



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALLOS A LA VIZCAÍNA CON GARBANZOS

Ingredientes

- *1kg de callos de ternera*
- *1/2 kg de cap i pota*
- *2 cebollas moradas grandes*
- *2 pimientos rojos medianos*
- *3 dientes de ajo*
- *8 pimientos choriceros*
- *50 g de chorizo*
- *Agua*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *250 g de tomate Frito*
- *1 bote de Garbanzos cocidos*
- *250 ml de vino blanco*

Elaboración

En una cazuela amplia ponemos un poco de aceite de oliva, rehogamos las cebollas picadas brunoise. Cuando estén transparentes echamos el pimiento picado y los dientes de ajo picados y el chorizo.

Una vez que esté dorado agregamos la carne del pimiento choricero, damos unas vueltas, añadimos los callos cortados (previamente lavados) rehogamos un par de minutos

Añadimos el vino blanco, cuando reduzca añadimos agua, unos dos vasos, y un poco de sal. y cocemos 40 minutos mas o menos

Pasado este tiempo agregamos la cap i pota, añadimos el tomate frito los garbanzos cocidos y cocemos 10 minutos a fuego bajo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MARMITAKO

Ingredients

- 400 gr. de atún
- 2 cebollas
- 2 pimiento verdes
- 1 tomate
- 1 pimiento rojo
- 2 ajos
- 4 patatas medianas
- Sal y pimienta
- Carne de pimiento choricero
- Fumet o agua
- Aceite

Elaboración

Poner una cazuela con el aceite a fuego suave.

Rehogar la cebolla y el ajo todo picado con los pimientos troceados.

Cuando empieza a tomar color incorporar el tomate pelado sin pepitas.

Después de rehogar bien todo el conjunto, añadir lacarne del pimiento choricero y las patatas troceadas.

Mojar con el fumet o el agua.

Cuando las patatas están cocidas, añadir el atún cortado a tacos y limpio de pieles y espinas.

Tapamos con la cazuela y dejaremos reposar unos 10 o 15 minutos, lo justo que se requiera pero sin que se pase para que el pescado se haga con el calor



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

INTXAURSALTZA

Ingredientes

- *1 litro de leche fresca*
- *2 ramas de canela*
- *Piel de cítricos*
- *200 gr. de azúcar*
- *100 gr. de nueces*
- *Pan dulce seco*
- *Pizca de Sal*

Para las nueces caramelizadas

- *50 gr. de nueces*
- *Pizca de sal*
- *100 gr. de Azúcar*

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche, la canela, la piel de naranja y el azúcar. Removemos repetidamente y añadimos las nueces molidas y el pan seco.

Alargamos cocción a baja temperatura 10 minutos.

Retirando los residuos sólidos y colocamos en cazuela de barro individual o una tupina de barro.

En una rehogadora colocamos las nueces y el azúcar.

Mantenemos cocción sin tocas hasta que el azúcar empieza a caramelizar.

Removemos unos 3 minutos, adicionamos una pizca de sal y retiramos sobre papel sulfurizado.

Dejar enfriar separando las nueces.

Acompañar de guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALTADO DE VERDURAS CON BUTIFARRA ESCLATADA

Ingredientes

- 9u. puntas de espárragos cocidos a la inglesa
- 90gr. judías perona jardinera a la inglesa
- 90gr. calabaza a dados escaldada
- 60gr. hojas acelgas escaldadas
- 90gr. penca de acelga blanqueada
- 120 gr. setas de temporada
- 150gr. butifarra
- 60 ml. Aceite de oliva
- Butifarra
- 150 ml. Demiglaze de carne
- 1u. ajo ciselé
- Tomillo picado
- Romero picado

Elaboración

Preparar las verduras y reservar todo por separado.

Pelar la butifarra y romper en trocitos. Reservar.

Saltear con el aceite la butifarra esclatada, a continuación añadir las verduras y el ajo.

Saltear y desglacear con la demi glaze

Reducir la salsa y añadir las hierbas

Tapar y dejar perfumar todo.

Emplatar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MAR Y MONTAÑA DE POLLO CON GAMBA

Ingredientes

Para el Confitado de pollo

- 3u. muslos de pollo
- Sal, pimienta
- 1u. ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- Aceite de oliva

Para la Picada

- 1 ajo pequeño
- 4 hebras de azafrán
- 1 c.s perejil
- 15 gr. avellanas
- 2 gr. chocolate

Para la Salsa

- 40 ml aceite de oliva
- 150 gr. retales de gamba
- 1u. ajo emincé
- 30 gr. champiñones emincé
- 40 ml. Brandy
- 1 c.c concentrado de tomate
- 600 ml. Fumet

Acabados

- 3 ud. Muslos de pollo calientes
- Aceite de oliva
- 6 ud. Gambas medianas
- Salsa
- Sal, pimienta.

Elaboración

Para el Confitado de pollo

Preparar los muslos y salar abundantemente. Dejar reposar unos 15-20 minutos

Perfumar el aceite con las hierbas a 90°C

Blanquear los muslos, enfriar, lavar y secar. Añadir el aceite, cocer a 90°C durante 1 hora

Majar bien fino todos los ingredientes de la picada

Para la Salsa

Dorar los retales de gamba. Añadir el ajo con los champiñones, dorar.

Desglacear con el brandy y evaporar. Añadir el concentrado y el fumet. Cocer 10 minutos

Añadir la picada y cocer 5 minutos. Dejar madurar 15 minutos. Colar por media. Reducir a demi-glacé

Acabados

Dorar la piel de los muslos de pollo a fuego suave, a continuación saltear las gambas y salpimentar

Calentar la salsa

Emplatar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTEL CALIENTE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la Salsa de frambuesas

- 150gr. frambuesas
- 35gr. azúcar
- 35gr. agua
- 1 c.c zumo de limón

Para el Pastel

- 60gr. mantequilla
- 150gr. cobertura de chocolate (64% cacao)
- 135 gr. claras
- 30 gr. azúcar
- 30 gr. yema

Elaboración

Para la Salsa de frambuesas

Hacer un almibar con el agua y el azúcar. Añadir la fruta y el zumo de limón. Hervir, triturar y colar

Para el Pastel

Fundir la cobertura con la mantequilla. Añadir la yema

Montar las claras y apretarlas con el azúcar

Camisar los moldes con grasa y llenar moldes de 7 cm de diámetro

Al pase

Cocer el pastel al horno a 200°C unos 4-5 minutos

Hacer en un plato un cordon de salsa. Colocar el pastel. Espolvorear con azúcar lustre

Decorar con algún fruto rojo y hojas de menta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALABACINES CON AJOARRIERO Y SALSA DE PIMIENTOS VERDES

Ingredientes

Para los calabacines

- 2 calabacines
- Aceite de oliva
- 1 c. de tomillo
- 100 gr. de bechamel
- 3 c. de queso rallado
- Agua y sal

Para el ajoarriero

- 200 gr. de bacalao desalado
- 1 patata en láminas
- 3 cebolletas fresca sciselée
- 1/2 pimiento verde cortado en brunoise
- 2 diente de ajo ciselé
- 2 tomates rallados
- Pulpa de pimiento choricero
- Aceite de oliva

Para la bechamel

- 500 g. de leche
- 60 g. de harina
- 60 g. de mantequilla
- Sal, pimienta, nuez moscada
- Queso rallado para gratinar

Para la salsa pimiento verde

- 1 cebolla ciselé
- 3 pimiento verdes cortados en trozos
- Nata líquida

Elaboración

Para los calabacines

Cortar los calabacines en trozos de unos 5 cm. hervirlos a la inglesa, unos 5 minutos a Sacar, refrescarlos con agua fría, escurrirlos y ponerlos en una bandeja de horno. Untarlos con aceite de oliva y salarlos. Después aderezar con el tomillo y un diente de ajo picado. Meterlo en el horno fuerte unos 5 minutos. Una vez fuera, dejar enfriar y con la ayuda de un cuchillo vaciarlos, dejando la piel.

Para las patatas

Pelar las patatas y cortarlas en dados de 5 cm, lavarlas y freírlas con abundante aceite caliente, escurrirlas y reservarlas.

Para el sofrito del ajoarriero

Rehogar lentamente las cebollas, añadir, el pimiento verde, rehogar y añadir los ajos, dejar desarrollar aromas y añadir el tomate rallado, cocer hasta confitar, añadir la pulpa del pimiento choricero y las patatas. Agregar el bacalao desmigado y rehogar durante 5 minutos.

Para la bechamel

En una reductora derretir la mantequilla, agregar la harina y dejar que cueza bien sin dejar de remover con la ayuda de unas barrillas manuales. Incorporar la leche, y sin dejar de remover cocer hasta que tengamos una textura espesa.

Para la salsa pimiento verde

Rehogar la cebolla, añadir los pimientos y rehogar. Añadimos la nata y dejamos cocer hasta reducir. Trituramos y colamos reservamos en caliente.

Al pase por ración

Rellenar los calabacines, con el ajoarriero, naparlos con la bechamel y terminar con el queso rallado, gratinarlos y servirlos acompañados de la salsa de pimientos verdes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

POLLO CON PIES DE CERDO Y CIGALAS, MAR Y MONTAÑA

Ingredientes

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

Para la picada

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

Elaboración

Salpimentar y enharinar el pollo y los pies de cerdo. freírlo a fuego medio hasta que esté dorado. Decantarlo y reservarlo. Marcar las cigalas y las reservamos. En este aceite rehogar la cebolla junto con la zanahoria, añadir el ajo, rehogar 3 minutos y añadir el tomate y sofreír hasta secar, añadir el Coñac y el vino rancio Evaporar el alcohol.

Incorporar el pollo y los pies de cerdo, junto con el laurel, mojar con el fondo de ave y cocer 30 a 35 minutos hasta que el pollo este tierno, añadir la picada, desleída un poco con el jugo de la cocción y dejar cocer 10 minutos. En el último minuto añadimos las cigalas.

Rectificar de sazón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUNYOLS DE VENT

Ingredientes

- 250 ml. de agua
- 100 g. de mantequilla
- 150 g. de harina cernida
- 1 c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- 10 g. de vino dulce o anís
- 5 g. de impulsor
- 25 g. de crema pastelera
- 4 huevos

Para la crema pastelera

- 250 g. de leche
- 40 g. de azúcar
- 50 g. de yemas
- ½ rama de vainilla, limón o canela...
- 20 g. de maicena

Elaboración

Poner el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar a hervir. Retirar del fuego y añadir la harina tamizada con el impulsor, de golpe y batir con una cuchara de madera. Cuando la mezcla este suave y se despegue de las paredes, volverla a colocar al fuego. Batir hasta que este seca y se separe del costado de la reductora. Añadir el vino dulce y la crema pastelera. Fuera del fuego, pasarla a un bol, para que baje temperatura y se enfríe, agregar los huevos de uno en uno. Freír en abundante aceite caliente. Rociarlas con anís y rebozarlos con azúcar. Se pueden rellenar con crema pastelera o nata

Para la crema pastelera

Mezclar las yemas con el azúcar. Hervir la leche con la vainilla. Infusionar. Volcar la leche encima de las yemas. Cocer todo junto con varillas hasta ebullición. Hervir y enfriar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LASAÑA DE CARNE

Ingredientes

Para la lasaña

- Placas de lasaña
- 250 gr de carne picada mixta
- 6 tomates
- 1 zanahoria
- 2 cebollas
- 1 rama de apio
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 20 gr de harina
- ½ l de fondo oscuro o caldo de ave
- Orégano

Para la salsa bechamel

- ½ l de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 50 gr de roux.

Elaboración

Partiremos los tomates por la mitad, despepitamos y asamos a horno fuerte unos 20 minutos con sal, azúcar y un poco de aceite

Cortamos la cebolla en ciselée, la zanahoria y el apio en brunoise. Sofriremos en un poco de aceite hasta que hayan adquirido color y estén tiernos. Añadimos la pulpa de tomate escalibada y alargamos cocción hasta que estén secos. Añadimos la carne. Sofreímos unos 3 minutos. Con la harina espolvoreada Reducimos el vino y mojamos con el caldo. Perfumamos con el orégano y dejamos cocer a baja temperatura tapado. Durante 90 minutos. Mojamos con más caldo en caso de necesidad.

Ajustamos de sazón y consistencia y dejamos reposar toda la noche.

Para la salsa bechamel

Llevamos a ebullición la leche y deshacemos el roux. Batir enérgicamente un par de minutos y sazonar.

Reducir fuego y dejar cocer a baja temperatura.

Colar y ajustar de consistencia.

Montaje

Cocemos la pasta de la manera habitual.

Estiramos la pasta cocida sobre la bandeja de servicio previamente aceite, rellenamos con carne y un poco de bechamel.

Repetimos operación acabando con una placa de lasaña y bechamel.

Espolvorear con queso rallado y gratinar 3 minutos en el horno.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LOMOS DE CONEJO AL JEREZ

Ingredientes

- 4 lomos de conejo de unos 200 gr. cada uno
- 50 ml. de aceite
- 100 gr. de setas
- 50 gr. de manteca
- 50 gr. de cebollitas baby
- 2 rebanadas de pan duro o galleta
- 10 gr. de almendras o avellanas y perejil fresco
- 100 ml. de vino tinto
- 50 ml. de jerez
- 1/4 l. de fondo oscuro
- 1/4 kg de patatas
- Sal y pimienta
- 40 gr. de aceitunas arbequinas deshuesadas (opcional)

Elaboración

Marinar toda la noche los lomos con el jerez y el vino. Al día siguiente escurrir.

Enharinar y salpimentar los lomos de conejo. Sofreír en una sartén 3 minutos con unos dientes de ajo sin pelar. Retirar todo. Rehogar en la misma sartén las setas cortadas en trozos grandes. Añadir de nuevo el conejo y reducir el jerez y el vino tinto. . Mojar con el fondo y agregar las cebolletas baby. Cocer a fuego suave unos 10 minutos y agregar la picada. Reducir la salsa hasta que espese y ajustar de sazón

Aparte habremos cortado en forma de cubos unas patatas, pondremos a hervir en agua bien salada unos 15 minutos y posteriormente acabaremos cocción dentro de la salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

PASTISSETS DE TORTOSA

Ingredients

Para la masa

- 300 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de aceite
- 100 ml. de mistela
- Piel de limón rallada

Para el relleno

- 300 gr. de cabello de ángel
- Pizca de canela, comino o nuez moscada

Acabado

- Huevo batido
- Azúcar normal o lustre

Elaboración

En un bol hacer la pasta mezclando todos los ingredientes y dejarla reposar unos 15 minutos.

Mientras mezclar el cabello de ángel con la pizca de especia que se desee o una mezcla. Estirar la masa hasta obtener un grosor de unos 3 ó 4 mm. de grosor.

Cortar unos discos de unos 5 cm. de diámetro rellenarlos con una cucharadita del relleno mojar con agua fría los bordes, doblar sobre ella misma en forma de media luna (como si fuesen unas empanadillas), apretar los bordes y marcarlos con un tenedor.

Pintarlos con el huevo batido, colocarlos en una placa de horno encamisada y hornearlos a unos 180° unos 20 minutos hasta que estén bien dorados.

