



TIRAMISÚ DE TARTAR DE TOMATES Y PESTO DE PIÑONES Y PISTACHOS

Ingredientes

Para la crema mascarpone

- 250 gr. de mascarpone
- 200 gr. de creme fraîche
- c/s de cebollino picado

Para el tartar de tomates

- 6 tomates TPM
- c/s de pepinillos en vinagre
- Hojas de albahaca
- Aceite
- Sal y pimienta

Para el pesto de piñones y pistachos

- 20 gr. de piñones tostados
- 50 gr. de pistachos
- c/s de aceite
- 50 gr. de parmesano
- 150 gr. de hojas de albahaca
- Un diente de ajo

Otros

- rebanadas de pan tostado

Elaboración

Mezclar el mascarpone con la creme fraîche y dos c.s. de pesto de pistachos.
Rectificar de sazón y reservar en frío.

Realizar el tartar mezclando todos los ingredientes, rectificar de sazón.

Escaldar el ajo.

Turrizar los piñones, los pistachos, el diente de ajo, la albahaca y el aceite triturar y al final añadir el queso parmesano. Rectificar de sazón.

En un vaso ancho, poner una base de tartar de tomate, encima crema mascarpone, otra capa de tartar de tomate, encima crema mascarpone y terminar en un bouquet de tartar de tomate en el centro y pesto



SECRETO IBERICO CON EMULSION DE ESPINACAS A LA CATALANA

Ingredientes

- *1 pieza de secreto ibérico de cerdo.*
- *1l. zumo de piña*
- *Un limón*
- *1 c.s. de miel.*
- *Vino blanco.*
- *Sal/ pimienta.*
- *Laurel y romero.*

Para las espinacas a la catalana

- *1 paquete de espinacas frescas.*
- *1 diente de ajo.*
- *1 puñado de pasas.*
- *1 puñado de piñones.*
- *Aceite de oliva.*
- *Vino moscatel.*
- *Sal/ pimienta.*

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes y marinar el secreto 30 minutos.

Secar el secreto y reservar

Reducir la marinada hasta obtener la textura deseada.

Para las espinacas a la catalana

Hidratar las pasas con el moscatel.

Dorar el diente de ajo, añadir las pasas escurridas y los piñones, saltar un minuto y añadir las espinacas, salpimentar y rehogar hasta que pierdan el agua.

Reservar unas pocas para decorar, turmizar el resto emulsionando con aceite de oliva.

Marcar el secreto, añadir un poco de la salsa y cocinar 2 minutos más

Montaje

Poner una base de emulsión de espinacas, un poco de espinacas a la catalana y encima el secreto, decorar con un poco de salsa de piña.



PERAS AL VINO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO **Y TEJAS DE ALMENDRAS**

Ingredientes

- 4 peras
- 2 dl de vino tinto
- 1 c.s de canela
- 1 trozo de jengibre
- Semillas de Anis

Para la Mousse

- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de nata montada
- 2 huevos

Para las galletas

- 135 grs. de azúcar glas
- 100 grs. de mantequilla
- 30 grs. de glucosa
- 150 grs. de almendra laminada

Elaboración

Pelar y cortar las peras por la mitad, descorazonar y cocer con el vino y las especies hasta reducir el vino a la mitad y comprobar textura de la pera.

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maria. Montar por separado nata y claras a punto de nieve.

Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente e incorporar al chocolate blanco.

Añadir las yemas, la nata montada y las claras.

Rellenar un molde forrado con papel de film. Congelar.

Cortar como si fuera un corte de helado.

Para las galletas

Calentar la mantequilla, la glucosa y el azúcar. Cuando empiece a hervir agregar la almendra laminada. Extender la masa entre dos papeles siliconados, hornear a 160° C durante 18 minutos.

Reposar y una vez fría, romperla en trozos irregulares.



CREPES RELLENOS DE HUEVOS REVUELTOS **CON ESPÁRRAGOS VERDES**

Ingredientes

Para los crepes

- 125 g harina tamizada
- 2 huevos
- 300 ml leche entera
- 30 g mantequilla derretida
- 1 pizca de sal

Para el relleno de huevos y espárragos

- 6 huevos medianos
- 12 espárragos verdes finos
- 40 g mantequilla
- 50 ml de crema de leche 35%
- Sal fina y pimienta blanca
- Cebollino fresco (muy picado)

Acabado (toque Michelin)

- 50 gr de mantequilla
- Queso curado

Elaboración

Para los crepes

Mezclar los huevos, la leche y la sal sin batir.

Incorporar la harina tamizada poco a poco y acabar con la mantequilla derretida.

Reposar 30 minutos tapado en frío.

Verter una fina capa en una sartén antiadherente ligeramente engrasada.

Mantener 30 segundos y voltear otros 30 segundos.

Retirar y colocar abiertos en una flanera engrasada

Para el relleno de huevos y espárragos

Partir los espárragos para retirar la parte leñosa

Cortar y retirar las puntas

Trocear tallos y saltear en aceite 2 minutos

Batir los huevos suavemente sin meter aire, cremar con la nata y añadir los tallos salteados

Salpimentar y rellenar las creps

Cerrar y cocer al baño maría a 80°C unos 10 minutos.

Voltear sobre plato y acabar con el queso rallado y la mantequilla fundida con las puntas de espárrago



HAMBURGUESA DE CARNE CON PISTO

Ingredientes

- 400 g carne mixta
- Sal fina
- Pimienta negra recién molida
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento verde pequeño
- 1 calabacín pequeño
- 1 berenjena pequeña
- 1 cebolla dulce
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva

Para el pan

- 440 gr de harina de fuerza
- 120 ml de agua
- 10 gr de sal
- 20 gr de azúcar
- 40 ml de aceite
- 20 gr de levadura natural

Elaboración

Cortaremos las verduras en brunoise fina.

Salteamos por tiempos y colcaremos en una rehogadora para sofreír un mínimo de 45 minutos.

Debe parecer casi una mermelada. Salpimentamos y añadimos a la carne.

Dar forma de hamburguesa y dejar reposar en frio un mínimo de 4 horas

Cocinar en sartén o plancha muy caliente de 2–3 min por lado

Para el pan

Tamizamos la harina con el azúcar y amasamos añadiendo el agua necesaria para tener una masa homogénea y elástica. Reposar para autólisis 30 minutos

Volver a amasar añadiendo la sal y la levadura evitando que entren en contacto, añadiendo el aceite al hilo al final
Fermentar en bloque unos 45 minutos.

Desgasificar y formar las bolas de pan de hamburguesa

Fermentar de nuevo unos 30 minutos.

Humedecer con agua y poner en la zona baja de horno a 190 °C unos 15 minutos



CREMA DE CAFÉ HELADA

Ingredientes

Para la espuma de café

- 200 ml de crema de leche 35%
- 1 c.s. de café soluble descafeinado
- 40 gr de azúcar

Para la crema de café

- 4 yemas de huevo
- 90 gr de azúcar
- 80 ml de café
- 1 c.s. de café descafeinado soluble
- 2 hojas de gelatina
- 40 ml de ron
- 200 ml de crema de leche

Elaboración

Para la espuma de café

Llevaremos a ebullición todos los ingredientes y colocaremos en sifón.
Dejar reposar un mínimo de 4 horas en frío.

