

SOPA QUEMA GRASAS CON ÑOQUIS DE YUCA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 2 cebollas
- ½ Col
- 1 rama de apio
- 2 pimientos verdes
- Pimienta
- 1 yuca
- 100 gr de champiñones
- 2 ajos
- 3 tomates rallados
- Pimentón
- 1 guindilla
- Perejil

Elaboración

Cortar las hortalizas de la sopa a daditos regulares y ponerlos en una olla con tapa. Dejar que suden a fuego suave. Remover de tanto en tanto regulando el fuego para que vaya cocinando y pochando sin coger color.

Cocer la yuca pelada, cortada sin los tallos interiores. Aprovechar el agua de cocción de la yuca para la sopa. Escurrir la yuca cocida y machacarla con un poco de sal hasta textura de puré

Cortar los champiñones a cuartos y saltearlos con aceite hasta evaporar líquidos. Añadir el ajo picado, saltear levemente y añadir el pimentón, la guindilla y el tomate triturado. Cuando el tomate esté concentrado triturar el conjunto con perejil obteniendo una farsa.

Bolear el puré de yuca en bolas del tamaño de una nuez. Estirar formando discos. Poner una cucharada de farsa en el centro del disco y cerrar formando una bomba.

Añadir agua, la verdura pochada y cocinar 20 min.

Se puede triturar la verdura dejando trocitos pequeños o pasarla como una crema.

Servir la crema con una bomba de yuca en el centro.

MERLUZA CON ALCACHOFAS Y VIRUTAS DE JAMÓN

Ingredientes

- 500 gr de merluza
- 1 Puerro
- 1 pimiento verde
- 1 rebanada de pan
- 1 Ajo
- Aceite de oliva
- Perejil
- 5 alcachofas
- 100 gr de jamón serrano cortado fino

Elaboración

Pochar el puerro, el ajo y el pimiento cortado a daditos hasta que este tierno.
Añadir agua, cocinar 5 minutos y triturar con la rebanada de pan y el perejil hasta obtener una salsa líquida.

Pelar las alcachofas y los tallos. Reservar en agua con un antioxidante (Vinagre limón perejil).
Cortar los corazones en 6 partes y blanquear en agua hirviendo con sal y limón.
Ecurrir y cortar cocción sumergiendo en agua fría.

En una olla tapada cocer la merluza y las alcachofas con la salsa

Preparar crujientes de jamón salteando el jamón en una paella o entre dos hojas de papel al horno.

Servir la merluza y las alcachofas con su jugo y un poco de jamón por encima.

SOUFFLE DE REYES CON FIGURITAS DE CHOCOLATE AVELLANAS Y NATA

Ingredientes

- *½ l de leche*
- *1 vainilla*
- *250 gr de panettone o roscón de reyes*
- *6 huevos*
- *60 gr de azúcar*
- *60 ml de licor de avellanas*
- *120 gr alijo de figuritas de chocolate de reyes (monedas, paraguas, botellas de cava).*
- *120 gr de avellanas*
- *400 ml de nata para montar*

Elaboración

Llevar a ebullición leche y la vainilla. Apagar al primer hervor.

Blanquear los huevos con 60 gr de azúcar. Añadir el licor de avellanas, mezclar y reservar.

Cortar el panettone a trocitos y disponer la mitad en el fondo de flaneras o recipientes individuales que puedan cocer al horno. Empapar el panettone con la mitad la leche.

Colocar las avellanas, el chocolate y cubrir con otra capa de panettone empapado con leche.

Acabamos de rellenar los moldes con la mezcla de huevo y licor.

Hornear a 190°C durante 10 min.

Acabar con un poco de nata montada sin azúcar y una figurita de chocolate.

TARTAR DE GAMBAS CON CREMA DE PUERRO

Ingredientes

- 6 gambas.
- Pepinillos
- Alcaparras.
- Cebolla tierna
- 1 lima.
- Salsa de soja.
- Aceite de oliva.
- Tabasco.
- Sal.

Para la crema de puerro

- 4 puerros
- 1 patata grande
- 1 cebolla
- 125ml de leche entera.
- Sal/ pimentia.
- 500 ml de caldo de verduras o agua.
- Aceite de oliva.
- 50gr de mantequilla.

Elaboración

Pelar las gambas y picarlas a cuchillo junto con un poco de cebolla tierna, alcaparras y pepinillos.

Poner las gambas en un bol e ir añadiendo los ingredientes sólidos a nuestro gusto.
Aliñar con soja, lima, tabasco y por último la sal.

Para la crema de puerro

Cortar los puerros y la cebolla en brunoise, rehogar sin que coja color, en un poco de aceite de oliva.
Añadir la patata cortada en macedonia, dejarla 2 minutos mas, añadir el caldo y cocinar unos 20min hasta que este la patata, acabar incorporando la leche y dejar reducir.

Rectificar de sabor y turmizar, colar si fuese necesario y emulsionar con mantequilla.

Emplatar en el centro del plato el tartar de gambas y añadir la crema alrededor

SOLOMILLO A LA PIÑA CON FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 600 g. de solomillo de cerdo.
- 250 ml. de zumo de piña.
- 100 g. de cebolla.
- 100 g. de champiñones.
- 20 g. de pistachos.
- 20 g. de avellanas.
- 20 g. de almendras.
- 200 g. de piña.
- Sal.
- Pimienta.
- Laurel.
- Tomillo.

Elaboración

Marinar el solomillo con el zumo de piña, el tomillo, el laurel, la sal y la pimienta durante 30-40 minutos.
Cortar la cebolla en brunoise y rehogarla. Cuando esté tierna añadir los champiñones en brunoise y cocinarlos hasta que queden secos. Colar el marinado y añadir el zumo de piña.
Llevar a ebullición, colar y reducir a fuego lento.

Tostar los pistachos pelados, las avellanas y las almendras.
Chafarlos un poco con el mortero y añadir a la salsa.

Cortar la piña en dados y marcarla en la plancha hasta que empiece a caramelizar.

Marcar el solomillo en la plancha dos minutos por lado y acabar de cocinarlo en el horno a 180°C durante 4-5 minutos.

TEMPURA DE FRUTAS EN DOS SALSAS

Ingredientes

- 2 plátanos
- 2 manzanas
- 4 rodajas de piña natural
- 100 gr. de harina de tempura
- 16 gr. de levadura en polvo
- 2 vasos de agua fría
- aceite.

Para la salsa de chocolate

- 75 gr. de chocolate negro
- 6 cs de nata
- 1 cc de mantequilla

Para la salsa de yogur

- 100 gr. de crema de leche
- 200 gr. de yogur natural
- 4 cs. de leche
- 2 cs. de azúcar
- 3 cs. de zumo de limón
- 1/2 cs. de ralladura de limón.

Elaboración

Mezclar la harina con la levadura, añadir el agua muy fría poco a poco y remover hasta obtener una masa bien homogénea y sin grumos.

Pelar el plátano, cortarlo en rodajas de cuatro centímetros y pasarlo por la tempura.

Trocear la manzana pelada en palitos y pasamos por la tempura.

