

Forramos un bol semiesférico con papel de film y rellenamos con la mezcla de queso.

Volteamos y cubrimos de huevas negras que no se vea el queso.

Servimos acompañado de tostaditas.

POLLO CON LANGOSTINOS Y REMOLINO DE HORTALIZAS

Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo fileteadas
- 15 gambas rojas o langostinos
- 100 gr. de espinaca fresca
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 bote de leche de coco
- 1c.c de jengibre rallado

Para el Remolino de verduras

- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas
- Sésamo
- Maicena

Elaboración

Disponer una capa papel de plata y otra de film encima. Estirar el pollo.

Cubrir con papel de film para poder estirar-aplastar el pollo.

Sacar el film de arriba. Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Salpimentar.

Enroskar el pollo bien apretado. Envolver con papel de film

Hacer 4 rollitos bien sellados.

En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos. Apagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua.

Hacer un sofrito con las cabezas de gamba. Añadir la cebolla picada, el jengibre y la zanahoria.

Cuando esté listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino.

Desenvolver el rollito y cortarlo en 4 tacos. Marcarlos por los 2 lados y salsear por encima.

Para el Remolino de verduras

Cortar la zanahoria y el calabacín con la mandolina y la cebolla y el pimiento a juliana fina.

Procuramos que salgan bastoncillos lo más largos posible.

Juntamos todas las hortalizas cortadas en un bol y salpimentamos.

Dejamos marinar para que extraigan parte de agua y se queden más flexibles.

Escurrimos el agua y las pasamos por maicena. Preparamos un cuenco con maicena y sésamo y diluimos con agua para poder pasar las hortalizas antes freírlas.

Cogemos una porción con unas pinzas y las disponemos en el aceite caliente dando un giro para conseguir un espiral.

Las escurrimos con una araña sobre papel secante.

MOUSSE DE COCO CON PIÑA Y ESTREUSEL DE CACAO

Ingredientes

- 250g de leche de coco
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 500 gr de piña
- 100 ml Malibú

Para el Streusel de cacao

- 60g mantequilla
- 50g de azúcar
- 85g de harina
- 25g de cacao
- Una pizca de sal

Elaboración

Montamos la nata a la mitad. Le incorporamos el azúcar y montamos a un punto de picos suaves. Hidratamos la gelatina sumergiéndola en agua fría. Deshacemos la gelatina con un poco de leche de coco calentada al microondas. Mezclamos toda la leche de coco y la gelatina. Integramos a la nata montada. Ponemos en manga y al batidor.

Cortamos la piña a dados y la salteamos. Flambeamos con Malibú. La repartimos en vasitos y cubrimos con mousse.

Para el Streusel de cacao

Mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos en film y congelamos. Cuando este duro la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min. Una vez cocida espolvoreamos encima de la mousse.

CREMA DE ALCACHOFA Y LANGOSTINOS CON GUARNICION Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Ingredientes

- 500 gr alcachofas.
- 400gr de langostinos.(solo cabezas y cascaras)
- 2 cebollas roja.
- 1 zanahoria.
- Brandy.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Mantequilla.
- Sal/pimienta.
- Xantana. (opcional)

Para la Guarnición.

- Colas de langostinos
- 2 alcachofas.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.
- 2 dientes de ajo.
- 3 huevos frescos.

Elaboración

Pondremos los huevos en un horno a vapor a 63° unos 45 min. Retirar y pelar con mucho cuidado. Reservar hasta el pase.

Rehogaremos en un cazo las cabezas de los langostinos con aceite, cuando tengan color añadimos una cebolla y una zanahoria en brunoise, seguimos rehogando, desgrasaremos con brandy y cubriremos con agua, lo tendremos unos 30 min sin hervir, reservamos.

En una sote rehogaremos la otra cebolla en brunoise con aceite y mantequilla, a los 5 min aprox añadimos la alcachofa pelada y cortada a gajos, seguimos rehogando unos 15 min mas. Desgrasamos con vino blanco y cubrimos con el caldo de langostinos coceremos tapado hasta que la alcachofa esté blanda, rectificaremos de sabor y pasaremos por thermomix a max potencia, rectificaremos de sabor y añadiremos una pizca de mantequilla para acabar de emulsionar. Reservaremos.

Para la Guarnición.

Confitaremos 5min los langostinos en aceite caliente y los ajos fuera del fuego, saltearemos la alcachofa cortada fina con aceite de oliva.

En el centro del plato pondremos la guarnición, junto con el huevo, verteremos la crema alrededor.

SALMON AL CAVA CON PATATA PANADERA

Ingredientes

- 4 rodajas o lomos de salmón
- 250 ml de caldo de pescado
- 1 botella de cava 'benjamin' (200 ml)
- 2 cucharadas de mantequilla
- La ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de Maizena
- 100 ml de nata líquida o leche evaporada (opcional)
- Sal, pimienta, cebollino o eneldo (mejor si son frescos)
- unas hebras de azafrán
- Aceite de oliva suave

Para las Patatas panadera

- 4 patatas para guisar
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo.
- 30 ml. Vino blanco
- Sal y pimienta

Elaboración

Hacemos vuelta y vuelta a la plancha el salmón en un poquito de aceite en una sartén sellando un par de minutos por cada lado. Reservamos

Para la salsa

Derretimos la mantequilla en una cazuela, añadimos la Maizena y revolvemos.

