

GAZPACHUELO DE MALAGA

Ingredientes

- 500 gr Patata
- 1.5 kg. Merluza
- 1 hoja laurel
- 1 manojo Perejil fresco
- 3 l Agua
- 8 ud. Gambones
- 1 Huevo
- 1 Limón
- 100 ml. Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. Aceite de girasol

Elaboración

Limpiaremos la merluza de piel y espinas.

Pelamos y cortamos las patatas en trozos de igual tamaño. Pelamos los gambones o langostinos y reservamos los cuerpos. Colocamos la espina y cabeza de la merluza en una cacerola amplia junto con las cáscaras de los gambones, el laurel y el perejil. Agregamos el agua y llevamos a ebullición.

Hervimos a fuego suave al tiempo que espumamos, durante 30 minutos.

Cortamos la merluza en trozos pequeños y la reservamos junto con los cuerpos de los gambones o langostinos.

Una vez listo el caldo, lo colamos y pasamos a otra cacerola limpia junto con las patatas y cocemos durante 10-12 minutos

Preparamos una mayonesa con el huevo, los aceites, el zumo de limón y un poco de sal.

Retiramos la cacerola del fuego y separamos un par de cacitos del caldo. Pasamos la mayonesa a un cuenco y le añadimos una pequeña cantidad de caldo caliente. Esto hay que hacerlo poco a poco y removiendo con suavidad para evitar que la mahonesa se corte. Repetimos la operación cuantas veces sea necesario hasta incorporar todo el caldo que hemos reservado.

Agregamos la merluza y los gambones a la cacerola. Esperamos un par de minutos antes de incorporar la mezcla de la mayonesa a la cacerola. Lo haremos lentamente y mezclando con suavidad evitando que se corte la mayonesa.

Servimos inmediatamente y decoramos con un poco de perejil fresco picado.

ARROZ BRUT

Ingredientes

- *Un conejo con su hígado*
- *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.

Doramos las setas y reservamos.

Rehogamos la cebolla cortada en brunoise y el ajo que previamente 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. Aprox 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 del arroz

PIONONOS DE SANTA FE

Ingredientes

Para el bizcocho

- 80 g. de azúcar
- 50 g. de maicena, almidón o harina fina de maíz
- 30 ml. de leche entera
- 50 g. de harina de trigo de pastelería
- 4 huevos M

Para la yema pastelera

- 8 huevos
- El doble de azúcar de lo que pesen los huevos sin cáscara
- 30 g. de maicena o almidón de maíz
- 180 ml. de agua

Para el almibar

- 160 g. de azúcar
- 160 ml. de agua
- Canela en polvo

Elaboración

Para el bizcocho

Precalentamos el horno a 200° C con calor arriba y abajo.

Separamos las yemas de las claras. Con unas varillas eléctricas batimos las yemas con la mitad del azúcar.

Añadimos la leche y batimos un poco más hasta integrarla.

Batimos las claras e incorporamos poco a poco el resto del azúcar hasta conseguir un merengue .

Añadimos a las yemas, la harina y maicena con un colador o tamizador para evitar que salgan grumos.

Incorporamos el merengue amalgamando suavemente.

En una bandeja con papel de horno cubrimos con el bizcocho 0,5cm de altura.

Horneamos 6 min. Atemperaremos en rejilla.

Para la yema pastelera

Cascando los huevos y los pesamos sin las cáscaras para saber la cantidad de azúcar que necesitamos.

En un bol grande ponemos los huevos con el agua y batimos con una varilla manual.

En otro bol mezclamos la maicena con el azúcar.

En una cazuela a fuego medio echamos la mezcla de huevo y el azúcar con maicena. Removemos con una varilla hasta que la mezcla empiece a espesar aprox 8-10 minutos, sin dejar de mezclar en todo momento.

Cuando empiece a espesar apartamos del fuego y seguimos removiendo con energía hasta que espese del todo.

Pasamos la yema pastelera a una fuente y la extendemos. La cubrimos con papel film de forma que toque directamente la yema. Reservamos a te temperatura ambiente

Para el almibar

Hervimos el agua con el azúcar hasta que tenga algo de cuerpo, reservar.

Quitar los papeles al bizcocho y cortar los bordes.

Cortar a la mitad la plancha de bizcocho, pintar con el almibar y añadimos la canela.

Después cubrimos cada mitad de bizcocho con la yema pastelera.

Enrollamos los bizcochos con cuidado y cortamos en trozos de 3 o 4cm, pintamos con mas almibar y acabamos decorando con una manga de yema pastelera.

SOPA DE TOMILLO CON HUEVO POCHE Y PAN TOSTADO AL AJILLO

Ingredientes

- *1 manojo de tomillo para cada 4 personas*
- *200ml de agua por persona*
- *1 huevo por persona*
- *1 rebanada de pan por persona*
- *Ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre*

Elaboración

Calentamos una olla grande con agua, tomillo y sal.
Alargamos cocción a fuego bajo durante 20 minutos.
Retiramos el tomillo y colamos. Reservamos la sopa.
Añadimos el huevo poche y la tostada de pan con ajo y tomillo.

Para el huevo poche

Calentamos agua salada con vinagre en una reductora grande.
Cuando empiece a hervir, con la ayuda de una cuchara hacemos un remolino, cascamos el huevo y lo vertemos.
Alargamos cocción durante 3,5 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño del huevo y la temperatura del agua.
Retiramos el huevo con una araña.

Para la tostada de pan

Cortamos una rebanada de pan y la tostamos en una sartén con aceite de oliva.
Reservamos hasta entibiar.
Restregamos un ajo pelado y añadimos las hojas de tomillo.

Montaje

En un plato fondo presentamos la sopa, el huevo poche y la rebanada de pan.

CASSOLA DE TROS (CAZUELA DE CAMPO)

Ingredientes

- *500gr de costilla de cerdo*
- *1kg de caracoles limpios*
- *Panceta en tiras*
- *Manteca de cerdo*
- *Vi ranci*
- *4 patatas*
- *4 cebollas*
- *4 tomates maduros*
- *Ajo*
- *Agua*
- *Harina*
- *3 cayenas pequeñas*
- *Romero fresco*

Elaboración

En una cazuela marcamos la costilla de cerdo salpimentada con la manteca. Reservamos.

Retiramos la piel de la panceta, la cortamos a lo ancho con una sección de 2 cm. y la añadimos a la cazuela. Reservamos. Podemos desglasar con el vi ranci en todo momento.

Incorporamos la cebolla juliana y el ajo partido en dos y mantenemos cocción durante 12 minutos.

Lavamos los tomates y los cortamos en octavos. Los añadimos a la cazuela y alargamos cocción durante 8 minutos.

Espolvoreamos 2 cucharas soperas de harina y la cocinamos durante 3 minutos

Agregamos los caracoles, la costilla, la panceta, las patatas a dados, la cayena y el romero fresco.

Cubrimos con agua y mantenemos cocción tapado, hasta que las patatas estén tiernas.

Montaje

En un plato plano presentamos la elaboración y decoramos con una rama de romero fresco.

MANZANAS AL HORNO RELLENAS DE CREMA CATALANA Y MEMBRILLO

Ingredientes

- *1 manzana Golden por persona*
- *Membrillo en dados*
- *Quicos tostados y troceados*

Para la crema

- *500ml de leche*
- *5 yemas de huevo*
- *80gr de maicena*
- *100gr de azúcar*
- *1 rama de canela*
- *Peladura de limón*

Elaboración

Para la crema

Infusionamos la leche con la canela y la peladura de limón durante 16 minutos sin hervir.

Retiramos la parte sólida y reservamos.

En un bol metálico incorporamos las yemas, el azúcar, la maicena y removemos hasta homogeneizar el conjunto.

Incorporamos esta mezcla a la leche y a fuego removemos constantemente hasta espesar y conseguir consistencia de crema. Reservamos hasta entibiar.

Rellenamos una manga pastelera.

Para la manzana

Precalentamos el horno a 180 grados.

Lavamos la manzana, la vaciamos y la horneamos durante 8 minutos dependiendo del grado de vaciado

La retiramos y rellenamos con la crema y el membrillo.

Continuamos cocción durante 8 minutos más.

Montaje

En un plato plano presentamos la manzana y espolvoreamos por encima los quicos.

COCA DE RECAPTE DE ESCALIVADA

Ingredientes

- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 2 cebollas
- Anchoas

Para la masa coca

- 225 ml agua
- 110 ml aceite oliva
- 375 g de harina
- Sal

Elaboración

Poner las verduras al horno 180° hasta que estén tiernas, las cebollas tardarán más.
Pelar, cortar en tiras y reservar.

En un bol poner el agua, el aceite y la sal e ir agregando la harina poco a poco. Cuando esté espesa seguimos amasando en el mármol agregando la harina hasta conseguir una textura manejable.
Hacemos una bola y la cubrimos con un paño, dejar reposar 15 min.

Dividir la masa en porciones individuales y estiramos. Dejamos reposar otros 5 min
Ponemos las verduras en tiras por encima repartidas, rociamos con aceite y horneamos a 210° hasta que estén doradas.
Antes de servir poner las anchoas.

FIDEUÀ DEL SENYORET

Ingredients

- *1 sepia*
- *8 de gambas peladas*
- *12 mejillones*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 ajo*
- *1 cebolla morada*
- *4 tomate rallados*
- *1 ¼ de fumet de pescado*
- *400g de fideos n1*

Elaboración

Limpiar los mejillones, abrir al vapor, quitar cáscaras. Reservar el agua colado

Cortar la sepia en dados, las verduras en brunoise y el ajo muy picado.

Hornear los fideos a 130° y volteando continuamente hasta que estén rosados

En una paella con aceite de oliva sofreír la sepia 3 / 4 min y reservar.

Cuando esté añadiremos las gambas peladas sofreír 2/3 minutos más y reservar

En la misma paella sofreír los pimientos y la cebolla, añadir el tomate rallado y finalmente el ajo y los fideos, añadir el caldo hirviendo y cocer 6 min.

Agregar la sepia ,las gambas y los mejillones cocer 6 min mas y terminar al horno 3 min .200 °

Podemos hacer all i oli para acompañar.

TARTA MANZANA

Ingredientes

Para la masa quebrada

- 250 g harina
- 40 g azúcar glas
- 1 yema de huevo
- 125 g mantequilla

Para el relleno

- 4 manzanas
- 600 ml leche
- 5 yemas huevo
- 80 g azúcar
- 45 g maizena
- piel de ½ limón
- 1 rama canela

Elaboración

Para la masa quebrada

Poner todos los ingredientes en un bol, amasar hasta integrar sin amasar más de la cuenta.
Formar una bola, cubrir y dejar reposar.
Estirar y forrar un molde de 22cm

Para el relleno

Infusionar la leche junto la piel de limón y la canela en un cazo hasta que hierva , dejar atemperar
En un bol poner las yemas, el azúcar y la maizena, mezclar bien.
Cuando la leche esté templada agregar a esta mezcla sin dejar de batir, seguidamente llevar al fuego otra vez hasta que espese la crema, cubrir y enfriar.

Poner la crema en la base de la tarta y cubrir con las manzanas
Hornear

MIGAS DEL PASTOR CON HUEVOS FRITOS

Ingredientes

- 200 gr. *Pan de hogaza*
- *Agua*
- 100 gr. *Chorizo fresco*
- 100 gr. *Panceta*
- 3 *Dientes de ajo*
- ½ c.c. *Pimentón dulce*
- 4 *Huevos*
- *Sal*

Elaboración

Troceamos el pan y mojamos ligeramente con agua y sin llegar a empapar.
Tapar con un paño húmedo y reservar.

Cortamos la panceta en tiras y el chorizo en rodajas. Sofreír ambos en un poco de aceite. Retiramos y reservamos.

En el mismo aceite rehogamos los ajos sin pelar y el pan
Vamos removiendo hasta secar el pan, añadimos la panceta, el chorizo y el pimentón.
Mezclamos y reservamos fuera del fuego

Freímos los huevos y acompañamos con las migas.

BACALAO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao
- 200 ml. de aceite
- 2 c.s. de pulpa de ñora
- 8 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 50 g. de jamón
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos
- 8 tomates
- 100 ml. de agua
- 3-4 patatas
- Romero
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Laminar los dientes de ajo y ponerlos con el aceite en un cazo. Cuando el aceite esté tibio, incorporar los lomos de bacalao y confitarlos a fuego lento durante 3-4 minutos. Retirar el bacalao y reservarlo.

