



## **BLINIS DE TRUCHA AHUMADA CON MASCARPONE Y PEPINO MARINADO**

### ***Ingredientes***

- 3 truchas fileteadas
- 1 l de salmuera al 10%
- 200 gr de mascarpone
- Cebollino o cebolla tierna
- 2 pepinos
- 2 c.s de azúcar
- 1 c.c. de sal
- 1 c.s. de mostaza
- 1 c.s. de vinagre

### ***Para los blinis***

- 12 gr de levadura de panadero
- 350 gr de harina floja
- 440 ml de leche tibia
- 2 yemas
- Sal
- 2 claras a montadas en picos suaves

### ***Elaboración***

Mezclar todos los ingredientes de los blinis menos las yemas y las claras. Dejar fermentar en un espacio cálido. Añadimos las yemas y batimos. Después incorporamos las claras suavemente. Cocinamos 1 c.s de pasta de blinis sobre una plancha engrasada. Volteamos cuando se formen burbujitas en la superficie.

Sumergimos los filetes de trucha en la salmuera. Dejamos durante 30 min. Secamos los filetes y los disponemos sobre una rejilla dentro de una fuente de horno. Cubrimos con film bien cerrado e introducimos humo con una pistola de ahumar. Colocamos los filetes ahumados dentro una fuente cubierta de papel de horno. Horneamos 5 min a 180°C dejando el pescado rosadito por dentro.

Pelamos el pepino en franjas verticales. Cortamos a rodajas y aliñamos con mostaza, vinagre, sal y azúcar. Se puede añadir eneldo.

Mezclamos el mascarpone con un poco de cebollino picado.

Servir los blinis con una cucharada de mascarpone, 2 rebanadas de pepino y una porción de filete de trucha ahumada.



## **RUSTIDO DE CONEJO Y POLLO CON ROBELLONES Y PIÑONES**

### ***Ingredientes***

- *1/2 conejo*
- *1/2 Pollo*
- *4 ajos*
- *200 gr. de robellones. (Pueden ser de lata)*
- *25 gr. de piñones*
- *3 rebanadas de pan*
- *4 ramas de perejil*
- *1 Dl. de coñac.*
- *Pimienta, sal, aceite.*
- *Patata para freír.*

### ***Elaboración***

Freímos los ajos y el pan. Retiramos y tostamos los piñones removiendo constantemente. También podemos freír un poco el hígado y añadirlo a la picada junto con el perejil.

Cortar el conejo y el pollo a octavos. Salpimentarlo y freírlo con aceite abundante a fuego moderado. Cuando el conejo y el pollo estén dorados por todos los lados lo retiramos. Retiramos la grasa sobrante. Ponemos la carne a la cazuela y desglasamos con una copa de coñac. Dejamos que reduzca y añadimos caldo de pollo o agua. Cocemos durante 20 min.

Trituramos todos los ingredientes de la picada, junto con un poco de caldo de cocción, hasta que quede bien fina. La añadimos al guiso junto con los robellones salteados. Acabamos de cocer el conejo 15 min. Añadimos líquido si la salsa reduce o se pega.

Freímos unas patatas peladas y cortadas a daditos. Hacemos una primera cocción con el aceite que cubra las patatas a fuego suave. Cuando la patata este tierna la retiramos. Antes de servir subimos el fuego del aceite y freímos a alta temperatura para conseguir una corteza crujiente.



## LINGOTE DE CACAO Y RATAFÍA CON POSTRES DE MUSICO

### ***Ingredientes***

- 250 gr. agua
- 265 gr. nata
- 50 gr. de cacao
- 185 gr. mantequilla
- 350 gr. azúcar molasses o moreno o parte azúcar blanco con moreno
- 3 huevos
- 14 gr. de levadura royal
- 250 gr. harina floja
- 100 gr de ratafia
- 100 gr de almíbar TpT

### ***Para el relleno***

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

### ***Elaboración***

#### ***Para el relleno***

Preparamos un praliné de frutos secos triturando, en frío, los frutos secos caramelizados con un 50% del peso en azúcar. Hervimos nata, leche y azúcar. Cuando la leche hierva escaldamos las yemas batidas. Comprobamos si la temperatura llega a 82 °C. Si no volvemos a poner la mezcla al fuego sobre un baño maría hasta que la consigamos. Integrar la gelatina hidratada y echar la crema sobre el chocolate en 2 tandas. Trabajamos el chocolate con una lengua de gato para que se funda. Después incorporar el praliné de almendra o avellana. Cuando la crema esté homogénea rellenar una manga con boquilla.

#### ***Para el lingote***

Hervir el agua, la nata, el cacao y el azúcar. Escaldar la harina y la levadura con la leche caliente. Mezclar la mantequilla fundida pero templada con los huevos. Añadir a la masa batiendo con varillas manuales. Rellenar un molde forrado con papel de horno y cocer 17 min a 165°C. Desmoldar y enfriar.

Cortar el pastel a lingotes y emborrachar con una mezcla de almíbar y ratafia. Cubrir con una tira de crema y coronar con frutos secos.



## CREPES DE NÍSCALOS CON SALSA DE MOIXERNONS

### ***Ingredientes***

#### ***Para los Crepes:***

- 125 gr. de harina.
- 2 huevos.
- 25 gr. de mantequilla.
- 250 ml. de leche.
- Sal / pimienta

#### ***Para el Relleno***

- 250 gr. de niscalos.
- 5 ajetes.
- 100 gr. de bacon.
- 100 gr. de piñones.
- Sal / pimienta

#### ***Para la Salsa***

- 100 gr. de cebolla.
- 100 gr. de champiñones.
- 125 ml. de nata.
- 125 ml. de fondo de ave.
- 200 gr. de moixernons.
- Vino blanco.
- Sal / pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para los Crepes***

Triturar todos los ingredientes y dejar reposar.

Para hacer los crepes untar la base de la sartén con mantequilla y verter una pequeña cantidad de la masa para que los crepes salgan finos. Dejar que se cocine la parte en contacto con la sartén, darle la vuelta al crepe y cocinar la otra parte.

#### ***Para el Relleno***

Cortar el bacon en tiras finas y saltearlo. Cortar los niscalos y los ajetes en juliana y saltearlos con el bacon. Añadir los piñones y dejar que se doren. Rellenar los crepes.

#### ***Para la Salsa***

Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Cuando esté transparente añadir los champiñones cortados en brunoise. Recuperar con el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol y añadir el fondo de ave y la nata. Llevar a ebullición y reducir la salsa. Colar y añadir los moixernons hidratados y salteados.



## **MAGRET DE PATO CON NARANJAS Y CHUTNEY DE MANGO**

### ***Ingredientes***

- *1 magret de pato*

#### ***Para el Chutney de mango***

- *200 gr. mango muy maduro*
- *35 gr. cebolla*
- *½ ajo c*
- *20 gr. pasas*
- *40 gr. azúcar*
- *20 ml. Vinagre de sidra*
- *1 pizca de jengibre molido*
- *1 pizca de pimienta molida*
- *1 pizca de 4 especias*
- *1 pizca de sal*

#### ***Para la salsa de naranja***

- *250 ml. zumo de naranja*
- *10 gr. azúcar*
- *1/2 c.c miel*
- *10 ml. vinagre de jerez*
- *300 ml. fondo oscuro*
- *4 u. granos de pimienta negra*
- *1 pizca de canela*

### ***Elaboración***

#### ***Para el Chutney de mango***

Cortar el mango en macedonia y la cebolla y ajo en ciselé

Mezclar todos los ingredientes. Cocer lentamente hasta que tenga la textura deseada. Rectificar y retirar.

#### ***Para la salsa de naranja***

Poner todos los ingredientes a reducir. Reducir a la mitad. Colar por chino y estameña. Reducir a demiglace.

Marcar con el cuchillo la piel del magret de forma cuadriculada

Marcarlo 5 minutos por parte de la piel, sin aceite y 3 minutos por la parte de la carne.

Retirar y dejamos reposar el magret unos minutos. Fileteamos. Emplatar



## **PERAS AL VINO TINTO CON CRUMBLE DE CACAO Y ESPUMA DE PERA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las peras al vino***

- 2 peras
- ½ l de vino tinto
- Piel de naranja y limón
- 1 rama de canela
- 100 gr de azúcar

#### ***Para el cumbre de cacao***

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 100 gr de azúcar
- 25 gr de cacao

#### ***Para la espuma de pera***

- 2 peras
- 30 gr de azúcar
- 100 ml de agua
- 2 hojas de gelatina
- 1 carga de N20

### ***Elaboración***

#### ***Para las peras al vino***

Preparar un almíbar con todos los ingredientes.  
Pelar las peras y partir por la mitad. Cocer dentro el almíbar unos 20 minutos.  
Retirar las peras y enfriar ambas preparaciones.  
Juntar y dejar reposar en frío unas 24 horas.

#### ***Para el cumbre de cacao***

Tamizar la harina con el cacao.  
Añadir el azúcar y la mantequilla fría cortada a dados.  
Arenar y hornear unos 12 minutos a 180 °C.

#### ***Para la espuma de pera***

Pelar las peras y cortar en macedonia.  
Rehogar con un poco de mantequilla unos 10 minutos.  
Añadir el azúcar y caramelizar.  
Retirar del fuego, añadir el agua y turmizar.  
Disolver la gelatina previamente hidratada en un poco de agua e incorporar.  
Colar bien y colocar en el sifón con las cargas.



## **STRUDEL DE SETAS**

### ***Ingredientes***

- 350 gr. de espárragos verdes
- 100 gr. de mantequilla
- 450 gr. de setas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 40 gr. de nueces
- 2 cucharadas de pan rallado
- Pasta filo
- 150 gr. de queso Gruyere

### ***Elaboración***

Partiremos los espárragos por donde quiebren.

Escaldaremos 2 minutos en agua hirviendo, retiraremos y paramos la cocción.

Saltearemos en una sartén tres minutos a fuego medio alto hasta que estén dorados. Retiramos y salpimentamos.

Derretiremos unos 15 gr. de mantequilla, en la misma sartén y añadiremos las setas y un poco de sal y coceremos hasta que el agua de las setas evapore. Añadiremos el zumo de limón y los pasaremos a un plato.

Precalentaremos el horno a 190 °C. Engrasaremos una placa de horno y derretiremos unos 90 gr. de mantequilla.

Mezclaremos las nueces y el pan rallado en un cuenco pequeño.

Colocaremos una lámina de pasta filo en un mármol y pintaremos con mantequilla derretida. Esparciremos una pequeña parte de nueces y pan rallado. Cubriremos con otra lámina de pasta filo y pintaremos con mantequilla.

Distribuiremos el queso rallado, dejando un espacio en los extremos. Colocaremos unos espárragos y unas cuantas setas.

Enrollaremos el paquete como si fuera un brazo de gitano dejando la juntura en la parte inferior para que se mantenga unido.

Pintaremos con mantequilla y hornearemos unos 5 minutos hasta que esté dorado.



## JABALÍ A LA CERVEZA

### *Ingredientes*

- 600 g de magra carne de jabalí
- 2 cervezas, preferentemente negras
- 2 manzanas
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 puerro ,
- Perejil, Tomillo, Laurel (atadillo)
- Pimienta negra
- Pasta filo
- 150 g de variado de setas
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal gorda

### *Elaboración*

Macerar el jabalí 48 h en vino tinto y verduras

Sofreir los tacos de jabalí previamente enharinados, añadir la cebolla y el puerro cortados en juliana y finalmente añadimos los dados de manzana pelada y el ramillete de hierbas.

