



ESCABECHE DE CODORNIZ ESPUMOSO

Ingredientes

- 4 codornices
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 diente de ajo
- 2 hojas de gelatina
- 1 hoja de laurel
- 1/4 l de vino blanco
- 1/4 l de leche
- 1/4 l de agua
- 1 c de semillas de mostaza
- 4 clavos de olor
- 12 granos de pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Cortar las verduras en juliana y aros

Rehogar con los aromas unos 20 minutos en aceite.

Mientras deshuesar las codornices.

Subir el fuego añadir los ajos enteros y las codornices enharinadas y salpimentadas, mantener unos 5 minutos a fuego fuerte y reducir el fuego.

Reducir el vino a la mitad y mojar con el agua. Mantener unos 15 minutos a fuego bajo tapado.

Mientras llevar a ebullición la leche. Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada.

Dejar enfriar y montar con varillas a última hora hasta formar espuma.

Cubrir la preparación con la leche.



LIEBRE CON CIGALAS

Ingredientes

- 1 liebre
- 12 cigalas
- 1 cebolla
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de anís
- 1 rama de canela
- ½ l de caldo de ave
- Hierbas aromáticas
- Piel de naranja
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la picada

- 1 hígado de liebre
- 15 gr de chocolate
- 3 diente de ajo
- Manojos de perejil
- 4 briznas de azafrán
- Almendras tostadas
- 100 gr de rossinyols

Elaboración

Trocear la liebre, salpimentar y dejar marinar 30 min con el vino.

Limpiar las setas y confitar en aceite unos 10 minutos.

Retirar las setas y confitar el conejo a 785 °C 45 minutos.

Cortar la cebolla ciselée y sofreír unos 45 minutos con las hierbas aromáticas y la canela.

Añadir la liebre confitada y reducir los alcoholes.

Mojar con el caldo e incorporar la picada.

Dejar cocer a fuego suave tapado unas 2 horas.

Cuando la carne esté tierna añadir las setas y las cigalas salteadas.

Ajustar de sazón y consistencia incorporando más caldo en caso de necesidad.



CREMA CATALANA CON CARAMELO Y CRUJIENTE DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 400 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- 20 gr de maicena
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

Para la Salsa caramelo

- 100 gr de azúcar
- 150 ml de crema de leche 35%

Para el Crujiente

- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 2 claras de huevo
- 50 gr de almendras

Elaboración

Llevar a ebullición la leche con los aromas

Aparte se mezclan las yemas con el azúcar y la maicena

Se vierte la leche caliente sobre la preparación poco a poco y volvemos a fuego.

Llevamos de nuevo a ebullición y reducimos fuego removiendo continuamente hasta que adquiera consistencia.

Colocar en las copas de servicio.

Para la Salsa caramelo

Caramelizar el azúcar en una reductora en seco y añadir lentamente la crema de leche caliente.

Remover hasta homogeneizar y retirar. Colocar sobre la crema.

Para el Crujiente

Mezclar la mantequilla pomada con la harina y el azúcar e incorporar las claras batidas pero no montadas.

Estirar entre dos hojas de papel de horno y espolvorear con la almendra.

Hornear unos 15 minutos a 140 °C. hasta que esté dorada

Romper en trozos, colorar en la crema



RILLETES DE TRUCHA CON BASTONCILLOS DE PAN

Ingredientes

- 2 truchas fileteadas sin espinas
- 150 gr de queso Philadelphia
- 50 gr de crème fraîche
- Zumo de lima
- Cebollino fresco
- Pimienta negra
- Sal normal.
- 1 pepino

Para los bastoncillos

- 320 gr de harina fuerte
- 10 gr de levadura de panadero
- 190 gr leche entera
- Sal

Elaboración

Sumergir los filetes de trucha en una salmuera al 25% durante 10 min.
Secar el pescado y ahumarlo. Poner el pescado en una safata con papel de horno.

Cocemos los filetes 5 min a 200°C. Cuando pierda un poco de temperatura, retirar la piel de la trucha y desmigalarla con las manos en un cuenco. Añadir el queso y la mantequilla.
Picar el cebollino e incorporarlo al cuenco, añadir el zumo de lima y la piel rallada.
Finalmente añadir la sal y mezclar bien con un tenedor o con la thermomix.

Servimos las rilletes dentro de ramequín acompañado de pepinillo marinado con sal, azúcar y vinagre.

Para los bastoncillos

Juntamos en un bol harina, levadura y leche.
Amasamos durante 9 min y juntamos la sal. Amasamos 2 min mas.
Cubrimos con un paño húmedo y dejamos fermentar en la nevera durante 4 h (un día para otro).
Estiramos la masa con rodillo hasta que tenga 5 mm de grosor.
Cortamos rombos de 10 de diagonal larga y 3 de diagonal estrecha.
Cocemos al horno durante 10 min. le damos la vuelta y lo acabamos de dorar 1 min mas.
Servir el pan junto a las rilletes.



MAGRET DE PATO, ESPUMA DE BONIATO Y PERAS CON JENGIBRE

Ingredientes

- *1 Magret de pato*
- *4 peras*
- *2 c.s de jengibre rallado*
- *Anís*
- *200 gr de vino blanco o sake*
- *100 gr de zumo de manzana*
- *250 gr de boniato cocido*
- *125 gr de nata líquida*
- *100 gr de caldo de ave*
- *30 gr de mantequilla*
- *2 capsulas de N20*

Elaboración

Cortar el exceso de grasa del magret.

Marcar con cortes en rejilla la piel. Salpimentar

Poner el magret con la piel boca abajo en una paella a fuego suave, ir desgrasando decantado la grasa de la paella.

Este proceso debe durar unos 20 min.

Antes de servir marcamos el magret por los dos lados y cortar a lonchas.

Cocinamos las peras peladas con el vino y el zumo de manzana el jengibre y anís.

Para la espuma

Cocer el boniato al horno unos 40 min a 200°C y pelar.

Triturar en la thermomix a 70°C la pulpa de boniato junto con la nata y el caldo

Sazonar con sal y pimienta, afinar con mantequilla.

Colar y llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.

Retirar la capsula y mantener al baño maría que rebasa los 70°C.

Servir el magret con peras y espuma.



CARROT COCO CAKE CON SORBETE DE PIÑA

Ingredientes

- 230 gr. harina
- 6 gr. levadura
- 10 gr. bicarbonato
- 6 gr. canela
- 1 clavo
- 1 grano de pimienta de Jamaica
- 1 c.c. jengibre
- 175 gr. azúcar
- 150 gr. aceite de girasol o coco
- 4 huevos
- 250 gr. zanahoria rallada
- 125 gr. nueces
- 100 gr. de coco rallado

Para el Sorbete de Piña

- 500 gr. de zumo de Piña
- 300 gr zanahoria
- 30 gr prosorbet sosa
- 100 gr maltodextrina sosa
- 10 gr de zumo de limón
- jengibre

Elaboración

Tamizar la harina con la levadura y el bicarbonato.

Montar por separado las yemas y las claras con la mitad de azúcar cada una.

Incorporar el aceite de girasol

Incorporar la harina, la zanahoria y el coco rallado.

Encamisar un molde de plum cake forrado de papel de horno.

Cocer al horno 30 min a 180°C.

Para el Sorbete de Piña

Licuar la piña, la zanahoria, jengibre batir junto con los demás ingredientes.

Pasar por la mantecadora.



CHAMPI CHAPELA

Ingredientes

- *Champiñones*
- *Sal y pimienta*
- *Aceite*
- *Ajo*
- *Jamón Serrano*
- *Harina*
- *Huevo*
- *Pan rallado*
- *Bechamel espesa*

Para la Salsa velouté de Jamón

- *200 ml de jugo de jamón*
- *15 gr. De mantequilla*
- *15 gr. De harina*

Elaboración

Limpiaremos las setas y retiramos el tronco. Cocemos de 3 a 5 minutos en agua salada hirviendo.

Retiramos y paramos cocción.

Cortamos la parte superior (Txapela) Escaldamos el ajo 3 minutos y picamos en brunoise. Reservamos

Preparamos la bechamel, calentando un poco de mantequilla en un cazo, espolvoreamos la harina, cocemos unos 3 minutos y mojamos con leche caliente hasta que espese. Salpimentamos

Colocamos el ajo y el jamón picado en los champiñones, cubrimos con un poco de bechamel y colocamos la txapela encima

Pasaremos por harina, huevo y pan rallado y freímos por inmersión 2 minutos.

Acompañar con la salsa

Para la salsa procederemos de la misma manera que con la bechamel.



BLINIS DE SETAS Y GAMBAS

Ingredientes

Para los blinis

- 100 gr. de harina
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta

Para el relleno

- 200 gr de setas variadas
- 12 gambas
- 3 cebollas tiernas
- Manojos de perejil
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de pan rallado
- 20 gr de parmesano rallado
- Pizca de pimentón de la vera
- Sal y pimienta
- 100 ml de jerez seco
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Para los blinis

Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea. Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla. Retirar y dejar reposar.

Para el relleno

Limpiaremos las setas de tierra y salteamos unos 5 minutos en un poco de aceite a fuego fuerte. Retirar. En el mismo aceite saltear las gambas, retirar. Reducimos el fuego y rehogaremos con la mantequilla la cebolla tierna cortada en ciselé unos 3 minutos, añadimos el ajo laminado y mantenemos 3 minutos. Reducimos unos 3 minutos con el vino blanco. Rectificamos de sal y pimienta, apagamos fuego y añadimos las setas y las gambas a fuego apagamos. Colocamos encima del blini, espolvoreamos con pimentón, pan rallado y el parmesano y gratinamos 1 minutos. Servir de inmediato refrescando con perejil picado



CAKE DE CALABAZA Y NUTELLA

Ingredientes

- *130 g de puré de calabaza*
- *100 g de azúcar moreno*
- *240 g de harina*
- *2 cucharaditas de levadura química*
- *1 cucharadita de canela molida*
- *2 huevos grandes*
- *150 ml de aceite de girasol*
- *100 ml de leche*
- *1 bote pequeño de Nutella (200 g)*

Elaboración

Precalentamos el horno a 170° y engrasamos un molde de cake.