Pasar el aceite a una cazuela y añadir la cebolla cortada en juliana y el jamón picado. Rehogarlo a fuego medio durante 20 minutos. Añadir la pulpa de la ñora y cocinar durante 10 minutos a fuego lento. Ajustar de sal y pimienta y triturar. Colar la salsa y reservar.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Ponerlas a confitar con una rama de romero a fuego lento durante 15-20 minutos. Reservar en el aceite.

Cortar los pimientos en brunoise y rehogarlos durante 15 minutos a fuego lento. Añadir el tomate pelado, sin pepitas y cortado en brunoise. Cocinarlo a fuego medio durante 10 minutos e incorporar el agua. Llevar a ebullición y dejar que reduzca un poco el agua.

Calentar la salsa y cuando llegue a ebullición incorporar el bacalao. Cocinar durante un par de minutos.

Servir el bacalao con las patatas confitadas, los pimientos y la salsa.

GATÒ MALLORQUIN CON MOUSSE DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 4 huevos M
- 165 g de azúcar blanco
- 165 g de almendra molida
- Ralladura de 1 limón
- Media cucharadita de canela
- 10 g de levadura química
- 1 pizca de sal
- Mantequilla o spray desmoldante para el molde
- Azúcar glas para decorar (opcional)

Para la Mousse de almendra

- 250 gr. de crema de leche
- 2 claras
- 125 gr. de almendra molida.
- 100 gr. de azúcar
- 1 copita de coñac
- Vainilla
- Pizca de sal

Elaboración

Batimos las 4 yemas con el azúcar hasta que doblen el volumen, estén cremosas y tengan un color pálido. Añadimos la almendra molida, la ralladura de limón, la canela, la levadura química y 1 pizca de sal. Mezclamos hasta tener una masa homogénea.

Montamos las 4 claras a punto de nieve.

Agregamos en 3 veces las claras montadas a la mezcla de almendra, con movimientos envolvente. Engrasamos el molde de 20 cm y forramos la base con papel vegetal.

Precalentamos el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.

Horneamos durante 35-40 minutos, o hasta que al pinchar el centro del pastel con un palillo este salga limpio. Retiramos del horno y dejamos enfriar por completo antes de desmoldar. Servimos espolvoreado con azúcar glas.

Para la Mousse de almendra

Semimontamos la crema.

Agreguemos el azúcar, 1 cucharadita de vainilla, el coñac y las almendras peladas y reducidas casi a polvo. Batimos las claras a punto de nieve las añadimos a la crema de almendras en forma suave y envolvente.

Presentar una porción de gatò con un poco de mousse de guarnición.

BACALAO CON JUDIAS Y BERENJENAS

Ingredientes

- 400 gr de bacalao desalado
- 200 gr de judías blancas
- 1 berenjena
- Harina
- 4 ajos
- Manojos de perejil
- 12 almendras o avellanas
- 1 cebolla
- 1 galleta o carquiñoli
- Sal y guindilla

Elaboración

Limpiamos el bacalao de espinas, salamos y enharinamos
Sacudimos la harina y freímos 1 minuto hasta que esté dorado por el exterior en un poco de aceite.
Retirar, escurrir grasa y reservar en frío

Cortar la cebolla en ciselée y rehogar unos 20 minutos.

Añadimos la berenjena cortada en macedonia y alagaremos cocción unos 20 minutos más.
Incorporamos las judías y mojamos con un poco de caldo vegetal o fumet de pescado.
Tapamos y dejamos cocer el conjunto a baja temperatura 10 minutos.

Mientras preparamos una picada con los ajos, los frutos secos la guindilla y el perejil frito.
Majamos a mortero junto con la galleta o caquinyoli.

Incorporamos y mezclamos hasta que la salsa adquiera cierta consistencia.
Añadimos el bacalao con cuidado y dejamos cocinar unos 5 minutos más a fuego suave hasta que esté cocido.
Servir de inmediato

CONEJO CON ANCHOAS Y ACEITUNA NEGRA

Ingredientes

- *1 conejo*
- *1 loncha de panceta*
- *3 cebollas*
- *2 zanahorias*
- *100 ml de vino blanco seco*
- *6 dientes de ajo*
- *1 huevo*
- *Fondo de carne*
- *Sal, pimienta y perejil*
- *6 filetes de anchoa*
- *12 aceitunas negras de calidad*

Elaboración

Cortamos la panceta en macedonia y salteamos a fuego fuerte 5 minutos en un poco de manteca
Reducimos fuego y agregamos la cebolla ciselée y la zanahoria brunoise.
Sofreiremos unos 30 minutos y añadimos el conejo con los ajos pelados pero sin cortar.
Doramos 5 minutos y retiramos los ajos.
Reduciremos fuego y desglasamos.

Incorporamos fondo, llevamos a ebullición y reducimos fuego.
Cocer a 65°C tapado hasta que el conejo esté tierno.

Mientras cocemos el huevo de la manera habitual.
Pelamos y picamos junto con las aceitunas, los ajos y los filetes de anchoas.

Cuando el conejo esté tierno añadimos la mezcla que hemos preparado
Integramos bien dentro de la salsa y dejamos cocer a fuego suave unos 5 minutos.
Ajustar de sazón y servir de inmediato.

BOCADITOS DE DAMA

Ingredientes

- 100 gr de harina floja
- 125 gr de azúcar
- 4 huevos

Para la Crema de almendra

- 80 g. de almendras molidas
- 80 g. de azúcar
- 80 g. de mantequilla
- 2 huevos

Para el Fondant

- 150 gr de azúcar lustre
- 30 gr de clara de huevo
- Leche la necesaria

Elaboración

Para el bizcocho

Blanqueamos las yemas con la mitad de azúcar y montamos las claras con la otra mitad
Incorporamos la harina tamizada a las yemas una vez espumadas y posteriormente añadimos las claras con movimientos envolventes en 3 partes.
Colocamos en dos moldes encamisados de 20 * 20 y horneamos a 180 °C unos 8 minutos.
Retirar y enfriar

Para la Crema de almendra

Cremamos la mantequilla pomada con el azúcar.
Incorporamos los huevos uno a uno hasta que hayan sido absorbidos
Incorporamos la almendra y mezclamos

Colocamos sobre una de las planchas y horneamos 5 minutos hasta que adquiera color.
Cubrimos con la otra tapa y cortamos en raciones

Para la Crema de almendra

Mezclar el azúcar con la clara semi montada y mojar con la leche necesaria hasta obtener una textura cremosa
Bañar la otra placa con la glasa y volver a hornear 2 minutos
Retirar y enfriar.

HUEVOS A LA CAPUCHINA CON LANGOSTINO Y PATATAS DE OLOT

Ingredientes

- 4 huevos
- 4 langostinos
- 2 cebollas
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de harina
- 200 gr de leche
- 2 huevos
- 100 gr de harina
- 3 gr de pan rallado

Para las Patatas de olot

- 5 patatas grandes tipo kenebec
- 300 gr de carne picada mixta
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 copita de brandy
- 250 ml de caldo de ave o agua

Elaboración

Picamos la cebolla bien finita.

Ponemos a cocer los huevos en agua hirviendo con agua, sal y un chorro de vinagre.

Cocemos durante 13 min. enfriamos los huevos sumergiendo en agua fría.

Doramos las cabezas de los langostinos con la mantequilla. Retiramos las cabezas y salteamos los langostinos pelados. Los retiramos y desglasamos con la cebolla picada. La pochamos hasta que este transparente.

Añadimos la harina y removemos unos minutos. Añadimos la leche caliente y montamos una bechamel.

Añadimos los langostinos picados, el jugo de las cabezas pasado por el chino, las yemas de huevo cocidas y troceadas.

Estiramos la masa en una bandeja y la dejamos enfriar tapada con film a piel.

Rellenamos los huevos con esta farsa y los empanamos pasando los huevos por harina, huevo batido y pan rallado.

Freímos en aceite abundante a 170°C

Para las Patatas de olot

Dorar la carne picada aliñada con sal y pimienta en una paella. Añadir la cebolla picada y el tomate rallado.

Reducir 10 min y añadir el brandi. Reducir y añadir el caldo. Reducir durante 30 min. Triturar y dejar enfriar.

Cortar las patatas peladas con la mandolina. Freir en aceite abundante, sin amontonarlas y sin que lleguen a dorar.

Disponerlas sobre un papel de cocción.

Eliminar el exceso de aceite de la superficie con un papel secante.

Cubrir las lonchas de patata con la farsa y tapar con otra loncha de patata

Presionar los bordes y pasar por huevo Freír antes de servir.

BACALAO AJOARRIERO

Ingredientes

- 500 g Lomo bacalao
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cc pulpa pimiento choricero
- 4 tomates maduros
- 2 patatas
- 1 cayena
- Aceite de oliva

Elaboración

Asar el pimiento rojo en el horno.

Escaldar, pelar y quitar pepitas a los tomates, cortar en dados, reservar

En una sartén con abundante aceite poner los ajos laminados y la cayen, cuando empiecen a coger color agregar los lomos de bacalao con la piel hacia arrib.

Cocer a fuego suave 6/8 min. tapado.

Retirar el bacalao, quitar las pieles y añadir estas otra vez al aceite a fuego lento y moviendo la cazuela hasta ligar el aceite con la gelatina del bacalao(pil pil). reservar.

Picar la cebolla y el pimiento verde y sofreír.

Cuando coja color añadir la pulpa del pimiento choricero y el tomate escaldado, remover y añadir la patata cortada en dados cubrir ligeramente de caldo de verduras.

Cuando las patatas estén tiernas agregar el bacalao desmigado y el pip pil.

Cocer 4 o 5 min. y servir

BUÑUELOS DE VIENTO RELLENOS DE CREMA DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

- 250 gr. de leche
- 250 gr de agua
- 10 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 125 gr mantequilla
- 8 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 1 c.s de semillas de hinojo
- 150 gr de azúcar
- 1l. de aceite de girasol

Para la Crema de limón con chocolate blanco

- 4 huevos
- 250 gr de azúcar
- 100 gr de chocolate blanco
- 150 ml de zumo de limón
- Ralladura de 2 limones

Elaboración

Hervir la leche, agua, la mantequilla, el azúcar, la ralladura de limón. Añadir harina de golpe.
Remover-amasar hasta que la masa se despegue de la olla.
Dejamos templar y añadimos los huevos uno detrás de otro. Usaremos dos cucharas para la formar los buñuelos.

Precalentamos el aceite en una paella honda.
Freímos la masa. Con una araña vamos volteando los buñuelos.
Cuando estén dorados los escurrimos bien y los ponemos sobre papel secante.

Preparamos una crema al baño maría con los huevos, el azúcar, el zumo de los limones y su ralladura.
La temperatura no debe pasar de 82 ° C.
Picamos el chocolate blanco y lo escaldamos con la crema mientras mezclamos con una lengua.
Rellenamos una manga pastelera con boquilla estrecha para poder rellenar los buñuelos.

Trituramos las semillas de hinojo con el azúcar hasta conseguir un azúcar glas perfumado.
Espolvoreamos sobre los buñuelos.

ARROZ CON COSTRA

Ingredientes

- *1/2 kg de arroz bomba*
- *200 g de pechugas de pollo*
- *1 morcilla de arroz*
- *100 g de tocino entrevenado*
- *250 g de garbanzos cocidos*
- *3 huevos*
- *3 dientes de ajo*
- *1 hoja de laurel*
- *Azafrán*
- *1 dl de aceite de oliva*
- *Pan rallado y sal*

Elaboración

En una olla con abundante agua y sal, cocemos los garbanzos con los dientes de ajo machacados, el laurel, la morcilla, el pollo y el tocino.

Cuando los garbanzos estén cocidos, retiramos del fuego y reservamos junto a la carne y reservamos el caldo solo.

Ponemos el aceite en una cazuela de barro, cuando este muy caliente añadimos el tocino troceado, el pollo y rehogamos a fuego lento, incorporamos el arroz poco a poco y rehogamos unos minutos, añadimos un litro del caldo reservado.

Salpimentamos y añadimos las hebras de azafrán, removemos e incorporamos los garbanzos, la morcilla de arroz y cocemos aproximadamente 15 minutos.

Batimos los huevos y los extendemos sobre el arroz, de forma que la parte superior este bien untada, espolvoreamos pan rallado y cocemos en el horno hasta que el huevo se cuaje.