Incorporamos las cervezas, dejamos estofar 1 hora y media aprox, si faltara líquido podemos añadir un poco de caldo de ave o verduras.

Haremos unos cestos con la masa filo y horneamos a 220 grados 7/8min.

Salteamos las setas con aceite y ajo. Rellenamos los cestos.





## **TARTA DE QUESO MASCARPONE TRUFADO Y MERMELADA DE FRESA**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de galletas María*
- *150 gr de mantequilla*
- *100 gr de almendra en polvo*
- *Azúcar moreno*
- *2 bandejas de queso mascarpone*
- *400 gr de cobertura de chocolate*
- *1 bote de mermelada de fresa*
- *Agua*
- *Azúcar*
- *C/S de azúcar glas*
- *Hojas de menta*

### ***Elaboración***

Machacar las galletas con un rodillo dentro de una bolsa, retirar y finalizar el machacado a mano para obtener una textura terrosa, mezclar con la almendra en polvo, el azúcar moreno y la mantequilla hasta poder obtener una masa. Colocar plana en el fondo del molde de preparación del postre.

Llevar el mascarpone a un bol, derretir la cobertura de chocolate al baño María y dejar enfriar a su punto, trufar el queso y rellenar el molde con esta preparación, llevar a nevera para que tome cuerpo durante 1 hora.

Diluir una parte de la mermelada en agua con azúcar para obtener una textura de salsa con la que decorar la base del plato de presentación del postre.

Retirar de nevera y napar con la mermelada de fresa.

Espolvorear con azúcar glas al pase y decorar con unas hojitas de menta.



## **FLAN DE ESCALIBADA Y TROMPETAS DE LA MORT**

### ***Ingredientes***

- *1/2 cebolla*
- *2 berenjenas*
- *4 pimientos*
- *5 huevos*
- *600 ml crema de leche*
- *250 g trompetas*

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 170°

En una bandeja poner la cebolla los pimientos y la berenjena, untar con aceite y hornear , 20 o 25 min.

Saltear las setas cortadas en juliana y reservar.

Cuando estén las verduras dejar que se enfríen para poder pelar, picar en dados pequeños, reservar 2 pimientos para la salsa.

En un bol batir los huevos y 300 ml de crema de leche, añadir las verduras y la mitad de las setas.

Batir bien, poner en flaneras untadas con aceite y cocemos al horno en baño maria 20 / 25 min.

En otro bol triturar los 2 pimientos con el resto de crema de leche, llevamos al fuego hasta tener una textura de crema.

Desmoldar los flanes cuando estén tibios.

Emplatar con la salsa por encima y decorar con el resto de setas.



## ESTOFADO DE JABALÍ Y CASTAÑAS

### *Ingredientes*

- 200 g castañas
- 1k de jabalí
- 4/5 patatas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 rama apio
- ½ pimiento rojo
- hojas de laurel
- 1 botella vino tinto
- 200 ml brandy (1 vaso)
- 1 chupito de soja
- 500 ml fondo de carne

### *Elaboración*

Poner 24h el jabalí en adobo con el vino y verduras, escurrir el vino de las verduras y desechar.

Cortar todas las verduras en brunoise  
Salpimentar el jabalí y marcar en una sartén , reservar.

En la misma cazuela sofreír la cebolla cuando empiece a coger color añadir la zanahoria, rehogar y añadir el resto de verduras, laurel, el brandy y la soja, reducir.

Agregar el jabalí y el vino, reducimos a fuego fuerte 3 min y añadir el caldo, tapar y cocer a fuego medio 1h 30 min.

Pelar y cortar las patatas en trozos tamaño brava.  
Las agregaremos los últimos 20 min de cocción y junto con las castañas.  
Remover de vez en cuando, controlando el exceso o falta de líquido.



## MILHOJAS DE CREMA DE CAFÉ Y MASCARPONE

### ***Ingredientes***

- *1 paquete pasta filo*
- *60g mantequilla*
- *60 g chocolate*
- *12 galletas*
- *100 ml café*
- *300 g queso mascarpone*
- *Azúcar glass*
- *Cacao en polvo*
- *1 chupito licor café*
- *Frutos secos garrapiñados( nueces o piñones o, almendras)*

### ***Elaboración***

Extender la pasta filo y cortar con un molde en porciones iguales.  
Pintar con mantequilla y espolvorear azúcar glass, repetir operación hasta 3 capas.  
Cubrir con un papel de horno y una bandeja para que haga peso y hornear 15 min a 150°.

#### ***Para la crema de café***

Triturar las galletas con el café caliente, el licor de café y 100g de mascarpone.  
Batir hasta obtener una crema y poner en una manga

#### ***Para la crema mascarpone/chocolate***

En un bol poner el resto de queso y rallar el chocolate batir bien y poner en una manga.

#### ***Montaje***

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



## ALCACHOFAS RELLENAS DE BRANDADA Y ROMESCO

### ***Ingredientes***

- *Alcachofas*

#### ***Para el romesco***

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

#### ***Para la brandada***

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

### ***Elaboración***

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

#### ***Para el romesco***

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

#### ***Para la brandada***

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

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

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



## JABALÍ AL CHOCOLATE Y CERVEZA

### *Ingredientes*

- *1k estofado jabalí*
- *2 cebollas*
- *1 pimiento rojo*
- *6 dientes ajo*
- *Laurel*
- *Tomillo, romero*
- *1l cerveza*
- *8 patatas*
- *2 manzanas*
- *50 g de chocolate 70%*

### *Elaboración*

Trocear el jabalí en dados de 2cm  
Cortar el pimiento en brunoise

Pelar y cortar las manzanas, 4 dientes ajo y las cebollas en brunoise, añadir las hierbas y el litro de cerveza y agregar el jabalí. Dejar reposar 48 en nevera

En una cazuela sofreír los 2 ajos restantes en láminas y marcar el jabalí previamente escurrido. Reservar.

En la misma cazuela sofreír la cebolla, la manzana y el pimiento rojo durante 10min.

Agregar el jabalí y la cerveza, cocemos 15 min a fuego medio, añadir agua hasta cubrir ponemos el chocolate y dejamos 1h 15min mas a fuego lento removiendo de vez en cuando.

Pelar y cortar las patatas en panadera y hornear con aceite sal y pimienta y un vaso de vino blanco, 160° 45 min aprox si están blandas subir el horno a 180° 10 min para dorarlas. Reservar.

Montar con una base de patatas y el jabalí encima.



## CREMA CATALANA DE MANGO CON FRUTOS ROJOS

### *Ingredientes*

- 300 gr. de pulpa de mango
- 200 gr. de nata líquida
- 1 rama de canela
- Un trozo de piel de limón
- 50 gr. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 40 gr. de almidón
- Azúcar para quemar

### *Elaboración*

Cortar por la mitad el mango resiguiendo el hueso. Repelar la pulpa y reservar la piel.

Poner al fuego la nata, la canela y la piel de limón, retirar cuando arranque a hervir. Infusionar 5 minutos.

Mezclar con la pulpa del mango y triturar en vaso de túrmix, devolver al fuego para que arranque de nuevo a hervir.

Reservar

Blanquear yemas en un cazo junto con el azúcar y el almidón.

Sin dejar de remover, verter sobre esta preparación la preparación anterior.

Devolver al fuego y remover hasta obtener una crema.

Rellenar las pieles de mango y abatir.

Espolvorear con azúcar y quemar en el momento del servicio.

Decorar por encima con fresitas del bosque, fresa u otro fruto rojo similar.



## **TERRINA DE POLLO CON FOIE**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de pechuga de pollo
- 100 gr de foie
- 1 huevo
- 1 cebolla
- 2 c. de ajo en polvo
- 1 c.c.de orégano
- 1 c.c.de pimentón agridulce
- 40 gr de pasas
- 2 c de sal

### ***Para la Mermelada de chile***

- 300 gr de pimienta roja
- 1 cebolla
- 1 c.s. de chile picado
- 125 gr de azúcar
- ¼ l de vinagre blanco
- Pizca de sal
- 2 clavo de olor
- 1 hoja de laurel

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla ciselée y rehogar unos 30 minutos  
Picar la carne como si fuera para hamburguesa y añadir el resto de ingredientes.  
Cortar el foie en macedonia y añadir  
Colocar en los moldes enfilmados y dejar reposar de un día para otro.

Cocer al vapor a 100 °C 12 min.  
Apagar y dejar en el interior

Dejar reposar y enfriar.

### ***Para la Mermelada de chile***

Cortamos la cebolla ciselée y rehogamos unos 20 minutos con el clavo y el laurel  
Añadimos los pimientos en juliana y prolongamos cocción unos 10 minutos.

Incorporamos el resto de ingredientes y dejamos cocer a fuego sube unos 45 min. removiendo cada 10 minutos.

Añadimos unas cucharadas de agua en caso de necesidad.  
Cuando adquiera consistencia de mermelada colocamos en tarros y esterilizamos.





## CODORNICES CON CIRUELAS, PASAS Y CAFÉ

### *Ingredientes*

- 20 gr de manteca de cerdo
- 100 gr de panceta
- 8 codornices
- 1 cebolla
- ¼ rama de canela
- 80 gr de ciruelas
- 200 gr de setas variadas
- 50 ml de licor de café
- 50 ml de Pedro Ximenez
- 200 ml de fondo de ave o fondo de setas
- 20 gr de harina

### *Elaboración*

Deshuesamos las codornices.

Llevamos el aceite aromatizado a 80 °C, reducimos fuego y añadimos las codornices. Mantener unos 10 minutos y apagar fuego. Reposar dentro del aceite

Sofreír 5 minutos la panceta en brunoise y reducir fuego.

Agregar la cebolla ciselée y sofreír unos 45 minutos.

Añadir las setas y las ciruelas y saltear 2 minutos.

Espolvorear con harina y cocer 3 minutos.

Agregar la canela

Mojar con los alcoholes y reducir a la mitad.

Mojar con el fondo, llevar a ebullición

Reducir fuego y agregar las codornices.

Mantener fuego bajo y tapado unos 10 minutos.

Ajustar de sazón y consistencia y servir con perejil picado.



## FLAN DE BONIATO CON CASTAÑAS

### ***Ingredientes***

- 250 gr de boniato
- 100 gr de azúcar
- Piel de limón y naranja
- Rama de canela
- 400 ml de leche
- 4 huevos
- 20 gr de mantequilla

### ***Para la sopa de castañas***

- 150 gr de castañas
- 150 ml de leche
- 150 ml de crema de leche
- 100 gr de azúcar
- Piel de limón

### ***Elaboración***

Pelamos el boniato y cortamos en macedonia

Rehogar unos 5 minutos en mantequilla con los aromas. Añadir el azúcar, caramelizar y cremar con la leche.

Llevar a ebullición y cocer unos 10 minutos hasta que el boniato esté blando.

Turmizar y añadir los huevos batidos.

Colocar en el molde cocción caramelizado y hornear a baño maria a 160 °C unos 45 minutos.

Retirar entibiar y refrigerar al menos 2 horas.

### ***Para la sopa de castañas***

Entallar la castaña y asar en la paella unos 10 minutos.

Retirar la cascara. Cocer con la leche, la crema de leche y los aromas.

Cuando las castañas estén tiernas añadir el azúcar y turmizar.

Ajustar de gusto y colar si se desea.