Para la crema

Blanqueamos las yemas con el azúcar al baño maría
Mezclamos el café con el azúcar y el café soluble y agregamos al hilo a las yemas blanqueadas.
Añadimos la gelatina previamente hidratada y perfumamos con el ron.

Semi montamos la crema de leche e incorporamos en tercios a la preparación anterior una vez fría

Colocamos en los moldes de servicio y refrigeramos

Acabar con la espuma en el momento de servicio



BRAZO DE PATATA Y HORTALIZAS CON HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 8 patatas
- 2 ajos
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- ½ coliflor
- 300 gr de tomate triturado
- comino y curcuma
- 1 cayena
- oregano
- sal y pimienta
- 8 huevos
- 4 piparras
- perejil

Elaboración

Hervir las patatas con piel. Escurrir, enfriar y pelar.
Pasar por el pasapurés y aliñar con sal pimienta y aceite de oliva.
Estirar el puré sobre una hoja de horno a un dedo de grosor.

Preparar un sofrito de cebolla y zanahoria cortada a daditos regulares.
Cortar la coliflor en arbolitos chiquitos y añadir al sofrito.
Añadir el ajo picado, el comino, la curcuma y la cayena, cocinar 3 min y añadir el tomate triturado, reducir al máximo.

Rellenar el puré de patata con el sofrito y enrollar.
Cortar rebanadas de rollo de patata y disponer sobre una bandeja.
Coronar con un huevo poché y un picadillo de perejil, piparras y aceite.



HABITAS CON SALMÓN, SHIITAKES CON ARROZ Y ATÚN

Ingredientes

- 1kg de habas frescas
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 3 ajos
- 1 vaso de vino blanco
- 4 tallos de menta.
- 100 gr de salmón ahumado

Para el shiitake

- 8 shiitake
- 200 gr atún
- ¼ de cebolleta
- ½ pepino
- 300 gr de arroz.
- 1 c.c. jengibre rallado
- 50 gr sésamo tostado
- 100 ml de salsa de soja

Elaboración

Pelar las habas

Pochar cebolla, zanahoria y ajo picado. Añadir las habas, mojar con el vino y reducir.

Picar la menta y cortar el salmón a tiras.

Retirar las habas del fuego y añadir la menta y el salmón cortado, mezclar bien.

Servir en una cuchara de aperitivo.

Para el shiitake

Disponer los shiitakes boca arriba en una bandeja de horno forrada con papel.

Distribuir el jengibre rallado y un poco de salsa de soja en cada shiitake. Hornear durante 10 minutos.

Limpiar el arroz hasta que el agua salga transparente.

Disponer el arroz en una olla y cubrir con un dedo de agua.

Tapar la olla y encender el fuego. Cuando empiece a hervir bajamos el fuego al mínimo.

Dejar cocer, sin destapar la olla en ningún momento, durante 18 minutos.

Picar la cebolleta y el pepino a daditos regulares. Aliñar con sal y dejar sudar.

Marinar el atún con salsa de soja y jengibre rallado. Escurrir el atún del marinado y picar finamente.

Añadir la cebolleta y el pepino a atún.

Extender el arroz en una capa fina.

Cortar círculos de arroz con un cortapastas del mismo diámetro que los shiitakes.

Cortar la shiitakes y los círculos de arroz en dos mitades.

Cubrir cada shiitake con una capa de arroz y entre el arroz poner una cucharada de picadillo de atún.

Pintar el lado cilíndrico de los shiitakes con mayonesa y pasar por sésamo tostado.



BROWNIE DE CACAO Y AGUACATE CON TERCIOPELO DE FRESAS E HINOJO

Ingredientes

- 2 aguacates maduros
- 3 huevos
- 60 gr de cacao
- 50 gr de harina de almendra
- 100 gr de miel o jarabe de arce o azúcar de coco
- 80 gr de chocolate troceado.
- 300 gr de fresas
- 3 naranjas
- 5 semillas de hinojo
- 1 lata de leche de coco

Elaboración

Triturar el aguacate hasta conseguir una crema lisa. Integral los huevos y el jarabe.
Añadir el cacao, la harina de almendra y el chocolate troceado.
Forrar un molde con papel de horno y hornear a 180°C durante 20 min.
Desmoldar y enfriar totalmente antes de cortar.

Limpiar las fresas y cortarlas en ¼.
Exprimir las naranjas. Triturar las fresas con el zumo de naranja y las semillas de hinojo.

Refrigerar la lata de leche de coco. Sin agitar, separar la parte líquida y la espesa de la leche.
Montar con varillas como si fuese nata la parte blanca y espesa.

Servir en un bol con un fondo de terciopelo de fresa y una isla de brownie coronada con espuma de coco.



BROWNIE DE BERENJENA Y QUESO FETA

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 80 gr de chocolate 70%
- 30 gr de cacao
- 3 huevos
- 50 gr de mantequilla
- 40 gr de almendra
- Sal y pimienta
- 1c.c. de miso
- 1c.c. de salsa de soja
- 1c.c. de vinagre de jerez

Para el Relleno

- 120 gr de queso fea
- Tomillo
- Aceite

Elaboración

Asaremos la berenjena hasta que este tierna.
Pelar y triturar.

Fundir chocolate y mantequilla y añadir la berenjena triturada y escurrida
Perfumar con un poco de soja, miso y vinagre

Añadimos los huevos batidos uno a uno
Por último incorporamos la harina con el cacao, la sal y la pimienta
Vertemos la mitad de la masa sobre el molde y rellenar.

Acabar con el resto de masa
Hornear a 180°C unos 20/25 minutos.

Acompañar de salsa de yogur



SOLOMILLO DE CERDO CON ALCACHOFAS Y EMULSIÓN DE HIERBAS

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *sal y pimienta*
- *40 ml de aceite*
- *2 dientes de ajo*
- *rama de tomillo*
- *30 gr de mantequilla*

Para las alcachofas

- *4 alcachofas*
- *½ limón*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Para el puré de alcachofas

- *4 alcachofas*
- *2 chalotes*
- *200 ml de caldo de verduras o ave*
- *30 gr de mantequilla*
- *50 ml de crema de leche 35%*

Para la Emulsión de hierbas

- *1 c.s. de perejil picado*
- *1 c.s. de cebollino picado*
- *100 ml de aceite de oliva suave*
- *Sal y pimienta*
- *Ralladura y zumo de ½ limón*

Elaboración

Pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón
Confitar en aceite unos 20 minutos a 80°C
Reservar en el aceite hasta pase

Para el puré de alcachofas

Cortamos las chalotes cisellé y rehogamos.
Pelamos las alcachofas hasta obtener el corazón, troceamos y añadimos a las chalotes
Mojamos con el caldo, tapamos y dejamos cocer tapado a fuego bajo hasta que estén tiernas
Trituramos, colamos y cremamos con la nata.
Ajustar de sal y mantener en caliente hasta pase

Para la Emulsión de hierbas

Turmizamos las hierbas con el aceite.
Colamos y perfumamos con el zumo y la ralladura. Ajustar de sazón

Al pase marcar el solomillo y perfumar con el ajo cisellé y el tomillo.



