



La mejor formación
está en la calidad

QUICHE DE SETAS Y ROQUEFORT

Ingredientes

Para la masa

- 200 g. de harina
- 100 g. de mantequilla
- 1 huevo
- Sal
- Azúcar

Para el relleno

- 300 g. de champiñones
- 50 g. de moixernons
- 2 cebollas
- 3 huevos
- 250 ml. de nata
- 100 g. de roquefort
- 50 g. de nueces
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Tamizar la harina y hacer un volcán. Añadir la mantequilla pomada cortada a trozos y mezclar con las yemas de los dedos hasta que quede con textura arenosa. Incorporar la sal y el azúcar con el huevo batido. Mezclar hasta que esté todo integrado, bolear la masa y filmarla. Reposar en nevera durante 20 minutos.

Extender la masa con un rodillo y colocarla sobre un molde de quiche encamisado con mantequilla y harina. Pinchar la base de la masa con un tenedor y hornear a 180°C durante 10 minutos.

Para el relleno

Cortar la cebolla en juliana y rehogarla a fuego lento durante 20 minutos. Incorporar los champiñones cortados en brunoise y cocinarlos durante 5 minutos mas . Trocear un poco las nueces y añadirlas. Incorporar los moixernons hidratados y saltear todo durante un par de minutos. Cuando esté, poner todo el relleno sobre la base del quiche. En un bol mezclar la nata con los huevos y el roquefort troceado. Salpimentar y rellenar la quiche. Hornear a 180°C durante 20-25 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

POLLO CON PIES DE CERDO Y CIGALAS, MAR Y MONTAÑA

Ingredientes

- *Un pollo cortado a cuartos*
- *8 cigalas*
- *3 pies de cerdo cocidos*
- *200 g. de cebolla ciselée*
- *2 zanahorias en brunoise*
- *2 ajos ciselée*
- *3 tomates TPM*
- *10 g. de brandi*
- *10 g. de vino rancio*
- *Una hoja de laurel*
- *c/s de fondo de ave*

Para la picada

- *2 dientes de ajo fritos*
- *Perejil*
- *30 g. de chocolate negro*
- *Almendras tostadas*

Elaboración

Salpimentar y enharinar el pollo y los pies de cerdo. Freírlo a fuego medio hasta que esté dorado. Reservarlo. Marcar las cigalas y las reservamos. En este aceite rehogar la cebolla junto con la zanahoria, añadir el ajo, rehogar 3 minutos y añadir el tomate y sofreír hasta secar, añadir el Coñac y el vino rancio, evaporar el alcohol. Incorporar el pollo y los pies de cerdo, junto con el laurel, mojar con el fondo de ave y cocer 30 a 35 minutos hasta que el pollo este tierno, añadir la picada, desleída un poco con el jugo de la cocción y dejar cocer 10 minutos. En el último minuto añadimos las cigalas.

Rectificamos de sabor.



La mejor formación
está en la calidad

CREP RELLENO DE CREMA DE PLATANO ASADO CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 250gr de leche.
- 125gr de harina.
- 25gr de azúcar.
- Cucharada de mantequilla.
- 125gr de huevo entero.

Para la Crema de plátano.

- 150gr de leche.
- 150gr de nata.
- 30gr de yema de huevo.
- 30gr de azúcar.
- 100gr de chocolate blanco.
- 150gr de plátano.
- 1 vaina de vainilla.

Para los Frutos rojos.

- 100gr de Frutos rojos congelados.
- Pizca de mantequilla.
- 20gr de azúcar.
- Media lima exprimida.

Elaboración

Integramos todos los ingredientes en un vaso alto, turmizamos rápidamente y pasamos por colador, reservamos en nevera unos 15-20 min.

Haremos los creps en una sarten tipo Crepera, untada con mantequilla a temp media.

Para la Crema de plátano.

Pelar y cortar por la mitad los plátanos, asar al horno a 150° unos 5 min, sacar y triturar.

Hervir la leche, la nata, la vainilla abierta, y el azúcar, retirar del fuego , atemperaremos 3 min y verteremos sobre las yemas mezcladas, batir hasta que coja cierto cuerpo, verteremos sobre el chocolate blanco a troceado y añadiremos el plátano, unir todo ligeramente dándole toques de túrmix. Reservar en frio.

Rehogaremos todos los ingredientes de los frutos rojos hasta obtener una compota con cierto cuerpo, reservar en frio.

