

ALCACHOFAS RELLENAS CON ROMESCO

Ingredientes

- 12 alcachofas.
- 1 limón.
- 2 zanahorias.
- 1 calabacín.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cebolla.
- 1 c.s. de harina.
- 60 ml. de leche.
- 3 tomates.
- 1 cabeza de ajos.
- 80 g. de almendras.
- 10 g. de pulpa de ñora.
- 1 rebanada de pan.
- 250 ml. de aceite.
- 100 ml. de vinagre de manzana.
- 1 c.c. de pimentón.
- 1 guindilla cayena.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Limpiar las alcachofas, vaciarlas y hervirlas con el zumo de limón y la sal hasta que estén tiernas.

Cortar las zanahorias, el calabacín, el pimiento rojo y la cebolla en brunoise. Saltear las verduras por separado, salpimentar y juntarlas cuando estén cocinadas. Volver al fuego y añadirle la harina. Cocinar durante un par de minutos e incorporar la leche. Rellenar las alcachofas.

Envolver los tomates y la cabeza de ajos en papel de plata y escalibarlos durante 10-15 minutos a 200°C.

Limpiarlos y reservar.

Tostar las almendras peladas y la rebanada de pan.

Triturar los tomates con los ajos, las almendras, el pan, la pulpa de las ñoras, el aceite, el vinagre, el pimentón y la cayena.

Ajustar de sal y pimienta y servir con las alcachofas



PAPILLOTE DE DORADA CON SHITAKE Y SAKE

Ingredientes

- 2 doradas de 400 gr
- 100 gr de shiitakes frescos (o otras setas)
- 3 cebollas tiernas
- 3 pimientos verdes italianos
- 200 gr de arroz basmati
- 2 Dl de sake
- 1 Dl de salsa de soja
- 80 gr de mantequilla

Elaboración

Filetear las doradas y reservar.

Cortar la cebolla el shitake y el pimiento verde a juliana fina.

Hervir el arroz con un ajo sal y laurel. Escurrir y enfriar con agua.

Encima de una hoja de papel de horno poner un poco de arroz cocido encima poner el filete de dorada.

Cubrir con las verduras cortadas a juliana y regar con el sake.

Poner un poco de mantequilla cerrar el papillote y cocer al vapor 10 min.

Abrir el papillote y aliñar con un chorrito de salsa de soja antes de servir.

CRUMBLE DE BIZCOCHO, PERAS AL VINO Y MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la pera

- 2 peras conference
- Rama de canela, piel de naranja y limón
- 1/4 l. de vino tinto
- 100 gr. de azúcar

Para la mousse

- 100 gr. de cobertura de chocolate
- 100 gr. de clara de huevo

Para el crumble

- 20 gr. de mantequilla
- 100 gr. de restos de bizcocho
- 40 gr. de azúcar moreno
- Canela en polvo y vainilla

Elaboración

Para la pera

Preparamos un almibar con el vino, el azúcar y los aromas. Cuando esté caliente añadimos las peras peladas, descorazonadas y partidas por la mitad.

Mantenemos a cocción suave unos 20 minutos. Parar cocción y dejar reposar en frío toda la noche. Retirar del almibar y cortar en macedonia.

Para la mousse

Fundir el chocolate al baño maría a 45 °C. Montar las claras no muy rígidas e incorporar al chocolate todavía caliente en 3 partes.

Colocar en manga pastelera y estabilizar en frío.

Cubrir el chupito con el chocolate y servir.

Para el crumble

Fundimos la mantequilla y añadimos el bizcocho roto en migas. Moveremos unos 5 minutos hasta que haya perdido la humedad y añadimos el azúcar y los aromas. Mantener a fuego suave hasta que el azúcar funda y colocar en el vaso.

RISOTTO VERDE CON GAMBA ROJA

Ingredientes

- 600 gr. fondo oscuro
- 600 gr. de fondo ave
- 320 gr. de arroz bomba
- 40 gr. de parmesano rallado
- 10 gambas

Para el sofrito

- 300 gr. de cebolla ciselée
- 1 ajo ciselée
- Aceite de oliva

Para la picada

- 50 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de perejil
- 10 gr. de albahaca
- 20 gr. de espinacas
- 5 gr. cilantro
- 5 gr. de perifollo
- 50 gr. de piñones
- 1 ajo
- 1/4 l. de agua
- sal

Para el demi glace de gamba

- 8 cabezas de gamba
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de champiñones
- 25 gr. de brandy
- 1 c.c. concentrado tomate
- 1/2 l de fumet
- 1 Bouquet Garní

Elaboración

Elaborar el sofrito rehogando la cebolla sin que tome color y cuando esté muy tierno, añadir el ajo y rehogar, rectificar de sazón y reservar.

Juntar todos los ingredientes de la picada en un vaso de túrmix y triturar hasta dejar muy fino.

Reservar.

Empezamos a hacer la demi glace salteando las cabezas de las gambas con el ajo y el champiñón, desglasar con el brandy, evaporar. Añadir el concentrado de tomate y el B.G, mojar con el fumet, dejar cocer suavemente durante 15 minutos.

Anacarar el arroz con el sofrito, mojar poco a poco con el fondo y cocinar como risotto. A media cocción añadir la picada y al final el parmesano, cocer dos minutos y reposar.

Saltear las gambas. Emplatar en sopero coronando el arroz con las gambas y alrededor la demi-glace ligada con mantequilla.

LUBINA CON ALCACHOFAS RUSTIDAS, GEL DE TOMATE Y VERDURAS CRUJIENTES

Ingredientes

- 4 filetes de lubina.
- 1 kg. De alcachofas.
- Aceite de oliva.
- Sal/pimienta.

Para el Gel

- 500gr. Tomates maduros.
- 4 hojas de gelatina.
- 100gr. De fondo de verduras o agua.
- Sal pimienta.
- 20gr. De azúcar.

Para las Verduras crujientes

- 1 zanahoria grande.
- 4 espárragos verdes grandes.
- Harina normal.
- Aceite de girasol.
- Sal/pimienta.

Elaboración

Rustimos las alcachofas en una sotè generoso de aceite, a fuego suave hasta que estén bien doradas, salpimentamos y reservamos.

Para el Gel

Cortamos el tomate a cuartos, colocaremos en un vaso para triturar. Rectificaremos de sabor, con la sal/pimienta y el azúcar, añadiremos el fondo y lo turmizaremos todo colándolo por chino. Le añadiremos la gelatina hidratada y reservaremos en frío hasta que se gelatinice.

Volvemos a turmizar y colar fino para acabar el gel. Reservar

Para las Verduras crujientes

Pelamos las zanahorias y los espárragos en laminas finas con un pelador. Reservaremos las puntas de espárragos para decorar. Secaremos bien, enharinaremos y pondremos a freír en abundante aceite de girasol hasta que adquiera una textura crujiente. Salpimentar y reservar en papel absorbente.

Acabado

Doraremos las lubinas por el lado de la piel en una sotè. Saltearemos las puntas de espárragos. Pondremos en la base el plato el gel, encima las alcachofas y puntas, la lubina y los crujientes coronando el plato, acabaremos con un chorro de aceite de oliva y sal maldon.

TIRAMISU, MOUSSE DE MASCARPONE, CRUMBLE Y GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ.

Ingredientes

Para la Mousse

- 225gr. De mascarpone.
- 225 gr. De crema de leche.
- 2 hojas de gelatina.
- 2 yemas de huevo.
- 150gr. De leche.
- 60 gr. De azúcar.

Para el Crumble

- 100gr. De harina.
- 100gr. De almendra el polvo.
- 100gr. De azúcar.
- 100gr. De mantequilla pomada.
- Pizca de sal.

Para la Ganache

- 200gr. De chocolate de cobertura.
- 100gr. De crema de leche.
- 25gr. De azúcar.
- 2 sobres de café soluble.

Elaboración

Para la Mousse

Batimos ligeramente las yemas.

Calentamos la leche junto con el azúcar hasta que se disuelva. Mezclamos las dos elaboraciones y llevamos al fuego controlándolo hasta que espese. Colaremos y dejaremos que atempere ligeramente. Le añadiremos las hojas de gelatina hidratadas y reservaremos. Iremos añadiendo el mascarpone en dos tandas y mezclaremos bien con la ayuda de un túrmix. Semimontaremos la nata y mezclaremos amalgamando las dos elaboraciones con la ayuda de una lengua. Reservaremos en frío.

Para el Crumble

Mezclar todo y cocer al horno a 190° unos 10 min. Aprox.
Una vez fuera del horno lo desmigaremos con las manos.

Para la Ganache

Calentar la nata a 100° junto con el azúcar. Mezclar con los sobres de café y tirar todavía bien caliente al chocolate troceado. Remover hasta integrar. Reservar.

Montaje

Colocar en el plato una base de crumble. Encima la mousse de queso (en manga o en quenelle), decoraremos con la ganache. Y espolvorearemos cacao encima

BLINIS DE PATATA RELLENOS DE BRANDADA DE MERLUZA Y TOMATE SECO

Ingredientes

Para el blinis

- 400 gr de patatas
- 1 huevo
- 50 gr de queso parmesano
- Sal y pimienta
- Mantequilla

Para la brandada

- 250 gr de merluza
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 50 ml de aceite

Para la mermelada de tomate seco

- 1 diente de ajo
- 6 tomates secos
- 20 ml de vinagre
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 c.s. de miel
- Iguindilla

Elaboración

Para el blinis

Cocer las patatas en agua caliente con sal y laurel unos 20 a 25 minutos hasta que estén cocidas.
Parar cocción con agua fría y colocar en un cuenco con el huevo batido y resto de ingredientes
Chafar hasta obtener una masa homogénea.
En el caso de quedar muy líquida espolvorear con pequeñas cantidades de harina.
Hacer pequeñas hamburguesas de 1 cm de diámetro por 6 cm de ancho.
Refrigerar y marcar en la sartén 1 minuto por lado u hornear a 180°C unos 10 minutos.
Retirar y enfriar.

Para la brandada

Escaldar la merluza 1 minuto en agua hirviendo con sal y parara cocción.
Eliminar piel y espinas y colocar en un vaso triturador.
Añadir los ajos que habremos confitado en el aceite y añadir al aceite al hilo mientras vamos triturando.
Ajustar de sazón.

Para la mermelada de tomate seco

Colocar todos los ingredientes en la trituradora con el ajo escaldado o confitado y turmizar. Ajustar de sazón

Montaje

Colocar un blinis, una punta de mermelada y una cucharada de brandada. Cubrir con otros blinis y servir.

TORTILLA DE PATATAS CON PAN DE PIMIENTO Y CHORIZO

Ingredientes

Para el pan

- *½ kg de harina normal*
- *10 gr de sal*
- *15 gr de levadura química*
- *200 ml de agua*
- *50 gr de pimiento rojo asado*
- *50 gr de chorizo*
- *50 ml de aceite de oliva*

Para la tortilla

- *4 huevos*
- *½ kg de patatas*
- *1 cebolla*
- *Sal y pimienta*

Acabado

- *Pimiento asado*
- *Chorizo*

Elaboración

Tamizamos la harina con la levadura y la sal.

Añadimos el chorizo picado, el aceite y el pimiento picado.

Heñimos lo justo para obtener una masa homogénea.

Hacemos pequeñas bolas de unos 50 gr y estiramos con rodillo lo más finas posibles.

Dejaremos reposar en frío tapadas unos 10 minutos.

Freímos por inmersión 1 minuto hasta que estén doradas. Retirar y cubrir con chorizo picado y pimiento rojo picado.

Colocar encima la ración de tortilla

Para la tortilla

Pelar las patatas y cortar en rodajas de ½ cm

Rehogar en aceite de oliva con la cebolla cortada en juliana. Unos 20 minutos.

Ecurrir bien de aceite y colocar con los huevos batidos.

Dejar reposar unas dos horas.

En una sartén antiadherente caliente con un poco de aceite volcar el contenido y cuajar.

Dar la vuelta y acabar cocción al fuego u al horno.

Retirar.

BRIOX CON GANACHE DE TURRON

Ingredientes

Para el briox

- ½ kg de harina de fuerza
- 220 ml de leche
- 10 gr de sal
- 40 gr d levadura fresca
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 3 huevos

Para el Ganache de turrón

- 200 gr de turrón de jijona
- 75 gr de crema de leche

Elaboración

Para el briox

Colocaremos en un cuenco la harina tamizada, la sal, los huevos batidos y la mitad de la leche. Amasamos e iremos incorporando el resto de la leche. Añadimos la levadura, seguimos amasando hasta formar una bola y en ese momento añadimos la mantequilla cortada a dados. Acabamos de afinar la masa y obtenemos porciones de unos 50 gr. Colocamos en el molde de cocción aceitado y dejamos fermentar unos 30 minutos pintado con huevo batido.