BIZCOCHO DE PASAS CON CREMA DE FRESAS

Ingredientes

- 120 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr de harina floja
- 6 gr de impulsor
- 80 gr de pasas
- 50 ml de ron oscuro
- Pizca de sal
- 1c.c. de vainilla líquida

Para la crema de fresas

- 250 gr de puré de fresas
- 60 gr de azúcar
- 3 yemas
- 20 gr de maicena
- 3 hojas de gelatina
- 200 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Macerar las pasas con ron unas 8 horas
Cremar la mantequilla con el azúcar y añadir los huevos uno a uno
Espolvorear con la harina, la sal y el impulsor
Acabar con la vainilla y las pasas
Hornear a 170°C unos 30 minutos en molde rectangular

Para la crema de fresas

Calentar puré de fresas y verter el puré caliente sobre la mezcla de yemas, azúcar y maicena.
Cocer hasta espesar.

Retirar del fuego e incorporar la gelatina previamente hidratada.
Refrigerar y añadir con movimientos envolventes a la nata semi montada



ENTRANTES SALUDABLES

Ingredientes

Pate de shiitakes y frutos secos

- 10 shiitakes frescos
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 c.s de jengibre rallado
- 1 c.s de salsa de soja
- 10 nueces o anacardos

Pate de pimientos asados

- 2 pimientos rojos
- 50 gr de nueces
- 1 diente de ajo
- Comino
- Canela
- Pimentón rojo
- 2 c.s de pan rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal

Cucharada de habitas con salmón

- 500 gr de habas frescas
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 3 ajos
- 1 vaso de vino blanco
- 4 tallos de menta.
- 100 gr de salmón ahumado

Elaboración

Pate de shiitakes y frutos secos

Pelar la cebolla y el puerro. Cortar a juliana y pochar a fuego suave con un poco de aceite de oliva y el jengibre rallado. Añadir los shiitakes cortados en ¼, la salsa de soja y reducir.

Triturar y añadir los frutos secos picados a mortero, mezclar, rellenar un ramequin y reposar.

Pate de pimientos asados

Asar los pimientos al horno o sobre llama. Pelar y conservar el jugo colado de pepitas. Triturar el pimiento, las nueces, el ajo y las especias. Dejar una crema con un poco de grano. Añadir el pan rallado, sal y el aceite. Remover con cuchara.

Cucharada de habitas con salmón

Pochar cebolla, zanahoria y ajo picado.

Pelar las habas. Cuando el pochado haya reducido sus jugos añadir las habas peladas. Mojar con el vino blanco y reducir. Picar la menta y cortar el salmón a tiras. Retirar las habas del fuego y añadir la menta y el salmón cortado. Mezclar y dejar que con el calor residual se perfume todo el sofrito. Servir en una cuchara de aperitivo.



ALBÓNDIGAS DE CALAMAR CON GUIANTES

Ingredientes

- 300 gr de calamares
- 200 gr de merluza
- 50 gr de pan de molde
- 1 huevo
- Leche para mojar el pan
- Perejil
- Ajo
- 500 gr de cebolla
- 500 gr de guisantes
- 1 dl de vino blanco
- 5 dl de fumet
- Tinta de calamar
- 1 huevo
- 250 ml de aceite de oliva

Elaboración

Limpiar el calamar y la merluza de pieles y espinas.

Mojar el pan en la leche y escurrido un poco.

Triturar el calamar con el perejil. Añadir la merluza, el huevo y el pan volver a picar y rectificar de sal.

Pasar las albóndigas por harina y freír en aceite abundante.

Preparar un sofrito de ajo y cebolla. Añadir el vino blanco y reducir. Añadir el fumet y los guisantes. Cocer a fuego suave 10 minutos y añadir las albóndigas. Cocinar durante 10 min y añadimos los guisantes. Cocinar hasta que estén tiernos.

Preparar un alioli con un poco de tinta de calamar un ajo y un huevo. Añadir aceite a chorrito mientras montamos con el minipiner.

Servimos las albóndigas con los guisantes y una cucharada de alioli encima.



TRIFLE DE FRESAS, CREMOSO DE MANZANA, PLATANO Y MOUSSE DE COCO

Ingredientes

- 300 gr de fresas
- 4 manzanas dulces
- 1 Plátano
- 250 gr de zumo de manzana o agua
- 1 pizca de sal marina
- Vainilla
- 2 gr de agar agar en polvo para 500ml de preparación
- 1c.s de aceite de girasol o aceite de coco
- 1c.s. de zumo de limón y parte de piel rallada

Para la mousse de coco

- 250g de leche de coco
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina

Para decorar

- Almendra laminada

Elaboración

Elaborar una compota rápida con manzana laminada, plátano, agua o zumo de manzana y sal, hasta que las manzanas estén blandas, unos 10 min aprox.

Espolvorear el agar agar sobre la compota y cocer 3 min. Enfriar.

Añadir el aceite, el limón, la vainilla y triturar.

Para la mousse de coco

Montar la nata a la mitad e incorporar el azúcar, montar un poco más.

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar un poco de leche de coco y deshacer la gelatina.

Mezclar toda la leche y la gelatina con nata.

Poner en manga y llevar al abatidor.

Cortar unas cuantas fresas a lonchas.

Servir en un recipiente de cristal.

Colocar las fresas en los laterales y después rellenar de crema. Guardar en nevera.

Cubrir con fresa y espuma mousse de coco y almendra laminada



COCA DE COLIFLOR, QUESO AZUL Y NUECES

Ingredientes

- 250 gr harina de fuerza
- 150 ml agua
- 5 gr sal
- 10 ml aceite de oliva virgen extra
- 20 gr levadura fresca

Para la coliflor

- 1 coliflor
- 200 ml de leche
- 40 gr Mantequilla
- Sal fina

Para la crema de queso azul

- 120 gr queso azul
- 100 ml crema de leche 35%
- Pimienta blanca

Elaboración

Mezclar y amasar el agua, la harina y el azúcar. Reposar 45 minutos para la autólisis.
Añadir el resto de ingredientes y volver a amasar 20 minutos
Fermentar 1–2 h hasta que doble volumen.
Estirar muy fino (2–3 mm) sobre bandeja y hornear a 220 °C durante 6–8 min

Para la coliflor

Cortar la mitad de la coliflor en pequeños ramilletes y mezclar con la mantequilla.
Hornear a 200 °C unos 15 minutos

La otra mitad la coceremos en la leche tapada hasta que esté tierna
Tinturaremos y emulsionamos con mantequilla hasta que esté cremosa
Ajustar de sazón

Para la crema de queso azul

Llevamos la crema de leche a ebullición y añadir el queso troceado.
Retiramos del fuego y emulsionamos
Ajustar e sazón

Acabado

Extiende una capa fina de puré de coliflor sobre la coca
Colocamos los ramilletes de coliflor asados y añadimos puntos de crema de queso azul
Decorar con nueces troceadas.