Ponemos la sal, pimienta y el cava y dejamos reducir 5 min mientras el alcohol evapora un poco y espesa la salsa.

Agregamos un vaso grande de caldo de pescado. Incorporamos el azafrán y probamos de sal.

Después de un par de minutos para que reduzca y espese el conjunto añadimos el cebollino picado y la nata y después de que dé un hervor retiramos del fuego.

Para las Patatas panadera

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas de 1.5cm aprox. Cortamos los pimientos a tiras gruesas y la cebolla cortada en juliana un poco gruesa.

En una sote con aceite de oliva, rehogamos las patatas, los pimientos y la cebolla, junto con los dientes de ajo machacados, salpimentamos

A mitad del rehogado añadimos el vino blanco y dejamos que reduzca, seguimos rehogando hasta que la patata este tierna.

Servimos el salmón junto con la salsa caliente y la patata de guarnición

CUPCAKES DE NAVIDAD CON VINO ESPECIADO

Ingredientes

Para el vino especiado

- 250 ml de vino tinto
- 80 ml de agua
- 3 Clavos
- 2 ramas de canela
- 5 estrellas de anís
- Corteza de limón
- Corteza de naranja
- 1 cucharada de azúcar

Para el bizcocho

- 180 ml de vino especiado
- 3 Huevos M
- 150 g de azúcar
- 100 ml de aceite
- 2 cucharaditas de canela
- 75 g de chocolate negro rallado
- 220 g de harina
- 1 1/2 cucharadita de levadura química
- 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar

Para la crema de queso

- 120 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 300 g de azúcar superfino
- 125 g de queso cremoso

Elaboración

Para el vino especiado

Ponemos en un cazo al fuego todos los ingredientes y cocinamos durante una hora a fuego bajo, sin hervir, para que el vino infusione. Reservamos.

Para el bizcocho

Precalentamos el horno a 180°C.

En un bol, mezclamos el aceite con el azúcar.

Incorporamos los huevos y batimos muy bien hasta tener una mezcla homogénea.

A continuación tamizamos encima la canela, la harina, el cacao y la levadura química en un bol.

Vertemos el vino especiado ya templado y removemos muy bien hasta que no nos quede ningún grumo.

Incorporamos el chocolate rallado.

Repartimos la masa en las cápsulas y horneamos durante 20 minutos a 180°C. Dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para la crema de queso

En un bol, mezclamos la mantequilla con el azúcar glass bien tamizado hasta que esté la mezcla esponjosa.

Agregamos el queso bien frío y seguimos batiendo, hasta que quede una mezcla espesa.

Rellenamos en manga y decoramos los cupcakes.

TERRINA DE PIES DE CERDO CON FOIE Y SHITAKES

Ingredientes

- *2 Paquetes de pies de cerdo precocidos*
- *200gr de foie*
- *1 bandeja de shitakes*
- *4 dientes de ajo*
- *100gr de chalotas*
- *250gr de panceta ibérica*
- *40gr de almendras tostadas picadas*
- *50 gr de brandy*
- *2 paquetes de bacon ahumado cortado a láminas*
- *Tomillo fresco*
- *Hojas de laurel*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Deshuesamos los pies de cerdo y los troceamos a cuchillo.

Cortamos los shitakes en brunoise y la panceta en pequeños dados retirando la piel.

Cortamos la chalota en ciselé.

Rehogamos las setas, el ajo ciselé y la chalota con una pizca de aceite de oliva y desglasamos con brandy.

En un bol metálico mezclamos los pies de cerdo, el foie desmenuzado, la panceta, las setas, el ajo y la chalota, con las almendras y el tomillo fresco. Salpimentamos.

Forramos un molde de cake con las láminas de bacon e introducimos la farsa, acabaremos con las hojas de laurel.

Cerraremos con el bacon.

Hornearemos al baño maría durante 40 minutos.

CANELON DE AGUACATE RELLENO DE LUBINA CON VINAGRETA CÍTRICA

Ingredientes

- 4 aguacates maduros
- 1 lubina
- 100gr de chalotas en ciselé
- 2 rábanos
- Albahaca fresca
- 2 dientes de ajo en ciselé
- Salsa de soja
- Tabasco
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana
- 1 naranja
- Pistachos troceados.

Elaboración

Retiramos la piel de la lubina y la troceamos a cuchillo.

La rehogamos en aceite de oliva con la chalota y el ajo durante 8 minutos y reservamos.

Pelamos el aguacate y lo cortamos en finas láminas.

Cortamos en brunoise un rabano y la albahaca en chiffonade. Salpimentamos

En un bol metálico mezclamos todos los ingredientes, con una pizca de salsa de soja y tabasco y rellenamos una manga pastelera.