Retiramos del horno y reposamos.

MERLUZA EN SALSA VERDE DE MANZANA Y ESPÁRRAGOS PESTO ROJO Y HUEVO

Ingredientes

- 2 lomos de merluza fresca.
- Harina normal
- Aceite de girasol.
- Sal/ pimienta.

Para la salsa

- 2 cabezas de ajos.
- 1 cebolla grande.
- 150gr. de manzana verde (granny Smith)
- 100gr. de espárragos verdes.
- 250gr. de fumet de pescado.
- 4 huevos.
- v. blanco.
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva.

Para el pesto rojo

- 12 tomates secos en aceite de oliva.
- 60gr. de aceite de oliva.
- 15gr. de piñones.
- 1 ajo.
- 4 hojas de albahaca fresca.
- 15gr de parmesano
- Pizca de azúcar.
- Sal/pimienta.

Elaboración

Para la salsa

Rehogamos los ajos laminados en una sotè durante unos segundos, seguimos con la cebolla en brunoise hasta que coja un poco de color, añadimos los espárragos troceados y alargaremos 5 min mas aprox, reservando las puntas.

Mojaremos con el vino hasta que reduzca y tiraremos el fumet hasta cubrir, añadiremos las manzanas cortadas en macedonia con piel y coceremos todo tapado, rectificaremos de sabor.

Una vez cocinado, lo pondremos en un vaso con altura, junto con suficientes hojas de perejil, pasaremos por túrmix y colador chino, reservaremos en caliente.

Para el pesto rojo

Pasar todos los ingredientes por túrmix e iremos turmizando y emulsionando con el aceite de oliva, hasta textura deseada. Rectificar de sabor.

Para los huevos pochés

Colocamos los huevos en un pequeño bol con film, los introducimos, salpimentamos con un poco de aceite, cerramos y atamos el film. Cocemos de a 4 a 5min , enfriamos bruscamente.

Acabado

Salpimentamos y enharinamos la merluza para marcarla en sotè 2 min por cada lado. Saltearemos las puntas de espárragos.

Pondremos en el plato un lomo de merluza, napado con salsa caliente, cubriremos con el pesto (con pincel), encima el huevo pochè, y los espárragos al lado de guarnición.

QUESADA PASIEGA CON COMPOTA DE FRESAS

Ingredientes

- 500 g de queso fresco tipo Burgos
- 2 huevos M
- 50 g de mantequilla sin sal
- 160 g de azúcar blanco
- 70 g de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- Ralladura de 1 limón
- Media cucharadita de canela

Para la Compota

- 450 g de fresas
- 50 g de azúcar
- 65 ml de agua
- El zumo de medio limón

Elaboración

Precalentamos el horno a 200 °C con calor arriba y abajo.

Ponemos el queso fresco en un bol y lo picamos con la ayuda de unas varillas o de un tenedor.

Agregamos los y los integramos con el queso fresco.

Añadimos la mantequilla fundida, que no esté caliente y mezclamos todo bien.

Vertemos el azúcar blanco e integramos en la mezcla

Por último, añadimos la harina de trigo, una pizca de sal, la ralladura de limón y la canela.

Mezclamos hasta que tengamos una mezcla homogénea.

Engrasamos y forramos un molde cuadrado de unos 20x20 cm.

Vertemos la mezcla de la quesada pasiega en el molde y horneamos 20 minutos. Si vemos que no se ha tostado la parte superior podemos ponerle el grill a máxima potencia durante un par de minutos, hasta que comience a dorarse.

Retirar, dejar reposar unos 10min y desmoldar.

Para la Compota

Limpia las fresas y cortarlas a la mitad, añadimos todos los ingredientes en un cazo y dejamos cocinar lentamente hasta que la elaboración adquiera textura de compota y dejamos atemperar. Conservar en frío.

Cortaremos la quesada en raciones y acompañaremos con la compota.

ESMARRIS

Ingredientes

- *3 boquerones frescos por persona*
- *Tomate*
- *Ajos*
- *Carne de ñora*
- *Rama de canela*
- *Harina*
- *Vino tinto*
- *Perejil*
- *Laurel*
- *Fumet*
- *Rebanadas de pan tostado*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Freímos los ajos ciselé en una cazuela con aceite de oliva hasta que doren.

Añadimos el tomate rallado, la carne de ñora, la rama de canela y el laurel, salpimentamos y mantenemos cocción a fuego bajo durante 12 minutos.

Desglasamos con el vino tinto.

Espolvoreamos una cuchara sopera de harina y la cocemos 3 minutos

Incorporamos el perejil chiffonade y rehogamos durante 2 minutos.

Lo cubrimos con el fumet y sin hervir alargamos cocción 10 minutos.

Retiramos la cabeza del boquerón y lo añadimos a la cazuela, ya fuera del fuego para acabar de cocinar.

Emplatado

En un plato hondo presentamos el guiso y lo acompañamos con el pan.

CLOTXA

Ingredients

- *1 pan de payés de 500gr por cada 2 personas*
- *1 sardina de casco por persona*
- *Tomate maduro*
- *Ajos*
- *Cebolla*
- *Pimiento rojo*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 200 grados.

Cortamos por la mitad el pimiento rojo, el tomate y la cebolla a cuartos.

En una bandeja de horno escalibamos las verduras y el ajo con aceite de oliva, hasta que estén tiernos.

El ajo hay que retirarlo antes.

Retiramos y cortamos las verduras a cuchillo.

Reservamos en un bol metálico aliñando el conjunto con aceite de oliva.

Le retiramos la cabeza y la raspa a la sardina y la limpiamos bien de las escamas.

La desmenuzamos a mano y la incorporamos al bol de las verduras.

Partimos el pan de payés por la mitad.

Con una puntilla vaciamos la miga.

Rellenamos el pan con las verduras y la sardina.

MEL I MATÓ

Ingredients

- *4 litros de leche fresca*
- *30ml de zumo de limón por litro de leche*
- *Miel de calidad*

Elaboración

Vertemos la leche en una olla grande y la llevamos a ebullición.
La retiramos del fuego y añadimos el zumo de limón hasta que la leche se corte

Separamos con un colador el suero de la leche para obtener el matò
Reservamos el suero y el mató por separado.

Devolvemos el suero a la olla y lo llevamos a ebullición.
Lo volvemos a colar y lo incorporamos al mató ya obtenido.

Emplatado

En un plato plano presentamos el mató napado con la miel.

PATATES D'OLOT

Ingredients

- 8 patatas medianas
- 400 g carne picada
- 1 tomate maduro
- 1 cebolla
- 125 ml vi ranci
- Hierbas aromáticas
- Sal pimienta y nuez moscada
- Huevo (para rebozar)

Elaboración

Pelar las patatas y cortar en rodajas tipo panadera y confitar en aceite hasta que empiecen a ablandarse. Retirar del aceite escurrir, pasar por el pasapurés y reservar.

Cortar la cebolla en brunoise y cocer, cuando empiece a coger un color oscuro agregar el tomate y repetir la operación. Cuando esté el sofrito añadir la carne y finalmente el vino rancio.

Poner la mitad de las patatas como base en una bandeja con un papel de horno. Con la ayuda de un aro poner un poco de relleno en cada base de patata y cubrir con otra base. Chafar los bordes con los dedos para sellarlas rebozar pasar por huevo batido y freír en aceite caliente.

BACALAO DE CUARESMA

Ingredientes

- *4 lomos de bacalao*
- *4 ajos*
- *2 huevos*
- *4 alcachofas*
- *100 g pasas*
- *1 copa de vino rancio*
- *1 clavo*
- *1 cebolla*
- *3 tomates*
- *1 picada de almendra, pan frito perejil*
- *Harina*

Elaboración

Poner las pasas en remojo con el vino rancio

Desalar el bacalao

Limpiar las alcachofas y cortar en gajos

Hervir los huevos, pelar y reservar

Secar el bacalao y freír reservar

En el mismo aceite enharinar las alcachofas y freír. Reservar

Cortar la cebolla en juliana y sofreír, cuando empiece a dorar poner el tomate sin piel ni pepitas, salpimentar y poner una hoja de laurel, al reducir añadir el vino rancio

Hacer una picada con las almendras, el pan tostado, los ajos fritos y el perejil

Añadir al sofrito.

Agregar el bacalao, las alcachofas, las pasas y añadir un poco de agua, cocer 10 min. tapar y reposar.

ORELLAS DE ENTROIDE (OREJAS DE CARNAVAL)

Ingredientes

- *2 huevos*
- *50ml de anís o aguardiente de caña*
- *500g de harina (reservar un poco para engordar la masa)*
- *5g de sal*
- *100g de mantequilla o manteca de cerdo*
- *Miel*
- *Canela en polvo*
- *Ralladura de naranja*
- *Aceite para freír*

Elaboración

En un bol grande echamos el agua templada un pellizco de sal, la manteca derretida, la ralladura de naranja, el azúcar, el anís y los huevos. Batir con unas varillas hasta tener una crema sin grumos. Vamos agregando la harina poco a poco con las manos e iremos amasando. Dejaremos reposar 45min en la nevera.

Estirar la masa en porciones de unos 2 cm, lo más finas posibles, untar con aceite el rodillo para que no se pegue, le daremos forma de orejas. Freír en abundante aceite y fuego medio hasta que estén doradas. Poner un poco de miel por encima y canela.

COCA DE SARDINAS, CEBOLLA CONFITADA, TOMATE CONCASSE

Ingredientes

Para la masa

- 400 g. de harina
- 14 g. de sal
- 75 ml. de vino blanco
- 100 ml. de aceite de oliva
- 40 g. de levadura fresca
- Orégano seco al gusto
- 200 ml. de agua fría
- Perejil fresco
- 100 gr. de aceitunas negras picadas

Para el relleno

- 800 gr. de cebolla emincé
- 2 dientes de ajo
- 1 kg. de sardinas
- 8 tomates maduros TPM
- Perejil fresco
- Laurel
- Flor de Sal, cebollino y pimienta
- Aceite de oliva

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 unos 30 minutos para que fermente. Una vez haya fermentado, la estiramos y le damos forma de coca.

Para el relleno

Cortar la cebolla emincé y confitarla a fuego muy lento, en abundante aceite de oliva junto con una hoja de laurel.
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 o dos minutos ya que la sardina tiene que quedar poco hecha para poder conservar todo su sabor y brillo plateado.

ANDRAJOS DE JAEN 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*
- *Clavo*
- *2 pimientos choriceros o pulpa de pimiento choricero*

Para los Andrajos.

- *250gr de harina de trigo.*
- *120 de agua tibia.*
- *Pizca de sal.*

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

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

Cocer durante unos 20 minutos

Para los Andrajos.

Mezclamos la harina y el agua añadiendo poco a poco, acabamos con la sal, mezclar hasta conseguir una masa la cual podamos trabajar.

Amasamos 5 min y dejamos reposar 10 min en un bol a temperatura ambiente.

Haremos tortas finas con la ayuda de un rodillo.

ARROZ CON LECHE Y HELADO DE CHOCOLATE CON ACEITE DE OLIVA

Ingredientes

- 1'5 litros de leche
- 100 gr. de arroz
- 200 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 200 gr. de agua
- 1 rama de canela
- 1/2 vaina de vainilla
- Azúcar para quemar.

Para el Helado.

- 250 gr. leche
- 250 gr. nata Líquida
- 4 yemas
- 100 gr. azúcar glasé
- 200 gr. chocolate con leche
- 1 vaina de vainilla
- 100 gr. aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Para el Arroz con leche.

Poner el arroz, el agua, la vainilla y la canela en un recipiente al fuego para reventar el arroz hasta que quede una especie de pasta, cuidando que no se pegue.

En otro recipiente hervir la leche y una vez hervida agregar la pasta de arroz.

Con una cuchara de madera empezar a revolver regularmente hasta que rompa a hervir, a partir de ese momento no podremos dejar de remover, pues se pegaría el arroz.

Cuando la mezcla vaya tomando espesor y se quede marca en la cuchara de madera al levantarla, agregar poco a poco la mantequilla. Una vez bien integrada la mantequilla quitar del fuego para agregar el azúcar.

Cuando se echa el azúcar la crema se aligera, pero pasados unos minutos se espesa ligeramente. En ese momento se pasa a recipientes individuales

Espolvorear con azúcar la superficie del arroz con leche y quemar con un quemador tradicional para formar una costra de caramelo.