Hacemos lo mismo con la piña, pero en trozos más cuadrados.

Freír las frutas en una sartén con el aceite caliente, escurrir sobre papel absorbente y servir enseguida con una salsa de chocolate y otra de yogur.

Para la salsa de chocolate

Derretir en un cazo al baño maría la mantequilla con el chocolate negro, añadiendo la nata.

Para la salsa de yogur

Batir la crema de leche con el azúcar. Añadir la leche, el yogur y seguir removiendo. Echar el jugo de limón y la ralladura.

TORTILLA FRANCESA DE CALABACIN SOBRE SALSA DE MEJILLONES EN ESCABECHE

Ingredientes

- 1 huevo
- 1 calabacín
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 paquete de salmón ahumado
- 1 lata de anchoas en aceite de oliva
- 2 aguacates
- Cuña de parmesano
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva

Para la salsa

- 1 bote de tomate frito
- 2 latas de mejillones en escabeche
- Perejil

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En una bandeja, con papel sulfurizado, añadimos las rodajas de calabacín aliñadas con el aceite de anchoa, cerramos con el mismo papel y le colocamos otra bandeja encima. Horneamos el conjunto durante 3 minutos. Reservamos.

Retiramos la parte inferior del espárrago y lo marcamos con aceite de oliva hasta dorar. Reservamos. Batimos un huevo salpimentado en un bol metálico.

Aceitamos una sartén y esparcimos los calabacines en forma de abanico, acto seguido vertemos el huevo y dejamos cuajar. Retiramos y reservamos.

Rellenamos la tortilla con dos espárragos, el salmón, dos anchoas, el aguacate fileteado, el parmesano fileteado, la albahaca y cerramos la tortilla dándole forma de canelón.

Para la salsa

Abrimos y escurrimos los mejillones. Reservamos el escabeche.

En una reductora calentamos el tomate, agregamos los mejillones, el perejil y mantenemos cocción a fuego bajo durante 5 minutos. Turmizamos el conjunto y añadimos, al hilo, el escabeche hasta obtener una consistencia de salsa napable.

Emplatado

Presentamos la salsa en plato rectangular, ajustando su perímetro al del rollito de tortilla que depositaremos encima.

BACALAO A LA ROMANA GRATINADO CON ALL-I-OLI Y SALSA DE PIMIENTOS VERDES

Ingredientes

- 1 lomo de bacalao desalado por persona
- C.n de huevos batidos
- C.n de harina
- Aceite de oliva

Para la salsa de pimientos

- 4 pimientos verdes
- 3 dientes de ajo
- C.n de cilantro

Para el all-i-oli

- 4 dientes de ajo
- 1 huevo
- C.n de aceite de girasol

Elaboración

Con un papel absorbente secamos bien los lomos de bacalao. Reservamos.
En un bol metálico batimos los huevos salpimentados. Reservamos.
Pasamos por harina tamizada el bacalao y después por el huevo batido.
Freímos en abundante aceite de oliva hasta dorar. Reservamos.

Para la salsa de pimientos

Precalentamos el horno a 180 grados.
En una bandeja con papel sulfurizado escalibamos los pimientos verdes y el ajo. Reservamos.
Turmizamos el conjunto con el cilantro y vamos añadiendo aceite de oliva al hilo, hasta obtener una consistencia de salsa napable.

Para el all-i-oli

Turmizamos los ajos escaldados con el huevo y vamos añadiendo al hilo el aceite de girasol hasta obtener la consistencia de all-i-oli. Reservamos.

Emplatado

En una bandeja gratinamos los lomos de bacalao napados con el all-i-oli hasta dorar.
En un plato plano presentamos la salsa verde y encima el bacalao.

CAKE DE CAFÉ AL WHISKY CON PEPITAS DE CHOCOLATE Y ARANDANOS

Ingredientes

- *300grs de restos de turrón, mazapán, roscón de reyes, neulas, polvorones....*
- *8 yemas de huevo*
- *4 claras*
- *1 bolsa de pepitas de chocolate*
- *1 bolsa de arándanos deshidratados*
- *50gr de pistachos*
- *1 sobre de café*
- *C.n necesaria de whisky*
- *50gr de mantequilla*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos con mantequilla y harina un molde de cake.

Preparamos el café y le añadimos la cantidad deseada de whisky. Entibiamos y reservamos.

Vertemos sobre los restos de navidad troceados y añadimos la mantequilla pomada, las pepitas de chocolate, los arándanos y los pistachos troceados.

Incorporamos las yemas batidas y removemos hasta homogeneizar la preparación.

Agregamos las claras montadas, en tres vuelcos, y removemos.

Mezclamos el conjunto y rellenamos el molde cubriéndolo con papel de aluminio.

Horneamos durante 30 minutos al baño María.

SOPA DE VERDURAS

Ingredientes

- 2 litros de agua
- 2 zanahorias
- 2 patatas
- 1 nabo
- 2 ramas apio
- 1 puerro
- ½ col
- 1 hueso blanco salado
- 1 hueso de jamón
- 1 bote garbanzos o 100 gr. secos
- 50 gr fideos
- 25 g arroz

Elaboración

Limpiar y cortar todas las verduras en dados pequeños.
Ecurrir y lavar los garbanzos

En una olla alta con agua fría poner al fuego las zanahorias, nabo, apio, puerro, la col, los huesos y cocer 35 min espumando continuamente las impurezas.

Agregar las patatas, el arroz, los fideos, los garbanzos y cocemos 15 min más.

Si utilizamos garbanzos secos, los pondremos a remojo el día anterior y los cocemos desde el principio.

LASAÑA DE POLLO Y ESPINACAS

Ingredientes

- 24 placas canelón
- 500 gr espinacas
- 500 gr pollo
- 150 gr crema de leche
- 60 gr mantequilla
- 100 gr parmesano
- queso para gratinar

Para la bechamel

- 1l leche
- 100 g mantequilla
- 80 g harina
- nuez moscada /sal pimienta

Elaboración

Hervir las espinacas en agua y sal durante 5 minutos. Escurrir y reservar.
Hervir las placas de canelones en abundante agua y reservar

Poner en un bol la nata, los huevos, el queso parmesano, nuez moscada, sal y pimienta.
Batir con un batidor manual. Reservar

Derretir en una sartén la mantequilla y saltear el pollo cortado a tiras. Añadir las espinacas y mezclar bien.
Saltear todo junto durante 5 minutos, añadir la crema que teníamos preparada. Mezclar bien cocer con el fuego bajo durante 2 minutos. Enfriar

Poner unos paños de cocina en el mármol y estirar las placas de canalones
En una fuente de barro poner una base de bechamel otra placa canelón y de relleno y así sucesivamente $\frac{2}{3}$ capas
Acabar con bechamel y queso para gratinar

Para la bechamel

Derretir la mantequilla en un cazo, apartar del fuego y añadir la harina.
Con el calor de la mantequilla empieza a cocerse la harina. Agregar un poco de leche y remover bien para que se integre. Poner el cazo con el fuego bajo y añadir el resto de la leche removiendo para que no quede ningún grumo.
Añadir la nuez moscada, la sal y la pimienta y seguir removiendo todo el tiempo Cuando empiecen a salir burbujas ya tendremos la salsa lista poner al horno a 210° aproximadamente unos 8 minutos.