Forramos con film de plástico una esterilla japonesa.

Extendemos las láminas de aguacate a la longitud de un canelón.

Rellenamos con la farsa.

Cerramos con la esterilla.

Para la vinagreta cítrica

Exprimimos el zumo de una naranja.

Cortamos los pistachos a cuchillo.

Añadimos el aceite de oliva y el vinagre hasta obtener la vinagreta. Salpimentamos.

Montaje

Sobre un plato plano disponemos 2 canelones napados con la vinagreta.

Con el segundo rábano y con la ayuda de una puntilla obtenemos una decoración en forma de flor.

BOMBÓN DE GINTONIC

Ingredientes

- *300gr de surtido de polvorones*
- *Una lata o botella pequeña de tónica*
- *Ginebra.*
- *Ralladura de un limón mediano*
- *300gr de chocolate negro*
- *200gr de crema de leche*

Elaboración

En un bol metálico desmenuzamos, a mano, los polvorones.

En otro bol metálico mezclamos la tónica con la cantidad de ginebra que deseemos.

Vamos añadiendo, poco a poco, el gintonic al bol de los polvorones y amasamos a mano.

Debemos obtener una consistencia que nos permita bolear.

Añadimos la ralladura de limón.

Con las manos untadas en agua, damos forma de bombón ajustado el diámetro al tamaño de un Ferrero Roche.

Refrigeramos en nevera durante 10 minutos.

Troceamos el chocolate.

En un bol metálico añadimos el chocolate y la crema de leche y lo cocinamos al baño María.

Disponemos los bombones, en una bandeja con rejilla y napamos con la ganache.

Reservamos en frío hasta el pase.

STRUDEL DE VERDURAS Y QUESO

Ingredientes

- *4 hojas pasta filo o hojaldre*
- *Surtido de verduras (zanahoria, puerro pimiento rojo , calabacín, espinacas fresca)*
- *100 ml nata montar*
- *1 mozzarella fresca*
- *1 huevo*
- *sal , pimienta*

Elaboración

Cortar las verduras en brunoise y saltear por el orden escrito.

Cuando estén las verduras tiernas añadir la nata , la mozzarella y la yema de huevo , mezclar bien y reservar.

Estirar las hojas de masa filo o hojaldre y rellenar con la farsa.

Cerrar como un brazo de gitano y pintar con la clara de huevo .

Hornear 190° 20/ 25 min.

Eecorar con semillas de sésamo o frutos secos .

MERLUZA Y LANGOSTINOS AL CAVA

Ingredientes

- *1 rodaja merluza x persona*
- *2 langostinos por persona*
- *100 gr puerros*
- *200 ml cava*
- *200 fumet de pescado*
- *Patatas parisien*
- *Zanahorias baby*
- *cs maicena*

Elaboración

Enharinar el pescado y freír . Reservar

Cortar el puerro en rodajas y sofreír, agregar el cava y el fumet.

Cuando empiece a hervir añadir las patatas peladas y la zanahoria baby cocer 20 min aprox.

Retirar las patatas y las zanahorias y triturar el caldo pasar por el chino

En una cazuela poner la merluza, los langostinos, el caldo colado y cocer 6 min

Agregar las patatas y zanahorias y cocer 2 min más

Si falta espesar la salsa agregar un poco de maicena.

SORBETE AL COINTREAU Y NEULAS CASERAS

Ingredientes

- 300 ml zumo de naranja
- 250 g azúcar
- 175 ml agua
- 75 ml cointreau
- 2 claras huevo

Para los barquillos

- 70 g harina
- 70 g mantequilla
- 70 g azúcar
- 2 claras huevo

Elaboración

Hacer el zumo de naranja y colar.

En un cazo poner al agua, el cointreau y el azúcar para hacer el almíbar.

Cocer 6/8 min y atemperar.

Montar las claras y agregarlas al almíbar junto con el zumo de naranja.

Poner en la mantecadora.

Para los barquillos

Montar las claras. Reservar

En un vaso de la turmix poner la harina, el azúcar, la mantequilla y las claras montadas, mezclar.

Poner una sartén antiadherente al fuego y pintar con mantequilla, extender un poco de masa y cocer 2 por lado y enrollar calientes con la ayuda de un bastón.

Repetir esta operación hasta acabar con la masa. Si se enfría la masa no se podrá envolver.

Servir el sorbete en copas con un chorro de licor y un barquillo casero

ROYAL DE MARISCO

Ingredientes

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 10 cabezas de gambas
- 1 c.c. de semillas de anís
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de licor de anís
- 2 hojas de laurel
- ½ l de agua

Para el Royal

- 200 ml de crema de leche 35%
- 300 ml de fondo rojo
- Sal y pimienta
- 5 yemas de huevo

Elaboración

Limpia las verduras y cortar en macedonia

Sofreír las verduras unos 30 minutos en un poco de aceite hasta que hayan perdido agua y adquirido color

Añadir el tomate con piel pero sin pepitas cortado en macedonia y prolongar cocción 15 minutos, añadiendo un poco de azúcar para ablandar la pectina

Introducir las cabezas de las gambas y prolongar cocción a fuego alto 5 minutos.