Colocar en horno con vapor a 220 °C y horneamos unos 12 a 14 minutos hasta que adquiera tono rosado.

Retirar y dejamos reposar.

Vaciamos y rellenamos con la ganache

Para el Ganache de turrón

Llevamos a ebullición la nata, retiramos del fuego y agregamos el turrón desmigado.

Turmizamos y dejamos reposar en frío.

Colocar en manga

ALCACHOFAS FRITAS CON BERBERECHOS, JAMÓN Y VINAGRETA DE PAN

Ingredientes

Para el salteado de berberechos

- 200gr de berberechos
- 4 alcachofas
- 3 c.s. de aceite de oliva
- Cebollino
- Una hoja de salvia
- El zumo de ¼ de limón
- Agua y sal.

Para las alcachofas fritas

- 6 alcachofas
- 1 dl de aceite de oliva y sal

Para la vinagreta de pan

- 100 gr. de pan
- 5 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de vinagre de sidra
- El zumo de media naranja
- Sal
- 100gr. de jamón cortado un poco grueso.

Elaboración

Para el salteado de berberechos

Sacar el corazón a las alcachofas. Cocer en agua hirviendo con el zumo de limón, sal y la salvia. Cuando las alcachofas estén tiernas las trituramos con un poco de su caldo y pasamos por un chino. Añadimos el cebollino picado. Saltear los berberechos en una paella y juntar su carne con la salsa.

Para las alcachofas fritas:

Sacar los corazones y cortarlos a cuartos. Freírlas a fuego medio procurando que no se caliente demasiado el aceite.

Para la vinagreta de pan:

Tostar el pan y triturarlo. Batir los ingredientes de la vinagreta y añadir el pan. Freír el jamón cortado a tiritas hasta que quede crujiente.

PASTEL DE SALMÓN CON CRUJIENTE Y ENELDO

Ingredientes

- 250 gr. de merluza
- 4 langostinos
- 200gr de salmón ahumado
- 4 huevos
- 125 cl. de nata
- 125 gr. de tomate frito
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- Sal
- Pimienta
- 2 hojas de pasta brick
- Eneldo
- Vinagre, sal, miel
- Aceite de oliva

Elaboración

Se sofríe la zanahoria con el puerro. Añadimos la merluza sin piel ni espinas y la cocemos. Apagar el fuego y desmigalar la merluza. Aparte se batien los huevos, se añaden la nata, la salsa de tomate y trituramos con el pescado. Rectificamos de sal y pimienta.

Saltear los langostinos pelados y añadirlos al pastel. Se vierte en el molde encamisado con mantequilla y harina. Se cuece al horno al baño María. 200°C. 45 min. Desmoldamos y cubrimos con salmón.

Cortamos la pasta brick a rectángulos y la freímos hasta que quede crujiente. Escurrimos encima de papel de cocina.

Haremos una vinagreta mezclamos bien el eneldo picado, la miel, el vinagre y la sal, batiendo con las varillas, añadimos el aceite a chorrito.



INFUSION DE PIÑA E HINOJO CON HELADO DE JENGIBRE

Ingredientes

- *½ Piña cortada a daditos de 0,5 cm*
- *1 bulbo de hinojo*
- *Semillas de hinojo*
- *500 gr de agua*
- *50 de azúcar*
- *2 cogollos de gelatina*

Para el Helado de jengibre

- *300 gr de leche*
- *50 gr de miel*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *Jengibre rayado*

Elaboración

Hervimos el agua con el azúcar. Deshacemos las gelatinas previamente hidratadas. Añadimos la piña y el hinojo, las semillas y dejamos infundir hasta que se enfríe.

Para el Helado de jengibre

Pondremos la leche a infundir con el jengibre, el azúcar y la miel.

En cuanto hierva colamos. Enfriamos al batidor y mezclamos con la nata y el procrema.

Pasamos por la heladora.

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 cascaras en una reductora 3 o 4 minutos, con aceite de oliva, flambear con brandy y añadimos el agua (250 ml para los 100g de langostinos) dejar reducir, colar y reservar.

En un sartén 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 nueva mente por pan rallado. Freir en aceite de girasol bien caliente

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

- *30 pimientos del piquillo para rellenar*
- *500 g de bacalao desalado en 2 lomos gruesos*
- *700 g de patatas medianas peladas*
- *1 ramillete de perejil fresco*
- *5 dientes de ajo picados*
- *1 chorrete de aceite de oliva*
- *1 cucharada de tomate concentrado*
- *1 cucharada de mahonesa*
- *1 pizca de vinagre de sidra*
- *1 pizca de tabasco*
- *1 pizca de pimentón de la Vera picante*
- *1 puñado de hojas de perejil limpias*
- *1 chalota en tiras muy finas*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Trocear las patatas y cubrirlas de agua, 1 pizca de sal, arrimarlas a fuego suave y cocerlas 25 mn.

Meter los lomos de bacalao en el microondas, 5 mn. a máxima potencia.

Picar el perejil sobre la tabla.

Hacer la salsa, en un vaso de batidora meter 10 piquillos, tomate concentrado, mayonesa, pimentón, el vinagre, tabasco al gusto, aceite de oliva y sal, triturar

En la olla añadir aceite, los ajos, perejil, rehogar sin que coja color a fuego suave, añadir el bacalao desmenuzado con las manos y pimienta.

Con un machacador triturar las patatas y añadirlas al bacalao.

Fuera del fuego rectificar la sazón, perejil picado, aceite de oliva crudo.

Rellenar con esta brandada los 20 pimientos del piquillo, ayudados de una manga.

Se pueden comer fríos con la salsa fría o calentarlos en el horno unos minutos y servirlos con la salsa caliente.

Aliñar unas hojas de perejil, chalotas en tiras, salpimentada y colocar sobre los pimientos

COPA DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y POLVORONES

Ingredientes

Para la mousse de polvorones

- 400ml de nata líquida para montar
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 ó 5 polvorones (del mismo sabor mejor)
- Almendras picadas

Para la mousse de chocolate

- 250 gr de cobertura de chocolate
- 3 yemas de huevo
- 6 claras de huevo
- 100 g de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de Nata líquida

Elaboración

Para la mousse de polvorones

En un bol montar la nata con el azúcar con la ayuda de unas varillas. Desmenuzar los polvorones lo más fino posible con la ayuda de un tenedor e incluso con la batidora. Añadir los polvorones a la nata montada y mezclar suavemente hasta que quede una crema homogénea.

Para la mousse de chocolate

Derretir la cobertura de chocolate con un poco de crema de leche al baño maria, una vez derretido y fuera del fuego agregamos la mantequilla. En un bol mezclamos las yemas con el azúcar, añadimos a esta mezcla el chocolate, mezclar procurando que el huevo no quede ligeramente cocido. Montar las claras a punto de nieve con un poco de sal e incorporar con cuidado a la preparación anterior, emplatado en copas y dejar reposar en nevera durante 2h

Montaje

Poner una base de mousse de chocolate en el fondo de las copas e incorporar la mousse de Polvorones, adornar con la almendra picada y refrigerar mínimo 2h antes de servir



ALCACHOFAS CON ALMEJAS

Ingredientes

- 6 alcachofas
- ¼ kg de almejas
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 100 ml. De vino blanco
- 1 manojo de perejil
- ½ l de fumet de pescado
- 20 gr. de harina
- 1 guindilla
- Laurel

Elaboración

Freiremos el ajo y la guindilla con el perejil 3 minutos en el aceite y majamos en la mano de mortero.

Cortaremos la cebolla ciselée y rehogamos unos 30 minutos en el aceite.

Limpiamos y pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón, partimos en mitades o cuartos y freímos a fuego medio unos 5 minutos. En los últimos minutos espolvoreamos la harina y freímos unos 4 minutos, añadimos el vino, recuperamos fondo y reducimos, mojamos con el fondo caliente y cocemos a baja temperatura unos 15 minutos hasta que las alcachofas estén cocidas. Ajustamos de sazón ay añadimos la picada.

Mantenemos cocción 5 minutos y servimos



BERENJENAS A LA PARMESANA

Ingredientes

- 6 cebolletas pochadas con aceite.
- 3 berenjenas.
- 200 g. de harina.
- Sal.
- 500 g. de sofrito de tomate.
- Hojas de salvia.
- 400 g. de queso parmesano.
- 2 mozzarellas frescas.

Elaboración

Hacer el encebollado y una vez terminado incorporar la salvia.

Cortar berenjenas en rodajas, salpimentar

Enharinarlas y freírlas en aceite, escurrir.

Montar en una fuente, berenjenas, sofrito de tomate, queso parmesano, y mozzarella, haciendo milhojas.

Hornear de 10 a 15 min. a 180 grados.



TARTA DE QUESO CURADO

Ingredientes

- 330 gr de queso curado.
- 5 huevos.
- 280 gr de azúcar.
- 80 gr de maicena
- 80 gr de mantequilla.
- 260 gr de queso de untar.
- Mermelada para decorar.

Elaboración

En un bol grande o mediano ponemos los huevos, añadimos la maicena y el azúcar. Batimos bien hasta que se forme una crema homogénea. Calentamos la mantequilla en el microondas hasta que se licue y la añadimos hasta integrar. Le sumamos también el queso de untar. Volvemos a batir hasta que tengamos una crema.

Luego volcamos más de la mitad de la cantidad de crema en otro recipiente.

Rallamos el queso curado y lo que hacemos es añadir parte del queso al vaso que tiene parte de la crema. Batir hasta que se nos deshaga totalmente. Volvemos a añadir más queso y batir hasta acabar todo el queso, finalmente tendremos una crema espesa.

Añadimos esta crema a la que habíamos reservado sin queso en el otro recipiente. Mezclamos hasta que se ligen.

Preparamos el molde a utilizar untándolo con mantequilla o forrándolo con papel de horno y lo rellenamos con la mezcla.

Precalentamos el horno a 170° y horneamos hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio. unos 40 o 45 minutos pero este tiempo puede oscilar mucho.

Dejamos enfriar de un día para otro antes de colocarle la mermelada que más nos guste por encima

SOPA DE AJO CON SETAS, AJO TIERNO, HUEVO POCHÉ Y FOIE

Ingredientes

- *8 tostadas de pan integral*
- *4 dientes de ajo*
- *1 litro de caldo de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *1 huevo*
- *Hiervas frescas*
- *Espicias*
- *1 loncha de foie*
- *Aceite de girasol*
- *Ceps*
- *2 ajos tiernos*

Elaboración

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

Poner un huevo en papel film, atar y hervir durante 4,30 minutos, retirar del agua y el papel film y depositar en la sopa junto con la rebanada de pan.

Rehogar los ajos tiernos junto con las setas y marcar el foie en una sartén caliente con un poco de aceite de girasol.
Servir la sopa en un plato junto con su guarnición.

FIDEUA VEGETAL CON GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y ALL I OLI CORTADO

Ingredientes

- 1 puerro
- ½ kg de hojas de espinacas
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 d. de ajo laminado
- Perejil picado
- Ñora en remojo
- 250 gr. de fideos del 0
- 1 litro de caldo vegetal
- Bolitas de queso de cabra

Para el All i oli cortado

- 2 ó 3 d. de ajo
- Sal
- Aceite de oliva
- Vino blanco

Elaboración

En una paella tostar los fideos con una poco de aceite.

Cortar las verduras en modo cerilla y en una sartén aparte saltear las verduras en tiempos, ya que no todas las verduras tienen el mismo tiempo de cocción y reservar. Añadir y cocinar el ajo laminado y el perejil picado.

Juntar las verduras salteadas con los fideos y mojar con el caldo vegetal. Añadir la pulpa de las ñoras en remojo. Cocinar hasta que casi esté en su punto. Añadir las bolitas de queso y hornear.

Para el All i oli cortado

Machacar los ajos en mortero en presencia de un poco de sal, añadir aceite al hilo, ligar el all i oli, cortar con un poco de vino blanco seco, añadir la cantidad suficiente a la fideua justo antes de gratinar.

Servir al gusto en paella o en plato.