Cocemos o asamos la calabaza, trituramos.

Mezclamos los ingredientes secos en un bol.

Batimos los líquidos en otro bol.

Volcamos el bol de secos sobre el de líquidos y batimos hasta integrarlos.

Vertemos la mitad de la masa en el molde de cake y repartimos por encima unas cucharaditas de nutella.

Tapamos con el resto de la masa y repartimos por encima el resto de la nutella.

Con un cuchillo, hacemos un zigzag en la masa, una sola vez

Horneamos 1 hora a 170°



PARMENTIER DE LANGOSTINOS CON TROMPETA DE LA MUERTE

Ingredientes

- 500 gr. de patata
- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 ml. de nata líquida
- 12 langostinos.
- 1 cebolla
- 2 tomates rallado
- 200 gr. de trompetas deshidratadas.
- Cebollino picado
- 200gr. Agua de trompetas.
- Coñac o brandy

Elaboración

Pelar los langostinos y reservar las cabezas.

Poner una olla en el fuego con agua. Cuando empiece a hervir añadirle las patatas peladas y cortadas en trozos. Cocerlas hasta que estén tiernas. Después escurrirlas y aplastarlas con la ayuda de unas barrillas hasta convertirlas en puré. Mezclar el aceite con un poco de nata caliente y añadirla al puré de patatas. Rectificar de sal y pimienta.

Poner las cabezas en una cazuela con aceite y sofreírlas. Incorpórale la cebolla y algunas trompetas cortadas en brunoise y dejarlo sofreír. Añadir el tomate rallado y dejarlo cocer unos 5 minutos. Aplastar las cabezas con la ayuda de una cuchara de palo, añadimos el coñac y dejar reducir el alcohol.

Añadirle el agua de las setas y dejarla cocer a fuego suave unos 20 minutos. Colaremos por colador chino, dejaremos reducir, añadiremos la nata y continuaremos la reducción hasta obtener textura deseada. Rectificar de sal y pimienta.

Acabado

Saltearemos las trompetas y reservaremos, en la misma sartén saltearemos también los langostinos, salpimentaremos.

Pondremos en un plato el parmentier, los langostinos, las setas y naparemos con la salsa, acabaremos decorando con el cebollino picado.



CONEJO ENCEBOLLADO CON VERMUT ROJO

Ingredientes

- *1 conejo*
- *500 gr. de cebolla*
- *150 gr. de zanahoria*
- *250 gr. de vermut*
- *1 cabeza de ajos*
- *100 cl. de aceite de oliva*
- *Laurel y tomillo*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Cortar el conejo a octavos. Salpimentar y dorar por ambos lados en una cazuela con aceite bien caliente.

Retirar y añadir a la cazuela los ajos, la cebolla cortada juliana y la zanahoria a rodajas.

Dejar cocer a fuego medio 15min., removiendo de vez en cuando.

Añadir el laurel, el tomillo, el vermut.

Ponemos el conejo y cocemos 15 min. más

Rectificamos de sal y pimienta



CAKE DE FRUTA CONFITADA

Ingredientes

- 150 g. de mantequilla pomada
- 150 g. de harina
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- 4 g. de levadura royal
- 100 g. de fruta confitada, cerezas, naranja, pasas...

Para el glaseado

- c/s de azúcar glas
- c/s de agua o zumo naranja
- Rodajas de naranja para decorar

Elaboración

Batir la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos uno a uno y al final la harina tamizada con el impulsor y la fruta confitada troceada y enharinada.

Rellenar los moldes de cake encamisados con papel de horno, cocer a 160 ° C. durante 40 minutos.

Glasear con glasa muerta y secar 40 segundos en el horno a 180 ° C.



ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHE CON VINAGRETA DE MIEL

Ingredientes

- 60 ml vinagre manzana
- 60 ml vino blanco
- 180 ml agua
- Pimienta en grano
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 3 codornices

Para la ensalada

- 1 granada
- Pistachos
- Pipas de calabaza peladas
- Hoja de roble
- Escarola
- Picatostes de pan

Para la vinagreta

- 1 cs mostaza antigua
- 1 cs azúcar moreno
- 1 cs miel
- 70 ml aceite
- 40 ml vinagre
- Sal pimienta

Elaboración

Salpimentar las codornices y en una sartén dorar por todas partes, reservar.

En la misma sartén sofreír las verduras (cebolla, zanahoria y ajos) cortados en trozos grandes, añadir el laurel y los granos de pimienta pasados 5 min. agregar las codornices y los líquidos, cocer 40 min aprox y dejar reposar 48 h.

En un bol introducir los ingredientes de la vinagreta y con la ayuda de unas varillas mezclar bien. Reservar.

Pelar la granada

Montar la ensalada con las hojas de roble y escarola, los picatostes de pan, los pistachos y pipas de calabaza, poner las codornices desmenuzadas y acabar con la vinagreta de miel y la granada.



CANELÓN DE PATO CON PERAS Y CIRUELAS

Ingredientes

- 6 láminas de lasaña
- 4 peras conferencia
- 2 confit de pato
- Tomillo fresco
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 tomates maduros
- 1 rama canela
- Laurel
- 150 ml coñac
- Caldo ave o verduras
- 100 g ciruelas
- 200 ml moscatel

Elaboración

Cocer la pasta de lasaña y reservar.

Poner las ciruelas en remojo con el moscatel.

Cortar la cebolla en juliana, el puerro y la zanahoria en rodajas y rallar el tomate.

En una sartén rehogar las verduras durante 5/7 min y seguidamente añadir el tomate rallado, sofreír unos minutos y añadir el coñac la canela y el tomillo agregar el caldo, el pato desmenuzado y las peras cortadas en dados y cocer 10 min. Colar y reservar el líquido

Triturar la farsa con la ayuda de una picadora y reservar.

Con el líquido sobrante llevar al fuego con un poco de mantequilla y reducir hasta obtener una textura de salsa
Poner al fuego las ciruelas hasta que evapore el alcohol y reservar.

Rellenar los canelones con la farsa de pato

Poner la salsa por encima y decorar con las ciruelas



BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 225 g chocolate al 66%
- 170 g de mantequilla
- 170 g de huevos
- 340 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 1/4 vaina de vainilla
- 115 g de harina tamizada

Elaboración

Fundir en un bol al baño maría el chocolate y la mantequilla.

Con ayuda de una lengua mezclar homogéneamente y reservar.

Mezclar en otro bol los huevos, el azúcar y la sal.

Añadir el interior de la vaina de vainilla y mezclar todo bien procurando que no se incorpore aire.

Agregar a la mezcla anterior el chocolate ya fundido y remover hasta obtener una masa homogénea.

Añadir la harina tamizada en forma de lluvia e ir incorporar poco a poco con ayuda de una lengua.

Precalentar el horno a 180° C.

Colocar un papel sulfurizado sobre una placa metálica y untarlo de mantequilla.

Verter la mezcla final y hornear 20 minutos.

Verificar el punto de cocción con la ayuda de un palillo (si el palillo sale limpio estará la cocción correcta, y si no lo dejaremos unos 5 minutos más).

Servir con una bola de helado o nata montada.



ALCACHOFAS RELLENAS DE SETAS Y FOIE

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 400 gr. De setas variadas
- 2 cebollas medianas
- ½ copa de brandy
- 1 c.s de harina
- 125 ml. De caldo de setas
- 8 láminas de foie

Elaboración

Pelamos y descorazonamos las alcachofas.

Cocemos a la inglesa unos 20 minutos, hasta que estén tiernas, retirar escurrir y reservar

Picamos la cebolla en ciselée y sofreímos, añadimos las setas picadas en brunoise y cocinamos unos 15 minutos a fuego bajo. Recuperamos fondo con el brandy y reducimos.

Espolvoreamos con harina, cocemos y mojamos con el caldo.

Salpimentar y dejamos reducir hasta que adquiera consistencia de relleno.

Rellenamos las alcachofas colocamos encima una escalopa de foie y gratinamos, al pase colocamos en el fondo del plato una base de salsa de setas o jugo de carne, colocamos las alcachofas y listo



CANELONES DE PATO GRATINADOS CON BECHAMEL TRUFADA Y CEPS

Ingredientes

- *1 cajita de pasta de canelones*
- *Una cucharada de grasa del confit*
- *1 cebolla mediana de Figueras*
- *1 confit de pato*
- *2 champiñones cortados a dados*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta Bechamel*
- *30 gr. de mantequilla*
- *2 escaloñas*
- *30 gr. de harina*
- *½ litro de leche*
- *100 gr. de ceps congelados*
- *Sal y pimienta*
- *Trufa rallada*
- *Parmesano rallado*

Elaboración

Cocinar la pasta en agua hirviendo hasta que esté en su punto. Retirar con araña o espumadera y extender sobre trapo. Enfriar. Reservar.

Rehogar la cebolla en un cazo con la cucharada de grasa, añadir los champiñones. Cuando este en su punto añadir la carne del confit desmigada, cocinar todo junto durante un rato, añadir la crema de leche y ligar, rectificar de sal y pimienta.

Trasladar la preparación a un vaso de túrmix y triturar a textura de canelón.
Rellenar los canelones con esta preparación.

Derretir la mantequilla en un cazo sin que tome color, añadir las escaloñas y cocinar, retirar del fuego y añadir la harina, ligar un roux, mojar con la leche y cocinar, añadir los ceps troceados, el rallado de trufa y cocinar todo hasta obtener el color y la textura deseada.