### ***Montaje***

Colocar una porción de flan en plato sopero y acompañar de la sopa



## CREMA DE CEBOLLA Y MAIZ CON LANGOSTINOS AL PEBRE

### ***Ingredientes***

- 4 cebollas grandes
- 1 rama de apio
- 300 gr de maíz dulce
- 2 l de agua
- 12 langostinos

### ***Para el pebre***

- 3 tomates
- 1 Chiles verdes o Jalapeño
- ½ cebolla tierna
- Cilantro
- Zumo de lima
- Sal

### ***Elaboración***

Cortar la cebolla a juliana y el apio a rodajas.  
Pochar en una ollita con tapa a fuego suave para que no coja color.  
Cocer 30 min.

Añadir el maíz dulce y cocer con agua durante 15 min.  
Pasar por la termomix hasta que quede bien fina.

### ***Para el pebre***

Picar a daditos la cebolla, el jalapeño y el tomate. Aliñar con zumo de lima, hojas de cilantro picadas y sal.  
Pelamos los langostinos, los cortamos a dados gruesos y los salteamos con ajo y aceite.  
Los añadimos al pebre hasta la hora de servir.  
Rellenamos tazas con la crema de maíz y enriquecemos con una cucharada el langostino en pebre.



## 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.



## **HELADO DE NUECES CON COOKIES DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las cookies***

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

#### ***Para el helado***

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

### ***Elaboración***

Cortar la mantequilla a daditos. Dejar atemperar dentro de un recipiente hondo.

Batir con el azúcar hasta que los granos se disuelvan.

Seguir batiendo y añadir un huevo. Hasta que no esté integrado no poner el otro.

Tamizar la harina y la levadura e integrar a la masa con espátula.

Añadir el chocolate picado.

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

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

Retirar sobre una rejilla para que enfríen.

#### ***Para el helado***

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

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

Extenderlas sobre un papel de horno para que enfríen.

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

Preparamos una crema inglesa

Calentamos la leche y la nata.

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

Cocemos al baño maría hasta 82°C.

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

Enfriar rápidamente en el abatidor y después a la heladera.

Conservamos en el congelador.

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



## 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.



## CONEJO CON CASTAÑAS Y SETAS

### *Ingredientes*

- *1 conejo.*
- *3 dientes de ajo.*
- *2 cebollas.*
- *2 zanahorias.*
- *100 g. de jamón.*
- *16 castañas.*
- *1 diente de ajo.*
- *200 g. de níscalos.*
- *200 g. de setas flor.*
- *1 copa de brandy.*
- *1 vaso de agua.*
- *Romero.*
- *100 ml. de vinagre de jerez.*
- *200 ml. de aceite de oliva.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

### *Elaboración*

Picar los dientes de ajo y mezclarlos con la sal, la pimienta, el aceite y el vinagre. Trocear el conejo y ponerlo en el adobo. Reservarlo en nevera durante 15 minutos. Escurrirlo del adobo y dorarlo en un poco de aceite. Retirar y reservar.

Rehogar las cebollas cortadas en juliana con el romero. Añadir las zanahorias en brunoise y el jamón troceado. Incorporar el adobo, el brandy y el agua. Cuando se haya evaporado el alcohol, agregar el conejo y dejar cocinar hasta que el conejo esté tierno.

Limpiar las setas y trocearla. Saltearlas en una sartén con el diente de ajo laminado.

Hacer un corte en la base de las castañas y cocinarlas a fuego medio en una sartén tapada hasta que estén tiernas.

Cuando se haya cocinado el conejo, añadir las setas y las castañas peladas. Cocinar durante 5 minutos y ajustar de sal y pimienta.



## **MERENGUE DE TORRIJA CON CREMA CATALANA Y PIÑA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la torrija***

- Rodajas de pan duro
- Piel de limón y naranja.
- Leche
- Huevo
- Azúcar avainillado y canela en polvo
- Aceite para freir

#### ***Para la crema catalana***

- 1 l. de leche
- 150 gr. de azúcar
- 50 gr. de maicena
- 6 yemas de huevo
- 1 piña.
- Canela en rama

#### ***Para el merengue***

- 6 Claras de huevo.
- 50gr Azúcar glasse.

### ***Elaboración***

#### ***Para la torrija***

Infusionar la leche con las pieles y dejar atemperar.

Mojar el pan en la leche y pasarlo por huevo. Freír en aceite no demasiado caliente hasta que adquieran un color dorado. Reposar sobre papel absorbente y espolvorear con canela y azúcar.

#### ***Para la crema catalana***

Mezclar todo en frío (excepto la piña) y poner a fuego suave para cocinar sin dejar de remover.

Picar la piña que quede muy pequeñita y añadirla a la cocción. Retirar del fuego cuando espese y reposar.

#### ***Para el merengue***

Montar las claras y cuando estén montadas añadir poco a poco el azúcar.

Cubrir la torrija con crema y decorarla por encima con el merengue.

Gratinar al horno hasta que coja color y seque ligeramente.





## **ALCACHOFAS RELLENAS DE SETAS Y FOIE**

### ***Ingredientes***

- 12 alcachofas
- 500 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 ajo.

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



## **CARRILLERAS DE CERDO A LA CAZADORA CON PATATAS SOUFLÉES**

### ***Ingredientes***

- 4 carrilleras de cerdo cortadas a filetes
- 4 Escalonias
- 150 ml Vino blanco
- 4 Tomate maduro
- 200 gr. Champiñones
- ½ l Fondo oscuro de ternera
- 2 c.s. Manteca de cerdo o mantequilla
- Perejil
- 6 patatas

### ***Elaboración***

Rehogar las escalonias picadas con manteca. Mojar con vino blanco y reducir. Agregar tomate concassée. Saltear los champiñones laminados y agregarlos a la salsa. Añadir el fondo oscuro y reducir. Poner a punto con manteca y acabar con perejil picado.

Pelar y cortar las patatas a láminas de 3 mm. Lavar con agua fría y secarlas con un centrifugador o paño. Echarlas dentro de la fritura a temperatura moderada. Movemos con cuidado la sartén para que el aceite fluya entre las patatas. Aumentamos el grado de calor hasta que las patatas estén cocidas y suban a la superficie. Las retiramos con la espumadera. Antes de servir se vuelven a freír con el aceite bien caliente. Salamos.

Cocinar las carrilleras a la parrilla, salsear y colocar las patatas soufflés.



## **TARTA DE QUESO CON CALABAZA Y COBERTURA DE MERMELADA DE NARANJA AL AZAHAR**

### ***Ingredientes***

- 300 gr. galletas de avena
- 80 ml aceite de coco
- 200 gr. calabaza
- 3 huevos
- 600 gr. queso mascarpone
- 150 gr. azúcar de coco
- 2 yogures griegos
- Ralladura de naranja
- Zumo de una naranja
- 1 tarro Mermelada de naranja al azahar

### ***Elaboración***

Trituramos las galletas, añadimos el aceite de coco y mezclamos con los dedos, cubrimos la base del molde, reservamos.

Cocinamos la calabaza en el microondas durante unos minutos, reservamos.

Echamos los huevos junto con el azúcar en un bol, con la ayuda de la batidora o robot de cocina batimos durante tres minutos.

Añadimos la calabaza, el queso, los yogures, el zumo de naranja, la ralladura de naranja, mezclamos hasta integrar los ingredientes

Echamos el relleno en el molde, horneamos a 180° durante 40 minutos

Cuando haya enfriado cubrimos con mermelada de naranja casera con un toque de azahar.



## **PARMENTIER CON SETAS HUEVO CODORNIZ Y CHIP DE BACON**

### ***Ingredientes***

- 3 patatas
- 750 ml nata líquida
- sal pimienta
- 300 g setas
- Bacon
- Aceite oliva
- Huevos codorniz

### ***Elaboración***

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

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

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

En una sartén anti adherente hacer los huevos de codorniz , poner una pizca de sal maldon .

### ***Montaje.***

Poner la parmentier en copas seguido de unas setas, el huevo de codorniz y terminar con la chips de bacon.  
Espolvorear una pizca de pimentón picante.



## CONEJO CON GAMBAS Y CASTAÑAS

### *Ingredientes*

- *1 conejo*
- *1 paquete castañas*
- *1 gamba x persona*
- *Cebolletas vinagreta*
- *100 ml vino tinto*
- *Fondo de carne*
- *1 puerro*
- *2 zanahorias*
- *1 picada (hígado conejo , galletas , avellanas , perejil ajo brandy)*

### *Elaboración*

Cortar las verduras en rodajas y sofreír en una sartén , desglasar con el vino y reducir  
Pasar a una cazuela, salpimentar y marcar el conejo. Agregar a la cazuela.  
Añadir el fondo hasta cubrir agregar las castañas y las cebolletas (2 o 3 por persona)  
Cocer 30 min a fuego medio, al final añadir la picada

Pelar la gamba y marcar junto con la cabeza en el último momento antes de emplatar.

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



## **PASTEL DE MANZANA Y RATAFIA**

### ***Ingredientes***

- 4 huevos
- 300 harina
- 300 g azúcar
- 125 ml ratafia
- 60 ml leche
- 40 ml aceite suave
- 2 manzanas
- 1 sobre royal

### ***Elaboración***

Pelar y quitar el corazón de la manzana , hacer rodajas finas y bañar con la ratafia mínimo 30 min

Separar las yemas de las claras y blanquear las yemas con 200 g de azúcar, agregar la leche, el aceite y la ratafia.

Añadir la harina con la levadura previamente tamizada con suavidad y con movimientos envolventes.

Montar las claras de huevo con el resto de azúcar a punto de nieve.

Agregar al resto de la masa con la misma suavidad anterior.

Forrar un molde rectangular, rellenar y cubrir con las rodajas de manzana

Hornear 40 /50 min a 175 ° .

Desmoldar y cortar en porciones.

Acompañar con helado o nata montada.



## **FIDEUA DE CODORNIZ Y ROSSINYOLS CON ALL Y OLI TRUFADA**

### ***Ingredientes***

- 300gr de fideos para fideua.
- 2 codornices.
- 150gr de rossinyols.
- 1 cebolla dulce.
- 1 pimiento rojo.
- ½ puerro pequeño.
- 3 tomates maduros medianos.
- Brandy.

### ***Para el caldo.***

- 2 carcasas y alitas de codorniz
- 1 zanahoria grande.
- 1 cebolla dulce.
- ½ puerro.
- Vino blanco.
- 1 l. de caldo de ave.

### ***Para la picada.***

- 2 ñoras hidratadas
- 2 ajos fritos
- Perejil picado
- 50 gr. de vino rancio
- 50 gr. de frutos secos
- 50 gr. de agua

### ***Para el all i oli.***

- 1 trufa en conserva.
- 1 huevo.
- 2 dientes de ajo.
- 100gr de aceite de oliva.

### ***Elaboración***

Separaremos las pechugas de las codornices. Reservar

Separaremos las alitas y contramuslos de las carcasas, reservaremos para el caldo.

Doraremos los fideos en sartén con un pizca de aceite hasta que adquieran un tono tostado, reservaremos.

En una olla doraremos las carcasas, alitas y contramuslos de codorniz, añadiremos las verduras en brunoise y rehogaremos bien, desgrasaremos con el vino y cubriremos con el caldo. Dejaremos cocinar a fuego medio sin que hierva.

Añadimos todos los ingredientes de la picada en mortero y machacamos.