Desglasar con los alcoholes y mojar con agua.

Alargar cocción un mínimo de 30 minutos y un máximo de 45 a unos 70 °C. Sin tapar.

Pasar por chino y colar.

Crema con la nata y llevar a ebullición

Ajustar de sazón e incorporar las yemas de huevo batidas.

Colocar en moldes de cocción individuales al baño maría unos 15 minutos.

Decorar con cebollino picado y unas gambas salteadas a tamaño cuchara.

BLINIS DE MERLUZA CON SALSA DE PIMIENTO

Ingredientes

Para los blinis

- 125 gr de harina
- Pizca de sal
- 1 huevo
- 180 ml de leche
- 40 gr de mantequilla
- 7 gr de impulsor
- 40 gr de azúcar

Para la Salsa

- 1 Bote de pimiento de piquillo
- 2 dientes de ajo escaldados
- 50 ml de aceite de oliva
- Zumo de ½ limón
- 1 c.c de comino
- 1c.c.de cilantro semilla
- 1c.c.de pimentón
- 30 gr de azúcar moreno

Otros

- Lomo de merluza
- Maicena

Elaboración

Para los blinis

Tamizar la harina, batir los huevos, fundir la mantequilla y juntar el conjunto, salvo el impulsor en un robot. Batir 30 segundos hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar en frío una hora.

Para la merluza

Salpimentar, pasar por maicena y freír en un poco de aceite 30 segundos por lado

Para la Salsa

Turmizar el conjunto añadiendo el aceite al hilo

Al pase

Colocar la merluza caliente sobre el blinis y salsear con la salsa caliente

BOMBON CHOCOLATE

Ingredientes

- 264 gr. cobertura leche
- 50 gr de granillo de almendra
- 66 gr. Gianduja (o Nutella)
- 500 ml. nata (35% MG)
- 26 gr. glucosa

Para el Baño crujiente

- 150 gr. cobertura 70%
- 15 ml. aceite de girasol
- 50 gr. almendra

Elaboración

Fundir la cobertura, añadir el aceite, bajar a 28-30°C y añadir la almendra crocanti.
Bañar los cakes.

Fundir la cobertura leche. Añadir la Gianduja o Nutella y mezclar bien.
Hervir la nata con la glucosa y verter sobre la cobertura + gianduja fundidas y homogeneizar.
Colocar en los vasos de servicio y reservar en frío

Tostar las almendras y cubrir una fina capa de baño

BACALAO CON CALABAZA Y TOMATE

Ingredientes

Para el tomate

- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- 1c.de azúcar
- 50 ml de aceite de oliva
- Agua la necesaria

Para la calabaza

- 20 gr de mantequilla
- 1 puerro
- ¼ kg de calabaza
- Hoja de laurel
- 150 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Para el Bacalao

- 8 lomos de 30 gr de bacalao
- Aceite para confitar

Elaboración

Para el tomate

Pelar y cortar la cebolla en ciselée

Sofreír unos 20 minutos y agregar el tomate limpio de pepitas cortado en macedonia

Alargar cocción 20 minutos añadiendo un poco de azúcar e incorporar los ajos fileteados

Alagar cocción 3 minutos y tapar.

Cocinar a baja temperatura añadiendo agua en caso de necesidad

Passar por chino y volver al fuego. Seguir reduciendo y ajustar de sazón y consistencia.

Reservar en caliente hasta pase

Para la calabaza

Cortar el puerro en aros y rehogar unos 15 minutos. Agregar la calabaza y alargar cocción 10 minutos

Mojar con los lácteos, llevar a ebullición. Reducir fuego y cocer a baja temperatura hasta que la calabaza esté tierna.

Turmizar y pasar por chino. Ajustar de sazón y consistencia

Para el Bacalao

Limpiar el bacalao y retirar espinas

Confitar a 40 °C unos 5 minutos y reservar en el propio aceite

Montaje

Colocar una base de puré y decorar con dos puntos de sofrito

Enharinar el bacalao y freír por inmersión 30 segundos, desgrasar.

Colocar encima de los puntos de sofrito y decorar con perejil picado

SECRETO SALMUERIZADO CON PEDRO XIMENEZ Y CEBOLLA SOUBISSE

Ingredientes

- 1 pieza de 600 gr de secreto
- Sal

Para la Salsa Pedro Ximenez

- 40 gr de mantequilla
- 15 gr de harina
- 6 chalotes
- 200 gr de champiñones
- 100 ml de vino blanco
- 150 ml de Pedro Ximenez
- ¼ l de fondo oscuro

Para la Cebolla soubisse

- 2 cebollas
- 150 gr de crema de leche 35%
- 50 gr de mantequilla
- Sal y pimienta
- Hoja de laurel

Elaboración

Disolver 25 gr de sal en ½ litro de agua e introducir el secreto. Reservar 8 horas
Ecurrir y marcar al gusto