Para el Helado.

Poner la leche a hervir con la vainilla y la mitad del azúcar glasé.

Cuando hierva fuera del fuego añadimos la cobertura de chocolate y fundimos

Dejamos templar

Montamos la nata con el aceite de oliva virgen extra y con el azúcar glasé en la batidora

Unimos las dos mezclas con cuidado, sin batir demasiado.

Mantecar en heladora.

CALAMARES ENCEBOLLADOS EN VINAGRETA

Ingredientes

- 3 cebollas
- 400 gr de calamares
- 2 patatas
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 Bulbo de hinojo (solo parte blanca)

Para la Vinagreta

- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla tierna
- 1 c de mostaza de Dijon
- 1 c. de perejil fresco
- Zumo de ½ limón
- Parte verde del hinojo

Elaboración

Pelar y cortar la cebolla en ciselée.

Rehogar en el aceite con laurel unos 15 minutos

Añadir el hinojo en brunoise y alargar cocción 10 minutos más

Pelar y cortar las patatas en tamaño patata brava.

Cocer 15 minutos en agua salada hirviendo y añadir a la cebolla

Limpiar y escaldar los calamares 1 minuto en agua de las patatas

Retirar de la cocción y añadir el la preparación anterior.

Dejar cocer el conjunto unos 5 minutos hasta que las patatas estén tiernas y colocar en el plato de servicio

Para la Vinagreta

Pelar y cortar la cebolla en ciselée

Añadir la mostaza, el vinagre, sal y pimienta

Mezclar y emulsionar con el aceite y perfumar con el tallo del hinojo picada y el perejil

Verter sobre el plato de servicio

SECRETO CON SALSA ROMESCO Y EMULSION DE TOMATE CONFITADO

Ingredientes

- 1 pieza de 600 gr de secreto

Para la Emulsión de tomate

- 4 tomates
- Hierbas aromáticas
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva para confitar

Para la salsa romesco

- 50 g almendra
- 500 g avellanas
- 1 c/c pimentón dulce
- 1 c/c pasta de ñora
- 1 rebanada pan seco
- 4 dientes ajo escalibado
- 4 tomates escalibados
- 200 aceite suave de oliva
- 50 ml vinagre jerez

Elaboración

Limpia el secreto de exceso de grasa

Asar en plancha a fuego fuerte unos 5 minutos, salpimentar y retirar

Cubrir con la mitad del romesco y marinar 8 horas.

Para la Emulsión de tomate

Despitar los tomates y confitar en aceite a 70 °C con los ajos unos 15 minutos.

Retirar el conjunto del aceite y eliminar la piel del tomate

Turmizar emulsionando con el aceite del confit hasta obtener consistencia de crema

Ajustar de sazón y reservar en frío hasta pase

Para la salsa romesco

Poner al horno los tomates y los ajos 30 min a 170°, tostar las almendras y las avellanas.

Escalibar los tomates al horno a 220°C unos 20 minutos.

Asar los ajos en sartén a fuego fuerte sin pelar

Tostar el pan

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

Al pase

Acabar cocción el secreto en el horno a 180 °C unos 10 minutos en función de gusto y cocción previa.

Disponer una base de emulsión de tomate y colocar las piezas de cerdo encima

Acabar con un poco más de salsa romesco en el lateral.

BOLLOS DORMIDOS CON CREMA

Ingredientes

- 400 gr de harina de fuerza
- 2 c.s.de aceite de oliva
- 2c.c.de leche
- 100 ml de agua
- 125 gr de azúcar
- 20 gr de levadura fresca
- 1 huevo
- Piel de ½ limón
- Pizca de sal

Para la Crema pastelera

- 300 ml. de leche
- 50 g. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 20 g. de maicena
- Canela

Elaboración

Para la Crema pastelera

Infusionar la leche con la canela
Mezclar azúcar, almidón, yemas
Colar la leche sobre la mezcla, cuajar al fuego y enfriar.

Para los bollos

Declarar el huevo y batir la yema con 75 gr de azúcar, el aceite y la ralladura.

Disolveremos la levadura en la leche tibia y añadir al batido.
Incorporar la harina, el agua y la pizca de sal.
Trabajar con la mano hasta obtener una masa elástica y homogénea
Formar bolas de unos 40 gr y colocar en un molde engrasado.
Dejar que doble el volumen en fermentación

Pintar con la clara batida y espolvorear con el azúcar restante
Hornear a 180 °C unos 15 minutos.
Enfriar y abrir por la mitad

Rellenar con la crema

TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS VERDES **ALBONDIGUILLAS DE CALAMAR**

Ingredientes

- 4 huevos
- 3 patatas Kennebec o gallegas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 dl. Aceite de oliva

Para las chips

- 1 yuca
- 1 Dl. de aceite de girasol

Para las Albóndigas de calamares

- 500 gr de calamares
- 75 gr de harina
- 3 cebollas
- 50 gr de pan rallado
- 1 pimiento grande
- 6 tomates rojos
- 2 dl de aceite de oliva
- 1 copa de jerez
- 1 hoja de laurel
- Perejil y sal
- 1 sobre Tinta de calamar

Elaboración

Pelar las patatas y las cebollas. Cortar las cebollas y el pimiento verde a juliana. Las patatas las cortamos a láminas. Poner a freír a temperatura moderada con aceite abundante. Cuando la patata esté tierna sacar el conjunto y escurrir bien. Batir los huevos en un bol y añadir el sofrito de patata, cebolla y pimiento. En una paella antiadherente semicuajar la tortilla como si hiciéramos un revoltillo y triturar bien fino. Con una cuchara sopera coger porciones de masa y cocerlas a la plancha dorándolas por los dos lados.

Pelar la yuca, cortar la a lonchas finas con la mandolina y freír en aceite a temperatura moderada para que vaya perdiendo el agua lentamente y no coja color tostado. Escurrir sobre un papel secante. Aliñar con sal, pimienta y hierbas aromáticas. Servir las tortillas dentro de un sandwich de yuca.

Preparar una mayonesa con ajo y tinta de calamar.

Para las Albóndigas de calamares

Pelar y picar las cebollas
Limpiar y trocear los calamares; seguidamente, triturarlos con ayuda de un robot.
Picar unas ramitas de perejil y mezclar con los calamares triturados.
Añadir las yemas, el pan rallado, un chorrito de jerez y sazonar con sal y pimienta.
Mezclar bien todos los ingredientes y formar las albóndigas y pasarlas por harina.
Calentar el aceite en una sartén, freírlas. Escurrir y colocarlas en una cazuela de barro.
En la misma sartén hacer un sofrito con la cebolla y el pimiento picados, la hoja de laurel y tomate rallado.
Reducir el sofrito y añadir el resto de jerez. Cuando el sofrito este hecho ponerlo en la cazuela con las albóndigas, a fuego suave. Añadir un poco de fumet de pescado o agua. Reducir hasta que espese la salsa.

COSTILLA, CONEJO “CONAJO “ Y ZANAHORIAS ASADAS

Ingredientes

- *1 conejo cortado a octavos*
- *500 gr de costilla cortada*
- *50 gr de manteca*
- *50 gr de aceite de oliva*
- *1 cabeza de ajos*
- *125 ml de vino rancio*
- *8 zanahorias*
- *100 gr de parmesano*
- *3 c.s de crema de queso*
- *50 gr de piñones o almendra palito*
- *100 gr de espinaca*
- *2 ajos*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Salpimentar el conejo y la costilla.

Fundir la manteca de cerdo en una cazuela y dorar los trozos la carne.

Dorar la carne por tandas evitando que se amontone en la cazuela y dejar que se dore antes de darle la vuelta.

Una vez dorada por todos los lados bajamos el fuego, añadir los ajos pelados y perfumar mientras vamos dorando los ajos. Desglasamos con vino rancio y dejamos reducir embadurnando de glasa los trozos de carne.

Si observamos que la carne esta dura añadimos agua moderadamente, dejando que se reduzca.

Pelamos las zanahorias y las rustimos al horno, enteras, aliñadas con aceite sal y comino.

Cuando estén tiernas cortar por la mitad longitudinal y extraer el corazón de la zanahoria con una puntilla.

Triturar el corazón de zanahoria con el parmesano y unos ajos del conejo.

Podemos añadir un poco de yogur o queso tipo Philadelphia para hacer una crema mas untuosa.

Rellenamos el surco de la zanahoria con crema de parmesano. Coronamos con almendra palito tostada.

Salteamos las espinacas con aceite y ajos picado. Trituramos con un buen chorro de aceite.

Servimos la carne con un poco de aceite verde de espinacas y la zanahoria.

CANUTILLOS RELLENOS DE REQUESON Y NUECES CARAMELIZADAS

Ingredientes

Para el relleno

- 300 gr de requeson “Ricotta”o mató
- 100 gr de nueces
- 100 gr de azúcar glas
- 1 c.c. de mantequilla
- 1 granada

Para los canutillos

- 100 gr. de leche
- 100 gr. de aceite de oliva
- 185 gr. de harina
- 1 cáscara de naranja
- 2 dl. aceite para freír
- 1 c.s de anís
- 100 gr de azúcar
- Romero o tomillo

Elaboración

En una cazuelita infundonar piel de naranja y aceite hasta que hierva.

Decantar el aceite en un bol y retirar la piel naranja. Dejar enfriar y añadir la leche y la harina.

Amasar hasta conseguir una masa que se pueda extender.

Estirar las porciones de masa con la ayuda de un rodillo hasta dejarlas muy finas.

Cortar tiras de masa de 2 cm de ancho. Envolver sobre un molde metálico de forma cilíndrica o cónica.

Freír en aceite caliente hasta que estén dorados. Escurrir y retirar el cilindro metálico.

Cortar las nueces a trocitos pequeños. Mezclar el azúcar glas y las nueces en una sartén.

Controlando la potencia del fuego removemos hasta que el azúcar pase a caramelo y embadurne las nueces.

Añadimos una c.c de mantequilla para ayudar a despegar las nueces y las extendemos sobre un papel de horno.

Mezclamos las nueces con la ricotta rellenamos una manga pastelera y llenamos los canutillos.

Desgranamos la granada y tapamos la boca del canutillo con los granos de granada.

Molemos el azúcar con el anís y las hiervas aromáticas.

Espolvoreamos sobre los canutillos.

CAP I POTA

Ingredients

- *2 dientes de ajo*
- *4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra*
- *3 cayenas pequeñas (opcional)*
- *1 cebolla*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*
- *1 cucharada de pimentón dulce*
- *2 tomates frescos*
- *100 ml de vino rancio*
- *500 g de morro de ternera cocida*
- *250 g de pata de ternera cocida*
- *500 ml de caldo de carne*

Elaboración

Empezamos picando los dientes de ajo. Ponemos una sartén a fuego bajo con 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y sofreímos el ajo junto con 3 cayenas pequeñas.

Añadimos la cebolla bien picada y pochamos todo junto durante unos 10 minutos a fuego medio-bajo. Salpimentamos al gusto.

Agregamos el pimentón, removemos bien y después de 1 minuto, agregamos los tomates rallados.

Dejamos cocinar el conjunto durante 10 minutos a fuego medio-bajo o hasta que se haya secado el agua del tomate.

Vertemos a la sartén el vino rancio y seguimos cocinando todo durante 5 minutos para que se evapore bien el alcohol.

Añadimos el morro y la pata de ternera troceados y previamente salpimentados.

Removemos todo bien y cocinamos 5 minutos más.

Incorporamos el caldo de carne y cocemos el conjunto a fuego medio durante unos 50 minutos, hasta que la carne esté tierna. Mientras se cocina, veremos como la salsa coge color y espesor gracias a la gelatina de la carne.

Si vemos que nuestro cap i pota pide más caldo o agua se lo podemos ir echando sin problema hasta que tenga la textura que más nos gusta.

CALAMAR A LA PLANCHA CON MERLUZA Y SALSA DE TINTA

Ingredientes

- 400 gr de meluza
- 50 ml de aceite de oliva
- 50 ml de crema de leche de 35%
- 4 dientes de ajo
- 2 briznas de azafrán
- Sal y pimienta
- 1 c.c.de pimiento choricero

Para la Salsa de tinta

- 1 c.s.de tinta de calamar
- 50 ml de vino blanco
- 50 ml de aceite
- 100 ml de fumet de pescado
- 2 dientes de ajo
- 1 anchoa
- Goma xantana

Elaboración

Pelar los ajos y limpiar la merluza de piel y espinas

Calentar el aceite y rehogar los ajos y la merluza con el azafrán unos 6 minutos.