MUSLO DE POLLO RELLENO DE PISTO CON CREMA DE AJO TIERNO

Ingredientes

- 4 muslos de pollo de corral
- Sal fina, pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Para el pisto

- 1/2 calabacín
- 1/2 berenjena
- 1/4 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal

Para la crema de ajos tiernos

- 1 manojo de ajos tiernos
- 150 ml nata
- 50 ml caldo de verduras o pollo
- 20 gr Mantequilla
- Sal

Elaboración

Deshuesaremos los muslos manteniendo la piel intacta, salpimentamos y rellenar con el pisto.

Envolver con papel de aluminio y asar unos 8 minutos a fuego alto.

Luego reducir fuego y tapar.

Acabar cocción en 6 minutos, el interior debe estar a unos 68 °C

Para el pisto

Cortar las verduras en brunoise y sofreír por tiempos.

Colocaremos en rehogadora para secar.

Ajustar sazón y enfriar

Para la crema de ajos tiernos

Limpiamos y salteamos 2 minutos los ajos

Mojamos con el caldo y cremamos con la crema de leche.

Llevamos ebullición reducimos fuego al mínimo y tapamos

Cocemos unos 10 minutos y trituramos.

Colar en caso de necesidad y engrasar con un poco de mantequilla para dar brillo

Ajustar de sazón



PUDDING DE COCO Y PLÁTANO CON CRUMBLE CRUJIENTE

Ingredientes

Para el pudding de coco

- 400 ml de leche de coco
- 100 ml de crema de leche 35%
- 60 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 2 hojas de gelatina
- Aroma de vainilla

Para el plátano caramelizado

- 3 plátanos maduros
- 50 gr de azúcar
- 20 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 20 ml de ron oscuro

Para el crumble de coco

- 60 gr harina
- 40 gr mantequilla fría
- 40 gr azúcar moreno
- 30 gr coco rallado
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para el pudding de coco

Hidratamos la gelatina en agua fría.

Llevamos a ebullición la leche de coco con la crema de leche y la vainilla

Mezclamos las yemas con el azúcar.

Verteremos el líquido caliente sobre las yemas y cocemos hasta que adquiera cremosidad

Añadiremos la gelatina escurrida y reservamos

Para el plátano caramelizado

Cortaremos el plátano en láminas gruesas.

Prepararemos un caramelo seco con el azúcar y añadimos la mantequilla pomada con una pizca de sal

Emulsionamos y colocamos el plátano

Reducimos el ron y colocamos en la base del molde

Para el crumble de coco

Arenamos todos los ingredientes con las manos

Horneamos a 170°C durante 12–15 min en dos tiempos

Colocamos sobre el plátano y acabamos de rellenar con la crema

Refrigerar unas 4 horas.



ROYAL DE ESPARRAGO, FALSO CAVIAR DE LIMA-LIMON Y POLVO DE JAMON SERRANO

Ingredientes

Para el royal

- 375 gr. de espárragos verdes o blancos en lata o frascos
- 300 gr. de nata
- 2 un. huevo
- Sal/pimienta al gusto
- 2 ½ un de hojas de gelatina

Para el Polvo de jamón serrano

- Lonchas finas de jamón
- Papel de cocina

Para el falso caviar

- 150 ml. Zumo de limón
- 2 gr Agar-Agar
- 1/2 cucharadita Bicarbonato sódico
- c/n aceite de girasol

Elaboración

Para el royal

Triturar muy bien los espárragos con su agua en Thermomix o turmix
Mezclar con las yemas, la nata y llevar a fuego mínimo, mezclando constantemente hasta cuajar.
Retirar, agregar la gelatina previamente hidratada y moldear la preparación directamente en los recipientes donde lo serviremos. Reservamos en nevera

Para el Polvo de jamón serrano

Colocar papel de cocina sobre un plato y extender lonchas de jamón sin superponerlas.
Tapar con más papel de cocina y presionalas ligeramente.
Colocar otro plato sobre el jamón. Secar en microondas por un minuto. Retirar y comprobar si aún está flexible, volver a introducir en el microondas 20 segundos más.

Para el falso caviar

Meter el aceite de girasol en el congelador mientras empezamos con la receta. Necesitaremos aceite suficiente para un recipiente ancho y que como mínimo tenga 5 cm de alto para que las esferas se formen antes de llegar al fondo del recipiente.
Obtener el zumo de limón y filtrar por un colador de malla fina.
Añadir el bicarbonato sódico al zumo para rebajar el pH y favorecer la gelificación del agar - agar.
Integramos el agar-agar en forma de lluvia con la ayuda de unas varillas
Llevar la mezcla a ebullición durante dos minutos
Apagar el fuego y controlar la mezcla hasta llegar a los 38°.
Sacamos el aceite del congelador y cargamos la pipeta o la jeringuilla con la mezcla.
Vertemos las gotas de la mezcla sobre el aceite.
Recoger las esferas cada cierto tiempo para que no se enganchen entre ellas.
Esto lo haremos con la cuchara perforada o con un colador.



FILETE DE COLIFLOR GLASEADA, PURE DE GUISANTES A LA MENTA Y DEMI-GLASE VEGETAL

Ingredientes

Para la coliflor

- 1 un. de coliflor entera
- 50 gr. de miso
- 50 gr. de miel
- 15 ml. salsa de soja
- 45 ml. de aceite de oliva

Para el pure de guisantes

- 400 gr. guisantes
- 1 un. de patata
- 10 gr. de menta
- 100 ml. caldo vegetal
- 30 ml. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Demi-glase vegetal

- 200 gr. de champiñones
- 2 un. de zanahorias pequeñas
- 1 un. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 20 gr. de tomate concentrado
- 150 ml. de vino tinto
- 450 ml. de caldo vegetal
- c/n de aceite de oliva
- 1 un. de hoja de laurel
- Una pizca de tomillo
- Sal al gusto

Elaboración

Para la coliflor

Lavar la coliflor y cortar de forma uniforme en lonhas de 1 ½ cm aprox.

Blanquear 5 min en agua con sal y retirar

Mezclar el miso, sirope, soja y el aceite.

Pintar la coliflor con el adobo y hornear a 180 °C durante 35–40 min, glaseando cada 10 min.

Para el pure de guisantes

Cocer los guisantes en agua hirviendo con sal 4 min. o hasta comprobar cocción.

Retirar y triturar con la menta.

Hervir la patata con piel, pisar para obtener un pure y agregar a los guisantes junto con caldo, aceite y sal.

Tamizar para obtener una textura más lisa.

Demi-glase vegetal

Dorar los champiñones y verduras troceadas hasta caramelizar.

Añadir el tomate concentrado y cocinar 2 min. mas

Incorporar el vino y reducir a la mitad, añadir el caldo y las hierbas. Continuar cocción 30 min. aprox.

Colar y reducir hasta obtener una textura de salsa más bien densa.