Para la Salsa Pedro Ximenez

Fundir la mantequilla y sofreír las chalotes unos 10 minutos
Agregar los champiñones en brunoise y alagar cocción unos 20 minutos más
Espolvorear con la harina
Desglasar con los alcoholes y reducir a la mitad
Mojar con el caldo, llevara ebullición y reducir fuego
Cocer tapado a baja temperatura unos 15 minutos.
Pasar por chino y colador y ajustar de sazón y consistencia.
Reservar en caliente hasta pase

Para la Cebolla soubisse

Cortar la cebolla en juliana y rehogar unos 15 minutos.
Cremar con la nata, llevara ebullición y reducir fuego
Cocer tapada a baja temperatura unos 45 minutos.
Ajustar de sazón y servir de guarnición

HOJALDRINAS

Ingredientes

- 300 gr. harina tamizada
- 50 gr. azúcar
- 200 gr. mantequilla fría
- 25 ml. zumo de naranja
- ralladura 1 naranja
- 25 ml. vino dulce
- azúcar glace para espolvorear

Elaboración

Trabajar la harina, con el azúcar y la mantequilla muy fría cortada a daditos, arenando sin calentar la masa. Añadir el zumo, la ralladura y el vino. Homogeneizar la masa, sin trabajar demasiado. Reposar la masa 1 h. en nevera o 10 min. en congelador. Recuperar la masa y estirar entre 2 hojas de papel sulfurizado; dar un pliegue simple. Si es necesario, espolvoreamos con un poco de azúcar glace. Reposar 1 h. en nevera o 10 min. en congelador.

Repetir operación, estirar entre 2 hojas de papel sulfurizado y dar un pliegue simple. Si es necesario, espolvoreamos con harina.

Si la temperatura de la masa nos lo permite estirla ya al grosor definitivo, 1'5 cm. si está demasiado blanda, reposar de nuevo en nevera.

Troquelar con cortapastas cuadrado y depositar en bandeja de horno con papel sulfurizado, dejando separación de 2 cm. entre piezas, pues se expande al cocer.

Reposar 15 min. en nevera, troquelado y en bandeja, antes de cocer.

Introducir en horno precalentado previamente a 220°C, bajar temp. a 170°C, unos 20 min.

Al salir del horno, pasar ligeramente por azúcar glace. Enfriar.

Una vez frías, espolvorear con azúcar glace, tamizando.

SOPA DE ALCACHOFAS CON BERBERECHOS, LIMÓN Y PIMIENTA

Ingredientes

- 500 gr. de berberechos

Para la sopa

- 60 ml de aceite de oliva virgen
- 125 gr. de cebolla
- 1 ajo
- 1 pimiento verde
- 5 hojas de perejil
- 7 alcachofas
- 1,250 ml de agua
- 40 gr. de pan tostado
- Sal Pimienta

Para la gelatina

- 75 ml de agua
- 2,5 gr. de ralladura de limón
- ½ hoja de gelatina
- 0,5 gr. de agar agar
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Poner a hervir 100 ml de agua y abrir los berberechos. Desconcharlos. Colar el jugo que suelten. Pasarlos por un colador fino y reservar junto a la carne de los berberechos.

Para la sopa

En una olla ancha con aceite de oliva sofreír la cebolla a juliana fina.

A los 8 min. incorporar el ajo picado y el pimiento a juliana. Retocar de sal y pimienta y cocer 2 min. más.

Añadir 4 corazones de alcachofa y el perejil. Seguir cocinando 15 min. más.

Juntar el agua y el pan tostado. Hervir 5 min. Probar el punto de sal y pimienta y triturar muy fino. Reservar en caliente.

Cortar a lonchas finas 3 corazones de alcachofas y freírlos hasta que queden crujientes.

Ecurrir sobre papel secante.

Para la gelatina

Hervir 1 min. el agua de los berberechos, la ralladura de limón, pimienta y el agar agar. Añadir la gelatina remojada, sal y pimienta. Forrar una bandeja plana con papel de cocción y cubrir con el jugo.

Colocar los berberechos separados entre sí. Dejar reposar en un sitio fresco. Cuando este cuajado cortar cuadrados.

Servir la sopa caliente con los berberechos gelificados, el crujiente de alcachofa y hojas de perejil.

LUBINA AL CAVA CON UVAS Y PERLAS DE PATATA

Ingredientes

- *2 lubinas o 1 filete de corvina*
- *2 ajos*
- *1 cebolla*
- *2 Dl. de cava*
- *2 Dl. de nata líquida*
- *4 Dl. de fumet de pescado.*
- *100 gr de uvas blancas*
- *Patata monalisa*
- *Cebollino*
- *Aceite de oliva sal pimienta.*

Elaboración

Fileteamos y sacamos las espinas y la cabeza al pescado.

Preparar un fumet con apio puerro, cebolla, zanahoria y las espinas.

Sacamos bolitas de la patata pelada con un bolero.