CARROT CAKE

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 crema
- 100 g azúcar glas

Elaboración

Montar la nata

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

En un bol mezclar la harina, la sal , la levadura y la canela.

En otro bol batir los huevos y el azúcar.

Añadir la mezcla de harina, cuando esté bien mezclado añadir la zanahoria pelada y rallada y seguidamente integrar el aceite poco a poco.

En un molde de 20 cm , hornear 180° 40 min . Enfriar

Cortar el bizcocho en capas y rellenar con la cobertura.

CRUMBLE Y ENSALADA DETOX

Ingredientes

Para el crumble

- 1 un. de brócoli
- 200 gr. de corazones de alcachofa
- 500 gr. de espinacas
- 1 un. de diente de ajo
- 1 un. de chalota
- 160 gr. de harina de arroz
- 100 gr. de copos de avena
- 45 gr. de queso light rallado
- 130 gr. de mantequilla vegetal
- 70 gr. de anacardos
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- c/n de nata de soja opcional

Para la ensalada

- 2 un. de manzanas verdes
- 2 un. de lima
- 1/2 un. de apio
- 300 gr. de espinaca baby
- 100 gr. de hojas de menta
- 130 gr. de queso crema light
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva

Elaboración

Para el crumble

Blanquear el brócoli, cortar y picar el ajo y la chalota

Cocinar todo junto en una sartén con aceite de oliva a fuego medio bajo y salpimentamos.

Agregar las espinacas y continuar cocción

Agregar las alcachofas cortados en cuartos y añadir chorrillo de nata de soja. Sazonar y colocar en una fuente de horno o en cazuelas individuales.

Con la harina de arroz, los copos de avena, el queso y los anacardos picados a grosso modo, realizar una arenilla junto a la mantequilla vegetal, salpimentar y esparcir sobre las verduras

Hornear a 180°C 15 min. aprox. o hasta que el crumble este dorado

Para la ensalada

Lavar, descorazonar y cortar en cubos las manzanas, lavar los tallos de apio, quitar los filamentos y cortar en rodajas, mezclar junto con las espinacas, las hojas de menta y gajos a vivo de una de las limas.

Sacar el zumo de la otra lima y añadir al queso crema, sal, pimienta y un chorrillo de aceite de oliva

ARANCINIS SICILIANOS Y PESTO ROJO

Ingredientes

Para los arancinis

- 200 gr. de arroz arborio o bomba
- 600 ml. de caldo de verduras
- 80 ml. de vino blanco
- 1 un. de diente de ajo
- 1 un. de cebolla tierna o 1 un. de chalota
- 35 gr. de mantequilla
- c/n de aceite de oliva
- 50 gr. de parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 gr. de azafrán
- 75 gr. de mozzarella
- 2 un. de huevo
- c/n de pan rallado
- c/n de harina
- c/n de aceite para freír

Para el pesto rojo

- 150 gr. tomates secos hidratados
- 10 gr. de alcaparras
- 10 hojas de albahaca
- 25 gr. almendras
- 10 gr. de piñones
- 120 ml. de aceite de oliva
- 1 un. de diente de ajo
- Orégano fresco al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Para los arancinis

Calentar el fondo de verduras a fuego medio.

En otro cazo con 10 gr. del total de la mantequilla y un chorrito de aceite de oliva rehogar el ajo y la cebolleta y anacarar el arroz.

Desglasar con el vino blanco y evaporar el alcohol, agregar el azafrán e introducir el caldo de verduras caliente poco poco mientras mezclamos con cuchara de madera de forma constante durante 15 o 20 min. Salpimentar

Retirar del fuego y emulsionar con el queso rallado y la mantequilla restante

Extender sobre una bandeja de horno, tapar con film en contacto y enfriar

Cortar la mozzarella en cubos pequeños y reservar

Con las manos húmedas, formar bolas con el risotto a las que rellenaremos con la mozzarella.

Enharinar las bolas y pasarlas por huevo y pan rallado. Freír y retirar sobre papel absorbente

Para el pesto rojo

Tostar los frutos secos

En una procesadora o Thermomix picar todos los ingredientes.

HINOJOS POCHEADOS SORBETE DE PIÑA Y GELATINA DE ANIS

Ingredientes

Para los hinojos

- 2 un. de hinojos
- 150 gr. de azúcar
- 600 ml. De leche
- 2 un. de anís estrella

Para el sorbete rápido de piña

- 600 gr. de piña
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 100 gr. de piña extra para decorar

Para la gelatina de anís

- 200 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 3 gr. de agar-agar
- 4 un. de anís en grano
- 1 un. de hoja de gelatina

Elaboración

Para los hinojos

Lavar y cortar en octavos los hinojos, reservar

En un cazo con la leche, azúcar y anís, cocinar los hinojos a fuego medio bajo hasta que estén blandos pero firmes
Ecurrir sobre una rejilla y enfriar

Para el sorbete rápido de piña

Pelar, descorazonar y cortar la piña en trozos

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua, una vez disuelto el azúcar, retirar del fuego e introducir la piña, enfriar
Procesar el resultado y ponerlo en heladora.

Para la gelatina de anís

Realizar un almíbar con el agua y azúcar, llevamos a hervor y retirar, agregar el anís e infusionar 10 min.

Hidratar la hoja de gelatina y reservar

Filtrar y calentar el almíbar al que le agregamos el agar-agar en forma de lluvia mezclando constantemente con varillas para evitar que se formen grumos a fuego medio hasta romper el hervor

Retirar y agregar la hoja de gelatina

Extender la preparación en un recipiente para conseguir un espesor de ½ cm aprox.

Solidificar por completo en la nevera

Para terminar

Cortar en brunoise la piña y unos cubos de la gelatina de anís

Servir en compoteras y decorar con hojas de hinojo

FLAN DE COLIFLOR

Ingredientes

- *1 coliflor de tamaño medio*
- *50 gr de parmesano*
- *4 huevos*
- *1 cebolla*
- *80 gr de mahonesa*
- *Pizca de nuez moscada*
- *80 ml de aceite*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Trocear la coliflor y cocer en agua hirviendo salada unos 15 minutos. Retirar e introducir en vaso triturador.

Pelar y cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 20 minutos en el aceite.

Añadir a la coliflor junto con las 4 yemas de huevo, un poco de nuez moscada, la mahonesa y el parmesano. Salpimentar y triturar.

Montar las claras a punto de nieve y añadir con movimiento envolvente.

Salpimentar y colocar en los moldes de cocción a 180 °C unos 20/25 minutos en molde individual y 45/50 minutos en molde alargado.

PASTEL DE ZANAHORIA, SOJA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 6 zanahorias grandes
- 3 claras de huevo
- Sal y pimienta
- Mantequilla

Para la Cobertura

- 2 zanahorias grandes
- 200 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 1 c.c.de jengibre rallado
- 2 c.s de salsa de soja

Elaboración

Pelar las zanahorias y pasar por mandolina.
Reservar los trozos grandes y escaldar 1 minuto en agua hirviendo.
Parar cocción.

