

FONDUE DE QUESO

Ingredientes

Para la Fondue

- 300 gr. queso gruyere
- 200 gr. de queso gouda
- 200 gr. de queso fontina
- 350 ml. de vino blanco
- 15 gr. de maicena
- 1 un. diente de ajo
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto
- 30 ml. de kirsch

Para acompañar

- 200 gr. de langostinos
- 1 un. calabacín
- 1 un de barra de pan francés
- 100 gr. de panceta ahumada
- 1 un. de pera
- 100 gr. de uvas moscatel
- 100 gr. de Foie
- c/n de variedad de frutos secos (avellanas, pistachos y almendras)

Otros

- Palitos de brochetas

Elaboración

Para la Fondue

Rallamos los quesos y reservamos

Cortaremos el ajo por la mitad y lo frotaremos muy bien en el cazo que utilizemos para la preparación

Añadir el vino y hervir a fuego medio, agregar los quesos rallados y la maicena previamente diluida en el Kirsch.

Cocinar a fuego medio bajo hasta fundir y la mezcla este homogénea y cremosa. Sazonar y reservar

Para acompañar

Iremos formando el acompañamiento en brochetas

Enfriamos el Foie, sacamos pequeñas bolas con la ayuda de una cucharilla y rebozamos en de frutos secos.

Pincharemos junto con las uvas

Limpiar los langostinos, sacamos laminas finas del calabacín y realizaremos un rollito. Pinchamos en el palo de brocheta salpimentamos y marcamos a la plancha

Cortamos cubos de un bocado de la barra de pan la envolvemos en la panceta ahumada y armaremos la tercera brocheta acompañándola con cubos o gajos de pera. Grillamos unos minutos antes de consumir

BESUGO EN SALSA DE SIDRA

Ingredientes

- 1 un. de Besugo
- 150 gr. de portobellos
- 1 un. de chalota
- 1 un. de puerro
- 60 gr. de almendras
- 30 gr. de piñones
- 40 gr. de castañas
- 40 gr. de avellanas
- c/n de eneldo
- 50 gr. de mantequilla

Para acompañar

- 2 un. de manzana roja
- 1 un de bulbo de hinojo
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para la salsa

- 1 lt. de sidra
- 3 gr. de semillas de hinojo
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de mantequilla

Elaboración

Abrimos el besugo por la mitad y retiramos cuidadosamente la espina central, salpimentamos y reservamos. Sofreímos los portobellos junto con el puerro y la chalota. Salpimentamos. Procesaremos a grosso modo los frutos secos junto con el pan rallado y la mantequilla formando una pasta con tropezones a la que uniremos con la preparación anterior. Rellenamos el pescado con la farsa y lo serramos por la parte de la tripa. Lo pondremos en una fuente para horno con aceite de oliva y cocinaremos a 180°C por 20 min. aprox

Para acompañar

Cortamos la manzana en gajos, la dejamos con la piel, pero desechamos el centro. Cortamos el hinojo en laminas y unimos junto a las manzanas para salpimentar. Colocamos la guarnición alrededor del pescado y cocinamos todo junto.

Para la salsa

Usaremos si fuera necesario 150 ml. de sidra para la cocción del besugo. En un cazo pondremos a reducir el resto de la sidra unas $\frac{3}{4}$ partes junto a las semillas de hinojo machacadas. Antes de servir, filtramos y emulsionamos con la mantequilla.

TRONCO NAVIDEÑO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 5 un. yemas
- 1 un. huevo
- 5 un. de clara
- 120 gr. de azúcar (60 gr + 60 gr.)
- 40 gr. de maicena
- 20 gr. de cacao
- 60 gr. de harina floja

Para el relleno

- 120 gr. de nata
- 170 gr. de chocolate blanco
- 3 gr. de café soluble
- 250 gr. de nata
- 3 gr. de gelatina

Para humedecer el bizcocho

- 80 gr. de agua
- 100 gr de azúcar
- 20 gr. de licor a elección

Para la cobertura

- 150 gr. de nata
- 150 gr. de chocolate amargo

Para la decoración

- c/n Variedad de frutos rojos (frambuesas, arándanos, grosellas, moras)
- c/n de azúcar glas
- hojas de menta
- coco rallado opcional

Elaboración

Para el bizcocho

Blanqueamos las yemas junto al huevo entero con 60 gr. de azúcar con la ayuda de una batidora eléctrica
Batimos las claras con los otros 60 gr. de azúcar a punto nieve
Tamizamos los ingredientes secos, los incorporamos al batido de yemas de forma envolvente y por último unimos junto a las claras
Horneamos a 200 °C por 4 min aprox. sobre una placa con silpat o papel de horno enmantecado y enharinado

Para el relleno

Picamos el chocolate blanco y reservamos en un bol
Hidratamos la gelatina y reservamos
En un cazo pondremos los 120 gr. de nata a calentar, retiramos, le incorporamos el café y la gelatina, unimos junto con el chocolate, podemos ayudarnos con la minipimer para evitar grumos
Una vez este homogéneo le agregamos los 250 gr. de nata y mezclamos muy bien todo, llevamos a la nevera para que enfríe tapado con papel film en contacto
Antes de utilizar montaremos a punto chantilly con varillas eléctricas

Para humedecer el bizcocho

Realizamos un almíbar con el agua y el azúcar y le incorporamos el licor elegido

Para la cobertura

Picar muy bien el chocolate y reservar en un bol
Calentar la nata y volcarla al chocolate. Emulsionar y cubrir con papel film en contacto, Llevar a nevera para enfriar

Montaje

Humedecemos el bizcocho y untamos la con la crema del relleno, enrollamos y cubrimos la superficie con la ganache.
Realizamos una decoración que imite madera y terminamos con los frutos rojos, las hojas de menta y el azúcar glas.

TOSTA DE PATE DE MORCILLA Y HAMBURGUESA CON ENCURTIDOS

Ingredientes

- *Pan de molde*
- *200 ml de crema de leche*
- *1 huevo*
- *100 gr de morcilla*

Para la Hamburguesa

- *400 gr de carne picada*
- *1 cebolla*
- *80 gr de panceta ibérica*

Para la Salsa

- *1 anchoas*
- *20 gr de alcaparras*
- *40 gr de almendras*
- *Perejil fresco*
- *Sal y pimienta*
- *80 ml de aceite de oliva*

Elaboración

Destripar la morcilla y sofreír unos 5 minutos en un poco de manteca de cerdo.
Cremar con la nata y llevar a ebullición.
Reducir fuego y mantener unos 5 minutos.
Retirar del fuego, atemperar a unos 60' °C y añadir el huevo.
Turmizar y ajustar de sazón.
Reservar en frío hasta pase.

Troquelear el pan de molde del tamaño de la hamburguesa y reservar.

Para la Hamburguesa

Cortar la panceta en media macedonia y dorar en una rehogadora unos 5 minutos hasta que deje grasa.
Reducir fuego y agregar la cebolla en juliana.
Sofreír unos 45 minutos.
Retirar y mezclar con la carne picada.
Ajustar de sazón y servir hasta pase.

Para la Salsa

Tostar las almendras y colocar en la mano de mortero con las anchoas y las alcaparras.
Salpimentar y añadir al hilo unos 80 ml de aceite de oliva
Refrescar con perejil fresco y reservar en frío hasta pase

Al pase

Colocar una base de pate de morcilla en la tosta y hornear unos 5 minutos a 180°C

Mientras planchar las hamburguesas al gusto y colocar sobre la tosta
Regar al pase con la salsa.

COLIFLOR CON BACALAO Y SALSA DE ANCHOAS

Ingredientes

- 1 coliflor
- 1 lomo de bacalao de 200 gr
- 300 ml de crema de leche 35%

Para la Salsa

- 100 ml de crema de leche
- 3 anchoas
- 4 dientes de ajo
- 1 c.s.de pimienta
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 tomate

Elaboración

Limpiar la coliflor y cocer 5 minutos en agua hirviendo

Colocar la crema de leche en una reductora y llevar a ebullición.

Reducir fuego, añadir una hoja de laurel y añadir la coliflor hervida. Mantener unos 10 minutos y turmizar.

Ajustar de sazón y consistencia. Debe quedar una crema densa

Refrigerar hasta pase

Para la salsa

Pelar los ajos y hacerlos bailar en un poco de aceite de oliva hasta que adquieran color.

Añadir las anchoas y cremar con la nata.

Llevar a ebullición y turmizar.

Ajustar de sazón y mantener en frío hasta pase.

Acabado

Cortamos unas láminas del bacalao.

Pasar por maicena y freír 30 segundos.

Desgrasar sobre papel, salpimentar y colocar sobre la base de coliflor en forma de corona.