PASTISSETS DE RASQUERA RELLENOS DE LO QUE TU QUIERAS

Ingredientes

- 500 gr. de harina
- 60 gr. de vino dulce
- 40 gr. de anís
- 1 huevo
- 1 C.S. de azúcar glasé
- 180 gr. de aceite de oliva
- Azúcar blanquilla
- Canela en polvo
- 1 lata de cabello de Ángel
- 1 naranja
- Miel
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 1 bote de mermelada de fresas o similar

Elaboración

Poner los ingredientes indicados en un bol y amasar bien hasta obtener una masa homogénea. Cortar y formar bolas de 50 gr. Reposar la masa filmada y en nevera.

Estirar la masa entre 2 papeles de horno, rellenar con cabello de angel, gajo de naranja, cucharadita de miel y presa de chocolate o cucharada de mermelada de fresa a elegir, doblar por la mitad y cerrar a mano con repulgo o con tenedor. Hornear a 190° durante el tiempo necesario aproximadamente 20/30 minutos dependiendo del horno.

Mezclar azúcar blanquilla con canela en polvo (5 C.S. por una c.c de canela) pasar el pastisset recién horneado por esta mezcla para que se empape y cubra bien.

SOUFFLÉ DE CALABACÍN

Ingredientes

- *1 cebolla tierna.*
- *1 diente de ajo.*
- *150 g. de calabacín.*
- *75 g. de mantequilla.*
- *70 g. de harina.*
- *300 ml. de leche.*
- *4 claras.*
- *4 yemas.*
- *30 g. de nueces.*
- *Orégano.*
- *Laurel.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Picar el ajo y dorarlo en un poco de aceite.

Rehogar la cebolla cortada en brunoise con una pizca de sal y unas hojas de laurel durante 30 minutos. Cuando esté tierna añadir el calabacín cortado en brunoise y cocinarlo hasta que esté tierno. Incorporar el orégano y las nueces troceadas. Llevar la leche a ebullición y reservarla en caliente a fuego lento.

Fundir la mantequilla y añadir la harina. Cocinar hasta que la harina coja un color dorado. Incorporar la leche poco a poco y sin dejar de remover para que no queden grumos. Cocinar la bechamel hasta que espese un poco y atemperarla.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar las yemas batidas con una lengua.

Mezclar el rehogado de calabacín con la bechamel y añadir los huevos poco a poco con una lengua para que no pierda volumen. Salpimentar.

Engrasar los moldes con un poco de aceite y rellenarlos en $\frac{3}{4}$ partes. Hornear a 200°C durante 25-30 minutos y servirlos

CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

Ingredientes

- 12 chipirones.
- 2 cebollas.
- 1 pimiento verde.
- 2 dientes de ajo.
- 2 tomates.
- 1 c.s. de azúcar.
- 75 ml. de vino blanco.
- 150 ml. de caldo de pescado.
- 2 sobres de tinta de calamar.
- 1 c.s. de harina.
- Sal.
- Pimienta.

Para la bechamel

- 140 g de Mantequilla
- 140 g de harina
- 1 litro de leche

Elaboración

Limpiar los chipirones y reservar las aletas y las patas.

Picar un diente de ajo y dorarlo. Incorporar una cebolla cortada en juliana y rehogarla durante 20 minutos. Añadir las aletas y las patas picadas y cocinarlas junto con la cebolla durante 5 minutos. Salpimentar y rellenar los chipirones. Reservar.

Dorar un diente de ajo picado y añadir una cebolla y el pimiento verde cortados en brunoise. Rehogar durante 20 minutos sin que cojan color. Incorporar los tomates escaldados, pelados, sin pepitas y cortados en brunoise con el azúcar.

Cuando el tomate esté seco incorporar la harina. Cocinar durante 3-4 minutos y recuperar con el vino blanco. Dejar que se evapore el alcohol y añadir el caldo de pescado con la tinta. Cocinar unos minutos e incorporar los chipirones. Mantenerlos durante 10 minutos a fuego suave y rectificar de sal y pimienta y triturar o picar finísimo

Para la bechamel

En un cazo deshacemos la mantequilla, agregamos harina y hacemos un roux, cocinamos la harina unos minutos y agregamos la leche en tres veces sin que aparezcan grumos, ha de quedar una bechamel muy espesa, a esta bechamel agregamos chipirones picados o triturados, rectificamos de sal y dejamos enfriar, boleamos en formato de croqueta empanamos y freímos en aceite muy caliente



CUPCAKE DE QUESO CREMOSO YOGURT Y FRESAS

Ingredientes

- 2 claras.
- 1 yogurt.
- 40gr harina.
- 70 gr azúcar.
- 40 queso crema.

Elaboración

Batimos las claras hasta que se pongan blancas, no es necesario que lleguen a montarse del todo.
Le añadimos la harina tamizada, el yogurt y el azúcar y también el queso crema.
Removemos hasta que se forme un líquido uniforme.
Untamos con un poco de mantequilla y de harina los moldes a utilizar.
Horneamos con el horno precalentado a 175° durante unos 30 minutos.

MENESTRA DE HABITAS CON CHIPIRONES

Ingredientes

- *200 gr. de habitas frescas*
- *200 gr. de chipirones*
- *2 cebollas tiernas*
- *2 zanahorias*
- *2 rebanadas de pan*
- *3 dientes de ajo*
- *2 huevos*
- *Perejil, tomillo, romero y laurel*
- *100 ml. de vino blanco*
- *20 ml. de aceite*
- *20 gr. de avellanas*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cocer los huevos partiendo de agua fría, salada y avinagrada durante unos 20 minutos.

Pelaremos los ajos y freiremos junto con el pan y las avellanas unos 3 minutos. Retirar y majar en el mortero junto con la yema de huevo.

Cortar la cebolla en juliana.

Limpiar los chipirones y freír con la cebolla tierna unos 5 minutos a fuego alto en el mismo aceite, reducir fuego, recuperar el fondo con el vino, mojar con un poco de agua o fumet, añadir las hierbas aromáticas y cocer tapado unos 15 minutos.

Desgranar las habitas y escaldar unos 5 minutos en agua hirviendo, retirar e introducir en la menestra, junto con la zanahoria cortada en macedonia. Seguir la cocción a fuego suave unos 10 minutos. Añadir la picada, ajustar de sal y pimienta y alargar cocción unos 5 minutos más.

Servir de inmediato decorando con perejil fresco picado y la clara de huevo picada.



COCA DE LLARDONS TRADICIONAL

Ingredientes

- *2 láminas de hojaldre*
- *Chicharrones*
- *2 huevos*
- *Azúcar*

Elaboración

Estirar el hojaldre, colocar los chicharrones troceados sobre la sabana de hojaldre, cubrirlos con otra sábana de hojaldre y pasar el rulo por encima de esta preparación.

Separar yemas y claras de huevo, montar estas a punto de nieve y volver a juntar. Pintar con esto la coca y hornear.

RAVIOLIS DE CALABACIN RELLENOS DE BUEY DE MAR, CALDO DASHI Y PESTO DE CILANTRO

Ingredientes

- 1 buey de mar cocido.
- 2 calabacines de tamaño grande.
- 1 cebolleta dulce.
- 1 zanahoria.
- 100gr de champiñones.
- 80gr de crema de leche.
- 1 cucharada de brandy.
- Pizca de jengibre fresco.
- Sal/pimienta,
- Aceite de oliva.
- Eneldo fresco.

Para el Caldo dashi.

- 1 paquete de escamas de atún seco (dashi)
- Coraza del buey y patas.
- Cebolleta (parte verde)
- 3 champiñones.
- Pizca de salsa de soja.

Para el Pesto.

- Cilantro fresco.
- Piñones.
- Aceite de oliva.
- Zumo de 1 lima.
- Sal/pimienta.

Elaboración

Quitamos la coraza al buey de mar, retiramos las impurezas y limpiamos con mucho cuidado retirando toda su carne y las pinzas, lo reservaremos.

Cortaremos a tiras con la mandolina el calabacín, los rehogaremos ligeramente en la sartén sin que pillen color, reservaremos.

Rehogaremos en sotè, la cebolleta, el jengibre y la zanahoria en brunoise, tiraremos los champiñones también en brunoise, desgrasaremos con el brandy, añadiremos la carne de buey, cocinaremos unos minutos y cremaremos con la nata, dejaremos que reduzca, rectificaremos de sabor y añadiremos eneldo finamente cortado. Reservaremos.

Haremos paquetes con el calabacín en forma de cruz y rellenaremos, cerraremos bien y reservaremos,

Realizaremos el pesto pasando por túrmix todos los ingredientes hasta obtener una pasta

Para el Caldo dashi.

Cortaremos los champiñones y los tallos de cebolleta de forma irregular, pondremos a hervir agua /sal en un cazo, tiraremos la verdura, el dashi y la concha del buey, le daremos 3 min y retiraremos del fuego, dejaremos infusionar. Colaremos bien, salpimentaremos.

Poner 3 raviolis, añadir el caldo y decorar por encima con el pesto.

BROCHETAS DE RAPE Y MANGO MARINADO CON CHUTNEY DE TOMATE

Ingredientes

- 4 colitas de rape.
- 1 mango.
- Aceite de oliva.
- 1 cucharada de cúrcuma.
- 1 cucharada de cilantro.
- 1 cucharada de curry.
- Sal y pimienta.

Para el Chutney

- 500gr de tomates.
- 20gr. De jengibre fresco.
- 50gr de vinagre de sidra.
- 80gr de azúcar moreno.
- Pizca de sal
- 1 cucharadita de cilantro en polvo
- Pimienta negra.
- 1 cucharadita de mostaza.
- 1 cucharadita de chile en polvo.
- 1 cebolla roja.
- Cilantro fresco.

Elaboración

Le quitamos la espina a las colas de rape y cortamos en trozos tamaño brocheta. Pelamos el mango y cortamos a cuadrados del mismo tamaño que el rape aprox.

En un bol hacemos la marinada con el aceite de oliva, la cúrcuma, el cilantro, el curry la sal y la pimienta e introducimos los trozos de rape y el mango, los dejaremos marinar unos 30 min, después montaremos las brochetas intercalando el rape y el mango. Los reservaremos cubriendo las brochetas con la marinada hasta el último momento.

Para el Chutney

En una sotè con aceite de oliva rehogamos el jengibre en ciseler, cuando coja un poco de color tiramos la cebolla cortada en brunoise y la sal, le damos unos 15 min aprox, seguimos con el tomate t.p.m le damos un minuto y añadimos el resto de ingredientes, cocemos a fuego medio hasta que reduzca y tenga textura de mermelada, rectificamos de sabor a nuestro gusto y reservamos.

Acabado.

Marcamos las brochetas a la plancha a fuego medio alto. Las acompañaremos con el chutney de tomate. Decoraremos con cilantro fresco picado.

BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES

Ingredientes

- 225 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 gr de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gr de azúcar
- 150 gr de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gr de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

Para la cobertura de chocolate

- 200 gr de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gr de mantequilla

Elaboración

Engrasamos una bandeja de repostería de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introducir en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima.

Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos

Dejar enfriar.

Para la cobertura de chocolate

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar.

Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura y decoramos con nueces.



PASTEL CREMOSO DE SALMON FRESCO Y AHUMADO

Ingredientes

- 150 gr de salmón fresco
- 100 gr de salmón ahumado
- 300 ml de bechamel ligera
- 3 huevos
- 2 cebollas

Elaboración

Limpiamos y cortamos la cebolla en ciselée. Sofreímos unos 45 minutos hasta que haya adquirido color. Retirar y reservar.

Escaldar 1 minuto en agua salada hirviendo el salmón y parar cocción con agua fría. Retirar piel y espinas y cortar en macedonia. Reservar en frío hasta pase.

Preparar la bechamel e introducir el salmón ahumado fileteado. Turmizar y volver a colocar al fuego.

Batir las yemas de huevo y verter la bechamel caliente poco a poco. Homogeneizar y volver a fuego suave removiendo constantemente unos 5 minutos.

Retirar y abatir temperatura.

Semi montar las claras e introducir en tercios a la bechamel.

Ajustar de sazón.

Colocar en el molde de cocción individual una base de cebolla y salmón. Ajustar de sazón y cubrir con la crema.

Hornear a 220 °C unos 8 minutos hasta que la masa haya subido y este dorada.

Servir de inmediato.

ARROZ PILAF CON ESPARRAGOS Y ALCACHOFAS

Ingredientes

- 100 gr de arroz largo
- 1 manojo de espárragos verdes
- 4 alcachofas
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 150 ml de caldo de verduras

Para la Vinagreta

- 100 gr de pimiento asado
- 30 ml de vinagre de jerez
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de miel
- Pizca de comino y cilantro fresco

Elaboración

Limpiamos la cebolla y la zanahoria y cortamos en ciselée.