Espolvorear con el azúcar que se desee y servir fríos o calientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE CEBOLLA CON HUEVO POCHE Y QUESO BRIE

Ingredientes

- 6 cebollas
- 12 huevos de codorniz
- Pimienta en grano, tomillo, sal
- ½ barra de pan semillas
- 150 gr de queso brie
- Aceite de oliva
- 1 l Fondo de ave, verduras o agua

Elaboración

Pelar las cebollas y cortarlas a juliana. Poner aceite en una olla y cocer la cebolla con la sal, la pimienta en grano y el tomillo. Removemos la cebolla para que se cueza uniformemente. Dejamos que sude y reducimos el jugo. Si queremos podemos quemar un poco la cebolla para que la sopa coja un tono oscuro. Añadimos agua y hervimos 10 min.

Cortamos el pan a rebanadas y lo tostamos al horno a 150° C 15 min.

Hervimos agua con un poco de sal y vinagre. Cascamos los huevos de uno a uno dentro de un bol. Los cocemos dejando la yema líquida. El agua no debe hervir con fuerza ya que desparramaría la clara. Pescamos los huevos y los sumergimos en agua fría.

Servimos la sopa con el huevo y la rebanada de pan con queso.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROMESQUET DE RAPE CON MANITAS DE CERDO

Ingredientes

- 2 colitas de rape
- 2 Pies de cerdo cortados por la mitad y cocidos
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 1 c.c de pulpa de pimiento choricero o ñora.
- 2 ajos
- Perejil
- 1 hoja de laurel
- 10 almendras
- 10 avellanas
- 2 dl de vino blanco
- Aceite de oliva
- 4 alcachofas

Elaboración

Cortamos en medallones las colitas de rape. Las marcamos en la cazuela. Las reservamos aparte y preparamos un sofrito de ajo, cebolla todo picadito.

Añadimos el tomate rallado y dejamos reducir. Añadimos el vino blanco, los pies de cerdo y el rape tapamos y dejamos reducir.

Con un poco de agua trituramos los frutos secos el perejil y la pulpa de ñora. Añadimos la picada al guiso y controlamos que no se pegue. Removiendo de vez en cuando.

Hervimos los corazones de alcachofa, los cortamos a ¼ y los añadimos al romesquet.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GATÓ MALLORQUIN

Ingredientes

Para la trufa

- 35 gr de mantequilla
- 185 gr de nata líquida
- 20 gr de miel
- 150 gr de chocolate de cobertura negra
- 4 gr de pela de naranja rallada

Para el gató mallorquin

- 100 gr de huevo
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina de almendra

Para la sablé

- 1 gr de sal
- 125 gr de mantequilla
- 200 gr de harina floja
- 30 gr de huevo
- 65 gr de harina de almendra
- 50 gr de azúcar lustre

Elaboración

Para la sablé

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes. Enfriar unos minutos. Estirar la masa con el rodillo y harina. Cortar círculos de 9 de diámetro y forrar moldes de 6 cm de diámetro.

Pinchar la base con un tenedor. Cubrir la con papel de horno y garbanzos. Cocer al horno a 160° C durante 17 min.

Para la trufa

Hervir la nata con la miel. Cuando empiece a hervir apagamos el fuego y le añadimos la piel de naranja rallada. Dejamos infusionar 5 min.. Colamos. Añadimos la mantequilla pomada y el chocolate cortado a trocitos. Pasamos por el túrmix hasta que quede emulsionado y brillante. Rellenar una manga pastelera.

Dejamos cristalizar a temperatura ambiente.

Para el gató mallorquin

Calentar los huevos y el azúcar al baño maria hasta que llegue a 45 50° C. Semi montar con las varillas. Incorporar la harina de almendras. Rellenar una manga pastelera i repartir por las tartaletas de sable cocidas. Cocer al horno a 170 gr durante 15 min.

Desmoldar y dejar enfriar. Cubrir de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PATATAS RELLENAS DE PIES DE CERDO

Ingredientes

Para las patatas

- 12 Patatas de tamaño mediano
- 400 g de manitas de cerdo hervidas
- 60 g de pepinillos picados
- 40 g de alcaparras picadas
- 80 g de chalotas
- Perejil picado
- 300 g de caldo
- 2-3 l de aceite de girasol
- 80 g de cebolleta
- 15 g de mostaza de Dijon
- 0,1 dl de aceite de oliva

Para la ensalada

- Hojas de lechuga al gusto
- 1 pizca de vinagre de jerez
- 1 pizca de vinagre de sidra
- 0,7 dl de aceite de oliva
- 1 pizca de pimentón
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para las patatas

Precaentar el horno a 160°.

Pelar y tallar las patatas en forma ovalada y con ayuda de un saca bolas hacerle un hueco en el medio a la patata.

Confitar las patatas en una cocotte cubiertas del aceite de girasol a fuego lento durante unos 25 minutos.

Hacer sudar las cebolletas y las chalotas en brunoise dentro de una sartén con 10g de aceite de oliva. Agregar los pepinillos, las alcaparras y el perejil picado.

Agregar la mostaza, la pimienta y la sal. Añadir las manitas en cuadraditos de 5 x 5 mm y mezclar bien.

Verter el caldo y dejar reducir hasta que se quede bien meloso durante unos 20 minutos a fuego lento.

Rellenar las patatas bien escurridas del aceite y meter al horno unos 20-30 minutos.

Para la ensalada

Mezclar todos los ingredientes de la vinagreta y aliñar la ensalada.

Servir las patatas junto a la ensalada aliñada y un poco de perejil espolvoreado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALDERETA DE RAPE, LANGOSTINOS Y ALMEJAS

Ingredientes

Para el caldo

- *La cabeza del rape en pedazos pequeños*
- *Cáscaras de gambas o langostinos + restos de cáscaras de marisco congelado*
- *1 cucharada de tomate concentrado*
- *1 cebolleta*
- *1 puerro*
- *1 atadillo de rabos de perejil*
- *Aceite de oliva*
- *Agua*

Además

- *1 chile fresco*
- *8 dientes de ajo pelados*
- *1 puñado de avellanas*
- *1 trozo de pan viejo*
- *4 patatas hermosas*
- *1 cucharada de pimentón de la Vera picante*
- *1 cola de rape hermosa, sin pellejo y con hueso*
- *12 langostinos pelados*
- *2 puñados de almejas grandes*
- *Perejil fresco*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Para el caldo

En una olla, rehogar cáscaras de marisco, cabezas, coloreándolo bien

Añadir el tomate, concentrado, cebolleta y puerro picado, y el atadillo.

Cubrir con agua, hervir 10-15 mn. Colar y reducir 15 mn. para que quede concentrado.

Picar el chile sobre la tabla.

En una olla ancha y baja hermosa, poner aceite, los ajos partidos por la mitad, las avellanas y el pan.

Freír sin dorar demasiado, acercando y alejando del fuego, escurrir a un mortero.

Partir las patatas en rodajas gruesas.

En el aceite añadir el pimentón, el chile (ojo), las patatas en rodajas gruesas, sazonamos y rehogamos, Añadimos el caldo, sal y guisamos el conjunto unos 20 mn. a fuego suave.

Majar el contenido del mortero.

Trocear el rape sobre la tabla, salpimentamos

Meter el pescado en el guiso, las almejas, guisar 3 mn. Añadir la picada y removemos.

Por último, trocear los carabineros, salpimentamos, añadirlos al guiso y rectificar de sal.

Reducir o estirar con caldo, si es necesario.

Picar el perejil y espolvorearlo sobre la cazuela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HOJALDRITOS RELLENOS DE CREMA DE ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- 1 Plancha de hojaldre

Para la crema de arroz

- ½ l de leche
- 80 g de arroz
- 65 g de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 palo de canela
- Cáscara de limón

Elaboración

Para la crema de arroz

Poner en un cazo la leche, y añadir un palo de canela, el azúcar y la cáscara de limón. Cocemos 4 minutos a fuego bajo, Echamos el arroz y ponemos a fuego medio-bajo. Ir removiendo de vez en cuando. Cuando esté cocido el arroz retirar el palo de canela y la cáscara de limón. En este punto estará casi sin caldo. Echar la cucharada de mantequilla. Dar vueltas con unas varillas a fuego muy bajo hasta que se forme una crema. Dejar enfriar. El tiempo dependerá del tipo de arroz, pero fácilmente nos llevará unos 20-25 minutos hacerla.

Para el hojaldre

Precalentamos el horno a 200°, calor arriba y abajo.

Estirar con rodillo la plancha hasta conseguir un grosor similar a las planchas que venden.

Cortar 12 rectángulos de unos 8 cm por 4 cm.

Hornear durante unos 20 minutos, hasta que el hojaldre esté hecho.

Montaje

Dejar enfriar el hojaldre. Como no lo hemos pinchado, habrá subido. Cortar longitudinalmente en dos partes.

Poner el relleno de crema de arroz, en la base ayudándonos de una manga pastelera.

Poner otra capa del hojaldre y encima la crema de arroz con leche.

Coronamos con una última capa de hojaldre.

Espolvorear azúcar glas por encima con un colador



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes

- *1/4 kg de almejas*
- *1/2 kg de mejillones*
- *1 sepia*
- *4 gambas*
- *4 langostinos*
- *300 gr. de pescado variado*
- *1 cebolla*
- *6 tomates*
- *100 ml. de vino blanco*
- *1/4 l. de fumet rojo*
- *1 cebolla*
- *6 tomates*
- *Sal, pimienta, perejil fresco y pimentón*
- *Harina para rebozar*

Elaboración

Limpiamos el pescado de piel y espinas. Salpimentamos, enharinamos y freímos en un poco de aceite 1 minutos. Retirar. Limpiar las gambas y los langostinos y freír 2 minutos. Retirar.

Escaldar la sepia en agua hirviendo con sal y bicarbonato 5 minutos. Parar cocción y trocear.

En la cazuela de preparación freír la sepia a fuego alto 5 minutos, bajar fuego y añadir la cebolla cortada en brunoise. Alargar cocción unos 45 minutos a fuego suave, mojando con fumet en caso de necesidad. Añadir el tomate cortado en case, rectificar la acidez y dejar que pierda agua durante 20 minutos. Reducimos el vino blanco, añadimos el fumet, tapamos y dejamos cocer alrededor de 1 hora a fuego suave. Destapar, salpimentar, añadir el pescado y el marisco junto con la almejas y los mejillones abiertos al vapor aparte. Dejar cocer unos 5 minutos y refrescar con perejil picado. Servir de inmediato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO AL AJOARRIERO

Ingredientes

- 400 gr. de bacalao a filetes
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 300 gr. de tomates rojos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 200 gr. de patatas
- 1.c.s pimientos choriceros
- 300ml aceite de oliva

Elaboración

En una cazuela con aceite se ponen los ajos y la guindilla en láminas. Se deja pochar suavemente. Retiramos los ajos y la guindilla y cocemos los filetes de bacalao levemente. Reservamos el bacalao y le quitamos la piel. En la misma cazuela, se echa la cebolla pelada y troceada, los pimientos verde y rojo, cortados pequeños. Cuando empiece la cebolla a dorarse y el pimiento esté blando se añade el pimiento choricero. Removemos con una cuchara i añadimos el tomate rallado. Seguimos cociendo y cuando ya esté casi hecho, se añade una cucharadita de café de azúcar.

En otra sartén freímos las patatas cortadas a dados. Una vez hechas se escurren y se reservan.

Añadimos el bacalao a la cazuela donde está la cebolla, el pimiento verde y rojo y el tomate. Mezclamos las patatas y cocemos todo a fuego lento durante 10 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendra molida
- 4 huevos
- Ralladura de limón
- Azúcar glass

Elaboración

Batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen. Con cuidado, y con una espátula de mano, incorporamos las almendras molidas y la ralladura de un limón. Encamisamos un molde desmoldable y lo llenamos con la masa. Cocemos en el horno a 170 ° C. unos 20-30 min. Una vez frío y desmoldado, la espolvoreamos con azúcar glasé.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON SEPIA Y GUIANTES DEL MARESME

Ingredientes

Para las albóndigas

- 150 gr. de merluza en suprema
- 150 gr. de lomo de bacalao al punto de sal
- 1 huevo
- 1 diente de ajo picado
- 3 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de leche
- Sal y pimienta
- Harina

Para la picada

- 1 diente de ajo pequeño
- 10 avellanas o almendras tostadas
- Perejil fresco picado
- 1 pizca de chocolate negro
- 1/2 c.c. de canela molida

Otros

- 1 Sepia grande
- Aceite de oliva
- 50 gr. de guisantes frescos o congelados
- 1 cebolla mediana
- 2 tomates pequeños y maduros
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 vaso de fumet de pescado

Elaboración

Mezclar en un bol, todos los ingredientes para la masa de las albóndigas, condimentar y formar las bolas. Dorar ligeramente en una sartén. Reservar.

Poner los ingredientes de la picada en mortero, añadir sal y picar.

Trocear las sepias en trozos medianos, dorar en una cazuela con aceite de oliva, hasta que tome color. Retirar y reservar. Picar la cebolla y rehogar en el aceite de la sepia, añadir el tomate rallado, cocinar 3 minutos y añadir el vasito de vino blanco, desglasar el fondo y evaporar. Añadir las albóndigas y la sepia a la preparación, cubrir con fumet de pescado, iniciar la cocción, añadir la picada y cocinar hasta su punto. Rectificar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSTIT DE POLLO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Ingredientes

- *1 pollo a cuartos*
- *8 salchichas*
- *2 cebollas medianas*
- *1 cabeza de ajo entera*
- *12 ciruelas pasas*
- *50 gr. de piñones*
- *Aceite de girasol*
- *Mantequilla*
- *1 rama de canela*
- *Brandy*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Remojar las ciruelas pasas con el Brandy.

En una cazuela pondremos el aceite y la mantequilla, cuando esté caliente dorar juntos a fuego un poco alto el pollo troceado a cuartos y la cabeza de ajos entera, cuando adquiera color, bajar el ritmo del fuego, añadir las salchichas, la rama de canela y las cebollas cortadas a la mitad, tapar y cocinar a fuego muy suave. Cuando pasen 20 minutos, añadir las ciruelas pasas, los piñones sin tostar y el Brandy, girar los cuartos de pollo y cocinar durante 20 minutos más.

Importante: la primera parte de la cocción se hace a fuego medio alto y destapado, la segunda se hace a fuego bajo y tapado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTISSETS DE RASQUERA

Ingredients

- 500 gr. de harina
- 60 gr. de vino dulce
- 40 gr. de anís
- 1 huevo
- 1 C.S. de azúcar glasé
- 180 gr. de aceite de oliva
- Azúcar blanquilla
- Canela en polvo
- Cabello de angel

Elaboración

Poner todos los ingredientes en un bol y amasar bien, hasta obtener una masa homogénea. Cortar y formar bolas de 60 gr. Reposar la masa filmada y en nevera.

Estirar la masa entre 2 papeles de horno, rellenar con cabello de Ángel, doblar por la mitad y cerrar a mano con repulgo o con tenedor. Hornear a 190° durante el tiempo necesario (aproximadamente 20/30 minutos) dependiendo del horno.