En un paellera marcamos las setas limpias de tierra y retiraremos, sofreiremos las verduras en brunoise, añadimos el tomate t.p.m, dejaremos cocinar hasta textura deseada, tiraremos el vino y dejaremos reducir, añadiremos los fideos rehogaremos un minuto, tiramos las setas y cubrimos de caldo, cuando hierva , añadimos picada y acabamos en horno a 190°.

Hacemos el all y oli picando la trufa y pasamos por tumix con el resto de ingredientes.

Marcamos pechugas a la plancha y presentamos junto con all y oli en cada plato.



## **CONEJO GLASEADO CON TRINXAT DE PIÑONES Y CEPS CONFITADOS**

### ***Ingredientes***

- *½ conejo*
- *250ml de caldo de ave.*
- *30gr de mantequilla.*
- *30gr de azúcar.*
- *Aceite de oliva.*
- *Sal/ pimienta.*

### ***Para el Trinxat.***

- *250 gr. de col*
- *250 gr. de patata monalisa*
- *100 gr. de panceta fresca.*
- *100gr de piñones.*
- *sal pimienta.*
- *aceite de oliva.*

### ***Para los Ceps.***

- *200gr de ceps.*
- *Aceite de oliva suave.*
- *Ajo y hierbas aromáticas*

### ***Elaboración***

Trocearemos el conejo y lo doraremos en una sotè, salpimentaremos y lo reservaremos.

En la misma sotè añadimos el caldo, el azúcar y la mantequilla. Lo cocinaremos a fuego medio hasta que reduzca y se vaya creando una glasa con los jugos. Incorporamos el conejo y lo acabaremos de cocinar. Reservar.

Pelamos las patatas y las troceamos. Cortamos la col a cuadrados.

Hervimos la patata en una olla con agua abundante y después la col. En una cazuela ancha sofreímos la panceta cortada a tiritas, tiramos los piñones y le damos unos minutos más. Añadiremos la patata y la col cocidas a la cazuela removiendo hasta conseguir un puré. Enfriamos en una bandeja para que estabilice.

En un cazo cubierto con el aceite, el ajo y las hierbas, pondremos a confitar a fuego suave los ceps, cuando estén tiernos retirar.

Cortaremos un trozo de trinxat para marcarlo a la plancha y dorarlo, lo pondremos en el centro de un plato, encima colocaremos los trozos de conejo y acompañaremos con los ceps.





## **RISOTTO DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRESAS**

### ***Ingredientes***

- 500ml de leche
- Una cucharada sopera de cacao en polvo
- 50gr de azúcar moreno
- Unas gotitas de aroma de vainilla
- 100gr de arroz redondo
- 75gr de chocolate negro
- Pistachos
- 8 frambuesas frescas

### ***Para el Sorbete de fresa.***

- 200gr de fresas.
- 500ml de agua.
- 150 de azúcar moreno.
- 2 claras de huevo.
- 1 limon.

### ***Elaboración***

Ponemos a cocer la leche con el azúcar moreno, el aroma de vainilla y el cacao. Cuando hierva la leche añadimos el arroz, bajamos el fuego y cocemos durante unos 20 minutos. Debemos tener cuidado y remover de vez en cuando de lo contrario se nos podría coger al fondo, sobre todo los últimos minutos de cocción.

Una vez fuera del fuego añadimos el chocolate rallado y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea. Ponemos el risotto en vasitos y los dejamos enfriar en la nevera tapados con film.

### ***Para el Sorbete de fresa.***

Montaremos las claras a punto de nieve. Reservaremos.

Turmizaremos las fresas hasta conseguir un pure, colaremos y reservaremos.

Haremos un almibar ligero con el agua y el azúcar, una vez atemperado le añadiremos el pure de fresa, añadiremos un limón exprimido. Pasaremos a la heladora hasta que tenga textura, añadiremos las claras para integrarlas en el sorbete.

Servir acompañamos con el helado, un par de frambuesas y unos trocitos de pistacho



## ALCACHOFAS Y SETAS CONFITADAS CON CREMA DE JAMÓN

### ***Ingredientes***

- 4 alcachofas
- 250 gr de setas variadas
- 100 gr de queso brie

### ***Para la crema de jamón***

- 1 cebolla
- 1 hueso de jamón
- 20 gr de mantequilla
- 20 gr de harina
- ½ l de leche
- Sal y pimenta

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema de jamón***

Cortar la cebolla ciselée y rehogar con el hueso de jamón y la mantequilla unos 30 minutos.  
Agregar la harina y tostar 3 minutos.  
Desglasar si es necesario con algo de vino blanco y mojar con la leche caliente  
Llevar a ebullición y remover suavemente hasta que espese.  
Mantener a fuego suave unos 30 minutos.  
Colamos y ajustamos de sazón y consistencia.

#### ***Para las alcachofas***

Pelamos hasta obtener el corazón de las alcachofas  
Cocemos inglesa unos 5 minutos y retiramos  
Añadimos las alcachofas dentro del aceite aromatizado con las setas a 80 °C.  
Reducimos fuego y mantenemos a 60 °C unos 15 minutos.

Colocamos en la base del plato de servicio un poco de bechamel  
Colocamos las alcachofas cortadas a cuartos y las setas.  
Napamos con la bechamel y unos dados de queso brie.

Glasear 2 minutos y servir de inmediato refrescando con cebollino picado



## **PASTA CON SETAS Y CONFIT DE PATO**

### ***Ingredientes***

- *1 cebolla grande*
- *200 de champiñones*
- *100 gr de setas variadas*
- *100 ml de vino blanco*
- *1 muslo d epato*
- *200 gr de pasta al gusto*
- *300 ml de crema de leche de 35%*
- *100 ml de leche*

### ***Elaboración***

Cortaremos la cebolla ciselée y sofreiremos en un poco de la grasa del muslo de pato durante 45 minutos. Agregaremos los champiñones brunoise y sudaremos unos 15 minutos hasta que pierdan el agua. Añadimos el muslo de pato deshuesado y salteamos a fuego fuerte 3 minutos. Reducimos fuego y desglasamos con el alcohol, cremamos con los lácteos, llevamos a ebullición y reducimos fuego. Tapamos y dejamos cocer el conjunto unos 10 minutos,.

Mientras preparamos la pasta a la Inglesa, retiramos unos minutos del tiempo de cocción indicado en el paquete. Introducimos la pasta en la salsa y terminamos cocción ajustando de sazón y consistencia.

Decorar con perejil picado y un salteado de setas variadas



## **BAVAROISE DE CASTAÑAS**

### ***Ingredientes***

- 6 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 200 gr de castañas almíbar
- ¼ l de crema de leche
- 50 ml de ron, brandy o licor de café
- 2 hojas de gelatina
- 50 gr de pasas

### ***Elaboración***

Desclaramos yemas de claras y blanqueamos las yemas con el azúcar al baño maría hasta que adquieran consistencia y hayan aumentado de volumen.

Llevamos a ebullición la crema de leche con las castañas y turmizamos hasta obtener textura de crema  
Retiramos del fuego y agregamos las hojas de gelatina previamente hidratadas

Añadimos el Brandy a las yemas blanqueadas y posteriormente incorporar en tercios la crema de castañas.  
Añadimos las pasas hidratadas y ponemos en manga pastelera  
Rellenamos los moldes de servicio y refrigeramos unas 4 horas hasta pase.

Al pase espolvorear con canela en polvo o cacao.



## **TARTAR DE TERNERA CON CHIPAS DE MANDIOCA Y PARMESANO**

### ***Ingredientes***

- 600 gr de redondo de ternera del muslo trasero o una pieza magra (entrecot, solomillo).
- 1 yema de huevo
- 3 filetes de anchoa
- 1c.c de mostaza
- 6 c.s. de aceite de oliva
- 1 gota de tabasco
- 1 c.s. de salsa Perrin's
- 1 chorrito de zumo de limón
- 2 chalotas pequeñas
- Cebollino picado
- Perejil picado
- Alcaparras picadas
- Pimienta y sal

### ***Para las Chipas***

- 300 gr Fécula o harina de mandioca
- 1 huevo
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de leche
- 50 mg de zumo de naranja
- 125 gr de queso cheedar
- 75 gr de queso parmesano
- 7 gr de sal

### ***Elaboración***

Pedimos que nos corten el redondo de ternera a filetes.

Quitamos la piel externa y picamos la carne bien fina. Aliñamos con pimienta y dejamos reposar en el frigo.

En un plato hondo chafamos las anchoas junto a la yema, añadimos la salsa Perrin's y el Tabasco.

Juntamos el picadillo de la chalota, el cebollino, zumo de limón y alcaparras y las chafamos con la salsa para que suelten su sabor. A continuación añadimos el aceite, poco a poco, mientras con un tenedor removemos haciendo círculos sobre el plato para emulsionar la salsa. Rectificamos de sal.

Añadimos la carne. La aplastamos con dos tenedores para que la carne absorba la salsa y se conjunten las texturas. Rectificamos de pimienta.

### ***Para las Chipas***

Poner la fécula de mandioca y la sal en un recipiente. Añadir el jugo de naranja la leche y el huevo.

Amasar e incorporar los quesos rallados. Por último incorporar la manteca pomada.

Dividir la masa en bolitas del tamaño de una nuez.

Las disponemos sobre una bandeja de horno forrada con papel de cocción.

Hornear a 210°C durante 10 min.

Partir las chipas y rellenarlas de tatar.



## ARROZ DE CODORNICES Y CAMAGROCS

### *Ingredientes*

- 4 codornices
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 3 tomates rallados
- 1 copa de vino rancio o brandy
- 150 gr de camagrocs
- 400 gr de arroz
- 1,5 de caldo
- 1 copa de vino tinto
- Sal pimienta romero

### *Elaboración*

Separar las pechugas y los muslos de la carcasa.

Rustimos las carcasas en una olla para preparar un caldo.

Añadimos una bresa de verduras, rehogamos 5 min y desglasamos con una copa de vino tinto.

Dejamos reducir y añadimos el agua. Llevamos a ebullición.

Doramos las codornices en la paella donde prepararemos el arroz.

Las retiramos y sofreímos la cebolla, el ajo y el pimiento verde todo picado.

Añadimos el tomate rallado y las codornices con sus jugos y dejamos reducir.

Añadimos la copa de vino rancio y dejamos reducir.

Medimos el arroz con un cucharón soper. Lo juntamos con el sofrito y lo nacaramos.

Por cada medida de arroz añadiremos el doble mas 1 de caldo hirviendo.

Añadimos los camagrocs limpios y cocinamos 14 min al fuego. Acabamos cocción en el horno 3 min mas,



## APFELSTRUDEL

### *Ingredientes*

- 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.



## **MAR Y MONTAÑA (CARPACCIO DE PIES DE CERDO CON CIGALAS CONFITADAS Y VINAGRETA)**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de pies de cerdo cocidos.*
- *1 laurel*
- *3 dientes de ajo.*
- *sal/pimienta.*

### ***Para las Cigalas***

- *250gr de cigalas.*
- *Aceite de oliva.*
- *2d. de ajo.*
- *Hierbas aromáticas (tomillo, romero, orégano)*

### ***Para la Vinagreta***

- *Cabezas de cigala.*
- *Aceite de oliva.(anterior)*
- *Vinagre de jerez.*
- *Miel.*
- *Piñones.*
- *Avellanas*

### ***Elaboración***

Ponemos a calentar los pies de cerdo, en agua con sal, junto con los ajos y el laurel, retiraremos cuando estén lo suficientemente blandos, los deshuesaremos con cuidado de no quemarnos, salpimentaremos y los pondremos sobre un papel film, los enrollaremos como si fuera un embutido grande, aplicándole presión, enfriar hasta estabilizar.