BARRITAS ENERGETICAS DE DATIL Y FRESAS

Ingredientes

- 300 gr de Fresas
- 180 gr. Dátiles sin hueso
- 120 gr. Copos de avena
- 100 gr. de almendras
- 20 gr. de semillas de chía
- 25 gr. Aceite de coco
- 30 gr. de miel
- 10 ml. de zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 200 gr. de chocolate amargo
- 60 gr. de pistachos

Elaboración

Lavar, quitar la parte verde y triturar 200 gr de las fresas hasta obtener un puré.
Reservar 100gr. para la terminación

Cocinar a fuego medio 10 min. hasta que reduzcan y espesen tipo compota. Retirar y enfriar.

Triturar los dátiles hasta formar una pasta.

Añadir frutos secos y triturar ligeramente procurando que queden trocitos para textura

Incorporar la avena, las semillas de chía, el aceite de coco, la miel, el zumo de limón y sal.

Añadir la compota de fresa fría y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Extender la mezcla sobre un molde de silicona de aprox. 2 cm de grosor. Refrigerar de 2 horas a 4 h.

Retirar, bañar la mitad con chocolate espolvorear los pistachos picados y decorar con el resto de fresas en brunoise



PIZZA DE GARBANZOS Y VERDURAS

Ingredientes

- 400 gr. *Harina de garbanzos*
- 150 gr. *mozzarella rallada*
- 200 gr. *salsa tomate (tomates , zanahoria apio cebolla)*
- 1 *berenjena*
- 1 *calabacín*
- 1 *pimiento*
- *albahaca*
- *orégano*

Elaboración

Remojar los garbanzos 12h antes escurrir y limpiar bien

Triturar en crudo con un poco de agua, la justa para poder hacer una masa fina , agregar sal y orégano.

Extender en un papel de horno y hornear unos 25 min a 180 °

Hacer una salsa de tomate con la cebolla , zanahoria, el apio y los tomates, triturar.

Saltear las verduras cortadas en rodajas finas

Poner una base de salsa tomate, las verduras salteadas y el queso, volver al horno 10 min más

Acabar con un chorro de aceite de oliva y unas hojas de albahaca



LASAÑA DE CALABACÍN Y BOLOÑESA VEGETAL

Ingredientes

- 3 calabacines
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 4 tomates maduros
- 1 berenjena
- 150 gr soja texturizada
- 500 gr caldo de verduras
- 30 gr mantequilla
- 30 gr harina

Elaboración

Poner la soja en remojo en un bol con agua.

Cortar en tiras anchas y finas con la ayuda de un pelador o mandolina los calabacines, cocer en agua hirviendo 4 min , escurrir y reservar estirados como si fueran placas de canelón.

Cortar en brunoise el resto de verduras y hacer un sofrito por este orden, cebolla, ajo, zanahoria, berenjena, pimientos y el tomate rallado.
Añadir la soja y saltar 5 min más.

Hacer capas con las láminas de calabacín.

Hacer una velouté, en un cazo deshacer la mantequilla y agregar la harina, mezclar y seguidamente añadir el caldo de verduras.

Napar los canelones y gratinar al horno.



PASTEL DE ZANAHORIA

Ingredientes

- 300 gr harina floja
- 300 gr zanahoria
- 200 gr aceite girasol
- 5 huevos
- cc canela en polvo
- 10 gr levadura royal
- sal
- 250 gr azúcar moreno

Para la cobertura

- ½ litro nata
- 300 queso philadelphia
- 100 gr azúcar glas

Elaboración

Montar la nata.

Batir el queso Philadelphia con el azúcar glas , añadir la nata y mezclar bien , reservar en nevera.

Mezclar la harina, la sal , la levadura y la canela.

En otro bol batir los huevos y el azúcar y añadir la mezcla de harina, cuando esté bien mezclado añadir la zanahoria pelada y rallada y seguidamente integrar el aceite poco a poco.

Poner la masa en molde de 20 cm , hornear 180° 40 min . Enfriar

Cortar el bizcocho en capas y rellenar con la cobertura



CREMA TIBIA DE PUERROS CON HELADO DE ROMESCO

Ingredientes

Para la Crema de puerros

- 1 manojo de puerros
- Aceite de oliva.
- 20 ml de caldo de verduras.
- 1 patata.
- 50gr de mantequilla.
- Sal y pimienta blanca.

Para el Helado

- 3 tomates maduros.
- 1 cabeza de ajos.
- 2 cc Pasta de ñora
- 12 gr de avellanas
- 12gr de almendras.
- 1 rebanada de pan tostado
- 100gr de aceite de oliva.
- Vinagre 50 gr.
- Pizca de pimenton dulce.
- Sal.
- 200gr de crema de leche.

Elaboración

Para la Crema de puerros

Pelar y cortar la parte blanca de los puerros. Asarlos al horno con un poco de aceite de oliva y sal. Cortarlos mas pequeños y rehogar unos minutos. Añadir una patata cocida y cortada a cubos, alargar con el caldo y cocinar todo junto unos 5 min.

Triturar y colar, salpimentar y acabar de emulsionar con la mantequilla. Atemperar

Para el Helado

Asar al horno los tomates, la cabeza de ajos, a 200° de 15 a 20 min.

Pelar los tomates y extraer la carne de los ajos, turmizar junto el pan tostado, los frutos secos pelados, la pasta de ñoras, y los líquidos que iremos añadiendo poco a poco.

Acabar con una pizca de pimentón y corregir de sal.

Mezclar la salsa de romesco con la crema de leche y cocinar sin que llegue a hervir. Atemperar y mantecar.

Emplatamos una base de crema con una bola de helado de romesco.



BROCHETA DE POLLO Y SETAS CON PURÉ DE PIMIENTO PIQUILLO

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 150 ml. de salsa de soja
- 20 gr. de maicena
- 1 calabacín
- 150 gr. de champiñones

Para el Puré

- 2 dientes de ajo
- 1 lata de pimientos del piquillo
- Aceite.
- Sal
- Pimienta.

Elaboración

Cortar las pechugas de pollo a dados.

Mezclar la salsa de soja con la maicena y marinar el pollo durante 20 minutos para que marinen.

Cortar el calabacín a dados y los champiñones a cuartos. Escaldar los champiñones durante un minuto.

Colar los dados de pollo y ensartarlos en las brochetas intercalando pollo, calabacín y champiñones.

Marcar las brochetas en la plancha.

Para el Puré

Cortar el ajo en láminas y dorarlo.

Triturar el ajo con los pimientos y añadir el aceite poco a poco para emulsionar.

Salpimentar.



PANNA COTTA DE PIÑA COLADA

Ingredients

- 150 g de queso mascarpone
- 100 ml de nata
- 200 ml de leche de coco
- 200 ml de zumo de piña
- 50 g de azúcar
- 250 g de piña natural en trozos
- Coco rallado
- Piña deshidratada
- 6 hojas de gelatina
- 30 ml de ron

Elaboración

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar la nata y la leche de coco sin que supere los 90°C, retirar del fuego y disolver la gelatina.

Añadir a la preparación el zumo de piña, el queso mascarpone, el azúcar y el ron, batirlo hasta que quede una mezcla homogénea.