Poner el canelón en bandeja de horno, espolvorear con parmesano rallado y gratinar

Presentar el canelón y acompañar con la bechamel trufada



TIRAMISÚ

Ingredientes

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto

Para la Crema de mascarpone

- 500gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

Elaboración

Blanqueamos las yemas con el azúcar.

Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas.

Si queremos que la masa quede mas suave podemos incorporar la claras montadas con 100gr. de azúcar.

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja.

Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao.



BLINIS CON ALCACHOFAS, SETAS Y FOIE A LA NARANJA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 200 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- 50 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 4 gr. de levadura química

Para las alcachofas

- 4 alcachofas
- 4 láminas finas de foie
- 100 gr de setas variadas
- 2 c.s. de miel
- Zumo de 2 naranjas
- Ralladura de ½ naranja
- Sal en Escamas
- 1 c de mostaza

Elaboración

Limpiar las alcachofas hasta obtener el corazón.
Cocer a la inglesa 4/5 minutos y parar cocción.
Cortar en cuartos o mitades según el tamaño.
Reservar hasta pase.

Limpiar y cortar las setas en trozos grandes si es necesario.
Colocar en una reductora la miel y la mostaza, mezclar y mojar con el zumo de naranja.
Reducir a la mitad.

Mezclar la sal en escamas con la ralladura de naranja
Mezclaremos todos los componentes y texturizamos con una batidora hasta obtener una masa homogénea.
Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos.

En una crepera pequeña preparamos los blinis con un poco de mantequilla. Retirar y dejar reposar.

Al pase saltar las setas y las alcachofas a fuego fuerte 5 minutos.

Colocar sobre los blinis, disponer una lámina fina de foie y regar con la salsa fría.
Decorar con la sal y naranja



CIERVO CON SALSA DE VINO TINTO, BONIATO Y PAN CON TOMATE

Ingredientes

- 4 filetes de pierna de ciervo
- 2 boniatos
- Pan de payés o de molde
- 2 tomates maduros
- Aceite y sal

Para la salsa

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 2 tomates
- 2 clavos de olor
- 2 hojas de laurel
- Tomillo y romero
- 1 c s. de harina
- 100 ml de vino dulce
- 100 ml de vino tinto
- ¼ l de fondo oscuro

Elaboración

Poner los boniatos al horno y asamos a 190 °C unos 20-25 minutos.
Retiramos y chafamos hasta obtener un puré

Para la salsa

Cortamos las verduras en mirepoix y sofreímos alrededor de 2 horas con los aromas.
Tostamos la harina 5 minutos y reducimos el alcohol

Mojamos con el fono y dejamos cocer tapado 15 minutos.
Pasamos por chino y colador y ajustamos de sazón y consistencia

Al pase

Tostamos el pan al horno, untamos con el tomate y regamos con aceite y sal
Colocamos una pequeña cantidad de puré de boniato.
Asamos la carne a la plancha 1 minuto por lado.
Salpimentamos y colocamos encima
Regamos con la salsa



MOUSSE DE CAFÉ, CASTAÑAS Y MEMBRILLO

Ingredientes

- 100 gr de membrillo
- 100 gr de castañas
- 6 huevos
- 150 gr de azúcar
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 40 gr de café descafeinado soluble
- 300 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Desclaremos yemas y claras.

Blanquear al baño maría las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una textura espumosa

Llevar a ebullición 1/3 de la crema de leche y deshacer la cobertura troceada y el café.

Incorporar a la preparación anterior poco a poco.

Semimontar la crema de leche e incorporar en tercios.

Montar las claras al baño maría hasta que adquieras consistencia cremosa e incorporar en tercios.

Refrigerar unas 4 horas.

Colocar en la base de la copa unas castañas troceadas, unos dados de membrillo y cubrir con la mousse.

Decorar con canela y azúcar lustre



ARROZ A LA CAZADORA CON ALIOLI DE MEMBRILLO

Ingredientes

- 300g de arroz bomba
- 200g costilla de cerdo
- ½ conejo
- 5 ajos
- 2 cebollas
- 1 Pimiento verde
- 200 gr de robellones
- 2 tomates rojos
- Sal
- 1.5 l de caldo de ave
- Perejil
- Aceite de oliva

Para el alioli de membrillo

- 50g dulce de membrillo
- 1 huevo
- Ajos
- 1Dl. de aceite de oliva

Elaboración

Saltear los robellones cortados a cuartos en la paella que usaremos para hacer el arroz. Reservar las setas. Trocear la costilla y el conejo. Los rustimos en la paella con aceite abundante. Cuando estén dorados por todos los lados sofreír la cebolla, el pimiento y el ajo picados a dados pequeños. Pasados unos 15 min. añadir el tomate rojo rallado. Cocer 10 min. mas. Reservar el sofrito aparte.

En la misma paella anacarar el arroz removiendo constantemente. Añadir el sofrito y el caldo de ave que tendremos hirviendo en una olla. Rectificar de sal y disponer las setas. A los 13 minutos de cocción aliñar el arroz con una picada de ajo, agua, aceite y perejil. Acabar el arroz al horno a 220 5 min. mas.

Para hacer el alioli de membrillo triturar el membrillo, los ajos, la sal y el huevo. Añadir aceite mientras montamos con la batidora.



PICANTON RELLENO CON PURE DE CHIRIVÍAS

Ingredientes

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

Elaboración

Precalentar el horno a 190°.

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

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

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

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

Removemos bien y rellenamos los picantones.

Con un palillo cerramos la piel sobre el relleno.

Colocar los picantones en una bandeja de horno engrasada con un poco de aceite, pincelar de aceite los picantones y asarlos en el horno a 190° 20 minutos por costado. A los 30 min regar con vino blanco.

Mojamos los picantones con el jugo del rustido cada 10 min.

Cuando estén dorados por los 4 costados los sacamos del horno y reservar al calor.

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

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

Salpimentar y triturar hasta obtener un puré denso.



COOKIES CON HELADO DE RON Y PASAS

Ingredientes

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

Para el helado

- 150 gr de leche
- 500 gr de nata
- 1 vaina de vainilla o jarabe de vainilla
- 50 gr de procrema
- 4 yemas de huevo
- 70 gr de azúcar
- 1 dl de ron
- 100 gr de pasas

Elaboración

Cortar la mantequilla a daditos. Dejar atemperar dentro de un recipiente hondo.
Batir con el azúcar hasta que los granos se disuelvan.
Seguir batiendo y añadir un huevo, hasta que no esté integrado no poner el otro.
Tamizar la harina y la levadura e integrar a la masa con espátula.
Añadir el chocolate picado y las nueces.

Forrar una bandeja con papel de horno.
Disponer cucharadas de masa separadas entre si.
Hornear a 180°C durante 10 min.
Quedan tostadas por los bordes y blanditas por encima.
Retirar sobre una rejilla para que enfríen.

Para el helado

Ponemos las pasas en remojo.
Infusionar la vainilla con la leche y la nata.
Batir las yemas con el azúcar
Hacer una crema inglesa con la nata infundada y las yemas cociendo al baño maría hasta 82°C.
Añadir el procrema.
Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.
En una ollita ponemos las pasas y las hervimos 10 min con agua justa.
Ecurrimos el agua sobrante, añadimos el ron y flambeamos.
Dejamos evaporar el alcohol y enfriamos. Introducimos las pasas al helado.
Conservamos en el congelador.

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



CONEJO A LA RABIOSA

Ingredientes

- *1ud conejo entero(hígado para picada) troceado aprox. 1.5kg*
- *8ud tomates*
- *3ud cebolla*
- *5ud. Diente ajo*
- *Perejil*
- *50gr Avellanas*
- *50gr. cobertura de chocolate*
- *Guindilla*
- *Romero*
- *Brandy*
- *Azúcar*

Elaboración

Salpimentar el conejo y dorar con un poco de aceite.

Añadir la cebolla emince y 2 dientes de ajo, pelados y picados, flambear con un chorrito de brandy.

Dejar reducir y añadir el tomate TPM, junto a una pizca de azúcar.

Añadir el romero y dejar cocer 10 minutos.

Aremos una picada retirando el hígado de la cazuela y lo trituraremos junto a las avellanas, tres dientes de ajo, perejil, chocolate, guindilla, aceite y agua

Añadir la mitad de la picada al sofrito y dejar cocer 10 minutos mas.

Triturar una parte de la salsa para dar densidad a la salsa.

Antes de servir añadir el resto de la picada.



SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON

Ingredientes

- 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

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.



SOPA DE CEBOLLA CON HUEVO POCHE

Ingredientes

- 6 cebollas
- 12 huevos de codorniz
- Pimienta en grano, tomillo, sal
- ½ barra de pan semillas
- 150 gr de queso brie
- Aceite de oliva
- 1 l Fondo de ave, verduras o agua

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana.

Poner aceite en una olla y cocer la cebolla con la sal, la pimienta en grano y el tomillo.

Removemos la cebolla para que se cueza uniformemente. Dejamos que sude y reducimos el jugo.

Si queremos podemos quemar un poco la cebolla para que la sopa coja un tono oscuro.

Añadimos agua y hervimos 10 min.

Cortamos el pan a rebanadas y lo tostamos al horno a 150° C 15 min.

Hervimos agua con un poco de sal y vinagre. Cascamos los huevos de uno a uno dentro de un bol.

Los cocemos dejando la yema líquida.

El agua no debe hervir con fuerza ya que desparramaría la clara.

Servimos la sopa con el huevo y la rebanada de pan con queso



SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA STROGONOFF

Ingredientes

- 650 g de solomillo de ciervo en una pieza
- 1 c.c. de mostaza de Dijon.
- 2 c.s. de aceite de oliva
- 2 c.s. de perejil
- 2 chalotas pequeñas
- 1 diente de ajo
- Pepinillos en vinagre
- 1 c.s. de mantequilla.
- 200 g de champiñones
- 1'5 dl. de nata.
- Vodka
- Unas gotas de ketchup.
- Sal.