Retirar y colocar en un vaso triturado.

Añadir el pimiento choricero freír 1 minuto y cremar con la nata.

Llevar a ebullición, retirar del fuego y verter sobre la merluza. Turmizar y ajustar de sazón.

Reservar en frío hasta pase.

Para la Salsa de tinta

Pelar y filetear los ajos.

Rehogar 3 minutos y añadir la tinta de calamar y la anchoa. Cocer 30 segundos.

Incorporar el vino, mantener 30 segundos y mojar con el fondo.

Llevar ebullición, reducir fuego y tapar.

Cocer tapado 10 minutos.

Pasar por chino y colar.

Ajustar de sazón y consciencia con la goma. Refrigerar.

Al pase

Limpiar el calamar, abrir entallar y aceitar. Marcar a la plancha 3 minutos.

Colocar una base de merluza y disponer encima el calamar salpimentado.

Decorar con unas tiras de salsa de tinta.

TORRIJAS DE MINISTRO CON CREMA CATALANA QUEMADA

Ingredientes

- 6 bollos suizos o de leche
- 0'5 l. de leche
- 0'5 l. de nata líquida
- 5 cucharadas de azúcar
- Un trozo de piel de limón
- Una astilla de canela
- 2 huevos batidos
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar moreno
- Canela molida

Para la Crema

- 300 ml. De leche
- 3 yemas de huevo
- 120 gr. De azúcar
- 20 gr. De maicena
- Rama de canela
- Piel de naranja
- Vainilla

Elaboración

En un cazo llevamos a ebullición la leche con la nata, canela, limón y azúcar
Preparar los bollos para el remojo, cortarles una tapa al costado.
Colocar los bollos en una fuente amplia y profunda, colar la leche y la nata y dejar que se empapen unos minutos, dándoles vuelta cuidadosamente.
Batir los huevos.
Ecurrir los bollos del baño y pasarlos por el huevo batido.
Freírlos en abundante aceite de oliva.
Ecurrirlos sobre una hoja de papel. Rebozarlos en azúcar y canela.

Para la Crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas.
Mezclar las yemas, azúcar y la maicena. Verter la leche sobre las yemas y mezclar.
Colocar de nuevo al fuego y llevar a ebullición.
Mezclar y homogeneizar con lengua.
Retirar del fuego y pasar por chino, y enfriamos rápidamente

Al pase

Napar las torrijas con crema catalana, alisamos, incorporamos azúcar y quemamos con pala o soplete

PIQUILLOS RELLENOS DE REVOLTILLO DE GAMBAS Y AJOS TIERNOS CON SALSA VIZCAÍNA

Ingredientes

- *3 pimientos del piquillo por persona*
- *3 gambas por persona*
- *1 manojo de ajos tiernos*
- *Aceite de oliva*
- *Huevos*
- *Fumet*
- *Pimiento choricero*
- *Cebolla*
- *Tomate*
- *Harina*

Elaboración

Pelamos las gambas, les retiramos el intestino, las cortamos en macedonia y reservamos las cabezas para elaborar un aceite de gamba.

Retiramos los bigotes y la parte verde del ajo tierno y lo cortamos en brunoise.

Rehogamos las gambas y el ajo tierno salpimentados hasta dorar.

Incorporamos el aceite de gamba.

En la misma sartén añadimos los huevos cascados y semi cuajamos para obtener el revoltillo.

Dejamos entibiar la preparación y la introducimos en una manga pastelera.

Rellenamos los piquillos.

Para el aceite de gambas

En una reductora, con aceite de oliva, freímos las cabezas de gamba durante 2 minutos.

Con la ayuda de una pata de elefante las machacamos y colamos.

Para la salsa Vizcaína

Rehogamos la cebolla brunoise y el tomate concasé salpimentados, durante 12 minutos.

Añadimos el pimiento choricero y mantenemos cocción durante 3 minutos.

Espolvoreamos una cuchara sopera de harina y la cocemos durante 2 minutos.

Incorporamos el fumet, tapamos, y alargamos cocción 10 minutos.

Pasamos por el chino.

Emplatado

En una cazuela de barro presentamos los piquillos y napamos con la Vizcaína.

Decoramos con cebollino picado.

RODABALLO AL ORIO CON PATATAS AL HORNO

Ingredientes

- *1 rodaballo entero fresco de tamaño medio*
- *Ajo*
- *Guindilla*
- *Aceite de oliva*
- *Vinagre de manzana*
- *Patatas*
- *Tomillo y romero fresco*
- *1 manojo de ajos tiernos*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Le quitamos la cabeza al rodaballo y le extraemos los cuatro lomos.

Los fileteamos para obtener una pieza por ración.

Los horneamos, salpimentados, durante 3 minutos. Retiramos y reservamos.

En una reductora, con aceite de oliva, freímos los ajos pelados y fileteados con las guindillas.

Dejamos entibiar y añadimos el vinagre fuera del fuego.

Calentamos la elaboración y la vertemos por encima del rodaballo.

Recogemos el jugo y lo volvemos a calentar.

Repetimos la operación dos veces más.

Para las patatas

Pelamos y cortamos las patatas a rodajas de un centímetro de sección.

Las salamos, aceitamos y las horneamos hasta dorar.

Emplatado

En un plato plano presentamos las patatas y encima el rodaballo.

PANTXINETA

Ingredients

- *Hojaldre*
- *150 gr de almendras*
- *1 yema de huevo*
- *Azucar glas*
- *1 litro de leche*
- *5 claras de huevo*
- *150 gr de azúcar*
- *70 gr de maicena*
- *Peladura de limón*
- *Laurel*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En una reductora grande infusioamos la leche, la peladura de limón y el laurel hasta hervir. Reservamos

En un bol metálico añadimos un poco de leche infusionada, el azúcar y la clara de huevo batida.

Removemos el conjunto.

Incorporamos la mezcla del bol a la reductora y calentamos removiendo constantemente hasta espesar y obtener la consistencia de crema.

Disponemos una lámina de 15x10cm de hojaldre sobre una bandeja con papel de hornear.

Pintamos los bordes con la yema de huevo.

Extendemos la crema sobre la lámina de hojaldre y la cubrimos con otra.

Cerramos bien los bordes y pintamos con la yema.

Añadimos las almendras por encima y espolvoreamos con azúcar glas.

Horneamos hasta que el hojaldre esté crujiente.

Emplatado

En un plato plano presentamos la pantxineta y espolvoreamos con azúcar glas.

CALÇOTS REBOZADOS CON SU SALSA

Ingredientes

- *4 calçots por persona (lo más finos posibles)*
- *4 huevos*
- *Maizena*
- *2 ñoras*
- *6 tomates*
- *1 cabeza ajos*
- *1 rebanada de pan*
- *200 g almendra y avellanas*
- *Perejil (bastante)*
- *Un chorro de vinagre*
- *1 cucharada de pimentón dulce*
- *Pimenta molida*
- *Aceite suave*

Elaboración

Poner las ñoras en remojo

En una bandeja escalibar los tomates y el ajo en el horno 30min a 180 grados

En un bol poner el pan seco (empapado en vinagre) y el resto de ingredientes

Sacar la pulpa de las ñoras con una cuchara pequeña

Triturar todo y cuando esté le vamos añadiendo el aceite hasta obtener la textura deseada.

Limpia los calçots y poner en agua 15 min. Escurrir y secar bien.

Pasar los calçots por maizena y huevo, repetir la operación 2 veces

Freír en abundante aceite.

Quitar exceso de aceite y emplatar

CALDERETA DE CORDERO EXTREMEÑA

Ingredientes

- 2 cebollas
- 4 dientes ajo
- 2 tomates
- 1 hígado
- 1 pimiento verde
- ½ l vino blanco
- ½ caldo verduras
- 1 rebanada de pan
- Tomillo
- Romero
- Laurel
- Pimienta
- Pimentón dulce
- 1 kg pierna de cordero deshuesada
- 25 g almendra

Elaboración

Salpimentar el cordero, marcar y reserva.

Hacer lo mismo con el hígado haciendo bien, reservar, y lo mismo con el ajo y la rebanada de pan reservar por separado.

En la misma cazuela sofreír la cebolla , el pimiento verde cortado en juliana y los tomates pelados y sin pepitas.

Añadir el cordero al sofrito junto con el vino y el romero y el tomillo Cocer a fuego lento 30/35 min

Hacer un majado con un mortero con el resto ingredientes reservados y añadir al guiso cocer 5 min más a fuego lento .

TARTA DE QUESO LA VIÑA

Ingredientes

- 600g de queso tipo philadelphia
- 4 huevos
- 300 ml nata para montar
- 180g azúcar
- 1 cuchara sopera harina

Elaboración

Precalentar el horno a 200°

Batir con varillas el queso, añadir el azúcar y seguir mezclando

Ir añadiendo los huevos de 1 en uno hasta que estén bien mezclados.

Agregar la harina y cuando esté bien mezclado echar la nata.

Introducir la mezcla en un molde de 20 cm cubierto de papel de horno y mojado. 45 min 190°

Dejar enfriar dentro del horno con la puerta abierta

PATATAS CON CHORIZO A LA RIOJANA

Ingredientes

- *1,3 kg. de patata*
- *175 g de puerro*
- *175 g de cebolleta*
- *25 g de pimiento verde*
- *25 g de pimiento rojo*
- *25 g de aceite de oliva virgen extra*
- *1 punta de cayena fresca*
- *2 chorizos frescos de puchero*
- *50 g de pulpa de pimiento choricero*
- *50 g de tomate frito*
- *1 hoja de laurel pequeña*
- *2 dientes de ajo*
- *1,5 l. de caldo de ave*
- *Sal*

Elaboración

Cortar el chorizo en rodajas de 1cm y pelar las patatas.

Saltear el chorizo en una cazuela con el aceite de oliva durante un minuto, justo para que el aceite coja el sabor, retirar y reservar.

En ese mismo aceite rehogar el puerro, los pimientos, la cebolla, los ajos y la cayena con una pizca de sal durante 7-8 minutos, sin que cojan color.

Cascar las patatas sobre el sofrito.

Añadir la pulpa de pimiento choricero y rehogar todo junto otros 2 minutos más. Añadir el tomate frito, el chorizo reservado y el laurel, mezclar.

Mojar con el caldo caliente y cocer a fuego suave durante 45 minutos o hasta que la patata este bien hecha.

Poner a punto de sal y servir bien caliente.

MAR Y MONTAÑA (CONEJO CON GAMBAS)

Ingredientes

- 300 g. de conejo.
- 12 gambas.
- 2 cebollas.
- 2 zanahorias.
- 4 tomates.
- 1 c.c. de miel.
- 400 ml. de fumet.
- 2 dientes de ajo.
- 8-10 almendras.
- 8-10 avellanas.
- 1 c.s. de perejil.
- 75 ml. de vino rancio.
- Sal.
- Pimienta.

Elaboración

En una cazuela poner a calentar un poco de aceite y dorar las gambas a fuego fuerte. Retirarlas y en el mismo aceite dorar el conejo enharinado y salpimentado. Retirar y reservar.

Cortar las cebollas en brunoise y rehogarlas a fuego lento hasta que queden transparentes. Incorporar las zanahorias en brunoise y seguir rehogando durante 20 minutos. Añadir el tomate rallado y cocinar a fuego medio hasta que quede seco. Incorporar la miel, cocinar un minuto y mojar con el vino rancio. Dejar que se evapore el alcohol y añadir el fumet caliente.

Incorporar el conejo y cocinar a fuego lento tapado durante 15-20 minutos.

Majar en el mortero los dientes de ajo, las almendras, las avellanas y el perejil. Añadirlo a la cazuela con las gambas y cocinar durante un par de minutos.

CASADIELLAS ASTURIANAS

Ingredientes

Para la masa

- 100 ml de aceite de oliva suave
- 100 ml de leche
- 50 ml de agua
- 420 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 10 g de impulsor químico
- 1 huevo

Para el relleno

- 250 g de nueces peladas
- 60 g de azúcar
- 20 ml de licor de anís

Otros

- Azúcar glas
- Canela en polvo

Elaboración

Para la masa

En un bol añadir el aceite, la leche y el agua. Mezclar bien con ayuda de unas varillas.