Regar con la salsa de anchoas y decorar con el tomate case.

TEJAS DE ALMENDRA CON HELADO DE TURRON

Ingredientes

Para el Helado

- 150 gr de turrón de jijona
- 250 ml de leche
- 250 ml de crema de leche 35%
- 6 yemas de huevo
- 125 gr de azúcar
- 60 gr de estabilizante para helado

Para las tejas

- 90 gr de mantequilla
- 160 gr de azúcar
- 105 gr de clara de huevo
- 100 gr de harina de arroz
- 20 gr de almendra en polvo

Elaboración

Para el Helado

Preparar una crema inglesa con todos los ingredientes menos el turrón y los estabilizantes
Cuando la tengamos preparada agregamos el turrón troceado y los estabilizantes.
Refrigerar toda la noche y mantecar al día siguiente.

Para las tejas

Pomar la mantequilla y cremar con el azúcar
Agregar la clara de huevo.

Retirar la batidora y agregar la harina de arroz y la harina de almendra
Mezclar bien y estirar entre dos láminas de papel de horno
Refrigerar 10 minutos
Hornear a 160°C unos 5 minutos

CANAPE DE SALMON CON ESPARRAGO Y ABETO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para el Canapé de salmón

- 300 gr de salmón fresco
- 3 huevos
- 90 ml. de nata
- 100 gr. de tomate rallado
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- Sal
- Pimienta
- 100gr de salmón ahumado
- 1 lata de Esparrago blanco
- 5 rabanitos
- 100 ml de mayonesa
- Cebollino

Para el Abeto de navidad

- Rueda de Queso camembert pequeña de 10, 12 cm de diámetro.
- Hiervas aromáticas Perejil, romero, cebollino
- 5 cerezas en almíbar
- Miel
- Palitos tipo bretzel
- 120 gr mantequilla
- 125 gr azúcar moreno
- 1 huevo
- 5 gr sal
- 175 gr harina
- 125 gr harina de almendra
- 1 c.s de mezcla de 5 especies.

Elaboración

Para el Canapé de salmón

Sofreír la zanahoria con el puerro. Pasados unos minutos añadimos el tomate rallado. Añadimos el salmón fresco sin piel ni espinas y cocemos. Trituramos el conjunto con los huevos y la nata. Rectificamos de sal y pimienta.

Verter en molde encamisado con mantequilla y harina. Cocer al horno al baño María. 200°C. 45 min.

Desmoldar en frío y cortar en lingotes.

Mezclar el rábano rallado y escurrido con la mayonesa.

Esparcir la mayonesa de rabanito sobre el canapé de salmón.

Cortamos los espárragos por la mitad y los colocamos abiertos sobre el lingote.

Picar el salmón ahumado y el cebollino

Coronar los espárragos con picadillo de salmón ahumado y espolvorear con cebollino.

Para el Abeto de navidad

Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que quede lisa. Incorporar el huevo.

Agregar las harinas y las especias y frotar con la mantequilla para formar miguitas.

Esparcir sobre bandeja de horno forrada con papel de cocción. Cocer el crumble 25 min a 160°C.

Mezclar el crumble con las hierbas y las cerezas cortadas a brunoise.

Cortar el queso camembert radialmente. Después en 2 mitades. Pinchar un palito de bretzel por el lado de la corteza circular y pintar con miel. Rebozar con la mezcla de crumble y hierbas.

POLLO CON LANGOSTINOS Y RISOTTO DE PIPAS

Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo fileteadas
- 15 gambas rojas o langostinos
- 100 gr. de espinaca fresca
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 bote de leche de coco
- 1c.c de jengibre rallado

Para el Risotto de pipas de girasol

- 200 gr de pipas de girasol peladas.
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 2 naranjas
- 1 remolacha
- 4 semillas de hinojo

Elaboración

Disponer una capa papel de plata y otra de film encima.

Estirar el pollo. Cubrir con papel de film para poder, estirar-aplastar, el pollo. Sacar el film de arriba.

Poner unas hojas de espinaca y encima tres gambas peladas. Salpimentar.

Enroskar el pollo bien apretado.

Envolver con papel de film y hacer 4 rollitos bien sellados. En una olla con agua hirviendo sumergir los rollitos.

Apagar el fuego y retirar a los ocho minutos. Enfriar con agua.

Hacer un sofrito con las cabezas de gamba.

Añadir la cebolla picada, el jengibre y la zanahoria.

Cuando esté listo añadir la leche de coco. Dejar reducir y pasar por el chino.

Desenvolver el rollito y cortarlo en 4 tacos. Marcarlos por los 2 lados y salsear por encima.

Hidratar las pipas con los jugos licuados de las hortalizas y la naranja.

Cocinar 5 min con las semillas de hinojo. Ligar con una nuez de mantequilla.

Servir el pollo con su salsa y una cucharada de risotto de pipas.

ROLLO DE CANELA

Ingredientes

- 450 gr de harina
- 250 gr de leche
- 75 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 25 gr de levadura fresca
- 1 semilla de cardamomo molida
- 1 pizca de sal

Para el Relleno

- 150 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida

- 1 huevo batido
- Azúcar perlado
- 200 gr de almíbar TxT

Elaboración

En un bol de amasadora juntamos la leche, el azúcar, la levadura y la mantequilla fundida al microondas. Con el gancho de amasar a baja velocidad añadimos la harina y amasamos durante 10 min. Tapamos con un paño y dejamos que doble su volumen.

Preparamos el relleno mezclando la mantequilla pomada con azúcar y canela molida. Enharinamos la mesa de trabajo y estiramos la masa en forma rectangular a 4 mm de grosor. Untamos toda la masa con el relleno de mantequilla y enrollamos. Cortamos cilindros de 4 cm y los disponemos en un molde de horno con la base engrasada. Dejamos un dedo de separación entre cada cilindro ya que van a crecer. Dejamos que leven tapados 15 min. Pintamos con huevo batido, espolvoreamos azúcar perlado, cocemos al horno 12 min a 200°C.

Preparamos 200 gr de almíbar TxT. Sacamos los rollos de canela del horno y los pintamos con almíbar.

CHAMPIÑONES RELLENOS DE CANGREJO

Ingredientes

- *Champiñones grandes*
- *3 c.s. de mantequilla sin sal*
- *Cebollino*
- *2 dientes de ajo*
- *20ml de Jerez seco*
- *1 huevo grande*
- *50 g de queso crema*
- *perejil fresco*
- *estragón fresco*
- *150gr de Gruyère rallado*
- *150gr de pan rallado*
- *200 g de carne de cangrejo o surimi*
- *aceite de oliva virgen extr*

Elaboración

Precalentar el horno a 190°

Limpiar los champiñones retirando los tallos.

Con la ayuda de una cuchara vaciar los champiñones, juntaremos los tallos y los restos picándolos conjuntamente. Colocaremos las cabezas de las setas en una bandeja para hornear.

En una cazuela con un poco de mantequilla rehogaremos las setas 5 min, añadiremos el cebollino y ajo picado, sazonamos y a los 3 min añadimos el jerez. Reservar

Batimos el huevo y el queso crema hasta integrar, añadir perejil, estragon, el gruyere, 2 cucharadas de pan rallado, y volver a mezclarlo bien, mezclar el cangrejo picado y los champiñones.

En otro bol añadir el resto de pan rallado, una pizca de gruyere, 3 cucharadas de mantequilla fundida y mezclar bien hasta integrar todo. Reservar.

Aliñaremos las setas con aceite de oliva y sal, las rellenaremos con la mezcla de cangrejo y setas y cubriremos con la mezcla de pan rallado.

Hornearemos unos 16 a 18 min.

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO EN SALSA DE NARANJA

Ingredientes

- *1 solomillo de cerdo*
- *1 kg de espinacas*
- *2 lonchas de jamón del país*
- *Parmesano rallado*
- *Orejones, piñones, ciruelas pasas*
- *Fondo moreno*
- *Mantequilla*
- *1 naranja*
- *½ limón*
- *½ vaso de vino blanco seco*
- *½ vaso de vino de Oporto*
- *Crema de leche*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Lavar y rehogar, en una sartén, las espinacas.

Tostar los piñones en una sartén sin aceite.

Poner en remojo de licor 3 h antes las ciruelas y los orejones. Reservar .

Picar los elementos del relleno (espinacas, jamón, piñones, orejones, ciruelas pasas), hacer un corte al solomillo, rellenar con lo picado y tapar con las lonchas de jamón. Bridar con cordel y cocinar a fuego suave en una sartén. Finalizar la cocción en el horno aprox 10 a 15 minutos

Hacer una salsa rehogando pieles de naranja y limón en juliana en una sartén, añadir los vinos, reducir, mojar con fondo de cocción y ligar una salsa. Añadir un poco de crema de leche para reducir la acidez.