Elaboración

Sellar el solomillo de ciervo en una sartén por todos lados y reservamos.

En la misma sartén echar mantequilla, añadir chalota picada muy fina, ajo picado y sofreír.

Añadir los champiñones cortados a dados, saltear, bajar fuego y salpimentar.

Desengrasar con un poco de vodka, añadir los pepinillos cortados en juliana.

Verter nata, mezclar y añadir mostaza y ketchup, reducimos y rectificamos de sal y pimienta.

Montaje

Escalopamos el solomillo de ciervo, emplatamos en abanico.

Salseamos y servimos.



MAGDALENAS DE CHOCOLATE Y NARANJA

Ingredientes

- 275 gr. de harina.
- 175 gr. de azúcar moreno.
- 180-200 ml. de leche.
- 150 gr. de mantequilla.
- 75 gr. de cacao.
- 2 huevos.
- 20 gr. de levadura.
- Sal.
- Mermelada de naranja.

Elaboración

Montar el azúcar con la mantequilla hasta que doble de volumen.

Añadir los huevos y seguir montando.

Con una lengua incorporar la harina tamizada y la levadura, el cacao y la sal.

Añadir la leche y rellenar un tercio del molde.

Poner la mermelada de naranja y rellenar otro tercio del molde.

Hornear las magdalenas a 200°C durante 20 minutos



SHIITAKE CONFITADO Y CARPACCIO DE GAMBAS

Ingredientes

- 2 Cebolla
- 400 gr. shiitakes
- 100 gr. de jamón Serrano
- 12 Gambas Aceite de oliva
- Cebollino

Elaboración

Limpiamos los shiitakes de tierra con un paño húmedo, los colocamos en un cazo con laurel y romero, cubrimos de aceite de oliva y dejamos a fuego bajo 45 minutos. Reservamos

Cortar la cebolla a juliana y confitar a fuego muy lento en abundante aceite de oliva junto con una hoja de laurel.

Pelamos y limpiamos las gambas de cabeza, cáscara y tripa.

Colocamos tres gambas entre dos plásticos, aplastamos con una maza y congelamos.

En un vaso de turmix colocamos el cebollino, añadimos aceite trituramos, colamos y reservamos.

Montaje

En una rehogada con un poquito de aceite salteamos el jamón cortado, añadimos la cebolla y los shiitakes confitados escurridos.

Con ayuda de un aro lo colocamos en un plato y desmoldamos el carpaccio de gambas, encima los shiitakes con la cebolla y jamón calientes, regamos con aceite verde para decorar



LOMO DE JABALÍ EN AGUARDIENTE Y CASTAÑAS

Ingredientes

- 1 k de lomo de jabalí
- 2 ramas apio
- 1 puerro
- 3 zanahorias
- 250 aguardiente de sidra
- 1 cc enebro
- 1 cc tomillo
- 1 cc romero
- 2 chalotas
- 1 c s mostaza dijon
- 1 cs mermelada arándanos
- 1 paquete castañas

Elaboración

En un bol poner las verduras cortadas en rodajas junto al filete de jabalí y el aguardiente y las especies , macerar 24/48 h
En una sartén confitar las chalotas con mantequilla antes de coger color, añadir las verduras
Cuando estén tiernas agregar el caldo de la maceración y dejamos reducir hasta evaporar.
Añadir la mostaza y la mermelada y pasar por un chino para obtener una salsa muy fina.
Salpimentar y reservar en un cazo.

Marcar el lomo a fuego fuerte por todos los lados y poner en una bandeja de horno a 90° durante 45 min hasta quedar rosado por dentro.

En el momento de servir filetear el lomo y salsear con la salsa bien caliente, decorar con castañas asadas



BOMBONES ESTILO “FERRERO”

Ingredientes

- *1 bote nutella*
- *1 bote crema avellana*
- *300 g avellanas*
- *250 g cobertura chocolate*
- *250 g chocolate blanco*
- *2 paquetes galletas para helados*
- *Coco rallado*

Elaboración

Poner en 2 mangas pasteleras las cremas por separado y en un papel de horno hacer porciones individuales, introducir una avellana en el interior y llevar al congelador 15 min.

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

Poner los chocolates al baño maria.

Sacar los bombones, bolear y rebozar con la galleta triturada. Volver a congelar 15 min.

Cuando el chocolate negro este fundido añadir las avellanas trituradas y mezclar bien

Sacar los bombones de nutella y bañarlos con esta cobertura eliminando el exceso de chocolate.

Repetir la misma operación con los bombones de crema avellana y bañar con el chocolate blanco

Terminar con coco rallado y volver a la nevera.

Colocar en cápsulas de papel y servir a temperatura ambiente.



PATATA RELLENA DE PIES DE CERDO Y SETAS

Ingredientes

- 6ud patatas
- 1dl. Aceite de oliva
- 200gr. pies de cerdo cocido cortado en macedonia
- 200gr. cebolla
- 2ud. Ajo
- 300gr. setas variadas
- 200gr. demiglaze de cerdo
- 1cs picada
- Sal y pimienta

Para la Picada

- 1 ajo frito
- 3cs perejil picado
- 50gr. almendra tostada
- 20gr. piñones tostados

Elaboración

Colocar las patatas torneadas y vaciadas en una bandeja de horno, rociarlas con un poco de aceite, sal y asarlas al horno a 170º, hasta que estén cocidas pero sin que cojan color. Reservar.

Rehogar a fuego muy lento la cebolla cisele, caramelizar, añadir el ajo cisele, rehogar, subir la intensidad del fuego, añadir las setas cortadas en macedonia, rehogar unos minutos, mojar con la salsa, añadir la picada, cocer unos minutos, rectificar textura y sabor. Reservar.

Juntar todos los ingredientes de la picada y triturar.

Al pase poner la patata al horno para que dore, calentar el relleno y rellenar la patata, saltear las setas enteras y emplatar.



CUATRO CUARTOS DE MANZANA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 4 manzanas

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar e iremos incorporando el aceite y la leche mezclándolos 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 la manzana cortada en macedonia y salteada hasta que esté blanda y haya perdido la mayor parte de su agua.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 30 minutos a unos 220°.



CARPACCIO DE DORADA, GAMBAS Y SHITAKE

Ingredientes

Para la crema de espárragos

- 200 gr de espárrago blanco de lata
- 100 ml de crema de leche de 35%
- 20 gr de almendra marcona

Para el Carpaccio

- 200 gr de gambas
- 1 dorada
- 1/4 kg de shitake
- Aceite para confitar setas
- Hierbas aromáticas
- 4 dientes de ajo
- 10 gr de jengibre fresco
- Pizca de pimentón
- Cilantro fresco

Elaboración

Para la crema de espárragos

Llevar a ebullición la nata y refrigerar
Turmizar todos los ingredientes y ajustar de sazón
Reservar en frío hasta pase

Para el Carpaccio

Limpiar las gambas retirando el hilo intestinal
Limpiar la dorada retirando las espinas.
Sumergir unos 15 minutos gambas y dorada en agua con salmuera al 25%.
Retirar y chafar las gambas entre 2 hojas de papel film aceitado y filetear la dorada.
Reservar en frío hasta pase

Retirar los tallos del shitake y confitar en el aceite unos 10 minutos.

Retirar y filetear en láminas finas

Rehogar los dientes de ajo fileteados y el jengibre rallado en unos 100 ml de aceite del confit unos 5 minutos, espolvorear un poco de pimentón ahumado y retirar del fuego

Ajustar de sazón con sal y pimienta.

Montaje

Colocar una base de crema de espárragos y cubrir con las gambas y la dorada.

Disponer encima los shitake y regar con el aceite de pimentón.

Decorar con cilantro picado.



MUSLO DE POLLO RELLENO DE DATILES, CALDERETA DE SETAS Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes

- 4 Muslo de pollo
- 16 dátiles
- Hierbas aromáticas
- Miel
- Aceite de oliva o manteca de cerdo

Para la caldereta

- 100 gr de setas variadas
- 1 manojo de espárragos verdes
- 4 dientes de ajo
- 2 cebollas
- Hierbas aromáticas
- Sal y pimienta

Elaboración

Deshuesar los muslo y rellenar los con dátiles y las hierbas aromáticas
Salpimentar y envolver en papel de aluminio pintado con aceite o manteca
Asar al horno a 200 °C unos 20 minutos.
Retirar el papel y marcar en la sartén a alta temperatura hasta que adquiera color.

Para la caldereta

Sofreír las cebollas en juliana unos 45 minutos con las hierbas aromáticas.
Añadir las setas y los espárragos escaldados y mantener 5 minutos.
Reducir fuego y agregar un poco de líquido de cocción para hidratar la preparación
Salpimentar y colocar en la base del plato.
Disponer los muslos fileteados encima.



ESPUMA DE TURRON CON HIGOS Y CRUJIENTE DE ALMENDRA

Ingredientes

Para la espuma

- 125 gr de turrón de jijona
- 200 ml de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche

Para los higos

- 4 higos
- 100 ml de vino dulce

Para el crujiente

- 250 gr de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de almendra granillo o laminada
- 1 c.c.de vainilla líquida
- 1 yema de huevo

Elaboración

Para la espuma

Llevar a ebullición la crema de leche y la leche.
Retirar del fuego y turmezar con el turrón hasta obtener una crema muy fina.
Colar y colocar en el sifón con dos cargas.
Reposar en frío un mínimo de 2 horas.

Para los higos

Cortar la base y el tallo de los higos y cortar a cuartos.
Cubrir con el vino dulce y reservar hasta pase.
Retirar los higos y reducir el vino a la mitad a fuego suave.