Las cocemos cubiertas con fumet. Cuando estén tiernas las reservamos.

Picamos la cebolla y el ajo y los sofreímos. Añadimos el cava y dejamos reducir.

Añadimos el fumet y reducimos 5 min. más y finalmente añadimos la nata.

Rectificamos de sal y pimienta trituramos y pasamos por el chino.

Escaldamos las uvas sumergiendo 10 segundos en agua hirviendo. Las pelamos y las juntamos con la salsa de cava.

Marcamos la lubina por el lado de piel y acabamos la cocción en la salsa por el lado de la espinal.

Añadimos las patatas.

Espolvoreamos cebollino picado para terminar.

ROLLO DE CANELA

Ingredientes

- 450 gr de harina
- 250 gr de leche
- 75 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 25 gr de levadura fresca
- 1 semilla de cardamomo molida
- 1 pizca de sal

Par el Relleno

- 150 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 huevo batido
- Azúcar perlado
- 200 gr de almíbar TxT

Elaboración

En un bol de amasadora juntamos la leche, el azúcar, la levadura y la mantequilla fundida al micro. Con el gancho de amasar a baja velocidad añadimos la harina y amasamos durante 10 min. Tapamos con un paño y dejamos que doble su volumen.

Preparamos el relleno mezclando la mantequilla pomada con azúcar y canela molida. Enharinamos la mesa de trabajo y estiramos la masa en forma rectangular a 4 mm de grosor. Untamos toda la masa con el relleno de mantequilla y enrollamos. Cortamos cilindros de 4 cm y los disponemos en un molde de horno con la base engrasada.

Dejamos un dedo de separación entre cada cilindro ya que van a crecer. Pintamos con huevo batido, espolvoreamos azúcar perlado, cocemos al horno 12 min a 200°C.

Preparamos 200 gr de almíbar TxT.

Sacamos los rollos de canela del horno y los pintamos con almíbar.

MEJILLON TIGRE PICANTE

Ingredientes

- 500 gr de mejillones
- 100 g de Langostinos
- 150 g Pimiento Rojo
- 150 g de Cebolla pequeña
- 1/2 lata de Tomate natural
- 3 cayenas
- 2 cucharadas de tomate frito
- Brandy
- 2 gotas de tabasco
- Aceite de Oliva
- Huevos

Para la bechamel

- 1/2 Litro de leche
- 80 gr Harina
- 65 gr Mantequilla

Elaboración

Limpiamos los mejillones de barbas, cocemos en agua con sal y limón 4 minutos y separamos el bicho de la concha.

Hervimos las conchas con un vinagre para desinfectar, trocear la carne de mejillón y reservar.

Pelar los langostinos y sofreír las cabezas y cascara en una reductora 3 o 4 minutos, con aceite de oliva, flambear con brandy y añadimos 250 ml de agua, dejar reducir, colar y reservar.

En un sarten hacemos un sofrito, de cebolla, pimiento rojo, y las guindillas, unos 15 minutos mas o menos, añadimos el tomate natural y cuando lo tenemos sofrito añadimos los mejillones y los langostinos bien picaditos, echamos un chorro de brandy, dejamos que caliente y flambeamos, retiramos, pasamos por batidora el sofrito y reservamos.

Para la bechamel

En una sartén o cazo derretimos la mantequilla, esperamos que caliente y añadimos la harina, la cocinamos hasta que este hecha. Una vez hecho el roux añadimos la leche en 2 o 3 veces para que se incorpore bien, removemos para que no quede ningún grumo, añadimos las dos gotitas de tabasco y el fumet de los langostinos, dejamos cocinar 5-10 min a fuego suave para que coja sabor la bechamel, retiramos, añadimos farsa de mejillón y gambas.

Dejamos enfriar en la nevera toda toda la noche.

Rellenamos las conchas con la bechamel, las pasamos por pan rallado, huevo y nuevamente por pan rallado.

Freir en aceite de girasol bien caliente

ROMESQUET DE RAPE CON MANITAS DE CERDO Y ALCACHOFAS

Ingredientes

- 2 colitas de rape
- 2 Pies de cerdo cortados por la mitad y cocidos
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 4 alcachofas
- 1 c.c de pulpa de pimiento choricero o ñora.
- 2 ajos
- Perejil
- 1 hoja de laurel
- 10 almendras
- 10 avellanas
- 2 dl de vino blanco
- Aceite de oliva

Elaboración

Cortamos en medallones las colitas de rape. Las marcamos en la cazuela.
Las reservamos aparte y preparamos un sofrito de ajo, cebolla todo picadito.
Añadimos el tomate rallado y dejamos reducir.
Añadimos el vino blanco, los pies de cerdo y el rape tapamos y dejamos reducir.

Con un poco de agua trituramos los frutos secos el perejil y la pulpa de ñora.
Añadimos la picada al guiso y controlamos que no se pegue. Removiendo de vez en cuando.

Hervimos los corazones de alcachofa, los cortamos a ¼ y los añadimos al romesquet.