Decorar con nube de parmesano rallado

MOUSSE DE CHOCOLATE CON GRANIZADO DE MANGO

Ingredientes

- 250 gr. Chocolate negro
- 100 gr. Mantequilla
- 4 Huevos
- 90 gr. Azúcar
- 200 ml. crema de leche 35%

Para el granizado de mango

- 125 gr de agua
- 60 gr de azúcar blanco
- 300 gr de mango
- 25 gr de zumo de limón

Elaboración

Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maría. Reservar
Montar la nata con las varillas. Reservar

Añadir las yemas al chocolate en caliente.
Semimontar las claras, añadir el azúcar poco a poco y terminar de integrar

Incorporar con lengua el merengue al chocolate con movimientos envolventes.
Añadir del mismo modo la nata montada

Presentar en vasos y enfriar.

Para el granizado de mango

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua.
Triturar el mango con el zumo de limón.
Juntar las dos elaboraciones y mezclar muy bien.
Colocar en bandeja y congelar una vez congelado rascamos con un tenedor en el pase.

Rascar el granizado y presentar encima de la mousse

ALCACHOFAS RELLENAS DE MARISCO

Ingredientes

- 16 alcachofas
- 4 tomates triturados
- 300 g langostinos
- 100 g bacalao
- 1 cebolla morada
- 2 huevo
- 200 ml vino blanco
- 2 diente de ajo
- aceite de girasol

Elaboración

Limpiar y vaciar las alcachofas y reservar en agua con perejil o limón
Cocer los corazones de alcachofa hasta que estén blandas escurrir y reservar.

Pelar los langostinos y guardar las cáscaras y cabezas.

Saltear los langostinos, picar muy fino y reservar.

En un cazo sofreír la cebolla cortada en juliana y el ajo picado, añadir las cáscaras de langostinos y el vino.

Dejar evaporar, agregar el tomate sofreír 5 min .

Triturar y pasar por el chino, reservar la salsa.

Hacer un all i oli con 1 ajo, 1 huevo y el aceite. Reservar

En un bol mezclar el bacalao picado, los langostinos y el huevo, si queda un poco claro añadir pan rallado, rectificar de sal y rellenar las alcachofas, poner all i oli por encima hornear 15 min.

Emplatar con la salsa de marisco de base

POLLO DE PAGES A LA CATALANA

Ingredients

- *1 pollo de pages*
- *100 g orejones*
- *100 g ciruelas*
- *piñones*
- *4 tomates*
- *1 cebolla*
- *1 ajo*
- *1 vaso vino rancio*
- *caldo de ave*
- *picada (galletas, almendras, perejil)*

Elaboración

Cortar el pollo a cuarto u octavos

Poner en remojo los orejones y ciruelas en el vino rancio

Escaldar, pelar y cortar a dados el tomate.

Marcar el pollo y reservar, en el mismo aceite sofreír la cebolla cortada en juliana, añadir el ajo cortado en laminas, cuando coja color añadir el tomate. Seguir sofrriendo.

Añadir el vino rancio, el pollo y el caldo hasta cubrir.

Cocer 40 min aprox, añadir las ciruelas, orejones y picada, a media cocción y casi al final los piñones.

PONCHE DE NAVIDAD

Ingredientes

- 4 yemas
- 250 ml leche
- 250 ml nata
- 100 g azúcar
- 1 rama canela
- Vainilla
- 80 ml bourbon
- 200 ml nata montada

Elaboración

Infusionar la leche y la nata junto con la canela y la vainilla
Antes de hervir retirar del fuego y dejar atemperar. Colar y reservar.

Separar las claras de las yemas.
Montar las claras y reservar.

Blanquear las yemas junto el azúcar, agregar las claras montadas y mezclar con movimientos envolventes.
Añadir la leche con suavidad a las yemas y sin dejar de mezclar, llevar al fuego y cocer a 82° o antes de que empiece a hervir.
Enfriar, añadir el bourbon y mezclar bien.
Poner en copas y enfriar.

Montar la nata y decorar justo antes de servir , añadir canela por encima.

VOL AU VENT DE SALMON AHUMADO Y ENSALADA CITRICA

Ingredientes

- 2 un. de masa de hojaldre
- 1 un. de huevo
- 200 gr. de salmón ahumado
- 300 gr. de queso crema
- c/n de alcaparras
- c/n de eneldo seco
- c/n de cebollino
- 1 un. ralladura de lima
- sal y pimienta al gusto

Para acompañar

- c/n de hojas verdes a elección (espinaca baby o rúcula)
- 2 un. de mandarina
- 1 un. de cebolla morada
- 20 gr. de miel
- 20 gr. de mostaza a la antigua
- 90 ml. de aceite de oliva
- 45 ml. de vinagre de manzana
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Precalentar el horno a 200°C

Cortar círculos sobre la masa de hojaldre y pinchar con un tenedor.

Colocar sobre una placa con papel de horno y pintar la superficie con huevo.

Con la segunda masa de hojaldre sacaremos discos del mismo tamaño que los anteriores, pero en este caso a cada disco con un cortante mas pequeño le retiramos el centro obteniendo así un anillo.

Colocar los anillos sobre los círculos y hornear 5 mm. aprox. a 200 °C bajamos el horno a 180 °C y terminamos la cocción por unos 6 mm. más aprox.

Trabajaremos el queso crema para aligerarlo y condimentaremos con sal pimienta, eneldo, el cebollino finamente picado y la ralladura de lima

Freímos las alcaparras y reservamos

Con el salmón ahumado cortaremos tiras y las enrollaremos formando una rosa

Rellenamos los vol au vent con la preparación de queso y terminamos con la decoración de salmón y las alcaparras fritas

Para acompañar

Cortamos la cebolla en pluma muy fina, limpiamos los gajos de mandarina sacando toda la parte blanca y cortamos en cubos, mezclamos con unas hojas de rúcula o espinaca y realizamos una vinagreta con los demás ingredientes. Sazonamos y servimos.

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO, FRUTOS ROJOS Y GRATIN DAUPHINOISE

Ingredientes

- 1 un. de solomillo
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para la salsa de frutos rojos

- ½ un de cebolla tierna
- 1 un. de diente de ajo
- 170 gr. variedad de frutos rojos
- 10 gr. de miel
- 100 ml. de zumo de naranja
- 50 gr. de azúcar
- 120 ml. de vino Oporto o Pedro Jiménez
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Para el Gratin de patatas

- 500 gr. de patatas
- 1 un. de diente de ajo
- 20 gr. de mantequilla
- 150 gr. de leche
- 180 gr. de nata para cocinar
- Sal y pimienta al gusto
- Nuez moscada al gusto
- 50 gr. de queso gruyere

Elaboración

Limpia el solomillo, salpimentar y dorar a fuego medio sobre una sartén con aceite de oliva y un ajo machacado, reservar

En la misma sartén sofreír la cebolla tierna junto al diente de ajo, agregamos los frutos rojos, el azúcar, la miel, el zumo de naranja y caramelizamos unos segundos, desglasamos con el vino y reducimos unos segundos más, volvemos a introducir los solomillos y terminamos la cocción.

Retiramos los solomillos, y rectificamos la salsa.

Para el Gratin de patatas

Picar el ajo en brunoise y mezclar con la mantequilla fundida. Encamisar el molde con esta mantequilla

Pelar las patatas, las lavamos y las cortamos en rodajas finas y uniformes.

Las colocamos en el molde formando capas

Calentamos la leche junto con la nata y la nuez moscada, salpimentamos.

Colocaremos esta preparación sobre las patatas distribuyendo muy bien.

Cubrimos con papel aluminio y cocinamos en horno precalentado a 180°C por 30 mn. Aprox.

Retiramos verificamos la cocción retiramos el papel y espolvoreamos la superficie con el queso rallado.

