

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 infusionar hasta que se enfríe.

Para el Helado de jengibre

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

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

Para la bechamel

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

Dejamos enfriar en la nevera toda toda la noche.

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

Cremer 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.