Mezclar azúcar blanquilla con canela en polvo (5 C.S. por una c.c de canela) pasar el pastisset recién horneado por esta mezcla para que se empape y cubra bien.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SOPA DE PUERRO Y QUESO

Ingredientes

- *3 blancos de puerro hermosos muy picados*
- *1 cebolleta muy picada*
- *1 rama de apio fresco picado*
- *3 patatas en dados*
- *1 pera*
- *2 l de caldo de verduras*
- *1'5 dl. de nata líquida*
- *1 cucharada de nata*
- *1 pellizco de queso Cabrales o Roquefort*
- *1 puñado de avellanas tostadas*
- *Aceite de oliva y mantequilla*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

Rehogar en mantequilla y golpe de aceite, el puerros, la cebolleta, el apio y salpimentamos.

Añadir la patata cacheada y la pera al fondo de verduras y rehogar 5 mn.

Mojar con el caldo, cocer 25 mn.

Triturar en el vaso, añadir natas, colamos y salpimentar.

Vertemos la sopa fría o caliente.

Colocar unos pellizcos de queso y las avellanas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO EN SALSA VERDE

Ingredientes

- *4 filetes de bacalao desalado*
- *2 cebolletas tiernas muy picadas*
- *4 dientes de ajo picados*
- *1 cayena*
- *1 chorrete de txakoli*
- *2 dl. de caldo de pescado*
- *1 pizca de harina*
- *Perejil picado*
- *Aceite de oliva y sal*

Además

- *3 puñados de patatas nuevas pequeñas, cocidas y peladas*
- *1 puñado grande de guisantes tiernos pequeños, pelados*

Elaboración

Poner en una cazuela amplia el aceite de oliva, la cebolleta y el ajo muy picado con la cayena (ojo)

Añadir txakoli, reducir y añadir caldo de a pocos, sin dejar de menear.

Partir las patatas en pequeñas rodajas y añadirlas a la cazuela, sin dejar de menear. Partir el bacalao en pedazos sobre la tabla.

Pasar los filetes ligeramente por harina y colocarlos en la cazuela con la piel hacia arriba. Por acción del calor el bacalao suelta jugos y gelatina y liga la salsa.

Tener el bacalao a fuego suave unos 5 mn., añadiendo caldo de a pocos.

Rectificar la sazón, añadir el perejil y los guisantes tiernos.

Fuera del fuego regar con un hilo de aceite crudo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

GOXUA

Ingredientes

- 200 ml de Crema de leche
- 1/2 litro de Leche
- Piel de limón
- 4 Yemas de huevo
- 25 g de Maicena
- 1 nuez Mantequilla
- Azúcar
- Ron
- Bizcochos duros

Elaboración

Montamos la nata y reservamos.

Para la crema

Llevamos la mitad de la leche a ebullición con el azúcar y la piel de limón, en la otra mitad de la leche disolver el resto de ingredientes, mezclar bien, añadir a la mezcla fría, la leche caliente y llevar a ebullición. Retirar cuando hayamos obtenido una mezcla homogénea. Al final de cocción agregamos un poco de mantequilla.

Base de bizcochos

Preparamos un almíbar con agua y azúcar, cuando se haya disuelto el azúcar, añadimos el ron, llevamos a ebullición colocamos sobre los bizcochos?

Montaje

Colocamos en una copa de tulipa el bizcocho escurrido.
Cubrimos con la crema y enfriamos
Espolvoreamos con azúcar y quemamos con soplete
Decoramos con menta y fresas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSSEJAT DE FIDEOS CON ALL I OLI NEGAT

Ingredients

Para el Fumet

- 40 ml. Aceite de oliva
- 100gr. cebolla emincé
- 100gr. zanahoria emincé
- 25gr. puerro emincé
- 2 ajos emincé
- 1 c.c pimentón dulce
- 150gr. tomate triturado
- 800gr. pescado de roca o cabeza de rape
- 1,5 l agua
- 100gr. retales de marisco

Para los fideos

- 200gr. fideos de cabello de angel (num. 0)
- 100 ml. Aceite de girasol

Para el All i oli negat

- 1 ajo
- 50ml. Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Para el Fumet

Calentar el aceite, añadir la cebolla y la zanahoria. Dorar lentamente.

Incorporar el puerro y el ajo. Rehogar.

Añadir el pimentón y el tomate. Dejar evaporar toda el agua de vegetación

Añadir el pescado de roca, rehogar y mojar con agua. Llevar a hervor y cocer 20 minutos

Añadir los retales de marisco salteados. Cocer 10 minutos más y dejar infusionar

Colar y reducir si fuese necesario a 400 ml.

Para los fideos

Mezclar todo y colocar en fuego suave hasta que se tuesten. Mover sin parar, escurrir y reservar.

Para el All i oli negat

Majar en un mortero el ajo con un poco de sal, añadir el aceite. Reservar

Calentar el fumet. En una paella añadir los fideos y el fondo hirviendo. Sazonar y añadir el all i oli necesario

Cocer a fuego fuerte dos o tres minutos. Cuando empiecen a secarse los fideos acabar en horno o gratinadora



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

DORADA AL ESTILO TRADICIONAL DEL AMPURDAN

Ingredientes

Para la Dorada

- 2 ud. Doradas de 500-600 gr escamadas, evisceradas y lavadas

Para la Cebolla glaseada

- 1ud. Cebolla cortada a octavos
- 50ml. Aceite de oliva
- 3gr. azúcar
- 1gr. sal

Para el Tomate confitado

- 2 ud. Tomates pelados
- Sal, pimienta
- Azúcar
- Tomillo fresco

Para la Patata confitada

- 10 láminas de patata confitada de 3mm de grosor
- Sal
- 125 ml. Aceite de oliva

Para los Ajos confitados

- 6 dientes de ajo grandes
- 50ml. Aceite de oliva

Para la Picada

- 1 ajo frito
- 1 c.s perejil cisele
- 2 hebras de azafrán
- 25 ml. Aceite de oliva
- 25 ml. Agua

Elaboración

Para la Cebolla glaseada

Cocer lentamente hasta que empiece a dorar. Reservar

Para la Patata confitada

Salar las patatas, dejar reposar unos minutos. Poner a cocer en el aceite a 120°C
Guardar en el aceite

Para los Ajos confitados

Confitar los ajos a 80°C. Guardar en el aceite

Para la Picada

Juntar todos los ingredientes. Triturar hasta conseguir una pasta fina

Hacer unos cortes en el pescado e insertar las rodajas de limón. Colocar en una bandeja de horno un lecho de patatas, la cebolla y salpimentar.

Añadir 150 ml de fumet y la picada diluida. Cocer en el horno a 180°C durante 10 minutos

Añadir la dorada y el tomate confitado y cocer en el horno tapado unos 6-8 minutos

Añadir las aceitunas y más fumet si es necesario. Cocer hasta acabar la cocción en el horno destapado

Al pase, añadir el perejil picado. Debe quedar jugo de cocción para salsear el pescado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

Para la masa

- 250 g. de harina.
- 150 g. de mantequilla.
- 90 g. de azúcar glas.
- Sal.
- 1 huevo.
- 1 c.c. de canela.
- 25 ml. de leche.

Para el relleno

- 200 g. de harina de almendra.
- 200 g. de azúcar.
- Ralladura de ½ limón.
- 50 g. de mantequilla.
- 4 huevos.

Elaboración

Para la masa

Con las varillas eléctricas, mezclar la mantequilla pomada con el azúcar glas, la sal y la canela. Cuando esté todo integrado, añadir el huevo y la leche. Batir hasta obtener una crema. Incorporar la harina tamizada de golpe y seguir mezclando hasta que quede una masa suave. Dejar reposar durante 30 minutos en nevera.

Estirar la masa dejándola fina y cubrir el molde encamisado.

Para el relleno

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la ralladura de limón. Añadir uno a uno los huevos y la mantequilla pomada. Dejar reposar durante 30 minutos en nevera.

Verter el relleno sobre la masa y cortar el sobrante de masa con un cuchillo.

Hornear a 170°C durante 40 minutos. Dejar enfriar y espolvorear azúcar glas por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CROQUETAS DE EMBUTIDO DE FABADA Y SU SALSA

Ingredientes

Para las croquetas

- 100 g. de harina
- 100 g. de mantequilla
- 100 g. de morcilla cocida y pelada
- 100 g. de chorizo cocido y pelado
- 150 g. de lacón cocido
- Pan rallado, harina y huevo para rebozar
- Aceite para freír
- 1l de leche

Para la salsa

- Un pote de fabada
- Fondo de ave o agua

Elaboración

Para las croquetas

Picar muy fina toda la carne.

En una sauter derretir la mantequilla. Agregar la harina con cuidado de que no queme pero friéndola un poco para que traben bien la mezcla.

Agregar la leche en tres veces moviendo la mezcla enérgicamente con ayuda de unas barrillas

Cuando empiece a espesar agregar el embutido y seguir removiendo. Probar el punto de sal y pimienta

Cuando la masa sea fina verter en una fuente cuadrada con un grosor de unos dos centímetros. Tapar con film pegado a la masa para que no se forme costra. Dejar enfriar unas horas en nevera. Moldearlas, rebozar con harina, huevo y pan rallado y freír en aceite de oliva a unos 170° para que el empanado no se oscurezca. Escurrir en papel absorbente de cocina.

Para la salsa

Calentar la fabada, triturarla y si está demasiado espesa aligerarla con fondo de ave o agua.

Verter la salsa en un bol y decorarla con un cordón de aceite y pimentón. Servir las croquetas acompañadas de esta salsa.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MACARRONES RELLENOS DE ROSTIT CON GAMBAS

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 200 g. cebolla emincé
- 60 g. zanahoria emincé
- 2 dientes de ajo pelados y chafados
- 2 tomates TPM
- 50 ml. brandy
- 50 ml. vino rancio
- Fondo de ave
- Laurel
- Tomillo
- Sal y pimienta blanca molida
- Macarrones rizados y gruesos
- 8 gambas

Elaboración

Salpimentar los muslos de pollo y en una cazuela baja dorarlos con el aceite, añadir la cebolla y la zanahoria, dorar, agregar los ajos, desglasar con el brandy y el vino. Añadir el tomate y cocer hasta total evaporación del agua de vegetación. Ir añadiendo fondo, hasta que los muslos estén bien cocidos. Colar el jugo resultante por chino, reservar la carne y las verduras. Picar la carne y verduras con cuchillo, excepto la piel, juntar con la mitad del jugo de rostit. Cocer y reducir hasta que quede meloso, rectificar de condimentación. Poner en manga pastelera.

Para los Macarrones rellenos

Cocer los macarrones a la inglesa y al dente. Refrescar, secar y rellenar con el preparador del rostit. Reservar.

Final y Presentación

Pelar y saltear las gambas. Salpimentarlas

Regenerar los macarrones al horno glasearlos con parte del jugo de rostit.

Emplatar en sopero los macarrones, las gambas encima y salsear con el jugo de rostit.

Cortar la salsa con gotas de aceite de oliva virgen extra.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y VINO TINTO CON CREMA CHANTILLY DE CAMELO Y SALSA DE VINO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla pomada
- 3 c.s de cacao en polvo
- 110 gr. de vino tinto
- 200 gr de harina
- 8 g. de impulsor

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

- 145 g de azúcar
- 6 g de jarabe de glucosa
- 70 g de nata

Para la crema chantilly de caramelo

- La base de caramelo
- 3 hojas y media de gelatina
- 420 g de nata montada

Para la salsa de vino

- 500 g. de vino tinto
- 100 g. de azúcar

Elaboración

Para el bizcocho

Fundir la mantequilla y mezclarla con el vino tinto.

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla fundida con el vino. Tamizar la harina con el cacao en polvo y el impulsor y añadirlo a la mezcla anterior en dos veces. Encamisar un molde. Verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 180° C. unos 25 a 30 minutos.

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

Calentar la nata y el jarabe. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y luego, desglasar con la mezcla de nata caliente y jarabe de glucosa.

Para la crema chantilly de caramelo

Añadir la gelatina en la base del caramelo caliente. Dejar enfriar antes de agregar la nata previamente montada en otro recipiente.

Para la salsa de vino

En un cazo poner el vino y el azúcar y dejar reducir a textura salsa

Acabados

En un plato poner un poco de salsa de vino, encima un rectángulo de bizcocho y encima rosetones de nata



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADILLAS DE PISTO

Ingredientes

Para las Empanadillas

- 100 gr. de mantequilla
- 1/4 l. de aceite de oliva
- 400 gr. de harina
- 2 c.s. de vino blanco
- Pizca de sal

Para el Relleno

- 1 cebolla
- 1 calabacín
- 1/2 pimiento rojo
- 1 Berenjena

Elaboración

Para las Empanadillas

Aceite, mantequilla, vino y sal en un bol i se remueve hasta obtener una mezcla homogénea.

Se añade un poco de harina hasta que la masa sea consistente para poder trabajar sin ayuda de una cuchara.

Se pone encima del mármol y se sigue trabajando, se le pone un poco de harina y se sigue trabajando hasta que no se pegue a las manos.

Lo tapamos con papel film y lo dejamos reposar durante dos horas

Pasado ese tiempo trabajaremos de nuevo la masa y con un rodillo se divide en porciones.

Para el Relleno

Limpiar y cortar las verduras en media macedonia.

Saltear por tiempos a fuego fuerte.

Retirar y cocer a baja temperatura para mezclar sabores.

Ajustar de sazón y aceitar

Montaje

Rellonar las empanadillas y cerrar.

Pintar con huevo y hornear unos 14 a 16 minutos a 180 °C.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LENTEJAS CON CHORIZO

Ingredientes

- 200 gr de lentejas
- 50 gr de manteca
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- ¼ kg de chorizo
- 100 gr de panceta
- 150 gr de costilla de cerdo
- 800 ml de caldo de pollo o vegetal
- 100 ml de vino blanco
- 1 hoja de laurel y perejil fresco
- Sal y pimienta
- Pimentón (opcional)

Elaboración

Pondremos a hidratar las lentejas toda la noche (Opcional)

Cortaremos la panceta en dados y el chorizo en rodajas.

Freímos a fuego fuerte con la manteca de 3 a 5 minutos. Retirar

Pelaremos y cortaremos la cebolla ciselée.

Pelaremos y cortaremos la zanahoria brunoise.

Sofriremos las verduras con el laurel, alrededor de 1 hora. Reducimos el vino blanco, añadimos las lentejas y vertemos el caldo caliente.

Llevamos a ebullición y mantenemos temperatura alta unos 5 minutos.

Reducimos fuego y añadimos la materia grasa.

Dejar cocer a baja temperatura hasta que las lentejas estén al punto.

Ajustar de sazón y refrescar con perejil picado.

Servir en cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BORRACHO

Ingredientes

- 4 huevos
- 200 gr de azúcar
- 75 gr de harina
- 30 gr de maizena
- 35 gr de harina de almendra

Para el Almíbar

- 100 ml de almíbar tpt.
- 100 ml de brandy
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

Para el Ganache de chocolate

- 200 gr de chocolate
- 100 gr de crema de leche

Elaboración

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar

Incorporamos la harina y la maizena tamizada y por último la harina de almendra.

Montamos las claras blandas con la otra mitad de azúcar e incorporamos cortando en tres partes al batido anterior.

Colocamos en moldes individuales y horneamos unos 12 minutos a 180 °C.

Para el Almíbar

Llevamos a ebullición el brandy con la canela y la piel de naranja.