Batir las claras y salpimentar.
Pasar las zanahorias por las claras y enrollar sobre si mismas hasta un diámetro de 4 cm o atar con una cuerda.

Colocar dentro de un molde de 4cm previamente engrasado con mantequilla y honerar unos 15 minutos a 180 °C hasta que la claras hayan cuajado.

Para la Cobertura

Pelar las zanahorias y cortar en aros de ½ cm
Rehogar unos 10 minutos en un poco de mantequilla junto con los restos de zanahoria del pastel

Añadir la leche, tapar y cocar 10 minutos a baja temperatura hasta que las zanahorias estén blandas.
Turmizar y ajustar de sazón
Volver al fuego y añadir las yemas previamente batidas con jengibre rallado y la salsa de soja.,
Remover hasta que espese unos 5 minutos y retirar del fuego...
Refrigerar.

Al pase

Desmoldar el pastel y cubrir con la crema
Hornear 2 minutos.

PASTEL DE CREMA CATALANA CON HELADO DE MAIZ

Ingredientes

- 300 ml de leche
- 150 gr de crema de leche 35%
- 40 gr de leche en polvo
- 60 gr de azúcar
- 50 gr de miel
- Pizca de sal
- 200 gr de maíz cocido.
- 60 gr de pro crema

Para la Crema catalana

- 1/4 litro de leche
- 1/4 l de crema de leche 35%
- 3 yemas de huevo
- 90 gr. de azúcar
- 30 gr. de almidón (Maizena)
- Piel de limón
- Canela en rama
- 3/4 hojas de gelatina

Elaboración

Secaremos los granos de arroz y sofreiremos en un poco de mantequilla.
Mantendremos cocción hasta que el maíz de haya abierto y tengamos un pasta color crema.

Llevaremos los lácteos y la miel a ebullición y verteremos sobre los componentes secos.
Añadimos la pasta de maíz .
Maduramos toda la noche y mantecamos al día siguiente.

Para la Crema catalana

Poner los lácteos en una reductora y llevar a ebullición con los aromas.
Mezclar las yemas azúcar y almidón y verter los lácteos.
Mezclar para homogeneizar y colocar a fuego suave y cocinar sin dejar de remover.
Colar añadir las hojas de gelatina y colocar en la copa o vaso de servicio.
Dejar enfriar

CREMA DE PUERRO E HINOJO CON ESCABECHE DE NAVAJAS Y SETAS SHIMENJI

Ingredientes

- *1 bulbo de hinojo*
- *3 puerros*
- *1 patata*
- *1 manojo de navajas*
- *2 ajos*
- *6 c.s. de aceite de oliva*
- *2 c.s de vinagre*
- *Pimentón*
- *Tomillo*
- *Pimienta*
- *Setas shimenji*

Elaboración

Limpian los puerros y el hinojo.

Pelar las patatas.

Cortar las hortalizas y pochar en una olla con un chorro de aceite y una pizca de sal y pimienta.

Bajamos a fuego suave y dejamos sudar con la tapa. Cuando la verdura esté tierna añadimos agua.

Dejamos cocer 20 min y trituramos bien fino.

Abrir las navajas en una sartén con un poco de aceite.

Reservar las navajas con su jugo. Quitar la carne de la concha.

Laminar los ajos y dorarlos en aceite a fuego suave.

Añadir el pimentón, la pimienta, el tomillo, el jugo de las navajas y el vinagre. Dejar reducir 3 min y rectificar.

Retirar del fuego y sumergir la carne de las navajas en el escabeche.

Antes de servir saltar las setas añadiendo una cucharada de escabeche en el último momento.

ATILLOS DE COL RELLENOS DE LANGOSTINOS Y PIES DE CERDO

Ingredientes

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

Elaboración

Cocemos el pie de cerdo..

En la misma agua preparamos el caldo de verduras con trozos de col, zanahoria, el verde del puerro...

Extraemos las hojas exteriores de la col, lo mas enteras posible.

Las colocamos en una vaporera podemos aprovechar el vapor de la olla de caldo de verduras.

Cuando estén tiernas las sumergimos en agua fría, las secamos y cortamos los tallos gruesos.

Preparamos un sofrito con dos cebollas picadas y un poco de cayena y ajo.

Mezclamos la carne picada, los langostinos pelados y picados, sal, pimienta, el pie de cerdo picado a cuchillo y el sofrito de cebolla. Vamos añadiendo huevos de uno en uno mientras amasamos la carne picada.

Rellenamos las hojas con una porción de carne picada y cerramos. Pasamos por harina.

En una cazuela ancha con aceite abundante freímos los hatillos por los 2 lados. Reservamos.

Sofreímos las cabezas de langostino. Las regamos con vino rancio y dejamos reducir.

Pasamos por el chino para extraer todo el jugo.

Preparamos un sofrito de puerro, apio, bien picadito. Agregamos el tomate rallado.

Dejamos reducir y añadimos el jugo de langostinos y el caldo de verduras.

Ponemos los hatillos que queden cubiertos de caldo. Cocemos 30 min.

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

TARTELETAS RELLENAS DE MOUSSE CREMOSA DE CHÍA Y VAINILLA

Ingredientes

Para la mousse

- 250 ml de agua tibia (40°C aprox.)
- 30 ml (2 c.s.) de semillas de chia enteras
- 50 gr de anacardos o de almendra remojada y pelada
- 2 dátiles medjool o 4 orejones de albaricoque
- Vainilla
- Una pizca de sal

Para la masa

- 1 huevo
- 120 gr mantequilla
- 240 gr harina
- 40 de azúcar
- 1 c.s. de levadura química
-

Para decorar

- Almendras ligeramente tostadas
- 1 barqueta de arándanos o frambuesas

Elaboración

Remojar los anacardos con agua que cubra.

Remojar la chía con el resto de agua tibia, mínimo 15-20 minutos para que genere mucílago

Mezclar las dos preparaciones en un vaso de batidora con el líquido de remojo y triturar con los dátiles, la sal y las especias hasta obtener una crema homogénea, añadiendo agua según la consistencia deseada.

Conservar en frío y sin luz para preservar los lípidos omega 3.

Para la masa

Mezclar la harina con la mantequilla cortada a daditos. La frotamos con las manos haciendo miguitas de mantequilla y harina. Añadimos el azúcar, la levadura, el huevo y sin amasar en exceso hasta dejar la masa lisa.

Dejamos reposar envuelta en film.

Estiramos con el rodillo y harina a 3 mm de grosor.

Encamisamos las tartaletas y las cubrimos con la masa.

Pinchamos la base de la tartaleta y cocemos al horno 15 minutos a 180° C. Hasta que estén doradas.

Enfriamos las tartaletas sobre una rejilla. Rellenar con la mousse y cubrir con frutos rojos.