Rellenaremos los creps con la crema, les daremos forma de canelón y reservaremos en frio.

Pondremos una base de compota de frutos rojos encima un canelón, decoraremos con azúcar glass y frutos rojos.



La mejor formación
está en la calidad

PANNA COTTA DE CALABAZA, QUESO Y POLLO CONFITADO

Ingredientes

- 400 gr de calabaza
- 100 ml de crema de leche
- 4hojas de gelatina

Para el Crumble de queso

- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de harina
- 100 gr de queso parmesano
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de pimentón
- 1 c.c. de orégano

Para el Pollo confitado

- 4 contra muslo de pollo
- Aceite de oliva
- Manojos e hierbas aromáticas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta en grano y clavo de olor
- 1 cebolla

Otros

- Rucola

Elaboración

Limpiamos y licuamos la calabaza

Llevamos a ebullición la crema, retiramos del fuego y disolvemos las hojas de gelatina hidratadas y la calabaza licuada

Ajustar de sazón y colocamos en los vasos de servicio.

Refrigerar hasta pase

Para el Crumble de queso

Arenamos los ingredientes y refrigeramos 10 minutos.

Horneamos a 180 °C unos 8 minutos.

Colocar sobre el Panna Cotta una vez estabilizado

Para el Pollo confitado

Calentar el aceite de oliva a unos 80 °C y colocar todos los ingredientes.

Reducir fuego a unos 60 °C y mantener unos 20 minutos.

Retirar el pollo y desmigalar. Salpimentar

Mezclar con unas hojas de Rucola y colocar sobre el crumble.



La mejor formación
está en la calidad

ESCABECHE DE MAGRET DE PATO CON SETAS

Ingredientes

- *1 magret de pato*
- *300 gr. de setas variadas*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *1 apio*
- *2 dientes de ajo*
- *Laurel, tomillo y romero*
- *Pimentón opcional*
- *1/4 l. de aceite de oliva*
- *125 ml. de vinagre de manzana*
- *125 ml. de vino blanco*
- *10 gr. de azúcar*
- *Sal, clavos de olor y granos de pimienta*

Elaboración

Entallamos el magret y marcamos 2 minutos por parte de la piel y 1 minuto por parte de la carne

Retirar y salpimentar.

Dejar enfriar y filetear. Reservar en frío

Limpiaremos las setas y escaldamos. Pondremos en una cacerola un poco de aceite con, la cebolla cortada, la zanahoria y el apio cortado en juliana, la pimienta, el romero y el tomillo y el laurel. Añadimos las setas troceadas en caso de necesidad y el ajo dejando cocer unos 5 minutos, añadiremos el vinagre y el vino mantendremos unos minutos más al fuego y retiraremos.

Añadimos el resto de aceite en crudo y dejamos reposar unos minutos.

Retiramos las setas y escurrimos del escabeche.

Calentamos de nuevo e incorporamos el magret, mantenemos un par de minutos y colocamos en el plato de pase.

Mientras volvemos de nuevo las setas al fuego y colocamos encima.

Ligar la salsa con un poco de roux en caso de necesidad



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE ALMENDRAS Y FRAMBUESA

Ingredientes

- 375 gr. de harina
- 225 gr. de mantequilla
- 125 gr. de azúcar
- 125 gr. de almendras molidas
- 2 huevos
- Canela o vainilla en polvo
- 1 bote de mermelada de frambuesa
- Sal, raspa de piel de limón y clavo en polvo

Elaboración

Cremar la mantequilla con el azúcar en un bol. Añadir la almendra molida, los huevos batidos y una pizca de sal. En otro bol juntamos la harina con el clavo molido la canela la ralladura de limón. Mezclamos bien y juntamos con la masa anterior. Mezclamos bien y lo enfriamos a la nevera 20 min.

Estirar la masa con el rodillo para hacer la base del pastel. Esta base tiene que ser gruesa. Cortarla a la medida de la base del molde y con el resto de la masa hacer tiras largas y redondeadas. Una más gruesa que las otras.

Poner la tira más gruesa alrededor de la base. Rellenar el interior con mermelada de frambuesa. Cubrir haciendo rejilla con las tiras de masa.

Pintar la superficie con huevo batido y poner el pastel al horno entre 30 y 40 min. a unos 180 °C..

Para el sabayón

Batir las yemas de huevo con el azúcar al baño maria hasta que esté espumoso.

Ir incorporando el moscatel poco a poco y seguir batiendo.

Retirar y dejar enfriar.