Apagamos y agregamos el almíbar. Dejar enfriar.

Para el Ganache de chocolate

Llevamos a ebullición la nata y vertemos sobre el chocolate troceado.

Remover hasta que se disuelva y reservar en frío.

Montaje

Empapar bien el bizcocho con el almíbar. Escurrir y rebozar en azúcar.

Quemar con paleta o soplete.

Decorar por encima con una punta de ganache de chocolate.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BUÑUELOS DE BACALAO ALCACHOFAS, JUDIAS Y MAYONESA DE LIMA

Ingredientes

- 400 gr de harina
- 200 gr de agua mineral
- 6 huevos
- 5 gr sal
- 2 dientes de ajo
- 1c.c de bicarbonato
- 175 gr de bacalao desalado desmigado
- 2 c.s. perejil fresco picado
- aceite de oliva para la fritura
- 5 alcachofas
- 300 gr de judías verdes
- 1 cebolla tierna

Elaboración

Para los buñuelos de bacalao

En un cazo, ponemos el agua mineral y la sal y cuando llegue el punto de hervor, añadimos de golpe la harina. Remover fuera del fuego hasta que se unan todo bien. Iremos añadiendo los huevos de uno en uno y removiendo con una cuchara de madera hasta que se haya integrado en la masa cada uno antes de añadir el siguiente. Ha de quedar una masa muy fina sin grumos. Es entonces cuando añadiremos el ajo muy picadito que habremos rehogado unos segundos antes junto con el bacalao desalado y desmigado. Por último añadimos el perejil picado. Con la ayuda de dos cucharas formamos los buñuelos y los freímos en aceite abundante.

Sacamos los corazones de las alcachofas cortamos en 6. Cocemos en agua con sal y medio limón. Escurrimos. Cortamos las judías a juliana. Las escaldamos 4 min en agua hirviendo. Enfriamos.

Para la mayonesa de lima

Batimos un huevo el zumo de ½ lima sal pimienta. Emulsionamos añadiendo aceite suave.

Servimos una ensalada de hortalizas con un poco de juliana de cebolla tierna la mayonesa de lima y los buñuelos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

EMPANADILLAS DE ESPINACAS +PIÑONES Y POLLO CON PIMIENTO ASADO

Ingredientes

Para la masa

- 220 gr de agua
- 350 gr harina de fuerza
- 80 aceite de oliva
- Sal

Para el Relleno de pollo

- 1 pechuga de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1/2 cebolla
- 2 ajos
- Aceite
- 3 tomates rallados
- Sal pimienta

Para el Relleno de espinacas

- 2 manojos de espinaca
- 2 tomates rallados
- 1 ajo
- 25 gr de piñones
- 150 gr de queso havarti

Elaboración

Ponemos agua a hervir en una cazuela con un poquito de sal.

Cuando rompa a hervir retiramos del fuego añadimos el aceite de oliva y la harina, mezclamos con una cuchara de madera hasta que no podamos seguir dando vueltas.

Retiramos la masa de la cazuela la disponemos sobre un plato y dejamos templar un poquito

Estiramos con un rodillo hasta 2 mm. Cortamos círculos de masa con un corta pastas rellenamos, pintamos con yema los bordes interiores y cerramos la empanadilla.

Pintamos con yema cocemos al horno hasta que se doren.

Para el Relleno de espinacas

Cortamos las espinacas y las limpiamos. Las cocemos al vapor con un poco de sal.

Las enfriamos y las escurrimos bien.

Preparamos un sofrito de ajo. Cuando empiece a dorar añadimos el tomate rallado sal y pimienta. Añadimos las espinacas y salteamos. Tostamos los piñones y lo añadimos junto con el queso havarti.

Para el Relleno de pollo

Cocemos la pechuga de pollo con agua zanahoria y puerro.

Preparamos un sofrito de cebolla y ajo. Añadimos el tomate rallado, el pimiento asado cortado a daditos sal y pimienta y dejamos reducir. Deshilachamos el pollo con un tenedor y lo mezclamos con el sofrito.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TAPIOCA PERLADA CON LECHE Y ESPUMA DE CAFÉ

Ingredientes

- 150 gr. de tapioca perlada
- 125 gr de azúcar
- 1 l de leche
- Piel de limón y naranja sin la parte blanca
- Un bastoncillo de canela

Espuma de café

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 4 sobres de café soluble
- 5 yemas
- 75 gr de azúcar
- 2 cargas de sifón

Elaboración

Cocer 5 min la tapioca en agua hirviendo. Escurrir y seguir la cocción junto con la leche y los aromas. Añadir el azúcar a los 15 min de cocción. Cuando la tapioca está transparente por completo estará cocida. Repartimos en cuencos tapamos con film y enfriamos.

Para la espuma de café prepararemos una crema inglesa aromatizada con café.

Blanqueamos las yemas con el azúcar mientras calentamos la leche, la nata y el café soluble. Juntamos los líquidos con las yemas y cocemos al baño maría hasta que la crema llegue a 85° C. Rápidamente colar con un tamiz y rellenar un sifón. Enfriar poner las dos cargas de gas y agitar antes de servir encima del la tapioca.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FLAMENQUINES CORDOBESES

Ingredientes

- 20 libritos de lomo de cerdo
- 500 gr. jamón serrano en lonchas
- Aceite de oliva

Para la Pasta quebrada

- 200 gr harina
- 100 gr mantequilla en trozos
- 1 huevo
- Una cucharada pequeña de sal
- Una cucharada pequeña de azúcar

Para el Relleno

- 50 gr queso de untar
- 200 ml nata
- Tomates cherrys para cubrir la tarta
- Albahaca
- 4 huevos
- Queso parmesano
- Sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Elaboración

Se hace una picada de ajo y perejil. Se espalma la carne con la ayuda de una espalmadera. Se pintan los filetes con la picada de ajo y perejil. Se rellena con las lonchas de jamón hechas tiras. Se enrollan bien y se colocan en una bandeja. Se le rocía un poco de vino blanco. Esto va a hacer que se queden tersos y mantengan la forma. Se pasan por huevo batido y pan rallado. No se debe repetir la operación para que no quede una capa grande de masa. Se fríen en abundante aceite de oliva caliente.

En un bol mezclamos los ingredientes de la pasta quebrada sin amasar mucho. Se deja reposar 20 minutos. Se estira en un molde de tarta encamisado y se reserva. Se hornea de 10 minutos a 180°C.

Se cortan las cebolletas en brounoise. Se rehogan en aceite de oliva.

Se pica la albahaca. En un recipiente se pone el queso de untar y se le agrega la albahaca, el queso rallado, la sal, la pimienta, la nuez moscada, las yemas, la nata y la cebolleta. Las claras se baten a punto de nieve y se incorporan con cuidado. Se rectifica de sal y se vierte sobre la masa. Se colocan los tomates ocupando toda la superficie de la tarta. Se hornea 20 minutos hasta que cuaje y la masa dore. Se puede comer templado o frío.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CORDERO AL CHILINDRÓN

Ingredientes

- 1,6 kg de cordero lechal en trozos medianos.
- 1 cebolleta grande picada.
- 6 dientes de ajo picados.
- 50 g de jamón ibérico en daditos.
- Vino blanco.
- 2 tomates maduros.
- 6 pimientos choriceros remojados en agua templada unas dos horas.
- Aceite de oliva virgen.
- Una pizca de sal y pimienta.

Para el pure de patata

- Pulpa de patata recién cocida, pelada y tibia.
- Leche caliente.
- Mantequilla fría.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal y pimienta.

Elaboración

En una cazuela amplia dorar los trozos de cordero sazonados

Sacar el cordero a un plato en la misma cazuela, sofreír la cebolleta picada, los ajos y el jamón.

Sacar pulpa a los choriceros

Añadir el cordero, dar unas vueltas e incorporar vino, dejar evaporar, agregar tomate rallado, los choriceros y parte del caldo de remojo

Cubrir con agua o caldo y guisar a fuego suave durante 40 minutos

Si se seca, añadir agua de remojo de los choriceros

Para el pure de patata

Machacar la pulpa.

Ligarla con la leche caliente y la mantequilla.

Salpimentar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LECHE FRITA

Ingredientes

- *1 l. de leche*
- *75 gr. De maicena*
- *75 gr. De harina*
- *1 pieza de canela en rama*
- *Piel de limón*
- *200 gr. De azúcar*

Elaboración

Llevamos a ebullición ½ litro de leche con el azúcar y los aromas.

En el resto de leche disolvemos los ingredientes restantes.

Cuando llegue a hervir introducimos la segunda mitad de leche y llevamos de nuevo a ebullición removiendo constantemente hasta que espese

Colocamos en molde y dejamos enfriar.

Una vez frío y solido. Desmoldamos y cortamos ración

Pasamos por harina y huevo y freímos

Escurremos aceite y rebozamos con azúcar y canela

Puede perfumarse con anís



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUÀ

Ingredients

- 400 g. de fideos.
- 200 g. de rape.
- 1 sepia.
- 8 gambas.
- 2 dientes de ajo.
- 4 tomates.
- 1 l. de caldo de pescado.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- Azafrán.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

Cortar el rape en macedonia y saltearlo. Retirar.

Saltear las gambas y retirar.

Escaldar un minuto la sepia con una pizca de bicarbonato, cortarla en macedonia y saltearla. Retirar.

En la misma paellera dorar los dientes de ajo picados. Añadir la cebolla cortada en brunoise y dejar rehogar durante 20 minutos. Incorporar el pimiento rojo en brunoise y rehogarlo a fuego lento.

Escaldar los tomates, pelarlos, sacarles las pepitas y cortarlos en brunoise. Añadirlos con el azúcar al rehogado y dejar que evapore toda el agua. Incorporar las hebras de azafrán y cocinar unos minutos.

Tostar los fideos en una sartén sin aceite y añadirlos al sofrito. Poner el caldo de pescado caliente y cocinar a fuego suave durante 10-12 minutos. Cuando quede un poco de caldo añadir el rape, la sepia y las gambas y rectificar de sal y pimienta.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA A LA SIDRA

Ingredientes

- 750 gr. de filetes de merluza
- Harina
- 100 gr. de aceite
- 400 gr. de patata
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 manzanas
- 1/2 l. de sidra
- 1/4 kg de almejas
- Sal, pimienta y perejil picado

Elaboración

Enharinaremos la merluza. Retiraremos la harina sobrante y freiremos un minuto por cada lado. Retiraremos y reservaremos en caliente.

Haremos unas bolas con las patatas y doraremos en la sartén. Añadiremos la cebolla cortada en juliana y mantendremos unos 10 minutos más. Pondremos el ajo cortado en láminas y unas bolas de manzana y freiremos unos 3 minutos.

Añadiremos la sidra y coceremos tapado unos 10 minutos.

Mientras abriremos las almejas aparte al vapor.

Destaparemos la cocción de la salsa, añadiremos las almejas y el pescado. Salpimentaremos. Coceremos en el horno un par de minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

QUESADA PASIEGA CON COULIS DE FRESA

Ingredientes

- 500 g. de queso fresco.
- 150 g. de azúcar.
- 50 g. de harina.
- 50 g. de mantequilla.
- 3 huevos.
- 100 g. de fresas.
- 50 ml. de agua.
- 50 g. de azúcar.
- Canela.
- Sal.

Elaboración

Triturar el queso fresco con los huevos y la mantequilla pomada hasta que quede una crema fina.

Incorporar, con una espátula, la harina tamizada, el azúcar, una pizca de sal y la canela.

Encamisar el molde con mantequilla y harina y verter la masa.

Hornear a 180°C durante 45 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

Lavar y trocear las fresas. Reservar.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar y cuando llegue a ebullición verter sobre las fresas. Triturar y colar varias veces para que quede fino. Servirlo sobre la quesada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MADALENAS DE TORTILLAS DE PATATAS CON SALMÓN AHUMADO Y CEBOLLINO PICADO

Ingredientes

- *1 cebolla*
- *2 patatas medianas*
- *5 huevos*
- *1 C.S.R de harina*
- *1 sobre de levadura royal*
- *Sal*
- *Aceite de girasol*
- *Salmón ahumado*
- *Cebollino*

Elaboración

Pelar, cortar las patatas y cebollas, freír en aceite de girasol, una vez cocinadas escurrir, mezclar con los huevos batidos, condimentar.

Separar una tercera parte, triturar junto con la harina y la levadura. Devolver a la preparación inicial, mezclar bien.

Verter la preparación en los moldes de magdalena, hornear a 200° durante 15 minutos.

Desmoldar y acompañar con el salmón ahumado, decorar con cebollino picado.

Se puede acompañar con un poco de salsa brava.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y ESPÁRRAGOS BLANCOS

Ingredientes

- *2 lomos de merluza*
- *Harina*
- *Aceite de oliva*
- *4 d. de ajo*
- *Perejil*
- *Vino blanco seco*
- *Caldo de pescado*
- *Almejas medianas*
- *Espárragos blancos*
- *Guisantes*
- *Sal y pimienta*

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva abundante doraremos la merluza enharinada.
Reservar.

En ese mismo aceite doraremos los ajos laminados y añadiremos más harina y caldo de pescado.

Saltear ligeramente y con cuidado, los guisantes en una sartén a parte y reservar.

Devolver la merluza a la cazuela y cocinar. Cuando esté en su punto añadir los guisantes, las almejas y los espárragos blancos.

Emplazar de manera tradicional en cazuela de barro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RUBIOS DE PASAS, CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes

- *110 gr. de mantequilla derretida (y un poco más para el molde)*
- *1 taza de azúcar moreno*
- *1 huevo*
- *1 c.p de esencia de vainilla*
- *Una pizca de sal*
- *1 taza de harina*
- *12 pasas hidratadas en Ron*
- *1 taza de chispas de chocolate*
- *1 taza de nueces picadas*

Elaboración

Forrar un molde de 20cm x 20cm con papel de horno para poder desmoldar después limpiamente. Precalentar el horno a 180C.

Derretir la mantequilla y mezclar en un recipiente con el azúcar moreno hasta que quede todo ligado, añadir el huevo y la esencia de vainilla, ligar todo, añadir sal y harina tamizada, cuando esté todo bien mezclado, añadir las pepitas de chocolate, las pasas y las nueces troceadas.

Verter la preparación en un molde, hornear durante 20 o 30 minutos. Retirar del horno, desmoldar, cortar con cuidado, poner en el plato y acompañar con helado de vainilla o turrón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

HUEVOS CON JAMOS Y QUESO AZUL EN NIDO DE PASTA BRICK

Ingredientes

- 10 huevos
- 200 g de jamón serrano
- 100 ml de nata líquida
- 100 g de queso azul
- 2 calabacines
- Pasta brick
- 50 g de Mantequilla

Elaboración

En un bol desmenuzamos el queso con ayuda de un tenedor y mezclamos con la nata, reservamos.

Cortamos el jamón en juliana fina, lavamos los calabacines y con ayuda de una mandolina cortamos en laminas muy finas, las salpimentamos y asamos en la plancha aceitada 1 minuto, reservamos en caliente o hacemos a última hora.

Humedecemos ligeramente las hojas de brick damos forma de nido frunciendo los bordes y cocemos en horno precalentado a 180° 4 o 5 minutos, deben quedar crujientes y doradas.