Volvemos al horno para gratinar

Retiramos, atemperamos y servimos

MANTECOL Y GARRAPIÑADA DE CACAHUETE

Ingredientes

- 70 gr. de miel
- 300 gr. de azúcar
- 100 gr. de agua
- 450 gr. mantequilla de cacahuete sin azúcar
- 70 gr. de claras

Para la garrapiñada de cacahuete

- 200 gr. Cacahuete crudo
- 150 gr. azúcar
- 100 ml. de agua

Elaboración

En un cazo pondremos la miel y el azúcar con el agua y llevaremos a fuego medio hasta los 121°C
En el bol de la batidora colocamos las claras y cuando el almíbar esté a punto lo introducimos en forma de hilo batiendo a velocidad baja. Subimos la velocidad hasta que el bol haya enfriado
Mezclaremos la preparación con la mantequilla de cacahuete y distribuimos la masa en un molde rectangular encamisado previamente con papel de horno. Prensamos y reservamos

Para la garrapiñada de cacahuete

Pondremos el azúcar y el agua en una sartén amplia y llevamos a fuego medio hasta que rompa el hervor, introducimos los cacahuetes y mezclamos constantemente hasta que el azúcar comience a cristalizarse
Seguiremos mezclando hasta que los cristales de azúcar comiencen a caramelizar.
Retirar y esparcir inmediatamente sobre el tapete de silicona. Enfriar por completo

BISQUE DE MARISCO CON SU TARTAR

Ingredientes

- 1 rama de apio
- 1 puerro
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 2 tomates rojos maduros
- Coñac, vino blanco seco o similar
- Cabezas y retales de gambas rojas
- 1 ½ litro de caldo de pescado agua
- 100 ml de crema de leche 35%
- Hojas de estragón

Para el tartar

- 1 cebolla tierna
- 1 tomate
- Colas de gambas
- 1 rama de apio

Elaboración

Pelar la cebolla y cortar en ciselée

Sofreír con el apio y la zanahoria cortados en brunoise durante 30 minutos con el estragón

Añadir el tomate limpio de pepitas con una cucharada de azúcar y alagar cocción 15 minutos hasta que haya perdido el agua.

Añadir las cabezas de las gambas y los ajos en ciselée.

Freír a alta temperatura unos 5 minutos y desglasar con el vino blanco.

Evaporar y perfumar con 50 ml de brandi.

Reducir a la mitad y añadir el caldo.

Cocer a fuego suave unos 40 minutos.

Retirar y pasar por chino y colar.

Volver al fuego y cremar.

Ajustar de sazón y mantener a fuego suave tapado hasta pase.

Para el tartar

Cortaremos el tomate en casée y añadimos la cebolla en ciselée y el apio desbarbado en brunoise.

Limpiar las colas de langostinos y cortar en macedonia.

Mezclar con un una cucharada de aceite de oliva y salpimentar al pase.

ROLLITO DE POLLO CON COMPOTA DE NAVIDAD

Ingredientes

- 500 gr de pechuga de pollo
- 100 gr de butifarra
- 2 huevos
- 1 cebolla
- 2 c de sal

Para la Compota de Navidad

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

Elaboración

Cortar la cebolla ciselée y rehogar unos 20 minutos con laurel
Picar la carne como si fuera para hamburguesa, añadir la cebolla y los huevos.
Salpimentar y turmizar.

Destripar la butifarra y saltear 5 minutos con un poco de manteca de cerdo. Retirar

Estirar una lámina del picadillo de pollo en papel de aluminio engrasado y colocar en el centro la butifarra
Cerrar con el papel de aluminio bien apretado del grosor de 6 centímetros de diámetro.
Colocar en sartén mineral y colocar los rollitos.
Asar tapado unos 30 minutos y reservar en frío unas 8 horas.

Para la Compota de Navidad

Colocamos las frutas secas a macerar con los vinos
Pelamos la manzana y salteamos unos 8 minutos en la sartén donde hemos dorada la butifarra.
Añadimos los frutos secos hidratados en el alcohol.
Mezclar sabores, 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.

Al pase

Cortar por ración el rollitos y marcar en sartén 1 minuto

Acompañar de la compota.

TURRON DE PRALINE DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para el relleno

- 100 gr de almendras
- 100 gr de azúcar
- 150 gr de cobertura 35%
- 100 gr de manteca de cacao
- 100 ml de crema de leche 35%

Para la Cobertura

- 125 gr de cobertura chocolate
- 75 gr de manteca de cacao.

Elaboración

Para el relleno

Caramelizamos las almendras con el azúcar y turmizamos.

Llevamos a ebullición la crema de leche, retiramos del fuego y agregamos la cobertura troceada, Mezclar bien

Fundir al baño maria la manteca de cacao y agregar a la preparación anterior.

Añadir el praliné y entibiar a 38/40 °C

Para la Cobertura

Fundir al baño maria la cobertura y la manteca troceada a 55 °C

Bajar a 27 °C y subir a 31 °C

Pintar el molde de turrón.

Refrigerar

Rellenar y refrigerar

Volver a cubrir con la cobertura

BOLAS DE NAVIDAD

Ingredientes

Para las Alcachofas con micuit

- 7 alcachofas
- 2 cebollas
- 50 gr de almendra
- 3 hojas de gelatina
- Sal
- Aceite vinagre
- Ajo picado
- 100 gr de micuit de pato
- 150 gr de almendra granillo

Para la Bola negra de huevas queso fresco y almendras

- 1 terrina de queso crema
- 15 almendras marcona
- ½ diente de ajo
- ¼ Ralladura de limón
- 1 terrina de huevas de color negro.
- Tostaditas

Elaboración

Para las Alcachofas con micuit

Pelamos las alcachofas y las cortamos a gajos, les sacamos los pelos.

Cortamos la cebolla a juliana. Sofreímos la cebolla y las alcachofas con aceite abundante.

Añadimos ajo picado.

Escurremos bien y trituramos las alcachofas con el micuit, las almendras y las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Forramos un bol con papel de film y rellenamos de crema de alcachofas.

Refrigeramos 2 h. Volteamos el molde y cubrimos de almendra granillo.

Para la Bola negra de huevas queso fresco y almendras

Ponemos 1/3 del queso crema, ajo, almendras y limón rallado dentro del vaso de la termomix. Trituramos 1 min. Añadimos el resto de queso y mezclamos con espátula.

Forramos un bol semiesférico con papel de film y rellenamos con la mezcla de queso.

Volteamos y cubrimos de huevas negras que no se vea el queso.

Servimos acompañado de tostaditas.

LUBINA AL CAVA CON TERRINA DE ESPINACAS

Ingredientes

- 500 gr. de lubina
- 2 ajos
- 1 cebolla
- 2 dl. de cava
- 2 dl. de nata líquida
- 4 dl. de fumet de pescado.
- 200 gr de uvas
- Cebollino
- Aceite de oliva sal pimienta.

Para la terrina

- 250 gr. queso quark o queso crema
- 15 gr. nata líquida
- 1 yema de huevo
- 250 gr. espinacas
- 15 gr. queso curado parmesano, pecorino, oveja curado
- 20 gr. de frutos secos; almendra laminada, piñones, pistacho...

Elaboración

Desespinar y filetear la lubina.

Preparar un fumet con un poco de verduras y las espinas.

Picamos la cebolla y el ajo y los sofreímos. Añadimos el cava y dejamos reducir.

Añadimos el caldo y reducimos 5 min. más, finalmente añadimos la nata.

Rectificamos de sal y pimienta trituramos y pasamos por el chino.

Pelamos y despepitamos las uvas. Las cocemos 4 min en la salsa.

Agredamos los files de lubina y acabamos cocción en la salsa.

Podemos reservar una c.s de espinacas y triturar con 1 c.s de aceite y una c.s. de fumet para hacer un aceite con el que pintar el plato.

Para la terrina

Cocer las espinacas limpias en una olla tapada a fuego suave.

Ecurrir las espinacas y picarlas.

Batir el resto de ingredientes menos los frutos secos que añadiremos directamente a las espinacas.

Rellenar un molde forrado con papel de cocción.

Cocinar al horno hasta que pinchando con un palillo este salga seco.

CANELONES DE MANZANA Y MATO CON “BECHA MIEL”

Ingredientes

- 3 manzanas grandes
- 50 gr de mantequilla
- 250 gr de mato
- 250 gr de zumo de manzana
- 50 gr de miel
- 15 gr de maizena
- 15 gr de mantequilla
- Cascara de limón, Canela, semillas de hinojo
- Sésamo tostado.

Elaboración

Laminar la manzana con la mandolina.

Sobre una placa de horno forrada con papel de cocción sobreponer 3 lonchas de manzana creando una tira.

Aliñar con un poco de mantequilla y azúcar.

Tapar con otro papel de cocción y cocer al horno hasta que las manzanas estén flexibles.

Rellenar la manzana con mato batido y enrollar como un canelón.

Infusionar el zumo de manzana con los aromas.

Colar y ligar levando a ebullición con la maicena disuelta en agua fría. Añadir la miel.

Antes de servir cubrir el canelón con ”becha miel” y espolvorear sésamo tostado.