Rehogar en reductora unos 30 minutos en un poco de mantequilla. Añadir el arroz, el comino y el cilantro picado y alargar cocción unos 10 minutos.

Mojar con el caldo, tapar y alargar cocción 14 minutos a fuego medio.

Retirar y ajustar de sazón. Reservar en frío hasta pase.

Retirar la parte dura del tronco de los espárragos y escaldar de 2 a 3 minutos en función del grosor. Enfriar y cortar en diagonal trozos de 2 cm. Reservar hasta pase.

Limpiar las alcachofas hasta obtener los corazones. Escaldar 4 a 5 minutos en inglesa y enfriar. Cortar en cuartos o sextos según tamaño. Reservar hasta pase.

Para la Vinagreta

Para la vinagreta turmizamos todos los ingredientes añadiendo el aceite al hilo. Debe quedar una consistencia de mayonesa. Ajustar de sazón y reservar en frío.

Al pase.

Colocar una base de arroz.

Saltear 3 minutos las verduras hasta que adquieran color. Colocar en el centro y acompañar con unas puntas de salsa.

VOLCAN DE CHOCOLATE BLANCO CON PIÑA

Ingredientes

- 2 huevos
- 55 gr de azúcar
- 115 gr de harina
- 10 gr de levadura química
- 60 gr de mantequilla
- 120 gr de chocolate blanco
- 400 gr de piña natural
- 125 ml de licor de naranja o ron

Para el caramelo

- 20 gr de mantequilla
- 60 gr de azúcar
- 50 ml de agua

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar. Añadir la mantequilla ablandada con la batidora.

Incorporar la harina tamizada con la levadura cortando en 3 partes.

Trocear 100 gr el chocolate e incorporar a la mezcla anterior. Reservar

Cortar la piña en dados retirando el tronco central y saltear con un poco de mantequilla en una sartén hasta que esté dorada.

Colocar en la base de la flanera y cubrir con la masa.

Hornear a 200 °C unos 15 a 18 minutos hasta que la masa esté cocida.

Retirar del molde y colocar en plato de presentación.

Decorar por encima con el resto de chocolate blanco rallado y flamear con el alcohol.

Para el caramelo

Fundir la mantequilla en una reductora, añadir el azúcar y el agua y mantener a fuego hasta obtener caramelo

Pintar los moldes de flanera con el caramelo.

EMPANADA DE BACALAO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- 300 gr. de bacalao (desmigado o fresco o a punto de sal)
- 4 cebollas
- 4 alcachofas
- Para la masa
- 200 gr. de harina
- 50 gr. de aceite
- 50 gr. de leche
- Una pizca de sal y de pimentón dulce

Elaboración

Cortar la cebolla a juliana y sofreír con un chorro de aceite. Remover a menudo durante media hora.
Añadir los corazones de las alcachofas laminados. Rehogar durante 10 min.
Añadir el bacalao troceado y parar la cocción.

A parte mezclamos todos los ingredientes de la masa. Amasamos bien hasta que quede una masa lisa.
Dividimos la masa en dos y la estiramos con el rodillo bien fina.
Ponemos la masa en una bandeja de horno cubierta con papel.
Rellenamos con la farsa y la cubrimos con la masa restante.
Hacemos un dobladillo en la junta.
Pintamos con huevo y espolvoreamos sésamo por encima.

CODORNICES EN ESCABECHE CON PUERROS CONFITADOS

Ingredientes

- *4 puerros*
- *Pimentón de la vera*
- *4 codornices*
- *1 zanahoria*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *Laurel, pimienta*
- *¾ partes de aceite*
- *¼ parte de vinagre*
- *3 tomates rojos*

Elaboración

Sacar las pechugas y los muslos de las codornices. Salpimentar y marcarlos en una paella, han de quedar cruditos por dentro

Saltear daditos de zanahoria, cebolla. Añadir el aceite con la pimienta, el ajo, las hojas de laurel. Añadimos el pimentón de la vera e inmediatamente el vinagre.

Juntamos las codornices al escabeche caliente y dejamos que se perfumen.

Limpiar los puerros y cortarlos a tronquitos de 4 cm. Escaldar 6 min y acabar la cocción en el horno con sal, pimienta y un chorrito de aceite.

Pelar y cortar los tomates.

Montar un lecho de escarola disponer los puerros, las codornices, los tomates. Aliñar con escabeche emulsionado.



MOUSSE CREMOSA DE CHÍA Y VAINILLA CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 250 ml de agua tibia (40°C aprox.)
- 30 ml (2 c.s.) de semillas de chia enteras
- 50 gr de anacardos o de almendra remojada y pelada
- 2 dátiles medjool o 4 orejones de albaricoque
- Vainilla
- Una pizca de sal

Para decorar

- Almendras ligeramente tostadas
- 1 barqueta de arándanos, frambuesas o moras

Elaboración

Remojar los anacardos con agua que cubra.

Remojar la chía con el resto de agua tibia, mínimo 15-20 minutos para que genere mucílago

Mezclar las dos preparaciones en un vaso de batidora con el líquido de remojo y triturar con los dátiles, la sal y las especias hasta obtener una crema homogénea, añadiendo agua según la consistencia deseada.

Servir en copas individuales, espolvoreando vainilla o canela y colocar las fresas por encima.

Conservar en frío y sin luz para preservar los lípidos omega 3.

CREMA DE PORRUSALDA CON COSTRONES

Ingredientes

- *12 puerros*
- *5 patatas*
- *4 dientes de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *Aceite de oliva*
- *Sal, pimienta y perejil fresco*
- *Pan bimbo*
- *2 litros de agua o caldo*

Elaboración

Limpiar los puerros y trocearlos en trozos de unos 5 cm. Utilizar sólo la parte blanca.

Pelar las patatas y cascarlas en trozos medianos.

Poner en un cazo u olla con 2 l. de agua las patatas, los puerros y sal.

Llevar suavemente a ebullición, poner 2 c.s. de aceite. Dejar hervir unos 20 minutos.

Mientras hacer un refrito con los ajos laminados y aceite, cuando los ajos empiecen a estar dorados añadirlos a la porrusalda, moviendo otro par de minutos, trituraremos y colaremos para dejar una crema fina.

La medida de agua es aproximada. A modo indicativo, debe cubrir un dedo por encima de puerros y patatas al principio, antes de empezar la cocción.

Uno de los puerros coceremos aparte en agua y sal., una vez cocido basearemos y cortaremos en tamaño de 5 cm e utilizaremos de guarnición junto con los costrones de pan bimbo fritos



LASAÑA DE BERENJENAS

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 80 g de piñones
- 3 dientes de ajo escaldados
- 1 ramillete grande de albahaca (hojas + tallos)
- 750 ml. de salsa de tomate
- Sal y pimienta
- Pasta de lasaña precocidas
- 300 g de queso ricota
- Parmesano rallado para gratinar

Elaboración

Pelar las berenjenas una laminas si una no con un pelador tradicional y cortarlas en rodajas medianas, asamos en una sartén o plancha con una gota de aceite, salpimentarlas sobre bandeja y reservamos.

Separar los tallos de las hojas de albahaca y picamos finamente los tallos.

En un mortero majamos los piñones, ajos y una pizca de sal. Sofreímos el majado en una sartén, con los tallos de albahaca picados y le añadimos la salsa de tomate, hervir unos minutos y reservar.

Colocar en el fondo de una fuente de horno 1/3 de salsa de tomate, apoyamos la pasta, colocamos berenjenas, ricota, hojas de albahaca escaldadas y aceite, así hasta completar 2 capas más o terminar género.

Terminamos con tomate y espolvorear el Parmesano, horneamos a 180° 15/20 minutos

MAGDALENAS DE POLVORONES CON CREMA QUEMADA

Ingredientes

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

Para la crema

- ¼ l de leche
- 40 gr de maizena
- 3 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- Piel de naranja y limón

Elaboración

Cremar el azúcar con la mantequilla hasta que doble de volumen. Añadir los huevos uno a uno y seguir montando. Con una lengua incorporar la harina tamizada, la levadura y la sal. Añadir la leche y rellenar un tercio del molde. Colocar el polvorón troceado y acabar de rellenar. Hornear las magdalenas a 200°C durante 18-20 minutos.

Para la crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas.
Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maizena.
Verte la leche sobre la preparación anterior y volver al fuego. Llevar a ebullición y remover hasta que espese.
Retirar del fuego y enfriar

MILHOJAS DE MOUSSE DE CALÇOTS Y ROMESCO

Ingredientes

- *Placas de hojaldre*

Para la Mousse de calçots

- *Manojo de calçots*
- *5 yemas de huevo*
- *200 ml de aceite de oliva*

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*

Elaboración

Estirar el hojaldre bien fino

Cortar en cuadrados de 8 * 8. Hornear a 200 °C unos 14 minutos.

Para la Mousse de calçots

Escalibar los calçots al horno a 220 °C unos 15 minutos. Retirar y pelar.

Reservar las pieles exteriores para infusionar con el aceite de oliva

Trocear la parte blanca de los calçots

Emulsionar 600 gr de pulpa de calçots con las yemas de huevo y el aceite colado. Ajustar de sazón

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.

Montaje

Colocar una base de hojaldre

Colocar unas puntas de romesco y cubrir con otra placa

Rellenar con la mousse de calçots fría y cubrir con otra placa de hojaldre.



FLAN DE TURRON JIJONA

Ingredientes

- *1 tableta de turrón de Jijona*
- *1/2 litro leche entera*
- *5 huevos grandes (XL)*
- *90 g de azúcar*
- *Caramelo líquido*

Elaboración

Precalentar el horno arriba y abajo a 180 grados.

Poner la leche y el turrón a trozos en el vaso de la batidora y batir.

En un bol batir los huevos y una vez batidos añadir el azúcar y mezclar con varillas, añadir al bol la crema de turrón y mezclar bien.

Poner en un molde para horno el caramelo líquido esparciéndolo bien por toda la base.

Incorporar la mezcla anterior

Introducir el molde en el recipiente con agua a baño maria y mantener a 170 grados durante una hora y cuarto

Sacar del horno y enfriar en el mismo recipiente, desmoldar.

Refrigerar en la nevera de 3-4h antes de servir.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE HUMUS DE LENTEJAS CON SU ENSALADA Y VINAGRETA

Ingredientes

- *1 bote de pimientos del piquillo*
- *1 cebolla tierna ciselé*
- *½ pimiento rojo brunoise*
- *1 pimiento verde brunoise*
- *1 lata de atún en aceite de oliva*
- *1 bote pequeño de olivas verdes picadas*
- *Vinagre de manzana*

Para el Humus de lentejas

- *Lentejas cocinadas*
- *1 C.S. de aceite de sésamo*
- *1 C.S de pasta Tahini*
- *Comino en polvo*
- *Aceite de oliva*
- *Zumo de lima*
- *Sal y pimienta*

Para la Ensalada

- *1 escarola*
- *Encurtidos de cebollitas y piparras*
- *Pepinillos en vinagre cortados en diagonal*
- *Alcaparra*
- *Cebollino*

Elaboración

Realizaremos el humus poniendo las lentejas a escurridas en un vaso de túrmix, añadir el resto de ingredientes y mixar hasta obtener una pasta, rectificar.

Lavar y cortar las verduras, llevarlas a un bol.

Ecurrir el aceite del atún y reservar para realizar la vinagreta.

Añadir el atún desmigado al bol de las verduras, añadir a este bol el jugo de los pimientos del piquillo, picar las olivas y añadir las también al bol de las verduras, mezclar todo, condimentar. Añadir esta preparación al humus de lentejas y ligar todo, poner en manga pastelera y rellenar los pimientos del piquillo, reservar rellenos.

Añadir vinagre de manzana al bol de vinagreta donde tenemos el aceite del atún y el jugo de los piquillos, emulsionar para ligar, reservar.

Cortar hojas de escarola, lavar bien, escurrir y extender sobre un plato, colocar las piparras con punta hacia arriba, añadir las cebollitas, los pepinillos cortados y las alcaparras enteras sobre la escarola, un cebollino cortado sobre los pimientos del piquillo que colocaremos sobre la escarola en posición vertical.