Incorporar la harina tamizada, la sal y el impulsor químico, mezclar con varillas o con la mano hasta que conseguir una masa homogénea.

Añadir el huevo y amasar todo hasta que quede completamente integrado y conseguir una masa que no se pegue a las manos.

Envolver la masa en papel film para que no haga costra y reposar unos 10-15 minutos a temperatura ambiente.

Para el relleno

Picar las nueces y mezclar con el resto de ingredientes. Reservar.

Ir cogiendo porciones de masa que ocupen el hueco de la mano al cerrarla. Darle forma redonda y plana con ayuda de un rodillo antiadherente. En el centro poner un cucharada de relleno.

Cerrar los casadielles como un paquete y con ayuda de un tenedor marcar los lados para sellarlos.

Pinchar y freír en abundante aceite de oliva suave a una temperatura de entre 170 °C y 180 °C.

Sacar los casadielles recién fritos, ponerlos en papel absorbente de cocina y servir espolvoreados con azúcar glas y canela.

ARROZ VALENCIANO CON SEPIA Y COLIFLOR

Ingredientes

- 280 gr de arroz
- 400 gr de sepia
- 200 gr de coliflor
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 6 hebras de azafrán
- 1c.c.de pimentón dulce
- 40 gr de aceite de oliva
- 20 gr de avellanas
- Sal y pimienta

Elaboración

Escaldar la sepia en agua con bicarbonato 2 minutos.

Retirar, parar cocción, trocear y saltear en la cazuela de preparación hasta que adquiera color.

Bajar fuego y agregar la cebolla en ciselée con el laurel.

Alargar cocción hasta que adquiera color y añadir el tomate casé.

Prolongar cocción 10 minutos y añadir el ajo ciselée.

Prologar cocción 3 minutos y espolvorear con el azafrán y el pimentón

Mantener cocción 30 segundos y mojar con 1 litro de agua.

Cuando arranque hervor añadir el arroz y salpimentar

Llevar a ebullición partiendo de agua fría la coliflor cortada en ramilletes y verter en el arroz.

Cocer 16 minutos y añadir la picada de frutos secos fritos

Decorar con perejil picado y servir de inmediato

BACALAO CON PASAS Y PIÑONES

Ingredientes

- 2 tomates
- 4 lomos de bacalao de 180 gr
- 300 ml de leche
- 30 gr de roux blanco
- 10 gr de piñones
- 20 gr de pasas
- Harina para freír

Para la Tortilla de espinacas

- 100 gr de espinacas
- 2 patatas
- 1 huevo

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche, agregamos el roux, desleimos bien, ajustamos de sal, pimienta y un poco de nuez moscada. Reducimos fuego y mantenemos a fuego bajo alrededor de 1 hora, volando cada 15 minutos.

Limpiamos los tomates, retiramos pepitas y confitamos en un poco de aceite con laurel unos 15 minutos. Reservar en el aceite

Para la Tortilla de espinacas

Cocemos las patatas con piel de la manera habitual. Paramos cocción, pelamos y chafamos

Escaldamos las hojas de espinacas 30 segundos en agua salda. Paramos cocción y mezclamos con las patatas. Batimos un huevo e incorporamos a la mezcla. Salpimentamos colocamos en molde de aro de 8 cm. Horneamos 6/8 minutos y retiramos

Al pase.

Tostamos los piñones y agregamos las pasas a la bechamel.

Salpimentamos y enharinamos el bacalao. Freiremos 3 minutos en un poco de aceite del confite.

Colocamos en el plato la base de tortilla y disponemos encima el bacalao napando con salsa bechamel. Decorar con los gajos de tomate escurridos.

BOMBAS DE CREMA

Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 50 g de mantequilla
- 2 huevos M
- 200 g de leche
- 150 g de azúcar
- Un pellizco de sal
- 15 gr de impulsor químico
- Aceite de girasol
- Azúcar glas para decorar

Para la crema pastelera

- ½ litro de leche
- 4 Yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de harina tamizada
- 1 Cucharilla de esencia de vainilla

Elaboración

En un bol grande pondremos la harina, la mantequilla, el azúcar, los huevos, la sal, el impulsor y la mitad de la leche. Empezaremos a amasar a mano agregando el resto de la leche que nos admita la masa, hasta conseguir que esté blanda y ligeramente pegajosa.

Hacemos una bola con la masa y la dejamos reposar en frío 30 minutos para que repose. Cuando haya reposado la cortamos en bolitas de aproximadamente 60 gramos

Las freímos en aceite de girasol a temperatura media, aproximadamente 160 grados durante varios minutos, girándolas para que se hagan por todas partes y las vamos sacando del aceite y colocando sobre papel de cocina. Las abrimos con un cuchillo de sierra y las rellenamos con crema pastelera. Espolvorearlas con azúcar glas a la hora de servir las.

Para la crema pastelera

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia.

En la otra mitad de la leche disolvemos la maizena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos

PATATAS CON CHISTORRA Y CALABACIN FESTIVALERO

Ingredientes

- 6 patatas rojas o Kennebec
- 250 gr de chistorra
- 2 cebollas
- 1 tomate rallado
- 200 gr de queso tetilla

Para el Calabacín relleno

- 3 calabacines
- 2 pies de cerdo cocidos
- 200 gr de callos o cap i pota pre cocidos
- 1 morcilla
- 2 cebollas
- Laurel
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 1 guindilla
- 1 c.c. de comino
- 50 gr de Tomate frito

Elaboración

Pelamos las patatas y cortamos con un cilindro de 3 cm de diámetro cortando los dos extremos. Introducimos una puntilla 4 mm sobre la base y con un sacacorazones vaciamos la parte central perforando hasta llegar a la puntilla que nos hará de tope. Así conseguiremos unos vasitos de patata. Los reservaremos sumergidos en agua. Los cocemos a la inglesa, retiramos y reservamos.

Deshacemos la chistorra y la freímos con su propia grasa. Añadimos la cebolla picada y sofreímos. Añadimos 1 tomate rallado y dejamos reducir. Añadimos una copa de vino tinto y dejamos reducir. Rellenamos las patatas con la farsa de chistorra. Las cocemos al horno 15 min para que doren un poco. Retiramos del horno y cubrimos con un dado de queso tetilla. Horneamos 3 min para fundir el queso.

Para el Calabacín relleno

Ponemos a hervir los pies y los callos cortados. Preparamos un sofrito con la cebolla los ajos y la guindilla. Cuando el sofrito esté dorando añadimos el comino y el tomate frito. Dejamos reducir y añadimos los pies deshuesados y los callos troceados. Añadimos agua de cocción y la morcilla. Dejamos que el guiso espese antes de rellenar los calabacines.

Cortamos los calabacines a lonchas finas con la mandolina. Escaldamos en agua hirviendo. Cortamos cocción sumergiendo en agua fría. Disponemos las lonchas de calabacín formando una cruz. Ponemos una cucharada de farsa y cerramos. Terminamos 3 min al horno.

BONITO ENCEBOLLADO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- *600 gr de bonito*
- *10 cebollas*
- *3 ajos*
- *Laurel*
- *Tomillo*
- *Copa de vino blanco*
- *3 c.s de alcaparras*
- *Aceitunas verdes*
- *6 alcachofas*

Elaboración

Cortamos el bonito a dados, lo salamos y pasamos por harina.

Los freímos en una cazuela con aceite de oliva. Reservamos y escurrimos sobre papel secante.

En el mismo aceite doramos los corazones de alcachofa cortados en 6 partes.

Reservamos y en el mismo recipiente pochamos la cebolla cortada a juliana junto con el laurel ajo picado y el tomillo .

Cuando la cebolla esté bien pochada añadimos aceitunas, alcaparras, alcachofas y una copa de vino blanco.

Dejamos reducir 5 min.

Añadimos el bonito y dejamos cocer todo junto 3 min.

Apagamos el fuego y dejamos reposar.

ARROZ CON LECHE Y HELADO DE TOFFEE DE CAFÉ

Ingredientes

- 100 gr de arroz
- 70 gr de azúcar
- 1 l de leche
- Piel de limón y naranja sin la parte blanca
- Un bastoncillo de canela

Para el Helado de toffee de café

- 500 gr de nata
- 5 c.s de café soluble
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de procrema

Elaboración

Limpia el arroz con agua. Cocer junto con la leche y los aromas.
Añadir el azúcar a los 15 min de cocción. Acabamos la cocción a fuego suave.
Cuando el arroz esté cocido lo repartimos en cuencos tapamos con film y enfriamos.

Para el Helado de toffee de café

Infusionamos 100 gr de nata con el café soluble.
En otro cazo preparamos un caramelo oscuro con el azúcar y un poco de agua.
Añadimos la nata infundada despacito ya que empezará a hervir a borbotones.
Juntamos el resto de nata y el procrema y trituramos.
Ponemos a la mantecadora.

Antes de servir podemos añadir un poco de leche al arroz con leche si ha quedado espeso.
Servimos un poco de arroz con leche y una bola de helado al centro. Espolvoreamos con cacao.

CALLOS A LA MALLORQUINA

Ingredientes

- 500 gr. de callos limpios
- 150 gr. de jamón
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 2 dientes de ajo
- 200 gr. de sobrasada
- 100 ml de Aceite
- 1 c.s. de harina
- 200 ml. de vino blanco
- 2 patatas
- Sal y pimienta
- Hoja de laurel
- Agua o caldo

Elaboración

Coceremos en agua fría los callos y dejaremos hervir durante unos 10 minutos. Retiraremos, escurriremos y enfriaremos. Freiremos en una cacerola, la cebolla cortada en juliana, cuando esté un poco dorada añadiremos, el ajo picado en brunoise y el jamón a tacos. Pasados unos 3 minutos, añadiremos el tomate picado y despepitado cortado a trozos y un poco de azúcar.

Freiremos bien hasta que pierda el agua. Añadiremos unas cucharadas de harina, freiremos unos 3 minutos hasta que esté dorada y flamearemos con brandy y añadiremos vino blanco.

Añadiremos la sobrasada y los callos, mezclaremos unos minutos y mojaremos con agua o caldo. Dejaremos cocer hasta que los callos estén blandos, añadiendo más líquido en caso de necesidad.

Aparte cortaremos unas patatas a dados y freiremos hasta que estén doradas. Las añadiremos en los últimos momentos de cocción a los callos. Rectificaremos de sal y pimienta.

CARRILLERAS GLASEADAS CON PURE DE COLIFLOR Y MANZANA VERDE

Ingredientes

- *1 kg de carrilleras.*
- *2 cebollas grandes.*
- *1 zanahoria*
- *1 puerro*
- *150gr de champiñones.*
- *100gr de vino tinto*
- *100gr de vino dulce tipo (oporto, pedro ximenez) etc,*
- *50gr mantequilla.*
- *Sal/ pimienta.*
- *Hierbas aromáticas.*

Para la Crema de coliflor y manzana verde.

- *1 coliflor*
- *1 manzana*
- *1 cebolla*
- *300 ml de caldo de verdura*
- *Leche entera.*
- *Aceite de oliva*
- *1 cucharadita de sal*
- *Una pizca de pimienta*

Elaboración

Doramos las carrilleras en una cazuela en aceite de oliva., cuando estén las salpimentamos y dejamos dentro.

Rehogamos toda la verdura cortada en macedonia, con alguna hierba aromática.

Añadimos los champiñones, cuando pierdan su agua, alargamos con los vinos y dejamos reducir.

Cubrimos con agua y tapamos, dejamos cocinar a fuego medio sobre 1h y 30 min aprox, (pinchamos las carrilleras para comprobar) una vez estén las sacamos y reservamos, colamos y separamos el caldo de la verdura, reservamos.

En una sote ancha, cocinamos el caldo restante hasta que se vaya concentrando, añadimos las carrilleras y acabamos de espesar añadiendo mantequilla y dejar hasta que se cree una glasa que cubra perfectamente las carrilleras.

Reservar hasta el pase.

Para la Crema de coliflor y manzana verde.

Lavamos la coliflor y cortamos en ramilletes, cortamos la cebolla y la manzana con piel en macedonia.

En un cazo rehogamos la cebolla, seguimos con la manzana, añadimos la coliflor y dejamos 2 min, cubrimos con el caldo y la leche, dejamos cocinar tapado hasta que este la coliflor, sazonamos con sal y pimienta, pasamos por la termomix y emulsionamos con un poco de aceite de oliva, reservamos.