BISQUE DE LANGOSTINOS

Ingredientes

- 200 gr de cáscaras y cabezas de langostinos
- 4 rebanadas de pan duro
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 750 ml de fumet de pescado
- 1 cucharada de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- 50 ml de coñac o brandy
- Sal
- 2 ramitas de perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- 40 ml de crema de leche

Para decorar

- 12 langostinos pelados
- 4 brochetas de madera

Elaboración

Cortar en brunoise, la zanahoria, el puerro y la cebolla y pochar
Añadir los dientes de ajo, el perejil picado, las cáscaras y las cabezas de los langostinos, y la guindilla.
Tostar el pan y añadir a la preparación anterior
Cocinar a fuego lento aprox 20 minutos removiendo de vez en cuando.
Añadir el pimentón, el brandy flambear.
Incorporar el fumet de pescado y cocer 20 minutos más. Sazonar

Triturar en Thermomix y pasar por chino.
Añadimos la nata e integrar.

Pasar por la plancha las brochetas de langostinos y decoramos la crema con ellos

WELLINGTON DE SALMON

Ingredientes

- 400 gr lomos de salmón sin piel ni espinas
- 1 lámina de hojaldre
- 1 manojo de espinacas frescas
- 100 gr de champiñones
- 35gr de Harina
- Hojas de lechuga romana.
- 60 gr de mantequilla
- 500 ml de leche
- 1 huevo
- Sal y Pimienta

Elaboración

Lavar las espinacas y secar con papel absorbente.

Picarlas y rehogar en una sote con aceite y mantequilla .

Añadir los champiñones en brunoise hasta que hayan perdido todo su agua.

Agregaremos la harina, cocinar 2 min, e incorporar la leche en forma de hilo, hasta espesar. Salpimentar.

Desespinar el salmón..

Quitar el tallo de la lechuga, dejándolas lo mas entera posible.

Escaldar en agua sal y cortar cocción con agua hielo. Secar con papel absorbente

Estirar la placa de hojaldre, cubrir con la lechuga, luego espinacas, encima el lomo de salmon, cubrir con mas espinacas y terminar con lechuga.

Pintar los laterales del hojaldre con huevo batido y cerrar en forma de cilindro.

Utilizar los recortes de hojaldre para hacer una reja a modo decorativo.

Pintar con huevo y hornear 25 min a 190°.

SEMIFRIO DE TURRON DE JIJONA Y TOFFE

Ingredientes

- 125 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 250 gr de turrón de jijona
- 310 ml de crema de leche

Elaboración

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar un poco la leche, añadir las yemas batidas y 60gr de azúcar, bajar el fuego y remover hasta espesar. Añadir la gelatina y mezclar bien, retirar del fuego y reservar.

Montar 250 gr de crema de leche con varillas eléctricas y con lengua mezclar con la preparación anterior. Picar la mitad del turrón e integrar a la mezcla.

Encamisar con film un molde tipo cake o moldes individuales, verter la preparación y enfriar.

Para el Toffe.

Realizar un caramelo rubio con el resto del azúcar y 50 ml de agua, añadir el resto de crema de leche caliente y remover hasta incorporar, atemperar y bañar el semifrio.

Desmoldar con cuidado una vez muy frío, y decorar con mas turrón picado por encima.

MUFFINS DE SALMÓN AHUMADO HAVARTI Y ESPARRAGOS

Ingredientes

- *1 paquete de salmón ahumado*
- *1 paquete de queso havarti fileteado*
- *1 manojo de espárragos verdes*
- *1 bote de tomate seco italiano*
- *1 piparra por cada muffin*
- *4 huevos*
- *50gr de harina*
- *Albahaca fresca*
- *Aceite de oliva*
- *Cápsulas de color marrón para los muffins*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos los moldes de silicona de los muffins y los refrigeramos.

Picamos en chiffonade la albahaca, en brunoise el salmón, el tomate italiano, la piparra y el queso havarti.

Reservamos, el conjunto, en un bol metálico.

Retiramos la parte inferior del espárrago, lo cortamos en finas rodajas, lo rehogamos en aceite de oliva hasta dorar y lo incorporamos al bol. Salpimentamos.

Batimos los huevos, agregamos la harina tamizada y vertemos sobre el bol removiendo hasta integrar los ingredientes.

Rellenamos los moldes de silicona y horneamos 12 minutos.

Retiramos y entibiamos.

Encapsulamos los muffins.

En un plato plano rectangular presentamos los muffins.

LUBINA HOJALDRADA CON MOJO DE AGUACATE

Ingredientes

- 1 filete de lubina limpio por persona
- 2 paquetes de hojaldre
- 1 paquete de jamón fileteado
- 1 bolsa de rúcula
- Zumo de 2 naranjas
- Vinagre de Módena

Para el mojo de aguacate

- 1 paquete de aguacates maduros
- Cilantro
- Comino en polvo
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana

Para las patatas

- 1 patata mediana por persona
- Pimentón agridulce

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Maceramos los filetes de lubina con el zumo de naranja y el vinagre de Módena durante 10 minutos.

Ecurrimos y reservamos.

Añadimos el jamón, la rúcula y cerramos con el hojaldre ajustándolo a su perímetro.

Pintamos con yema batida y con un aro, de 3cm de diámetro, lo marcamos dándole una superposición de círculos, Horneamos hasta dorar. Retiramos y entibiamos.

Para las patatas

Precalentamos el horno a 180 grados.

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de 1cm.

Las pintamos con aceite de oliva y las sazonamos.

En una bandeja, con papel sulfurizado, las horneamos hasta dorar. Reservamos y espolvoreamos con el pimentón.

Para el mojo de aguacate

Pelamos los aguacates y los reservamos en un bol metálico. Añadimos el resto de ingredientes, salpimentamos y con una pata de elefante los trabajamos hasta obtener una consistencia de crema napable.

Emplatado

En un plato redondo presentamos el mojo dándole forma rectangular, encima depositamos las patatas y por último la lubina hojaldrada.

BOMBÓN DE PATXARÁN

Ingredientes

- *200gr de surtido de polvorones*
- *75gr de patxarán*
- *40gr de mantequilla*
- *Ralladura de un limón y una naranja mediana*
- *200gr de chocolate negro*
- *75gr de crema de leche*
- *Kikos molidos*

Elaboración

En una reductora evaporamos el alcohol del Patxarán, llevándolo a ebullición. Reservamos.

En un bol metálico desmenuzamos a mano, los polvorones.

Añadimos el patxarán y la mantequilla, incorporamos la ralladura de limón y de naranja hasta obtener una consistencia que nos permita bolear.

Con las manos untadas en agua, damos forma de bombón ajustado el diámetro al tamaño de un Ferrero Roche.

Refrigeramos en nevera durante 10 minutos.

Troceamos el chocolate.

En un bol metálico añadimos el chocolate y la crema de leche y lo cocinamos al baño María.

Disponemos los bombones, en una bandeja con rejilla, napamos con la ganache y espolvoreamos con los kikos.

Reservamos en frío hasta el pase.

HOJALDRES RELLENOS DE VERDURAS Y SALMÓN

Ingredientes

- *1 masa hojaldre*
- *Surtido de verduras (zanahoria, puerro, pimiento rojo , calabacín, espinacas frescas)*
- *2 paquetes salmón ahumado*
- *100 ml nata montar*
- *1 mozzarella fresca*
- *Queso roquefort*
- *1 huevo*
- *sal , pimienta*

Elaboración

Cortar las verduras en brunoise y saltear por el orden escrito.
Cuando estén las verduras tiernas añadir el resto de ingredientes, mezclar bien y reservar

Estirar la masa de hojaldre y rellenar con la farsa.
Cerrar como un brazo de gitano y pintar con la clara de huevo.
Hornear 190° 20/ 25 min.
Decorar con semillas de sésamo.

PASTEL DE CARNE CON SALSA DE OPORTO

Ingredientes

- *1 kg carne picada cerdo /ternera*
- *2 paquetes bacon*
- *1 paquete tranchetes*
- *6 huevos*
- *Ciruelas*
- *Orejones*
- *50 gr miga de pan*
- *75 ml leche*

- *1 cebolla*
- *50 gr mantequilla*
- *50 gr harina*
- *300 ml caldo carne*
- *150 ml vino oporto*

Elaboración

Cocer 4 huevos.

Poner la carne en un bol junto con 1 huevo, la leche y la miga de pan, sazonar con sal y pimienta y mezclar bien. Estirar en papel film formando un rectángulo.

Poner el bacon en tiras hasta cubrir la carne y repetir la misma operación con el queso.

Seguidamente poner los orejones, las ciruelas y los huevos cocidos.

Enrollar apretar bien.

Pintar con huevo, cubrir con pan rallado y hornear 40 min a 180°

Picar la cebolla en brunoise y rehogar con la mantequilla hasta conseguir un color tostado.