LASAÑA DE VERDURAS VARIADAS

Ingredientes

- *Pasta de lasaña*
- *150 gr. de judías verdes*
- *1 brócoli*
- *400 gr. de tomate triturado*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *½ calabacín*
- *½ bandeja de champiñones laminados*
- *1 berenjena pelada*
- *Queso rallado Emmental*
- *2 patatas hervidas y chafadas*

Para la Bechamel

- *30 gr. de mantequilla*
- *¼ de cebolla en brunoise*
- *25 gr. de harina*
- *½ litro de leche*
- *Nuez moscada*
- *Sal y pimienta blanca*

Elaboración

Hervir al dente, las judías cortadas a trozos, escurrir y reservar.

Hervir el brócoli troceado, escurrir y reservar.

En una sartén, sofreír el tomate triturado y reservar condimentado.

Elaborar una bechamel con los ingredientes indicados y reservar.

Hervir la pasta de lasaña el tiempo indicado, retirar, secar y reservar.

En una sartén sofreír la cebolla ciselé, añadir la zanahoria en brunoise, añadir el calabacín cortado igual, añadir champiñones y cocinar también, por último, añadir la berenjena en brunoise y finalizar la cocción. Añadir las judías previamente hervidas, cocinar todo junto un momento. Condimentar y reservar.

Montaje

Untar la base del molde con una película de mantequilla, poner una base de pasta, colocar las verduras encima de esta primera base, colocar el brócoli junto con las verduras, añadir un poco de sofrito de tomate y un poco de bechamel para que todo se asiente, cubrir con una capa de masa, repetir la operación, cubrir con bechamel, espolvorear con queso rallado y gratinar.

HELADO DE TURRÓN DE JIJONA BLANDO Y DURO CON SU COBERTURA EN SALSA DE CACAO

Ingredientes

Para el Helado

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- Mantequilla
- 1 tableta de turrón blando de Jijona
- ½ tableta de turrón duro
- 500 gr. de nata montada

Para la Cobertura del helado

- Chocolate blanco
- Aceite de girasol

Para la Salsa

- 150 gr. de agua
- 75 gr de azúcar
- 3 C. S de cacao en polvo tamizado.
- 100 gr de crema de leche
- 1 nuez de mantequilla
- Licor de Amaretto o similar

Elaboración

Para el Helado

Hacer un sabayón con las yemas y el azúcar, reservar. Añadir el turrón a la mantequilla pomada y mezclar bien, añadir a la preparación anterior. Montar la nata e incorporar a la preparación de manera suave.

Picar o trocear el turrón duro de almendra en el mortero hasta obtener trozos del tamaño adecuado, reservar una parte. Añadir estos trozos a la base del helado de turrón blando y mezclar. Verter en su molde y reservar. Guardar en congelador en molde o en aro de acero inoxidable tapado con un peso.

Para la Salsa

Elaborar un almíbar con el agua y el azúcar, hasta que este último desaparezca, añadir el cacao tamizado, mezclar sin dejar de remover, añadir la crema de leche, la nuez de mantequilla y el licor. Rectificar densidad y reservar.

Derretir el chocolate blanco al baño maria para hacer la cobertura, añadir el aceite de girasol sin dejar de remover, mezclar bien y reservar.

Montaje

Sacar el helado de su molde, preparar una bandeja con rejilla, poner dos aros más pequeños que el helado encima de las rejillas, poner encima las medias esferas de helado y regar con la cobertura de chocolate blanco, esperar a que enfrié, retirar y llevar al plato de presentación.



TORTILLA PAISANA

Ingredientes

- *60 g de guisantes*
- *1 pimiento rojo*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento verde*
- *2 patatas*
- *100 gr de taquitos de jamón*
- *4 huevos*
- *80 gr de aceite de oliva virgen*

Elaboración

Ponemos a calentar el aceite en una sartén grande y freímos en el la patata y la cebolla cortadas a cuadraditos. Dejamos que se hagan un par de minutos y añadimos los dos pimientos a cuadraditos. Dejamos que se vayan haciendo y cuando estén casi hechos añadimos los taquitos de jamón.

Batimos dos huevos y añadimos las verduras fritas y bien escurridas, el puñado de guisantes ya cocidos fríos y escurridos, mezclamos y ponemos una cucharada bien colmada en cada hueco del molde. Horneamos a 200° unos 8 minutos y luego damos la vuelta con cuidado y seguimos horneando unos cinco minutos mas.

Si no queréis hacerlas al horno en versión mini la podemos cuajar en la sartén como una tortilla normal y luego terminarlas en mini sartenes individuales

MOLLEJAS DE TERNERA A CAVA

Ingredientes

- 4 Mollejas de ternera
- 1/2 apio
- 200g de zanahoria
- 200 g de puerro
- 200 ml de cava
- 400 ml de nata líquida

Elaboración

Desangrar las mollejas 12 horas en agua y sal. Limpiarlas y dejar otras 12 horas en agua y leche. Lavarlas bien y limpiarlas de pellejos y grasas.

Transcurridas, escaldar las mollejas, enfriarlas en agua con hielo, secarlas y reservarlas.

Picar toda la verdura en brunoise, colocar en una sartén honda, apoyar las mollejas, regar con aceite y brasear en horno 35 minutos a 170°, una vez braseada reservar y cortar en medallones

Para la Salsa

Picamos la cebolla ciselée y rehogamos unos 30 minutos, reducimos el cava a la mitad y cremamos con la nata.

Llevar a ebullición y reducir el fuego.

Dejar cocer a fuego bajo unos 15 minutos. Colar y ajustar de sazón.

Introducir los medallones de mollejas y cocinar 2 minutos



HELADO DE LECHE DE SOJA Y FRESITAS

Ingredientes

- 300 gramos de Fresas o Frutillas
- 1 Vaso de Leche de Soja
- 200 ml de Yogurt de Soja
- 150 gramos de Azúcar
- Cubitos de Tofu (Opcional)

Elaboración

Pondremos todos los ingredientes en un vaso triturador y turmizamos a velocidad media.

El tofu es opcional ya que su uso en la receta es solo para dar más consistencia y espesor a los helados, es decir, si ves que tu helado en líquido tienen poca fuerza puedes añadir al licuar unos cubos de tofu sin problemas.

Una vez todo licuado pasamos el líquido a la heladera, a los moldes de helado o donde quieras pasar al congelado de tu helado vigilando cada 15 minutos el proceso, batiendo la mezcla, así obtendremos como resultados un helado más cremoso si lo hacemos en casa, decoramos con fresa natural



LANGOSTINOS Y JULIANA VEGETAL CON VINAGRETA DE PASAS

Ingredientes

- 12 Langostinos
- 50 ml de vinagre
- 100 gr de pasas sin hueso
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta

Para la juliana

- 200 gr. de zanahoria
- 200 gr. de calabacín
- 200 gr. de puerro
- 200 gr. de judía verde

Elaboración

Sacar las cabezas de los langostinos. Pelar las colas y limpiar el intestino. Reservar las colas en frío.

Sofreír las cabezas cortadas a dados con aceite sal y pimienta. Tienen que quedar bien rustidas 10 min. aprox. Añadir el vinagre y la mitad de las pasas. Cocer 1 minuto y añadir ¼ de litro de agua mineral. Cocer durante 10 min mas. Rectificar de sal i pimienta. Colar y reservar la vinagreta.

Para la juliana

Cortar la verdura a juliana fina. Podéis usar la mandolina. Disponer la juliana en una vaporera.

Cocer la verdura durante 8 min.

Cocer los langostinos al vapor durante 2 min.

Para montar el plato primero pondremos la vinagreta caliente con el resto de pasas. Encima poner las verduras, los langostinos. Aliñarlo todo con un chorrito de aceite de oliva virgen

FIDEUA VEGETAL CON GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y AJOS TIERNOS

Ingredientes

- *1 puerro*
- *½ kg de hojas de espinacas*
- *2 zanahorias*
- *1 calabacín*
- *1 d. de ajo laminado*
- *Perejil picado*
- *Ñora en remojo*
- *250 gr. de fideos del 0*
- *1 litro de caldo vegetal*
- *Bolitas de queso de cabra*
- *1 manojo de ajos tiernos*

Elaboración

En una paella tostar los fideos con una poco de aceite.

Cortar las verduras en juliana y en una sartén aparte saltear las verduras en tiempos, ya que no todas las verduras tienen el mismo tiempo de cocción y reservar. Añadir y cocinar el ajo laminado y el perejil picado.

Juntar las verduras salteadas con los fideos y mojar con el caldo vegetal.

Añadir la pulpa de las ñoras en remojo. Cocinar hasta que casi esté en su punto.

Añadir las bolitas de queso y hornear.

Presentar junto con los ajos tiernos cocinados partidos por la mitad.



TARTA DE PLÁTANO DE LA ABUELA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 3 plátanos maduros

Elaboración

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

Encamisar el molde.

Colocar parte de la mezcla.

Cubrir con los plátanos cortados en láminas finas.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 30 minutos a unos 220°.

Se puede hacer una crema catalana cubrir la tarta y quemarla.

Se puede hacer una glasa con 60 gr. de mantequilla derretida, 60 gr. de azúcar y un huevo, se cubre la tarta y se gratina unos segundos.

ARROZ SECO DE CIGALA Y ALMEJAS CON CREMA DE ALCACHOFAS

Ingredientes

- 300gr de arroz tipo bomba
- 400gr gramos de cigalas
- 1 bolsa de almejas frescas
- Alcachofas
- 3 tomates grandes maduros
- 1cebolla roja grande
- 1 diente de ajo
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde pequeño
- Pizca de azafrán
- Aceite de oliva

Para el Caldo

- Cabezas y colas de cigalas
- 300gr cabezas y espinas de pescado.(opcional)
- 1cebolla mediana
- 2zanahorias
- ½ puerro

Para la Crema de alcachofa

- 2 alcachofas
- Caldo de verduras o de ave
- Aceite de oliva
- Mantequilla.
- Sal pimienta

Elaboración

Para el Caldo

Rehogamos en un cazo con una pizca de aceite las cabezas, colas y espinas hasta que pillen un poco de color, tiramos la verdura cortada en macedonia, la rehogamos hasta que esté bien pochada, cubrimos de agua y dejamos cocer lentamente sin que hierva, aproximadamente 40 min.

Para la Crema de alcachofa

Pelamos las alcachofas, las limpiamos bien con una puntilla, las cortamos y ponemos en una sote, las rehogamos lentamente con aceite de oliva, cuando empiecen a estar tiernas añadimos el caldo y las dejamos cocinar tapadas hasta que acaben de ablandar, rectificaremos de sabor, lo pondremos todo en un vaso, las turmizaremos, colaremos bien y emulsionaremos con aceite y mantequilla, reservaremos.

Para el arroz

Cortaremos toda la verdura en brunoise pequeña, las alcachofas las pelaremos y cortaremos en octavos, abriremos las almejas al vapor, reservaremos,

En una paellera, rehogaremos el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde, y la alcachofa rehogamos bien, añadimos el tomate (t.p.m) y sofreímos, tiramos el arroz y le damos 2 min para sellarlo, tiramos una pizca de azafrán y lo tostamos 5 segundos, alargamos con el caldo caliente (2,5 veces la cantidad de arroz) , no lo removeremos, cuando arranque el hervor, lo introducimos al horno a unos 190º y cuando le falten pocos minutos le añadimos las almejas y las cigalas.

Montaje

En la base del plato un poco de crema de alcachofa y encima la porción de arroz.

CALAMARES RELLENOS DE BUTIFARRA DEL PEROL Y ROVELLONS CON CREMA DE MANZANA VERDE

Ingredientes

- 1kg de calamares de tamaño mediano
- 1 butifarra del perol
- 250gr de rovellons
- 1cebolleta grande
- 1zanahoria
- Vino rancio
- Sal/pimienta
- 100gr de crema de leche

Para la Crema de manzana

- 200gr de manzana verde
- Pieles de manzana
- 50gr de mantequilla
- 25gr de azúcar
- 100gr de agua
- Sal
- Aceite de oliva

Elaboración

Limpiamos los calamares y troceamos finamente las aletas y tentáculos, reservamos.

Cortamos en brunoise la cebolleta, la zanahoria y las setas, desmenuzamos la butifarra del perol como si fuera carne picada. Rehogamos en una sotè la cebolleta y la zanahoria unos 15 min, añadimos la butifarra picada y le damos unos minutos más, seguimos con las setas alargando hasta que pierdan todo el agua, añadimos el vino rancio, reducimos y tiramos la crema de leche, salpimentamos y dejamos reducir bien, reservaremos en frío.

Rellenamos los calamares pinchamos con un palillo para que no se abran y reservamos en frío.

Para la Crema de manzana

Pelamos y troceamos las manzanas en gajos, reservaremos las pieles y corazones, las cocinaremos al microondas en un bol tapadas con film, unos minutos hasta que estén bien cocinadas.