Rompemos los huevos y salpimentamos, calentamos la mantequilla, en una sartén, y hacemos revuelto, cuando estén cremosos, agregar el jamón y la nata con el queso, cocer unos minutos, y rectificamos de sal.

Al Pase

En un plato colocamos el nido de brick, en las paredes interiores colocamos las laminas de calabacín, rellenamos con los huevos revueltos y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FIDEUÁ DE SEPIA

Ingredientes para 4 personas

- 350 g de pasta seca fideo cabello de ángel (fideo fino del número 0)
- 1 cebolleta
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 100 g de sepia sucia (con el coral o mesla pero sin la tinta)
- 300 g de colas de gamba o langostinos
- 1 cucharada de pimentón ahumado de la Vera
- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- 2 l de fumé de pescado

Para el fumet

- 2 l de agua
- 1/2 Kg de espinas de pescado blanco (rape, merluza, lenguado...)
- 50 g de zanahorias
- 50 g de puerros
- 20 g de apio
- 50 g de cebolla
- 1 hoja de laurel
- Un ramo de perejil
- 70 g de vino blanco

Elaboración

Para el fumet

Echamos el agua, las raspas, la verdura entera, el laurel, el perejil y el vino blanco y hervimos todo durante 45 minutos. Colamos y reservamos para mojar la fideua.

Para la fideuá

Echamos el aceite de girasol en una sartén espaciosa, y cuando esté caliente agregamos los fideos secos, directos del paquete. Los doramos hasta que cojan un bonito color y los echamos en un escurridor para separarlos del aceite.

Los reservamos.

Con un par de cucharadas de ese aceite, empezamos a hacer el sofrito en una paella, o una cazuela ancha y baja (al menos 50 cm de diámetro), primero echamos las gambas, previamente sazonadas con sal, y le damos dos vueltas.

Sacamos las gambas semi crudas y echamos el ajo, la cebolla y el pimiento rojo.

A los 10 minutos echamos la sepia picada a cuadrados de 2x2cm y la rehogamos hasta que coja color. Seguido echamos 1 cucharada de pimentón y al segundo siguiente, el tomate frito. Lo dejamos que se reparta todo y echamos el fumet. Cuando levante el hervor echamos el fumet y cuando el conjunto hierva echamos el fideo. Cocemos el conjunto unos cinco minutos.

Echamos las gambas para acabar cociendo otros cinco minutos más.

Presentamos en el mismo recipiente y acompañamos de un mortero con alioli.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

NATILLAS CASERAS CON GALLETA

Ingredientes

- 8 yemas de huevo
- 1 l. de leche
- La corteza de 1 limón
- 1 rama de canela
- 1 rama de vainilla
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de maizena
- Galletas tipo María

Elaboración

Hervir en una olla la leche, con la corteza de limón, la canela y la rama de vainilla abierta con 4 cucharadas de azúcar.

En un bol batir las yemas, con 2 cucharadas de azúcar, los granos de vainilla y la maizena.

Mezclar leche hervida y colada sobre las yemas y cocerla a fuego suave sin que hierva nunca, hasta que desaparezca la espuma de la superficie y coja cuerpo.

Colocar la natilla en tarros individuales y cubrir con una galleta.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

AJOARRIERO A LA VIZCAINA

Ingredientes

- *4 dientes de ajo*
- *800 gramos de bacalao desmigado*
- *2 pimientos verdes*
- *1 cebolla*
- *Salsa de tomate*
- *Aceite de oliva*
- *1 pizca de guindilla*
- *Sal al gusto*

Elaboración

Desalar el bacalao desmigado durante 12 horas, cambiando de agua (hasta que no esté salado). Poner una sartén a fuego medio con dos dl de aceite. Poner la cebolla picada, los pimientos verdes picados, se deja pochar y cuando esté hecho sacar y escurrir el aceite.

Colocar una cazuela de barro a fuego medio con un dl. de aceite y los ajos fileteados, cuando empiecen a tomar color se retiran y se reservan. La cazuela se aparta del fuego y, cuando el aceite se haya templado, se añade el bacalao escurrido moviendo la cazuela para que saque la gelatina.

Se incorpora la cebolla, el pimiento, los ajos, la salsa de tomate y la guindilla. Se dejar hervir durante unos cinco minutos sin dejar de mover la cazuela. Rectificamos de sal



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MARMITAKO

Ingredientes

- *400 gr. de atún*
- *2 cebollas*
- *2 pimiento verdes*
- *1 tomate*
- *1 pimiento rojo*
- *2 ajos*
- *4 patatas medianas*
- *Sal y pimienta*
- *Carne de pimiento choricero*
- *Fumet o agua*
- *Aceite*

Elaboración

Poner una cazuela con el aceite a fuego suave.

Rehogar la cebolla y el ajo todo picado con los pimientos troceados.

Cuando empieza a tomar color incorporar el tomate pelado sin pepitas.

Después de rehogar bien todo el conjunto, añadir la carne del pimiento choricero y las patatas troceadas.

Mojar con el fumet o el agua.

Cuando las patatas están cocidas, añadir el atún cortado a tacos y limpio de pieles y espinas.

Tapamos con la cazuela y dejaremos reposar unos 10 o 15 minutos, lo justo que se requiera pero sin que se pase para que el pescado se haga con el calor



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TORRIJAS CASERAS

Ingredientes

- *1 barra de pan (mejor especial o del día anterior)*
- *1 litro de leche*
- *200 gr azúcar*
- *1 rama de canela y/o canela en polvo*
- *1 corteza de limón*
- *2 huevos para rebozar*
- *Aceite de oliva dos “chupitos” de brandy*

Elaboración

Se pone a cocer la leche con la canela (una rama o una cucharadita de en polvo) y la corteza de limón durante unos 5 o 10 minutos, se añaden un “chupito” de brandy y 200g de azúcar y se disuelve bien.

Se corta la barra de pan en rodajas de unos 2 a 4 cm de grosor y se colocan ordenadas en una fuente un poco honda.

Cuando la leche esté templada, se cubren con ella las rebanadas hasta que se empapan bien y absorban la mayoría del líquido.

Después, con cuidado, se rebozan en harina y huevo batido y se fríen en aceite bastante caliente en una sartén honda.

Se sacan cuando estén doradas y se ponen a escurrir sobre papel de cocina.

Se rebozan o espolvorear con una mezcla de azúcar (2 cucharadas) y canela en polvo (2 cucharaditas)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE RECAPTE DE SARDINAS, CEBOLLA CONFITADA, TOMATE CONCASSE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

Para la masa

- 500 g. de harina
- 12 g. de sal
- 50 ml. de vino blanco
- 50 ml. de aceite de oliva
- 40 g. de levadura fresca
- Orégano seco al gusto
- 150 g. de agua fría
- 30 g. de levadura fresca
- Perejil fresco
- 100 g. de aceitunas negras picadas

Para el relleno

- 800 gr. de cebolla emincé
- 125 gr. de Pedro Ximenez
- 75 gr. de fondo de carne oscuro
- 2 dientes de ajo
- 1 kg. de sardinas
- 8 tomates maduros TPM
- Perejil fresco
- Laurel
- Flor de Sal, cebollino y pimienta
- Una bolsa de rucula

Elaboración

Para la masa

En un bol poner la harina, el orégano, las aceitunas picadas y la sal. Diluir la levadura con el agua tibia y agregarlo al bol de la harina junto con el vino blanco. Ir amasando la coca al tiempo que le vamos añadiendo poco a poco el aceite de oliva. Dejar reposar uso 30 minutos para que fermente.

Una vez haya fermentado, la estiramos y le damos forma de coca.

Pintar con aceite. Poner sobre papel sulfurizado .Cocer a 190°C durante 12 a 15 minutos.

Para la reducción

Reducir el Pedro Ximénez junto con el fondo de carne, hasta obtener una textura de salsa espesa.

Para la cebolla confitada

Cortar la cebolla emincé confitarla, a fuego muy lento, en abundante aceite de oliva junto con una hoja de laurel.

Para el tomate concasse

Marcar y escaldar los tomates. Pelarlos y cortarlos a cuadritos pequeños. Ponerlo en maceración con aceite de oliva, ajo, orégano y una pizca de azúcar.

Montaje

Sobre la coca pondremos una fina capa de tomate concasse, seguida de otra capa de cebolla confitada y al final los filetes de sardinas con la piel hacia arriba. Lo meteremos en el horno uno a dos minutos ya que la sardina tiene que quedar poco hecha para poder conservar todo su sabor y brillo plateado.

Servirla con un hilo de reducción de Pedro Jiménez por encima.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BACALAO DE CUARESMA DE LA “IAIA MARÍA”

Ingredientes

- 5 lomos de bacalao desalado
- 40 g. de pasas
- 60 g. de ciruelas
- 60 g. de piñones
- 4 Patatas
- 150 g. de setas cortadas en trozos grandes
- Harina
- Aceite
- 3 huevos duros
- Sal
- Fumet de pescado
- agua

Para la picada

- Azafrán
- Un diente de ajo
- Unas hojas de perejil

Elaboración

Enharinar el bacalao, espolvorearlos de la harina sobrante y freírlos en aceite muy caliente. Escurrirlos y reservar.
Limpiar las setas y saltearlas en una sartén con ajo y perejil. Reservar
Pelar las patatas y cortarlas en trozos, freírlas en aceite, a media cocción sacarlas y dejar que se escurran. Reservar.
Coger una cazuela de barro, poner aceite de sofreír el bacalao y sofreír las pasas, los piñones y las ciruelas. Una vez sofrido todo, añadir las patatas y rehogar un par de minutos para que cojan todos los sabores. Cubrirlo con el fumet rebajado con la mitad de agua y cocer las patatas, añadir el bacalao, las setas y los huevos duros. Dejar cocer a fuego suave unos minutos. Rectificar de sazón.

Antes de terminar la cocción echar la picada, diluida con un poco de salsa de la cazuela.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSQUILLAS DE ANÍS

Ingredientes

- *1 huevo*
- *63 g. de azúcar*
- *100 g. de leche*
- *50 g. de aceite de oliva*
- *25 g. de anís*
- *1, 5 g. de sal*
- *10 g. de impulsor*
- *350 g. de harina*
- *Ralladura de limón*
- *c/s de semillas de anís*

Elaboración

En un bol mezclamos con barrillas manuales los huevos con el azúcar, añadimos la leche, el aceite y el anís. Por último añadimos la harina mezclada con la sal y el impulsor. Amasamos la masa con la superficie de trabajo y las manos untadas con aceite. Formamos las rosquillas. Dejamos reposar 20 minutos tapadas y las freímos con abundante aceite de girasol. Las escurrimos sobre papel absorbente y las rebozamos con azúcar grano.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MACARRONES A LA CREMA DE BACALAO

Ingredientes

- 500gr de macarrones
- 100 ml de nata líquida
- 300 gr de setas variadas
- 300 gr. de bacalao desalado
- 20 gr de pasas
- 20 gr de piñones
- 1 Manojó de espinacas frescas
- 3 ajos
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Queso de Emmental rallado
- ¼ l de bechamel

Elaboración

Limpiar las espinacas, retirar los tallos y escaldar 1 minuto en agua salada. Parar cocción y saltear 3 minutos hasta que pierdan agua con las pasas y los piñones. Ajustar de sazón y reservar.

Freír los ajos laminados y cuando empiecen a dorarse agregar el bacalao cortado en trozos pequeños. Saltearlo todo y agregar el perejil picado.

Cremar con la nata líquida y dejar reducir. Rectificar de sal.

Hervir los macarrones inglesa y mezclamos con la salsa.

Colocamos las espinacas en el plato de servicio, agregamos la crema de bacalao. Napamos con bechamel, queso rallado y los ponemos a gratinar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN

Ingredientes

- 1/2 kilo de Patas Platillo
- Sal gorda
- 1/2 limón (opcional)

Para el mojo

- 6 Ajos buenos
- Guindillas
- 1 cucharadita de Comino en grano
- 1 cucharadita de Pimentón dulce
- 1 cucharadita de Pimentón Picante
- 1 Pimiento rojo hermoso
- 1 chorrito de vinagre
- 200 ml de Aceite de Oliva (aprox)
- Sal Gorda

Para el mojo verde

- 1 diente de ajo
- 1c.c de comino
- 1c.s. de cilantro picado
- 1c.s. de perejil
- 1 patata cocida
- el zumo de 1 limón exprimido
- sal
- 2 dl de aceite de oliva suave

Elaboración

Para las patatas

En una cazuela colocamos las patatas previamente lavadas, echamos 3/4 de su contenido en agua que no las cubra, añadimos un puñado hermoso de sal gorda, el limón y tapamos con un paño húmedo, y llevamos a ebullición una vez cocidas pasados más o menos 15 o 16 minutos escurrimos bien colocamos en la cazuela otra vez y la llevamos a fuego y sin de dejar de voltearlas las secamos hasta que se arrugue la piel...este proceso dura dos tres minutos

Para el mojo

En un vaso para triturar agregamos todos los ingredientes menos el Aceite, trituramos bien unos 40 segundos y vamos agregando el aceite hasta conseguir la textura deseada

Para el mojo verde

Para el mojo verde triturar con el minipimer la patata cocida, comino, ajos, perejil, cilantro, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCA DE VIDRE

Ingredients

- *½ kg. de harina fuerza*
- *15 gr. de sal*
- *15 gr. de azúcar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *30 gr. de levadura de panadero*
- *75 ml. de leche*
- *100 ml de aceite de girasol*
- *100 gr. de piñones*
- *100 ml de anís dulce*

Elaboración

Deshacer la levadura con la leche.

Añadir un poco de anís y un poco de aceite.

Añadir la sal, el azúcar y la mantequilla.

Incorporar harina hasta que la masa quede fina y elástica, que no se rompa al estirarse.

Dejarla tapada 15 minutos en un paño.

Pasado este tiempo hacer 4 bolas con la masa.

Redondearlas bien hasta que queden la más finas posibles y dejarlas reposar unos 10 minutos más.

Estirar las bolas y darles forma alargada de unos 15 a 18 cm.

Con ayuda de un pincel pintar con aceite por encima y colocar piñones por encima, dejarla reposar 10 minutos.

Espolvorearlas con azúcar abundante para que queden crujientes. Marcarlas con los dedos haciendo pequeños hoyos para que el aceite penetre bien en la masa.

Hornear a 220 °C unos 10 minutos hasta que estén crujientes.

Una vez fuera del horno dejar enfriar sobre una reja.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

MENESTRA DE VERDURAS Y ESPUMA DE MAYONESA Y CRUJIENTE DE TOCINO IBERICO

Ingredientes

- 3 patatas
- 200 gr de judías verdes
- 1 manojo de espárragos
- 1 coliflor pequeña
- 100 gr de champiñones
- 2 remolachas
- 100 gr de guisantes

Para la salsa

- 1 huevo
- Sal
- 1 limón exprimido
- 2 dl de aceite de oliva suave
- 150 gr de nata
- 2 cargas de gas N2O
- 100 gr de tocino a grasa de jamón ibérico.
- Pasta brik

Elaboración

Pelar las patatas y cortarlas en trozos grandes. Hervir las en agua salada durante 20 min.

Cocer la coliflor con agua y un chorrito de vinagre. Escurrimos y enfriamos.

Cocemos las judías y las escurrimos y enfriamos.