Emplatamos una base de crema y encima colocamos una carrillera bien glaseada.

FARTONS VALENCIANOS CON HELADO DE HORCHATA

Ingredientes

- 50 ml. Agua tibia
- 25 gr. Levadura fresca
- 300 gr. Harina de fuerza
- 1Huevo M
- 20 gr. Azúcar
- 3 gr. Sal
- 50 ml. Aceite de girasol
- 100 gr. Azúcar glasé para el glaseado
- 30 ml. Agua para el glaseado

Para el Helado

- 400 ml de horchata
- 125 gr de yogur griego endulzado
- 25 gr de azúcar
- 200 ml de crema de leche
- 1 cucharada de sirope de agave o miel

Elaboración

Disolvemos la levadura fresca en el agua tibia, removiendo bien hasta integrar. Tamizamos la harina y la colocamos en un recipiente amplio junto con el azúcar y el huevo. Incorporamos la mezcla de agua y levadura. Mezclamos primero y amasamos después con la mano, siempre dentro del recipiente.

Cuando la masa se desprenda de las paredes, añadimos el aceite y la sal. Trabajamos la masa hasta que esté todo bien mezclado antes de pasarla a una encimera y amasar un par de minutos o hasta que ésta lisa y todos los ingredientes bien integrados. Boleamos, introducimos de nuevo en el recipiente, tapamos con un paño y dejamos reposar 30 minutos.

Finalizado el reposo dividimos la masa en diez porciones y dejamos reposar cinco minutos más, cubiertas con un paño para que no se forme costra. Estiramos cada porción con un rodillo, en forma ovalada, y enrollamos por el lado largo

Colocamos los fartons en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Cubrimos con el paño y dejamos fermentar hasta que doblen su volumen. El tiempo dependerá de la temperatura ambiente.

Introducimos los fartons en el horno, precalentado a 225 °C con calor arriba y abajo. Bajamos la temperatura a 200 °C y los cocemos durante 12 minutos.

Mezclamos el azúcar glasé con el agua y removemos bien hasta que no queden grumos.

Retiramos los fartons del horno e inmediatamente, en caliente, los pincelamos con el glaseado por toda la superficie y los dejamos enfriar antes de consumir

Para el Helado

En un bol, mezclar la horchata con el azúcar, el sirope o la miel y el yogur.

Batir bien para integrar todo y que quede una crema homogénea.

En otro recipiente, montar la crema de leche a punto firme.

Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes y por tandas hasta terminar.

Acabar en heladora o en congelador.

CALDO GALLEGO

Ingredientes

- *1 bote de alubias blancas*
- *3 patatas medianas*
- *1 col*
- *250gr de jamón a dados*
- *2 huesos de jamón*
- *1 taco de panceta*
- *Laurel*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

En una olla incorporamos los huesos de jamón y los tostamos con aceite de oliva.

Añadimos la panceta y la rehogamos durante 6 minutos.

Agregamos abundante agua salada, la col cortada en chiffonade, las patatas peladas y cortadas a tamaño brava y el laurel.

Tapamos y mantenemos cocción a fuego medio durante 12 minutos.

Desespumamos y volvemos a tapar.

Repetimos la operación periódicamente, añadimos las alubias y mantenemos cocción hasta que las patatas estén tiernas.

Emplatado

En un plato fondo presentamos el caldo y decoramos con unas hojas de col cortadas en macedonia.

MAGRAS DE JAMON CON TOMATE Y HUEVO

Ingredientes

- *1 taco grande de jamón serrano*
- *Huevos*
- *3 dientes de ajo*
- *1 pimiento morrón grande*
- *1 pimiento verde grande*
- *Salsa de tomate*
- *Perejil*
- *Laurel*
- *Aceite de oliva*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos los pimientos a tiras y rehogamos en aceite de oliva durante 10 minutos. Sazonamos. Incorporamos el ajo ciselé y doramos.

Añadimos la salsa de tomate y el laurel, tapamos y alargamos cocción 20 minutos a fuego bajo.

Agregamos el jamón cortado en gruesas lonchas y cocinamos durante 10 minutos.

Colocamos el guiso en una cazuela de barro.

Cascamos los huevos y gratinamos.

Emplatado

Presentamos la cazuela y refrescamos con perejil chiffonade.

ROSQUILLAS DE ANIS Y CACAO

Ingredientes

- 250 gr de azúcar
- 150 gr de aceite de oliva
- 100 gr de anís
- 500 gr de harina
- 100 gr de cacao en polvo
- Canela en polvo

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En un bol metálico mezclamos el azúcar, el aceite y el anís.

Vamos añadiendo poco a poco la harina tamizada y el cacao removiendo con una espátula de silicona hasta obtener una masa homogénea y boleable.

Le damos forma de rosquilla a la masa, aproximadamente de 4cm de diámetro y 2cm de sección, y con un descorazonador le retiramos el centro.

Debe quedar como un donut plano.

Horneamos hasta dorar.

Retiramos del horno y ya entibiadas espolvoreamos azúcar y canela

PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNOS

Ingredientes

- 4 Patatas
- 1 trozo de panceta curada
- 2 pimiento verdes
- 1 diente ajo
- Aceite oliva pimentón dulce
- Tomillo

Para los bastones de pipas

- 200 g harina fuerza
- 5 g levadura fresca
- 5 g sal
- 100 ml agua
- 20 ml aceite
- pipas peladas
- 1 huevo

Elaboración

En un bol poner la harina junto la levadura y mezclar, añadir el agua y el aceite y por último la sal , mezclar y amasar en el mármol hasta obtener una masa homogénea y elástica.

Dejar reposar 1h cubierta con film o un paño hasta doblar volumen

Extender la masa en una bandeja de horno formando un rectángulo, pintar,

Cortar en porciones y poner las pipas por encima. hornear 10 min a 190°

Poner las patatas enteras a hervir 20 min aprox. escurrir y pelar

Hacer un majado con el ajo al aceite y el pimentón y reservar.

Con la ayuda de un tenedor o pie de elefante trinchar las patatas e ir mezclando al majado anterior.

Freír los pimientos verdes y salar. Reservar .

En una sartén poner las tiras de panceta boca abajo en aceite que cubra la corteza y cocer a fuego muy lento unos 20 min retirar del fuego , añadir más aceite y volver a freír a 180° 4 min 2 min por lado. cortar en porciones.

Emplatar las patatas en cazuelas de barro, poner unos torreznos y pimientos fritos y acompañar con unos bastones de pan.

ARROZ CON COSTRA

Ingredientes

- 750 ml caldo de pollo
- 2 muslos de pollo
- 250 g salchichas
- 200 g butifarra blanca cocida
- 200 g butifarra negra cocida
- 60 g tomate triturado .
- 4 huevos
- 300 g arroz bomba
- azafrán $\frac{2}{3}$ hebras
- perejil

Elaboración

Marcar las carnes por separado en una cazuela que pueda ir al horno.

Añadir el pollo, las salchichas y el tomate triturado, mezclar.

Agregar las hebras de azafrán, añadir el arroz y nacarar.

Agregar el caldo caliente y cocer 10 min a fuego medio, añadir los huevos batidos y las butifarras hornear 10 min más a 210°

Servir al momento, espolvorear el perejil por encima.

HOJALDRES DE CREMA Y CABELLO DE ANGEL

Ingredientes

- 300ml leche
- 2 yemas de huevo
- 80 azúcar
- 1 piel de limón
- 1 rama canela
- 35g almidón de maíz
- 1 lata cabello de angel
- 2 laminas de hojaldre
- 1 huevo
- Azúcar glass
- Almendras fileteadas

Elaboración

Precalentar el horno 180°

Infusionar 200ml de leche a fuego lento con el limón y la canela.

Con el resto de leche disolver la maizena.

En un cazo añadir las yemas y el azúcar y batir con las varillas, agregar la leche con la maicena , llevar al fuego sin dejar de remover , introducir la leche infusionada, que habremos colado previamente. Remover hasta espesar. Enfriar.

Extender las láminas de hojaldre y hacer círculos iguales.

Colocar la crema pastelera y el cabello,(hacer mitad y mitad) en la base y cubrir con la otra base.

Sellar los bordes y pintar el hojaldre con huevo.

Añadir la almendra laminada.

Bajar el horno a 160° y hornear 40 min. Espolvorear con azúcar glass.

ARROZ MELOSO DE SEPIA Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- *2 medidas de arroz*
- *2 sepias*
- *4 langostinos*
- *1 tomate grande*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cucharada de pimentón dulce*
- *Azafrán o colorante*
- *Pulpa de ñora*
- *Aceite de oliva*
- *3 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 pulpa de ñora. 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.

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. De vez en cuando vamos removiéndolo.

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, añadimos los langostinos.

MAGRO DE CERDO AL CHILINDRON

Ingredientes

- 800 g de magro de cerdo troceado para guisar
- Sal
- Pimienta negra molida
- 1 cebolla grande
- 2 pimientos rojos medianos
- 1 pimiento verde mediano
- 3 o 4 dientes de ajo
- 250 g de tomates (natural o en conserva)
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 150 ml de vino blanco
- 1 o 2 hojas de laurel (opcional)
- 250 ml de caldo de carne o agua (aunque también vale agua o caldo de pollo o verduras)
- 100 g de jamón serrano cortado en tacos (opcional)

Elaboración

Cortar la carne en tamaños regulares y sazonar.

Pelamos y picamos la cebolla.

Lavamos los pimientos, les quitamos el pedúnculo, les vaciamos las semillas y los picamos.

Pelamos y picamos los dientes de ajo.

Trituramos los tomates y los pasamos por un colador para eliminar restos de pieles y semillas

Doramos la carne en una olla a fuego medio-alto con unas 4 cucharadas soperas de aceite de oliva.

Para no perder la temperatura de la olla y que la carne coja rápido color, haremos este paso en dos veces.

Retiramos a un plato y reservamos

En el mismo aceite, vamos a sofreír las hortalizas. Ponemos la cebolla y los pimientos, y dejamos que se cocinen a fuego medio por unos 10 minutos, removiendo con frecuencia. Luego, echamos el ajo, mezclamos bien y dejamos que se haga 1 minuto.

Añadir la carne en la olla junto con todos los jugos que haya soltado durante el reposo junto con el vino blanco, subimos un poco el fuego y dejamos cocer por 2 o 3 minutos para que el alcohol se evapore.

Echamos el tomate triturado, añadimos laurel, mezclamos bien y continuamos la cocción a fuego medio hasta que el tomate haya reducido.

Cubrimos el guiso con el caldo. Probamos y ajustamos de sal y pimienta. Tapamos y en cuanto rompa a hervir dejamos cocinar a fuego lento unos 40 minutos o hasta que la carne esté tierna.

Incorporamos el jamón serrano cortado en taquitos.

Terminamos la cocción, probamos y ajustamos una última vez de sal y pimienta.

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.

LOMO DE CERDO CON TOMATE

Ingredientes

- *1 lomo de cerdo*
- *6 tomates*
- *2 cebollas*
- *4 ajos*
- *100 ml de vino blanco*
- *Harina*
- *50 gr Manteca de cerdo*
- *Sal y pimienta*
- *Manojo Tomillo, orégano y romero.*
- *1 c.c de pimentón*

Elaboración

Cortar el lomo de cerdo en cubos y salmuerizar al 10%. 30 minutos.
Retirar y secar.

Pasar por una mezcla de harina, tomillo, romero picado, los ajos fileteados, orégano y pimentón.
Saltear en manteca unos 5 minutos, colocar en bandeja de horno y hornear unos 30 minutos a 160°C
Moveremos cada 10 minutos e iremos mojando con un poco de vino blanco y agua para que no reseque.

Cortamos la cebolla en ciselée y sofreiremos unos 30 minutos.
Partimos los tomates por la mitad y espolvoreamos con sal, azúcar y un poco de aceite.
Asamos unos 20 minutos a 200°C
Retiramos, quitamos la piel y colocamos en el sofrito
Alargamos cocción hasta que sequen.

Añadimos la carne y los fluidos de la bandeja asadora, mezclamos y seguimos cocción mojando con un poco de agua o caldo en caso de necesidad.
Tapar y cocer hasta que la carne esté tierna.
Ajustar de sazón y servir fría o caliente.