Para el crujiente

Tamizar la harina y mezclar con el azúcar y la almendra granillo
Trabajar 3 minutos con la mantequilla fría en dados hasta obtener una textura migosa.
Añadir la vainilla y la yema de huevo batida.
Amasar 2 minutos y formar una bola.
Estirar con rodillo de un grosor de 2 mm.
Troquelar con molde.
Refrigerar 30 minutos.
Pintar con leche y hornear unos 8 minutos a 180 °C

Montaje

Colocar una base de reducción de vino y ¼ de higo.
Espumar con la mousse de turrón y acompañar de una galleta.



PUERROS A LA VINAGRETA DE LIMON CON CODORNIZ AGRIGULCE

Ingredientes

- *4 codornices*
- *Jengibre*
- *2 c.s. Azúcar*
- *2 naranja exprimidas*
- *2 c.s. Vinagre de manzana*
- *Copos de guindilla*
- *Pimentón dulce*
- *1 c.s maizena*
- *3 puerros grandes*
- *2c.s Almendras laminadas o almendras crudas*
- *Zumo de un limón*
- *Rucula.*

Elaboración

Sacar las pechugas y los muslos de las codornices.

Sofreír las carcasas con un poco de bresa de hortalizas. Desglasar con una copita de vino tinto.

Reducir y cubrir los huesos con agua. Llevar a ebullición.

Cortar el puerro en rodajas de 3 dedos de grosor. Disponer en una bandeja de horno.

Aliñar con sal, aceite. Tapar la bandeja con tapa o papel de aluminio.

Cocer los puerros hasta que estén tiernos.

Aliñar con el zumo de limón y ralladura de piel sobre los puerros.

Cocer al horno 2 min mas. Reservar en lugar templado

Calentar el zumo de naranja junto con el jengibre, el vinagre, el azúcar, los copos de guindilla, pimentón dulce, un cucharón de caldo de codorniz reducido. Ligamos con maizena diluida en agua fría.

Salteamos los muslitos y las pechugas deshuesadas salpimentadas.

Cuando estén doradas las mojamos con salsa agridulce. Cocemos 2 min.

Sobre una rodaja de puerro colocamos: almendras fileteadas, dos hojas de rucula y una pieza de codorniz napada con salsa.



LIBRITOS DE CIERVO CON CHAMPIÑONES Y CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 500 gr de ciervo cortado a filetes
- 200 gr champiñones
- Ajo
- 100 ml de nata
- 1 copita de brandy
- 50 gr de nueces
- 50 gr de almendra tostada
- 100 gr de pan rallado
- 1 huevo
- Harina para empanar
- Aceite de girasol

Para el chutney

- 2 c.s. de aceite de oliva
- 1/4 taza de azúcar moscabado o moreno
- 1 chalota picada
- 1 ajo picado
- 1 c.s de jengibre pelado y picado
- 1 rama de canela
- 1 anís estrellado
- 4 orejones picados groseramente
- 4 ciruelas pasas
- 200 gr de mezcla de frambuesas, moras, arándanos
- Tomillo
- El zumo de una naranja
- 2 c.s de vinagre de jerez
- 1 c.s. de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta negra a gusto
- La ralladura de una lima.

Elaboración

Saltear los champiñones cortados a cuartos hasta que se beban su jugo.

Añadir un poco de ajo picado para perfumar. Saltear 2 min flambear con brandy reducir, añadir 100 ml de nata líquida. Reducir y triturar haciendo una farsa.

Espalmar los escalopines de ciervo colocándolo entre papel de cocción y golpeando con un objeto plano y contundente. Rellenar cada escalopin con la farsa de champiñón. Salpimentar, cerrar y empanar pasando por harina, huevo y el pan rallado de frutos secos molidos.

Freír antes de servir

Para el chutney

En un cazo poner el aceite de oliva y saltear el ajo, la chalota, el jengibre, la canela y el anís.

Cuando se hayan ablandado un poco los ingredientes anteriores añadir los frutos secos (orejones, ciruelas).

Dejar que se cocinen a fuego medio durante unos tres minutos.

Añadir los frutos rojos, el zumo de naranja, la ralladura de lima, el vinagre y el azúcar.

Dejar que se reduzca el líquido y espese un poco.

Por último poner la mostaza, remover bien y salpimentar a gusto.



APFELSTRUDEL

Ingredients

- 200 gr harina
- 1 huevo
- 3 c.s de aceite
- Sal
- Agua tibia
- 6 manzanas
- Pasas y nueces
- mantequilla
- Canela
- Miel

Elaboración

Formar un volcán con la harina. Incorporar huevo, sal, aceite. Mezclamos mientras añadimos el agua. Amasamos golpeando la masa contra el mármol. Estará lista cuando esté elástica y blanda. Dejamos reposar la masa tapada mientras preparamos el relleno.

Pelar y descorazonar las manzanas.

Cortar a trocitos pequeños y cocer tapado con un poco de mantequilla, canela y las pasas puestas en remojo.

Antes de apagar el fuego añadimos la miel.

Estiramos la masa. Primero con rodillo y después con el dorso de la mano. Buscamos que casi sea transparente.

Estiramos la masa sobre un trapo limpio (Repasador) y la acabamos de extender. Pintamos con mantequilla fundida.

Cubrimos toda la masa con manzana y enrollamos la masa.

Cerramos los lados. Pintar con huevo y cocer al horno 40 min. a 180°C.



FIDEOS A LA CAZUELA CON COSTILLA DE CERDO, BUTIFARRA Y SETAS

Ingredientes

- 400 gr. de fideos gruesos
- 1/4 kg de costilla de cerdo
- 250 gr. de butifarra
- 2 cebolla medianas
- 2 tomates rojos rallados
- 1 diente de ajo
- 800 ml. fondo de ave
- Setas variadas
- Vino rancio

Para la picada

- Perejil fresco
- 20 gr. de avellanas

Elaboración

En una cazuela con aceite doraremos la costilla cortada en trozo y la butifarra, una vez doradas reservarlas.

En el mismo aceite, rehogamos la cebolla ciselee, una vez rehogada le añadimos el ajo ciselee y el tomate rallado, dejándolo confitar lentamente. Añadir el vino rancio y dejar reducir. Mientras salteamos las setas.

Incorporamos la butifarra, la costilla y las setas. Doramos unos 5 minutos y añadimos el caldo hirviendo, sal y pimienta.

Añadimos los fideos y dejamos cocer a fuego suave unos 15 minutos. En último momento añadimos la picada. Alargamos cocción unos 5 minutos y servimos.



CIERVO EN SALSAS DE OPORTO

Ingredientes

- 800 gr. de lomo de ciervo
- 1 zanahoria
- 1 chalote
- 1 puerro
- Tomillo
- Clavo de olor, laurel, sal y pimienta
- 1 copa de oporto
- 100 gr. de bacon
- 100 gr. de vino blanco
- 100 gr. Cebolla perla
- 100 gr. de champiñones
- 100 gr. de jamón
- 1 cebolla
- 250 ml. de fondo de carne

Elaboración

Dejaremos marinar el ciervo con el azúcar moreno, el clavo, la chalote en brunoise, el puerro en aros, el tomillo, el perejil, la pimienta, el oporto y el laurel.

Posteriormente en una cazuela freiremos el bacon cortado en tiras finas junto con la carne de ciervo, reducimos el fuego y rehogaremos la cebolla cortada en brunoise, la zanahoria en rodajas, los champiñones en brunoise, cuando estén tiernos, añadimos la verdura del adobo colada, el jamón cortado a tiras y seguiremos cocinando.

Mantendremos unos 10 minutos más.

Añadimos el vino blanco, el oporto y dejamos reducir.

Mojaremos con el caldo y dejaremos cocer otros 10 minutos.

Retiraremos la carne y pasaremos la salsa por el chino.

Volveremos a la cazuela, ligaremos y salpimentamos.

Aparte glaseamos unas cebollitas para acompañar de guarnición.



SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la Sopa

- 250 gr de chocolate
- 200 gr de nata
- 200 gr de leche
- 200 gr de azúcar
- Canela Molida
- Baileys, cognac, ron al gusto

Para el Tartar de fresas

- 250 gr de Fresas
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 1 cucharada de vinagre

Para el Helado de Mascarpone

- 2 huevos
- 100 gr de azúcar glas
- 250 gr de queso Mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

Elaboración

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir.

En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos, acabamos con el alcohol y la canela. Enfriar

Picamos las fresas, las colocamos en un bol con el azúcar y el vinagre y las reservamos hasta la hora de emplatar

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras. En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso, incorporamos el Mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada, despacio y con movimientos envolventes para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar y removemos cada 1/2 hora

Montaje

En un plato hondo colocamos un aro de cocina dentro del aro colocamos una base de galleta molida introducimos una bola de helado de Mascarpone rellenos el aro con las fresas, vertemos la sopa de chocolate en el plato

Desmoldamos y decoramos con menta fresca.



CANELONES DE BACALAO Y SETAS CON MOUSSE DE ESCALIVADA Y TEJA DE PARMESANO

Ingredientes

- 18 placas de canelones precocidos
- 500 g. de bacalao desalado
- 500 g. de setas
- 2 dientes de ajo
- c/s de perejil
- 1 cebolla
- 25 g. de mantequilla
- 2 yemas
- 150 ml. de nata
- Queso emmenthal para gratinar

Para la mousse de escalibada

- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 250 gr. de crema de leche
- Sal y pimienta

Para la teja de parmesano

- 50 g. de parmesano
- 5 g. de harina

Elaboración

Rehogar la cebolla ciselée con la mantequilla y un poco de aceite para que no se queme, añadir el ajo ciselée. Incorporar las setas cortadas en media macedonia, dejándolos hasta que se reduzca el agua. Agregar el bacalao desmigado, rehogar unos segundos y añadir el perejil picado. Reservar.