Untar el interior de unas flaneras con un poco de aceite, rellenar y refrigerar aprox 3 horas.

Caramelizar la piña con una cucharada de azúcar, añadir un poco de ron y flambear. Refrigerar

Acompañar la panna cotta con la piña y decorar con coco rallado y la piña deshidratada.



TURRON DE GARBANZOS, CALABAZA Y CURRI

Ingredientes

- *¼ kg de garbanzos cocidos*
- *200 gr de calabaza*
- *80 ml de crema de leche 35%*
- *40 ml de aceite*
- *6 hojas de gelatina*
- *Sal, pimienta y curri*

Para el Crujiente

- *60 gr de garbanzos cocidos*
- *30 gr de semillas de sésamo*
- *20 gr de azúcar*
- *Pizca de sal*

Elaboración

Asaremos la calabaza al horno a 210 °C con un poco de sal, aceite y curry unos 20 minutos hasta que este tierna. Juntamos con los garbanzos y turmizamos con la crema de leche previamente llevada a ebullición. Ajustamos de sazón y añadimos un poco más de aceite en caso de necesidad. Incorporamos la gelatina previamente hidratada y mezclamos bien. Verteremos la crema en molde de turrón y golpeamos un par de veces para retirar burbujas. Refrigerar unas 4 horas y desmoldar

Para el Crujiente

Secamos los garbanzos al horno o en sartén hasta que pierdan humedad y estén crujientes. Preparamos un caramelo seco e introducimos los garbanzos y las semillas. Extendemos sobre mármol y dejamos enfriar. Decorar por encima del turrón



LENTEJAS, BACALAO Y BUTIFARRA

Ingredientes

- 250 gr de lentejas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 hoja de laurel
- ½ l de caldo de verduras o ave

Para el Bacalao

- 2 lomos de bacalao de 150 gr cada uno
- 200 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Hierbas aromáticas

Para la crema de butifarra

- 200 gr de butifarra
- 100 gr de crema de leche

Elaboración

Cortaremos las verduras en brunoise muy fina y rehogamos unos 20 minutos.
Añadimos las lentejas y rehogamos 1 minutos.
Mojamos con el fondo, llevamos a ebullición y añadimos el laurel.
Dejar cocer a fuego suave hasta que estén tiernas unos 25 a 30 minutos. Ajustar de sazón.

Para el Bacalao

Calentamos el aceite hasta unos 65 °C, añadimos los aromas y colocamos el bacalao.
Confitar unos 8 10 minutos y apagar fuego.
Reservar en el confit.

Para la crema de butifarra

Freír la butifarra destripada en un poco de manteca unos 5 minutos.
Cremar con la nata y llevar a ebullición.
Cocer tapado a fuego suave unos 10 minutos y turmizar.
Ajustar de sazón.



BIKINI DE MOUSSE DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

Para la masa azucarada

- 250 gr de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- 60 gr de azúcar
- 30 gr de clara de huevo

Para la mousse de frutas rojas

- 300 gr de frutas rojas
- 4 hojas de gelatina
- 120 gr de merengue italiano
- ¼ l de crema de leche
- 80 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón

Para el Merengue italiano

- 80 gr de claras
- 140 gr de azúcar
- 40 gr de agua

Elaboración

Para la masa azucarada

Procederemos de la manera habitual y estirar en grosor de 2-3 mm
Refrigerar y troquelar en cuadrados de 20*20
Hornear unos 14 minutos a 180°C

Para la mousse de frutas rojas

Trocear las frutas y mezclar con el azúcar y el limón
Reposar unos 20 minutos.
Llevar a ebullición y turmizar
Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y mezclar con movimientos envolventes el merengue italiano
Añadir la nata semimontada e incorporar con movimientos envolventes
Rellenar el molde con la base de masa azucarada y refrigerar un mínimo de 4 horas
Tapar con la otra capa

Para el Merengue italiano

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar a 114 °C
Ir montando las claras y cuando el almíbar este a 118 °C verter al hilo sobre el merengue



COCA DE SARDINA AHUMADA CON TOMATE CONFITADO Y QUESO CREMA

Ingredientes

- 180 gr. harina
- 90 gr. Mantequilla
- 70 azúcar moreno
- 25 almendra molida
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 5 sardinas grandes
- 5 tomates rojos
- 100 gr de queso crema
- Albahaca o cebollino
- Ralladura de ¼ de piel de limón

Elaboración

Descamar y filetear las sardinas.

Ponerlas en salmuera 10% durante 15 min.

Secar con papel y disponerlas sobre rejilla dentro de una bandeja. Tapar con film y ahumar.

Aliñar los filetes de sardina con aceite de oliva y cocer levemente al horno.

Mezclar harina, almendra rallada, azúcar y sal.

Frotar con mantequilla fría cortada a daditos.

Cuando tengamos miguitas uniformes añadir el huevo y formar una bola de masa.

Estirar entre dos capas de papel de horno a 3 mm.

Dejamos reposar en el congelador 15 min. cortamos tiras del ancho del filetes de sardina.

Hornear a 160°C durante 16 min.

Cortar una leve incisión en la piel de los tomates en forma de cruz.

Escaldar en abundante agua hirviendo durante 10 segundos y enfriar sumergiendo en agua fría.

Pelar los tomates. Cortar en 4 pétalos y sacar las semillas.

Guardar todos los jugos del tomate pasándolos por un colador de rejilla.

Aliñar con aceite, sal, pimienta y tomillo. Hornear 5 min.

Aliñamos el queso fresco con hierbas picadas y un poco de ralladura de limón.

Empapamos las bases de masa con jugos de tomate encima esparcimos crema de queso, los pétalos de tomate y el filete de sardina. Podemos añadir un picado menudo y regular de cebolla tierna y pepinillo.



HAMBURGUESA DE ALCACHOFAS, CREMA DE BEICON Y PAN DE SESAMO

Ingredientes

- 8 alcachofas
- 100 gr de almendra molida
- 1 huevo
- Perejil
- Pan rallado

Para la crema

- 250 ml de nata
- 2 yemas
- 100 gr de beicon
- 50 gr de parmesano rallado

Para el pan

- 500 harina de fuerza
- 250 leche tibia
- 60 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 20 gr de azúcar
- 15 gr de levadura de panadero
- Semillas de sésamo

Elaboración

Para el pan

Mezclar la leche tibia, el azúcar y la levadura. Activar la fermentación 10 min.

En el bol de la amasadora añadir la harina y la sal junto el huevo y el fermento de levadura. Amasar 5 min.

Añadir la mantequilla cortada a daditos a temperatura ambiente. Seguir amasando unos 10 min más.

Cubrir la masa con un paño y dejar doblar el volumen.

Sobre una mesa enharinada dividir la masa en porciones y bolear.

Dejar las bolas sobre una bandeja de horno forrada con papel de cocción.

Tapar y dejar levar 45 min. pintar con una mezcla de huevo batido y agua y espolvorear sésamo por encima.

Hornear a 200 gr durante 12-15 min.

Para la hamburguesa

Pelar las alcachofas y su tallo, cortar por la mitad y sacar pelusas. Cocinar en olla con tapa para que suden con un chorrito de aceite y sal. Removemos de vez en cuando.