MERLUZA CON GARBANZOS, CHORIZO Y CALLOS

Ingredientes

- *¼ kg de garbanzos*
- *1 cebolla*
- *1 zanahoria*
- *4 lomos de merluza de 50 gr*
- *300 gr de callos*
- *100 gr de chorizo*
- *1 hoja de laurel*
- *1c.c.de pimiento choricero*
- *1c.c.de pimentón*
- *2 diente de ajo*
- *50 ml de aceite de oliva*
- *50 gr de manteca*
- *Pimenta en grano*
- *Hierbas aromáticas*
- *Aceite para freir*

Elaboración

Pelamos y cortamos la cebolla en juliana.

Pelamos y cortamos la zanahoria en macedonia

Sofreiremos con dos hojas de laurel unos 30 minutos.

Añadimos los ajos fileteados, alargamos cocción 3 minutos y espolvoreamos con pimentón.

Mientras blanqueamos los callos e introducimos en el sofrito, con un poco de tomillo, pimiento choricero y unas bolas de pimienta

Mojamos ligeramente con agua, tapamos cocinamos hasta que estén tiernos.

Limpiamos la merluza de espinas.

Salpimentamos enharinamos y freiremos por inmersión 2 minutos en aceite a 180 °C..

Retiramos y escurrimos. Reservamos

Al pase

Pasamos por agua los garbanzos y saltemos dos minutos con la manteca y el chorizo troceado

Introducimos en los callos, mezclamos y ajustamos de sazón

Colocamos la merluza sobre los callos, tapamos y alargamos cocción unos 4 a 5 minutos.

Refrescar con perejil en pase.

TORTA MALLORQUINA

Ingredientes

- 200 gr de harina floja
- 5 gr de impulsor químico
- 75 gr de manteca de cerdo
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de cabello de ángel
- 100 gr de mermelada de albaricoque
- 2 huevos
- 50 gr de anís
- 40 gr de almendra granillo

Elaboración

Tamizamos la harina en un cuenco con el impulsor y añadimos la manteca troceada, una yema de huevo, el azúcar y el anís.

Trabajamos lo suficiente para obtener una masa fina.

Estiramos con rodillo una lamina de ½ cm .

Cortamos dos discos uno con 2 cm más de diámetro que el otro

Rellenamos el disco grande con una mezcla de mermelada de albaricoque y cabello de ángel.

Tapamos con el disco pequeño cerrando las puntas.

Batimos la clara con un poco de azúcar y anís y pintamos la superficie.

Espolvoreamos con almendra granillo

Horneamos unos 25 minutos a 160 °C

Espolvoreamos con azúcar lustre

HABAS A LA CATALANA Y MONTADITO DE CABALLA AHUMADA CON TOMATE

Ingredientes

- 700 gr de habas
- 300 gr de panceta
- 300 gr de butifarra negra
- 2 cebollas
- 3 tomates maduros
- 50 gr de manteca de cerdo
- Anís seco ½ copa
- 3 ajos
- Laurel, tomillo y menta
- Sal pimienta

Para la caballa

- 4 filetes de caballa
- Sal Pimentón
- 4 tomates maduros
- 1 ajo
- 1 barra de pan
- 12 aceitunas negras

Elaboración

Dorar la panceta cortada en trozos grandes junto con la manteca.

Añadir los ajos y la cebolla picados bien finos. Dejar sofreír.

Añadir las hierbas aromáticas.

Añadir el tomate rallado dejar reducir 5 min y añadir la habas peladas y pasadas por agua.

Cubrimos con agua o caldo de ave. Cuando arranque a hervir añadimos la butifarra negra y la copa de anís.

Tapamos y cocemos lentamente. Retiramos la butifarra cuando este cocida para evitar que se resquebraje.

Añadimos la sal y la pimienta al final de la cocción.

Cortamos la panceta y la butifarra y la servimos sobre las habas.

Para la caballa

Marinamos los filetes de caballa cubriéndolos de sal mezclada con pimentón.

Dejamos marinar 30 min. Limpiamos los filetes y los ponemos sobre una rejilla dentro una bandeja de horno.

Tapamos con film y ahumamos con la pistola de humo.

Sacamos las espinas y cortamos cada filete en 3 trozos.

Los pasamos por la plancha antes de servir.

Escaldamos los tomates y los enfriamos sumergiéndolos en agua fría.

Los pelamos y cortamos la pulpa a dados pequeños.

Machacamos un ajo con un poco de sal al mortero y añadimos aceite de oliva.

Aliñamos el tomate con el aceite de ajo.

Cortamos el pan a rebanadas.

Servimos un poco de tomate sobre la rebanada y pondremos la caballa pasada por la plancha.

POLLO AL CHILINDRÓN CON CORONA DE PATATAS ASADAS

Ingredientes

- 1 pollo cortado a octavos
- 1 Dl de aceite
- 1 diente de ajo
- 100 gr. de jamón serrano
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos
- 2 c.s de pulpa de pimiento choriceros
- 4 tomates
- Sal y pimienta
- 6 patatas
- 6 alcachofas
- 3 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 150 gr Queso manchego semicurado.
- 150 gr de nata líquida

Elaboración

Se sazona el pollo con sal y pimienta.

En una cazuela, se calienta el aceite y se fríe el diente de ajo hasta que esté ligeramente dorado.

Se añade el pollo cortado y se dora por todas partes.

Después se agrega la cebolla picada para que vaya haciendo y a continuación el jamón cortado a daditos.

Se remueve constantemente y cuando la cebolla empiece a dorarse, se incorporan los pimientos previamente asados, pelados, despepitados y troceados groseramente. Añadimos la pulpa de los pimientos choriceros.

También incorporamos los tomates picados o rallados.

Se rehoga todo el conjunto a fuego lento hasta que el pollo esté hecho.

Hay que tener en cuenta que la salsa debe quedar mas bien seca, aunque se le puede añadir 1 Dl. de vino blanco durante la cocción.

Limpiamos las patatas y las cortamos a lonchas.

Las ponemos en un bol y las aliñamos con sal, pimienta, hierbas aromáticas y aceite.

Sacamos las hojas exteriores de la alcachofa y las sumergimos en agua y vinagre blanco, las escurrimos y en el centro de una cazuela de barro pondremos otra de menor tamaño.

Disponemos las alcachofas alrededor de la cazuela de barro.

Entre las alcachofas colocamos las patatas unas al lado de otras en vertical.

Dentro de la cazuela pequeña pondremos la cebolla cortada a gajos y una cabeza de ajos.

Ponemos a cocer al horno hasta que las patatas estén tiernas. A los 20 min retiramos el ajo y las cebollas si están cocidas.

Trituramos el ajo con el queso manchego rallado, hierbas aromáticas y la nata.

Llevamos a ebullición.

Antes de servir rellenamos la cazuela de barro pequeña con salsa de queso manchego.

TARTA DE SANTIAGO CON PERAS EN ALMIBAR DE QUEIMADA

Ingredientes

- *La ralladura de piel de 1 limón*
- *375 gr. almendra rallada*
- *300 gr. de azúcar*
- *6 huevos*
- *1c.s. de canela*
- *100 gr. de azúcar glasé*
- *4 peras*
- *100 gr de azúcar*
- *200 ml de aguardiente o ron*
- *5 granos de café*
- *¼ de limón y naranja*

Elaboración

Blanquear los huevos con el azúcar. Incorporar la piel de limón rallada y la harina de almendra. Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C. Desamoldar y espolvorear azúcar lustre.

Pelar y cortar la pera a ¼ . cocer a fuego suave en una cazuela con tapa con el azúcar y medio vaso de agua. Cuando la pera este tierna añadir los granos de café y rodajas de limón y naranja. Reducir el almíbar y añadir el aguardiente. Flambear hasta que se apague la llama. Servir la tarta con un par de trozos de pera.

FABADA ASTURIANA

Ingredientes

- 500 g de faba asturiana
- 200 g de chorizo asturiano
- 200 g de morcilla asturiana
- 200 g de lacón curado
- 200 g de panceta curada
- 1 cebolla mediana (opcional)
- 1 pellizco de hebras de azafrán (opcional)
- 1 o 2 hojas de laurel (opcional)
- 1 ramillete de perejil (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce (opcional)
- 2 o 3 dientes de ajo (opcional)
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Pondremos en remojo el día anterior el lacón y la panceta.

Pondremos las fabas en remojo en abundante agua unas 12 horas. A la hora de cocinar, cogemos una olla amplia, ponemos las fabas y las cubrimos hasta 2 dedos por encima. Si las pusimos en remojo, utilizaremos ese agua.

Ponemos la olla a fuego fuerte y llevamos las fabas a ebullición. Iremos retirando las impurezas que se vayan formando. Incorporamos el chorizo, la morcilla, el lacón y la panceta.

Pelamos la cebolla y la añadimos entera a la olla junto con un pellizco de hebras de azafrán y el laurel.

Añadimos el perejil, el pimentón dulce, los dientes de ajo enteros sin pelar y el aceite de oliva.

Volvemos a calentar y desespumar. Bajamos el fuego, tapamos y dejamos 2 horas, hasta que la faba esté tierna. Evitaremos en todo momento remover con algún utensilio para romper la faba lo menos posible. Si lo necesitamos, lo haremos con movimientos de vaivén con la olla. A mitad de la cocción, añadimos 1 vaso de agua fría. Rectificamos en caso de necesidad.

Troceamos las carnes y servimos la fabada con las carnes en el centro.

SEPIA CON ALBÓNDIGAS

Ingredientes

- *½ Kg. de sepia*
- *200gr. de picada de cerdo*
- *70gr. de panceta cruda*
- *1 huevo*
- *2 dl. de aceite*
- *3 dientes de ajo*
- *Un poco de perejil*
- *1 rebanada de pan mojada con leche*
- *1 cebolla*
- *3 tomares maduros*
- *15 almendras tostadas*
- *½ copita de vino de jerez seco*
- *Sal, pimienta*
- *Harina*
- *Fumet de pescado o agua*

Elaboración

Sofreír la sepia, limpia y cortada a trozos, en una cazuela. Reservar a parte.

En el mismo aceite preparar un sofrito de cebolla cortada a daditos y tomate, bien picado con el cuchillo.

Dejar que el sofrito se concentre. Añadir la sepia que habíamos reservado y cocerlo junto 10 min.

Mojarlo con agua o con fumet y dejarlo cocer a fuego lento.

Aparte amasamos la carne picada, la panceta, dos gajos de ajo, el perejil, - todo picadito-, el pan escurrido de leche, la pimienta y el huevo. Si pensáis que un huevo dejara la masa demasiado blanda poner solo medio. Una vez esté todo amasado preparar las albóndigas, enharinarlas y freírlas en aceite.

Escurrirlas de aceite sobrante y añadirlas al guiso de sepia. Dejar que cueza 5 min. todo junto

Unos 10 min. antes de terminar añadir una picada con un grano de ajo y las almendras.

Diluir con el vino de jerez y añadirlo a guiso. Poner a punto de sal.

LECHE FRITA

Ingredientes

- 750 g de leche entera
- 150 g de azúcar blanco
- 1 palo de canela
- La piel de medio limón
- 2 yemas de huevo
- 60 g de harina de maíz
- 100 g de maizena para rebozar
- 1 huevo batido para rebozar
- Aceite de girasol
- Azúcar y canela en polvo para rebozar

Elaboración

Ponemos 500 gramos de leche entera en un cazo a fuego medio junto con el azúcar blanco, la canela y la piel de limón. Cuando el azúcar se disuelva por completo retiramos del fuego y dejamos infusionar. Una vez infusionada, retiramos la canela y la piel de limón.

En un bol ponemos el resto de leche con las yemas de huevo. Mezclamos hasta integrar. Agregamos la harina de maíz y mezclamos bien. Reservamos.

Añadimos a la leche infusionado la mezcla del otro bol y mezclamos. Llevamos el cazo a fuego medio-bajo y cocinamos hasta que espese, sin dejar de remover en ningún momento.

Vertemos la mezcla en un molde de 20x20 cm aproximadamente previamente engrasado. Alisamos la superficie y cubrimos con film transparente. Llevamos a la nevera hasta el día siguiente para que cuaje por completo.

Desmoldamos, cortamos en 9 porciones y rebozamos primero en maicena y luego en huevo batido

Calentamos aceite a 180 °C y vamos friendo la masa. Ponemos la leche frita sobre papel absorbente y rebozamos con azúcar y canela en polvo.