En un cazo pondremos a reducir las pieles de manzana, el agua y el azúcar, hasta que espese y coja todo el sabor. Pondremos a triturar las manzanas, la reducción de las pieles y la sal.

Turmizaremos, añadiremos la mantequilla a trozos y emulsionaremos con el aceite de oliva. Reservaremos.

Acabado

Doraremos los calamares en una sotè, con una pizca de aceite, añadiremos un poco de vino rancio y caldo de ave, coceremos tapado a fuego bajo hasta que estén bien tiernos.

Montaremos una base de crema de manzana y encima los calamares rustidos.

Decoraremos con rovellons salteados y trozos de manzana.

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON

Ingredientes

Para el sorbete

- 500gr de frutos rojos
- 100gr de agua
- 10gr de glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 100gr de azúcar
- 50gr de dextrosa
- 7,5gr de estabilizante para sorbetes

Para el Bizcocho

- 100gr de mantequilla
- 2 pieles de limón rallada
- 120gr de harina
- 60 de azúcar glass
- 5gr de impulsor
- Pizca de sal
- 25gr de leche
- 120gr de huevos
- 65gr de glucosa

Elaboración

Para el sorbete

Triturar los frutos rojos hasta obtener un puré y reservar.

Calentar el agua con el azúcar y la vaina de vainilla, antes de que hierva añadiremos la glucosa, la dextrosa y el estabilizante, lo integramos todo bien y cuando esté a 85° le añadimos el puré de frutos rojos, mezclándolo todo bien, dejaremos reposar todo el tiempo posible. Una vez frío añadimos a una sorbetera y texturizamos.

Para el Bizcocho

Derretir la mantequilla con las pieles ralladas de limón .Agregaremos los ingredientes secos, mezclaremos bien e incorporaremos el resto, integramos bien todo.

Encamisamos un molde y horneamos a 180° 15min. Reservamos y porcionamos.

Acabado

Pondremos en un plato una porción de bizcocho y encima una bola de sorbete de frutos rojos.

PATATAS CON SALSA RANCHERA Y YOGURT

Ingredientes

- 600 gr de patatas cerosas

Para la Salsa ranchera

- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- ½ kg de tomate
- Sal y pimienta
- 1 c.s.de miel
- 1 c. s de pimentón de la vera
- 50 ml de vinagre de jerez

Para la Salsa de yogurt

- 2 yogurt
- Zumo de ½ limón
- 1 cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Elaboración

Cocer las patatas partiendo de agua fría unos 15 minutos. Retirar y cortar en cuartos.
Confitar en aceite unos 10 minutos. Retirar y escurrir
Al pase colocar en horno a 180 °C unos 5 minutos hasta que doren.

Para la Salsa ranchera

Cortar la cebolla en juliana y dorar a fuego medio unos 10 minutos. Añadir el ajo fileteado y la guindilla alargando cocción 3 minutos. Añadir los tomates TPM, el pimentón y el azúcar. Llevar a ebullición y reducir fuego. Mantener cocción a baja temperatura unos 30 minutos hasta que la salsa haya espesado y oscurecido
Ajustar de sazón.

Para la Salsa de yogurt

Escaldar el ajo 3 minutos y cortar la cebolla ciselée.
Añadir el limón y majar con la sal y la pimienta.
Añadir el yogur y mezclar. Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase

Al pase

Calentar las patatas al horno 5 minutos.
Cubrir con la salsa ranchera y mantener cocción 3 minutos más.
Retirar y acompañar con la salsa de yogur
Refrescar con perejil y cilantro picado.

LOMO ASADO CON SALSA DE CITRICOS Y PICO DE GALLO

Ingredientes

- 4 lomos de buey de 200 gr

Para la salsa

- 4 dientes de ajo
- 2 cebollas tiernas
- 1 chile
- Manojos de cilantro fresco
- 200 ml de cerveza
- 1 zumo de limón
- 1 zumo de naranja
- 1 zumo de pomelo
- Ralladuras de las 3 pieles
- Sal y pimienta
- 1 c.s de miel o 20 gr de azúcar
- 50 ml de aceite

Para el pico de gallo

- 3 tomates
- 1 cebolla roja
- Manojos de cilantro
- Sal y pimienta
- 20 gr de azúcar
- Zumo de 2 limas
- 20 gr de aceite de oliva
- 1 chile

Otros

- Crema agria

Elaboración

Para la salsa

Escaldar el ajo y el cilantro

Colocar en vaso triturador con el resto de ingredientes menos la cebolla.

Una vez emulsionado incorporar la cebolla cortada en ciselée. Ajustar de sazón y marinar la carne

Para el pico de gallo

Escaldar los tomates y retirar la piel y pepitas. Cortar en casé.

Colocar en un cuenco con la cebolla cortada en macedonia.

Mezclar el resto de ingredientes e incorporar. Reservar en frío hasta pase.

Al pase

Ecurrir la carne del adobo y marcar a la plancha al gusto.

Acompañar del pico de gallo y una pequeña cantidad de crema agria perfumada con cilantro.

COCA DULCE DE PATATA

Ingredientes

- *½ Kg de puré de patata*
- *220 gr de azúcar*
- *6 huevos*
- *50 gr de maizena*
- *Pizca de canela*
- *Pizca de vainilla*
- *Ralladura de ½ limón*
- *Azúcar perlado*

Otros

- *Fruta en almíbar para acompañar*

Elaboración

Coceremos la patata de la forma habitual, paramos cocción con agua fría. Pelamos y pasamos por pasapurés.

Añadimos las ralladuras, la canela en polvo, la vainilla y las yemas de huevo blanqueadas con la mitad del azúcar.

Trabajamos hasta obtener una pasta lisa.

Añadimos la maizena y trabajamos hasta integrarla totalmente

Montamos las claras a punto de nieve con la otra mitad del azúcar e incorporamos a la preparación anterior cortando en tercios.

Colocamos la preparación en el molde de cocción y espolvoreamos azúcar perlado por encima

Horneamos de 20 a 25 minutos a 170 °C

Retirar y enfriar.

Cubrir con la fruta en almíbar o fruta salteada con azúcar.

ENSALADA DE CABALLA CON CALCOTS Y ROMESCO

Ingredientes

- 15 calçots
- 1 caballa fresca si puede ser grande
- ½ Escarola
- Aceitunas negras
- Laurel

Para el Romesco

- 4 tomates
- 1 cabeza de ajos
- 1 c.s de pulpa de ñora
- 10 almendras peladas tostadas
- 10 avellanas peladas tostadas
- 1 rebanada de pan tostado o 2 galletas
- 3 c.s. de vinagre
- 6 c.s de aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Limpiar los calçots de arena y raíces. Ponerlos sobre una placa de horno. Cocerlos 10 min por cada lado. Dejarlos enfriar. Llevar a ebullición una olla con agua, sal y laurel.

Cocer la caballa sin tripas a fuego moderado. Cuando la piel de la cola se despegue de la espina apagamos el fuego y dejamos enfriar.

Separamos los filetes y los cubrimos con aceite de oliva.

Para el Romesco

Asamos los tomates junto con la cabeza de ajos en una cazuela de barro.

Cuando el tomate esté tierno añadimos el vinagre y dejamos evaporar 2 min. Trituramos el tomate, ajos, ñoras, almendras, avellanas y pan tostado.

Limpiamos y separamos la escarola.

Montamos un timbal con los calçots la escarola y la caballa. Aliñamos con romesco y aceitunas.

TRUCHA AL VAPOR DE JENGIBRE Y GLASEADO DE SOJA

Ingredientes

- 4 lomos de trucha
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 tallo de apio
- 100 gr de jengibre
- Cilantro
- Salsa de soja
- Pat choy o acelgas
- Salmuera 100 gr de agua 10 gr de sal
- Salsa de soja

Elaboración

Limpiamos y troceamos las verduras.

Dejamos a parte el pat choy y cocemos las demás verduras en una olla con agua durante 10 min y la tapa puesta.

Reservamos las verduras. En su caldo infusionamos el jengibre cortado a juliana y el cilantro. Dejamos que infusione 5 min.

Ponemos los lomos de trucha en salmuera durante 8 min. Los escurrimos y los secamos.

Escaldamos el pat choy y lo salteamos.

Calentamos el caldo a 60 °C (controlamos la temperatura con una sonda) y encima colocamos una vaporera con los lomos de trucha durante 9 min.. Tiene que quedar poco hecha.

Colocamos los lomos en un plato y les sacamos la piel. Los pintamos con salsa de soja y con un soplete los soasamos.

Servimos las verduras con el salteado de pat choy y un vaso de caldo.

DOLLY SIN 2

Ingredientes

- 250 gr. agua
- 50 gr. de cacao
- 185 gr. mantequilla
- 500 gr. azúcar molasses o moreno o parte azúcar parte melaza
- 3 huevos
- 14 gr. de royal
- 250 gr. harina floja
- 265 gr. nata

Para el baño de regaliz y café

- 50 gr de almibar 1:1
- 2.5 gr de regaliz juanola
- 12,5 Licor de café Kalhua

Para el Cremoso de chocolate y albahaca

- 125 gr. Leche
- 125 gr. Nata
- 1,5 hojas de gelatina
- 25 gr de hojas de albahaca
- 37,5 gr de azúcar
- 40 gr. yema líquida
- 112 gr de chocolate de cobertura

Elaboración

Hervir el agua, la nata, el cacao y el azúcar.

Escaldar la harina y la levadura con la leche caliente.

Mezclar los huevos con la mantequilla fundida pero no caliente y añadir la mezcla anterior.

Rellenar un molde forrado con papel de horno y cocer 17 min a 165°C.

Servimos un trozo de pastel con una bola de helado.

Mezclaremos todos los ingredientes para realizar el baño de regaliz y café

Mezclar todos los ingredientes.

Para el Cremoso de chocolate y albahaca

Llevar a ebullición la leche, la nata y las hojas de albahaca. Colar la infusión.

A continuación mezclar las yemas con el azúcar y escaldar las con la infusión de albahaca.

Cocer a hasta alcanzar los 82 °C, como una crema inglesa.

Añadir a la crema las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.

Verter la crema en 3 tandas, sobre el chocolate cortado a trocitos mientras removemos con una lengua de gato.

Tapar a piel y reservar en nevera para que cuaje.

Romper la gelatinización batiendo con varilla manual antes de colocar en la manga pastelera

SOPA DE BERZA CON POCHAS BLANCAS Y BUTIFARRA

Ingredientes

- *1 cebolleta picada*
- *2 dientes de ajo escaldados*
- *2 patatas medianas*
- *1 hoja de laurel*
- *1 pizca de pimentón*
- *1 berza*
- *3 l. de caldo de verduras*
- *1 bote de alubias blancas*
- *Vino blanco*
- *2 butifarras gruesas*
- *1 butifarra del perol*
- *2 cucharadas soperas de pesto*
- *2 puñados de brote de espinacas*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Sofreímos en una olla amplia la cebolleta con el ajo hasta que este transparente
Cascamos las patatas sobre el fondo, añadimos la hoja de laurel y la cucharada de café de pimentón y damos unas vueltas.
Troceamos la berza y añadimos al sofrito, rehogamos 2 minutos, añadimos el caldo, hervir 35 mn.
Ecurrimos las alubias y pasamos a colador, lavamos muy bien y dejamos escurrir.
Incorporar las butifarras a la preparación 10 minutos antes de completar los 35 de tiempo.
Pasado el tiempo, retiramos las butifarras y las cortamos sobre tabla en dados o rodajas.
Añadir las alubias a la sopa, remover y hervir unos minutos.
Incorporar la butifarra a la sopa, el pesto y las espinacas.
Remover, rectificar de sal y pimienta

RISOTTO DE CALABACÍN Y JAMÓN

Ingredientes

- 80 g de jamón de pato
- 250 g de arroz carnaroli
- 2 calabacines
- Hojas de Perejil
- 100 g de cebolleta
- 100 g de Parmesano rallado
- 100 g de aceitunas negras sin hueso
- 100 ml de aceite de oliva virgen
- 500 g de caldo
- 25 g de mantequilla
- 30 ml de vino blanco
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelar las cebolletas y cortar en brunoise

Pelar los calabacines con unos 5mm de espesor y cortar en brunoise, unos 200g cortados

Triturar el perejil y 70 ml de aceite de oliva en un vaso para obtener un aceite verde y pasar por colador fino

Hervir el caldo y reservar.