Chafar los corazones de alcachofa con tenedor incorporando harina de almendras, perejil y huevo.

Podemos añadir pan tallado para espesar la textura.

Formar discos y marcar en una sartén antes del emplatado.

Para la crema

Saltear el beicon en una paella. Reservar y desglasar con nata. Añadir el parmesano sal y pimienta. Triturar y pasar por el chino. Añadir las dos yemas batidas y ligar calentando al baño maría hasta llegar a 82°C.

Servir el pan cortado con la hamburguesa y salsear con la crema de parmesano y el crujiente de beicon.



ENERGY BALL DE CHOCO ABELLANA Y PUDING DE CHIA Y COCO

Ingredientes

- *1 litro de bebida de coco*
- *16 c.s de semillas de chía*
- *1 c.s de jugo de jengibre rallado y exprimido*
- *1 c.c extracto de vainilla*
- *100 gr de avellanas*
- *8 dátiles medjool o 12 dátiles estándar.*
- *2 c.s de cacao*
- *1 pizca de sal.*
- *2 manzanas*
- *1c.c de canela*

Elaboración

Triturar las avellanas dejándolas en polvo. Reservar un poco para el rebozado final.
Añadir dátiles, cacao y triturar. Hacer bolitas y rebozar con avellana picada.

Rallar el jengibre y exprimir su jugo dentro de la bebida de coco. Añadir la chía y la vainilla.
Remover. Dejar reposar y volver a remover de vez en cuando.
Rellenar vasitos con la chía.

Pelar las manzanas y cortar a daditos regulares. Cocer levemente con canela.
Añadir trozos de manzana y la bola energética.



ROSQUILLAS DE GARBANZOS CON CHORIZO

Ingredientes

- *¼ kg de garbanzos secos*
- *80 gr de chorizo*
- *1 yema de huevo*
- *20 gr de harina de garbanzos*
- *1 diente de ajo*
- *1 cebolla*
- *Sal, pimienta y comino*
- *Aceite para freír*

Para la Crema de ajo negro

- *5 dientes de ajo negro*
- *100 ml de crema de leche 35%*
- *50 ml de caldo de verduras o pollo*

Elaboración

Hidratamos los garbanzos con agua unas 12 horas y trituramos escurridos
Cortaremos la cebolla y el ajo en ciselée y sofreímos uno 30 minutos.

Incorporamos el chorizo destripado y freiremos unos 5 minutos.
Añadimos a la masa de garbanzos y agregamos la yema de huevo batida y la harina de garbanzos.
Salpimentamos y perfumamos con comino.

Dar forma de rosquilla y reposar un mínimo de 1 hora.
Freír por inmersión a 170 °C unos 2 minutos y desgrasar en papel absorbente.

Para la Crema de ajo negro

Trituramos todos los ingredientes y dejamos reducir a la mitad a fuego suave
Ajustar de sazón



SCONES SALADOS DE JUDIA BLANCA CON MORCILLA

Ingredientes

- 200 gr de judía blanca cocida
- 150 gr de harina floja
- 8 gr de impulsor químico
- 80 gr de mantequilla
- 40 ml de crema de leche 35%
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Para la crema de morcilla

- 150 gr de morcilla de burgos
- 1 cebolla
- Sal y pimienta

Para la crema de manzana

- 2 manzanas acidas
- 20 gr de mantequilla
- 50 ml de caldo verduras o agua
- Zumo e ½ limón

Elaboración

Trituramos las judías bien secas
Tamizamos la harina con el impulsor y la sal
Añadimos la mantequilla fría mediante arenado

Incorporamos el puré de judías con la nata y el huevo batido
Trabajamos lo justo para obtener una masa homogénea
Dejamos reposar en frío unos 30 minutos

Estiramos en grosor de 3 cm y troquelamos tamaño de dos bocados
Horneamos a 190 °C unos 12 a 15 minutos y dejamos enfriar en reja.

Para la crema de morcilla

Sofreímos la cebolla en ciselée unos 30 minutos y añadimos la morcilla destripada.
Alargamos sofrito unos 5 minutos y desglasamos con un poco de vino tinto.
Cocinamos a fuego muy suave tapado hasta que tenga textura sedosa.

Para la crema de manzana

Pelamos las manzanas y cortamos en dados.
Salteamos unos 3 minutos con un poco de mantequilla
Mojamos con el caldo y reducimos.
Añadimos dos charadas de zumo de limón y turmizamos
Refrigerar hasta pase.



TURRON DE FRESAS

Ingredientes

- 250 gr de puré de fresas
- 60 gr de azúcar
- 3 yemas
- 20 gr de maicena
- 3 hojas de gelatina
- ¼ l de leche de coco

Para decorar

- Coco rallado
- Fresas
- 100 ml de TPT
- Dos hojas de gelatina

Elaboración

Calentar el puré de fresas, retirar y disolver la gelatina previamente hidratada.
Preparar una crema pastelera con la leche de coco y una vez entibiada agregar el puré de fresas

Colocar en molde rectangular sin base y espolvorear con coco rallado por encima
Dejar cuajar un mínimo de 4 horas

Para decorar

Partir las fresas por la mitad y cubrir la superficie
Calentar el TPT y disolver la gelatina previamente hidratada
Dejar que coja consistencia y cubrir las fresas con el glaseado.
Dejar cuajar.



TARTELETA DE CALABACIN Y ENSALADA DE FRESONES

Ingredientes

Para la masa brise

- 200 gr. harina
- 90 gr. mantequilla
- 1 un. de huevo
- 5 gr. de agua
- Sal una pizca

Para la tartaleta

- 2 un de calabacín
- 45 gr. de mantequilla
- 15 gr. de azúcar rubia
- 50 gr. de aceto balsámico espeso
- 1 un. de rulo de cabra
- c/n de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto
- c/n de tomillo fresco

Para la ensalada de fresones

- 500 gr. Fresones
- 200 gr. de rúcula
- c/n Piñones
- c/n Vinagre de Módena
- Sal Maldon
- Aceite de oliva

Elaboración

Para la masa brise

Mezclar la harina con la sal y la mantequilla cortada en dados y formar un arenado. Unir sin amasar con el huevo y el agua, extender sobre dos papeles de horno de un grosor de 1 1/2 cm. Aprox. Reposar en frío por 30 min.

Para la tartaleta

Lavar y cortar en rodajas de 1/2 cm de espesor los calabacines.

Fundir la mantequilla con aceite de oliva, agregar el azúcar, el aceto y las rodajas de calabacín. Salpimentar y agregar las ramas de tomillo, cocinar y caramelizar por unos 5 min.

Sobre un molde redondo, cubrir con papel de plata y disponer el calabacín de forma decorativa.

Distribuir el queso de cabra en trozos por la superficie de los calabacines y cubrir con la masa

Hornear 180°C por unos 20 min. o hasta verificar que la masa este cocida. Atemperar y desmoldar

Para la ensalada de fresones

Lavar los fresones y retirar la parte verde. Cortar de la forma deseada

Tostamos los piñones. Reservar.