Mezclar las yemas con la nata y verterlos en la sauter donde está el bacalao y las setas, removiendo, comprobar de sazón. Preparar los canelones y rellenarlos con la farsa de bacalao y champiñones.

Para la mousse de escalibada

Escalibar los pimientos y las berenjenas.

Pelarlos y mezclarlos con la crema de leche. Triturar por túrmix y rectificar de sal y pimienta.

Cubrir los canelones con la salsa de escalibada, poner queso rallado por encima y gratinarlos en el horno.

Para la teja de parmesano

Mezclar y tamizar todo junto, cocer a 175° C. 7 a 8 minutos



ESTOFADO DE JABALÍ A LA CERVEZA

Ingredientes

- 600 g. de solomillo de jabalí.
- 2 cervezas negras.
- 2 manzanas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cebollas.
- 1 puerro.
- Tomillo.
- Laurel.
- 150 g. de shiitake.
- 250 g. de trigo tierno.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar la carne en macedonia y salpimentarla.

Enharinarla y freírla para que se dore. Retirar.

En el mismo aceite, dorar los dientes de ajo laminados y añadir la cebolla y el puerro cortados en juliana.

Pelar la manzana, cortarla en macedonia e incorporarla con el laurel y el tomillo.

Añadir la carne y cubrir con la cerveza, cocinar a fuego medio-bajo hasta que la carne esté tierna y la salsa haya reducido.

Cubrir el trigo tierno con agua y sal y cocinarlo a fuego lento durante 15-20 minutos.

Saltear con los shiitakes cortados por la mitad y servir con el estofado



MOUSSE DE MASCARPONE Y CONFITURA DE HIGOS

Ingredientes

- 250 gr. de mascarpone
- 80 gr. de azúcar
- 150 ml. de crema de leche
- 1 + ½ hoja de gelatina
- 180 gr. de higos

Elaboración

Para hacer la confitura pelar y cortar los higos y caramelizarlos a fuego lento con 20 gr. de azúcar. Pasarlos por un colador y añadir la gelatina hidratada. Ponerla en el fondo del vaso y dejar que cuaje.

Mezclar el mascarpone con el azúcar hasta conseguir una crema. Montar la crema de leche e incorporarla a la crema de mascarpone. Poner la crema sobre la confitura de higos.



VOL AU VENT RELLENO DE SETAS

Ingredientes

- *1 lámina de hojaldre*
- *400 g surtido de setas*
- *200 ml crema de leche*
- *1 puerro*
- *1 cebolla*
- *1 manojo espárragos trigueros*
- *queso rallado gratinar*
- *sal pimienta*

Elaboración

Precalentar el horno a 200°.

Limpiamos la cebolla, el puerro y cortamos en juliana. Lo pochamos a fuego lento.

Limpian las setas y cortarlas en juliana.

Cuando esté la cebolla bien pochada agregar las setas y rehogar 5 min salpimentar

Ecurrir exceso de aceite y volver al fuego, añadir la crema de leche y remover hasta espesar. Reservar.

Hacer círculos en el hojaldre con la ayuda de un aro de unos 6 cm

Pintar con huevo y pinchar el centro con un tenedor.

Hornear a 200° 10 min aprox .

Sacar del horno y rellenar con la farsa de setas , añadir queso rallado y volver al horno hasta que esté gratinado.

Saltear los espárragos y decorar.



CIVET DE LIEBRE O CONEJO

Ingredientes

- *1 liebre o conejo*
- *1 cebolla*
- *3 dientes ajo*
- *1 copa coñac*
- *Aceite oliva*
- *2 hojas laurel*
- *Tomillo*
- *Orégano*
- *Perejil*
- *Harina*
- *½ caldo*
- *½ vino tinto*
- *brócoli*
- *Zanahorias baby*

Elaboración

Hervir el brócoli y la zanahoria 14 min y reservar.

Cortar la liebre en 8 trozos, salpimentar y poner a macerar 12h con el coñac, los ajos, la cebolla picada y las hierbas.

En una sartén dorar la harina y reservar.

Ecurrir la liebre, separar las verduras del líquido y saltear en una cazuela la liebre, añadir la cebolla, el ajo y rehogar.

Añadir el vino, el caldo y reducir 20 min.

Añadir el resto del adobo

Saltear el hígado y hacer una picada con él, añadir al guiso de la liebre.

Saltear las verduras con mantequilla y decorar el plato.



BIZCOCHO Y CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- 3 huevos
- 200 g azúcar
- 200 g mantequilla
- 200 g harina
- Zumo de 1 naranja
- ½ sobre levadura royal

Para la crema

- 400 ml zumo de naranja
- 3 yemas de huevo
- 100g azúcar moreno
- 40 g maizena
- 50 g mantequilla

Para la naranja caramelizada

- 2 naranjas
- Azúcar
- Canela

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar, la mantequilla pomada y el zumo.
Agregar la harina tamizada y poner en un molde rectangular tipo plum cake, hornear a 180° 35 min.

Para la crema

Batir las yemas junto con el azúcar y la maizena, añadir lentamente el zumo de naranja y poner en un cazo al fuego lento hasta espesar. Reservar y enfriar.

Para la naranja caramelizada

Pelar bien las naranjas quitando toda la parte blanca y cortar en rodajas.
Poner al fuego un cazo con el azúcar y cuando empiece a coger color añadir las rodajas de naranja, dar la vuelta para que se hagan por los 2 lados, espolvorear canela molida y reservar.

Montaje.

Cortar el bizcocho en rodajas de 2cm aprox cubrir de crema y quemar con azúcar.
Poner una rodaja de naranja caramelizada y espolvorear canela molida.



CREMA DE CEPES CON ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes

Para el caldo

- *1 puerro*
- *Apio*
- *1 nabo*
- *1 chirivia*
- *2 zanahorias*
- *Aceite de girasol*

Para la crema

- *1 cebolla mediana*
- *1/4 kg de ceps congelados*
- *600 gr. de patatas*
- *Aceite de girasol, sal y pimienta*
- *3/4 l. de caldo de verduras*

Guarnición

- *1 puerro*
- *1 espárrago verde*
- *Unos trozos de ceps*

Elaboración

Para el caldo hervir en agua las patatas cortadas junto con las hortalizas y reservar.

Sofreír en una cazuela una cebolla cortada a cuadritos, añadir los ceps y cocinar ligeramente, añadir las patatas cortadas y mojar con el caldo, cocinar todo junto hasta que la preparación esté en su punto. Triturar. Rectificar.

Reservar unos trozos de ceps para saltar y decorar el plato.

Hervir un espárrago verde a la inglesa y cortar en juliana fina.

Cortar el puerro en juliana fina, pasar por harina y freír.

Reservar sobre papel absorbente



PARMENTIER DE PATO CONFITADO Y TROMPETES DE LA MORT

Ingredientes

- 2 muslos de confit de pato
- 2 puerros
- 1 zanahoria
- 1 dl de brandy
- 100 gr de "trompetes de la mort"
- 4 patatas
- 2 dl de Pedro Jiménez
- Brotes de Escarola o cebollino

Elaboración

Rehogar la cebolla picada y la zanahoria con la grasa de pato.

Cuando esté tierna le añadimos el pato deshuesado y deshilachado.

Flambeamos con brandy dejamos reducir.

Hervimos las patatas, limpiamos las setas y las troceamos.

Las salteamos con un poco de ajo y las juntamos con las patatas machacadas haciendo un puré tocoso.

Rectificamos de sal y pimienta

Hacemos una reducción de Pedro Jiménez.

En un molde sin fondo montamos el puré de patatas y trompetas encima ponemos un poco de farsa de pato.

Decoramos con unos brotes de escarola y una raya de Pedro Jiménez



BIZCOCHO DE CALABACÍN Y NUECES

Ingredientes

- 100 g. de nueces.
- 225 g. de harina.
- 1 c.c. de levadura.
- 1 c.c. de sal.
- 1 c.c. de canela.
- 1 c.c. de jengibre.
- ½ c.c. de nuez moscada.
- 3 huevos.
- 320 g. de azúcar.
- 250 ml. de aceite.
- 1 c.c. de vainilla.
- 250 g. de calabacín.

Para el glaseado

- 75 ml. de zumo de limón.
- 60 g. de azúcar.
- 125 g. de azúcar glas.

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar, la vainilla y el aceite hasta que doblen de volumen.

Tamizar la harina con la levadura y mezclarla con la sal, la canela, el jengibre rallado y la nuez moscada.

Incorporarlo a los huevos con una lengua hasta que esté todo integrado.

Rallar los calabacines con la piel y añadirlos a la masa con las nueces tostadas y troceadas.

Verter en un molde encamisado y hornear a 180°C durante 45 minutos.

Mezclar el zumo de limón con el azúcar e incorporar poco a poco el azúcar glas tamizado.

Mezclar hasta que quede incorporado el azúcar glas.

Retirar el bizcocho del horno dejar que repose durante 5 minutos.

Pintar la superficie con el glaseado y dejar que endurezca la superficie.



PATATAS ALCACHOFAS Y SETAS CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS

Ingredientes

- 20 ml de Aceite
- 2 cebollas
- 4 patatas pequeñas
- 4 alcachofas
- ¼ kg de champiñones
- Hierbas aromáticas

Para la mantequilla de anchoas

- 150 gr de mantequilla
- 6 filetes de anchoas
- 6 dientes de ajo
- 1 c.s de salsa perrins
- 1 manojo de perejil
- Sal y pimienta

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla en juliana y sofreír con las hierbas aromáticas durante 90 min

Cocer las patatas en agua salada con laurel 10 minutos, retirar y acabar cocción en la cazuela de cebolla

Pelar las alcachofas hasta obtener el corazón y cocer inglesa 4/5 min.