Añadir la harina y hacer una roux, agregar el fondo poco a poco y el vino dejar reducir y pasar por el chino

Dejar que el rollo se enfríe para cortar en rodajas y salsear.

TURRÓN DE JIJONA CON MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE NARANJA

Ingredientes

Para la crema de turrón

- 300 gr turrón jijona
- 150 gr leche entera

Para la mousse de chocolate

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

Para la crema de naranja

- 100 g azúcar
- 5 naranjas
- 15 gr maicena

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
Añadir la nata previamente semimontada con cuidado.
Rellenar en los vasos que tenemos en la nevera con la crema de turrón.

Para la crema de naranja

Disolver el azúcar con el zumo de naranja y la maicena en frío.
Cocer y dejar enfriar.

GALLETAS DE DATILES Y NUECES, QUESO CAMEMBERT CEBOLLAS AL VINO TINTO Y ALIÑO EN CAPSULA DE ISOMALT

Ingredientes

- 1 un. de queso camembert

Para las galletas

- 200 gr. de harina floja
- 5 gr. de polvo de horno
- 70 gr. de queso parmesano rallado
- 1 un. de huevo
- 100 gr. de mantequilla
- 80 gr. de nueces
- 90 gr. de dátiles sin hueso
- c/n de pimienta negra molida

Para las cebollas al vino tinto

- 2 un. de cebollas moradas
- 50 gr. de mantequilla
- 40 gr. de azúcar rubia
- 110 ml. de vino tinto
- Sal y pimienta al gusto

Para el aliño en su capsula de isomalt

- 150 gr. Aceite de oliva
- 50 gr. Vinagre de manzana
- 1 un. chalota
- 20 gr. de mostaza de Dijon
- c/n de cebollino
- Sal y pimienta al gusto
- 100 gr. de isomalt

Elaboración

Para las galletas

Moler bien las nueces y picar los dátiles

Mezclar la mantequilla pomada con el queso parmesano, la pimienta y las nueces, agregar el huevo y la harina tamizada junto con el polvo de horno. Mezclar sin amasar y refrigera 1 hora.

Extender de 4 mm de espesor aprox. y cortamos de la forma elegida. Hornear a 180°C ,7 min. aprox.

Para las cebollas al vino tinto

Cortar las cebollas en pluma y rehogar con la mantequilla y una pizca de sal. Agregar el azúcar, caramelizar y desglasar con el vino. Terminar la cocción y rectificar con pimienta molida al gusto

Para el aliño en su capsula de isomalt

Picar la chalota y el cebollino, mezclar con el vinagre, la sal, pimienta, mostaza y emulsionar con el aceite de oliva Fundir a fuego bajo el isomalt hasta llegar a una temperatura de 170°C, retirar y atemperar a 130 °C. En un tapete de silicona colocar una boquilla de repostería al que untaremos con el isomalt, rellenaremos con una porción del aliño y dejaremos caer formando la capsula

Para terminar

Montar sobre las galletas, una porción de cebolla, un triángulo camembert fundido con soplete o 2 min. en horno. y terminar con la capsula y arándanos frescos

TERNERA ASADA SALSA DE CASTAÑAS Y ZANAHORIAS CONFITADAS

Ingredientes

- 1 un. de solomillo de ternera
- 2 un. de cebolleta
- 1 un. de cebolla tierna
- 1 un. de manzana roja
- 170 gr. de vino Jerez

Para la salsa de castañas

- 150 gr. de castañas
- 100 gr. de portobello
- 1 un. de patata mediana
- 1 un. de puerro
- Sal y pimienta al gusto
- 60 gr. de castañas para decorar

Para las zanahorias confitadas

- 1 atado de zanahorias en rama o zanahorias baby
- 60 ml. de vinagre balsámico
- 60 gr. de mantequilla
- 100 ml. de agua
- 20 gr. de miel
- c/n de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de tomillo fresco

Elaboración

Limpiar el solomillo y salpimentar.

Dorarlo en una sartén a fuego medio con aceite de oliva por todas sus caras

Colocamos la pieza sobre una bandeja de horno

Pelar, descorazonar y cortar a dados la manzana.

Picar la cebolleta finamente, agrega a la bandeja con la carne y regar con el vino

Hornear a 170°C 20 min. aprox, durante el horneado ir regando la carne cada 5 min.

Retirar del horno y comprobar que el interior de la carne este a una temperatura de entre 55°C a 60°C aprox.

Para la salsa de castañas

Lavar, pelar y cortar la patata a trozos iguales que los portobellos y el puerro. Rehogar el conjunto

Cubrir con agua y terminar cocción 20 min. aprox.

Triturar la salsa con túrmix o Thermomix , pasar por chino. Salpimentar y reservar

Para las zanahorias confitadas

Limpiar las zanahorias

En un cazo con mantequilla y un chorrito de aceite de oliva, saltear las zanahorias junto con unas ramas de tomillo.

Salpimentar y agregar la miel, el vinagre balsámico y el agua. Tapamos y cocinamos a fuego medio bajo hasta que las zanahorias estén cocidas, retirar y reducir la salsa

MOUSSELINE DE AZAFRAN, ALMENDRAS, NARANJA Y TUBO DE ISOMALT

Ingredientes

Para la mousseline de azafrán

- 1lt. De nata
- 220 gr. de yemas
- 120 gr. azúcar
- 3 un. de capsulas de azafrán en polvo (0,6 gr.)
- 9 un. de hoja de gelatina

Para la sablee de almendras

- 150 gr. mantequilla
- 90 gr. azúcar glase
- 30 gr. harina de almendra
- 50 gr. de huevo
- 250 gr. harina
- 80 gr. de almendras picadas

Para las naranjas laqueadas

- 2 un de naranjas
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de agua
- 50 gr. de miel

Para la campana de isomalt

- 200 gr. de isomalt

Elaboración

Para la mousseline de azafrán

Hidratar la gelatina en agua y reservar

Calentar la nata con las capsulas de azafrán un punto antes del hervor

Mezclar las yemas con el azúcar, introducir la nata y llevar a fuego bajo sin dejar de mezclar con cuchara de madera hasta que llegue a 83°C, colar y semienfriar sin dejar de moverá.

Añadir la gelatina, reservar en nevera con papel film en contacto hasta el momento de servir.

Para la sablee de almendras

Trabaja la mantequilla junto con el azúcar hasta que este cremosa. Incorporar los huevos y seguir integrando, agregar las almendras peladas, tostadas y troceadas junto con los ingredientes secos tamizados. Juntar todo sin amasar, reposar en la nevera hasta que este fría y compacta.

Cortar en cubos de 2cm x 2 cm aprox. Hornear sobre un papel de horno a 175° por 6 minutos aprox.

Para las naranjas laqueadas

Pelar las naranjas y quitar toda la parte blanca

En un cazo fundir el agua, el azúcar y la miel

Poner las naranjas sobre una rejilla en una placa, pintar con la preparación anterior y hornear a 120°C 30 min, barmizandolas cada 10 min aprox.

Para la campana de isomalt

Poner el isomalt en un cazo y fundir a fuego medio bajo hasta llegar a 170 °C. Retirar del fuego y bajar a 130 °C

Colocar sobre un tapete de silicona un aro metálico y poner una porción de azúcar sobre cada aro hasta completar la superficie de su circunferencia.

Levantar los aros cuidadosamente e ir formando tubos.

ALCACHOFAS GRATINADAS CON CREMA DE PARMESANO

Ingredientes

- 4 alcachofas
- 50 gr de parmesano
- 100 ml de leche
- 50 gr de queso crema
- 50 l de aceite de girasol
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 huevo
- 1c.c.de vinagre

Para la Persillade

- 20 gr de pan rallado
- 20 gr de parmesano rallado
- 1 c.c.de sal de ajo
- 1 c de pimentón
- 1 c.s.de perejil picado

Para el Humus de pimiento verde

- 2 pimiento verdes gordos
- 3 dientes de ajo
- 50 ml de aceite de oliva
- 30 gr de queso crema

Elaboración

Pelar y obtener los corazones de alcachofas.
Hervir 5 minutos en agua salada hirviendo y parar cocción
Partir por la mitad y reservar en frío.

Llevar a ebullición la leche, añadir el parmesano y retirar del fuego
Dejar entibiar y añadir el queso crema.
Turmizar.

Montar una mayonesa de la manera habitual e incorporar a la preparación anterior.
Reservar en frío hasta pase.

Para el Humus de pimiento verde

Abrir los pimientos y retirar las semillas.
Aceitar y salar. Asar al horno unos 25 minutos.