### ***Para las Cigalas***

Pelar las cigalas y reservar las cabezas.

Poner un cazo con aceite con los ajos y las hierbas a calentar, cuando este ligeramente caliente, introducimos las cigalas troceadas por la mitad, las cocinamos levemente 5 min, después les damos 3 min mas fuera del fuego.

Retirarlas del aceite y reservar.

### ***Para la Vinagreta***

Doramos ligeramente las cabezas de cigalas en un cazo, introducimos el aceite anterior, las confitamos a temperatura baja unos 15 min, las aplastaremos dentro del aceite para que suelten todo su jugo y lo reservaremos en frío. Colamos en frío.

Mezclaremos este aceite con el vinagre de jerez, una cucharada de miel, piñones tostados y las avellanas picadas, lo mezclamos todo hasta que quede una vinagreta estable, salpimentaremos.

Retiramos el film a los pies y cortamos rodajas finas, las pondremos de base en un plato, encima las cigalas confitadas y acabaremos con la vinagreta.





## **FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS DE TEMPORADA**

### ***Ingredientes***

- 800 g de contra de ternera en filetes de 1 cm. de grosor
- 3 cebolletas
- 3 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de romero
- 1 dl. de salsa de tomate
- 1 vaso de vino blanco
- 1 l. de caldo de carne o agua
- Harina
- Sal y pimienta
- Setas silvestres limpias (hongos, amanita cesárea, níscalos, trompeta de la muerte)

### ***Elaboración***

Salpimentar la carne sobre el papel. Pasarla ligeramente por harina y freírla en aceite en una olla, sin colorear.

Ecurrir la carne a una fuente. Eliminar el exceso de grasa de la olla, añadimos aceite limpio y sofreímos, cebolleta picada, zanahoria picada, ajo picado, laurel, romero y sal.

Guisar el sofrito unos minutos. Añadir la carne al sofrito e incorporar vino blanco, tomate y reducir unos minutos.

Añadir el caldo o agua y guisar cubierto 30 mn.

Mientras, trocear las setas en pedazos grandes.

En una sartén con aceite de oliva, saltear las setas a fuego suave, salpimentadas  
Añadir las setas al guiso y remover. Guisar 5 mn. más



## **“SAQUITOS” DE CREP RELLENOS DE TRUFAS DE CHOCOLATE CON SALSA TOFFEE DE MANDARINA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los Creps***

- 125 g de harina
- 2 huevos
- 250gr. de leche
- 50 g de mantequilla
- 5 g de azúcar
- 1 pizca de sal.

#### ***Para las Trufas de chocolate***

- 300 gr. de chocolate negro para postres
- 200. ml. de nata líquida
- 50gr. De mantequilla.
- 1 chorrito de brandy
- Cacao en polvo

#### ***Para la Salsa mandarina***

- 115gr. Azúcar.
- 90gr. Zumo de mandarina.
- 10gr. Piel de mandarina.
- 2 huevos.
- 1 hoja de gelatina.
- 110gr. De mantequilla.

### ***Elaboración***

#### ***Para los Creps***

Calentamos la mantequilla al microondas, y mezclamos todos los ingredientes con túrmix y pasamos por colador. Untamos la sarten con mantequilla y vamos marcando las creps, dándole la vuelta cuando estén por una cara. Utilizaremos un cazo como medida. Reservaremos.

#### ***Para las Trufas de chocolate***

Fundiremos el chocolate al microondas o al baño maría, ligaremos con la mantequilla. Calentaremos la nata y tiraremos al chocolate, añadiremos el brandy y mezclaremos de forma energética. Reservaremos en frío hasta que se estabilice.

#### ***Para la Salsa mandarina***

Pondremos el azúcar en sotè y realizaremos un caramelo ligeramente tostado, tiraremos el zumo caliente de mandarina y mezclaremos con varillas, (atemperaremos ligeramente) para añadirle los huevos, iremos al fuego de nuevo y mezclaremos hasta espesar, añadiremos la gelatina hidratada y la mantequilla,

#### ***Montaje***

Rellenaremos los creps, con el chocolate en forma de roca o trufas, lo cerraremos formando una bolsa o saquito, lo sellaremos apretando con los dedos.

Acompañaremos con la salsa y decoraremos el plato con el cacao en polvo y la ralladura de mandarina.



## **SOPA DE AJO CON “ROSSINYOLS”, AJO TIERNO, FOIE Y FALSO HUEVO POCHE**

### ***Ingredientes***

- *1 huevo*
- *Hiervas frescas*
- *Espicias*
- *Sal*
- *1 loncha de foie*
- *Aceite de girasol*
- *C/S de “rosinyols”*
- *2 ajos tiernos*

### ***Para la Sopa***

- *8 tostadas de pan integral*
- *4 dientes de ajo*
- *1 litro de caldo de pollo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### ***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 litro de 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, limpiar y marcar los “rossinyols”, marcar el foie en una sartén caliente con un poco de aceite de girasol.

Servir la sopa en un plato junto con su guarnición.



## TIRAMISÚ

### *Ingredientes*

- 15 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 más 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



## **ARROZ DE VERDURAS Y SETAS**

### ***Ingredientes***

- 600 g arroz bomba
- 250 g setas
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 1 pimiento
- 1 cebolla
- 6 tomates maduros
- 1 ajo
- 1,400 ml caldo de verduras
- 1 cc pulpa ñora
- 1 cc pimentón dulce

### ***Elaboración***

Cortar las verduras en rodajas y saltear por separado, reservar  
Hacer lo mismo con las setas cortadas en láminas.

En la paella sofreír la cebolla muy lentamente hasta coger un color marrón oscuro, añadir el ajo y seguido el tomate previamente rallado, seguir sofrriendo.

Añadir un poco de vino rancio.

Cuando esté bien sofrito, añadir la pasta de ñora y el pimentón

Agregar el arroz y nacarar

A continuación agregar el caldo hirviendo, las verduras salteadas y las setas.

Cocer 12 min al fuego y terminar 3 min al horno a 200°



## **HOJALDRES CON PATO Y CHUTNEY DE PERAS**

### ***Ingredientes***

- 1 lámina hojaldre
- 2 muslos confit de pato
- 2 cebollas
- 4 peras
- 1 rama canela
- Pimienta negra
- Sal
- Cayena molida o pimentón picante
- 2 clavos
- 100 g azúcar
- 100 ml vinagre de jerez o manzana

### ***Elaboración***

Cortar en círculos el hojaldre tipo vol a vent.  
Pintar con huevo y hornear 15 a 190°

Cortar las cebollas en juliana y separar en 2 partes iguales.  
Deshuesar y cortar en tiras el pato, reservar.

En un cazo pochar una parte de cebolla hasta caramelizar, añadir el pato y un chupito de oporto, reducir y reservar.

#### ***Para el chutney***

Pelar y cortar las peras en dados quitando el corazón y las pepitas

En otro cazo pochar la cebolla a fuego lento con un poco de aceite, cuando empiece a ponerse transparente agregar la pera, la canela, la pimienta molida y los clavos. Remover bien.

Agregar el vinagre y 125 ml de agua el azúcar y cocer 30 min a fuego suave y tapado

Remover de vez en cuando para evitar que se pegue

Rellenar los hojaldres y salsear por encima con el chutney de pera .



## **MINI PASTELES MASSINI**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la plancha de bizcocho***

- 80 g harina tamizada
- 80 g azúcar
- pizca de sal
- 3 huevos
- 1 sobre levadura

#### ***Para la crema pastelera***

- 1 vaina de vainilla
- Piel de limón
- 3 yemas de huevo
- 125 g azúcar
- 70 ml agua
- 600 ml leche
- 45 g maicena

#### ***Para el relleno de nata y trufa***

- 1000 ml de nata
- 100 g azúcar
- 50 cobertura de chocolate

### ***Elaboración***

#### ***Para la plancha de bizcocho***

Separar las yemas de las claras, montar las claras con una pizca de sal y la mitad del azúcar a punto de nieve. Blanquear las yemas con el resto de azúcar y añadir las claras con mucho cuidado con movimientos suaves, agregar la harina tamizada y la levadura en varias veces, con la misma suavidad, llenar una manga pastelera y extender en un papel de horno  
Cocer 15 min a 180°. Reservar

#### ***Para la crema pastelera***

Infusionar la leche con el limón y la canela, reservar hasta que esté tibia  
Mezclar las yemas con el azúcar, la maicena y 100 ml de leche  
Agregar la leche a la mezcla anterior y volver al fuego hasta que espese, enfriar .

#### ***Para el relleno de nata y trufa***

Fundir la cobertura  
Montar la nata con el azúcar (agregar al final) y separamos en 2 boles  
En uno de ellos agregar la cobertura de chocolate y mezclar bien.  
Poner la nata y la trufa en mangas.

#### ***Montaje***

Cortar las bases del bizcocho con moldes redondos individuales, poner una capa de bizcocho otra de trufa, otra de nata y otra de bizcocho, cubrir de yema espolvorear azúcar y quemar.



## **CIERVO EN SALSA 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.





## **HELADO DE LECHE DE COCO CON PINCHO DE PIÑA ESPECIADA**

### ***Ingredientes***

- *1 piña natural*
- *200 gr. de azúcar*
- *750 gr. de agua*
- *1 clavo de olor*
- *3 anís estrellado*
- *6 granos de cardamomo*
- *7 de pimienta en grano*
- *1 trozo de canela en rama*
- *Hojas de menta*

### ***Para el Helado de leche de coco***

- *1 bote de leche de coco*
- *Crema de leche para montar*
- *Azúcar*

### ***Elaboración***

Poner los ingredientes del almíbar a hervir durante unos minutos, pelar y cortar la piña, añadirla al almíbar y cocinar durante 15 minutos. Retirar del fuego, sacar la piña y dejar enfriar.

Colar el almíbar y reducir a textura de salsa. Reservar.

### ***Para el Helado de leche de coco***

En bol mezclar la leche de coco con la mitad de la crema de leche líquida, montar la otra mitad y añadir a la preparación. Añadir el azúcar y llevar a la heladora. Helar y reservar en frío.

Montar el plato sobre una base de salsa de reducción del almíbar, poner una canel de helado de leche de coco y acompañar de un pincho de piña y hoja de menta.

Decorar con el anís estrellado utilizado en el almíbar y alguna hoja de la piña.



## **SOPA DE POLLO, SETAS Y BRANDADA DE BACALAO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la sopa***

- 3 carcasas de pollo de corral
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 nabos
- 2 chirivías
- 1 ramillete hierbas
- 40gr mantequilla
- Sal y pimienta.

#### ***Para la brandada de bacalao y setas***

- 200 gr de bacalao salado y desalado
- 200 gr de champiñones
- 200 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo y una hoja de laurel
- Sal y pimienta

### ***Elaboración***

#### ***Para la sopa***

Doraremos las carcasas al horno unos 20 minutos.

Cortamos la cebolla en juliana y las zanahorias en láminas finas

Sofreiremos en una olla con un poco de aceite unos 30 minutos con las hierbas aromáticas

Añadimos las carcasas de pollo doradas y mojamos con un litro y medio de agua fría.

Añadimos los nabos y las chirivías peladas y cortadas en macedonia

Dejamos cocer a fuego suave unos 45 minutos.

Retiramos sólidos y volvemos el líquido al fuego.

Ajustamos de sazón y reservamos en caliente.