Cortar en cuartos y reservar.

Retirar el tronco de los champiñones y escaldar 4/5 min.

Parar cocción y reservar con las alcachofas con un poco de aceite

Cuando hayan adquirido color las patatas y estén tiernas, añadir las setas y los champiñones, subimos temperatura y mantenemos 5 minutos.

Salpimentar y servir de inmediato.

Para la mantequilla de anchoas

Separar un tercio de la mantequilla y rehogar los ajos fileteados unos 3 minutos.

Retirar del fuego y añadir las anchoas y la salsa.

Mezclar hasta homogeneizar y añadir el resto de la mantequilla y el perejil picado.

Salpimentar y reservar en frío hasta pase.



LOMO DE CIERVO RELLENO DE ACEITUNAS

Ingredientes

- 1 lomo de ciervo
- 2 chalotas
- 50 gr de panceta
- 50 gr de bacón
- 50 gr de hígado de pollo (opcional)
- 50 gr de pan tostado
- 1 huevo
- 50 gr de aceitunas de calidad

Para la salsa

- 20 ml de aceite
- Hierbas aromáticas
- 2 zanahoria
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 20 gr de harina
- 100 ml de vino tinto
- ¼ l de fondo oscuro
- 100 gr de aceitunas

Elaboración

Rehogar la panceta cortada en macedonia 5 minutos y añadir la cebolla ciselée.
Alargar cocción 20 minutos e incorporar el bacón y el hígado troceado.
Saltear 3 minutos y retirar.

Añadir el pan tostado troceado y las aceitunas picadas.
Mezclar y emulsionar con el huevo
Añadir un poco más de pan si queda muy liquido o mojar con leche si queda muy húmedo.

Cortar el solomillo a lo largo sin llegar a atravesar y rellenar.
Atar con hilo de bridar y marcar en la sartén bien caliente 2 minutos por lado.
Retirar y salpimentar.
Acabar cocción al horno al pase a 160 C unos 10-15 minutos según tamaño y gusto particular

Para la salsa

Cortar la cebolla y la zanahoria en macedonia y sofreír una hora
Añadir los tomates TPM y continuar la cocción 30 minutos.
Espolvorear con harina y tostar 5 minutos, desglasar con el vino y reducir.
Mojar con el fondo y dejar cocer a fuego bajo tapado 15 minutos.
Pasar por chino y colador e incorporar las aceitunas troceadas.
Justar de sazón y consistencia



GALLETAS DE CAFÉ CON ANIS

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr de mantequilla
- 2 c.s. de anís
- 1 c.s. de semillas de anís
- 1 c.s. de café descafeinado
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de harina floja

Para decorar

- 50 gr de manteca de cacao
- 100 gr de cobertura de chocolate

Elaboración

Fundir un tercio de la mantequilla con el café y juntar con el resto de la mantequilla
Cremar con batidora eléctrica la mantequilla y el azúcar hasta obtener una textura lisa

Seguir batiendo e incorporando los huevos uno a uno con el anís
Una vez incorporados espolvorear la harina en tercios y añadiéndola en movimientos con lengua.
En la última fase espolvorear con las semillas de anís tostadas y majadas

Con ayuda de unas cucharas esparcir pequeñas cantidades de masa en la placa de cocción y hornear de 12 a 15 minutos con ventilador a 160 C

Dejar enfriar en reja y bañar con manteca y cobertura fundidas



TALLARINES DE COL Y ZANAHORIA A LA BONGOLE Y **CHUPITO DE SOPA DE CEBOLLA CON QUESO BRIE**

Ingredientes

- *1/2 col*
- *4 zanahorias*
- *300 gr de berberechos*
- *4 granos de ajo*
- *Perejil*
- *50 gr de parmesano*
- *Sal y pimienta.*

Para la Sopa de cebolla

- *5 cebollas*
- *Comino tomillo*
- *Una barrita de pan*
- *200 gr de queso brie*

Elaboración

Cortar la col a rodajas de 1 cm de ancho. Cortar las zanahorias con la herramienta de cortar tallarines. Marcar las rodajas de col con sal y aceite a la plancha por los dos lados.

Reservar la col en un cuenco tapado para que se acabe de cocer con el calor residual.

Salteamos la zanahoria 2 min y la reservamos.

Antes de servir picamos los ajos y los freímos en aceite.

Añadimos los berberechos y tapamos la cazuela.

Cuando los berberechos se abran añadimos la col y la zanahoria sin dejar de saltear.

Aliñamos con un poco de perejil picado sal y parmesano. Servimos enrollando con un tenedor.

Cortamos la cebolla a juliana y la pochamos a fuego suave que vaya sudando sin tomar color.

Añadimos el comino, la pimienta y el tomillo.

Cuando la cebolla esté tierna podemos cubrir con agua, dejamos cocer 15 min y trituramos.

Tostamos el pan y servimos la sopa bien caliente con una tostada de pan y el queso brie encima.



CARRILLERAS DE CERDO A LA VAINILLA CON PATATA Y PIÑA

Ingredientes

- 4 carrilleras de cerdo
- 1 Dl. de aceite
- 3 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1 copa de brandy
- ¼ de l de oporto
- ½ l de vino tinto
- 1 vainilla o 1 c.s de esencia de vainilla
- 1 l de caldo de carne
- Agua y sal
- ½ piña
- 5 patatas grandes

Elaboración

Sazonar las carrilleras deshuesadas y cortadas a dados. Dorar a fuego vivo con aceite. Una vez rustidas, retirar el aceite y flambear con brandy. Agrega a continuación el oporto, y el vino tinto. Deja reducir y añadir la vainilla.

Limpiar y cortar las verduras a juliana. Pocharlas a fuego lento con la mitad del aceite. Seguidamente incorporar la verdura pochada al guiso. Por último, agregar la mitad del caldo hasta cubrir las carrilleras. Dejar cocer a fuego lento hasta que las carrilleras estén blandas. Retirar las carrilleras, triturar, colar y sazonar la salsa. Reducir la salsa a fuego lento.

Pelar las patatas y la piña. Cortar la piña en cuartos sacando el corazón. Después laminar cada cuarto. Cortar las patatas a láminas del mismo tamaño que la piña. Disponer en una bandeja forrada con papel de cocción, haciendo filas intercalado y sobrepuestas, laminas de piña y de patata. Cocemos al horno hasta que la patata esté tierna.

Antes de servir marcamos las filas la patata y la piña. Servimos la galta sobre la patata y añadimos un poco de salsa.



TARTA TATÍN DE PLÁTANO CON TRUFA DE MOJITO

Ingredientes

- 1 plancha de hojaldre
- 5 plátanos
- 120 gr. de azúcar moreno
- 120 gr. de mantequilla
- 100 gr. de mermelada de albaricoque

Para la Trufa de mojito

- 125 gr de nata
- 100 gr. Leche
- 1,5 hojas de gelatina
- Piel de limón rallada
- 25 gr de hojas de Menta
- 37,5 gr de azúcar
- 40 gr. yema líquida
- 112 gr de chocolate de cobertura
- 25 gr de Ron

Elaboración

Untar con la mitad de la mantequilla un molde de tarta rectangular. Espolvorear con azúcar. Cortar a rodajas gruesas el plátano y mezclarlos con la mermelada de albaricoque antes de colocarlos en el molde. Espolvorear el resto de azúcar y repartir la mantequilla uniformemente. Poner la bandeja al horno 10 min. a 180 a.C. para caramelizar los plátanos. Extender la plancha de hojaldre a 3 mm. de grosor y colocar sobre los plátanos, recortando la masa sobrante. Cocer al horno 20 min. a 200°C. hasta que la masa quede dorada. Dar la vuelta a la tarta antes de servir.

Para la Trufa de mojito

Llevar a ebullición la leche, la nata, ralladura de limón y las hojas de menta. Colar la infusión. A continuación mezclar las yemas con el azúcar y escaldar las con la infusión de menta. 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. Añadir el ron. 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 FORESTAL CON TRUFA Y RAVIOLIS

Ingredientes

- 3 carcasas de pollo de corral
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 ramillete hierbas
- 200gr champiñones.
- Aceite oliva virgen
- 40gr mantequilla
- 100gr ricota
- 1 bote de trufa en conserva.
- Sal y pimienta.

Para los raviolis

- 175gr harina.
- 2 huevos.
- Sal

Elaboración

Para los raviolis

Mezclaremos los huevos batidos con la harina y la pizca de sal, hasta realizar una masa uniforme, dejaremos reposar unos 30 min en nevera.

Estiraremos la masa dejándola fina y con ayuda de un molde redondo cortaremos dos trozos, en uno pondremos una pequeña cantidad de queso ricota, pintaremos los bordes con huevo y cerraremos con el otro trozo.

Chafaremos los bordes para sellar el ravioli.

Doraremos ligeramente en una olla las carcasas, seguiremos dorando las cebollas y zanahorias, añadiremos el atadillo de hierbas. Una vez todo dorado añadiremos unos 2 litros de agua, llevaremos a ebullición y bajaremos el fuego a cocción lenta. Lo tendremos unas 2 horas. Retiraremos la grasa.

Rehogar en cazuela los champiñones cortados en láminas, en un poco de aceite de oliva, añadir el caldo y dejarlo unos 20 min, agregamos mantequilla, salpimentar.

Cuando hierva añadimos los raviolis 2 min, sacamos escurrimos y colocamos en el plato de presentación, servimos el caldo y decoramos con una brunoise de trufa.