Calentar 30 ml de aceite en una olla y colocar dentro las cebolletas, cocinar unos 5/7 minutos sin que coja color y agregamos los dados de calabacín. Dejar cocinar unos 5/7 minutos más sin dejar que tomen color.

Anacaramos el arroz y desglasamos con vino blanco.

Incorporamos poco a poco el caldo 3 veces mas o menos y sin dejar de mover durante unos 17 minutos hasta obtener el punto deseado del arroz.

Por otro lado saltear los dados de pieles de calabacín. Reservar.

Al pase

Cuando el arroz esté listo lo mezclaremos con el jamón, las pieles de calabacín y las olivas negras en dados.

Retirar del fuego y agregar el queso rallado y la mantequilla.

Añadir un poco de aceite verde.

Rectificamos de sal



EMPANADA DE MANZANA

Ingredientes

- *1 kg de harina*
- *5 g de sal*
- *200 ml de leche*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *200 ml de vino blanco*
- *Manzanas*
- *Azúcar moreno*

Elaboración

Hacemos un volcán con la harina, dentro introducimos el resto de ingredientes, amasamos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar 5 minutos.

Estiramos la masa pinchamos con un tenedor, sobre la masa espolvoreamos azúcar moreno y colocamos la manzana cortada fina, espolvoreamos por encima de la manzana azúcar moreno, regamos con un poco de nata líquida y cerramos empanada.

Hacemos un volcán en la masa para que respire y no se hinche, pintamos con yema de huevo y nata líquida y horneamos a 180° 35 minutos, servimos tibia acompañada de helado de vainilla.

GRATINADO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS CON MOUSELINA DE RAPE

Ingredientes

Para el Relleno de rape

- *Pimientos del piquillo enteros*
- *500 gr. de lomo de rape.*
- *150 gr. de escalonias.*
- *75 gr. de mantequilla.*
- *dl. de vino blanco seco.*
- *1 dl. de Jerez seco.*
- *1 hoja de laurel.*
- *1 Crema de leche (según necesidad).*
- *Sal pimienta.*

Para la Salsa de pimiento

- *1 pimiento rojo*
- *Mantequilla*
- *½ c.c de pimentón dulce*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Para el Relleno de rape

En una cazuela rehogar las escalonias en ciselé con la mantequilla, añadir el rape cortado a dados, rehogar un poco, añadir el laurel, el vino blanco, el Jerez, la sal y la pimienta. Cocer durante unos 15 minutos hasta que tenga la textura adecuada. A continuación se tritura esta preparación, la pondremos en una cazuela con crema de leche y le daremos un hervor. Reservar.

Rellenar los pimientos, mediante manga pastelera, con esta preparación. Reservar.

Para la Salsa de pimiento

Asar el pimiento a la llama, pelar, retirar semilla y triturar en vaso americano. Verter el culí en una sartén con mantequilla y cocinar durante un momento, añadir el pimentón y cocinar, añadir la crema de leche y ligar una salsa, condimentar. Poner la salsa como base en una cazuela, poner encima los pimientos rellenos, espolvorear con queso rallado y gratinar

POLLO REBOZADO EN HOJALDRE

Ingredientes

- 500 gr. de carne de pollo
- 20 ml. de aceite de oliva
- 2 cebollas tiernas o puerros
- 1 c.c. de comino
- 1 c.c. de cilantro molido
- 1 guindilla
- 2 c.s. de cilantro fresco o perejil
- 50 gr. de pan rallado
- 1 huevo
- 20 gr. de piñones tostados
- 40 gr. de pasas
- Semillas de sésamo o amapola para decorar
- Láminas de hojaldre congelado

Para la guarnición

- 100 gr de rúcola o berros
- 50 gr. de queso fresco
- Aceite de cebollino
- 10 gr. de piñones
- 20 gr. de pasas

Elaboración

Deshuesaremos el pollo y picaremos bien pequeño o pasaremos por la trituradora.

Picaremos la cebolla en brunoise.

Mezclaremos el pollo y la cebolla con el comino, las guindillas y el cilantro pasados por la sartén, el cilantro o perejil fresco y el pan rallado. Añadiremos los piñones tostados, las pasas y un poco de aceite. Salpimentaremos.

Estiraremos las láminas de hojaldre y colocaremos la farsa en forma de butifarra.

Enrollaremos como si fuera un brazo de gitano dejando el pliegue en la parte de abajo.

Pintaremos con huevo batido y espolvoreamos con semillas de amapola o sésamo.

Hornearemos a 200 °C unos 10 minutos y otros diez minutos a 160 °C.

Prepararemos la guarnición juntando todos los componentes y regando con el aceite de cebollino.

Cortaremos el hojaldre en dos partes.



TRUFAS DE BIZCOCHO, POLVORONES Y CHOCOLATE

Ingredientes

- *100 gr. de bizcocho*
- *100 gr. de polvorones*
- *150 gr. de cobertura de chocolate*
- *100 ml. de nata líquida*
- *60 gr. de glucosa o miel*
- *Virutas de chocolate*
- *Cacao en polvo para rebozar*

Elaboración

Llevaremos a ebullición la nata con la glucosa o la miel.

Trocearemos en un bol el bizcocho y los polvorones junto con la cobertura. Añadiremos la crema de leche.

Mezclaremos hasta obtener una masa homogénea.

Enfriaremos y colocaremos la preparación en una manga pastelera. Escudillar.

Haremos pequeñas bolas que volveremos a enfriar.

Rebozaremos con el cacao en polvo o viruta de chocolate.

Mantendremos en frío hasta el momento de servir.

CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes

Para la Brandada

- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta en grano
- Aceite de oliva
- 2 lomos de bacalao al punto de sal
- 1 patata blanca

Para el Puré y rebozado

- 3 patatas blancas
- 2 huevos
- C/S de pan rallado
- Sal

Elaboración

Para la Brandada

Hervir las patatas sin piel y reservar.

Confitar el lomo de bacalao y la patata troceada junto con el resto de ingredientes durante 5 minutos. Retirar y desmigalar. Reservar.

En un vaso de túrmix. Triturar el bacalao desmigado con aceite del confit. Añadir patata y ajo hasta obtener el sabor y la textura adecuados. Reservar.

Para el Puré y rebozado

Hervir las patatas troceadas y sin piel, escurrir, secar, triturar con un tenedor, condimentar y reservar, mezclar la C/S de brandada y patata para que domine el sabor del bacalao, rectificar de punto de sal.

Con dos cucharas, darle forma de cannel a esta preparación pasar por huevo, por pan rallado, de nuevo por huevo y de nuevo por pan rallado.

Rectificar la forma de la croqueta y freír, durante unos instantes, sumergida en aceite de girasol bien caliente.

ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON VARIADO DE SETAS EN SALSA AL CURRY CON LECHE DE COCO

Ingredientes

- *1 calabacín*
- *1 cebolla de Figueras ciselé*
- *1 bandeja de variado de setas*
- *Un puñado de uvas pasas*
- *1 c.p. de curry en polvo*
- *½ lata de leche de coco*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Lavar y cortar tiras de calabacín tipo espagueti, reservar.

Limpiar y lavar las setas, saltear en una sartén con muy poco aceite para que no dejen escapar su agua y mantengan al máximo su tamaño, retirar y reservar. En esa misma sartén, con un poco de aceite, rehogar la cebolla ciselé, cuando esté en su punto, devolver las setas, añadir las uvas pasas y cocinar un instante, parar cocción y reservar.

En otra sartén, saltear los espaguetis de calabacín durante unos minutos, evitando siempre que queden demasiado hechos, añadirlos a la preparación anterior, recuperar temperatura, añadir la leche de coco, añadir el curry y cocinar, condimentar todo y presentar en el plato de forma agradable.

CREMA DE NARANJA CON SALTEADO DE FRUTAS, HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE YOGUR

Ingredientes

- *Helado de vainilla*
- *Piel de limón y de naranja*
- *Hojitas de menta*
- *1 yogur griego al limón*
- *1 limón*

Para la Crema de naranja

- *1 litro de leche*
- *150 gr. de azúcar*
- *6 yemas de huevo*
- *1 canela en rama*
- *1 trozo de piel de limón*
- *40 gr. de maizena*
- *Azúcar*
- *El zumo de 1 naranja*

Para el Salteado de frutas

- *1 piña en su punto de maduración*
- *1 mango de tres colores*
- *Una nuez pequeña de mantequilla*
- *Azúcar*
- *Almíbar t/t con esencia de vainilla*

Elaboración

Elaborar una crema catalana típica, aromatizar con zumo de naranja reservando la piel, enfriar, verter en su molde de servicio y dejar enfriar tapado a la piel con papel film.

Realizaremos un almíbar de agua y azúcar, añadir esencia de vainilla e infundionar, pelar y cortar dados de piña y mango, saltar en una sartén un poco de azúcar y mantequilla, añadir el almíbar, retirar cuando esté en su punto, reservar.

Verter el yogur en un plato plano, añadir gotas de limón reservando la piel y ligar una salsa, Reservar.

Formar, al pase, una cannel de helado de vainilla con una cuchara sumergida en agua tibia.

Repelar y secar pieles de limón y naranja en deshidratadora u en horno precalentado a 150° en papel de aluminio, llevar a vaso de túrmix y mixar hasta obtener un polvo fino o granulado. Espolvorear sobre el postre, decorar con hojitas de menta.

ALCACHOFAS SALTEADAS CON TOCINO Y HUEVOS

Ingredientes

- *4 alcachofas*
- *6 chalotas*
- *4 o 5 lonchas finas de tocino con veta*
- *4 huevos*
- *Vinagre PX*
- *1 ramillete de perifollo o perejil*
- *1 pizca de mantequilla*
- *Rebanadas de pan tostado*

Elaboración

Limpiamos las alcachofas y las partimos en rodajas finas o en cuartos, guardamos en agua y perejil mientras preparamos el resto de ingredientes.

Salteamos las alcachofas en una sartén con mantequilla y una pizca de aceite.
Cortar en tiras muy finas la chalota y añadirla justo al final, al sacarlas del fuego.
Colocarlas en un plato, junto a una rebanada o dos de pan tostado.

En la misma sartén con una nuez de mantequilla y aceite, hacemos los huevos a la plancha y colocarlo sobre las alcachofas.

Fuera del fuego, con la sartén aún caliente, pasar rápidamente las lonchas de tocino fresco y colocarlas sobre el huevo.
Añadir a la sartén una pizca de mantequilla, gotas de vinagre y perifollo o perejil cortado a tijera.
Echar la grasa sobre los huevos.

JAMONCITOS DE POLLO CON MANDARINAS

Ingredientes

- *Sal*
- *Aceite oliva*
- *Pimienta negra recién molida*
- *3 dientes ajo prensado*
- *1 C/S de salsa perrins*
- *Hierba aromática*

Para la salsa de mandarinas

- *Zumo de unas siete mandarinas*
- *Un vaso de caldo de pollo*
- *Unas hebras de azafrán*
- *2 cucharadas soperas de miel*
- *1 cebolla roja cortada en brunoise*
- *2 nueces de mantequilla*
- *Sal y pimienta negra*

Elaboración

Marinar el pollo, escurrimos y en una cazuela con 150 ml de aceite de oliva, lo rehogamos a fuego medio-alto, una vez esté bien dorado retiramos pollo y en esa misma cazuela, retirando el exceso de aceite añadimos una nuez de mantequilla y añadimos la cebolla, un poco de sal para que sude, rehogamos unos 15 minutos o hasta que este transparente, agregamos las hebras de azafrán y desglasamos fondo con cognac.

Añadimos el zumo de mandarina dejamos evaporar un par de minutos y agregamos el caldo de ave o verduras, volvemos a introducir el pollo ya rehogado, añadimos la miel y cocemos a medio 25 minutos.

Emplatamos en plato de servicio y decoramos con gajos de mandarina.



SOPA DE CHOCOLATE CON CREMA O ESPUMA DE LECHE

Ingredientes

- 10 g de cacao en polvo
- 20 g de azúcar moreno
- 500 g de leche entera
- 50 g de chocolate negro
- 80 g de chocolate con leche
- Sal

Para la crema de leche desnatada

- 250 g de leche desnatada
- 20 g de azúcar moreno
- Canela en polvo

Elaboración

Ponemos todos los chocolates en un bol
Calentamos la leche y llevamos a ebullición, vertemos sobre el bol con la mezcla de chocolates.
Mezclamos todo bien mezclado con ayuda de una varilla y colocamos de nuevo la preparación en la olla.
Llevamos a ebullición sin parar de remover.
Verter sobre el plato de servicio

Para la crema de leche desnatada

Calentamos la leche junto al azúcar en un cazo y llevamos a ebullición.
Batir con túrmix a velocidad media en cazo inclinado y sobre la superficie de la leche para que nos emulsione y nos haga crema o espuma.