#### ***Para la brandada de bacalao y setas***

Llevamos el aceite a unos 80 °C y añadimos las setas y el bacalao con los ajos pelados.

Reducimos fuego a 60 °C y mantenemos unos 5 minutos.

Retiramos los ajos y el bacalao y alargamos el confit de setas unos 5 minutos más.

Preparamos la brandada emulsionando el bacalao con los ajos y añadimos el aceite al hilo.

Ajustamos de sazón y reservamos.

Cortamos las setas de tamaño cuchara y reservamos.

#### ***Al pase***

Montamos una pequeña capa de brandada en la base del plato soperero.

Salteamos las setas 1 minuto y disponemos en el plato con la brandada.

Al pase regar con la sopa colada.



## **JABALI CON SALSA DE MEMBRILLO Y SETAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el marinado***

- 1 lomo o solomillo de jabalí
- 100 gr de panceta fresca
- ½ L de vino tinto
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- Hierbas aromáticas

#### ***Para la salsa***

- Verduras de marinado
- Vino de marinado
- 200 gr de setas variadas
- 100 gr de carne de membrillo
- Sal y pimienta
- ¼ l de fondo de setas

### ***Elaboración***

Pelar y limpiar las verduras.

Cortar en brunoise, regar con el vino y dejar marinar toda la noche.

#### ***Para la salsa***

Escurrir las verduras y la panceta.

Sofreír unos 45 minutos hasta que adquieran color y estén secas.

Espolvorear con harina y tostar 3 minutos.

Desglasar con el vino y reducir

Mojar con el caldo, llevar a ebullición, tapar y cocer el conjunto 10 minutos.

Limpia los champiñones y cortar el membrillo en dados.

Saltear 5 minutos los champiñones y agregar el membrillo.

Reducir fuego y mojar con la salsa

Ajustar de sazón y consistencia.

#### ***Al pase***

Macar el solomillo al gusto y filetear.

Salsear y decorar con perejil picado.

Podemos acompañar de un puré de patata montado con mantequilla



## **BROWNIE DE TURRON Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 100 gr de turrón de jijona
- 50 gr de azúcar blanco
- 50 gr de azúcar moreno
- 2 huevos
- 80 gr harina floja
- 50 gr de granillo de almendra

### ***Para la Cobertura***

- 150 gr de crema agria
- 50 gr de azúcar
- 1 huevo
- 30 gr de harina

### ***Elaboración***

Fundimos la mantequilla y el chocolate troceado al baño maría  
Aparte batimos los huevos con los azúcares hasta que doble el volumen.  
Incorporamos el chocolate y la mantequilla fundida cortando con lengua.  
Espolvoreamos con la harina tamizada  
Añadimos el turrón troceado y el granillo de almendra

Colocamos en molde encamisado con una altura máxima de 3 cm

### ***Para la Cobertura***

Batimos todos los ingredientes hasta obtener una crema suave. (Evitar exceso de batido)  
Cubrir el brownie.  
Hornear a 180 °C unos 40 minutos.  
Retirar del horno y dejar enfriar.  
Cortar por ración



## **BUÑUELOS DE BACALAO CON PÉTALOS DE TOMATE DE ASADO**

### ***Ingredientes***

- 400 gr de patata
- 250 gr de bacalao desalado
- 250 gr de bacalao a punto de sal o fresco
- 150 gr de agua de cocción del bacalao
- 100 gr de harina
- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de manteca de cerdo
- 3 huevos
- Ajo y perejil
- 6 Tomates rama
- Sal pimienta hierbas aromáticas

### ***Elaboración***

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

Ponemos en una olla 150 gr de agua de cocción, la mantequilla y la manteca.

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

Apartamos del fuego e incorporamos los huevos de uno en uno sin dejar de remover con ímpetu.

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

Freímos en aceite porcionando la masa con dos cucharitas.

Escaldamos los tomates sumergidos en agua hirviendo durante 10 15 segundos.

Los pescamos con una araña y los sumergimos en agua fría.

Los pelamos y los cortamos a cuartos.

Sacamos las pepitas.

Disponemos sobre una fuente de horno.

Aliñamos con sal pimienta hierbas aromáticas azúcar.

Cocemos la horno a 150° durante 15 min.

Servimos los buñuelos sobre pétalos de tomate.



## MAGRET DE PATO CON SALSA CUMBERLAND

### *Ingredientes*

- 1 magret de pato
- 2 cebollas
- 200 gr de mermelada de frutos rojos o frutos rojos
- 75 gr de mantequilla
- 50 gr de mostaza en grano
- 20 gr de jengibre rallado
- 1 copa de Pedro Ximénez
- 1 copa de jerez seco
- 1 copa de vino tinto
- 2 naranjas
- el jugo 1 limón
- sal y pimienta negra.
- 5 Patatas
- 2 ajos
- 40 gr mantequilla

### *Elaboración*

Cortamos la piel lateral sobrante del magret de pato y cortamos la piel superior en forma de rejilla fina. Ponemos el magret en una sartén con la piel en contacto con la paella. Cocinamos a fuego suave para que la grasa se vaya fundiendo poco a poco. Vamos retirando la grasa. Cuando la piel este bien dorada y crujiente retiramos el magret hasta la hora del pase.

Pelamos las naranjas y el limón. Ponemos a escaldar las pieles en una ollita hasta que llegue a ebullición. Retiramos la piel y cortamos a juliana bien fina.

Pochamos la cebolla picada con un poco de grasa de pato a la paella donde hemos cocido el magret. Añadimos el zumo de 2 naranjas y un limón. Dejamos reducir y añadimos las copas de vino. Después añadimos las pieles cortadas, la mermelada de frutos del bosque, la mostaza, el jengibre rallado y un toque de guindilla picante roja. Rectificamos de sal y pimienta y ligamos con mantequilla.

Pasamos la carne por la plancha, por el lado que esta crudo. La temperatura interior no debe llegar a 60 °C. Dejamos reposar el magret en sitio cálido y lo cortamos a lonchas finas antes de emplatar. Servimos acompañado de puré de patata con ajo y mantequilla.



## **TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS**

### ***Ingredientes***

- 2 huevos
- 200 ml de azúcar
- 200 ml de harina
- 100 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 1 c.s. de levadura Royal
- 1 cucharada de vainilla
- 3 cucharadas de cacao (para la masa)
- 200 ml de leche
- 500 ml de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 250 gr de chocolate negro
- 200 gr de nata líquida
- 70 gr de almendra granillo

### ***Elaboración***

En un bol grande, montar los huevos con el azúcar.

Añadir el aceite, la leche, la vainilla, incorporar la harina, el cacao y el impulsor tamizados.

Fornar un molde rectangular con papel de horno.

Rellenar un dedo de masa y cocer al horno precalentado a 180° C durante 15 min.

Verter 200 ml de leche encima del pastel y poner a enfriar.

Hidratar la gelatina y fundirla dentro de 50 gr de nata.

Juntamos con el resto de nata mientras vamos montando con las varillas, añadimos el azúcar.

Conservamos en frío.

Hacemos una trufa fundiendo el chocolate con la nata.

Cuando tengamos una textura lisa y brillante añadimos las almendras granillo.

Cuando la tarta este fría la cubrimos con nata y enfriamos otra vez. Cubrimos con la trufa de almendras.



## ARROZ CON JAMON Y “CAP I POTA”

### ***Ingredientes***

- 40 gr de manteca de cerdo
- 250 gr de arroz
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 200 gr de "cap i pota"
- 3 dientes de ajo
- 1c.c.de pulpa de pimiento choricero y pimentón
- 700 ml de fondo de ave
- Manojos de perejil
- 200 gr de jamón
- 40 gr de manteca de cerdo

### ***Elaboración***

Pelar y picar la cebolla ciselée. Sofreír en la paellera con la manteca de cerdo.

Pasado unos 15 minutos, cuando la cebolla haya perdido parte de su agua incorporar “el cap i pota” cordato en macedonia y alargar cocción 15 minutos más.

Añadir le pimiento cortado en juliana, alargar cocción 5 minutos y añadir el ajo fileteado. Freír tres minutos más.

Añadir el pimiento choricero y el pimentón. Alargar cocción 1 minuto y poner el arroz.

Sofreír unos 5 minutos y mojar con el caldo hirviendo.

Salpimentar y dejar cocer 4 minutos a fuego alto.

Reducir fuego y alargar cocción hasta que el arroz esté al dente., unos 15 minutos. En ese momento añadir un sofrito de jamón picado y perejil.

Mantener un par de minutos más y servir.





## MAR Y MONTAÑA (CONEJO CON GAMBAS)

### ***Ingredientes***

- 300 g. de conejo.
- 12 gambas.
- 2 cebollas.
- 2 zanahorias.
- 4 tomates.
- 1c.c. de miel.
- 400 ml.de fumet.
- 2 dientes de ajo.
- 8-10 almendras.
- 8-10 avellanas.
- 1 c.s. de perejil.
- 75 ml. de vino rancio.
- Sal.
- Pimienta.

### ***Elaboración***

En una cazuela poner a calentar un poco de aceite y dorar las gambas a fuego fuerte. Retirarlas y en el mismo aceite dorar el conejo enharinado y salpimentado. Retirar y reservar.

Cortar las cebollas en brunoise y rehogarlas a fuego lento hasta que queden transparentes. Incorporar las zanahorias en brunoise y seguir rehogando durante 20 minutos. Añadir el tomate rallado y cocinar a fuego medio hasta que quede seco. Incorporar la miel, cocinar un minuto y mojar con el vino rancio. Dejar que se evapore el alcohol y añadir el fumet caliente.

Incorporar el conejo y cocinar a fuego lento tapado durante 15-20 minutos.

Majar en el mortero los dientes de ajo, las almendras, las avellanas y el perejil. Añadirlo a la cazuela con las gambas y cocinar durante un par de minutos.



## **PARMESANO, FRAMBUESAS Y VINO TINTO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Parmesano***

- 100 gr. de queso parmesano
- 100 gr. de crema de leche
- 50 gr d azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 3 yemas de huevo
- 300 gr de nata semimontada

#### ***Para la Gelatina de frutas rojas***

- 250 gr de frutas rojas
- 100 gr de almíbar tpt
- 3 hojas de gelatina

#### ***Para la Espuma de vino***

- ½ l de vino tinto
- 100 ml de almíbar tpt
- 4 hojas de gelatina

### ***Elaboración***

#### ***Para el Parmesano***

Calentar el parmesano y la crema de leche. Llevar a ebullición y añadir las hojas de gelatina.

Deshacer y mezclar, añadir las yemas blanqueadas con el azúcar e incorporar cortando la nata semimontada. Enfriar.

#### ***Para la Gelatina de frutas rojas***

Turmizar las frutas rojas con el almíbar.

Deshacer la gelatina y mezclar con la preparación anterior. Enfriar.

#### ***Para la Espuma de vino***

Deshacer la gelatina y mezclar con el vino y el almíbar.

Colocar en sifón y poner las cargas. Reposar unas 6 horas en frigorífico.

#### ***Montaje***

Colocar una capa de frutas rojas en la copa de servicio.

Añadir la crema de parmesano y cubrir con la espuma de vino.



## **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
- Sal y pimienta

### ***Para la Picada***

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

### ***Para la Salsa.***

- Huesos de pies de cerdo.
- 2 chalotas.
- 1 zanahoria.
- 3 champiñones.
- Aceite y mantequilla.
- Vino oporto
- Xantana (opcional)

### ***Elaboración***

Coceremos las patatas peladas en agua con sal. Enfriar y 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.