QUINOA REAL CON LANGOSTINOS, VERDURAS Y AVELLANAS

Ingredientes

- 150 gr. de quinoa real
- 500 ml de agua.
- 150gr de langostinos.
- 30gr de aceite de girasol.
- 1 cebolla roja
- 1 diente de ajo
- 100 gr. de judía verde
- 50 gr. de avellanas
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- Salsa de soja
- 1/2 limón
- Cilantro fresco
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

Cocer la quinoa de 12 a 15 minutos hasta que haya absorbido el agua. Escurrir y reservar.

Pelar los langostinos.

Dorar las cabezas en un cazo, añadir el aceite de girasol y confitar unos 15 minutos confitar a fuego mínimo.

Colar por chino chafando las cabezas con un mortero. Reservar.

Pelar y escaldar las judías en agua salada hirviendo unos 4 minutos. Retirar y parar la cocción con agua fría.

Cortar la cebolla en brunoise y rehogar a fuego suave, a media cocción añadir el ajo cortado en láminas y cocer hasta dorar, añadir las judías y las verduras cortadas en juliana.

Subir el fuego hasta que adquieran color y a media cocción añadir las avellanas picadas.

Reducir el fuego y mantener a fuego suave unos 5 a 6 minutos.

Agregar la salsa de soja y el limón exprimido. Mezclar y rectificar de sal y pimienta.

Picar el cilantro bien fino y mezclarlos con la quinoa.

Saltear los langostinos a fuego fuerte.

Colocar en la base del plato la quinoa y cubrir con las verduras y langostinos

Decorar con unos hilos de aceite de langostinos.

BACALAO CON PATATAS Y SETAS A LA MUSELINA DE ALBARICOQUES

Ingredientes

- *4 supremas de bacalao*
- *Aceite de oliva*
- *Hierbas aromáticas*
- *2 dientes de ajo*
- *Pimienta en grano*

Para las patatas confitadas

- *4 patatas*
- *Aceite*
- *Romero y tomillo*

Para las setas salteadas

- *300 g. de setas*
- *1 diente de ajo*
- *Perejil picado*

Para la muselina de orejones

- *8 orejones de albaricoque*
- *Un huevo*
- *150 g. de aceite de oliva suave*
- *150 g. de aceite de girasol*
- *2 c.s de nata montada*

Elaboración

Sumergir el bacalao en el aceite preparado con la piel hacia arriba. Confitar durante 6 minutos a 75°. Enfriar y reservar.

Pelar y cortar las patatas a láminas muy finas. Reservar.

Confitar las patatas en una sauter en aceite muy suave junto con las hierbas aromáticas

Limpiar y saltear las setas con el ajo cisele y perejil. Rectificar de sazón.

En una hoja de papel sulfurizado, poner los orejones junto con un hilo de aceite y una c.s de agua. Sellar el paquete y cocer en el horno a 180° C. de 10 a 15 minutos.

En un vaso de túrmix triturar los orejones con su jugo, el ajo pelado y hacer como una mahonesa.

Al final añadir 2 c.s de nata montada.

Disponer encima cada suprema de bacalao la muselina y gratinar.

Servir las supremas con una cama de patatas y setas. Refrescar con perejil picado.

RAVIOLIS CRUJIENTES DE PLATANO CON HELADO DE PIÑA Y YOGURT

Ingredientes

- 24 placas de masa won ton
- 2 plátanos
- 50 gr de azúcar moreno
- Piel de naranja y limón
- 100 ml de ron

Para el helado de yogurt

- ½ piña madura
- 1 yogurt griego
- 80 gr. de azúcar
- 1 clara de huevo
- 40 gr de glucosa o de miel
- 1 c.s. de menta
- Estabilizante para helados según proveedor

Elaboración

Pelar los plátanos, cortar en rodajas de 1, 5 cm y dorar con un poco de mantequilla 2 minutos, añadir el azúcar esperar a que funda y reducir el ron. Reservar

Cocer las hojas de won ton 2 minutos en agua. Retirar y rellenar con el plátano, cubriendo con otra hoja de pasta cerrando bien los bordes.

Para el helado de yogurt

Triturar la piña cortada en dados junto con el azúcar, la glucosa y las hojas de menta. Añadir el yogurt y rectificar de azúcar en caso de necesidad.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior junto con la menta picada. Pasar a heladora.

Al pase.

Freir por inmersión los raviolis 2 minutos en aceite bien caliente.
Escurrir y espolvorear con azúcar y canela.
Acompañar del helado.

ESCABECHE DE CABALLA CON GUI SANTES, ESPARRAGO VERDE Y PANCETA

Ingredientes

- *3 caballas frescas*
- *150gr de guisantes congelados*
- *1 manojo de espárragos verdes*
- *8 chalotas*
- *3 lonchas gruesas de panceta ibérica*
- *C.n de harina*
- *2 huevos*
- *C.n de aceite de oliva*
- *C.n de vino blanco*
- *C.n de vinagre de manzana*
- *3 dientes de ajo*
- *3 hojas de laurel*
- *2 ramilletes de tomillo fresco*
- *Cebollino*

Elaboración

Retiramos la cabeza de la caballa, obtenemos los dos lomos y los cortamos en porciones de aproximadamente 4x4cm.

Enharinar, pasar por huevo sazonado y los freír en aceite de oliva. Retiramos con una araña y reservamos.

Descartamos la parte inferior del esparrago y reservamos las puntas para decorar.

Cortamos el esparrago en rodajas de 1 cm y las salteamos salpimentadas, en aceite de oliva, con las puntas y la panceta cortada en tiras. Reservamos.

En una rehogadora añadimos el aceite de oliva, el vinagre, el vino y llevamos a ebullición durante 2 minutos.

Bajamos fuego e incorporamos la caballa, los guisantes, los espárragos, la panceta, las chalotas, los ajos y el componente aromático.

Mantenemos cocción, a fuego bajo, durante 10 minutos.

Emplatado

En un plato plano presentamos la caballa sobre el escabeche de verduras y la panceta.

Decoramos con el cebollino.

MUSLOS DE POLLO ADOBADOS CON SALSA DE PEREJIL Y CRUJIENTE DE PIEL

Ingredientes

- 2 muslos de pollo por persona
- C.n de pimentón agridulce
- C.n de comino en polvo
- C.n de salsa de soja
- C.n de vinagre de Módena

Para la salsa de perejil

- 1 manojo de perejil
- 4 chalotas
- 50gr de vino blanco
- C.n de crema de leche
- C.n de harina

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Retiramos la piel de los muslos y en una bandeja, las presentamos aceitadas y sazonadas entre un papel sulfurizado.

Horneamos hasta dorar y obtener un crujiente. Reservamos.

En un bol metálico añadimos los muslos de pollo entallados, el pimentón, el comino, la salsa de soja, el vinagre de Módena y dejamos marinar durante 20 minutos.

Horneamos los muslos hasta dorar. Reservamos en caliente a 80 grados.

Para la salsa de perejil

Rehogamos la chalota ciselé sazonada en aceite de oliva, durante 5 minutos. Desglasamos con el vino blanco y añadimos una cuchara soper de harina. Cocinamos el conjunto 3 minutos más e incorporamos la crema de leche. Llevamos a ebullición 2 minutos y refrescamos con el perejil.