Reposamos y recuperamos la espuma con una cuchara, la colocamos encima del chocolate caliente.
Espolvoreamos con un poco de canela al gusto

CREMA DE GUISANTES CON ALMEJAS

Ingredientes

- *1/2 kg de guisantes frescos o congelados*
- *1/4 kg de almejas*
- *3 cebollas tiernas*
- *10 gr. de mantequilla*
- *4 hojas de lechuga romana*
- *100 ml. de vino blanco*
- *1 guindilla*
- *2 dientes de ajo*
- *1 gr. de perejil fresco*
- *1/4 l. de caldo vegetal*
- *100 gr. de mató*

Elaboración

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en muy poca mantequilla unos 8 minutos evitando que adquiera color. Añadimos la guindilla y el ajo cortado ciselée y alargamos cocción unos 3 minutos a fuego suave. Reducimos con el vino blanco y añadimos las hojas de lechuga sin el tronco central y los guisantes. Tapamos y alargamos cocción unos 6 minutos más. Retiramos del fuego y trituramos con las hojas de perejil escaldadas. Colamos y volvemos a colocar al fuego y alargamos con el caldo vegetal al gusto. Salpimentar y reservar en caliente. Aparte abrimos las almejas al vapor, reservando el líquido de cocción para añadir a la crema. Recortamos los bordes del pan y estiramos con un rodillo. Envolvemos alrededor de un canutillo y tostamos al horno a 180 °C unos 5 minutos. Retirar y reservar para decoración. Colocamos la crema en plato soper, colocamos una bola de queso fresco en el medio y las almejas alrededor. Decorar con el pan tostado apoyado en el queso fresco.

PLATILLO TRADICIONAL DE BACALAO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- *1 lomo de bacalao al punto de sal p.p.*
- *Harina*
- *5 alcachofas*
- *3 huevos duros*
- *1 bote de garbanzos cocidos*
- *1 cebolla grande de Figueras*
- *200 gr. de tomate triturado*
- *1 manojo de ajos tiernos*
- *Vino blanco*
- *Almendras tostadas*
- *1 d. de ajo*
- *Perejil*

Elaboración

Pasar el bacalao por harina y freír hasta que coja un poco de color. Reservar.

Hervir los huevos, poner en agua fría, pelar y reservar cortados a la mitad. Vaciar el bote de garbanzos, lavar y reservar.

Pelar las alcachofas, cortar a cuartos y freír en la cazuela donde hemos dorado el bacalao y vallamos a cocinar todo.

Reservar el bacalao.

Pelar una capa de los ajos tiernos y dorar, retirar y reservar. Desglasar con un vasito de vino blanco, evaporar.

En esa misma cazuela hacer un sofrito de cebolla picada y tomate, devolver el resto de ingredientes a la cocción, cubrir con agua hasta la mitad y cocinar.

Añadir la picada hacia la mitad de la cocción, rectificar y servir en plato tradicional o en cazuela de barro.

FINANCIER CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para el chocolate

- 150 gr de chocolate 70%de cacao
- 35 gr de nata
- 90 gr de huevo
- 25 de mantequilla

Para el financier

- 150 gr de azúcar moreno
- 80 gr de harina de trigo
- 80 gr de almendra molida
- 120 gr de mantequilla
- 50 claras
- 10 gr de miel
- 20 gr de ron

Elaboración

Para el chocolate

En un bol fundir el chocolate, la nata y la mantequilla. Triturar con una batidora a poca velocidad.
Incorporar el huevo sin dejar de batir suavemente.
Rellenar aros de 3 cm de diámetro forrados de papel de horno por el interior.
Reservar en nevera.
Antes de servir hornear los moldes rellenos a 190° durante 4 min.

Para el financier

Mezclar la harina con la almendra molida, el ron y el azúcar moreno.
Fundir la mantequilla en un cazo hasta llegar al punto de noisette.
Mezclar la mantequilla con la miel.
Mezclar la harina con la mantequilla
Añadir delicadamente las claras batidas pero sin montar.
Rellenar los moldes de financier con la ayuda de una manga pastelera y hornear a 210 gr durante 7 min.

TIMBAL DE SARDINAS MARINADAS Y PIMIENTOS ASADOS CON AJOBLANCO DE MELON

Ingredientes

- 500gr de filetes de sardinas
- 200gr de sal
- 200gr de azúcar
- Hierbas provenzales
- Pieles de naranja y limón
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos amarillos
- Melón
- Menta fresca
- Sal /pimienta
- Ron añejo
- 100 gr. de jamón serrano
- 2 huevos duros

Para el Ajo blanco

- 600 gr. de agua
- 200 gr de aceite de oliva
- 16 gr de ajo
- 300 gr de almendras peladas
- 1/2 melón de piel de sapo
- Sal

Elaboración

Cubrir los filetes de sardinas con la mezcla de sal, azúcar, hierbas y pieles de naranja/limón un mínimo de 30 min, una vez transcurrido el tiempo lavar las sardinas en agua fría, secar y reservar.

Asamos los pimientos en el horno a unos 200° hasta que se doren bien, una vez estén los pelamos y despepitamos, Reservamos el aceite de asado.

Realizaremos el ajoblanco escaldando el ajo en agua hirviendo para que no pique.
Triturar el melón junto con el resto de ingredientes. Probamos y rectificamos de sal si es conveniente.

Picamos para la guarnición el jamón serrano y los huevos bien finos.

Montamos el timbal en un molde cortapastas, intercalando capas de sardinas y pimientos, le damos frio al molde en abatidor y retiramos molde.

Decoraremos con una brunoise de melón salpimentada y mojada en ron junto el jamón y los huevos, por ultimo añadiremos el ajoblanco alrededor.

ROLLITOS DE RAPE Y PANCETA CON PESTO DE OREJONES Y COMPOTA DE CEBOLLA

Ingredientes

- 2 lomos de rape
- 1 paquete de lonchas de panceta o bacon

Para el Pesto de orejones

- 100gr de albahaca
- 50gr de piñones
- 3 dientes de ajo
- 25 gr de parmesano en polvo
- 50gr de orejones secos
- Aceite de oliva suave
- Sal, pimienta

Para la Compota de cebolla

- 2 cebollas grandes rojas
- aceite de oliva
- 25gr de mantequilla
- Agua
- 1 cucharada de azúcar
- Sal, pimienta

Elaboración

Cortamos el rape en trozos no muy grandes salpimentamos y los enrollamos con las lonchas de panceta. Doraremos en el horno a 200° unos 5 min.

Para el Pesto de orejones

Doraremos los ajos y los piñones, trocearemos los orejones, retiraremos los tallos de la albahaca. Pondremos a triturar todo con turmix en un vaso alto , trituraremos hasta hacer una pasta, acabaremos emulsionando con aceite de oliva, hasta conseguir la textura deseada.

Para la Compota de cebolla

Pelaremos las cebollas y las doraremos bien al horno a unos 200° aproximadamente, hasta que adquieran un color tostado. Una vez atemperadas haremos una juliana con ellas, las rehogaremos en un poco de aceite y mantequilla, añadiremos el azúcar, alargaremos con un poco de agua, dejaremos cocinar hasta evaporar todo el agua y volvemos a añadir más agua en varias tandas hasta que quede un rehogado tipo compota.

Acabado

Pondremos tres rollos por plato, acompañaremos con la compota en la base y el pesto alrededor.

MOUSSE DE COCO, PIÑA CARAMELIZADA Y GRANIZADO

Ingredientes

- 200 gr. de piña
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml. de ron negro

Para la mousse de coco

- 100 ml. de leche de coco
- 1 yogurt griego
- 1 hoja de gelatina
- Azúcar al gusto

Para el Granizado

- 1/4 l. de zumo de piña
- 2 claras de huevo

Elaboración

Cortaremos la piña en macedonia, rehogamos en un poco de mantequilla y azúcar unos 5 min, caramelizar y flamear con el ron. Retiramos y enfriamos. Colocar en la base de la copa.

Para la mousse de coco

Disolver la gelatina previamente humedecida en un poco de leche de coco y juntar con el yogurt y el resto de leche de coco. Añadir un poco de coco rallado, azúcar al gusto y ralladura de limón. Estabilizar en frío y colocar sobre la copa piña.

Para el Granizado

Semi montar las claras y mezclar con el zumo.

Colocar en la mantecadora hasta que hiele. Reservar en el congelador hasta el pase. Colocar sobre la mousse.

SOPA DE BACALAO CON PATATAS

Ingredientes

- *¼ bacalao desmigado*
- *100 ml de vino blanco*
- *Fumet de pescado*
- *3 patatas*
- *3 dientes de ajo*
- *2 puerros*
- *2 cebollas*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Perejil picado*

Para el Fumet

- *2 zanahorias*
- *1 cebolla*
- *1 rama de apio*
- *½ kg restos de pescado*
- *1 hoja de laurel*
- *1 l de agua*

Elaboración

Picamos puerro y cebolla en ciselée y rehogamos con un poco de aceite unos 20 minutos. Fileteamos los ajos y alargamos cocción 3 minutos. Añadimos las patatas peladas y cascadas, reducimos el vino y mojamos con el fumet, llevamos a ebullición y mantenemos cocción unos 30 minutos.

Cuando las patatas estén tiernas, añadimos el bacalao y dejamos cocer 3 minutos, espolvoreamos con perejil picado. Ajustamos el líquido de sal y pimienta.

Para el Fumet

Limpiar las verduras y cortar en trozos.

Rehogar un par de minutos en un poco de aceite. Añadir el pescado desangrado y mojar con agua fría.

Añadir el laurel y dejar cocer 20 minutos a baja temperatura.

Retirar sólidos y desengrasar.

CRUJIENTE DE SALMÓN CON EMULSION DE CALÇOTS Y MOJO ROJO

Ingredientes

Para el crujiente

- 4 lomos de salmón de 160 gr.
- Hojas de pasta filo

Para la Emulsión de calçots

- 300 gr de calçots
- 50 ml de aceite de oliva
- 3 yemas de huevo
- Sal y pimenta

Para el mojo rojo

- 4 Ajos
- Guindillas (opcional)
- 1c.c de Comino en grano
- 1 c.c de Pimentón dulce
- 1 cucharadita de Pimentón Picante
- 1 Pimiento rojo
- 2 c.s. de vinagre de jerez
- 200 ml de Aceite de Oliva (aprox)
- Sal

Elaboración

Para el crujiente

Limpia el salmón de piel y espinas y escaldar 1 minuto en agua hirviendo.
Parar cocción, salpimentar y aceitar.
Cerrar en forma de paquete con la pasta filo y reservar en frío hasta pase.

Para la Emulsión de calçots

Limpia los calçots. Aceitar, salar y asar al horno a 220 °C unos 15 a 20 minutos.
Retirar las pieles excesivamente negras y trocear
Colocar el conjunto en una trituradora con las yemas de huevo y el aceite.
Triturar hasta emulsionar.
Colocar a fuego suave y remover unos 5 minutos hasta obtener una textura cremosa y hayamos pasteurizado el huevo.
Ajustar de sazón y reservar en caliente hasta pase.

Para el mojo rojo

Tostamos el comino y agregamos junto el resto de ingredientes. Emulsionamos añadiendo el aceite al hilo. Debemos obtener una salsa de textura cremosa

Al pase

Pintar el crujiente con mantequilla y hornear a 200 °C unos 8 a 10 minutos.
Colocar una base de crema y colocar el crujiente encima. Acompañar con el mojo frío.



TORTA NAVARRA

Ingredientes

- *4 huevos*
- *100 gr. de miga de pan*
- *100 gr. de pasas*
- *125 ml. de leche*
- *125 ml. de yogurt*
- *50 gr. de mantequilla*
- *150 gr. de azúcar*
- *Canela en polvo*
- *Ralladura de limón y naranja*

Elaboración

Poner las pasas en remojo.

En un cuenco mezclar bien la miga de pan con la leche, el yogurt, las ralladuras y la canela.

Aparte blanqueamos los huevos con el azúcar.

Incorporar la preparación anterior y agregar las pasas.

Colocar en un molde encamisado y recubierto de azúcar y hornear unos 20 minutos a 180 °C.

Retirar, dejar enfriar y decorar con azúcar lustre.