### ***Para la Salsa.***

Doraremos los huesos en un cazuela no muy alta con aceite de oliva , tiraremos la cebolla, la zanahoria y los champiñones en mirepoix, añadimos mantequilla y seguiremos dorando, desgrasaremos con oporto y cubriremos de agua, dejaremos reducir, colaremos y salpimentaremos. Si fuese necesario espesaremos con xantana.

Vaciaremos las patatas y las rellenaremos, las gratinaremos al horno hasta dorar ligeramente. Emplataremos, decorando con setas salteadas enteras y naparemos con salsa.



## WELLINGTON DE CODORNIZ

### *Ingredientes*

- 4 codornices
- 200 gr de cebolla
- 200 gr de troncos de champiñón
- 100 ml de crema de leche
- Sal y pimienta
- 1 lata de pate (o hígado de pollo)
- 4 huevos
- 100 ml de leche
- Masa de hojaldre

### *Elaboración*

Cortar la cebolla en ciselée y sofreír unos 45 minutos.

Añadir los champiñones brunoise y sudar unos 15 minutos.

Creumar con la nata. Llevar a ebullición y reducir fuego.

Mantener a fuego bajo unos 4 minutos.

Ajustar de sazón.

Batir los huevos y alagar con la leche.

Salpimentar y estirar en una sartén de crep para obtener una tortilla muy fina. Reservar

Deshuesar las codornices. Marcar las pechugas 1 minuto por lado en una sartén y salpimentar.

Pintar el crep con una poco de paté y duxelle.

Colocar las codornices y cerrar la tortilla.

Envolver la tortilla con la masa de hojaldre, pintar con huevo batido salado.

Refrigerar un par de horas y hornear a 200 °C unos 15 minutos.

Confitar las patas de codorniz en aceite a unos 55 °C durante 15 minutos.

Marcar en una sartén al pase.

Salpimentar y servir de acompañamiento del hojaldre.

Decorar con tomate cherry partido por la mitad o caramelizado.



## **CREMOSO DE NARANJA Y YOGURT**

### ***Ingredientes***

- *1 naranja*
- *2 yogures tipo griego*
- *50 g de mermelada de naranja amarga*
- *Hojitas de menta*

### ***Para la masa crumble***

- *60 g de azúcar*
- *60 g de mantequilla*
- *90 g de harina*

### ***Elaboración***

Pelar las naranjas a vivo separando los gajos y quitándole toda la parte blanca.  
Agregar a la mermelada de naranja los trocitos de naranja natural y mezclar bien.

Batir bien el yogur y disponer en repartido en cuencos individuales una base de mermelada con fruta, luego el yogur y finalmente acompañarlos con los gajos de naranja a vivo.

Decorar con trozos del crumble, unas hojitas de menta y servir bien frío.

### ***Para la masa crumble***

Mezclar el azúcar y la harina en un bol.

Atemperar la mantequilla y agregarla a la mezcla anterior hasta conseguir una mezcla homogénea.

Desmigalar la masa sobre papel sulfurizado con ayuda de las manos y hornear a 180°C durante 15 minutos o hasta que coja color dorado. Retirar del horno y dejar enfriar otros 15 minutos



## **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.



## RAVIOLIS DE SHIITAKE MANZANA Y CASTAÑAS

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa***

- 200 g harina
- 2 yemas de huevo
- aceite
- Sal
- Agua

#### ***Para el relleno***

- 1 cebolla tiernas
- 1 manojo ajos tiernos
- 4 manzanas
- 200 gr de castañas
- 200 gr shiitake
- Cebollino
- 1 botella Pedro Ximenez

### ***Elaboración***

#### ***Para la masa***

Poner la harina en el mármol en forma de volcán, añadir la yema, sal y un chorrito de aceite, mezclar y hasta obtener una masa, agregar un poco de agua si es necesario. Tapar con film y reservar en la nevera.

#### ***Para el relleno***

Picar la mitad de las setas y la otra mitad filetear.

Pelar las manzanas, 2 en dados pequeños y 2 en trozos grandes.

En una sartén saltear las cebollas tiernas, ajo tierno previamente cortado en brunoise hasta que estén bien pochadas.

Agregar la manzana a dados, saltear 10 min y agregar las setas picadas.

Rehogar 2 min y añadir un chupito de Pedro Ximenez, reducir y reservar.

Saltear las setas fileteadas. Reservar.

En una reductora poner la manzana a trozos grandes con un poco de agua, pimienta, canela , cocer 15 min y triturar

En una reductora poner el px y reducir hasta que tenga textura de caramelo

Estirar la pasta muy fina , rellenar con la farsa y cocer 5 / 6 min.

Poner 1 cucharada de compota de manzana en el fondo, 2 ravioli y salsear con la reducción de px.

Decorar con los shiitake



## **TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la base masa sable***

- 300 g harina floja
- 150 g mantequilla dados
- 70 g azúcar glas
- 2 yemas de huevo
- 25 ml leche
- 1 cc levadura royal
- 1 cc canela polvo
- 1 huevo

#### ***Para la crema de limón***

- 100 g azúcar
- 350 agua
- 150 g de zumo de limón natural
- 3 yemas de huevo
- 45 g maizena

#### ***Para el merengue***

- 4 claras
- 200 azúcar
- 1 pellizco de sal
- 4 gotas zumo de limón

### ***Elaboración***

#### ***Para la base masa sable***

Mezclar todos los ingredientes por el orden de la receta y amasar, dejar reposar 15/30 min  
Estirar y forrar un molde de 28cm pinchar la masa con un tenedor y hornear 20 min 180°

#### ***Para la crema de limón***

Triturar el azúcar con la piel de limón.

En un cazo hervir el agua junto con el zumo de limón. Reservar

En un bol mezclar las yemas con el azúcar y la maicena incorporar el agua con limón sin dejar de batir, volver al fuego al baño maría batimos hasta espesar la crema, reservamos. Enfriar

#### ***Para el merengue***

Montar las claras junto con el azúcar, la sal y el azúcar

Rellenar la masa sable con la crema de limón decorar con el merengue y gratinar unos segundos





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

### ***Ingredientes***

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

### ***Para la Guarnición.***

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

### ***Elaboración***

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

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

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

### ***Para la Guarnición.***

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

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



## MAGRET DE PATO CON SALSA DE CÍTRICOS

### *Ingredientes*

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

### *Para el puré de patata*

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

### *Elaboración*

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

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

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

Marcar el magret 5 minutos por parte de la piel y 3 minutos por la parte de la carne. Retirar y filetear. Colocar en la base del plato el puré de patata y salsear. Espolvorear con la sal de cítricos.

### *Para el puré de patata*

Pelar y cortar las patatas. Cocer en abundante agua salada caliente hasta que estén tiernas. Aplastar y agregar la mantequilla fundida con el zumo de naranja. Salpimentar.



## **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.

Introduce 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.



## **AGUACATE GRATINADO CON SALMON Y GAMBAS**

### ***Ingredientes***

- *2 aguacates*
- *1 lomo de salmón de 100 gr*
- *4 gambas*
- *1 cebolla*
- *300 ml de leche*
- *100 ml de vino blanco*
- *30 gr de roux blanco*
- *3 yemas de huevo*
- *Sal y pimienta*
- *Queso para gratinar opcional*

### ***Elaboración***

Cortaremos la cebolla en ciselée y rehogamos unos 20 minutos en mantequilla.

Añadimos las cabezas de las gambas y freiremos 3 minutos hasta que adquieran color y desprendan su grasa. Desglasamos con un poco de vino blanco y reducimos.

Mojamos con la leche, llevamos a ebullición, bajamos fuego y tapamos. Dejamos cocer unos 10 minutos y pasamos por chino y colador. Llevamos a ebullición de nuevo y agregamos el roux. Dispersamos 1 minuto y reducimos fuego hasta que espese.

Retiramos del fuego y agregamos las yemas batidas, el salmón macedonia y el aguacate en macedonia. Freímos 1 minuto los cuerpos de las gambas y cortamos en macedonia. Agregamos en la preparación y ajustamos de sazón. Colocamos en el plato de servicio y horneamos unos 3-4 minutos hasta que cuaje un poco.

Decorar con cebollino y servir de inmediato.



## **BUTIFARRA Y COSTILLAS DE CERDO CON COMPOTA DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

- 2 butifarras
- 300 gr de costilla de cerdo
- 1 cebolla
- Manteca de cerdo
- 50 ml Pedro Ximenez
- 50 ml de vino de Jerez Seco
- Sal y pimienta
- Rama de canela

### ***Para la Compota***

- 40 gr de ciruelas secas
- 40 gr de pasas
- 40 gr de nueces
- 40 gr de orejones
- 2 manzanas

### ***Elaboración***

Colocamos las frutas secas a macerar con los vinos  
Pelamos la manzana y salteamos unos 8 minutos. Retirar y reservar

Trocear la butifarra y la costilla y salteamos 5 minutos, reducimos fuego y agregamos la cebolla ciselée.  
Sofreiremos unos 45 minutos.

Añadimos los frutos secos hidratados en el alcohol.

Mezclar sabores, añadir la manzana salteada y desglasar con los vinos.

Reducir fuego y tapar.

Cocer el conjunto a fuego suave unos 10 minutos,

Hidratamos con agua o caldo en caso de necesidad

Ajustamos de sazón.



## **CREMOSO DE CITRICOS CON COCO Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el cremoso de cítricos***

- 2 hojas de gelatina
- Zumo de 1 naranja
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 35 g de azúcar
- 40 g de mantequilla
- 2 c.s.de limoncello

#### ***Para la Mousse de chocolate y coco***

- 100 ml de nata
- 10 ml de leche de coco
- 200 gr de cobertura 70 %
- Coco rallado

### ***Elaboración***

#### ***Para el cremoso de cítricos***

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar el zumo de naranja a 60 ° C y añadir el huevo, la yema y el azúcar.

Calentar la crema resultante hasta alcanzar los 85 ° C e incorporar la gelatina.

Mezclar bien los ingredientes y dejar enfriar a 35 ° C.

Derretir la mantequilla en la mezcla y añadir el limoncello.

Guardar la crema en la nevera y tapar en un recipiente.

Batir un poco la crema antes de usarla y rellenar la copa de servicio y decorar con gajos de naranja o mandarina pelados al vivo

#### ***Para la Mousse de chocolate y coco***

Llevar a ebullición los lácteos y verter sobre el chocolate troceado.

Homogeneizar la mezcla totalmente y dejar enfriar en la copa de servicio



## **ATILLOS DE COL RELLENOS DE LANGOSTINOS Y PIES DE CERDO**

### ***Ingredientes***

- *Una col de hojas grandes*
- *12 langostinos*
- *300 gr de carne picada de cerdo o pavo*
- *2 mitades de pies de cerdo cocidos*
- *2 cebollas*
- *2 ajos y una punta de cayena*
- *2 huevos*
- *Sal pimienta*
- *2 puerros*
- *2 ramas de apio*
- *300 gr de tomate triturado*
- *100 ml de vino rancio o brandi*
- *Caldo de verduras*
- *10 almendras o avellanas*
- *1.c.s Carne de ñora*
- *Perejil*
- *1 diente de ajo*
- *1 frasco de judiones, fabes cocidas o judías cocidas*

### ***Elaboración***

Cocemos el pie de cerdo para que quede tierno y poderlo deshuesar.  
En la misma agua preparamos el caldo de verduras con trozos de col, zanahoria, el verde del puerro...