Emplatado

En un plato plano presentamos la salsa de perejil, encima dos muslos de pollo en forma de cruz y entre ellos incorporamos el crujiente.

PASTEL CRUJIENTE RELLENO DE MOKA Y CHANTILLY DE CARDAMOMO

Ingredientes

- 1 paquete de pasta filo
- 100gr de agua
- 50 gr de anís del mono
- C.n de mantequilla

Para la crema de moka

- 6 yemas de huevo
- 100gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar lustre
- 1 café
- C.n de maicena
- 1 manga pastelera con boquilla

Para el chantilly de cardamomo

- 200gr de nata 35%
- 25gr de azúcar
- C.n de cardamomo
- 1 manga pastelera con boquilla rizada

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos la pasta filo en porciones de 10x10 cm. Con una brocha de silicona aplicamos la mantequilla derretida por una de las caras y las superponemos ajustándolas a su perímetro. Con otra brocha pintamos las caras exteriores con el agua y el anís mezclados.

Horneamos hasta dorar. Reservamos. Repetimos la operación hasta acabar con la pasta filo.

Para la crema de moka

Con la máquina de varillas y en un bol metálico blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar lustre.

Continuamos batiendo al baño María incorporando la mantequilla derretida, al hilo, añadimos el café, diluyendo la maicena y continuamos batiendo hasta conseguir consistencia de crema. Reservamos y rellenamos una manga pastelera con boquilla rizada. Guardamos en la nevera.

Para el chantilly de cardamomo

Con la máquina de varillas y en un bol metálico montamos la nata, el azúcar y el cardamomo tostado 30 segundos y machacado en un mortero, hasta conseguir una consistencia densa. Reservamos y rellenamos una manga pastelera con boquilla rizada. Guardamos en la nevera.

Emplatado

Rellenamos las placas de pasta filo con crema de moka, cubrimos con otra placa y añadimos el chantilly y volvemos a tapar con otra placa. Repetimos la operación 2 veces y lo presentamos en un plato plano espolvoreando canela por encima.

TORTAS DE VERDURAS

Ingredientes

- 250 gr brócoli
- 250 gr zanahoria
- 150 gr queso de cabra
- 4 hojas de menta picada
- 2 huevos
- 70 gr harina
- 1 sobre levadura

Para la salsa

- 100 gr almendra
- 100 gr avellanas
- 1 cc pimentón dulce
- 1 cc pasta de ñora
- 1 rebanada pan seco
- 4 dientes ajo
- 1 diente ajo crudo
- 4 tomates
- 250 aceite suave de oliva
- vinagre (poco)

Elaboración

Escalibar al horno los tomates y los ajos 30 min a 170°.
Tostar las almendras y las avellanas. Enfriar, pelar y reservar

Para la salsa

Triturar bol los tomates, los ajos, la pasta de ñora, la rebanada de pan empapada con vinagre, los frutos secos y el pimentón, cuando esté como una pasta añadir el aceite poco a poco hasta emulsionar.

Rallar las verduras, picar las hojas de menta y mezclar.

Añadir el queso de cabra, los huevos y la harina tamizada junto con la levadura y seguir mezclando

Dejar reposar 30 min en frío y hacer porciones individuales.

Pasar por la sartén a fuego medio 2 min por lado.

FIDEOS CALDOSOS A LA MARINERA

Ingredientes

- 500 gr fideos
- 2 tubo de calamar
- 250g almejas
- 250g mejillones
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 tomate maduros
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 picada
- 1 cc pasta de ñora
- 1 cc pimentón dulce
- 1 vaso vino rancio
- 1 ½ fumet de pescado
- 1 hoja laurel

Elaboración

Cortar todas las verduras en brunoise y sofreír en una cazuela en este orden , cebolla, pimientos, ajo y tomate rallado. Cuando esté el sofrito añadir el vino rancio, la pasta de ñora y los fideos, rehogar 2 min. Reservar

En una sartén, saltar los calamares cortados en aros y añadir al sofrito.

Limpiar los mejillones y cocer al vapor, hacer lo mismo con las almejas. Reservar.

Agregar el fumet caliente a los fideos junto con el agua de los mejillones y almejas previamente colado.

Cocer 15 min , añadimos el marisco dejamos 2 min mas tapamos y apagamos el fuego , reposar 3 min.

TARTA TATIN DE PERAS Y CREMA INGLESA

Ingredientes

Para la masa brisa

- 500 gr harina fuerza
- 4 huevos
- 10 gr sal
- 250 gr mantequilla

Para el relleno

- 8 peras
- 200 gr azúcar moreno
- 100 gr mantequilla
- canela
- piel de limón

Para la crema inglesa

- ½ leche
- 4 yemas huevo
- 240 gr azúcar
- canela piel limón

Elaboración

Infusionar la leche con la piel de limón y la canela.
En un bol mezclar el azúcar y las yemas.

Cuando esté templada la leche, añadir a la mezcla de huevo y azúcar , volver al fuego muy suave sin dejar de mezclar hasta que espese un poco. Reservar.

En un bol poner la harina tamizada, la sal, la mantequilla pomada y los huevos batidos, amasar, formar una bola y reposar en nevera 30 minutos

Pelar las peras, cortar por la mitad y quitar el corazón.

En una sartén fundir la mantequilla, añadir el azúcar, cuando coja color retirar del fuego.

Poner este caramelo en un molde y las peras con la parte plana hacia arriba cubriendo todos los huecos.

Hornear 15 min 180°

Estirar la masa brisa. Una vez horneadas las peras, cubrirlas con la masa y pinchar con un tenedor.

Volver al horno 20 min más

Desmoldar dándole la vuelta y acompañar con la crema de leche

Servir la tarta siempre templada

CLAFOUTIS DE CHERRYS Y CHIPS DE CASCARAS DE PATATA

Ingredientes

Para el clafoutis

- 250 gr. de nata
- 3 un de huevo
- 70 gr. de harina de almendras
- 10 gr. de harina floja
- Sal y pimienta al gusto
- 150 gr. de queso feta
- 20 un. de tomates cherrys
- c/n de orégano o tomillo
- c/n de mantequilla
- c/n de queso parmesano rallado

Para los chips de cascara de patatas

- c/n de cascara de patatas
- sal y pimienta al gusto
- c/n de orégano
- c/n de pimentón

Para acompañar

- 150 gr. de yogurt griego natural
- c/n de cebollino
- c/n de eneldo seco
- 1 un. de zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- C/n de aceite de oliva
- c/n de rúcula

Elaboración

Para el clafoutis

Encamisar un molde con mantequilla y queso parmesano rallado. Reservar en la nevera

En un bol romper con varillas los huevos, sal, pimienta y orégano, agregar la mezcla de las dos harinas e integrar

Añadir la nata y el queso feta desmenuzado mezclar muy bien todo sin incorporar aire

Cortar los tomates cherrys en mitades

En el molde esparcir los tomates y terminar incorporando el Royal.