Asar los ajos con piel 8 minutos en sartén tapada. Retirar
Pelar y añadir los dientes de ajo.
Turmizar con el aceite y cremar con un poco de queso.
Ajustar de sazón y consistencia.

Al pase

Asar los corazones partidos por la mitad y aceitados por el lado de las hojas.
Colocar la crema de parmesano encima y la persillade. Terminar cocción al horno 4 minutos.
Disponer sobre una base de humus de pimiento.

LUBINA A LA ROMANA CON CREMA DE ARROZ Y PIÑONES

Ingredientes

- 4 filetes de lubina
- 50 gr de harina
- 2 huevos

Para el Pesto

- 12 hojas de albahaca
- 50 gr de parmesano
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 10 gr de piñones
- 100 ml de aceite de oliva

Para el Cremoso

- 100 gr de arroz
- 300 m de agua
- 1 hoja de laurel
- 10 gr de piñones
- 30 gr de mantequilla

Elaboración

Limpiar el pescado de espinas y reservar en frio
Preparar el pesto de la manera habitual y pintar los filetes de las lubinas.
Volver al frio hasta pase

Para el Cremoso

Colocar el arroz y el agua y empezar cocción en frio tapado con el laurel.
Cuando el arroz esté cocido turmizar con la mantequilla
Tostar los piñones y añadir.

Al pase

Enrollar sobre sí misma la lubina y atravesar con un palillo y enharinar
Empapar por el huevo batido salpimentado
Freír por inmersión ¾ minutos.

Colocar una base de arroz y disponer encima la lubina.

BOMBON DE NARANJA

Ingredientes

- *160 ml de crema de leche 35%*
- *360 gr de cobertura con leche*
- *40 gr de manteca de cacao*
- *40 gr de licor de naranja*
- *Piel de naranja confitada para decorar*
- *Cobertura de chocolate 70% para bañar.*

Elaboración

Llevar a ebullición la crema de leche y verter sobre el chocolate con leche troceado.
Mezclar e incorporar la manteca de cacao fundida y el licor de naranja
Bajar temperatura a unos 30 °C y rellenar los moldes.
Refrigerar toda la noche.

Preparar un baño de chocolate templado e introducir los bombones y retirar.
Dejar enfriar en reja

CREMA DE CEBOLLA CON POLENTA DE PARMESANO Y GYOZA DE BUTIFARRA NEGRA

Ingredientes

Para la Sopa de cebolla

- 500 gr de cebolla
- 1 l de caldo de pollo
- Tomillo, laurel Pimienta

Para la Polenta de parmesano.

- 200 gr de polenta
- 100 gr de parmesano
- 1 l de agua.
- 200 gr de butifarra
- 1 puerro

Para la Masa de gyoza

- 200 gr de harina
- 100 ml de agua caliente.
- Maizena

Elaboración

Pochar la cebolla a fuego moderado con un poco de sal, pimienta, tomillo y laurel hasta que la cebolla este transparente pero que no coja color. Añadir el caldo de pollo y llevar a ebullición. Triturar bien fino.

Para las gyozas

Picar el puerro y pochar. Anadir la butifarra desmenuzada y cocinar junto.

Colocar la harina en un bol, añadir poco a poco agua caliente mientras removemos con unos palillos.

Amasamos hasta obtener una masa lisa durante 10 min. Dejamos reposar la masa 30 min tapada con film.

Formar 20 bolitas con la masa y estirar sobre la mesa espolvoreada de maicena, con un rodillo, formar unos círculos de 6 cm de diámetro. Rellenamos los círculos con el relleno, mojamos el dedo en agua y mojamos el borde de la masa. Cerramos con unos pliegues de unión.

Cocemos en una paella con un chorrito de aceite. Cuando estén tostaditos de la parte inferior, ponemos ½ vaso de agua y tapamos. Dejamos cocer 7 min a fuego suave.

Para la polenta

Llevamos 5 partes de agua a ebullición. Integramos 1 parte de polenta en forma de lluvia. Cocinamos la polenta 5 min hasta que esté densa. Integramos el parmesano. Estiramos la polenta formando una plancha de un dedo de grosor. Cortamos rectángulos de un dedo de ancho.

Servimos un rectángulo de polenta, vertemos la crema hasta el nivel de la polenta colocamos una gyoza sobre la polenta. Espolvoreamos con perejil.

MAGRET DE PATO TERIYAKI CON CEBOLLETAS CONFITADAS Y PURÉ DE BONIATO

Ingredientes

- *1 magret de pato*
- *20 cebollas platillo*
- *3 boniatos*

Para el teriyaki

- *100 ml de salsa de soja*
- *100 gr de azúcar*
- *100 gr de vino blanco*
- *Jengibre*

Elaboración

Pelar las cebollas. Confitar con salsa de soja, vino blanco, azúcar y jengibre.

Marcar la piel del magret a cuadraditos. Salpimentar.

Disponer el magret en una fuente de horno.

Cocer al horno con una sonda hasta que la temperatura del centro llegue a 55°C.

Pelar el boniato, hervir hasta que esté tierno.

Hacer un puré de boniato machacando junto con la grasa del pato.

Pintar el magret de pato con el teriyaki y acabar cocción 5 min mas.

Laminar el magret.

Servir el puré de boniato con unas láminas de magret y una cucharada de cebollitas con teriyaki.

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para la genovesa

- 3 o 4 huevos 210gr
- 125 gr azúcar
- 125 gr harina
- 30 gr cacao

Para la Trufa de cacao

- 750 gr de nata
- 200 gr de chocolate
- 50 gr de azúcar.
- 300 gr de almíbar TxT + ron

Elaboración

Batir las claras con 65 gr de azúcar a punto de nieve.

Batir las yemas con el azúcar restante hasta que se formen picos al levantar las varillas.

Incorporar las yemas y las claras. Añadir harina y cacao en polvo y tamizados.

Extender la genovesa sobre un papel de cocción y cocerlo 7 min a 200°C.

Fuera del horno dar la vuelta sobre otro papel de horno y despegar el de la cocción.

Mojar con almíbar de ron.

Para la Trufa de cacao

Calentar la nata líquida con el azúcar y la vainilla.

Deshacer el chocolate con la nata.

Enfriar y montar con varillas.

Cubrir la genovesa y enrollar.

Cubrir el brazo con un poco más de trufa y espolvorear cacao.

CREME BRULÉE DE FOIE Y CAMEMBERT

Ingredientes

- 1 puerro
- 150 ml de leche
- 100 ml de crema de leche 35%
- 50 gr. de foie
- 100 gr de brie
- 4 huevos
- 50 ml. De vino blanco
- Sal, pimienta y laurel

Acabado

- 50 gr de camembert
- 1 huevo
- Pan rallado

Elaboración

Cortamos en rodajas los puerros y rehogamos 15 minutos en un poco de mantequilla y laurel.

Añadimos los lácteos y llevamos a ebullición.

Reducimos fuego y agregamos el foie troceado.

Removemos 5 minutos y agregamos el queso troceado.

Añadimos el vino blanco y removemos lentamente hasta que el queso se mezcle.

Apagamos fuego y agregamos los huevos batidos uno a uno para incorporar bien

Salpimentamos y perfumamos con un poco de nuez moscada

Llevamos a ebullición los lácteos y añadimos.

Cortamos la otra mitad en dos piezas.

Colamos en molde de cocción individuales y horneamos a 90 °C unos 25 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Al pase

Cortamos unos dados de queso y empanamos.

Freír por inmersión 1 minuto y colocar encima

PASTEL DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes

- 200 gr de pescado blanco
- 200 gr de gambas
- 4 huevos
- 150 ml de crema de leche 35%
- 150 ml de leche
- 100 gr de harina
- 40 gr de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 2 cebolla tierna
- 3 dientes de ajo

Elaboración

Cortamos las cebollas en ciselée y rehogamos unos 15 minutos
Espolvoreamos con la harina y cocemos 3 minutos
Cremamos poco a poco con la leche y la crema caliente y removemos hasta obtener una crema fina.

Escaldamos el pescado en agua hirviendo 1 minuto. Paramos cocción y retiramos piel y espinas.
Mientras, batimos las yemas de huevo y las mezclamos con la bechamel.
Removemos 5 minutos, retiramos del fuego y agregamos el pescado troceado.

Salteamos el ajo fileteado 3 minutos en un poco de aceite y añadimos las gambas troceadas, mantener 1 minuto y retiramos

Montamos las claras en pico blando e incorporamos a tercios a la preparación anterior.
Colocamos en molde de tartera previamente encamisado y horneamos 10 minutos a 200 °C en la parte baja de horno y 10 minutos más a 180 °C.

Dejar entibiar y desmoldar

Servir con un poco de mayonesa o cualquiera de sus variantes.