Extraemos las hojas exteriores de la col con cuidado, lo mas enteras posible.  
Las colocamos en una vaporera podemos aprovechar el vapor de la olla de caldo de verduras.  
Cuando estén tiernas las sumergimos en agua fría, las secamos y cortamos los tallos gruesos.

Preparamos un sofrito con dos cebollas picadas y un poco de cayena y ajo.  
Mezclamos la carne picada, los langostinos pelados y picados, sal, pimienta, el pie de cerdo picado a cuchillo y el sofrito de cebolla. Vamos añadiendo huevos de uno en uno mientras amasamos la carne picada.

Rellenamos las hojas con una porción de carne picada y cerramos. Pasamos por harina.  
En una cazuela ancha con aceite abundante freímos los hatillos por los 2 lados. Reservamos.

Sofreímos las cabezas de langostino. Las regamos con vino rancio y dejamos reducir.  
Pasamos por el chino para extraer todo el jugo.

Preparamos un sofrito de puerro, apio, bien picadito. Agregamos el tomate rallado.  
Dejamos reducir y añadimos el jugo de langostinos y el caldo de verduras.  
Ponemos los hatillos que queden cubiertos de caldo. Cocemos 30 min.

Preparamos una picada de ajo, perejil, carne de ñora y 10 almendras o avellanas tostadas para perfumar y ligar el guiso.  
Añadimos las judías y dejamos cocer 10 min.



## **ROLLITOS DE CONFIT DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- 2 muslos confitados de pato
- 1 puerro
- C.c. de jengibre rallado
- 10 hojas de pasta de rollito de primavera o pasta filo
- 1 huevo
- 50 gr de Sésamo
- 4 manzanas
- 1 c.c. curry
- 1 c.c canela molida
- 2 c.s. de azúcar
- Aceite de girasol
- ½ col
- ½ cebolla

### ***Para la Mayonesa de soja y jengibre***

- Salsa de soja
- 1 huevo
- Aceite de girasol
- Jengibre
- Perejil

### ***Elaboración***

Pelar las manzanas y sacarles el corazón. Cortarlas a cuartos y poner a cocer junto con el azúcar, el curry y la canela. Podéis tapar la olla para que la manzana sude y se cueza en su propio jugo. Cuando la manzana este cocida la trituramos.

Desmigar los muslos y picarlos bien finos.

Cortar el puerro a daditos pequeños y saltear levemente hasta que estén tiernos. Añadir una c.c. de jengibre rallado, perfumar y añadir la carne de pato.

Rellenar las hojas de rollito de primavera con un poco de farsa. Deben quedar rollitos del tamaño de un pitillo. Pintar con huevo y espolvorear con sésamo. Freír en aceite abundante antes de servir junto con la compota de manzana.

Para la ensalada de col cortamos a juliana fina las hojas de col. La aliñamos con mayonesa de soja y jengibre perejil y cebolla picada. Dejamos reposar en el frigo.





## **PROFITEROLES CON NATA Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 500 gr de leche
- 8 huevos
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de manteca de cerdo
- 300 gr de harina
- 10 gr de azúcar
- 3 gr de sal
- 500 gr de nata
- 75 gr de azúcar
- Piel de 1 naranja rallada
- 100gr de chocolate negro
- 100 gr de nata líquida

### ***Elaboración***

Levamos a ebullición la leche con la mantequilla, la manteca, el azúcar y la sal.

Añadimos la harina y mezclamos con una espátula a fuego suave durante 3 min.

Retiramos del fuego y añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de remover hasta que queden bien integrados a la masa.

Rellenamos una manga pastelera con boquilla dentada.

Damos forma a los profiteroles sobre una plancha de horno forrada con papel de cocción.

Horneamos a 220°C durante 35 min.

Montamos la nata con el azúcar batiendo con unas varillas mecánicas. Perfumamos con piel de naranja rallada.

Preparamos un chocolate caliente fundiendo 100 gr de chocolate con 100 gr de nata.

Hacemos un corte lateral a los profiteroles y los rellenamos con nata.

Espolvoreamos azúcar glas por encima y napamos con chocolate.



## CONCHA DE PESCADO Y MARISCO

### *Ingredientes*

- 8 gambas
- 3 dientes de ajo
- Perejil picado
- 4 chalotes
- 200 gr de pescado
- 100 gr de crema de leche
- 100 gr de clara de huevo

### *Elaboración*

Limpiamos las gambas, cortamos en macedonia, picamos el ajo ciselée. Salteamos 2 minutos y retiramos.

Salpimentamos y añadimos el perejil picado.

Picamos los chalotes ciseleos y rehogamos unos 10 minutos en un poco de mantequilla

Limpiamos el pescado y escaldamos 1 minuto en agua salada hirviendo. Parar cocción.

Turmizamos con las claras de huevo.

Llevar a ebullición la crema de leche y dejar enfriar.

Añadimos a la preparación anterior y turmizamos. Ajustamos de sazón

### *Montaje*

Rellenar las conchas con una base de chalotes, las gambas salteadas y cubrir con la muselina de pescado.

Glasear unos 5 minutos y servir de inmediato. Al pase decorar con cebollino picado.



## **LUBINA CON SALSA JUVERT Y PATATAS HASSELBACK**

### ***Ingredientes***

- 4 filetes de lubina, cualquier pescado blanco limpios y sin espinas
- Un pote de crème fraîche

#### ***Para la salsa juvert***

- 50 g. de perejil fresco
- 1 g. de orégano fresco
- 1g. de menta fresca
- De ½ a 1 diente de ajo
- 30 g. de pan tostado
- 50 g. de avellanas tostadas y peladas
- 25 g. de nueces
- 150 g. de aceite de oliva virgen extra
- 20 g. de vinagre de jerez
- 2 yemas de huevo duro
- 20 g. de miel
- Sal y pimienta
- Una bolsa de micro vegetales o germinados

#### ***Para las patatas hasselback***

- 4 patatas nuevas con piel
- 6 lonchas de beicon
- Romero seco
- 6 chalotas eminces
- Sal y pimienta
- Queso rallado
- Laurel

### ***Elaboración***

En una plancha caliente marcar los filetes de pescado salpimentados untados con aceite de oliva, han de quedar poco hechos.

#### ***Para la salsa juvert***

En un bol, mezclar el pan tostado, el ajo, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel. Dejar marinar 12 horas. Al día siguiente, añadirle las hierbas frescas y tritararlo todo. Rectificar de sal y pimienta y reservarlo en frío.

#### ***Para las patatas hasselback***

Cortar las patatas en rodajas lo más finas posibles, de tal manera que al cortar las rodajas queden unidas como las hojas de un libro al lomo.

Introducir trozos de beicon, una hoja de laurel entre las láminas de las patatas y una nuez de mantequilla.

Espolvorearlas con romero y envolverlas con papel de aluminio. Cocerlas al horno a 190° C. unos 35 minutos.

Una vez cocidas colocarlas en una fuente de horno, disponer encima las chalotas, salpimentar, rociarlas con aceite de oliva y colocar encima el queso rallado. Gratinar en el horno.

En un plato poner una buena cucharada de salsa juvert, encima el pescado, los micros vegetales y acompañar con la patata hasselback y la crème fraîche



## **TURRÓN DE PRALINÉ Y CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE NEULAS**

### ***Ingredientes***

- 125 g. de cobertura de chocolate
- 100 g. de praliné de avellanas o almendras
- 30 g. de manteca de cacao

### ***Para el crujiente de neulas***

- Medio paquete de neulas, unos 60 g.

### ***Elaboración***

Derretir la crema de cacao en el microondas y el chocolate en un cazo al baño maría o en el microondas a potencia suave sin quemarlo. En un bol mezclar el chocolate con la manteca y añadir el praliné.

Incorporar las neulas removiendo bien hasta que la crema quede homogénea.

Verter la mezcla en un molde rectangular, alisar la superficie y dejar en reposo 24 h. en un lugar seco y fresco.

### ***Para el crujiente de neulas***

Machacar las neulas y tostarlas en el horno a 170 ° C hasta que queden crujientes



## CROQUETAS DE LANGOSTINOS

### *Ingredientes*

- 12 langostinos
- 1 puerro
- 100 g harina
- 750 g leche
- 50 g mantequilla
- Pan rallado
- Huevo

### *Elaboración*

Pelar los langostinos y guardar las cáscaras, saltear las cabezas y cáscaras  
Infusionar las cáscaras con el agua, colar y reservar.  
Picar las gambas, reservar.

Sofreír el puerro cortado en brunoise con la mantequilla , cuando empiece a coger color agregar la harina tamizada y remover. Añadir un poco de agua reservada poco a poco sin dejar de remover, seguimos con la leche templada añadiendo poco a poco hasta tener la textura deseada.

Por último añadir las gambas y mezclar bien y retirar del fuego.

Poner en una bandeja plana para enfriar.

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

Freír en abundante aceite.



## CREPÉS DE RAPE Y MEJILLONES AL CAVA

### *Ingredientes*

- 250 g de rape
- 1 kg mejillones
- 2 cebollas
- 1 botella de Cava
- 200 ml crema de leche

### *Para la Masa de crepes*

- 250 gr. harina
- 250 ml. Leche
- 2 Huevos
- Sal
- 1 nuez de Mantequilla

### *Elaboración*

Con la mantequilla un poco derretida introducir los ingredientes en un bol y trituramos con la Túrmix, reposar 30 min.

Preparar los crepés tirando 2 cucharadas de masa encima de una paella untada con un poco de mantequilla. No debe estar muy caliente. Cocemos a fuego medio por los dos lados y reservamos

Hervir el rape 6 min junto una hoja de laurel y sal

En una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, rehogar 1 cebolla muy picada una vez pochada, agregamos los mejillones muy picado y sofreír unos cinco minutos, añadimos el rape troceado y cocemos otros tres o cuatro minutos.

Añadir 250 ml de cava y dejamos que reduzca a fuego medio cinco minutos más hasta obtener una farsa, rectificamos de sal y pimienta y reservamos.

En una reductora sofreír la otra cebolla con un poco de mantequilla, cuando la cebolla esté transparente añadir el cava, reducir añadir la crema de leche y rectificar de sal.

Extender los crepes, rellenar, hornear 5 min a 180° y terminar salseando por encima



## **VASO DE TURRÓN DE JIJONA MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE CARAMELO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema de turrón***

- 300 g turrón jijona
- 150 g leche entera

#### ***Para la mousse de chocolate***

- 125 ml leche
- 1 hoja gelatina
- 150 g chocolate
- 250 g nata montar
- 25 g azúcar

#### ***Para la crema de caramelo***

- 100 g azúcar
- 250 g nata montar

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema de turrón***

Triturar en un bol los 2 ingredientes y servir en vasos de chupito grandes o copas. Reservar en frío.

#### ***Para la mousse de chocolate***

Hidratar la hoja de gelatina en agua fría.

Calentar la leche y disolver la gelatina y el azúcar.

Fundir el chocolate al baño maría y agregar a la leche mezclar bien, por último agregar la nata previamente semimontada con cuidado.

Rellenar en los vasos que tenemos en la nevera con la crema de turrón.

#### ***Para la crema de caramelo***

Poner el azúcar en un cazo, cuando coja color añadir la nata caliente y cocer hasta que el caramelo esté disuelto.

Enfriar batir bien antes de acabar de servir en los vasos

Si tenemos sifón se puede acabar en forma de espuma.