Hornear 180°C por 30 min. aprox. Retirar y atemper

Para los chips de cascara de patatas

Lavar muy bien las cascara de patatas y las secarlas

Freírlas en abundante aceite y retirar sobre papel absorbente. Sazonar con la mezcla de los condimentos

Para acompañar

Colocar los ingredientes del aderezo en un bol y mezclar hasta obtener una preparación homogénea

Hacer una ensalada con la rúcula, los chips de patatas y aderezar con la mezcla anterior.

FIDEOS DE PATATA Y SALSA DE SETAS

Ingredientes

Para los fideos de patata

- 500 gr. de patatas
- 230 gr. de fécula de patata
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa de setas

- 400 gr. de mezcla de setas
- 2 un. de cebolleta
- 2 un. de diente de ajo
- 100 gr. de bacon en dados
- 60 ml. de vino blanco
- 300 ml. de nata
- Sal y pimienta al gusto
- c/n de aceite de oliva
- c/n de perejil

Elaboración

Para los fideos de patata

Lavar muy bien las patatas, pelar y reservar la cascara

Cortar las patatas de tamaño regular y hervirlas en abundante agua y sal hasta que estén blandas

Retirar, escurrir y hacer un pure lo mas liso posible, salpimentar y agregar el almidón de patata

Poner la masa en manga pastelera o bien dividir la masa y formar cilindros de un grosor mas bien fino, pero manteniendo la consistencia. Hacer los fideos y reservar tapados

Hervir los fideos en abundante agua unos 5 min. aprox. o hasta que la pasta flote

Retirar sobre un baño maría inverso.

Para la salsa de setas

En una sartén con un poco de aceite de oliva cocinar la cebolleta cisele y el ajo picado

Añadir los tacos de bacon y saltear el conjunto

Incorporar las setas cortadas en cubos medianos, desglasar con el vino blanco hasta evaporar el alcohol, agregar la nata y cocinar unos minutos más a fuego medio bajo. Rectificar de sazón

Para terminar

Calentar la pasta en la salsa, remover y servir espolvoreando perejil picado por arriba

TORRIJAS DE PAN VIEJO Y HELADO DE BAILEYS

Ingredientes

Para las torrijas

- 1 un. de pan brioche del día anterior
- 2 un. de huevo
- 40 gr. de azúcar
- 200 gr. de nata
- 40 gr. de mantequilla
- 50 gr. de leche

Para el helado de Baileys

- 500 ml. De leche
- 6 un. de yemas
- 125 ml. de nata
- 125 gr. de azúcar
- 30 gr. de dulce de leche
- 40 ml. De whisky
- 25 ml. De Baileys

Para terminar

- c/n de azúcar rubia
- c/n de mantequilla

Elaboración

Para las torrijas

Cortar el pan brioche en rodajas de 1 ½ cm de espesor aprox. Reservar
Mezclar la leche, la nata, el azúcar, la mantequilla fundida pero fría y los huevos.
Homogenizar la preparación y reservar en la nevera hasta el momento de utilizar

Para el helado de Baileys

Realizar una crema inglesa, mezclando la leche con la nata por un lado y las yemas de huevo con el azúcar por otro lado. Unir las dos preparaciones y cocinar a fuego bajo sin dejar de remover con cuchara de madera hasta que la preparación llegue a una temperatura de 82°C o nape la cuchara
Retirar inmediatamente sobre un baño maría inverso para cortar la cocción.
Agregar el dulce de leche junto al Whisky y el Baileys.
Homogenizar la preparación y llevarla a la heladora para formar el helado

Para terminar

Remojar el pan en la preparación hasta verificar que queden muy húmedas por dentro sin que se lleguen a desarmar. Retirar y escurrir en una rejilla.
Calentar una sartén con una nuez de mantequilla y dorar las torrijas vuelta y vuelta.
Retirar y espolvorear una de las caras con azúcar rubia y quemar con la ayuda de un soplete.
Servir tibias acompañando del helado.

CREMA TIBIA DE CALÇOTS CON HELADO DE ROMESCO

Ingredientes

Para la Crema de calçots

- 1 manojo de calçots
- 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 calçots

Pelar y cortar la parte blanca de los calçots. Asarlos al horno con un poco de aceite de oliva y sal hasta que doren. Una vez asados, 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 si es necesario, corregir de sal y pimienta blanca, 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.

Mezcla la salsa de romesco con la crema de leche en un cazo y llevar al fuego sin que llegue a hervir.
Atemperar y mantecar.

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

ALBONDIGAS DE SALMON CON CREMA DE GUI SANTES **A LA MENTA Y WASABI**

Ingredientes

- 200gr de salmón fresco
- 100gr de salmón ahumado.
- 50 gr de pan rallado
- 1 huevo.
- Zumo de lima
- Eneldo fresco.

Para la Crema de guisantes.

- 200gr de guisantes.
- 1 cebolla roja.
- 200gr de caldo de ave.
- Pieles del salmón
- 100gr de menta fresca.
- Wasabi en pasta.
- Goma xantana(opcional)

Para los Guisantes salteados.

- 50gr de guisantes.
- Mantequilla./aceite de oliva.
- Romero fresco.

Elaboración

Retirar la piel y espinas al salmón fresco, picarlo fino junto al salmón ahumado, mezclar un bol junto al resto de ingredientes y reservar en frio.

Hacer bolas, enharinar y freir 2 min. Reservar.

Para la Crema de guisantes.

Rehogar en una sotè la cebolla brunoise, añadir los guisantes, el caldo de ave y las pieles del salmón, cuando este el guisante tierno, retirar las pieles y añadir la menta y la pasta de wasabi, triturar, rectificar de sabor y espesar con xantana si fuese necesario.

Para los Guisantes salteados.

Saltear en un wok con una pizca de aceite y mantequilla, los guisantes, junto al romero fresco. Reservar.

Montaje.

Pondremos en la base del plato la crema de guisantes, una capa de guisantes encima y acabaremos con las albóndigas dando altura. Decoraremos con eneldo picado.

COPA DE QUESO FRESCO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el queso

- 2 litros de leche entera
- Vinagre de manzana
- 1 bric de crema de leche
- Azúcar glas

Para la Mermelada

- 1 bolsa de frutos rojo
- C/S de agua
- Azúcar al gusto

Para el crujiente de polvorones

- 40 gr. de harina
- 100 gr. de polvorones
- 60 gr. de mantequilla
- 1 C.S. de agua
- Azúcar
- Una pizca de sal

Elaboración

Hervir la leche, cortar con el vinagre de manzana, colar, añadir un toque ligero de crema de leche y azúcar al gusto, reservar en copa o vaso de presentación.

Cocinar los frutos rojos en un cazo añadiendo la C/S de agua y el azúcar al gusto, enfriar y reservar.

Poner secos en un bol, añadir la mantequilla desleída y amasar. Poner en bandeja de horno sobre papel sulfurizado y cocinar removiendo de tanto en tanto para obtener un crujiente de polvorones.

Presentar el vaso añadiendo la mermelada encima del queso y cubrir esto con el crujiente de polvorones al pase.