Blanquear los champiñones en agua hirviendo con medio limón, chorrito de vino blanco, cucharada de harina y una hoja de laurel

Cortar el pie de los espárragos y cocerlos hasta que estén tiernos.

Escaldamos los guisantes hasta que estén tiernos.

Podemos pasar las verduras por una sartén con un sofrito de ajo o calentarlas al vapor.

Montar una mayonesa con huevo, sal, limón y emulsionamos con aceite. Cuando la mayonesa está lista la diluimos con la nata. Rellenamos un sifón lo cerramos bien ponemos 2 cargas de N2O. Enfriamos a la nevera.

Servimos las verduras de la menestra con la espuma de mayonesa.

Entre dos hojas de brik ponemos tocino ibérico lonchado muy fino. Ponemos entre dos hojas de papel de horno y apretamos con un peso. Cocemos al horno 15 min.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LUBINA AL HORNO PAPAS ARRUGAS Y MOJO VERDE

Ingredientes

- 3 lubinas
- 15 patatas pequeñas
- 50 gr por litro de agua
- pimienta, tomillo,

Para el mojo verde

- 1 diente de ajo
- 1c.c de comino
- 1c.s. de cilantro picado
- ½ pimiento verde
- 1c.s. de perejil
- 1 patata cocida
- el zumo de 1 limón exprimido
- sal
- 2 Dl de aceite de oliva suave

Elaboración

Limpiar la lubina. Escamarla y pulir aletas. Limpiar con agua.

Poner en una fuente del horno con sal, pimienta y tomillo toque de limón.

Cocer al horno 20 min.

Poner las patatas en una olla con agua a cubrir y un buen puñado de sal. Tapar y cocer 10 min. . Destapamos hasta que se evapore el agua. Vamos removiendo las patatas para que se rebocen de sal.

Para el mojo verde triturar con el minipimer una patata cocida, comino, ajos, perejil, cilantro, pimiento verde, sal y limón. Añadir el aceite a chorrito y emulsionar.

Servir la lubina con las papas arrugas y el mojo verde.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

LECHE MERENGADA + BROWNIE

Ingredientes

Para la leche merengada

- 8 dl. de leche
- 2 dl. de nata líquida
- 1 trozo de piel de naranja y de limón
- 1 ramita de canela
- 150 g de azúcar
- 100 g de claras de huevo + 25 g de azúcar

Para el brownie

- 240 gr. Chocolate de cobertura
- 180 gr. de mantequilla
- 310 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr. de harina
- ¼ c.s. de levadura royal
- 100 gr. de nueces
- Aroma de vainilla.

Elaboración

Para la leche merengada

Poner en un cazo la leche y nata.
Añadir las pieles de naranja, limón y canela, hervir.
Añadir el azúcar y retirar del fuego.
Enfriar, colar y refrescar en la nevera.
Semimontar las claras en un bol y añadir el azúcar.
Añadir la mezcla fría y refrescar.
Tener en una cubitera.

Para el brownie

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces.
Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.
Servir un dado de brownie y mojarlo con leche merengada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ A BANDA O DEL SENYORET

Ingredientes

- *2 medidas de arroz*
- *2 sepias troceadas*
- *4 langostinos*
- *1 tomate grande rallado*
- *2 dientes de ajo picados*
- *1 cucharada de pimentón dulce*
- *Azafrán o colorante*
- *1 ñora*
- *Aceite de oliva*
- *2 medidas y media de caldo por persona*

Elaboración

En una paella, vertemos aceite y marcamos los langostinos pelados, retiramos y reservamos.

Sofreímos las sepias cortadas en trozos pequeños. Incorporamos la ñora entera y también la sofreímos. Una vez sofritos los dos ingredientes, añadimos a la paella el tomate rallado, el ajo picado, el perejil también picado y el pimentón dulce. Cocinamos un par de minutos más y retiramos de la paella la ñora,

Incorporamos el arroz y lo sofreímos con todos los ingredientes anteriores. Espolvoreamos el azafrán y seguimos cocinando con todo el sofrito

Mojamos con fumet rojo o blanco y rectificamos de sal. Ponemos en el centro de la paella la ñora que habíamos reservado. Cocinamos el arroz a banda a fuego fuerte durante 6-8 minutos. Luego bajamos el fuego y cocinamos otros 15 minutos más o hasta que veamos que el arroz está en su punto



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CALDOSO CON CONEJO (DE CASA)

Ingredientes

- *1/4 de conejo*
- *200 gramos de arroz*
- *2 litros de caldo*
- *1 tira de pimiento rojo*
- *4 ó 5 judías verdes del arroz*
- *1 tomatito maduro para rallar*
- *1 tira de pimiento verde*
- *1 diente de ajo*
- *1/2 cebolla pequeña*
- *1/2 zanahoria*
- *1/2 latita de guisantes*
- *10 piñones*
- *Toque de pimentón dulce*
- *Toque de pimienta negra*
- *1/2 vasito de vino blanco*
- *Sal*
- *Aceite de oliva*
- *Agua*
- *Colorante*

Elaboración

En una cacerola calentamos el aceite de oliva, y sofreímos primero los trozos de conejo.

Mientras tanto cortamos a trocitos pequeños todas las verduras (cebolla, pimiento rojo y verde, judías planas verdes, ajo, guisantes, zanahoria). Al conejo ya doradito, añadimos todas las verduras, primero la cebolla y después el resto (menos el tomate rallado, los piñones y las pimientas), damos unas vueltas y finalmente incorporamos el tomate y un vasito de agua caliente, para cocer y que se mezclen todos los ingredientes unos 10 minutos.

A continuación verter el 1/2 vasito de vino y dejar que se evapore el alcohol.

Agregar unos toques de pimienta negra, el pimentón dulce, los piñones, remover para que se mezcle y añadimos el agua.

Cuando empiece a hervir añadir el colorante y dejamos cocer a fuego fuerte 10 minutos, después a fuego lento, durante 30 minutos más evitando que se quede sin caldo. Para ello ir añadiendo si hace falta algo de agua caliente, Rectificar de sal y poner el arroz. Para cocer el arroz son 3 o 4 minutos a fuego fuerte y unos 15min.a fuego bajo



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ NEGRO CON ALMEJAS

Ingredientes

- 100 g. de cebolla ciselé
- 2 ajos ciselé
- 150 g. de puré de tomate
- 1 h. de laurel
- 400 g. de sepia
- 16 Almejas
- Perejil picado
- 1 diente de ajo ciselé para saltear las almejas
- 400 g. de arroz bomba
- 1 l. de fumet de pescado
- 2 bolsas de tinta

Elaboración

Para el sofrito

Calentar el aceite en una cazuela y dorar la sepia cortada al gusto, añadir la cebolla y bajar el fuego para que se cocine muy lentamente hasta que la cebolla tome un color dorado muy intenso, en ese momento añadir el ajo, rehogar e incorporar el tomate, cocinar hasta evaporación total.

En una paellera anacarar el arroz con el sofrito y mojar con el caldo hirviendo en el cual se le habrá disuelto las bolsas de tinta. Mientras se cuece el arroz, dorar un diente de ajo en una sartén, agregamos las almejas, las salteamos y las agregamos al arroz dos o tres minutos antes de terminarlo.

Rectificar de condimentación. Reposar una vez seco. Servir con allioli



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ MONTAÑES

Ingredientes

- *1 medida de Arroz*
- *Setas*
- *Butifarra de perol*
- *Garbanzos*
- *Cebolla*
- *2 medidas y media de caldo oscuro*
- *Laurel*
- *Tomillo*

Para la picada

- *Almendras*
- *Ajo*
- *Pan*
- *Perejil*
- *Azafrán*
- *Sal*

Elaboración

Para la cebolla

Pasamos la cebolla por la picadora de carne, termomix etc..y la dejamos escurrir toda la noche dentro de una cazuela

A la mañana siguiente la colocamos en una cazuela y sin aceite la rehogamos a fuego medio hasta que esté dorada, mientras tanto el agua de la cebolla la ponemos en un cazo y la llevamos a ebullición hasta caramelizar.

Una vez el agua caramelizado se lo añadimos a la cebolla y fuera del fuego añadimos un buen chorro de aceite de oliva.

Para el arroz

En una paellera rehogamos las setas, una vez rehogadas añadimos la butifarra del perol, garbanzos cocidos y dos cucharadas de cebolla dorada, rehogamos un par de minutos

Añadimos el arroz con la hierbas aromáticas y mojamos con caldo oscuro, cocemos a fuego fuerte 6 u 8 minutos y luego unos 15 minutos a fuego medio o hasta que el arroz este en su punto, rectificamos de sal.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ BRUT

Ingredientes

- *Un conejo con su hígado (originalmente es liebre)*
- *1 pichón*
- *200 gr. de costilla de cerdo*
- *100 gr. de setas variadas*
- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *4 tomates maduros*
- *100 gr. de habas tiernas*
- *200 gr. de arroz bomba*
- *2 morcillas*
- *aceite de oliva, perejil, sal y pimienta*
- *1 litro de caldo de verduras*

Elaboración

Troceamos el conejo y el pichón .Salpimentamos. En una cazuela con el aceite de oliva caliente doramos el conejo, el pichón y las costillas de cerdo. Reservamos las carnes en papel absorbente de cocina. A continuación doramos las setas y reservamos. Rehogamos la cebolla cortada en brunoise y el ajo que previamente habremos escaldado. Añadimos el tomate limpio de piel y pepitas, añadimos un poco de azúcar para corregir su acidez y mantenemos cocción hasta que evapore su humedad.

Incorporamos las carnes y añadimos la mitad del caldo de verduras, tapamos y alargamos cocción a fuego lento durante 20 minutos. Añadimos las habas y el arroz y mantenemos cocción durante 20 minutos. Según el grado de evaporación del caldo de verduras anterior añadiremos de nuevo si fuese necesario. 10 minutos antes de finalizar la cocción del arroz incorporamos las setas y la morcilla sin piel y bien triturada. Rectificamos de sal y pimienta. Preparamos la picada friendo el hígado del conejo en una paella con poco aceite. Con la ayuda de un mortero majamos el hígado con el perejil y un poco de sal. Añadimos la picada 5 minutos antes de finalizar la cocción de l'arros brut.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

AJO QUEMADO TRADICIONAL

Ingredientes

Para el Fumet

- Cabeza y espina de rape
- 100 gr. de cebolla emincée
- 2 d. ajos ecrasée
- 200 gr. de tomate triturado
- Bresa de verduras
- Vino blanco seco

Para el Sofrito

- 2 colas de rape de ración
- 4 d. de ajo
- ½ c.c de pimentón dulce
- Sofrito de tomate y picada
- Perejil picado
- Rape
- 4 lomos de rape
- 2 patatas medianas
- 1 calamar

Elaboración

Para el Fumet

Rehogar cebolla junto con los ajos en aceite de girasol, añadir tomate triturado, añadir la bresa, añadir retales de pescado, mojar con vino blanco seco. Mojar con agua, hervir 20 minutos, espumar.
Mojar la preparación anterior (sofrito) con el fumet. Reservar.

Para el Sofrito

En una cazuela dorar los ajos laminados, añadir el pimentón dulce, cocinar ligeramente, añadir el tomate, sofreír, (picar los ajos con las almendras y el perejil) añadir picada y reservar.

Acabado

En una sartén: marcar el calamar y los lomos de rape, Añadir a la preparación y cocinar junto con trozos de patata rota. Cuando esté en su punto presentar en plato soperó.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PASTISSETS DE TORTOSA

Ingredients

Para la masa

- 300 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de aceite
- 100 ml. de mistela
- Piel de limón rallada

Para el relleno

- 300 gr. de cabello de ángel
- Pizca de canela, comino o nuez moscada

Acabado

- Huevo batido
- Azúcar normal o lustre

Elaboración

En un bol hacer la pasta mezclando todos los ingredientes y dejarla reposar unos 15 minutos. Mientras mezclar el cabello de ángel con la pizca de especia que se desee o una mezcla.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de unos 3 ó 4 mm. de grosor.

Cortar unos discos de unos 5 cm. de diámetro rellenarlos con una cucharadita del relleno mojar con agua fría los bordes, doblar sobre ella misma en forma de media luna (como si fuesen unas empanadillas), apretar los bordes y marcarlos con un tenedor.

Pintarlos con el huevo batido, colocarlos en una placa de horno encamisada y hornearlos a unos 180° unos 20 minutos hasta que estén bien dorados.

Espolvorear con el azúcar que se desee y servir fríos o calientes.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

SALMONETES EN TORRONADA DE PATATA CON ENCURTIDOS

Ingredientes

- 3 patatas blancas medianas
- Una ¼ parte del volumen de patata en queso rallado Emmental
- 1 d. de ajo laminado
- Una nuez de mantequilla
- 2 salmonetes
- Pimentón rojo dulce
- 100 gr. de olivas negras
- 100 gr. de olivas verdes
- Pepinillos en vinagre
- 4 guindillas verdes
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

Hervir las patatas con piel en agua abundante con sal. Enfriar y pasar por el rallador. Reservar condimentada.

Poner mantequilla y un poco de aceite en una sartén para dorar ligeramente el ajo laminado, mezclar las preparaciones (patata rallada y queso) añadir a la sartén y cocinar como si de una tortilla de patatas se tratara.

Aparte picar los encurtidos, aliñar y mezclar en un bol, reservar.

Escamar, retirar y marcar lomos de los salmonetes, condimentar.

Montar el plato utilizando la turronada como base, poner encima los lomos de salmonete y los encurtidos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CALDOSO CON COSTILLA, SALCHICHAS, SEPIA, Y GAMBAS

Ingredientes

- 300 gr. de arroz bomba de Calasparra
- 2 costillas de cerdo
- 2 salchichas
- 1 sepia
- 4 gambas rojas
- 2 C.S. de Coñac
- 200 gr. de cebolla rallada
- 150 gr. de tomate triturado
- Una pizca de pulpa de ñoras
- Azafrán
- 650 gr. de caldo de pescado
- 2 ajos
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración

En una paella, dorar las costillas y la sepia, dorar las gambas después, añadir el Coñac y flambear, retirar gambas y en esa sustancia, rehogar la cebolla rallada, añadir el tomate triturado, cocinar, añadir una pizca de pulpa de ñora, cocinar un momento, tostar y añadir el azafrán, añadir el arroz anacarado, condimentar al gusto, mojar con el caldo caliente y cocinar. A media cocción, añadir una picada de ajo y perejil, mantener en el fuego o llevar al horno para finalizar el plato.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PAQUETITOS CRUJIENTES DE CREMA PASTELERA CON MANGO, RON, AZÚCAR Y CANELA

Ingredientes

- *1 litro de leche*
- *175 gr de azúcar*
- *Piel de limón*
- *1 rama de canela*
- *6 yemas de huevo*
- *90 gr de almidón (Maizena)*
- *1 vaina de vainilla*
- *1 mango maduro*
- *Ron*
- *Aceite de girasol*
- *1 huevo*
- *Pasta brick*
- *Azúcar y canela*

Elaboración

Hacer una crema pastelera infundiendo la leche con la vainilla, añadir las yemas de huevo, el azúcar mezclado con el almidón, la piel de limón, la canela en rama y cocinar hasta espesar. Pelar y cortar el mango, añadirlo a la preparación anterior, añadir un chorrito de ron.