ESFERAS DE CREMA CATALANA QUEMADA

Ingredientes

Para la crema inglesa

- 250 gr leche
- 1 cc vainilla
- 60 gr azúcar
- 3 yemas huevo
- 1 piel naranja

Para el Molecular

- 1,5 gr de gluconolactato
- 100 ml de crema inglesa
- s/c/p Goma xanatina

Para el Baño alginato

- 1/5 l de agua mineral
- 3 gr de alginato

Otros

- azúcar

Elaboración

Para la crema inglesa

Infusionar la leche con la vainilla y la piel de naranja

Batir las yemas con el azúcar

Verter la leche infusionada y colada en las yemas sin dejar de mezclar.

Volver al fuego y sin que llegue a hervir y removiendo constantemente hasta obtener el punto de crema.

Cubrir con un film y enfriar.

Para el Molecular

Añadir el gluconolactato y la goma a la crema y turmizar bien

Mixar el agua con el alginato.

Con ayuda de una cuchara molecular hacer esferas y tirar sobre el alginato.

Mantener 1 minuto y colocar sobre agua.

Retirar y secar.

Cubrir con un poco de azúcar y dejar 10 minutos.

Al pase quemar con soplete

CANAPES MAR Y MONTAÑA

Ingredientes

- *1 paquete de salmón ahumado*
- *1 paquete de bacalao ahumado*
- *Morcilla de arroz de Burgos*
- *Pan de molde sin corteza*
- *1 bote de piquillos a tiras*
- *1 bote de alcaparras*
- *Albahaca fresca*
- *Mantequilla pomada*
- *3 huevos*
- *Cebollino*

Para la mahonesa de rúcula

- *Rúcula*
- *1 huevo*
- *C.n de aceite de girasol*
- *C.n de zumo de naranja*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos la morcilla dándole 1 cm de grosor y el pan de molde con la ayuda de un aro metálico de diámetro superior al de la morcilla.

Pintamos, con una brocha de silicona aceitada, la morcilla, sazonamos y untamos el pan de molde con la mantequilla.

Colocamos las morcillas en una bandeja con papel sulfurizado y en otra el pan de molde y horneamos hasta dorar. Volteamos la morcilla y el pan de molde dorado. Reservar.

Para la mahonesa de rúcula

Retiramos el tallo de la rúcula y picamos en chiffonade las hojas.

Turmizamos el huevo sazonado, la rúcula, el zumo de naranja y añadimos, al hilo, el aceite de girasol hasta emulsionar el conjunto y obtener una consistencia de mahonesa.

Emplatado

Cada canapé tendrá 2 capas de pan untado con la mahonesa de rúcula y acabaremos con el huevo y el cebollino. Primera capa, pan de molde, hoja de albahaca y morcilla; Segunda capa, pan de molde, salmón ahumado y tiras de pimiento con alcaparras.

MINI TERRINAS TRUFADAS CON FOIE Y HUEVO DE CODORNIZ

Ingredientes

- *1 paquete de carne mixta*
- *1 paquete de panceta ibérica fileteada*
- *1 paquete de bacon fileteado*
- *100gr de foie*
- *1 bote pequeño de pasta de trufa*
- *½ paquete de shitakes*
- *4 dientes de ajo*
- *100gr de chalotas*
- *40gr de almendras tostadas*
- *Huevos de codorniz*
- *Tomillo y romero fresco en brunoise*
- *1 bolsa de mezclum*
- *C.n de brandy*
- *Hojas de laurel*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos los shitakes en brunoise y la panceta en pequeños dados retirando la piel.

Rehogamos las setas, el ajo y la chalota ciselé con una pizca de aceite de oliva y desglasamos con brandy.

En un bol metálico mezclamos la carne, el foie desmenuzado, la pasta de trufa, la panceta, las setas, el ajo, la chalota, con las almendras picadas, el tomillo y el romero fresco. Salpimentamos.

Forramos un molde de mini terrina con las láminas de bacon e introducimos una capa de farsa de 2cm de grosor, incorporamos los huevos de codorniz hervidos, terminamos de cubrir con más farsa y acabaremos con las hojas de laurel por encima.

Cerraremos con el bacon.

Hornearemos al baño maría durante 25 minutos. Reservamos y entibiamos.

Presentamos las terrinas sobre una base de mezclum.

COPA TRIFÁSICA DE GALLETAS OREO, GANACHE Y CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

- 1 paquete de galletas Oreo
- C.n de Mantequilla pomada
- Canela en polvo

Para la ganache

- 200gr de chocolate negro
- 75gr de crema de leche
- 50gr de nueces troceadas

Para la crema de mascarpone

- 1 tarro de Mascarpone
- C.n de crema de leche
- C.n de Oporto
- Menta

Elaboración

Desmenuzamos las galletas y las mezclamos con la mantequilla pomada hasta obtener una consistencia densa. Reservamos.

Para la ganache

Troceamos el chocolate.

En un bol metálico añadimos el chocolate, la crema de leche y lo cocinamos al baño María hasta semi espesar. Incorporamos las nueces. Reservamos.

Para la crema de mascarpone

Mezclamos con espátula de silicona el Mascarpone, la crema de leche y el Oporto hasta obtener una consistencia napable.

Emplatado

Rellenamos la copa con la galleta y congelamos 10 minutos.

Añadimos la ganache y congelamos 15 minutos.

En el momento del pase agregamos la crema de mascarpone y decoramos con una hoja de menta.

CROQUETAS DE JAMÓN

Ingredientes

- 200gr jamón
- 1 puerro
- 100 g harina
- 750 gr leche
- 50 gr mantequilla
- Pan rallado
- Huevo

Elaboración

Cortar en tiras el jamón saltear 2 min, reservar

Sofreír el puerro cortado en brunoise con la mantequilla, cuando empiece a coger color agregar la harina tamizada y remover, añadir poco a poco la leche templada hasta tener la textura deseada.

Por último añadir el jamón, 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.

SOLOMILLO WELLINGTON

Ingredientes

- *Solomillo (ternera o buey) en una sola pieza*
- *1 kg Chalota*
- *600 g Nata líquida para cocinar*
- *15 ml Salsa Worcestershire*
- *15 ml Paté de foie*
- *50 g Masa filo lámina*
- *1 hojaldre lámina rectangular*
- *1 huevo batido*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *45 ml Mostaza de Dijon*
- *Tomillo seco, pimienta*

Elaboración

Preparar la duxelle picando las chalotas, limpiamos los champiñones y picamos.

Pochar la chalota, cuando esté tierna añadir los champiñones, salpimentar y rehogar hasta que sequen..

Añadir la nata, la salsa Worcestershire y cocer un par de minutos, retiramos y dejamos enfriar.

Salpimentamos el solomillo y sellar a fuego fuerte por todos sus lados. Retirar y enfriar.

Extender una o dos láminas de masa filo y añadir la duxelle, el paté en trocitos y un poco de tomillo.

Untar el solomillo con una capa fina de mostaza y colocarlo en un lado, lo envolvemos recortando el sobrante de los laterales.

Extender el hojaldre sobre una hoja de papel sulfurizado y colocar encima el solomillo.

Envolver, dejando la unión del hojaldre en la parte inferior y cerrando los lados.

Pincelar el hojaldre con huevo batido

Precalentar el horno a 210°C, colocar la bandeja en la parte inferior del mismo y hornear durante 20 minutos

Reposar 10 minutos antes de cortar y servir.

SURTIDO DE PROFITEROLES Y MINI LIONESAS

Ingredientes

Para la masa choux

- 250 ml de agua
- 100 g manteca de cerdo
- 150 g harina
- 4 huevos
- sal

Para la crema pastelera

- 300 ml leche
- 3 yemas huevo
- 20 maizena
- Canela
- Piel limón
- 5 g mantequilla
- 250 ml nata montar

Elaboración

Hervir el agua con la manteca de cerdo y la pizca de sal, agregar la harina tamizada de golpe y mezclar. Atemperar y una vez tibio agregar los huevos de 1 en 1

Poner en una manga pastelera y en una bandeja de horno con un papel sulfurizado hacer porciones alargadas de 2 cm aprox. hornear a 200° 10 min aprox. apagar el horno y dejarlos enfriar con la puerta medio abierta.

Para la crema pastelera

Montar la nata

Infusionar la leche, con la canela y la piel de limón

En un bol poner las yemas el azúcar, la maizena y batir

Agregar la leche colada poco a poco sin dejar de batir, regresar al fuego hasta espesar.

Añadir la mantequilla, apartar del fuego

Poner en 2 mangas la crema y la nata y con un cono liso rellenar la masa choux.