MOUSSE DE NARANJA CON CHOCOLATE BLANCO Y KIKOS

Ingredientes

- 100 g de chocolate blanco de postres
- 50 g de kikos picados
- 2 Naranjas
- 250 ml de nata para montar
- 6 hojas de gelatina neutra
- 3 Huevos
- 4 c.s. de azúcar blanco
- 2 c.s. de coñac de naranja
- 2 c.s. de triple seco
- Physalis para decorar

Elaboración

Para la Teja de chocolate blanco

Fundir 75 g de chocolate blanco en un cazo a fuego suave. Incorporamos el resto de chocolate blanco y los kikos picados. Extendemos la preparación sobre una hoja de papel vegetal y dejamos endurecer.

Para la Mousse

Lavamos las naranjas y rallamos la piel de una de ellas. A continuación las cortamos por la mitad y exprimimos su zumo. Reservamos el zumo y la ralladura en un plato tapado.

Montamos la nata.

Rehidratamos en un bol con agua fría la gelatina durante 10 minutos.

Calentamos en un cazo a fuego suave los alcoholes y la ralladura de naranja.

Cuando esté caliente apagamos el fuego y metemos las hojas de gelatina en el cazo para que se fundan.

Añadimos el zumo de las 2 naranjas cuando la mezcla se haya templado. Dejamos enfriar.

Natimos en un bol 3 yemas con 4 cucharadas de azúcar blanco. Cuando esté listo añadimos la mezcla de licores, gelatina y zumo de naranja.

Montamos las 3 claras a punto de nieve.

Incorporamos la nata montada que teníamos guardada en la nevera a la mezcla de los licores, y movemos bien.

Añadimos las claras montadas a punto de nieve y mezclamos con cuidado para que no se bajen

Llenamos los moldes de silicona y lo dejamos enfriar en la nevera durante al menos 2 horas para que cuaje la gelatina.

Las servimos con peinetas de chocolate blanco y kikos.

TIMBAL DE VERDURAS Y SETAS CON SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

- *2 paquetes de salmón ahumado laminado*
- *1 paquete de brotes de alfalfa*
- *2 patatas medianas*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cebolla mediana*
- *1 Pimiento verde*
- *Tomate seco italiano a la provenzal*
- *1 paquete de shitakes*
- *Huevos*
- *Aceite de oliva*
- *Laurel*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Pelamos y cortamos las patatas en pequeños dados, las verduras y las setas en brunoise y la cebolla y el ajo en ciselé. Salpimentamos y rehogamos el conjunto con aceite de oliva y una hoja de laurel durante 15 minutos.

Batimos los huevos, en un bol metálico e incorporamos la preparación anterior. Salpimentamos.

Rellenamos unos moldes cilíndricos de silicona y horneamos al baño María con la ayuda de una bandeja, hasta cuajar el timbal. Reservamos hasta enfriar.

Montaje

Desmoldamos el timbal.

Lo cubrimos con el salmón ahumado.

Decoramos con los brotes de alfalfa.

Usamos un plato rectangular y alargado para emplatar.

CORVINA EN SALSA VERDE CON YEMA CURADA Y CHIPS DE BONIATO

Ingredientes

- *1 corvina fresca grande eviscerada*
- *4 yemas de huevo*
- *Salsa de soja*
- *Perejil*
- *Fumet de pescado*
- *1 bote de yemas de esparrago*
- *1 boniato*
- *Harina*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Desclaramos los huevos y reservamos las yemas en un bol metálico añadiendo la salsa de soja.

Cada 5 minutos las volteamos con una cuchara sopera.

Troceamos la corvina en rodajas de 2 centímetros de sección y salpimentamos.

Las enharinamos y las marcamos, con aceite de oliva, a fuego fuerte en una cazuela. Reservamos.

En la misma cazuela freímos el ajo en ciselé hasta dorarlo, añadimos una pizca de harina y la cocinamos durante 3 minutos, incorporamos el jugo de las yemas de esparrago y el fumet.

Alargamos cocción durante 5 minutos a fuego bajo.

Incorporamos las hojas de perejil picadas en chiffonade y la corvina y mantenemos caliente hasta el pase.

Lavamos y pelamos el boniato, lo cortamos con mandolina para obtener finas láminas.

Las freímos en abundante aceite de oliva hasta obtener una consistencia crujiente.

Las reservamos en una bandeja con papel absorbente y salpimentamos en caliente.

Montaje

En un plato plano disponemos un círculo grande con la salsa verde y colocamos 2 rodajas de corvina.

Encima de cada rodaja depositamos una yema curada y espolvoreamos con perejil picado en chiffonade.

Reposando en cada rodaja adornamos con 2 yemas de esparrago.

En un lateral decoramos con los chips de boniato.