Enfriar la crema y envolverla con la pasta brick. Congelar.

Al servicio: sacar del congelador y freír, espolvorear con azúcar glasé y canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALLOS A LA VIZCAÍNA CON MANITAS DE CORDERO

Ingredientes

- 1kg de callos de ternera
- 4 manitas de cordero
- 1/2 kg de cap i pota
- 1 puerro
- 2 cebollas moradas grandes
- 2 pimientos rojos medianos
- 3 dientes de ajo
- 8 pimientos choriceros
- 50 g de chorizo
- agua, sal, aceite de oliva
- 250 g de tomate Frito
- 250 ml de vino blanco.

Elaboración

En una cazuela amplia ponemos un poco de aceite de oliva, rehogamos las cebollas picadas brunoise. Cuando estén transparentes echamos el pimiento picado y los dientes de ajo picados y el chorizo, y guindilla al gusto.

Una vez que esté dorado agregamos la carne del pimiento choricero, damos unas vueltas, añadimos los callos cortados (previamente lavados) y las manitas de cordero (ya cocidas) partidas en dos o enteras al gusto, rehogamos un par de minutos y añadimos el vino blanco, cuando reduzca añadimos agua, unos dos vasos, y un poco de sal. y cocemos 40 minutos mas o menos, pasado este tiempo agregamos la Cap i pota, añadimos el tomate frito y cocemos diez minutos a fuego bajo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CONEJO A LA MONTAÑESA CON GRATEN DE ALLIOLI Y MIEL

Ingredientes

- *1 conejo de 900 g*
- *1 kg de tomates maduros*
- *4 cebollas medianas*
- *hiervas aromáticas al gusto*

Para el allioli

- *1 huevo*
- *1 ajo hermoso*
- *1/4 de litro de aceite de oliva*
- *1 cucharada de miel*

Elaboración

Partimos el conejo en cuartos, deshuesamos o no la gusto, salpimentamos y marcamos en plancha por ambos lados hasta dorar, una vez dorado colocamos en bandeja de horno y con el horno precalentado a 180° horneamos 15 minutos.

Aparte pelamos cebolla cortamos en juliana y pochamos en rehogadora unos 20 minutos, escaldamos tomates desechamos piel y pepitas, en una sartén salteamos la carne de tomate a cuartos, con sal y azúcar, agregamos cebolla y cocemos unos 15 minutos, en una bandeja de horno colocamos una cama de tomate encebollado, apoyamos el conejo con lo bonito hacia arriba, napamos con allioli de miel y gratinamos hasta dorar.

Para el allioli

En un vaso triturados colocamos el ajo picado, el huevo, sal y 100 ml de aceite de oliva, trituramos a máxima potencia 40 sg y agregamos el resto del aceite al hilo, rectificamos de sal y agregamos por último la cucharada de miel



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ROSQUILLAS

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 K de harina
- 300 g de azúcar (para la masa)
- azúcar (para envolverlas)
- 2'5 sobres de levadura Royal
- 20 g de anís molido
- 1/2 vaso (de los de agua) de anís
- 1/2 vaso de zumo (el de un limón, el resto hasta llenar el vaso, de naranja)
- 1/2 vaso de aceite de girasol
- La ralladura de la piel de 1,5 limones y 1/2 naranja
- Aceite de girasol para freírlas

Elaboración

Separar las yemas de las claras.

Batir las claras con la batidora hasta que estén muy espumosas (casi punto de nieve).

Entonces añadir las yemas y batir.

Añadir el azúcar, ¡a meter las manos!

Añadir la levadura, el zumo los anises molido, el vesito de anís, vaso de aceite y ralladura, sin dejar de remover con las manos.

Lo último que se incorpora es la harina.

Se va espolvoreando en la superficie y se va amasando, la masa ha de ir engordando.

Se sabe que ya está cuando ya te duelen los brazos, notas la masa y con las manos enharinadas puedes hacer bolas, se trabajan bien y no se te pegan.

Se hacen bolas y se colocan sobre la superficie enharinada.

Con maña -hay que ser rápido-, montar una sobre otra -para hacerlas dobles- y aplastarlas un poco para que se peguen.

Metiendo el dedo en el centro para hacerles agujero se introducen en abundante aceite caliente.

De entrada se hunden en el aceite -que no cunda el pánico-, pero rápidamente flotan.

Ahí entra en funcionamiento “el palito de la Vitoria” -o similar, el mango de un cubierto de palo-, se mete en el agujerito del centro y se hace girar la rosquilla sobre sí misma -sino el agujero tiende a cerrarse y queda una especie de buñuelo-.

Con una espumadera, vuelta, vuelta y otra vuelta hasta que se doren.

Se escurren de aceite y aún calientes se rebozan en azúcar



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

FOCACCIA CON SABORES MEDITERRANEOS

Ingredientes

Para la Masa de focaccia

- 250 gr. harina
- 4 gr. sal
- 15 gr. levadura prensada
- 50 ml. Leche
- 50 ml. Agua
- 50 ml. Aceite de oliva

Para el Tomate confitado

- 3 ud. Tomate pera
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Azucar
- 1 ajo chafado

Acabados

- 100 gr. cebolla emincé
- 3ud. Filetes de anchoas
- 9 ud. Oliva negra de Aragon deshuesada
- 1 c.c romero fresco picado
- 6ud. Petalos de tomate en juliana
- Sal maldon
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

Para la Masa de focaccia

Juntar la harina con la sal, amasar con la leche, el agua y el aceite. Añadir la levadura y trabajar unos 10 minutos. Dejar fermentar unos 30 minutos.

Para el Tomate confitado

Escaldar los tomates y refrescar. Pelar, cortar en cuatro y retirar las semillas. Condimentar bien con el azúcar, la sal y la pimienta. Añadir el ajo y el aceite. Mezclar bien. Poner en una bandeja al horno a 100°C una hora aproximadamente. Cuando este retirar y guardar

Acabados

Cuando la masa este fermentada, romper. Estirar a 3mm de grueso y cortar del tamaño que se desea. Disponer todos los ingredientes bien repartidos. Dejar fermentar, rociar con aceite y sal. Cocer a 200°C unos 8-10 minutos. Servir



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CALLOS, CABEZA Y PATA DE TERNERA GUISADOS CON GARBANZOS

Ingredientes

- 500gr. callos cocidos cortado en dados de 1.5x1.5 cm
- 200gr. cabeza cortada cortada en dados
- 100gr. pie de ternera precocido cortada en dados
- Fondo blanco de ave
- 150 gr. garbanzo cocidos

Para el Sofrito

- 50ml de aceite de oliva
- 250gr. cebolla ciselé
- 1 ajo ciselé
- 25gr. jamon en macedonia
- 75 gr. chorizo de orza en macedonia
- ½ c.c pimentón dulce
- Una pizca de pimentón picante
- 50ml vino blanco
- 150gr. tomate triturado

Para la Picada

- 1 ajo pequeño
- 1c.s perejil picado
- 5 hebras de azafrán
- 10gr. pan frito
- 5gr. almendras tostadas
- 40ml vino rancio
- 10ml aceite de oliva

Elaboración

Para el Sofrito

Poner a rehogar la cebolla con el aceite. Añadir el ajo, el chorizo y el jamón. Rehogar. Añadir el pimentón dulce y el picante, rehogar fuera del fuego. Desglasar con el vino y evaporar. Añadir el tomate, cocinar hasta evaporación.

Para la Picada

Juntar todo y triturar bien.

Acabados

Juntar el sofrito con las carnes y mojar justo a cubrir con el fondo. Cocer a fuego lento tapado una hora aprox. Añadir los garbanzos, cocer 10 min mas.

Agregar la picada, salpimentar y cocer de 5 a 10 minutos mas. Rectificar y servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- *65 gramos de arroz*
- *1 litro de leche*
- *150 grs. de azúcar*
- *1 limón*
- *10 grs de canela en polvo*
- *1 trozo de canela en rama*

Elaboración

Se pone en una cazuela al fuego la leche, la canela en rama y la corteza del limón.

Se dejará que hierva unos minutos (5 o 6 minutos).

Añadimos el arroz y cocemos a fuego bajo hasta que la leche engorde, agregamos el azúcar y cocemos unos minutos mas.

Se saca y se deja enfriar, espolvoreándolo con la canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ DEL SENYORET

Ingredientes

Para el Fondo de cocción mixto paella

- 600 g. de fondo de ave
- 600 g. de fondo moreno
- 600 g. de fondo rojo

Para el Sofrito paella

- 150 g. de cuello de cerdo cortado en macedonia
- 150 g. de pechuga de pollo cortado en macedonia
- 200 g. de sepia en macedonia
- 250 g. de cebolla ciselée
- 40 g. de pimiento verde en brunoise
- 2 ajos ciselée
- 1 c.s de tomate frito
- Aceite de oliva

Para la Picada

- 2 ajos
- 2 ñoras remojadas y peladas
- 20 hebras de azafrán
- 50 g. de aceite de oliva
- 200 ml. de agua

Para la Guarnición servicio

- 4 alcachofas cocidas a la inglesa
- 60 g. de guisantes cocidos a la inglesa
- ½ pimiento rojo escalibado cortado en macedonia
- 60 g. de judía verde cocida a la inglesa
- 10 colas de gamba peladas
- 10 mejillones abiertos al vapor
- 1 medallón de rape, opcional

Al pase por ración

- 80 g. de arroz bomba por persona
- 1 G.S
- 4 c.s de sofrito
- 250 g. de fondo mixto de paella
- 2 c.s de picada

Elaboración

Poner a hervir todos los ingredientes del fondo juntos para homogeneizarlo.

Dorar las carnes y la sepia del sofrito por separado y decantar, dorar lentamente la cebolla y el pimiento, añadir el tomate frito, rehogar y añadir el ajo y dejar cocer.

Al pase por ración

Anacarar el arroz con el sofrito y mojar con el fondo caliente, añadir la picada y a los 5 minutos añadir las hortalizas de la G.S, rectificar de sal y acabar la cocción en el horno.

2 minutos antes de terminar cocción, disponer el pescado y el marisco por encima.

Dejar reposar 3 minutos.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAP I POTA CON GARBANZOS Y GAMBAS

Ingredientes

- 500 g. de garbanzos
- 200g. de cabeza de ternera cocida cortada en dados de 2 cm.
- 250 g. de pata de ternera cocida cortada en dados
- Una cebolla
- Una zanahoria
- 3 dientes de ajo
- ½ tronco de apio
- ½ puerro
- Sal
- Clavo, laurel y tomillo

Para el sofrito

- Aceite de oliva
- 250 g. de cebolla ciselé
- Un diente de ajo ciselé
- Una hoja de laurel
- 40 g. de jamón cortado en macedonia
- 40 g. de chorizo en macedonia
- ½ c.c de pimentón dulce
- 100 g. de tomate tamizado
- 100 ml. de vino blanco
- Fondo de ave

Para la picada

- Un diente de ajo
- 2 c.s de perejil
- azafrán
- 50 g. de almendra tostada
- 25 g. de aceite de oliva
- 25 g. de agua

Otros

- 6 gambas
- brandi

Elaboración

Para el cap i pota

Blanquear las carnes por separado, lavar y luego colocar en una marmita la pata de ternera con las hortalizas, la sal y las especias. Cocer durante dos horas y añadir la cabeza de ternera, cocer ½ hora más y retirar del fuego. Dejar entibiar, decantar las carnes. Deshuesar la pata y cortar en dados de 2 cm. de grueso. Reservar las carnes en la cocción previamente colada.

Confeccionar el sofrito según costumbre, utilizando los ingredientes por orden de la receta. Evaporar todo el vino. Reservar.

Triturar todos los ingredientes de la picada y reservar.

Pelar las gambas, salteamos las cabezas de las gambas, añadimos un chorrillo de brandi, encendemos y dejamos evaporar el alcohol, lo aligeramos con un poco de fondo de ave y lo colamos por chino. Por otro lado salteamos las colas de las gambas y reservamos.

Acabados

En un sauter, juntar el sofrito con las carnes, los garbanzos y un poco de líquido de cocer el cap i pota, o fondo de ave. Cocer todo el conjunto ½ hora. Añadir la picada y el jugo de las gambas. Cocer 10 minutos más. Emplatar con plato hondo y coronarlo con las gambas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 300 g. de azúcar
- 300 g. de almendra molida
- 150 g. de huevos
- 50 g. de nata líquida
- 100 g. de leche
- Ralladura de limón
- Azúcar glas para espolvorear

Elaboración

Tostar la almendra en el horno a 180° C. durante 10 minutos, removiendo de tanto en tanto para que no se queme.

Batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen. Con cuidado, y con una espátula de mano, incorporamos la nata, las almendras molidas y la ralladura de un limón.

Encamisamos un molde plano y lo llenamos con la masa. Cocemos en el horno a 170 ° C. unos 30 min. Una vez frío y desmoldado, la espolvoreamos con azúcar glasé.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ A LA EXTREMEÑA

Ingredientes

- 200 gr. de arroz bomba
- 100 gr. de oreja de cerdo
- 100 gr. de panceta
- 1 mano de cerdo
- 50 gr. de jamón
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 c. de pimiento de la Vera
- Hojas de laurel, sal y pimienta

Elaboración

Cortaremos la cebolla en brunoise y rehogaremos en manteca de cerdo unos 45 minutos con la hoja de laurel. Añadimos el pimiento rojo cortado en juliana. Freiremos unos 8 minutos. Añadiremos la oreja cortada en juliana, la panceta cortada en dados y deshuesaremos el pie. Freiremos unos 10 minutos, añadimos el ajo cortado en ciselée con el jamón cortado en juliana. Espolvoreamos con pimentón, freímos 30 segundos. Incorporamos el arroz, rehogamos unos 3 minutos e incorporamos unos 600 ml. de caldo de verduras o agua Salpimentar Cocer 4 minutos a fuego fuerte y reducir el fuego. Cocer unos 15 minutos hasta que el arroz esté a punto.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

EMPANADA DE CARNE

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina
- 1 c.s. de vino blanco u orujo
- 1 c.s. de aceite de oliva
- 20 gr. de manteca de cerdo
- Pizca de azúcar
- Pizca de sal
- Agua tibia la que necesite

Para el relleno

- 25 cl de aceite de oliva
- 500 gr. de lomo de cerdo
- 2 cebollas
- 3 ajos
- 2 pimientos verdes
- 150 gr. de jamón
- 2 tomates
- Sal, pimienta y pimentón

Elaboración

Para la masa

Tamizar la harina y mezclarla con el vino, el aceite, la manteca derretida, el azúcar y la sal y el agua tibia necesaria para ligar.

Amasar hasta lograr una masa suave. Dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. Dividir la masa en dos mitades, estirar y rellenar una placa de horno engrasada, procurando que la masa sobresalga ligeramente por el borde superior.

Colocar el relleno.

Estirar la masa restante y extenderla sobre el relleno. Enrollar el borde saliente con la masa de cobertura.

Pintar con yema de huevo y hornear a unos 180° unos 30 minutos hasta que se dore.

Para el relleno

Calentar el aceite de oliva en una sartén grande.

Sofreír en él las tiras de lomo, reservar.