LOMO DE CIERVO CON SALSA DE CEPES Y PUDIN YORKSHIRE

Ingredientes

- 600 gr. de lomo de ciervo
- 20 gr de azúcar
- 50 ml. de vinagre de jerez
- 100 ml. de vino tinto
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- Clavo de olor, sal y pimienta
- Laurel, tomillo y romero
- 1 rama de apio

Para la salsa

- 2 cebollas tiernas
- Líquido del marinado
- 100 gr. de ceps
- 1/4 l. de fondo oscuro
- Roux para ligar salsa

Para el Pudín

- 124 gr. de harina
- 2 huevos
- 300 ml. de leche
- Romero fresco.
- 50gr de azúcar glasse.

Elaboración

Cortar las verduras en macedonia y añadir a la carne con el resto de ingredientes. Dejar macerar unas horas.

Para la salsa

Cortar la cebolla en brunoise y rehogar. Añadir los ceps en brunoise, seguir rehogando unos 10 minutos hasta que pierdan agua. Añadir el líquido del marinado y reducir.

Mojar con el fondo, cocer tapado unos 5 minutos para mezclar sabores y pasar por el chino.

Colocar de nuevo la salsa al fuego y ligar con roux. Colar unas 8 veces y salpimentar

Reservar en caliente hasta pase.

Para el Pudín

Pondremos a infundonar tapado la leche con el romero a fuego lento unos 15 min y dejaremos atemperar .

Tamizamos la harina en un bol con un poco de sal y el azúcar.

Añadimos los huevos batidos y la mitad de la leche. Mezclar e ir incorporando la leche restante.

Dejar reposar en nevera tapado.

Engrasar los moldes, colorar la masa y hornear a 180 °C unos 20 minutos.

Marcaremos el lomo en satén, cortaremos al gusto, salsearemos y acompañaremos con el pudín.



SORBETE DE MANZANA ASADA, ESPUMA DE YOGURT Y GRANIZADO DE VINO

Ingredientes

- 500 gr puré de manzana asada sin piel, ni pepitas
- 15 gr de zumo de limón
- 120 gr azúcar normal
- 50 gr glucosa
- 120 gr agua

Para la Espuma de yogur

- 250 gr de yogur natural griego
- 100 gr de nata doble
- 75 gr de azúcar glass
- el zumo de ½ limón colado
- ½ hoja de gelatina

Para el Granizado de vino tinto

- 1 rama de vainilla abierta
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar
- 325 gr de vino tinto.
- 1 naranja en zumo
- 1 limón en zumo

Elaboración

Asaremos las manzanas reinetas, descorazonadas previamente, en el horno a 150° durante 30 minutos aproximadamente. Trituraremos la pulpa de la manzana y lo colaremos.

En un cazo al fuego, pondremos el azúcar, la glucosa y el agua, lo calentaremos hasta disolver los azúcares.

Mezclaremos con el puré de manzana cuando atempere un poco y le añadiremos antes de turbinar el zumo de limón

Para la Espuma de yogur

Disolver la gelatina en un poco de yogur y a continuación mezclar todos los ingredientes siendo el zumo de limón el último en añadir. Llenar el sifón y cargarlo con 2 cargas de nitrógeno.

Para el Granizado de vino tinto

Templar a 60° C el azúcar y el agua con la vainilla abierta y rascada.

Añadimos los zumos de naranja, de limón y el vino tinto.

Retirar la rama de vainilla.

Poner en el congelador y rascaremos cuando esté con un tenedor.

Colocamos una base de granizado, encima una bola de sorbete y la espuma al lado.



PULPITOS ENCEBOLLADOS CON NISCALOS

Ingredientes

- 400 gr. De pulpitos
- 200 gr de niscalos
- 3 cebollas
- 50 gr de guisantes
- 100 ml de vino de jerez
- Pizca de pimentón
- Pizca de harina
- Sal y pimienta
- ¼ l de fumet de pescado

Elaboración

Salteamos los pulpitos a fuego fuerte 5 minutos y retiramos. Salpimentamos

Salteamos los niscalos a fuego fuerte 5 minutos y retiramos. Salpimentamos.

En la misma cazuela, añadiremos la cebolla cortada en juliana y rehogamos en aceite hasta que esté tierna, unos 45 minutos. Perfumamos con laurel, añadimos los pulpitos y la harina, cocemos 3 minutos.

Añadimos el pimentón y recuperamos fondo con el vino. Reducir y mojar con el fumet.

Cocer a fuego suave unos 30 minutos.

En último momento añadir los guisantes escaldados, decorar con aceite de perejil y los niscalos



TATAKI DE CODORNIZ CON PURE DE ZANAHORIA Y **MERMELADA DE NARANJA AMARGA**

Ingredientes

- 4 codornices
- 100 ml de salsa de soja
- 100 ml de zumo de naranja
- 50 ml de miel
- Piel de naranja y jengibre
- Cilantro fresco

Para el Puré de zanahoria

- 40 gr de mantequilla
- 2 zanahorias
- 200 ml de agua
- Sal y pimienta

Para la Mermelada de naranja

- 1 naranja
- 150 ml de agua
- 75 gr de azúcar
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Limpiamos y deshuesamos las codornices, asamos plancha 2 minutos y colocamos dentro del marinado. Al pase, retiramos del marinado y asamos plancha unos 1 minutos por lado.

Cortamos la zanahoria en brunoise y rehogamos unos 10 minutos en mantequilla. Mojamos con el caldo y pochamos unos 10 minutos más, turmizar y ajustar de sazón.

Cortamos la naranja en brunoise y cocemos unos 5 minutos dentro del almíbar. Retirar y añadir la gelatina previamente humedecida, dejar enfriar.

Colocamos una base de puré, encima la codorniz y cubrimos con la mermelada



TRUFAS AL VODKA PANCRACIO

Ingredientes

- 200 g. de nata
- 220 g. de chocolate negro 70% cacao
- Canela en polvo
- 2 Tapones de Chocolate Vodka PANCRACIO (o licor a elegir Tía María, Ron, Pedro Ximenez... etc, o sin alcohol)

Para Rebozar

- Cacao puro en polvo
- Pistachos fileteados
- Almendra en trocitos
- Azúcar glass

Elaboración

Picamos el chocolate en trocitos muy finitos y lo ponemos en un bol.

Hervimos la nata, una vez hervida vertemos la nata caliente sobre el chocolate y removemos con las varillas hasta que todo el chocolate se haya fundido.

Añadimos el Vodka, removiendo continuamente, añadimos la canela en polvo y dejamos enfriar la mezcla dos horas en la nevera. Una vez fría haremos bolitas con ayuda de un saca bolas o sino con las manos

Una vez hechas las bolitas las rebozaremos sobre cacao puro en polvo o frutos secos troceados o lagrimas de chocolate o azúcar glass.



ESPAGUETIS CON BOLETUS

Ingredientes

- 125 g de espagueti x persona
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde
- 1 puerro
- 1 apio
- 1 diente de ajo
- 10/12 tomates maduros
- 400 g setas
- 1 guindilla
- sal pimienta

Elaboración

Pelar y quitar las pepitas del tomate y cortar a dados. Reservar.

Limpiar y cortar las setas en juliana, saltear 5 min y reservar.

En la misma sartén hacer un sofrito con las verduras cortadas en juliana y la guindilla, cuando empiece a coger color añadir el tomate cortado a dados rehogar a fuego lento 30 / 35 min.

Retirar la guindilla, triturar la salsa en un cazo y mezclar las setas.

Cocer la pasta en abundante agua con sal (1 litro x cada 100 g) cuando empiece a hervir el agua añadir la pasta 6/8 min. aprox escurrir y añadir a la salsa de tomate

Mezclar bien y emplatar

decorar con unas hojas de menta o hierba fresca aromática.



MINI HAMBURGUESAS DE CIERVO Y SALSA OPORTO

Ingredientes

- 600 g carne de ciervo
- 150 g panceta fresca
- Castañas asadas
- 1 huevo
- 2 cebollas
- Queso brie
- Panecillos redondos hamburguesa

Para la salsa

- Vino oporto
- 20 g harina
- Fondo oscuro
- 20 g mantequilla
- Sal

Elaboración

Pelar y cortar en juliana la cebolla, en una rehogadora añadir aceite y caramelizar, a fuego muy lento

Picar la carne de ciervo, la panceta y 4 castañas

Mezclar, añadir el huevo y el resto de castañas molidas.

Hacer porciones de mini hamburguesas y cocerlas en un sartén

Para la salsa

En un cazo hacer una roux con la mantequilla y la harina, agregar el fondo oscuro lentamente para que no se formen grumos, cuando tengamos una salsa fina añadir el oporto y reducir, no tiene que ser ni muy espesa ni líquida.

Abrir los panes, poner la cebolla caramelizada, las hamburguesas y un trozo de queso brie, terminamos con la salsa de oporto



TARTA DE MANZANA CRUMBLE

Ingredientes

- 500 g harina floja
- 200 g mantequilla pomada
- 200 g azúcar
- 1 huevo
- 15 g levadura
- Sal
- 1 cc vainilla líquida

Para el relleno

- 5 manzanas
- 100 g azúcar
- 1 cc canela en polvo
- 1 cs zumo de limón

Decoración

- Helado de vainilla o nata

Elaboración

En un bol agregar la harina el azúcar la levadura y la sal, mezclar.

Seguidamente agregar la mantequilla y la vainilla, mezclar con las manos formando una masa granulosa sin llegar a que sea una masa compacta.

La mitad de esta masa la ponemos en un molde redondo y plano, lo compactamos.

Añadir las manzanas que tenemos preparadas y repartir por toda la base, por último añadir el resto de masa desmenuzando con los dedos y cubriendo toda la tarta.

Para el relleno

Pelar las manzanas y las cortamos en dados pequeños

Poner en una sartén junto con el azúcar el zumo de limón y cocer 8 min, reservar.

Hornear 40 min a 180° , servir templada y acompañada de helado de vainilla o nata