Poner en un bol las fresas con los piñones, la rúcula y condimentar con el vinagre y la sal Maldon.



BOCADILLO AGRIDULCE

Ingredientes

Para el pan Pita

- 500 gr. harina de fuerza
- 15 gr. sal
- 25 gr. levadura
- 220 gr. agua
- 15 gr. aceite
- 8 gr. azúcar

Para el Relleno

- 400 gr. de Heura
- 1 un. de cebolla
- 4 un. de diente de ajo
- 15 ml. de aceite de oliva
- 25 ml. de salsa de soja
- 150 gr. de salsa barbacoa
- 5 gr. de pimentón dulce
- 15 gr. de azúcar rubia
- 2 gr. de pimienta negra molida
- 5 gr. de sal
- 3 gr. de comino
- 2 gr. de cayena molida
- 3 gr. de jengibre en polvo
- 5 gr. de tomillo

Elaboración

Para el pan Pita

Disolver la levadura en 20 gr. del total del agua tibia, el azúcar y una cucharada de la harina.

En un bol mezclar la harina, la sal, el resto del agua, el aceite y mezclar ligeramente.

Incorporar la levadura. Unir la preparación. Amasar durante 10 minutos aproximadamente.

Levar la masa por 1 ½ hs. Dividir en bollos de 70 gr. Sobre la mesa de trabajo espolvorear ligeramente de harina y estirar con un rodillo, formando un disco. Cubrir los discos con un paño y reposar por 10 min.

Hornear a 250°, en bandeja caliente con papel de horno cinco minutos

Retirar y cubrir con un paño hasta el momento de consumir.

Para el Relleno

Cortar el Heura en tiras finas, mezclar en un bol con las especias, tapar y reservar.

Saltear la cebolla cortada en juliana y el ajo laminado, incorporar la salsa de soja y bajar el fuego al mínimo hasta que caramelice. Unir con el Heura, y saltear el conjunto

Agregar el agua, bajar el fuego al mínimo, tapar y cocinar 10 min., agregar la salsa barbacoa, mezclar todo por 2 min. y retirar del fuego.



TORTA TRES LECHEs

Ingredientes

Para el bizcocho

- 200 gr. de huevos
- 200 gr. azúcar
- 200 gr. harina floja
- 5 gr. de levadura
- Un chorrito de esencia de vainilla

Para la salsa de tres leches

- 250 ml. de leche evaporada
- 250 ml. de leche condensada
- 250 ml. de crema de leche

Para la cobertura

- 300 ml de crema de leche
- 40 gr. de azúcar glas
- c/n de canela en polvo o coco rallado

Elaboración

Enmantecar y enharinar un molde de 26 cm de diámetro aprox. Reservar en nevera
Batir el azúcar y los huevos en un bol con una batidora eléctrica hasta obtener el punto letra
Incorporar la harina junto con la levadura tamizadas en tres partes mezclando suavemente de forma envolvente
Hornear a 180° 35 minutos.
Desmoldar sobre papel de horno ligeramente espolvoreado con azúcar glase y sobre una rejilla.

Mezclar las tres leches en un bol y con la ayuda de unas varillas integrar sin incorporar aire

Envolver el molde en el que cocinamos el bizcocho en papel film y volver a colocar el bizcocho y con ayuda de un palillo hacer varios orificios desde la superficie hasta el fondo
Repartir la mezcla de tres leches por todo el bizcocho. Cerrar con papel fil y refrigeramos 4 hs. para que se humedezca bien. Retirar de nevera y desmoldar.

Batir la nata con el azúcar a punto medio y untar el pastel por toda la superficie
Terminar con canela molida espolvoreada o coco ligeramente tostado.



TACO DE COLIFLOR CRUJIENTE Y SALSA LIMA

Ingredientes

- 1 paquete fajitas
- 1 aguacate
- 1 coliflor
- 40 gr maicena
- 5 gr pimentón
- 5 gr comino
- 5 ajo en polvo
- sal
- aceite oliva

Para la salsa de lima

- 1 yogur griego
- 1 lima
- 15 ml aceite
- sal

Para la cebolla encurtida

- 2 cebollas moradas
- 100 ml vinagre manzana
- 50 ml agua
- 10 g azúcar
- sal

Elaboración

Mezclar la coliflor cortada por ramas y sazonar con las especias y el aceite
Hornear 220 ° durante 10 min ir removiendo de vez en cuando.
Rebozar con maicena y freir en abundante aceite reservar.

Para la salsa de lima

Mezclar los ingredientes y rectificar de sal

Para la cebolla encurtida

Hervir el agua, el vinagre, el azúcar y la sal, retirar del fuego y dejar enfriar.
Cortar la cebolla en juliana y añadir el líquido ya frío. Dejar macerar 1h aprox.

Montaje

Cortar el aguacate en rodajas, poner unos trozos de coliflor, cebolla encurtida bien escurrida y salsa de lima acompañado de una tortilla de trigo.



FALSO ENTRECOT DE BERENJENA CON TEXTURAS DE GARBANZOS

Ingredientes

- 500 gr garbanzos cocidos
- 300 gr hummus+200 gr para crujiente
- 3 berenjenas
- 200 gr tomates cherry
- 200 gr garbanzos
- 5 gr pimentón , comino , thaina, sal
- queso feta
- aceite oliva
- cilantro

Elaboración

Asar las berenjenas enteras al horno a 200º unos 30 min tapar y pelar
Lavar y escurrir los garbanzos y separar 300 gr. y 200 gr respectivamente.

Poner los 200gr en un bol junto las especias y el thaina, mezclar y hornear 30 min y removiendo a menudo hasta que queden secos y crujientes

Hacer un hummus con el resto de garbanzos, agregar zumo de limón ,agua y las especias, rectificar de sal y textura hasta que quede una crema muy fina.

Pelar las berenjenas y cortar en 2, marcar la berenjena como si fuese un bistec.

Emplatar poniendo una base de humus la berenjena y los garbanzos crujientes por encima .



SORBETE DE CÍTRICOS ACEITE DE OLIVA Y CARQUINYOLIS

Ingredientes

- 250 ml zumo naranja
- 125 ml zumo limón
- 75 ml zumo lima
- 125 ml agua templada
- 125 azúcar
- 15 gr miel

Para el carquinyoli

- 300 gr harina
- 150 gr almendra
- 100 gr mantequilla
- 2 huevos
- 1 sobre royal
- ralladura limón

Elaboración

Rallar los cítricos y exprimir

Disolver el agua junto a la miel y el azúcar y enfriar

En un bol juntar los cítricos y las ralladuras con el jarabe anterior y llevar a la mantecadora para hacer el sorbete.

Para el carquinyoli

Mezclar todos los ingredientes menos la almendra con la ayuda de una espátula.

Cuando tengamos una masa homogénea y densa añadir las almendras y hacer 3 porciones. Hornear 15min.

Atemperar y cortar en porciones individuales y volver a hornear 8 min más

Presentar una base de carquinyoli, una bola de sorbete, aceite de oliva virgen y unas hojas de menta