En el mismo aceite hacer un sofrito con las cebollas, el pimiento, el jamón, los ajos y el tomate, todo junto.

Añadir la carne, el pimentón, salpimentar.

Extender sobre la empanada.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PESTIÑOS

Ingredientes

- 300 gr. de harina
- 100 ml. de vino blanco
- 1 huevo
- Corteza de limón
- 250 ml. de miel
- 2 c.s.d e anises
- Azúcar glas
- 100 ml. de aceite de girasol

Elaboración

Calentar el aceite con la corteza de limón, retirar del fuego, poner los anises y dejar enfriar. Pasar el aceite frío a un recipiente y añadir el vino blanco, la harina tamizada, el huevo y dos cucharadas de miel. Mezclaremos hasta obtener una masa fina.

Echar sobre una placa enharinada y dejar en reposo unos 30 minutos.

Pasar por el rodillo y estirar hasta obtener una masa fina.

Cortar en triángulos y enrollar por una esquina, formando un cilindro ancho y aplastado.

Presionar en la esquina exterior para que se mantengan a la hora de freír.

Freír en aceite abundante poniendo poca cantidad a la vez.

Ecurrir y dejar enfriar.

Calentar la miel con un poco de agua a fuego lento hasta el primer hervor.

Retirar y bañar los pestiños, dejándolos escurrir sobre una rejilla.

Espolvorear con azúcar lustre antes de servir.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CAZON EN ADOBO CON ENSALADA DE COL Y ZANAHORIA

Ingredientes

- *1 kg de cazón limpio*
- *4 dientes de ajo*
- *1 vaso de vinagre blanco*
- *1 cucharada de pimentón*
- *Orégano*
- *Sal*
- *Harina para freír pescado*
- *Aceite de oliva*
- *½ col*
- *4 zanahorias*
- *1 cebolla tierna*
- *Mayonesa*
- *1 c.c Sésamo*
- *1.c.c. Aceite de sésamo*
- *2 c.s. Salsa de soja*

Elaboración

Preparamos la marinada del pescado -majado en un mortero- con el ajo, un puñado de sal, orégano y el pimentón. Añadimos el vinagre. Colocamos el cazón cortado en un recipiente. Cubrimos con la marinada y dejamos macerar unas ocho o 10 horas. Escurrimos bien el pescado y lo pasamos por harina de fritura. Las freímos en una paella con aceite abundante y caliente.

Cortamos la col a juliana, rallamos la zanahoria y picamos la cebolla tierna.

Aliñamos con mayonesa sal y pimienta. Podemos darle un toque oriental al aliño mezclando aceite de sésamo y salsa de soja.

Servimos el cazón con un poco de ensalada



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

PULPO A LA GALLEGA CON BLINIS DE PATATA Y ESPUMA PIMENTÓN

Ingredientes

- 1 kg de Pulpo

Para los Blinis de patata

- 700 gr de patata kenebek
- 4 yemas
- 4 claras
- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla

Para la Mahonesa de pimentón

- 1 huevo
- 1 c.s de pimentón ahumado
- Sal
- el zumo de 1/2 limón exprimido
- Aceite de oliva suave
- Flor de Sal
- Cebollino

Elaboración

Si el pulpo está precocido cortarlo a rodajas y antes de servir sumergir en agua hirviendo

Si el pulpo está crudo escaldar 3 veces en una olla con abundante agua hirviendo. Después cocer 20 min a fuego medio alto y dejar reposar con el fuego apagado 20 min dentro del agua. Pescarlo y cortarlo a rodajas.

Para los Blinis de patata

Hervir las patatas con piel. Cuando estén tiernas las escurrimos, las pelamos y las pasamos por el pasa purés. Mezclamos la harina y la mantequilla y dejamos enfriar un poco. Añadimos las yemas una a una mientras mezclamos y al final incorporamos las claras montadas a punto de nieve. Antes de servir pondremos una cucharada de masa a la plancha y la doraremos por los dos lados.

Para la Mahonesa de pimentón

En un vaso de triturar pondremos huevo, pimentón, zumo de limón, sal y por ultimo vamos añadiendo el aceite mientras va emulsionando.

Decoramos con un poco de flor de sal, cebollino y un chorro de aceite de oliva virgen.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CANUTILLOS FRITOS RELLENOS DE CREMA

Ingredientes

- *¼ de l de leche*
- *1 dl de aceite*
- *Una pizca de sal*
- *½ kg de harina*
- *½ l de crema pastelera.*

Elaboración

Se ponen en una olla calentamos la leche, el aceite y la sal. Se añade la harina y se mezcla, hasta que la masa quede lisa pero no dura. Se deja reposar en el frigorífico envuelta en papel de film, durante media hora. Se estira la masa con el rodillo, utilizando aceite en lugar de la harina que se suele usar par estirar.

Se deja la masa lo mas fina pasible. Se cortan tiras de 2 cm. de ancho por 20 de largo y se van enrollando sobre los moldes, empezando por la punta del cono.

Se fríen los canutillos en abundante aceite bien caliente, y se sacan bien doraditos en un paño, para que escurran toda la grasa.

Se rellenan, con una manga con boquilla, de la crema pastelera que se habrá hecho previamente.

Se espolvorean de azúcar glas.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CHIPIRONES CON ALBÓNDIGAS

Ingredientes

Para el guiso de chipirones

- 3 dientes de ajo picados
- 2 cebolletas picadas
- 1 kg. de chipirones limpios con piel
- 1 vaso de txakoli
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva y sal

Para las albóndigas

- 0'4 kg. de carne picada de vaca
- 0'3 kg. de carne de cerdo picada
- 1 cebolla, 1 ajo picado, pochados en aceite
- 1 pedazo de miga de pan remojado en leche, escurrido
- Perejil picado
- 1 pizca de salsa Kétchup
- 1 pizca de salsa de soja
- 1 yema y 1 huevo entero
- Sal y pimienta molida

Además

- 3 patatas medianas en dados, fritas

Elaboración

Para el guiso de chipirones

En una olla baja y ancha, aceite de oliva, ajos y cebolletas picados en brunoise, colorear 5 mn.
Mientras, trocear chipirones sobre la tabla y saltearlos en una sartén a fuego fuerte.
Añadir los chipirones a la olla, agregar el txakoli y el agua, salpimentamos y guisamos 40 mn. aprox.
El fondo ha de quedar siempre jugoso, con salsa.

Para las albóndigas

Amasar las carnes, cebolla-ajo pochados, agregamos miga de pan remojado, perejil picado muy fino, Kétchup, soja, el huevo entero y la yema. Probamos la sazón de la masa, haciendo una mini-hamburguesa en sartén.
Hacer bolas y reservarlas.
Meter las albóndigas en la salsa de los chipirones y guisarlas a fuego suave 20 mn.
Añadir las patatas fritas por encima y espolvorear con perejil picado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ANDRAJOS DE CONEJO Y ALCACHOFA

Ingredientes

- *1 conejo troceado pequeño*
- *8 alcachofas*
- *2 cabezas de ajos*
- *200 g de tocino ibérico veteadado*
- *200 g de habas*
- *Tomillo y romero fresco*
- *2 berenjenas*
- *Aceite de oliva*
- *Hígado de conejo*
- *Alcaravea en grano*
- *Clavo*
- *2 pimientos choriceros o pulpa de pimiento choricero*
- *0'5 kg de masa de pan.*

Elaboración

Dorar el conejo en trozos pequeños junto con la panceta en dados sin piel, los ajos encamisados, los trozos de hígado y un poco de aceite de oliva.

Añadir las alcachofas limpias y las berenjenas en trozos grandes, aromatizamos con tomillo y romero y dar una vuelta de unos 3 minutos.

Añadir la carne de pimientos choriceros, las habas y mojar con agua o caldo

Añadir algo de sal, pimienta, clavo y alcaravea.

Cuando está a punto de sabor y de cantidad de líquido, poner en trozos los andrajos.

Cocer durante unos 20 minutos



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- *120 gramos de arroz.*
- *2 litro de leche*
- *400 grs. de azúcar*
- *1 limón*
- *10 grs de canela en polvo*
- *1 trozo de canela en rama*

Elaboración

Se pone en una cazuela al fuego la leche, la canela en rama y la corteza del limón.

Se dejará que hierva unos minutos (5 o 6 minutos).

Añadimos el arroz y cocemos a fuego bajo hasta que la leche engorde, agregamos el azúcar y cocemos unos minutos mas.

Se saca y se deja enfriar, espolvoreándolo con la canela en polvo.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CRISPELLS DE BACALAO CON SALSA TÁRTARA Y CHIPS DE BONIATO O PATATA

Ingredientes

Para los Crispells

- 100 gr. de patatas
- 100 gr. de bacalao desmigado
- 50 gr. de agua
- 20 gr. de mantequilla
- 30 gr. de harina
- 1 huevo
- Ajo y perejil

Para la Salsa tártara

- 1 lactonesa apretada
- ½ cebolla de Figueras
- Pepinillos en vinagre
- Alcaparras
- 2 huevos duros (Clara)
- Anchoa

Para el Crujiente de boniato

- 1 boniato
- Aceite de girasol

Elaboración

Hervir las patatas, añadir (al final) el bacalao al punto de sal, cuando las patatas estén en su punto, retirar y reservar el agua de cocción.

Chafar las patatas y el bacalao y reservar.

Con los 50 gr del agua de cocción, la masa de patatas con bacalao y el ajo y perejil picados: elaborar una pasta xou. Hacer bolas y freír. (Estos buñuelos no se inflan)

Picar los ingredientes de la salsa tártara al mismo tamaño y mezclar con la lactonesa. Reservar en nevera.

Cortar chips de boniato y freír en aceite de girasol y reservar sobre papel absorbente.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

RAPE ARROMESCADO CON SALTEADO DE SETAS, TOMATES SECOS, CALÇOTS Y CAMELIZADO DE CEBOLLA

Ingredientes

- *1 suprema p.p de rape*

Para la Romescada

- *8 almendras tostadas*
- *6 avellanas tostadas*
- *1 d. ajo*
- *2 ñoras*
- *150 gr de tomate triturado*
- *Vinagre de manzana*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva*
- *Agua de las ñoras*
- *Sal y pimienta*
- *Fumet de pescado*

Guarnición

- *600 gr. de cebolla en juliana*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Gírgolas*
- *Calçots*
- *Tomates secos para hidratar*

Elaboración

Poner ñoras en remojo, retirar pulpa y reservar agua de remojo. Dorar ajos, retirar y hacer sofrito, reservar. Llevar todos los ingredientes a vaso de túrmix y triturar, rectificar. Aligerar con un poco de fumet de pescado.

En un cazuela o recipiente ancho rehogar la cebolla a fuego suave con aceite de oliva. Condimenta cuando esté en su punto y reservar. Cortar los calçots por la parte blanca, limpiarlos de tierra y envueltos en papel de aluminio, ponerlos a hornear. 20/30 minutos a 180°. Cortar y saltear las gírgolas, condimentar. Hidratar los tomates y saltear junto con las setas.

Dorar el pescado y marisco al pase. Napar con la salsa de romesco ligera, acompañar con la guarnición.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

TARTA DE PERA CON HELADO DE TURRON

Ingredientes

- *110 gr. de mantequilla derretida (y un poco más para el molde)*
- *60 gr. de azúcar*
- *1 huevo*
- *1 c.p de esencia de vainilla*
- *Una pizca de sal*
- *5 C. S de harina*
- *1 pera blanquilla confitada en almíbar*
- *75 gr. de almendra en polvo*
- *2 C.S de Licor*
- *Almendra laminada*

Elaboración

Forrar un molde de 20cm x 20cm con papel de horno para poder desmoldar después limpiamente. Precalentar el horno a 180C.

Derretir la mantequilla y mezclar en un recipiente con el azúcar hasta que quede todo ligado, añadir el huevo y la esencia de vainilla, ligar todo, añadir sal, la harina tamizada y la almendra en polvo, cuando esté todo bien mezclado, añadir el licor. Verter la preparación en un molde forrado con papel de horno, añadir peras que habremos cocinado en un almíbar, cortadas de la manera indicada y colocar bien sobre la preparación.

Precalentar horno a 180°. Hornear la tarta durante 20 o 30 minutos. Retirar del horno, desmoldar, decorar con almendra laminada, cortar con cuidado, poner en el plato y acompañar con helado de turrón.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ENSALADA DE NARANJA Y BACALAO

Ingredientes

- 3 naranjas
- 2 cebolletas
- Aceitunas negras muertas
- Bacalao desalado
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo o ajetes tiernos

Elaboración

Untar un bol con el ajo o bien cortar en juliana los ajetes, añadir la naranja en gajos y mezclar con la cebolleta juliana, las aceitunas negras muertas sin hueso y el bacalao desmigado en trozos gordos.
Aliñar con el aceite de oliva.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CUARRÉCANO O PAVO FRITO

Ingredientes

- *1 calabaza muy naranja*
- *4 dientes de ajo*
- *Cominos*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Un poco de tomate frito casero*
- *Huevos*

Elaboración

Trocear la calabaza como si fuese para tortilla y ponerla en una sartén con una pizca de aceite y sal.

Cuando empieza a estar tierna (aproximadamente 25 minutos), añadir un majado de ajos, cominos y unas cucharadas de tomate frito casero.

Al pase apoyamos huevo Poche



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

ESTOFADO CARBONADA (Ternera guisada a la cerveza)

Ingredientes

- 800 g de carne de ternera para guisar -espaldilla-
- 100 g de tocineta de cerdo en lardones gruesos
- 2 cebolletas picadas
- 2 puerros troceados
- 1 pizca de harina
- 1 hoja de laurel
- 2 botellines de cerveza negra Guinnes
- Agua o caldo

Elaboración

En una olla rehogar en aceite, lardones de tocino, cuando hayan cogido color agregar, cebolletas y puerros, salpimentar y pochar perfectamente.

Cortar la carne en tacos grandes, sobre la tabla.

Dejar que la verdura oscurezca bastante.

Añadir los dados de carne a la verdura, rehogarlos para que se sofrían, salpimentar.

Añadir harina, aromatizar con laurel, rehogar.

Verter la cerveza, hervir hasta reducir un poco y añadir agua o caldo, salpimentar.

Guisamos unos 50 mn. aprox., tapado y otros 10 mn., destapado.

Podemos acompañar con patata panadera o pure de patata



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

BIZCOCHO DE PLÁTANO CON MERMELADA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 80 g de mantequilla
- 115 g de azúcar
- 50 g de huevo entero
- 150 g de plátano maduro
- 125 g de harina
- 5 g de levadura en polvo
- 1 g de sal fina
- 10 g de ron

Para el montaje

- Chocolate negro rallado
- Zumo de naranja
- Mermelada de naranja
- Gajos de naranja

Elaboración

Para el bizcocho

Mezclar la mantequilla pomada y el azúcar con ayuda de una varilla.

Agregar el huevo, los plátanos (previamente chafados con un tenedor), la sal y la harina junto a la levadura en polvo (los dos tamizados).

Agregar el ron y mezclar bien.

Colocar en un molde y hornear a 170°C. durante 18 minutos.

Para el montaje

Bañar los plumcakes cuando estén templados con el zumo de naranja.

Encima pondremos los gajos de naranja y la mermelada de naranja confitada.

Acabaremos rallando un poco de chocolate negro por encima.