TARTAR DE REMOLACHA, AGUACATE Y NUGUETS DE LANGOSTINO

Ingredientes

- 3 remolachas grandes
- 2 aguacates
- Cilantro
- Limón
- 10 brotes rúcula
- 12 langostinos
- 50 gr de quicos
- 1 huevo

Para el aliño

- Mostaza
- Yema de huevo
- Alcaparras
- Pepinillo
- Cebolla tierna
- 3 filetes de anchoa
- Tabasco
- Salsa Perrins.
- Aceite de oliva

Elaboración

Cocemos las remolachas.

Pelamos y las cortamos a rodajas, después cortamos a bastones y finalmente a cuadrados.

Picamos los filetes de anchoa y mezclamos con la yema y la mostaza.

Añadimos aceite de oliva a chorrito y con unas varillas vamos montando.

Finalmente con la salsa aliñaremos la remolacha.

Cortamos el aguacate a dados y lo aliñamos con sal, limón, aceite de oliva y cilantro picado.

Pelamos los langostinos y guardamos las cabezas para otra elaboración.

Cortamos los langostinos rodajas de 1 dedo de grosor.

Pasar por huevo batido y rebozar con quicos triturados.

Montamos el tartar en un corta pastas.

Una capa de remolacha y una más finita de aguacate.

También se puede presentar en cucharita. Encima colocamos los nuguets de langostino.

PECHUGAS DE POLLO CONFITADAS CON CHUTNEY DE MANGO Y ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo
- 60 ml de aceite de girasol
- Pimienta de sichuan
- Sal
- 1 mango
- Ralladura de jengibre
- 1 cebolla picada
- 10 grano de comino
- 10 granos de hinojo
- 1 c.c. de cúrcuma
- 3 c.s de vinagre de manzana
- 50 gr de azúcar
- 200 ml de caldo de pollo
- 100 gr de aceitunas negras
- 1 vaso de vino rancio
- 200 gr arroz

Elaboración

Aliñar las pechugas de pollo con aceite de girasol, sal y pimienta de Sichuan.
Envasar al vacío y cocer sumergiendo en agua a 65°C durante 30 min.

Pochar la cebolla. Pelar el mango, cortarlo a daditos y añadirlo a la cebolla junto con las especias y el jengibre.
Cocinarlo en una ollita con tapa a fuego suave durante 20 min.
Añadir el vinagre y el azúcar. Cocinar 10 min. Triturar o servir en trocitos enteros.

Reducir la copa de vino rancio junto con las olivas deshuesadas. Añadir el caldo y reducir a la mitad. Triturar.

Antes de servir extraer del envasado las pechugas y marcarlas levemente por el lado de la piel.

Cocinar el arroz con el agua justa un poco de canela y un clavo.

Cortar a medallones.

Disponer un poco de olivada y mango sobre el plato.
Sobre un montón de arroz y colocar el medallón de pollo.

FINANCIER CON CREMA DE LIMONES Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Para la Masa de financier

- 180 gr de azúcar moreno
- 90 gr de almendra molida
- 60 gr de harina de trigo
- 150 gr de mantequilla
- 180 gr de claras de huevo

Para la crema

- 9 yemas
- 250 gr de azúcar
- 100 gr de chocolate blanco
- 150 ml de zumo de limón
- Ralladura de 2 limones
- 50 gr de frutos rojos o fresas.

Elaboración

Ponemos la mantequilla en un cacito a fuego suave y la tostamos hasta que no haga burbujitas.
En un bol grande mezclamos el azúcar las harinas.
Añadimos la mantequilla y las claras mientras removemos con unas varillas.
Encamisamos moldes y los rellenamos. Cocemos al horno durante 15 min a 180°C.

Preparamos una crema al baño maría con las yemas, el azúcar, el zumo de los limones y su ralladura.
La temperatura no debe pasar de 82 ° C.
Picamos el chocolate blanco y lo escaldamos con la crema mientras mezclamos con una lengua.
Dejamos enfriar y servimos con los financiers.

CREMA DE BRÓCOLI CON AJOS TIERNOS Y HUEVO ESCALFADO

Ingredientes

- *2 ramilletes de brócoli*
- *1 manojo de ajos tiernos*
- *200gr de patatas*
- *3 hojas de laurel*
- *100gr de queso de cabra*
- *75gr de dados de jamón*
- *1 huevo por persona*
- *1 masa de hojaldre*
- *C.n de sésamo negro*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 200 grados.

Salteamos, con aceite de oliva, la parte inferior de los ajos tiernos con los dados de jamón. Reservamos.

Hervimos el brócoli troceado con las patatas peladas y cortadas tamaño brava y el laurel, durante 16 minutos, ajustando la cantidad de agua hasta cubrir los dos ingredientes.

Añadimos los ajos tiernos y el queso de cabra a la olla del brócoli y turmizamos el conjunto, retirando el laurel, hasta obtener una consistencia de crema.

Vertemos la crema, con el jamón, en una mini sopera e incorporamos el huevo.

Cubrimos con el hojaldre, pintado con una yema de huevo batida espolvoreando el sésamo por encima y horneamos hasta dorar

TRUCHA GRATINADA CON MAHONESA DE TINTA DE CALAMAR Y ENCURTIDOS

Ingredientes

- *1 trucha fresca por persona*

Para la mahonesa

- *1 huevo*
- *C.n de aceite de girasol*
- *C.n de zumo de limón*
- *C.n de tinta de calamar*

Para los encurtidos

- *6 piparras*
- *10 pepinillos*
- *14 alcaparras*
- *20gr de vinagre de Módena*
- *20gr de salsa de soja*
- *20gr de aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Retiramos la cabeza de la trucha y obtenemos los dos lomos.

Napamos con la mahonesa y horneamos 5 minutos.

Para la mahonesa

Turmizamos el huevo sazonado, con la tinta de calamar, el zumo de limón y añadimos, al hilo el aceite de girasol hasta emulsionar el conjunto y obtener una consistencia de mahonesa.

Para los encurtidos

Macerar 20 minutos los sólidos cortados en bruinose junto con los líquidos

Emplatado

Presentamos la trucha en un plato plano y decoramos por encima con los encurtidos.

COPA DE FRESAS CON MEL I MATO

Ingredientes

- 3 litros de leche fresca entera
- 30ml de zumo de limón por litro de leche
- Miel de calidad
- 200gr de fresas fileteadas
- 100gr de galletas María
- 50gr de mantequilla
- 25gr de nueces

Elaboración

Verter la leche en una olla grande y llevar a ebullición.

Retirar del fuego y añadir el zumo de limón hasta que se corte la leche, en caso contrario devolver al fuego.

Separamos con un colador el suero de la leche para obtener el mató

Reservamos el suero y el mató por separado.

Devolvemos el suero a la olla y lo llevamos a ebullición para obtener mas cantidad

Lo volvemos a colar y lo incorporamos al mató ya obtenido.

Troceamos las galletas a mano y las mezclamos con la mantequilla, las nueces picadas y cubrimos la base de la copa

Añadimos las fresas y napamos con el mato y la miel.