PIRULETAS DE MANZANA Y NARANJA CON PETAZETAS

Ingredientes

- *3 manzanas grandes*
- *2 naranjas grandes*
- *1 paquete de "palillos" redondos de madera para brocheta*
- *1 paquete de petazetas*
- *1 porexpan para clavar las piruletas*
- *Pistachos*
- *Almendra*
- *Avellana*
- *Pipas de girasol*
- *Ralladura de una naranja mediana*
- *300gr de chocolate negro*
- *200gr de crema de leche*

Elaboración

Lavamos las manzanas, las pelamos y cortamos porciones de medio centímetro de sección.

Lavamos las naranjas y cortamos porciones de medio centímetro de sección.

Insertamos un palito de madera.

Troceamos a cuchillo los frutos secos y los tostamos en seco.

En un bol metálico añadimos el chocolate y la crema de leche y lo cocinamos al baño María.

Sumergimos las piruletas en la ganache hasta nappar bien.

Las pinchamos en el porexpan y las dejamos en reposo 10 minutos.

Las volvemos a sumergir en la ganache.

Espolvoreamos los frutos secos y los petazetas y las volvemos a pinchar en el porexpan.

APERITIVOS PARA FIESTAS

Ingredientes

Para el Bloody mary y berberechos

- 20 cl vodka
- 300 g tomate maduros
- 1 cebolla pequeña
- 1 pepino
- Aceite de oliva
- Zumo limon
- 1 cs salsa worcester
- 5 gotas tabasco
- Sal pimienta
- Apio
- 1 lata berberechos

Para los Rollitos de salmón y queso

- 500 g salmón ahumado
- 100 g queso untar
- 25 mostaza antigua
- ½ cebolla fresca
- 25 g pepinillos
- 25 g alcaparras
- ramas romero
- aceite oliva

Para el Ferrero de queso

- 500 g queso tipo philadelphia
- 150 g roquefort
- 2 cc vinagre de módena
- 1cs vino dulce
- 100 g pistachos
- 100 nueces
- Pasas corinto

Elaboración

Para el Bloody mary y berberechos

Pelar y quitar las pepitas del tomate, pelar cebolla, pepino y 2 tallos de apio y triturar.

Sazonar y añadir 1/2 vaso de aceite y 1/2 de agua, volver a triturar y pasar por colador fino.

Reservar una parte del zumo para hacer cubitos, el resto añadir la salsa de ostras, el vodka el tabasco y remover bien.

Reservar en nevera hasta servir.

Presentar en copa cóctel con unos tallos de apio, los berberechos y los cubitos de tomate.

Para los Rollitos de salmón y queso

Limpiar y picar en brunoise la cebolla fresca, los pepinillos y las alcaparras, mezclar el queso con la mostaza e incorporar el picadillo anterior.

Con la ayuda de papel de horno extender el salmón y poner el relleno de queso, hacer un rollo y filmar.

Congelar 15/20 min para poder cortar bien, servir con un chorro de aceite y unas hojas de romero

Para el Ferrero de queso

En un bol mezclar bien los quesos junto el vino dulce, vinagre de modena y las pasas picadas. Enfriar en nevera.

Picar los frutos secos.

Bolear el queso y rebozar con los frutos secos.

CALAMARES RELLENOS

Ingredientes

- 10 calamares medianos
- 500 g carne picada 50/50
- 3 cebollas
- 4 tomates maduros
- 2 huevos
- 75 ml vino rancio
- Harina
- Caldo de pescado
- Picada de : ajo perejil , avellanas

Elaboración

Limpia los calamares y darle la vuelta .
Pica las patas y las aletas y reserva.
Cocera los huevos 12 min . pela y reserva

Sofreir una de las cebollas cortadas en brunoise, cuando la carne picada esté bien dorada agrega el vino rancio reduce y añade el huevo picado. Mezcla bien.

Rellenar los calamares con la farsa anterior, pasar por harina y freír tienen que estar bien dorados. Reserva.

Colar el aceite de freír y en una cazuela añade este y sofreír el resto de cebollas cortadas en juliana
Cuando coja color agrega el tomate y sigue sofrendo
Añade el vino rancio y evapora, agrega los calamares y cubre de caldo cocer 35/ 40 min.
Añade la picada y si la salsa no está muy espesa sube el fuego y reduce hasta tener la textura deseada.

ROSCÓN DE REYES

Ingredientes

- 250 g. de harina fuerte
- 250 g. de harina floja
- 40 g. de levadura fresca
- 80 g. de mantequilla
- 80 g. de azúcar
- 12 g. de sal
- 2 huevos
- 120ml. leche
- 15 ml. de agua de azahar
- 15 g. de anís estrellado
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la decoración

- Fruta confitada
- Azúcar escarchado
- 1 rey
- 1 haba
- Nata

Elaboración

Infusionar el anís estrellado con las pieles de limón y naranja. Enfriar y colar

Poner todos los ingredientes excepto la mantequilla en el vaso de la amasadora y amasar.

Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla. Amasamos hasta que esté elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos.

Boleamos y formamos el roscón.

Esconder el rey y la haba formando un pliegue en el briox.

Lo colocamos en la bandeja encima de papel de horno, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y el azúcar escarchado.

Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad.

Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. Depende del tamaño del roscón

Montar la nata y rellenar el roscón.